

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Aluguel de espaço, com fornecimento de serviço de buffet, para realização de oficina para revisão do Plano Plurianual de Investimentos (PAP) do Comitê de Bacia Hidrográfica Lagos São João (CBHLSJ).

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação em questão é importante para assegurar um ambiente propício e adequado à realização de um evento de grande relevância e impacto na gestão dos recursos hídricos da região. Portanto, o investimento no aluguel de espaço com fornecimento de buffet se justifica como uma medida voltada para garantir a eficácia e o sucesso da oficina de revisão do plano plurianual de investimentos do Comitê de Bacia Hidrográfica Lagos São João, contribuindo assim para o avanço na gestão sustentável dos recursos hídricos locais.

3. DO ORÇAMENTO E VALORES

3.1. O orçamento para a contratação do serviço objeto deste Termo de Referência está previsto no contrato de Gestão n° 61/2022 – CBHLSJ, e em seu Plano Plurianual de Investimentos da Região Hidrográfica VI.

FONTE: FUNDRHI – Subconta Lagos São João;

PROGRAMA DE TRABALHO: Ações de Diretoria – Contrato de Gestão n.º 61/2022.

3.2. O valor total estipulado para a presente contratação é de R\$ 26.696,67 (vinte e seis mil seiscentos e noventa e seis reais e sessenta e sete centavos).

4. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

4.1. O prazo de vigência será de 10 (dez) dias a contar da data de emissão da Ordem de Início de Serviço.

5. DO PRAZO PARA INÍCIO DO SERVIÇO

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

6. DAS ALTERAÇÕES

6.1. O contrato de serviço poderá ser alterado com acréscimo ou supressão de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado conforme disposto no Capítulo II – Dos Contratos – Seção I – Da formalização e da Execução dos Contratos – Resolução INEA n° 160/2018.

7. REAJUSTE

7.1. Não há previsão para reajuste para a presente contratação.

8. INFORMAÇÕES SOBRE O EVENTO

Quantidade de participantes: 100 pessoas;

Data do evento: 10 de maio de 2024;

Horário do evento: 09h às 17h;

Programação do Evento	
Hora	Atividade
8h – 9h	Credenciamento e café da manhã
9h – 12h	Oficina
12h – 14h	Almoço
14h – 16h	Retorno às atividades da oficina
16h – 16h30	Lanche da tarde
16h30 – 17h	Encerramento do evento

9. ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

9.1. O espaço deverá conter as seguintes especificações:

I) Ambiente climatizado, com mesas de apoio e mesas de convidados com cadeiras estofadas e toalhas disponíveis, aparadores, tela para projetor e uma caixa de som amplificada com microfone.

II) Estar em conformidade com as normas de acessibilidade, garantindo que todas as pessoas, independentemente de suas habilidades físicas, possam ter acesso e usufruir do espaço de forma igualitária.

III) Serviços oferecidos: Recepcionista, repositor e cheff de cozinha.

9.1.1. A reserva do espaço será no período de 06h às 18h.

9.2. Sobre o buffet:

9.2.1. A empresa contratada deverá servir 3 (três) refeições para 100 (cem) pessoas, no local do evento, devendo as refeições atenderem as respectivas descrições:

- a) Café da manhã - Componentes mínimos: pão, manteiga, queijo, presunto, 02 (dois) tipos de bolo, pão de queijo, 03 (três) diferentes tipos de frutas, biscoitos, suco, leite, achocolatado, café, adoçante e açúcar. Disponibilizar opção vegana, sem glúten e sem lactose, contendo minimamente 01 (uma) opção salgada e 01 (uma) doce.
- b) Almoço - Componentes mínimos: arroz, feijão, macarrão, farofa sem carne, 02 (duas) opções de carne (isca de frango e de carne, por exemplo), salada de legumes e verduras e refresco. Disponibilizar opção vegana, com (01) opção de proteína (ex.: kibe de lentilha, moqueca de banana).
- c) Coffee break - Componentes mínimos: água, café, açúcar, 02 (dois) tipos de suco, 02 (dois) tipos de mini sanduíches ou salgados, 02 (dois) tipos de bolo, pães, manteiga, queijo e presunto e 02 (dois) tipos de fruta da época. Disponibilizar opção vegana, sem glúten e sem lactose, contendo minimamente 01 (uma) opção salgada e 01 (uma) doce.

9.2.2. Durante todo o decorrer do evento deverá ser disponibilizado água, café, açúcar e adoçante para os presentes.

9.2.3. A empresa contratada será responsável pela disponibilização e logística da alimentação a ser servida no evento, fornecendo os utensílios necessários para a realização das refeições incluindo talheres (garfos, facas, colheres, e pegadores adequados a cada alimento), pratos, copos e guardanapos, devendo evitar materiais descartáveis.

9.2.4. A empresa deverá ainda garantir o armazenamento e fornecimento da alimentação dentro dos melhores padrões de limpeza e higiene, responsabilizando-se por deixar o espaço utilizado para a disponibilização do serviço limpo e arrumado durante e ao final do evento.

10. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado em até 10 (dez) dias úteis após apresentação da Nota Fiscal/Fatura, mediante atesto de um dos fiscais do contrato;

10.2. A Nota Fiscal/Fatura emitida obrigatoriamente deverá vir acompanhada das certidões negativas da Receita Federal/Previdência Social e FGTS emitidas e válidas na data do pagamento da prestação do serviço, em conformidade com a legislação vigente, sendo condicionante para a efetivação do pagamento.

10.2.1. 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. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1. A *CONTRATANTE* irá nomear um fiscal do contrato designado para acompanhar a sua execução dentro dos termos contratados, dispondo de autoridade para determinar a adoção das medidas necessárias à regularização de faltas constatadas.

12. 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. A obrigação do contratado de manter as mesmas condições de habilitação exigidas na apresentação de sua proposta.

12.6. 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*.

12.7. Refazer, sem custo para o *CONTRATANTE*, todo e qualquer procedimento, se verificada incorreção e constatado que o erro é da responsabilidade da *CONTRATADA*.

12.8. 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.

12.9. 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*.

12.10. Prestar o serviço em estrita observância as leis de trânsito, assim como a condução dos veículos de forma segura e responsável.

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 n° 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 n° 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.

18. DISPOSIÇÕES FINAIS.

18.1. Quaisquer dúvidas poderão ser esclarecidas junto à Comissão Permanente de Licitação através do e-mail: selecaodepropostas@cilsj.org.br