



ORGANIZAÇÃO  
DAS VOLUNTÁRIAS  
DE GOIÁS

ESTADO DE GOIÁS  
ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS - O V G  
GERENCIA DE PROGRAMAÇÃO DE COMPRAS

## TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº. 202400058002122

### TERMO DE REFERÊNCIA Nº 083/2024 V.2 - CPAS-GPCOM/GCEV

A Organização das Voluntárias de Goiás - OVG, pessoa jurídica de direito privado, qualificada como Organização Social - OS, sediada na Rua T-14, nº 249, Setor Bueno, Cep: 74.230-130, nesta Capital, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº 02.106.664/0001-65, vem através do presente Termo de Referência apresentar as especificações para a contratação de empresa especializada do Objeto descrito, de acordo com a legislação específica vigente.

A Contratação será regida pelo Regulamento para Aquisição de Bens, Materiais, Serviços, Locações, Importações e Alienações - Norma e Procedimento - NP nº 006 de 25 de abril de 2024, disponível no site da [OVG](http://www.ovg.org.br) (<http://www.ovg.org.br>), e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

#### 1. DO OBJETO

1.1. Trata-se de contratação de empresa especializada na prestação de serviço de *buffet*, com fornecimento de pessoal, material necessário, inclusive material de apoio e mobiliário, durante todo o período de realização do Natal do Bem 2024, 1º e 2ª Etapas, que acontecerá de 14 de novembro de 2024 a 05 de janeiro de 2025, no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON), e no dia 08 de dezembro de 2024, no Ginásio Goiânia Arena em Goiânia, respectivamente, ambos em Goiânia - GO, conforme condições e requisitos exigidos neste Termo.

#### 2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Realizado pela Organização das Voluntárias de Goiás (OVG), o Natal do Bem é um evento que fomenta a confraternização coletiva para a comunidade goiana, com programação estritamente gratuita, o exercício de direito da criança em se expressar pelo ato de brincar é garantido com dignidade e alegria às famílias em situação de vulnerabilidade social. O projeto acontece em duas etapas, e baseando-se na política de assistência social, o mesmo viabiliza a vivência artística com interação e proteção, ações que geram socialização, fortalecem vínculos, garantem segurança, convívio familiar e comunitário por meio de experiências lúdicas.

2.2. Em sua 1ª Etapa, o Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON), em Goiânia, é estruturado com decoração natalina, presépio, brinquedos e programação artística/cultural em sua esplanada e Palácio da Música. Já na 2ª Etapa, ocorre a distribuição de brinquedos (carrinhos, bonecas, bolas de futebol e vôlei) no Ginásio Goiânia Arena, também na capital goiana, contando com apresentação musical e atrações artísticas, além dos 245 municípios do estado que são beneficiados com a entrega.

2.3. Nesse sentido, a contratação de empresa especializada em *buffet*, sob demanda, justifica-se pela necessidade de fornecimento de alimentação ao quadro de pessoal envolvido no projeto, como artistas, voluntários, parceiros e colaboradores OVG, tendo em vista toda sua extensa programação: treinamentos, capacitações técnicas e sua operação diária. Em especial, na 2ª Etapa, mais de 12 mil pessoas em situação de vulnerabilidade social comparecem ao Ginásio Goiânia Arena, se deslocando das mais diversas e distantes regiões de toda cidade de Goiânia e região metropolitana, permanecendo fora de suas casas por mais de 5 (cinco) horas, o que torna necessário a distribuição de alimentação ao público desse evento.

2.4. Dessa forma, tendo em vista a dimensão das ações realizadas e suas extensas programações, a execução dos serviços de *buffet*, de forma corrente, extrapola a capacidade de execução e provimento por parte desta Organização. Assim, se faz necessário a contratação de empresa especializada no segmento, visando garantir a manutenção desses projetos sociais em pleno nível de funcionamento, operação e conforto aos envolvidos.

2.5. O objeto desta contratação possui particularidades e especificidades para atender os Camarins dos artistas, os Kit lanche dos trabalhadores envolvidos durante todo o período do evento Natal do Bem - 1ª e 2ª etapas (Edição 2024), além dos lanches dos participantes da 2ª etapa, onde ocorrerá a distribuição dos brinquedos às crianças. Somado a isso, a dificuldade em dimensionar o quantitativo de atrações artísticas, público e trabalhadores para a realização de eventos de grande proporção como os do Natal do Bem, neste sentido segue a solicitação de contratação no formato proposto.

### 3. DAS ESPECIFICAÇÕES E DO QUANTITATIVO DO OBJETO

3.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de *buffet*, com fornecimento de pessoal, material necessário, inclusive material de apoio e mobiliário, durante todo o período de realização do evento Natal do Bem 2024, 1ª e 2ª Etapas, que acontecerá de 14 de novembro de 2024 a 05 de janeiro de 2025, no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON), e no dia 08 de dezembro de 2024, no Ginásio Goiânia Arena em Goiânia, respectivamente, ambos em Goiânia - GO, conforme condições estabelecidas neste Termo.

3.2. O evento será realizado da seguinte forma:

3.2.1. **1ª Etapa:** No Centro Cultural Oscar Niemeyer, de 14 de novembro de 2024 a 05 de janeiro de 2025, com exceção das segundas-feiras 18/11, 25/11, 02/12, 09/12, 16/12 e 30/12/24, no período das 18h às 23h, em Goiânia - GO (Av. Dep. Jamel Cecílio, Km 01 - Chácaras Alto da Glória, Goiânia - GO). Na segunda-feira, dia 23/12/2024, o evento funcionará normalmente.

3.2.2. **2ª Etapa:** No 08 de dezembro de 2024, no Ginásio Goiânia Arena (Av. Fued José Sebba - Jardim Goiás, Goiânia - GO), no período das 08h às 13h.

3.3. A Contratada deverá fornecer os seguintes itens:

Lote 01 - Coffee Break (Centro Cultural Oscar Niemeyer e Ginásio Goiânia Arena)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	<p align="center"><b>Composição Mínima - Coffee Break</b></p> <p>a) Sanduíches de mini pão branco com queijo, presunto, alface e tomate;</p> <p>b) Pão de queijo;</p> <p>c) Sanduíches de pão de batata com peito de peru e ricota;</p> <p>d) Rocambole de embutidos (presunto, calabresa, bacon) e queijo;</p> <p>e) Empadinha de frango;</p> <p>f) Tortas variadas (carne, frango, palmito e legumes);</p> <p>g) Enroladinho de queijo;</p> <p>h) Bolo com e sem cobertura (banana, cenoura, chocolate, limão, indiano, etc.);</p> <p>i) Rocambole de doce de leite;</p> <p>j) Pão folhado de goiabada com queijo; e</p> <p>k) Frutas da estação (laranja, melão, mamão, melancia e abacaxi).</p> <p align="center"><b>Composição - Bebidas</b></p> <p>l) Refrigerantes, nos sabores de cola e sabor guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar, com registro no MAPA, produto de 1ª qualidade. Servir gelado;</p> <p>m) Suco natural (gelado), em 2 (duas) variedades, podendo ser dos sabores de laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi e acerola, produzidos no mesmo dia. Servir gelado;</p> <p>n) Água mineral (com e sem gás): obtida diretamente de fontes naturais, envasada com 500 ml. Servir gelado;</p> <p>o) Iogurte com polpa de fruta, obtido pela fermentação do leite parcialmente desnatado, por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa de fruta (morango/coco). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Devem apresentar rótulo com informações da empresa com número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Servir gelado;</p> <p>p) Leite Integral, servido em temperatura ambiente;</p> <p>q) Leite achocolatado, servido em temperatura ambiente;</p>	Por pessoa	800

	<p>r) Café com e sem açúcar (incluir sachês de açúcar e adoçante), servido quente.</p> <p style="text-align: center;"><b>Ambientação</b></p> <p>s) Fornecer os materiais necessários para servir os lanches, inclusive material de apoio e mobiliário para a ambientação (Ex.: mesas, arranjos decorativos, cadeiras, toalhas, descartáveis, guardanapos de papel de 1ª qualidade, arranjos decorativos, sofás, tapetes, aparadores, jarras, bandejas, etc.) para atender ao número de convidados.</p>		
--	--	--	--

<b>Lote 02 - Kit Lanche</b> <b>(Centro Cultural Oscar Niemeyer e Ginásio Goiânia Arena)</b>			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	<p>Kit Lanche em embalagens de isopor, fabricadas em poliestireno expandido, Hm 04 (Altura 6,6cm x Frente: 22,5cm x Lateral: 8,6 cm), vedados, possuindo os itens <b>a) ou b)</b>, e bebidas descritas nos itens <b>c) ou d)</b>, de acordo com a Ordem de Fornecimento/Serviço a ser encaminhada previamente à Contratada, com as seguintes composições:</p> <p style="text-align: center;"><b>Composição Mínima - Lanche</b></p> <p>a) 6 (seis) salgados, recheados e assados (peso mínimo de 25g cada), variados nos seguintes sabores:</p> <p>a.1) Esfirra de carne moída; empadinha de frango; mini pizza de queijo; enroladinho de queijo, torta de frango ou torta de presunto e queijo.</p> <p>b) 3 (três) unidades de Sanduíches de mini pão branco (peso mínimo de 25g cada), recheados com queijo, presunto, alface e tomate.</p> <p style="text-align: center;"><b>Composição - Bebidas</b></p> <p>c) Refrigerante, nos sabores de cola, laranja ou guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar, de 350 ml cada, produto de 1ª qualidade. Servir gelado.</p> <p>d) Néctar de uva ou caju, envasada com 200 ml. Servir gelado. O Produto apresentar rótulo com informações da empresa envasadora, com número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente, dentro dos padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.</p>	Kit	7.000

<b>Lote 03 - Kit Lanche</b> <b>(Ginásio Goiânia Arena)</b>			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	<p>Kit Lanche em sacos de polietileno atóxico, contendo 1 (um) néctar de fruta, 1 (um) bolinho e 3 (três) pães tipo bisnaga. A embalagem deve ser resistente e o transporte de forma que o produto seja entregue íntegro, selado, contendo também, 1 (um) sachê com guardanapo de papel. Os Kits Lanches deverão possuir as seguintes composições:</p> <p style="text-align: center;"><b>Composição - Lanche</b></p> <p>a) 1 (um) Bolinho (peso mínimo de 40g) sabor baunilha ou chocolate, devendo apresentar rotulagem conforme</p>	Kit	12.000

<p>legislação sanitária vigente.</p> <p>b) 3 (três) pães tipo “bisanaga”, (peso aproximado 20g cada), embalados em saco e polietileno selado. O produto deverá ser obtido pela cocção em condições tecnologicamente adequadas, de massa fermentada, preparada com farinha que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes.</p> <p>c) Os produtos deverão apresentar validade mínima de 48 horas após entrega.</p> <p style="text-align: center;"><b>Composição - Bebidas</b></p> <p>d) Néctar de uva ou caju, envasado com 200 ml. O Produto apresentar rótulo com informações da empresa envasadora, com número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente, dentro dos padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Servir natural.</p>		
--	--	--

3.4. A Contratada deverá encarregar-se integralmente pelo transporte dos materiais/produtos e de pessoal para as dependências do local nas quais acontecerão os eventos programados, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

3.5. Os descartáveis deverão ser adequados a cada produto utilizado, sendo obrigatória a utilização de embalagens térmicas, nos casos que forem necessários.

3.6. Todos os produtos e serviços ofertados para esta contratação deverão ser de primeira qualidade.

3.7. O gestor do Contrato poderá solicitar reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe da Contratada, para dar orientações e realizar verificações que se fizerem necessárias.

3.8. Para o **Lote 01 - Coffee Break:**

3.8.1. Os serviços deverão ser realizados da seguinte forma, sendo de responsabilidade da contratada executar a ambientação do espaço de acordo com a proposta da Contratante, com fornecimento de todos os materiais necessários, inclusive mobiliário, arranjo decorativo e utensílios.

- a) nas dependências do Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON), entre os dias 04/11/2024 e 05/01/2025, a partir das 17h;
- b) no camarim do Ginásio Goiânia Arena, dia 08/12/2024, no período das 7h as 13h;
- c) os serviços serão demandados mediante emissão de Ordem de Fornecimento/Serviço.

3.8.2. O serviço contratado deverá considerar toda a estrutura necessária e o acompanhamento por *staff* de apoio pertinente à correta condução do serviço, da sua preparação ao seu encerramento, como:

- a) pessoal qualificado e uniformizado, em número suficiente para cada serviço;
- b) veículo próprio adaptado para o transporte, conservação, higiene e segurança dos alimentos;
- c) pratos, xícaras, travessas e pires em louça; taças, copos, travessas e jarras de vidro; talheres, bandejas e rechauds em aço inox. Todos de ótima qualidade e em quantidade suficiente para cada serviço;
- d) materiais de apoio e mobiliário para ambientação (mesas, cadeiras, toalhas, descartáveis, guardanapos de papel de 1ª qualidade, arranjos decorativos, sofás, tapetes, aparadores etc.). Todos de ótima qualidade e em quantidade suficiente para cada serviço.

3.8.3. A depender do evento, a OVG definirá, em conjunto com a contratada, os materiais de apoio e mobiliário, como cores e modelos das toalhas e aparadores.

3.8.4. A Contratada deverá estar com toda estrutura montada com no mínimo 1 (uma) hora de antecedência do horário de início do serviço.

3.8.5. No serviço deverá ser incluso o recolhimento de todos os artefatos utilizados no ambiente do evento e retirada de todo o lixo e resíduos gerados por ocasião da prestação dos serviços.

3.8.6. A equipe responsável pela prestação do serviço de *buffet* deverá ser montada proporcionalmente de acordo à complexidade e expectativa de público.

3.8.7. Os serviços realizados deverão contar com a presença de pelo menos 1 (um) representante da Contratada, que ficará responsável pelo planejamento, coordenação e condução da equipe do *buffet*.

3.8.8. Em todos preços já devem ser incluídos os serviços de *maître*, copeiragem e garçom, não sendo admitida a acumulação dessas funções pelo mesmo profissional no mesmo evento.

3.8.9. Para este lote os serviços acontecerão sob demanda.

3.9. Para o **Lote 02 - Kit Lanche:**

3.9.1. A entrega deverá ser efetuada da seguinte forma:

a) no Ginásio Goiânia Arena (média de 30% do quantitativo), às 6h no dia 08/12/2024;

b) no Centro Cultural Oscar Niemeyer (média de 70% do quantitativo), sob demanda, de acordo com as datas estabelecidas na programação do Natal do Bem, mediante emissão de Ordem de Fornecimento/Serviço encaminhada ao contratado previamente.

3.9.2. Poderá ocorrer variação de quantitativo para mais e/ou para menos no percentual estabelecido nas alíneas acima.

3.10. Para o **Lote 03 - Kit Lanche:**

3.10.1. A entrega deverá ser efetuada (100%) no Ginásio Goiânia Arena, às 6h no dia 08/12/2024.

4. **DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NO PROCESSO DE HABILITAÇÃO**

4.1. Poderão participar do presente processo de contratação quaisquer empresas interessadas, cujo ramo de atividade guarde pertinência e compatibilidade com o objeto pretendido e deverá apresentar:

4.1.1. Inscrição do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

4.1.2. Prova de regularidade para com a fazenda federal, mediante certidão conjunta de débitos relativos a tributos federais e da dívida ativa da união, que abranja inclusive a regularidade relativa às contribuições previdenciárias e sociais.

4.1.3. Prova de regularidade para com a fazenda estadual de Goiás, mediante certidão negativa de débitos relativos aos tributos estaduais.

4.1.4. Prova de regularidade relativa ao fundo de garantia por tempo de serviço – FGTS, através da apresentação do certificado de regularidade do FGTS – CRF.

4.1.5. Prova de regularidade com a Justiça do Trabalho – CNDT.

4.1.6. Prova de regularidade para com a fazenda municipal do tomador ou da sede do fornecedor, mediante certidão negativa de débitos relativos aos tributos municipais, no caso de obras e serviços.

4.1.7. Alvará de autorização sanitária da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, comprovando que a proponente está apta a fabricar e comercializar o objeto pertinente ao solicitado, nos termos da Lei Municipal 8.741/2008. Caso o documento da empresa esteja em fase de renovação, deverá ser apresentado o protocolo da solicitação junto ao órgão competente.

4.2. Admitir-se-á como válida a certidão positiva com efeito de negativa.

4.3. Os participantes deverão fornecer todas as informações, mesmo que não solicitadas no Termo de Referência, relativas ao produto ou serviço oferecido, como, por exemplo, manuais técnicos, rede credenciada de manutenção ou garantia, manual de instalação, características especiais de funcionamento ou prestação do serviço, etc.

4.4. As empresas interessadas em participar da presente contratação deverão fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

4.5. Não será admitido neste processo a participação de fornecedor/prestador de serviços em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação.

4.6. **Não será admitido neste processo a participação de fornecedor/prestador de serviços que se relacionem com dirigentes que detenham poder decisório na OVG, bem como com os elencados no Art. 08-C da Lei 15.503/2005, estando a proponente de acordo com os termos do presente Termo de Referência, no encaminhamento da proposta comercial.**

4.7. **DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

4.7.1. Será necessário apresentar testado(s) de Capacidade Técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que faça explícita menção à Empresa como executora, comprovando a sua aptidão na execução de objeto pertinente e compatível em características e prazos com o objeto deste Termo de Referência.

5. **DAS PROPOSTAS COMERCIAIS**

5.1. As propostas serão analisadas quanto ao cumprimento dos seguintes requisitos e deverão conter:

5.1.1. Razão social da proponente, CNPJ, endereço completo, inclusive eletrônico (*e-mail*).

5.1.2. Apresentar a descrição detalhada dos produtos/serviços, com o correspondente valor unitário e total.

5.1.3. As propostas terão validade mínima de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da entrega na Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços.

5.1.4. Indicar a marca/fabricante do objeto ofertado.

5.1.5. Os produtos/serviços deverão ser orçados com valores fixos para o período de vigência da contratação, apresentando preços correntes de mercado, sem quaisquer acréscimos de custos financeiros e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

5.1.6. A proposta deverá ser apresentada em língua portuguesa e moeda nacional, com somente duas casas decimais após a vírgula.

5.2. Os preços apresentados nas propostas devem incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, treinamento, lucro, transporte, bem como a entrega e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Termo de Referência.

5.3. A OVG poderá em despacho fundamentado desclassificar propostas que apresentarem valores inexequíveis.

## 6. DO TIPO DO JULGAMENTO

6.1. Será contratada a empresa que oferecer o menor preço por lote.

## 7. DAS AMOSTRAS PARA DEGUSTAÇÃO - COMISSÃO ESPECIAL

7.1. Caso a OVG entender necessário, poderá ser solicitada a análise das amostras no qual será realizada por uma comissão de avaliação, designada pela OVG, constituída por Portaria.

7.2. Será convocada a apresentar amostra do objeto, somente a empresa classificada em primeiro lugar na cotação, após análise da proposta e da documentação pela Gerência de Aquisição de Bens, produtos e Serviços-GAPS.

7.3. Será solicitada amostra para degustação:

7.3.1. A(s) empresa(s) participante(s) deverá(ão) entregar no mínimo 5 (cinco) unidades de cada item conforme lotes 1, 2 e 3 (quitandas, salgados, sanduíches, bolinhos, pães e frutas) e no mínimo 03 (três) fatias de bolos de cada sabor, para uma melhor avaliação pela equipe técnica.

7.3.2. Poderá ser solicitado amostra das bebidas (quentes/geladas), caso seja necessário, devendo o participante fornecer o quantitativo que atenda no mínimo 05 (cinco) pessoas.

7.4. A data e horário para a entrega das amostras, será agendada pela contratante e comunicada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

7.5. As amostras deverão ser entregues na sede da OVG, na Rua T-14, nº 249, Setor Bueno, CEP 74.230-130, nesta Capital, conforme agendado pela Gerência de Cerimonial e Eventos da OVG.

7.6. Uma vez entregue as amostras para análise não será permitida, em hipótese nenhuma a introdução de novo item.

7.6.1. A(s) amostra(s) que for reprovadas no momento da análise, não poderá(ão) ser substituída(s).

7.7. A não entrega de amostras para análise, em hora, local e data definidos acarretará na exclusão do participante.

7.8. Da metodologia:

7.8.1. As amostras apresentadas devem estar em conformidade com a legislação de alimentos, estabelecida pela ANVISA do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, salvo as desobrigadas e nem inclusas na respectiva legislação.

7.8.2. Será verificado e pontuado, os seguintes critérios, em conjunto pela Comissão:

- a) Se a amostra condiz com o solicitado em pauta – Nota de 0 a 5.
- b) Condições da armazenagem do produto (geral) - Nota de 0 a 5.
- c) Se possuem características visuais adequadas - Nota de 0 a 5.
- d) Cor característica - Nota de 0 a 5.
- e) Odor característico - Nota de 0 a 5.
- f) Sabor característico - Nota de 0 a 5.
- g) Recheio conforme solicitado - Nota de 0 a 5.
- h) Consistência conforme o produto - Nota de 0 a 5.

7.8.3. Para salgados: a massa deve apresentar textura uniforme (sem estar queimados), cozimento total, sem grumos e impurezas. O recheio deve apresentar cozimento completo e umidade suficiente para manter a cremosidade do objeto. Cor, sabor, aroma/odor devem ser característicos dos alimentos.

7.8.4. Caso a amostra dos alimentos apresente matérias estranhas e/ou substâncias terrosas, a empresa estará automaticamente desclassificada da cotação.

7.9. A comissão de avaliação emitirá documento técnico, após a fase de degustação, informando as condições verificadas das amostras apresentadas, conforme subitem 7.8.2, 7.8.3 e 7.8.4 no qual computará as notas alcançadas pela proponente, sendo que:

7.10. Pontuação abaixo de 32 (trinta e dois) pontos em cada lote, a amostra será REPROVADA e a empresa DESCLASSIFICADA da cotação, quando será convocada a empresa classificada em segundo lugar para apresentar amostras, nas mesmas condições da empresa primeiro classificada.

7.11. Caso a empresa zere alguns dos critérios descritos no subitem 7.8.2, a mesma estará automaticamente desclassificada da cotação.

7.11.1. A comissão observará também os seguinte critérios técnicos - para o julgamento das amostras:

a) Acondicionamento dos alimentos, conforme a temperatura ideal para consumo.

a.1) Em caso de alimentos assados o acondicionamento deve ser feito em recipiente adequado para que sejam mantidas suas temperaturas ideais para consumo.

a.2) No caso de alimentos quentes o acondicionamento deve ser feito em recipiente apropriado à manutenção de sua temperatura ideal para consumo.

## 8. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. A contratada deverá iniciar a realização dos serviços a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento/Serviço emitida pela Contratante, que poderão ser demandados com a seguinte ordem de antecedência:

a) para até 100 participantes: 48 (quarenta e oito) horas;

b) de 101 a 999 participantes: 72 (setenta e duas) horas;

c) com mais de 1000 participantes: 120 (cento e vinte) horas.

8.1.1. A demanda, poderá ser diária, semanal ou mensal, conforme as necessidades desta Organização.

8.1.2. A Ordem de Fornecimento/Serviço conterá todas informações referentes ao evento, número de participantes e dados de contato do gestor.

8.2. Os quantitativos apresentados neste Termo de Referência foram dimensionados pelo somatório das estimativas parciais e expectativas para o desenvolvimento do Projeto Natal do Bem - 2024 1ª e 2ª Etapas.

8.3. Para o **Lote 01 - Coffee Break**:

8.3.1. O serviço de coffee break será realizado nas dependências do Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON), a partir das 17h e do Ginásio Goiânia Arena, às 6h conforme datas estabelecidas na programação do Natal do Bem.

8.3.2. A Contratada deverá fornecer o material necessário para a perfeita execução dos serviços, sendo composto de no mínimo:

a) A contratada deverá fornecer mobiliário, arranjos decorativos, mesas, cadeiras, bistrôs, aparadores, forros conforme a quantidade e a dimensão do evento em conformidade com a Ordem de Serviço;

b) 01 (um) jogo de xícaras de café por unidade de convidados, este composto de pires e xícara, na cor branca; colher para café de inox;

c) 01 (uma) taça em vidro para água na montagem da mesa e 01 (um) de reserva na copa por unidade de convidados;

d) 02 (duas) unidades por pessoa de pratos na cor branca;

e) 02 (dois) jogos de talheres de sobremesas compostos de 03 (três) peças sendo garfo, faca e colher de sobremesa em inox;

f) guardanapos em tecido e cores diversas;

g) jarras em inox para os serviços de água, suco (geralmente composto por dois tipos), sendo a proporção de 02 duas jarras por garçom;

h) 01 bandeja para cada serviço de água, refrigerante e/ou suco de 1/10 unidade de convidados;

i) guardanapos em papel duplo de primeira linha com estimativa de 03 (três) unidades por convidados;

j) bules de inox para serviço de café, leite e chocolate na proporção de 01 (um) jogo com 03 três unidades para cada 20 convidados;

k) travessas nas seguintes especificações: louças, vidro e inox;

l) pratos de bolos altos e de formatos diferentes;

m) bandejas de inox para as quitandas;

n) travessas para os produtos quentes, tais como, tortas e molhos;

o) *rechaud* com banho maria na proporção de unidade de produtos em relação a número de apoios a serem montados.

8.3.3. As bebidas (refrigerante, suco, iogurte, leite e água) deverão ser servidas em temperatura adequada e estabelecida na tabela do item 3.

8.3.4. A água com e sem gás, deve ser obtida diretamente de fontes naturais, envasada com 500 ml, devendo estar de acordo com as normas vigentes da ANVISA. A água deverá apresentar-se límpida, sem flocos em depósito ou corpos estranhos e com validade para consumo de, no mínimo, 60 dias da data da entrega. Acondicionamento em plástico resistente, com tampa lacrada, com rotulo intacto, sem vazamentos, manchas, odores, furos, fissuras ou amassos.

8.3.5. O iogurte com polpa de frutas deve ser obtido pela fermentação do leite parcialmente desnatado, por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa de fruta (morango/coco) que caracteriza o sabor e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser

mencionadas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Devem apresentar rótulo com informações da empresa com registro no MAPA, dentro dos padrões estabelecidos pela legislação.

8.3.6. O refrigerante deve ser aberto no momento de servir, apresentando rótulo com informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, dentro dos padrões estabelecidos pela agência nacional de vigilância sanitária – ANVISA e demais órgãos competentes e com prazo de validade não inferior a 05 (cinco) meses a contar da data de fabricação.

8.4. Para o **Lote 02**, os kits lanches deverão ser entregues:

- a) no Ginásio Goiânia Arena, às 6h do dia 08/12/2024;
- b) no Centro Cultural Oscar Niemeyer, até às 17h, de acordo com as datas estabelecidas na programação do Natal do Bem.

8.4.1. As bebidas (refrigerante e suco) deverão ser servidas geladas.

8.5. Para o **Lote 03**, os kits lanches deverão ser entregues no Ginásio Goiânia Arena, às 6h do dia 08/12/2024.

8.6. Para os **Lotes 02 e 03**, a contratada deverá fornecer o material necessário para a perfeita execução dos serviços, sendo este composto de materiais descartáveis e equipamentos para atender a prestação deste serviço, tais como copos, sacolas, embalagens, guardanapos, caixas térmicas, freezers, aparadores e/ou o que precisar ser empregado para o armazenamento e a distribuição dos mesmos.

8.7. As datas poderão sofrer alterações de acordo com as deliberações pela Contratante, quando a Contratada será comunicada com antecedência.

8.8. Eventualmente, mediante prévio acordo entre as partes, poderá haver modificação dos itens componentes dos cardápios especificados, desde que mantida a equivalência no que se refere à qualidade, quantidade e preço proposto para cada serviço.

8.9. Os profissionais devem obedecer às normas disciplinares e de segurança da Organização e zelar pelo respeito e pela cortesia no relacionamento entre colegas, usuários do serviço e servidores.

8.10. A Contratada deverá disponibilizar correio eletrônico(*e-mail*) e telefone para contato, para fins de recebimento da ordem de serviço pela Contratante e gerenciamento das demandas durante a prestação dos serviços.

8.11. O cancelamento do serviço solicitado poderá ser realizado pela Contratante com até 03 (três) dias de antecedência, sem custos. Nos casos em que o cancelamento ocorra com menos de 72 (setenta e duas horas) horas de antecedência, a empresa poderá pleitear o ressarcimento dos custos que efetivamente comprovar.

8.11.1. A comprovação dos custos deverá ser feita por meio de notas fiscais e respectivos comprovantes de pagamento.

8.12. A Contratante informará à Contratada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do início do evento, mudanças de horários da prestação de serviços. Nestes casos, não haverá qualquer tipo de ressarcimento.

8.13. Nos casos de necessidade de substituição de profissional, a Contratada terá o prazo de 2 (duas) horas, contados da solicitação feita pelo gestor do contrato ou seu substituto, para apresentar profissional substituto, que deverá possuir as qualificações técnicas exigidas para a prestação dos serviços.

8.14. A Contratada deverá executar os serviços demandados sob supervisão, acompanhamento e fiscalização da Contratante, que verificará sua qualidade e indicará as correções dos serviços realizados em desacordo com o pactuado.

8.15. A empresa contratada deverá fornecer produtos de primeira qualidade, sem nenhum defeito, estrago ou remendo, e em quantidade suficiente para atender à necessidade da prestação de serviço.

8.15.1. Os produtos solicitados deverão ser frescos, com recheio abundante, de produção do dia do evento, com tamanhos e proporções uniformes (padronizados).

8.15.2. Os alimentos devem apresentar características adequadas de qualidade, em relação aos aspectos sensoriais (apresentação, cor, sabor, textura, frescor, temperatura, etc.), além de sanitariamente seguros (sem nenhum tipo de contaminação), atendendo as determinações da legislação vigente da ANVISA.

8.15.3. Antes de serem servidos, os alimentos devem ser armazenados adequadamente, conforme o tipo de produto seguindo as determinações da legislação vigente da ANVISA.

8.15.4. Em qualquer condição de armazenamento (temperatura ambiente ou sob frio), os alimentos devem estar identificados e protegidos (cobertos), de forma a reduzir riscos de contaminação de qualquer tipo.

8.15.5. Além de protegidos para evitar contaminação por agentes físicos, químicos e microbiológicos, assim como a ação de insetos e roedores, os alimentos devem ser organizados sobre utensílios e/ou equipamentos adequados, e mantidos a uma temperatura estável e uniforme.

8.15.6. É proibido o reaproveitamento (aproveitar as sobras para outro prato) de alimentos.

8.15.7. A quantidade de alimentos e bebidas a serem servidos nos eventos deve estar adequada ao número de convidados estimados para o evento, não devendo, portanto, ser excessiva nem tampouco denotar escassez.

8.15.7.1. A qualidade dos alimentos será verificada e avaliada por colaborador designado para tal fim, e, uma vez reprovada, sujeitará a CONTRATADA às sanções e penalidades previstas no Regulamento de Compras da OVG, sem prejuízo de eventual glosa de parte do valor da fatura por ela apresentada.

8.16. A Contratante, quando necessário, nomeará responsável que fará a contagem de materiais e utensílios (pratos, copos, taças, talheres e etc.), para conferência e assegurar o possível ressarcimento no caso de perda, quebra ou dano.

- 8.17. A recusa injustificada da Contratada em entregar o objeto no prazo e/ou quantitativo estipulado caracteriza descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas neste Termo.
- 8.18. O objeto da contratação será acompanhado por funcionário responsável, designado pela OVG.
- 8.19. A Contratada deverá estar apta a iniciar a prestação dos serviços objeto da presente contratação na data da assinatura do contrato.
- 8.20. Nos casos de disponibilização de equipamentos e outros materiais pela OVG (ou parceiro/fornecedor), a Contratada se responsabilizará pela integridade dos mesmos enquanto estiverem sob seu cuidado/uso.
- 8.21. Os produtos e utensílios do serviço de buffet deverão ser de primeira qualidade e entregues em perfeitas condições, saborosos, frescos, gelados (refrigerantes, sucos, iogurtes e águas), quentes (cafés) e em temperatura ambiente (leites) e não poderão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou biológica que afete a sua apresentação, validade e/ou qualidade;
- 8.22. Após a entrega, constatadas inconformidades nos alimentos/bebidas, os mesmos deverão ser substituídos, de acordo com o contratado, sem direito a ressarcimento à Contratada e sem ônus à OVG, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, contado da notificação, mantido o preço inicialmente contratado.
- 8.23. Caso a contratada entregue o quantitativo inferior ao solicitado, a mesma deverá complementá-lo em até de 1 (uma) hora.
- 8.24. A contratada deverá estar ciente de que o ato do recebimento não implicará na aceitação do objeto que vier a ser recusado por apresentar defeitos, imperfeições, alterações, irregularidades e reiterados vícios durante o prazo de validade/garantia e/ou apresente quaisquer características discrepantes às descritas neste Termo de Referência.

## 9. DO PAGAMENTO

- 9.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após entrega dos produtos/serviços e emissão válida do documento fiscal correspondente (nota fiscal, recibo ou equivalente), devidamente preenchido e atestado pelo Gestor indicado pela OVG.
- 9.2. O pagamento será efetuado, através de transferência em conta corrente, devendo, portanto, os participantes informar banco, agência e nº de conta em sua proposta.
- 9.2.1. A conta bancária deverá ser de titularidade da Contratada.
- 9.2.2. Deverá acompanhar as notas fiscais, regularidade fiscal e trabalhista exigidas para a contratação.
- 9.3. Os documentos que apresentarem incorreção, serão devolvidos à Contratada para regularização, reiniciando-se novos prazos para pagamentos, a contar da reapresentação devidamente corrigida.
- 9.4. Caso o recurso financeiro seja do Contrato de Gestão, deverá constar nas notas fiscais a seguinte anotação: **CONTRATO DE GESTÃO Nº. 001/2011-SEAD.**
- 9.5. As notas fiscais deverão destacar as retenções de impostos conforme legislação, sendo a OVG substituta tributária.
- 9.6. As empresas optantes do Simples Nacional deverão apresentar declaração informando em qual Anexo está enquadrado, ficando estas cientes da possibilidade de retenção de impostos.
- 9.6.1. Em caso de desenquadramento, a empresa deve informar ao gestor do contrato antes da emissão da nota fiscal subsequente ao desenquadramento, para a correta retenção de impostos.
- 9.7. Considerando que o objeto do contrato será executado sob demanda, somente serão pagos os serviços devidamente executados em conformidade com a Ordem de Fornecimento/Serviço.

## 10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1. Todos os encargos decorrentes da execução do ajuste, tais como: obrigações civis, trabalhistas, fiscais, previdenciárias assim como despesas com transporte distribuição e quaisquer outras que incidam sobre a contratação, serão de exclusiva responsabilidade da contratada.
- 10.2. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela OVG no que referir-se ao objeto, atendendo prontamente a quaisquer reclamações.
- 10.3. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas, sem ônus para a OVG, caso verifique que os mesmos não atendem as especificações deste Termo.
- 10.4. Comunicar, por escrito e imediatamente, ao fiscal responsável, qualquer motivo que impossibilite a entrega do objeto, nas condições pactuadas.
- 10.5. Refazer, sem custo para a OVG, todo e qualquer procedimento, se verificada incorreção e constatado que o erro é da responsabilidade da contratada.
- 10.6. A contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério específico e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.
- 10.7. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

10.8. Os alimentos e bebidas devem estar dentro de seu prazo de validade, exibir características como frescor, aroma, textura, aparência, sabor salutar, além de apresentação visual de qualidade elevada. Devem ser servidos em vasilhames e utensílios apropriados, de acordo com a demanda da Contratante, e previamente aprovado por esta.

10.9. A contratada deve garantir que:

a) As áreas de exposição dos alimentos preparados sejam mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias;

b) Os manipuladores adotarão procedimentos para minimizar o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

10.10. O armazenamento, transporte e entrega dos alimentos preparados, da distribuição até a entrega ao consumo, será de responsabilidade da contratada e deverá ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, devendo ainda observar as condições estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária e acondicionamento dos veículos.

10.10.1. Os veículos de que trata o subitem anterior obedecerão aos critérios de higienização previstos na Resolução – RDC n. 216/2004 – ANVISA e estarão de acordo com o tipo de carga transportada, de uso exclusivo para o transporte de gêneros alimentícios.

10.10.2. Os entregadores da Contratada deverão estar vestidos adequadamente, com roupas limpas, sapatos ou tênis fechados e devidamente identificados.

10.10.3. Os veículos deverão estar higienizados, devendo a empresa contratada adotar medidas a garantir a ausência de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade dos mesmos.

10.10.4. Os veículos deverão ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos preparados

10.11. Todos os equipamentos utilizados deverão ser de alta qualidade, e disponibilizados em tempo hábil para verificações pela Contratante.

10.12. O deslocamento e alimentação dos profissionais responsáveis pela prestação do serviço é de responsabilidade da Contratada.

10.13. A Contratada deverá informar à Contratante, com até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência da data de realização do evento, os dados de sua equipe para credenciamento e entrada destes no local do evento. Caso seja necessária a troca de profissionais, a Contratada deverá informar a Contratante, por telefone e por correio eletrônico, os dados cadastrais do substituto, em horário comercial de 8h às 18h, com até 8 (oito) horas de antecedência ao início do evento.

10.14. Comunicar formal e previamente ao Gestor do Contrato toda e qualquer anormalidade ou impropriedade que possa impactar a execução regular e rotineira do evento programado e autorizado, prestando os esclarecimentos necessários para deliberação do órgão contratante, durante a fase de planejamento do evento.

10.15. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste termo de referência e em sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

10.16. Executar o objeto conforme as especificações, prazos e condições constantes neste termo de referência.

10.17. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o previsto no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

10.18. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste termo de referência, o objeto fornecido/executado em desacordo com as especificações exigidas.

10.19. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na cotação.

10.20. Possuir infraestrutura adequada, suficiente e compatível ao planejamento, programação, gestão, controle, administração, organização e execução dos serviços objeto deste Termo de Referência, utilizando-se de pessoal especializado e capacitado.

10.21. Manter preposto responsável pela execução do contrato, aceito pela Organização das Voluntárias de Goiás, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for preciso.

10.22. Sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte desta contratante, prestando todos os esclarecimentos solicitados, de forma tempestiva, suficiente, clara, concisa e lógica, atendendo prontamente às reclamações formuladas.

10.23. Arcar com as reclamações levadas ao seu conhecimento por parte da fiscalização do contrato, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção de fatos e circunstâncias que prejudiquem a execução do evento, o cumprimento do objeto e/ou os níveis de eficiência, economicidade e efetividade, evitando repetição desses fatos e falhas no evento em execução ou subsequentes.

10.24. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

10.25. Responsabilizar-se pelo cumprimento, no caso de vínculo trabalhista, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.

- 10.26. Comunicar ao Fiscal do contrato, imediatamente, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 10.27. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço.
- 10.28. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 10.29. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 10.30. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 10.31. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 10.32. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 10.33. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 10.34. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.
- 10.35. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 10.36. É vedada a sublocação e/ou terceirização dos serviços para evitar a contratação de empresa que não possua capacidade técnica e profissional para execução dos serviços, colocando em risco o público presente e a qualidade dos serviços contratados.
- 10.37. Manter durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as certidões ou comprovantes de regularidade jurídica, econômico-financeira, fiscal, previdenciária e trabalhista, exigidas por ocasião da habilitação no processo de aquisição.
- 10.38. Responsabilizar-se pelo fornecimento do objeto do Contrato, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier direta ou indiretamente, causar ou provocar à Contratante e/ou à terceiros.
- 10.39. Fornecer aos colaboradores, sem gerar custos à CONTRATANTE, os equipamentos de proteção individual (EPI), coletiva (EPC), uniforme, crachá, treinamento, capacitação e qualquer outro que se fizer necessário, atendendo e estando de acordo com as normas do Ministério do Trabalho e Emprego – MPE, vigilância sanitária e outras legislações vigentes.
- 10.39.1. A Contratada deverá sempre fiscalizar o uso de EPI e EPC necessários à execução dos serviços.
- 10.40. A CONTRATADA não poderá ceder os créditos, transferir a terceiros, nem sub-rogar direitos e obrigações decorrentes do ajuste, sem o prévio e expresso consentimento da OVG.

## 11. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 11.1. Dar conhecimento à contratada de quaisquer fatos que possam afetar a entrega do objeto.
- 11.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens/serviços com as especificações constantes deste termo de referência e da proposta, para fins de aceitação.
- 11.3. Notificar à contratada, formalmente, caso os materiais estejam em desconformidade com o estabelecido no Termo de Referência, para que essa proceda às correções necessárias.
- 11.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada.
- 11.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao preço contratado e cujo objeto tenha sido efetivamente entregue/executado, no prazo e forma estabelecidos neste termo de referência.
- 11.6. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por colaborador especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 11.7. Notificar à Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.
- 11.8. Não exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário.
- 11.9. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.

11.10. Cientificar a área de representação jurídica para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.

11.11. A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente termo de referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## 12. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

12.1. A gestão/fiscalização do Contrato ficará a cargo do setor solicitante da contratação ou a quem a Diretoria indicar, conforme descrito no item 16 do Regulamento para Aquisições da OVG.

12.2. O representante da Organização anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## 13. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

13.1. O contrato terá vigência de 06 (seis) meses.

## 14. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. A empresa declarada "provisoriamente" vencedora da cotação ou o contratado poderá ser responsabilizado e apenado, conforme descrito no item 17 do Regulamento para Aquisições da OVG.

## 15. DA IMPUGNAÇÃO E DO RECURSO ADMINISTRATIVO

15.1. O procedimento de aquisição de bens, serviços, locações, importações e alienações é passível de impugnação por irregularidade na aplicação do Regulamento, ou solicitação de esclarecimentos, devendo o pedido ser encaminhado via e-mail ao setor de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços - GAPS até 24 (vinte e quatro) horas antes do encerramento do prazo para apresentação das propostas.

15.1.1. A resposta à impugnação ou pedido de esclarecimento será encaminhada via e-mail ao interessado.

15.2. O fornecedor ou prestador de serviço que não concordar com o resultado da habilitação/inabilitação e/ou do julgamento das propostas terá o prazo de 02 (dois) dias, contados a partir da comunicação da respectiva decisão para a propositura do recurso.

15.2.1. Nos demais casos, o prazo recursal de 02 (dois) dias dar-se-á a partir da publicação do contrato.

## 16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. O presente processo não importa necessariamente em contratação, podendo a OVG revogá-lo, no todo ou em parte, por razões de interesse privado, mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no site para conhecimento dos participantes. A OVG poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

16.2. O fornecedor/prestador de serviço é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na sua imediata desclassificação, ou caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou da ordem de compra/serviços, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

16.3. Na hipótese da Contratante entregar os bens com avarias que resultem na sua inutilização, deverá ressarcir a Contratada com o menor valor do bem encontrado no mercado, mediante pesquisa de 03 orçamentos de bens iguais ou similares (em caso da descontinuidade de fabricação do bem contratado).

16.4. É facultado à OVG, em qualquer fase da contratação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

16.5. Os fornecedores/prestadores de serviços intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços, sob pena de desclassificação.

16.6. As normas que disciplinam este Termo de Referência serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da OVG, a finalidade e a segurança da contratação.

16.7. A documentação apresentada pelos participantes fará parte do processo e não será devolvida ao proponente.

16.8. Caso de rescisão contratual por descumprimento das obrigações pactuadas, a OVG poderá convocar o segundo colocado na ordem de classificação da cotação, caso o valor esteja dentro do "preço de referência" e entendendo ser.

16.9. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos serviços, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato e, no caso particular de obra, reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos.

16.10. Os casos omissos neste Termo serão resolvidos pela Diretoria Geral e Diretoria Administrativa e Financeira, a qual a Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS está subordinada.

16.11. A OVG poderá adotar por analogia, quando necessário, normas gerais de contratações disciplinadas por legislação pertinente.

16.12. O vencedor da cotação só será declarado após Despacho favorável da Gerência de Controle Interno da OVG, Parecer favorável da Assessoria Jurídica e assinatura na Ordem de Compras/serviços ou Contrato.

16.13. A Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS atenderá aos interessados no horário comercial, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, na sala da Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS, contato: 3201-9496 – CEP: 74.230-130, Goiânia – GO.



Documento assinado eletronicamente por **ELIANE ROSA VAZ DOS REIS, Coordenador (a)**, em 13/08/2024, às 16:30, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **NATHALIA CHAVES TEIXEIRA, Gerente**, em 13/08/2024, às 16:31, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **MARIA BERNADETE SOUZA NAPOLI DE SIQUEIRA, Gerente**, em 13/08/2024, às 16:53, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.go.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador **63612944** e o código CRC **E3691913**.

GERÊNCIA DE PROGRAMAÇÃO DE COMPRAS  
RUA T-14 249, S/C - SETOR BUENO - GOIÂNIA - GO - CEP 74230-130 - (62)3914-6681.



Referência: Processo nº 202400058002122



SEI 63612944