

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE COFFEE BREAK E KIT LANCHE PARA REUNIÕES E EVENTOS DO CBH LAGOS SÃO JOÃO, OU PARA EVENTOS AOS QUAIS SÃO CONVIDADOS, CONFORME DEMANDA DO CBHLSJ

1. DO OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de coffee break e kit lanche para reuniões e eventos do CBH Lagos São João, ou para eventos aos quais são convidados, conforme demanda do CBHLSJ.

2. DA JUSTIFICATIVA

- 2.1. As reuniões e eventos presenciais promovidas pelo Comitê Lagos São João visam promover a participação efetiva e colaborativa dos membros nas reuniões, assim como o estreitamento e fortalecimento da relação entre as instituições que compõem o CBHLSJ, desta forma, para a realização destes eventos que normalmente tem mais de duas horas de duração, chegando em alguns casos a oito horas, faz-se necessário a disponibilização de alimentação, nestes casos fornecidas por meio de coffee –break, ou kits lanches, quando as reuniões e ou eventos por sua característica, assim solicitar.

A Contratação será feita por demanda tomando como referência a quantidade de reuniões e eventos programados para o ano de 2025, justificada pelo fato dos alimentos serem de natureza perecível e de preparo para consumo imediato.

3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 3.3. O prazo de vigência será de 12 (doze) meses a contar da data de emissão da Ordem de Início de Serviço, podendo ser prorrogado por igual período até o limite máximo de 60 (sessenta) meses.

4. DO PRAZO PARA INÍCIO DO SERVIÇO

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

5. DAS ALTERAÇÕES

- 5.3. 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

- 6.3. O valor do contrato poderá ser reajustado ao fim do período de 12 (doze) meses pelo IPCA (Índice de Preço ao Consumidor), caso seja solicitado pela CONTRATADA, haja interesse da CONTRATANTE em prorrogação de prazo e disponibilidade orçamentária para o aditivo, quando o valor total do contrato tiver sido utilizado integralmente.

7. DA ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

- 7.3. O Coffee Break e os kits deverão ser servidos nas quantidades e compostos pelos itens definidos abaixo:

7.3.1. Quantidade e composição para Coffee break:

I) Para 15 (quinze) comensais:

- a) Café: 02 litros (servido quente, sem açúcar, em garrafas térmicas adequadas);
- b) Leite: 01 litro;
- c) Adoçante líquido Sucralose: 01 frasco de 100ml;
- c) Açúcar: 500g;
- d) 02 (dois) tipos de Mini sanduíches (sendo uma opção vegetariana e uma opção com pasta de frango): 30 unidades (15 de cada tipo);
- e) 1 tipo de Bolo: 1kg;
- f) Biscoito doce amanteigado com goiabada: 225g;
- g) Pão de queijo: 30 unidades;
- h) 01 tipo de pão integral: 15 unidades;
- i) Frios: queijo branco e peito de peru, sendo 300g de cada tipo;
- j) Manteiga: 200g;
- l) 02 tipos de frutas (banana, maçã, uva, melancia ou morango): em quantidade suficiente para 15 comensais;
- m) 02 tipos de suco: 02 litros;
- n) Água: 2 litros, em garrafas de até 1,5l;
- o) Descartáveis: 01 pacote de copo de 200ml com 100 unidades; 01 pacote de guardanapo; colher, garfo e faca, sendo 4 unidades de cada.

II) Para 30 (trinta) comensais:

- a) Café: 04 litros (servido quente, sem açúcar, em garrafas térmicas adequadas);
- b) Leite: 01 litro;
- c) Adoçante líquido Sucralose: 01 frasco de 100ml;
- c) Açúcar: 1 quilograma;
- d) 02 tipos de Mini sanduíches (sendo uma opção vegetariana e uma opção com pasta de frango): 60 unidades (30 de cada tipo);
- e) 1 tipo de Bolo: 1kg;
- f) Biscoito doce amanteigado com goiabada: 450g;
- g) Pão de queijo: 60 unidades;
- h) 01 tipo de pão integral: 30 unidades;
- i) Frios: queijo branco e peito de peru, sendo 400g de cada tipo;
- j) Manteiga: 200 gramas;

- l) 02 tipos de frutas (banana, maçã, uva, melancia ou morango): em quantidade suficiente para 30 comensais;
- m) 03 tipos de suco: 03 litros;
- n) Água: 02 litros, em garrafas de até 1,5l;
- o) Descartáveis: 01 pacote de copo de 200ml com 100 unidades; 01 pacote de guardanapo; colher, garfo e faca, sendo 4 unidades de cada.

III) Para 40 (quarenta) comensais:

- a) Café: 05 litros (servido quente, sem açúcar, em garrafas térmicas adequadas);
- b) Leite: 01 litro;
- c) Adoçante líquido Sucralose: 01 frasco de 100ml;
- c) Açúcar: 1kg;
- d) 02 tipos de Mini sanduíches (sendo uma opção vegetariana e uma opção com pasta de frango): 80 unidades (40 de cada tipo);
- e) 1 tipo de Bolo: 1,5kg;
- f) Biscoito doce amanteigado com goiabada: 600g;
- g) Pão de queijo: 80 unidades;
- h) 01 tipo de pão integral: 40 unidades;
- i) Frios: queijo branco e peito de peru, sendo 600g de cada tipo;
- j) Manteiga: 200g;
- l) 02 tipos de frutas (banana, maçã, uva, melancia ou morango): em quantidade suficiente para 40 comensais;
- m) 03 tipos de suco: 04 litros;
- n) Água: 03 litros, em garrafas de até 1,5l;
- o) Descartáveis: 01 pacote de copo de 200ml com 100 unidades; 01 pacote de guardanapo; colher, garfo e faca, sendo 4 unidades de cada.

IV) Para 60 (sessenta) comensais:

- a) Café: 08 litros (servido quente, sem açúcar, em garrafas térmicas adequadas);
- b) Leite: 02 litros;
- c) Adoçante líquido Sucralose: 01 frasco de 100ml;
- c) Açúcar: 2kg;
- d) 03 tipos de Mini sanduíches (sendo uma opção vegetariana e uma opção com pasta de frango): 120 unidades (40 de cada tipo);
- e) 2 tipos de Bolo: 2kg;
- f) Biscoito doce amanteigado com goiabada: 900g;
- g) Pão de queijo: 120 unidades;
- h) 02 tipos de pão (sendo uma opção integral): 60 unidades;
- i) Frios: queijo branco e peito de peru, sendo 1,2kg de cada tipo;
- j) Manteiga: 200g;
- l) Requeijão cremoso: 200g
- m) 02 tipos de frutas (banana, maçã, uva, melancia ou morango): em quantidade suficiente para 60 comensais;
- n) 03 tipos de suco: 06 litros;
- o) Água: 04 litros, em garrafas de até 1,5l;

p) Descartáveis: 02 pacotes de copo de 200ml com 100 unidades; 02 pacotes de guardanapo; colher, garfo e faca, sendo 4 unidades de cada.

V) Para 100 (cem) comensais:

- a) Café: 13 litros (servido quente, sem açúcar, em garrafas térmicas adequadas);
- b) Leite: 03 litros;
- c) Adoçante líquido Sucralose: 02 frascos de 100ml;
- c) Açúcar: 3kg;
- d) 03 tipos de Mini sanduíches (sendo uma opção vegetariana e uma opção com pasta de frango): 200 unidades;
- e) 03 tipos de Bolo: 3kg;
- f) Biscoito doce amanteigado com goiabada: 1,5g;
- g) Pão de queijo: 200 unidades;
- h) 02 tipos de pão (sendo uma opção integral): 100 unidades;
- i) Frios: queijo branco e peito de peru, sendo 2kg de cada tipo;
- j) Manteiga: 200g;
- l) Requeijão cremoso: 200g
- m) 03 tipos de frutas (banana, maçã, uva, melancia ou morango): em quantidade suficiente para 100 comensais;
- n) 03 tipos de suco: 10 litros;
- o) Água: 09 litros, em garrafas de até 1,5l;
- p) Descartáveis: 03 pacotes de copo de 200ml com 100 unidades; 02 pacotes de guardanapo; colher, garfo e faca, sendo 4 unidades de cada.

VI) Para 150 (cento e cinquenta) comensais:

- a) Café: 20 litros (servido quente, sem açúcar, em garrafas térmicas adequadas);
- b) Leite: 04 litros;
- c) Adoçante líquido Sucralose: 02 frascos de 100ml;
- c) Açúcar: 4kg;
- d) 03 tipos de Mini sanduíches (sendo uma opção vegetariana e uma opção com pasta de frango): 300 unidades, sendo 100 de cada;
- e) 03 tipos de Bolo: 3,5kg;
- f) Biscoito doce amanteigado com goiabada: 2kg;
- g) Pão de queijo: 300 unidades;
- h) 02 tipos de pão (sendo uma opção integral): 150 unidades, sendo 75 de cada;
- i) Frios: queijo branco e peito de peru, sendo 3kg de cada tipo;
- j) Manteiga: 200g;
- l) Requeijão cremoso: 400g
- m) 03 tipos de frutas (banana, maçã, uva, melancia ou morango): em quantidade suficiente para 150 comensais;
- n) 03 tipos de suco: 15 litros;
- o) Água: 10 litros, em garrafas de até 1,5l;
- p) Descartáveis: 04 pacotes de copo de 200ml com 100 unidades; 02 pacotes de guardanapo; colher, garfo e faca, sendo 4 unidades de cada.

7.3.2. Os kits de lanche serão fornecidos em embalagens individuais, de acordo com a quantidade demandada.

I) Composição do Kit lanche:

I) Tipo 1:

- a) 1 Sanduiche (pão francês com manteiga, queijo muçarela e presunto);
- b) 1 Garrafa de água de 500 ml;
- c) 1 pacote de biscoito doce (recheado);
- d) 1 pacote de biscoito salgado (cream cracker);
- e) 1 tipo de fruta (banana ou maçã);
- f) 1 Garrafa de guaraná natural de 600 ml.
- g) 1 guardanapo.

II) Tipo 2:

- a) 1 Sanduiche (pão francês com manteiga, queijo muçarela e presunto);
- b) 1 Guaraná natural de até 290 ml;
- c) 1 Fatia de bolo;
- d) 1 tipo de fruta (banana, maçã ou uva);
- e) 1 guardanapo.

8. DAS QUANTIDADES

8.3. A estimativa para a disponibilização de coffee break e kit lanches foi calculada com base na quantidade de reuniões ordinárias extraordinárias previstas para o ano de 2026 e em solicitações anteriores, conforme detalhamento da tabela abaixo:

Item	Tipo	Plenárias	Diretoria Colegiada	Câmaras Técnicas	Subcomitês	Grupos de Trabalho	Eventos em geral (internos e externos)
1	Coffee break	07	06	28	12	18	5
2	Kit lanche	-	-	-	-	-	500

8.4. As datas e quantidades serão estabelecidas mediante a demanda e agenda do Comitê.

9. DA EXECUÇÃO E FORMA DE ENTREGA

9.1. O serviço de coffee break 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;

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

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

9.3. O serviço será executado conforme calendário anual aprovado pelo Comitê Lagos São João ou de acordo com a necessidade, sendo a empresa informada em até 02 (dois) dias úteis da data de realização da Reunião ou evento.

9.4. 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.

9.4.1. 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.

9.5. Exclusão de itens e ajuste de valores:

9.5.1. A CONTRATANTE poderá, mediante aviso prévia à CONTRATADA, excluir um ou mais itens previstos na composição do coffee break ou do kit lanche, desde que tal exclusão seja formalmente comunicada.

9.5.2. 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 coffee break ou do kit lanche contratado.

9.5.3. 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 10 (dez) dias úteis após apresentação da Nota Fiscal/Fatura, mediante atesto de um dos fiscais do contrato;

10.2. As Notas Fiscais/Faturas emitidas obrigatoriamente deverão vir acompanhadas 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. Nº 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*.

12.9. 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 nº 160/2018, de 11 de dezembro de 2018, e suplementarmente, pela Lei Federal nº 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

ATO CONVOCATÓRIO
SELEÇÃO DE PROPOSTAS
PEDIDO DE COTAÇÃO Nº 10 - 2026
PROCESSO CILSJ N.º 149/2026



CILSJ
Processo: **149/2026**

Folha _____

Assinatura _____

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 Samara Miranda
Assistente Administrativa CBHLSJ

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