

ANEXO II

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Número do Contrato - CILSJ xx/xxxx

Número do Processo CILSJ 463/2026

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



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:

1.1. 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)

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

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 Lagos São João, 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 nº 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 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.

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.

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.

A estrutura do local é um refeitório com duas pias, e duas geladeiras e uma mesa de apoio, sem fogão e micro ondas.

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.

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 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.

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

Testemunha 2
Nome

ATO CONVOCATÓRIO
SELEÇÃO DE PROPOSTAS
PEDIDO DE PREÇO Nº 32/2026
PROCESSO CILSJ N.º 463/2026



CILSJ
Processo 463/2026
Folha _____

Assinatura

Nº do CPF

Nº do CPF

Nº do R.G.

Nº do R.G.

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