

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA ATENDIMENTO AOS EVENTOS DO COMITÊ DE BACIA HIDROGRÁFICA LAGOS SÃO JOÃO – CBHLSJ

1. DO OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação para atendimento aos eventos do Comitê de Bacia Hidrográfica Lagos São João – CBHLSJ.

2. DA JUSTIFICATIVA

- 2.1. A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade de fornecimento de alimentação para os participantes do I Seminário de Gerenciamento Costeiro da RH VI, do II Fórum da Juventude pelas Águas e do I Seminário de Restauração Florestal e Desenvolvimento Sustentável da RH VI, eventos previstos na Programação Anual de Atividades e Desembolso – PAAD Ano IV – 2026 do Comitê de Bacia Hidrográfica Lagos São João – CBHLSJ.

Os eventos integram ações institucionais relacionadas aos programas de Usos Múltiplos, Pesca e Gerenciamento Costeiro, Educação Ambiental e Restauração Ecológica, respectivamente, e têm como finalidade promover a discussão, a participação social, a disseminação de conhecimentos e o desenvolvimento de ações relacionadas à gestão dos recursos hídricos na Região Hidrográfica VI.

Considerando que os eventos possuem programação durante todo o dia e contarão com público estimado de 150 participantes, faz-se necessário disponibilizar alimentação adequada e compatível com as características de cada atividade, de modo a garantir condições apropriadas de permanência, conforto e participação do público.

A contratação de empresa especializada mostra-se necessária em razão da diversidade dos serviços a serem prestados, que compreendem diferentes modalidades de alimentação, tais como café da manhã, almoço, coffee break, brunch e coquetel institucional, além do fornecimento contínuo de determinadas bebidas durante a programação.

A empresa contratada deverá disponibilizar, além dos alimentos e bebidas, todos os recursos necessários à execução dos serviços, incluindo equipe, utensílios, louças, materiais, equipamentos para conservação e aquecimento, transporte, montagem, reposição, desmontagem e limpeza, conforme as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

Dessa forma, a contratação é necessária para assegurar a adequada execução dos eventos previstos no planejamento institucional do CBHLSJ, garantindo alimentação compatível com o número de participantes, a duração das atividades e as especificidades de cada evento

3. 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 Lagos São João
PAAD 2026: Contrato de Gestão n.º 61/2022

Rubrica 2.1. Ações prioritárias definidas pelo Comitê
Programa 2.1.4. Restauração Ecológica
Ação 2.1.4.1. Reflorestamento e manutenção de matas ciliares na RH VI
Atividade 2.1.4.1.3. Seminário de Restauração Florestal e Desenvolvimento Sustentável
R\$ 31.500,00 (Trinta e um mil e quinhentos reais)

Rubrica 2.1. Ações prioritárias definidas pelo Comitê
Programa 2.1.5. Educação Ambiental
Ação 2.1.5.1. Realizar ações, projetos, atividades, fóruns e eventos para promoção da educação ambiental e comunicação social na RH VI
Atividade 2.1.5.1.2. Realizar o II Fórum da Juventude pelas Águas
R\$ 20.250,00 (Vinte mil duzentos e cinquenta reais)

Rubrica 2.2. Demais investimentos na bacia
Programa 2.2.1. Usos Múltiplos, pesca e gerenciamento costeiro
Ação 2.2.1.1. Executar ações e projetos que promovam o ordenamento dos usos múltiplos, o gerenciamento costeiro e o monitoramento estatístico pesqueiro dos corpos hídricos inseridos na RH VI
Atividade 2.2.1.1.8. Realizar Seminário de Gerenciamento Costeiro
R\$ 19.950,00 (Dezenove mil novecentos e cinquenta reais)

3.2. O valor global estimado para a contratação é de **R\$ 71.700,00 (setenta e um mil e setecentos reais)**.

4. 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.

5. DO PRAZO DE INÍCIO DO SERVIÇO

- 5.1. Os serviços serão executados nas datas previamente definidas pelo Comitê de Bacia Hidrográfica Lagos São João, mediante emissão da correspondente Ordem de Serviço, observando-se o cronograma estabelecido pelo Contratante.

6. DO REAJUSTE

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

7. DAS ALTERAÇÕES

- 7.1. O contrato será firmado com base na Resolução INEA nº 160/2018 podendo sofrer alterações com acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

8. DA ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

- 8.1. Prestação de serviços de alimentação e apoio operacional destinados à realização do I Seminário de Gerenciamento Costeiro da RH VI, do II Fórum da Juventude pelas Águas e do I Seminário de Restauração Florestal e Desenvolvimento Sustentável da RH VI, 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 Seminário de Gerenciamento Costeiro da RH VI	
Data: 20 e 21 de agosto de 2026.	
Local: Hotel Ressurgência, situado na Av. Luís Corrêa, nº 350, Praia dos Anjos, Arraial do Cabo/RJ.	
Horário do evento: das 8h às 17h.	
Quantidade de comensais: 150 participantes.	
Descrição do Serviço:	
a) Almoço - O almoço deverá ser servido nos dias 20 e 21 de agosto de 2026, das 12h30 às 14h. Deverão ser disponibilizadas opções diferentes de cardápio nos dois dias do evento, contemplando, no mínimo: opção de carne; opção de frango; opção vegana; opção de peixe; arroz; acompanhamento conforme o cardápio; sobremesa; água sem gás; refrigerante de primeira linha; café.	

O almoço deverá ser servido em ilhas observando o melhor aproveitamento do espaço, e logística que atenda com celeridade evitando filas longas e demoradas.

- b) **Coquetel de abertura** - O coquetel de abertura deverá ser realizado no dia 20 de agosto de 2026, das 18h às 22h. O serviço deverá ser realizado em formato volante e contemplar, no mínimo: opções salgadas, evitando alimentos fritos; preparações quentes; estação fria; opções destinadas a participantes com restrições alimentares, incluindo alternativas vegetarianas e/ou veganas; queijos e frios; ceviche; pães e baguetes; pastas; caponata; opções doces; água sem gás; refrigerante de primeira linha; café.

c) **Diretrizes específicas:**

Os cardápios do almoço e do coquetel deverão ser elaborados com foco na valorização da gastronomia sustentável, privilegiando ingredientes de origem local e práticas culinárias relacionadas à temática do evento.

O local disponibilizará cozinha, geladeira, fogão, micro-ondas e mesas para o coquetel. A cozinha estará disponível a partir das 10h, após o café do restaurante do hotel, havendo também uma copa de apoio que poderá ser utilizada para montagem da estrutura necessária à preparação dos alimentos.

II Fórum da Juventude pelas Águas

Data: 28 de agosto de 2026.

Local: UERJ Cabo Frio, situada na Av. Júlia Kubitscheck, nº 80, Jardim Flamboyant, Cabo Frio/RJ.

Horário do evento: das 8h às 17h.

Quantidade de comensais: 150 participantes.

Descrição do Serviço:

- a) **Café da manhã** - O café da manhã deverá estar disponível das 7h às 9h e contemplar, no mínimo: pães variados, incluindo francês e integral; manteiga, requeijão, geleias, queijo muçarela e presunto; pão de queijo; 02 (dois) tipos de bolo; 03 (três) tipos de biscoitos variados, doces e salgados; 03 (três) tipos de frutas da estação, higienizadas e cortadas; 01 (uma) opção vegana, sem glúten e sem lactose; sucos naturais, com no mínimo 2 (dois) sabores; café, leite, achocolatado, açúcar e adoçante.

- b) **Brunch:** O brunch deverá ser servido das 12h às 13:30h e contemplar, no mínimo: opções salgadas, evitando alimentos fritos; preparações quentes; queijos e frios; opções destinadas a participantes com restrições alimentares, incluindo alternativas vegetarianas e/ou veganas; pães e baguetes; pastas; caponata; opções doces; água com e sem gás; refrigerante de primeira linha; café, leite e chá.

- c) **Coffee break:** O coffee break deverá ser servido às 15h às 15:30h e contemplar, no mínimo: mini-hambúrguer; sanduíche natural de frango; sanduíche natural vegano; minipão de queijo; frutas da estação, higienizadas e cortadas; 2 (dois) sabores de cupcake recheado e confeitado, sendo chocolate e doce de leite; salada de fruta em embalagem individual; gelatina em embalagem individual; sucos naturais, com no mínimo 2 (dois) sabores; café; leite; refrigerantes de primeira linha; água mineral sem gás; açúcar e adoçante.

E estrutura do local é um refeitório com duas pias, e duas geladeiras e uma mesa de apoio.

Deverá ser disponibilizado café e água durante todo o período do evento.

I Seminário de Restauração Florestal e Desenvolvimento Sustentável da RH VI

Data: 30 de setembro de 2026.

Local: Teatro Municipal de São Pedro da Aldeia, situado na Av. Francisco Coelho Pereira, nº 255, Centro, São Pedro da Aldeia/RJ.

Horário do evento: das 8h às 17h.

Quantidade de comensais: 150 participantes.

Descrição do Serviço:

a) Café da manhã: O café da manhã deverá estar disponível a partir das 8h às 9h: e contemplar, no mínimo: pães variados, incluindo francês e integral; manteiga, requeijão, geleias, queijo muçarela e presunto; pão de queijo; 5 (cinco) tipos de bolo; 3 (três) tipos de biscoitos variados, doces e salgados; 3 (três) tipos de frutas da estação, higienizadas e cortadas; salada de fruta; queijos e frios; 1 (uma) opção vegana, sem glúten e sem lactose; sucos naturais, com no mínimo 2 (dois) sabores; café, leite, chá, achocolatado, açúcar e adoçante.

b) Brunch: O brunch deverá ser servido às 12h às 13:30 e contemplar, no mínimo: opções salgadas, evitando alimentos fritos; preparações quentes; queijos e frios; opções destinadas a participantes com restrições alimentares, incluindo alternativas vegetarianas e/ou veganas; pães e baguetes; pastas; caponata; opções doces; água com e sem gás; refrigerante de primeira linha; café, leite e chá.

c) Coffee break: O coffee break deverá ser servido às 15:30h as 16h e contemplar, no mínimo: mini-hambúrguer; sanduíche natural de frango; sanduíche natural vegano; minipão de queijo; frutas da estação, higienizadas e cortadas; 2 (dois) sabores de cupcake recheado e confeitado, sendo chocolate e doce de leite; salada de fruta em embalagem individual; gelatina em embalagem individual; sucos naturais, com no mínimo 2 (dois) sabores; café; leite; refrigerantes de primeira linha; água mineral sem gás; açúcar e adoçante.

Deverá ser disponibilizado café e água saborizada durante todo o período do evento.

8.3. Na execução dos serviços deverão ser observadas práticas sustentáveis, especialmente: redução do uso de materiais descartáveis; vedação à utilização de descartáveis plásticos nas situações especificadas neste Termo de Referência; utilização preferencial de materiais recicláveis, biodegradáveis ou compostáveis quando necessária a utilização de descartáveis; utilização preferencial de utensílios produzidos com materiais provenientes de fontes renováveis; adoção de medidas destinadas a minimizar o desperdício de alimentos; adequada segregação, recolhimento e destinação dos resíduos gerados; recolhimento das embalagens e materiais utilizados na execução dos serviços pela própria contratada.

8.4. A contratada será responsável pelo fornecimento de toda a infraestrutura necessária à adequada conservação, acondicionamento, aquecimento e distribuição dos

alimentos e bebidas durante a execução dos serviços, incluindo, quando necessário, caixas térmicas (coolers), recipientes isotérmicos, réchauds, cubas gastronômicas, suportes, combustível ou equipamentos elétricos para aquecimento, garrafas térmicas, bandejas, travessas, utensílios de serviço e quaisquer outros materiais indispensáveis à manutenção da temperatura, qualidade e apresentação dos produtos. Todos os equipamentos e materiais deverão estar em perfeito estado de conservação, higiene e funcionamento, garantindo o atendimento às normas sanitárias vigentes e a qualidade dos alimentos durante todo o período do evento.

- 8.5. A contratada será responsável por todos os custos e providências necessários à perfeita execução dos serviços, incluindo mão de obra, transporte, alimentos, bebidas, materiais, utensílios, equipamentos, montagem, reposição, desmontagem e limpeza.
- 8.6. A contratada deverá realizar a execução de acordo com os horários estabelecidos neste Termo de Referência, devendo estar presente nos locais dos eventos com antecedência suficiente para montagem e organização dos serviços.
- 8.7. A quantidade de alimentos e bebidas deverá ser suficiente para atender integralmente ao público estimado em cada evento, garantindo a reposição necessária durante os períodos de alimentação.
- 8.8. A contratada deverá observar as normas sanitárias vigentes e assegurar que todos os alimentos sejam fornecidos em condições adequadas de higiene, conservação, temperatura, qualidade e segurança alimentar.

9. 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.

10. DO ACOMPANHAMENTO E 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.

11. DAS 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.

12. DAS 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.

13. 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.

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. 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.

16. DA RESCISÃO CONTRATUAL

- 16.1. O 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 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.

17. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

- 17.1. O julgamento das propostas será realizado pelo critério de menor preço, nos termos da Resolução INEA nº 160/2018.
- 17.2. A escolha do critério de julgamento observa as características do objeto e busca assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, respeitados os princípios da isonomia, impessoalidade, eficiência, economicidade e competitividade.

18. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 18.1. A estimativa do valor da contratação será elaborada mediante pesquisa de preços realizada em conformidade com a Resolução INEA nº 160/2018 e demais normas aplicáveis.

19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS.

- 19.1. Os casos omissos serão resolvidos pelo Contratante, observadas as disposições da Resolução INEA nº 160/2018 e, subsidiariamente, da Lei nº 14.133/2021, bem como nas demais normas aplicáveis.

Elaborado por
Samara Miranda
Assistente Administrativo do CILSJ

Revisado por
Cláudia Magalhães
Coordenadora Técnica-administrativa do CILSJ
Ago/2026