

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Brunch para o evento “Cerimônia de Celebração do Acordo de Cooperação Técnica da Laguna de Araruama” em parceria do DNIT e CBH Lagos São João.

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Brunch para o evento “Cerimônia de Celebração do Acordo de Cooperação Técnica da Laguna de Araruama” em parceria do DNIT e CBH Lagos São João.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. O Consórcio Intermunicipal Lagos São João com apoio do Comitê de Bacias Lagos São João irá celebrar um Acordo de Cooperação Técnica da Laguna de Araruama em abril de 2026. O Acordo tem como objetivo a implantação de hidrovias portuárias na laguna de Araruama e será assinado no dia 07 de maio na Câmara Municipal do município de Iguaba Grande.

Desta forma, a presente contratação tem como objetivo oferecer um Branch aos convidados do evento, estimado em 70 pessoas incluindo autoridades locais.

3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

3.1 O prazo de vigência será de 05 (cinco) dias a contar da data de emissão da Ordem de Início de Serviço.

4. DO PRAZO PARA INÍCIO DO SERVIÇO

4.1 O início do serviço dar-se-á 24hs a partir da data de emissão da Ordem de Início de Serviço.

5. DAS ALTERAÇÕES

5.1 O contrato será firmado com base na Resolução INEA nº 160/2018 podendo ser alterado com acréscimos e supressões de até 25% do valor atualizado do contrato.

6. REAJUSTE

6.1 Não haverá reajustes para a presente contratação

7. INFORMAÇÕES SOBRE O EVENTO

- a) **Local:** Escola Cívico-Militar Sargento PM Diego Campos Verissimo
Endereço: Rua 2401 - Santo Antonio, 312 - Bairro Capivara - Iguaba Grande/RJ
- b) **Quantidade de participantes:** 70 pessoas;
- c) **Data prevista do evento:** 07 de maio de 2026;
- d) **Horário do evento:** 10 hrs às 12hrs

8. DA ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

8.1 O Brunch deverá ser servido para 70 pessoas nas quantidades e compostos pelos itens definidos abaixo:

Menu:

- a) Mesa de Frios: Queijos, salaminho, lombo canadense, peito de peru, ovo de codorna, canudo de camarão;
- b) Salgados assados: croissant, pastelzinho de forno, mini empadinha, Joelho de queijo e presunto e frango, quiche de bacon e alho poro, esfirra e quiche;
- c) Salgados Fritos: bolinho de bacalhau, Kibe, Coxinha, bolinha de Queijo e azeitona, risole de Camarão com catupiry.
- e) 2 tipos de bolos;

Bebidas:

- a) Refrigerante de 1ª linha;
- b) Suco
- c) Água sem gás
- d) Café

Serviços:

- Logística, montagem e desmontagem;
- Menu relacionado acima;
- Louças para exposição dos itens a mesa, pratos, pegadores, talheres, xícaras, taças.
- Guardanapos e gelo;
- Equipe com profissionais em quantidade adequada para o atender as demandas do evento.

8.2 Local do Evento:

- a) O evento será realizado na Escola Cívico-Militar Sargento PM Diego Campos Verissimo
Endereço: Rua 2401 - Santo Antonio, 312 - Bairro Capivara - Iguaba Grande/RJ

9. DA EXECUÇÃO E FORMA DE ENTREGA

9.1. O serviço de brunch deverá ser fornecido com os itens dispostos em bandejas adequadas, não descartáveis, compatíveis com a natureza dos alimentos e bebidas, em condições que preservem a higiene, a integridade e a qualidade dos produtos.

- 9.1.1. Deverão ser disponibilizados, os utensílios necessários à adequada organização da mesa, tais como, porta-guardanapos, porta-talheres e açucareiro;
9.1.2. É vedada a utilização de descartáveis para a prestação dos serviços.

9.2. A CONTRATADA será responsável pela entrega do brunch no local, data e horário previamente definidos pela CONTRATANTE, observadas as quantidades e especificações estabelecidas neste documento.

- 9.2.1. Caberá à CONTRATADA a montagem, organização ou reposição do brunch no local do evento, limitando-se sua responsabilidade à entrega dos itens devidamente acondicionados e em condições adequadas para consumo.

9.3. Todos os itens fornecidos deverão atender a padrões adequados de qualidade, compatíveis com eventos institucionais, sendo exigido que:

- a) Os produtos sejam frescos, dentro do prazo de validade e em condições apropriadas de armazenamento e transporte;
b) Os alimentos apresentem boa aparência, sabor e textura, sem sinais de deterioração;
c) Os insumos utilizados não sejam de baixa performance, qualidade inferior ou incompatíveis com o padrão esperado para eventos do CBH Lagos São João.

- 9.3.1. A CONTRATANTE poderá recusar total ou parcialmente os itens entregues que não atendam às especificações e padrões de qualidade estabelecidos neste documento, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

9.4. Exclusão de itens e ajuste de valores:

- 9.4.1. A CONTRATANTE poderá, mediante aviso prévia à CONTRATADA, excluir um ou mais itens previstos na composição do brunch, desde que tal exclusão seja formalmente comunicada.

- 9.4.2. Na hipótese de exclusão de item, deverá ser aplicado o desconto proporcional correspondente ao valor unitário do item suprimido, refletindo-se no valor total do brunch contratado.

- 9.4.3. A exclusão de itens não poderá implicar substituição automática por outros produtos, salvo se expressamente autorizado pela CONTRATANTE, nem poderá comprometer a qualidade mínima do serviço contratado.

10. DAS CONDIÇÕES DO PAGAMENTO

- 10.1. O pagamento será realizado em até 24h após apresentação da Nota Fiscal/Fatura, mediante atesto de um dos fiscais do contrato;
- 10.2. No corpo das Notas Fiscais deve constar:
- 10.2.1.1. N° do Contrato de Serviço;
 - 10.2.1.2. Nome do projeto
 - 10.2.1.3. Dados Bancários.
- 10.3. O pagamento será realizado por meio de transferência bancária (PIX, TED ou DOC) ou por boleto, única e exclusivamente em nome da CONTRATADA.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1. Prestar o serviço em estrita conformidade com as disposições do Termo de Referência e com os termos da proposta de preços.
- 12.2. Realizar o serviço sem custo adicional para a *CONTRATANTE*.
- 12.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste ato.
- 12.4. Manter, durante a execução do serviço, todas as condições de idoneidade exigidas neste Ato Convocatório.
- 12.5. Executar fielmente o objeto dentro do melhor padrão de qualidade, de forma que os serviços a serem executados mantenham todas as especificações técnicas e qualidades exigidas, cumprindo todas as especificações estabelecidas na proposta de preços e documentos apresentados ao *CONTRATANTE*.
- 12.6. Refazer, sem custo para o *CONTRATANTE*, todo e qualquer procedimento, se verificada incorreção e constatado que o erro é da responsabilidade da *CONTRATADA*.
- 12.7. Responsabilizar-se por todas as quaisquer despesas decorrentes de impostos, despesas com mão-de-obra, encargos sociais, trabalhista, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, seguros e outras despesas que incidam direta ou indiretamente na execução dos serviços objeto deste termo de referência.

12.8. Fornecer todos os subsídios para realização das atividades propostas, desde materiais e reagentes necessários até combustível para executar os serviços durante o prazo de vigência do contrato, sem qualquer ônus adicional ao *CONTRATANTE*.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 13.1. Pagar a importância correspondente aos serviços dentro das condições estabelecidas no contrato celebrado.
- 13.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de funcionário(a) especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o contrato;
- 13.3. Nomear fiscais para o contrato;
- 13.4. Considerar todos os procedimentos e princípios estabelecidos pela Resolução INEA n° 160/2018, de 11 de dezembro de 2018, e suplementarmente, pela Lei Federal n° 14.133/21.

14. DAS RESPONSABILIDADES

- 14.1. Durante a execução dos serviços contratados, assume a *CONTRATADA* integral responsabilidade pelos danos que causar à *CONTRATANTE* ou a terceiros, por si ou por seus sucessores e representantes na execução dos serviços, isentando o *CONTRATANTE* de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência dos mesmos;
- 14.2. A *CONTRATADA* assumirá integral e exclusivamente todas as responsabilidades no que diz respeito às obrigações fiscais, bem como dos demais encargos que porventura venham a incidir sobre o objeto deste contrato.

15. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 15.1. A *CONTRATADA*, no caso de inexecução total ou parcial do contrato, atraso na execução do objeto contratado, exceto por motivo de força maior ou caso fortuito, devidamente comprovado e justificado, atos ilegais ou irregulares praticados durante a seleção das propostas visando frustrar seus objetivos, ficará sujeita à aplicação das seguintes penalidades:
 - a) **Advertência**, em virtude do descumprimento de obrigações de pequena monta, podendo a Administração, no caso de haver o cometimento reiterado das faltas ensejadoras desta sanção, aplicar outras mais severas;

- b) **Multa** de mora de 1% (um décimo por cento) ao dia, incidente sobre o valor total da respectiva nota fiscal, em virtude de atraso no cumprimento das obrigações estabelecidas, aplicada até o limite de cinco dias;
- c) **Multa** de 10% (dois por cento), sobre o valor integral da nota fiscal, em razão de inexecução total, ou sobre o valor remanescente, no caso de inexecução parcial.
- d) **Suspensão temporária** de participação em seleção de propostas e impedimento de contratar com a *CONTRATANTE* por 02 (dois) anos.

15.2. A multa a que alude o item 15.1. não impede a *CONTRATANTE* de rescindir unilateralmente o contrato e aplique outras sanções previstas.

15.3. Poderá a Administração considerar inexecução total ou parcial do contrato, para imposição da penalidade pertinente, o atraso superior a 05 (cinco) dias do indicado para entrega do objeto.

15.4. Administração, para imposição das sanções, analisará as circunstâncias do caso e as justificativas apresentadas pela contratada, sendo-lhe assegurada a ampla defesa e o contraditório.

15.5. As sanções previstas poderão ser aplicadas concomitantes, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

15.6. As multas poderão ser cumuladas e serão descontadas dos valores devidos à contratada, se houver, ou cobradas judicialmente.

15.7. A *CONTRATANTE* poderá rescindir o contrato a qualquer momento, quando verificado que o fiscal da obra autorizou ou deixou que a empresa contratada para execução da obra fez qualquer alteração no projeto ou na planilha orçamentária sem prévia autorização da *CONTRATANTE*.

16. DO ENCERRAMENTO DO CONTRATO

16.1. O encerramento do contrato dar-se-á por edição pela *CONTRATANTE* do Termo de Recebimento do Objeto conforme disposto no Capítulo II – Dos Contratos – Seção I – Da Formalização e da Execução dos Contratos – Art. 29 da Resolução nº 160/2018.

17. DA RESCISÃO CONTRATUAL

17.1. Este contrato estará automaticamente rescindido no caso de extinção, cancelamento, suspensão ou encampação do Contrato de Gestão nº 61/2022 firmado entre a *CONTRATANTE* e o INEA - Instituto Estadual do Ambiente. Na ocorrência do previsto neste item, as partes deverão apurar os valores da fase do projeto até então executado,

não cabendo a *CONTRATANTE* qualquer indenização a título de perdas e/ou lucros neste caso.

§ 1º A rescisão operar-se-á, também de pleno direito e imediatamente, quando a Contratada infringir quaisquer das cláusulas contratuais.

§ 2º A rescisão não eximirá a *CONTRATADA* da responsabilidade pelo cumprimento das obrigações contratuais contados até a data da efetiva apresentação de relatórios.

§ 3º As partes acordam que ocorrendo à rescisão aludida no item 17.1., não será devida indenização para qualquer das partes.

§ 4º A *CONTRATANTE* poderá rescindir o presente contrato em qualquer tempo, mediante notificação prévia de 30 (trinta) dias de antecedência caso entenda que a *CONTRATADA* não cumpriu alguma determinação do presente termo ou tenha descumprido a contrapartida que lhe cabe.

18. DISPOSIÇÕES FINAIS.

18.1. Os casos omissos serão resolvidos pelo CILSJ, observando-se a legislação aplicável, especialmente a Resolução INEA nº 160/2018 e a Lei nº 14.133/2021.

Elaborado por Patricia Lirolla
Assistente Administrativa CBHLSJ

Revisado por Cláudia Magalhães
Coordenadora Técnica-Administrativa CILSJ
Abril/2026