

ANEXO II

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Número do Contrato - CILSJ xx/xxxx

Número do Processo CILSJ 411/2026

Consórcio Intermunicipal Lagos São João - CILSJ, com sede na Rod Amaral Peixoto, Km 107, Horto Escola Artesanal, Balneário, São Pedro da Aldeia, RJ, CEP 28948-934, inscrito no CNPJ sob o nº 03.612.270/0001-41, neste ato representado por sua representante legal, a presidente _____, brasileira, casada, portadora da Carteira de Identidade N.º _____, expedida em ____/____/____ pelo _____, inscrita pelo CPF sob o nº _____ doravante denominado **CONTRATANTE**, e de outro lado _____, com sede e foro na cidade de _____, estabelecida na _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____, nesse ato representado pela sua _____, brasileiro (a), casado(a), natural de _____, portador da Carteira de Identidade N.º xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, expedida em _____ pelo _____, inscrita pelo CPF sob o nº _____, doravante denominada **CONTRATADA** têm entre si justo e contratado o que se segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Contratação de Serviços de Alimentação para eventos do Comitê de Bacia Hidrográfica dos Rios Macaé e das Ostras.

1.2. O presente contrato fica vinculado às especificações do Ato Convocatório XX/2026 e à proposta do contratado.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR

2.1. O valor total do contrato é de R\$ xxx (xxx).

a) O valor máximo que o Contratante pagará para 100 pessoas de R\$ xxx (xxx).

b) O valor máximo que o Contratante pagará para 170 pessoas será de R\$ xxx (xxx).

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. O orçamento para a contratação do serviço objeto deste Termo de Referência está previsto no Contrato de Gestão INEA, conforme detalhamento a seguir:

FONTE: FUNDRHI – Subconta Macaé e das Ostras
PAAD 2026: Contrato de Gestão n.º 62/2022

- 1. Fortalecimento Institucional
 - 1.1. Apoio as Ações do Comitê Macaé Ostras
 - 1.2.1. Programa Estratégico de Comunicação Social
 - 1.2.1.2. X Edição do Fórum da Juventude
 - 1.2.1.3. VI Edição do Fórum da Sociedade Civil

CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

4.1. O prazo de execução do contrato a ser celebrado será de 03 (três) meses, a partir da emissão da Ordem de Início de Serviço, podendo ser prorrogado por igual período.

CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO DE INÍCIO DO SERVIÇO

5.1. Os serviços serão executados nas datas previamente definidas pelo Comitê de Bacia Hidrográfica dos Rios Macaé e das Ostras, mediante emissão da correspondente Ordem de Serviço, observando-se o cronograma estabelecido pelo Contratante.

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE

6.1. Não há previsão de reajuste para o presente contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS ALTERAÇÕES

7.1. O contrato será firmado com base na Resolução INEA n.º 160/2018 podendo sofrer alterações com acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DA ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

8.1. Prestação de serviços de alimentação e apoio operacional destinados à realização da XI Edição do Fórum da Juventude e da VII Edição do Fórum da Sociedade Civil, compreendendo o fornecimento de refeições, bebidas, infraestrutura operacional, equipamentos, materiais e mão de obra necessários ao pleno atendimento dos participantes durante toda a execução dos eventos, observadas as especificações do presente Termo de Referência.

8.2. Os serviços deverão ser executados em estrita observância às especificações constantes deste Termo de Referência, competindo à futura contratada disponibilizar todos os recursos humanos, materiais, equipamentos, utensílios e insumos necessários à perfeita execução do objeto, responsabilizando-se integralmente pela qualidade dos serviços prestados.

I. Fórum da Sociedade Civil	II. Fórum da Juventude
Local: Lumiar – Nova Friburgo/RJ Endereço: A definir Data: 03/09/2026 Horário: 07:30h às 18h Quantitativo de Comensais: 100	Local: Lumiar – Nova Friburgo/RJ Endereço: A definir Data: 16/10/2026 Horário: 07:30h às 18h Quantitativo de Comensais: 170
Descrição do Serviço:	
a) Café da manhã - Componentes <u>mínimos</u> : 02 (dois) tipos de pão; 03 (três) tipos de bolo; 03 (três) tipos de frios – obrigatório 01 tipo de queijo; 03 (três) tipos de biscoito; chá; 02 (dois) tipos de suco, leite, achocolatado e café. Deve ser incluída opção vegetariana devidamente identificada.	
b) Almoço : Componentes <u>mínimos</u> : arroz, feijão; macarrão; salada; 02 (dois) tipos de carne; acompanhamentos; 02 (dois) tipos de sobremesa e bebidas não alcoólicas. Deve ser incluída opção vegetariana devidamente identificada.	
c) Lanche da tarde : Componentes <u>mínimos</u> : café, 02 (dois) tipos de sucos; salgados fritos e assados variados; 03 (três) tipos de minisanduíches; mini croissants; refrigerantes; pães de queijo. Deve ser incluída opção vegetariana devidamente identificada.	

d) Infraestrutura: Deverá ser fornecido todo o material de suporte para o atendimento ao serviço de alimentação, em quantidades suficientes ao atendimento aos comensais, tais como, mas não exclusivamente – talheres, pratos, copos, mesas, cadeiras, réchauds, guardanapos e todo utensílio necessário. Não é admitida a utilização de material descartável.

Disponibilização de água e café durante todo o evento.

8.3. Não haverá cozinha no local do evento, apenas uma pequena copa com pia para apoio, que deverá ser limpa após o término do evento.

8.4. É vedada a utilização de materiais plásticos descartáveis (colheres, pratos, e demais itens), devendo ser utilizados materiais biodegradáveis e ecológicos.

8.5. A contratada deverá contemplar o fornecimento de alimentação aos participantes dos eventos, compreendendo café da manhã, almoço e lanche da tarde, bem como a disponibilização contínua de água mineral e café durante toda a programação. Também deverão ser fornecidos todos os utensílios necessários ao consumo dos alimentos e bebidas, além da infraestrutura indispensável à montagem dos espaços destinados ao serviço de alimentação, incluindo mesas de apoio, toalhas, recipientes térmicos, *rechauds*, bandejas, lixeiras e demais equipamentos correlatos.

8.6. A contratada deverá disponibilizar equipe em número suficiente para assegurar a adequada execução dos serviços durante toda a realização dos eventos, incumbindo-lhe a montagem da estrutura, organização dos espaços, reposição permanente dos alimentos e bebidas, atendimento aos participantes, higienização das áreas utilizadas e desmontagem integral ao término das atividades.

8.7. Os alimentos fornecidos deverão ser preparados utilizando matérias-primas próprias para consumo humano, observando rigorosamente as boas práticas de manipulação de alimentos e as normas sanitárias vigentes. Todos os produtos deverão apresentar adequado estado de conservação, qualidade compatível com sua natureza e características organolépticas próprias de alimentos recém-preparados.

8.8. Todo o transporte dos alimentos, equipamentos, utensílios, materiais e profissionais necessários à execução dos serviços será de responsabilidade exclusiva da contratada, incluindo carga, descarga, montagem, desmontagem e logística operacional.

8.9. Na execução contratual deverão ser observadas práticas ambientalmente responsáveis, priorizando-se, sempre que técnica e economicamente viável, a utilização de materiais recicláveis ou biodegradáveis, a redução da geração de resíduos, a correta segregação dos materiais descartados e a racionalização do consumo de água e energia.

8.10. Os serviços deverão ser executados em conformidade com a legislação sanitária, ambiental, trabalhista e previdenciária vigente, bem como observar as disposições da Resolução INEA nº 160/2018, da Lei nº 14.133/2021, aplicada subsidiariamente, e das demais normas técnicas pertinentes à natureza da contratação.

8.11. Durante toda a programação deverá ser mantida equipe suficiente para garantir a reposição contínua dos alimentos e bebidas, a organização dos espaços destinados ao serviço de alimentação, o atendimento aos participantes e a limpeza permanente das áreas utilizadas, de forma a assegurar a adequada execução dos serviços.

8.12. Encerradas as atividades de cada evento, competirá à contratada promover a desmontagem integral da estrutura utilizada, realizar a retirada de equipamentos, utensílios, materiais e resíduos eventualmente produzidos, restituindo o local nas mesmas condições em que foi disponibilizado para utilização.

8.13. Verificada qualquer desconformidade na execução dos serviços, a contratada será imediatamente notificada para promover as correções necessárias, às suas expensas e sem qualquer ônus adicional para o Contratante, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

8.14. A contratada deverá designar preposto com poderes para representá-la durante toda a execução dos serviços, competindo-lhe acompanhar as atividades, prestar esclarecimentos à fiscalização e adotar imediatamente as providências necessárias ao fiel cumprimento das obrigações contratuais.

8.15. Os alimentos e bebidas deverão permanecer disponíveis durante todo o período destinado às refeições e intervalos da programação, competindo à contratada assegurar sua reposição contínua, de forma a atender adequadamente todos os participantes previstos para o evento.

8.16. Os alimentos deverão ser mantidos em condições adequadas de conservação, observando-se rigorosamente as temperaturas recomendadas para produtos quentes e refrigerados, bem como todas as normas sanitárias aplicáveis ao armazenamento, transporte, exposição e distribuição dos alimentos.

8.17. É vedada a reutilização de alimentos anteriormente expostos ao consumo, bem como o fornecimento de produtos com prazo de validade expirado, deteriorados, mal acondicionados ou que apresentem qualquer característica capaz de comprometer sua qualidade ou segurança alimentar.

8.18. Os utensílios utilizados no serviço de alimentação deverão permanecer permanentemente higienizados, competindo à contratada providenciar sua substituição sempre que necessário para assegurar condições adequadas de utilização durante toda a realização dos eventos.

8.19. A contratada deverá manter continuamente limpas e organizadas as áreas destinadas ao serviço de alimentação, recolhendo resíduos durante toda a programação e evitando o acúmulo de materiais descartáveis, embalagens ou restos de alimentos nos espaços destinados aos participantes.

8.20. É vedada qualquer cobrança, solicitação de pagamento ou comercialização de produtos diretamente aos participantes dos eventos, sendo toda a remuneração da contratada exclusivamente aquela decorrente do contrato administrativo.

CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias úteis após o recebimento definitivo do objeto ou da medição correspondente, conforme o caso, mediante apresentação da Nota Fiscal ou documento equivalente, devidamente atestado pelo fiscal do contrato.

9.1.1. No corpo da Nota Fiscal deve constar:

- a) Nº do Contrato de Serviço;
- b) Dados Bancários da CONTRATADA;
- c) Descrição do serviço.

9.2. A Contratada deverá apresentar os documentos exigidos pela legislação e pelas normas internas do Contratante para instrução do processo de pagamento, a fim de comprovar a manutenção das condições de sua habilitação.

9.3. Caso sejam verificadas desconformidades na execução do objeto ou no atendimento das especificações contratuais, o Contratante poderá promover a glosa proporcional dos valores correspondentes às parcelas não executadas ou executadas em desacordo, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis e da obrigação de correção das irregularidades pela Contratada.

9.4. O pagamento não implica reconhecimento definitivo da adequada execução contratual, permanecendo íntegra a responsabilidade da Contratada por vícios, defeitos ou desconformidades posteriormente constatados.

9.5. A Contratada deverá apresentar os documentos exigidos para instrução do processo de pagamento.

CLÁSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

10.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por representante formalmente designado pelo Contratante, competindo-lhe verificar o cumprimento das obrigações assumidas, registrar ocorrências, solicitar esclarecimentos, emitir orientações à contratada e adotar as providências necessárias para assegurar a adequada execução do objeto.

10.2. A fiscalização será exercida durante todas as etapas da contratação, abrangendo a verificação da qualidade dos alimentos fornecidos, da regularidade dos serviços prestados, da pontualidade na execução, da suficiência da equipe disponibilizada, da adequada conservação dos materiais empregados e do cumprimento das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

10.3. Sempre que constatadas irregularidades, impropriedades ou descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal comunicará formalmente a contratada para que promova as correções necessárias no prazo compatível com a natureza da ocorrência, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas cabíveis.

10.4. A atuação da fiscalização possui natureza preventiva, orientadora e corretiva, destinando-se ao acompanhamento da execução contratual, não implicando corresponsabilidade do Contratante pelos atos praticados pela contratada nem afastando sua responsabilidade exclusiva pela perfeita execução dos serviços.

10.5. A contratada deverá prestar todas as informações solicitadas pela fiscalização, franquear acesso às áreas destinadas à execução dos serviços, disponibilizar documentos que lhe forem requisitados e colaborar integralmente com as atividades de acompanhamento, inspeção e verificação promovidas pelo Contratante.

10.6. O recebimento dos serviços, a atestação das Notas Fiscais ou qualquer manifestação da fiscalização não eximem a contratada da responsabilidade pela qualidade dos serviços prestados, nem afastam a obrigação de reparar eventuais falhas, vícios ou desconformidades identificadas posteriormente.

CLÁSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Constituem obrigações da Contratada, sem prejuízo de outras previstas neste Termo de Referência, no contrato e na legislação aplicável:

- a) executar integralmente o objeto contratado, observando as especificações técnicas, os quantitativos, os prazos e as condições estabelecidas pelo Contratante, respondendo pela qualidade dos serviços prestados durante toda a execução contratual.
- b) fornecer todos os alimentos, bebidas, utensílios, equipamentos, mobiliários, materiais de consumo, mão de obra, transporte, logística, montagem, desmontagem e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços, ainda que não expressamente mencionados neste Termo de Referência, desde que indispensáveis ao atendimento da finalidade da contratação.
- c) preparar os alimentos em conformidade com as normas sanitárias vigentes, utilizando matérias-primas adequadas ao consumo humano, observando rigorosamente as boas práticas de manipulação de alimentos e garantindo padrões compatíveis de qualidade, higiene, conservação e apresentação.
- d) manter equipe suficiente para assegurar a adequada prestação dos serviços, competindo à contratada promover a reposição contínua dos alimentos e bebidas, organizar os espaços destinados ao serviço de alimentação, realizar a limpeza permanente das áreas utilizadas e prestar atendimento aos participantes sempre que necessário.
- e) garantir que todos os alimentos permaneçam em condições apropriadas para consumo durante todo o período de realização dos eventos, providenciando sua imediata substituição sempre que identificada qualquer alteração de qualidade, temperatura, conservação ou apresentação que possa comprometer a segurança alimentar dos participantes.
- f) responsabilizar-se pelo transporte dos alimentos, bebidas, equipamentos, utensílios, mobiliários e demais materiais necessários à execução dos serviços será de exclusiva responsabilidade da contratada, incluindo carga, descarga, montagem, desmontagem e retirada integral da estrutura ao término dos eventos.
- g) responder integralmente pelos danos causados ao Contratante, aos participantes dos eventos ou a terceiros em decorrência de ação, omissão, negligência, imprudência, imperícia ou inadequada execução dos serviços, sem prejuízo das demais responsabilidades civis, administrativas e penais cabíveis.
- h) disponibilizar profissionais que apresentem conduta compatível com o ambiente institucional, atuando devidamente uniformizados, identificados e em condições adequadas de higiene pessoal, observando postura compatível com a natureza dos eventos promovidos pelo Comitê de Bacia Hidrográfica dos Rios Macaé e das Ostras.

- i) manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, apresentando sempre que solicitado os documentos comprobatórios de sua regularidade jurídica, fiscal, trabalhista, previdenciária e econômico-financeira.
- j) atender prontamente às solicitações formuladas pela fiscalização, disponibilizando todas as informações, documentos e esclarecimentos necessários ao acompanhamento da execução contratual, promovendo imediatamente as correções determinadas pelo Contratante.
- k) realizar, uma vez encerradas as atividades de cada evento, a desmontagem integral da estrutura utilizada, recolher todos os materiais empregados, promover a limpeza dos espaços ocupados e dar destinação ambientalmente adequada aos resíduos produzidos durante a execução dos serviços, observando a legislação ambiental vigente.
- l) sempre que aplicável, a contratada deverá observar as disposições da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais, preservando a confidencialidade das informações a que tiver acesso em razão da execução contratual e adotando as medidas necessárias para impedir sua divulgação ou utilização indevida.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

12.1. Constituem obrigações do Contratante:

- a) disponibilizar à contratada todas as informações necessárias à adequada execução do objeto, comunicando previamente as datas, horários, locais de realização dos eventos, programação prevista e demais elementos indispensáveis ao planejamento dos serviços.
- b) designar representante para acompanhar e fiscalizar a execução contratual, competindo-lhe verificar o cumprimento das obrigações assumidas, registrar ocorrências, emitir orientações, solicitar esclarecimentos e atestar a execução dos serviços para fins de pagamento.
- c) disponibilizar acesso aos locais de realização dos eventos, observadas as regras estabelecidas pela instituição responsável pelo espaço utilizado, de modo a possibilitar a montagem e desmontagem da infraestrutura contratada.
- d) verificada qualquer irregularidade durante a execução dos serviços, o Contratante comunicará formalmente a contratada, concedendo-lhe prazo compatível para adoção das providências necessárias, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis quando caracterizado o descumprimento contratual.
- e) proceder ao recebimento provisório e definitivo dos serviços, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, bem como rejeitar, total ou parcialmente, os serviços executados em desconformidade com as especificações técnicas.

- f) efetuar o pagamento na forma e nos prazos previstos no instrumento contratual, desde que verificada a regular execução dos serviços, a apresentação da documentação exigida para instrução do processo de pagamento e a manutenção das condições de habilitação da contratada.
- g) o exercício da fiscalização pelo Contratante não afasta nem reduz a responsabilidade exclusiva da contratada pela execução integral do objeto contratado.

CLÁSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. 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 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% (dez 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 2 (dois) anos.

13.2. A multa a que alude o item 13.1. não impede a CONTRATANTE de rescindir unilateralmente o contrato e aplique outras sanções previstas.

13.3. 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.

13.4. 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.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO ENCERRAMENTO DO CONTRATO

15.1 O encerramento do contrato dar-se-á pela emissão do Termo de Recebimento do Objeto, em caráter definitivo pela *CONTRATANTE* conforme disposto no Art. 29 da Resolução INEA 160/2018.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

16.1 O contrato estará automaticamente rescindido no caso de extinção, cancelamento, suspensão ou encampação do Contrato de Gestão nº 62/2022 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 16.1., 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Cidade de São Pedro da Aldeia, Estado do Rio de Janeiro, para as questões que porventura decorram do presente contrato, não obstante qual seja o domicílio da CONTRATADA.

§ 1º E, por estarem assim acordados, foi lavrado este instrumento, que depois de lido e achado conforme, vai por todos assinado, na presença das testemunhas abaixo, em DUAS vias de igual teor e forma.

São Pedro da Aldeia _____ de _____ de 2026.

Consórcio Intermunicipal
Lagos São João

Empresa

Testemunha 1
Nome
Nº do CPF
Nº do R.G.

Testemunha 2
Nome
Nº do CPF
Nº do R.G.

OBS: Está página é parte integrante do Contrato de Serviço nº XX/2026.