



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. 202500058003155

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 075/2025 - 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 nos serviços de *buffet*, fornecimento de kits lanche e sanduíches, **sob demanda**, para atender os eventos realizados por esta Organização e Unidades, conforme especificações estabelecidas neste Termo.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A Gerência de Cerimonial e Eventos – GCEV, tem dentre suas atividades estabelecidas pelo art. 31 do Regimento Interno vigente na Organização, a responsabilidade de planejar, gerenciar e promover os eventos de interesse da OVG.

2.2. Nesse contexto, a fim de atender às demandas dos eventos e os objetivos institucionais da Organização, verificou-se a necessidade de fornecimento de lanches e o serviço de *coffee break*, que têm por objetivo proporcionar alimentação adequada aos convidados e quadro funcional dos eventos realizados por esta Organização e suas Unidades, conforme especificado no item 3 deste Termo.

2.3. 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, faz-se necessário a contratação de empresa especializada no segmento, visando garantir a realização desses projetos sociais em pleno nível de funcionamento, operação e conforto aos envolvidos.

2.4. O objeto desta contratação possui particularidades e especificidades para atender os camarins dos artistas, os kits lanche dos trabalhadores envolvidos durante todos os eventos, especialmente durante o período do evento Natal do Bem - 1ª e 2ª etapas (Edição 2025). Somado a isso, considera-se 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, justificando assim, a contratação por lotes.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES E DO QUANTITATIVO DO OBJETO

3.1. Contratação de empresa especializada nos serviços de *buffet* e fornecimento de kit lanche e sanduíches, **sob demanda**, para atender os eventos realizados por esta Organização e Unidades, conforme condições descritas a seguir:

Lote 1 - Serviços de Buffet (Tipo Coffee Break)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	1.1 Composição Mínima - <i>Coffee Break</i> a) Sanduíches de mini pão branco com queijo, presunto, alface e tomate; b) Sanduíches de pão de batata com peito de peru e queijo ricota;	Por pessoa	4.350

c) Mini pão integral, tipo brioche, com patês a escolha da contratante (queijo ricota, frango e/ou atum), muçarela e alface;

d) Pão de queijo;

e) Biscoito de queijo;

f) Torradas integrais;

g) Rocambole de embutidos (presunto, calabresa e/ou bacon) e queijo;

h) Empadinha de frango;

i) Coxinha de frango com catupiry;

j) Disquinho de carne;

k) Enroladinho de salsicha;

l) Quibe;

m) Mini pastel (de carne e queijo/queijo);

n) Croissant (queijo com presunto, queijo com goiabada ou frango com catupiry);

o) Mini esfiha (queijo e carne/queijo);

p) Mini quiches: queijo, ricota com bacon e/ou de alho poró;

q) Tortas variadas (carne, frango, palmito e/ou legumes);

r) Enroladinho de queijo;

s) Bolinha de Queijo;

t) Risole de Milho e Requeijão;

u) Empadinha de Palmito;

v) Bolo com e sem cobertura, sendo 02 (dois) tipos de bolos (uma opção tradicional e uma opção elaborada):

v.1) bolo tradicional – limão com ganache de chocolate branco, leite ninho, formigueiro, cenoura ou chocolate com calda de chocolate, bolo de arroz, bolo de laranja, bolo aipim/mandioca, mesclado ou mármore e/ou fubá com requeijão;

v.2) bolo elaborada – bolo integral de ameixa, bolo integral de maçã com castanhas, bolo integral de banana com uva passas, integral de damasco ou outro opção integral à combinar.

x) Rocambole de doce de leite;

w) Pão folhado de goiabada com queijo;

y) Frutas da estação (laranja, melão, mamão, melancia e/ou abacaxi) ou Frutas da estação picadas no pote com tampa - especial (mamão, melão, kiwi, uvas e/ou morangos), **preparadas no dia**.

COMPLEMENTOS:

- a) Geleias: de frutas;
- b) Granola.

1.2 Composição - Bebidas

- a) 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. **Marcas de referência: Coca-cola e Guaraná Antártica;**
- b) Suco natural (gelado), em 2 (duas) variedades, podendo ser dos sabores de laranja, abacaxi com hortelã, cajú, laranja com morangos, abacaxi e acerola, produzidos no mesmo dia. Servir gelado;
- c) Sucos prontos (sabor uva, pêssego, maracujá ou caju) - embalagem industrializada de 1 litro. Servir gelado;
- d) Água mineral (com e sem gás): obtida diretamente de fontes naturais, envasada com 500 ml. Servir gelado;
- e) Água saborizada – pêssego, maçã verde, limão, frutas vermelhas e/ou outra à combinar com a contratante. Servir gelado;
- f) Iogurte (2 opções de sabores) com polpa de fruta, obtido pela fermentação do leite parcialmente desnatado, por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa de fruta (natural, morango, vitamina de frutas e/ou coco). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Devem apresentar rótulo com informações da empresa com registro no MAPA. Servir gelado;
- g) Leite Integral. Servir gelado;
- h) Leite achocolatado. Servir quente;
- i) Cappuccino. Servir quente;
- j) Café com e sem açúcar (incluir sachês de açúcar e adoçante). Servir quente;
- k) Tipo de chá (capim cidreira, canela, frutas vermelhas e/ou mate) - sem açúcar e com açúcar. Servir quente.

1.3 Ambientação

	a) Disponibilizar os materiais necessários para servir os lanches, inclusive material de apoio e mobiliário para a ambientação dos ambientes, sob demanda e aprovação da Contratante. (Ex.: mesas, arranjos decorativos simples, cadeiras, toalhas, descartáveis, guardanapos de papel de 1ª qualidade, sofás, tapetes, aparadores, jarras, bandejas, etc.) para atender ao número de convidados, conforme informações contidas neste Termo. 1.4 Datas previstas dos Eventos: 23/08/2025, 07/12/2025 e entre 13/11/2025 e 04/01/2026. 1.5 Local de entrega: Praça Cívica, Centro Cultural Oscar Niemayer e Ginásio Goiânia Arena.		
--	---	--	--

Lote 2 - Kit Lanche (Natal do Bem 1ª e 2ª Etapa)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	1.1 Kit Lanche a) O kit lanche será composto de 1 (um) sanduíche natural e 1 (uma) bebida gelada, conforme composições a seguir: 1.2 Composição - Sanduíche a) Pão (a escolha da Contratante): a.1) 2 (duas) fatias de pão de forma tradicional (mínimo de 25g cada); ou a.2) 3 (três) unidades de mini pão branco (mínimo de 20g cada); ou a.3) 3 (três) unidades de mini pão brioche (mínimo de 20g cada); ou a.4) 1 (uma) unidade de pão francês (50g); ou a.5) 1 (uma) unidade de pão brioche (50g). b) Recheio (a escolha da Contratante): b.1) queijo muçarela (aprox. 30g), presunto (aprox. 30g), 1 (uma) colher de sopa de queijo ricota com tomate seco e 1 (uma) folha de alface média; ou b.2) queijo muçarela (aprox. 30g), peito de peru (aprox. 30gr), 1 (uma) colher de sopa de requeijão e 1 (uma) folha de alface média; ou b.3) queijo muçarela (aprox. 30g), patê de frango desfiado (mínimo 100g), 1 (uma) fatia de tomate e 1 (uma) folha de alface média; ou b.4) queijo muçarela (aprox. 30g), patê de carne desfiada (mínimo 100g), 1 (uma) fatia de tomate e 1 (uma) folha de alface média; ou b.5) queijo muçarela (aprox. 30g), patê de cenoura ralada (mínimo 100g), 1 (uma) colher de sopa de queijo ricota com tomate seco e 1 (uma) folha de alface média; ou b.6) queijo muçarela, pasta de grão de bico/humus (mínimo 100g), 1 (uma) fatia de tomate e 1 (uma) folha de alface média; ou b.7) queijo muçarela (aprox. 30g), patê de azeitona (mínimo 100g), 1 (uma) colher de sopa de queijo ricota com tomate seco e 1 (uma) folha de alface média; ou b.8) queijo muçarela (aprox. 30g), patê de beringela (mínimo 100g), 1 (uma) fatia de tomate e 1 (uma) folha de alface média. 1.3 Composição - Bebidas a) Refrigerante de primeira qualidade, acondicionada em lata com 350 ml cada, sabor cola, laranja e/ou guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar. As latas devem apresentar 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, podendo ser solicitado pela Contratante a substituição por suco (suco concentrado de fruta: sabores uva, pêssego, caju ou maracujá) com no mínimo 290ml. Servir gelado. Marcas de referência: Coca-cola, Fanta e Guaraná Antártica 1.4 Datas previstas dos Eventos: 07/12/2025 e entre 13/11/2025 e 04/01/2026. 1.5 Local de entrega: Centro Cultural Oscar Niemayer e Ginásio Goiânia Arena.	Kit	16.240

Lote 3 - Kit Lanche (Goiânia Arena)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	1.1 Kit Lanche a) O kit lanche será composto de 1 (um) néctar de fruta, 1 (um) bolinho, 1 (um) biscoito salgado tradicional e 1 (um) <i>snack</i> de batata ondulada, tipo chips, individual. Os itens do kit deverão ser acondicionados em saco de polietileno atóxico resistente, na cor branco leitoso, com alça, contendo 1 (um) sachê com guardanapo de papel. O transporte deve garantir que os produtos sejam entregues íntegros, sem quebras ou deformidades. Os itens do kit lanche deverão possuir as seguintes composições: a.1) bolinho (peso mínimo de 40g) sabor baunilha ou chocolate, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação, devendo apresentar rotulagem conforme legislação sanitária vigente. a.2) biscoito salgado tradicional (peso aproximado de 144g), tipo <i>snack</i> individual, embalado em porção unitária. Embalagem com sistema abre fácil, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação, devendo apresentar rotulagem conforme legislação sanitária vigente. a.3) snack de batata ondulada (peso aproximado de 30g), sabor original, tipo chips, acondicionado em embalagem individual, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação, devendo apresentar rotulagem conforme legislação sanitária vigente. a.4) néctar de uva e/ou caju, envasado com 200 ml. O Produto apresentar rótulo com informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, dentro dos padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 1.2 Data prevista do Evento: 07/12/2025 1.3 Local de entrega: Ginásio Goiânia Arena.	Kit	22.000

Lote 4 - Kit Lanche (Eventos OVG)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	1.1 Kit Lanche a) O kit lanche será composto de 1 (uma) embalagem de isopor, fabricada em poliestireno expandido, vedado, possuindo 1 (uma) composição e 01 (uma) bebida, conforme solicitação da Contratante. Os itens do kit lanche deverão possuir as seguintes composições: 1.2 Composição Mínima - Lanche a) 6 (seis) salgados, recheados e assados (peso mínimo de 25g cada), variados nos seguintes sabores: a.1) Esfirra de carne moída; empadinha de frango; mini pizza de queijo; enroladinho de queijo, torta de frango e/ou torta de presunto e queijo. e b) 3 (três) unidades de sanduíches de mini pão branco, francês e/ou brioche (peso mínimo de 25g cada), recheados com queijo, presunto, alface e tomate. 1.3 Composição - Bebidas a) 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. As latas devem apresentar 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. Servir gelado. Marcas de referência: Coca-cola, Fanta e Guaraná Antártica b) Néctar de uva ou caju, envasada 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 gelado.	Kit	4.800

1.4 Datas previstas dos Eventos: a serem definidas.		
1.5 Local de entrega: a serem definidos.		

Lote 5 - Lanche (SANDUÍCHES PROBLEM)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	1.1 Composição Mínima - Lanche 1 (um) Sanduíche tipo <i>cheeseburger</i> de carne bovina, contendo, no mínimo: a) pão brioche (mínimo 85 gramas); b) hambúrguer <u>artesanal gourmet ao ponto, suculento (não industrializado)</u>, feito com blend de carnes bovina, de boa qualidade (mínimo 130 g); c) queijo cheddar com (mínimo 20 gramas); d) Cebola caramelizada ou ao molho sem acidez (mínimo 12 gramas); e e) molho de maionese. 1.2 Os sanduíches deverão ser embalados individualmente em papel adequado, para sanduíches (papel antigordura, próprio para o contato com alimentos), e acondicionados em sacola de papel kraft, contendo 1 (um) guardanapo, 2 (dois) sachês de ketchup e 1 (um) sachê de mostarda, todos de 1ª qualidade. 1.3 Data prevista do Evento: 27/08/2025 1.4 Local de entrega: Centro de Convenções de Goiânia-GO.	Unidade	2.000
02	2.1 Composição Mínima - Lanche 1 (um) Sanduíche tipo <i>cheeseburger</i> de carne de frango, contendo, no mínimo: a) pão brioche (mínimo 85 gramas); b) hambúrguer <u>artesanal gourmet ao ponto, suculento (não industrializado)</u>, feito com blend de carnes bovina, de boa qualidade (mínimo 130 g); c) queijo cheddar com (mínimo 20 gramas); d) Cebola caramelizada ou ao molho sem acidez (mínimo 12 gramas); e e) molho de maionese. 2.2 Os sanduíches deverão ser embalados individualmente em papel adequado, para sanduíches (papel antigordura, próprio para o contato com alimentos), e acondicionados em sacola de papel kraft, contendo 1 (um) guardanapo, 2 (dois) sachês de ketchup e 1 (um) sachê de mostarda, todos de 1ª qualidade. 2.3 Data prevista do Evento: 27/08/2025 2.4 Local de entrega: Centro de Convenções de Goiânia-GO.	Unidade	500
03	3.1 Composição Mínima - Lanche 1 (um) Sanduíche tipo <i>cheeseburger</i> de carne bovina, contendo, no mínimo: a) pão brioche (mínimo 85 gramas); b) hambúrguer <u>artesanal gourmet ao ponto, suculento (não industrializado)</u>, feito com blend de carnes bovina, de boa qualidade (mínimo 130 g); c) queijo cheddar com (mínimo 20 gramas); d) Cebola caramelizada ou ao molho sem acidez (mínimo 12 gramas); e e) molho de maionese. 3.2 Os sanduíches deverão ser embalados individualmente em papel adequado, para sanduíches (papel antigordura, próprio para o contato com alimentos), e acondicionados em sacola de papel kraft, contendo 1 (um) guardanapo, 2 (dois) sachês de ketchup e 1 (um) sachê de mostarda, todos de 1ª qualidade. 3.3 Data prevista do Evento: 03/03/2026 3.4 Local de entrega: Centro de Convenções de Goiânia-GO.	Unidade	2.000
04	4.1 Composição Mínima - Lanche 1 (um) Sanduíche tipo <i>cheeseburger</i> de carne de frango, contendo, no mínimo: a) pão brioche (mínimo 85 gramas);	Unidade	500

b) hambúrguer artesanal gourmet ao ponto, suculento (não industrializado), feito com blend de carnes bovina, de boa qualidade (mínimo 130 g); c) queijo cheddar com (mínimo 20 gramas); d) Cebola caramelizada ou ao molho sem acidez (mínimo 12 gramas); e e) molho de maionese. 4.2 Os sanduíches deverão ser embalados individualmente em papel adequado, para sanduíches (papel antigordura, próprio para o contato com alimentos), e acondicionados em sacola de papel kraft, contendo 1 (um) guardanapo, 2 (dois) sachês de ketchup e 1 (um) sachê de mostarda, todos de 1ª qualidade. 4.3 Data prevista do Evento: 03/03/2026 4.4 Local de entrega: Centro de Convenções de Goiânia-GO.		
---	--	--

3.2. Da estimativa de público e eventos, **sob demanda**:

L O T E	SERVIÇO DE BUFFET (COFFEE BREAK)	ESTIMATIVA DE PÚBLICO
1	CAMINHADA DO BEM	1.500
	NATAL DO BEM 1ª ETAPA	2.600
	NATAL DO BEM 2ª ETAPA	250
TOTAL		4.350
L O T E	KIT LANCHE (NATAL DO BEM)	ESTIMATIVA DE PÚBLICO
2	NATAL DO BEM 1ª ETAPA	16.240
	NATAL DO BEM 2ª ETAPA	2.500
TOTAL		18.740
L O T E	KIT LANCHE (GOIÂNIA ARENA)	ESTIMATIVA DE PÚBLICO
3	NATAL DO BEM 2ª ETAPA	22.000
TOTAL		22.000
L O T E	KIT LANCHE (EVENTOS OVG)	ESTIMATIVA DE PÚBLICO
4	ENCONTRO DA FAMÍLIA	4.200
	FAMÍLIA FORTALECIDA	100
	CAPACITAÇÕES GBA	500
TOTAL		4.800
L O T E	KIT LANCHE (EVENTOS PROBEM)	ESTIMATIVA DE PÚBLICO
5	PROBEM 2ª EDIÇÃO 2025	2.500
	PROBEM 1ª EDIÇÃO 2026	2.500
TOTAL		5.000

3.3. Os serviços serão prestados na cidade de Goiânia e Região Metropolitana, sob demanda, de acordo com o evento a ser realizado, com o acompanhamento e orientação de um colaborador indicado pela OVG.

3.3.1. A Contratada deverá executar os serviços sem qualquer custo adicional de frete, transporte, mão de obra, mobiliário, materiais de uso ou qualquer outro encargo solicitados posteriormente, ou seja, no preço proposto devem estar inclusas todas as despesas necessárias à execução completa do objeto do presente termo de referência.

3.3.2. 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.

3.3.3. A solicitação para a execução do serviço ou fornecimento dos produtos ocorrerá através de emissão da Ordem de Serviço/Fornecimento que será encaminhada para o endereço eletrônico (e-mail) indicado formalmente pela Contratada, contendo cronograma com horário, data, local de entrega, tipo do cardápio, a quantidade de pessoas para a qual os serviços serão prestados e as opções do cardápio a ser servido.

3.3.4. Compete exclusivamente à OVG a escolha do cardápio a ser servido, o qual deverá conter no mínimo as opções previstas no Item 3.1. deste Termo de Referência.

3.3.5. A Contratada deverá garantir o cumprimento da programação em diferentes locais, pois os eventos, ações e/ou treinamentos poderão acontecer simultaneamente em locais distintos.

3.3.6. A Contratada deverá atestar ciência e seguir todas as normas da RDC nº 216/2004, do Ministério da Saúde, da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas Básicas para Serviços de Alimentação.

3.3.7. A empresa Contratada deverá fornecer produtos de primeira qualidade, livres de qualquer deterioração, contaminação ou alteração, e em quantidade suficiente para atender à necessidade da prestação de serviço.

3.3.8. 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.

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

3.3.10. 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.

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

3.3.12. O transporte dos alimentos e bebidas (matérias primas ingredientes ou produtos já preparados) e funcionários necessários até o local do evento é responsabilidade da Contratada.

3.3.13. Os alimentos que serão transportados deverão estar devidamente identificados e protegidos contra contaminantes e atenderem rigorosamente a legislação vigentes e determinações da ANVISA.

3.3.14. A Contratada deverá zelar e garantir a qualidade dos alimentos e bebidas a serem fornecidos, obrigando-se a repor aquele que apresentar impropriedades e vícios, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, contados da notificação efetuada pelo Gestor do Contrato.

3.3.15. A OVG não caberá qualquer ônus pela rejeição dos serviços e/ou produtos fornecidos, que sejam considerados inadequados ou impróprios ao consumo, ou ainda, que não sejam prestados conforme previsto no Contrato.

3.3.16. A qualidade dos alimentos e bebidas 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.

3.3.17. A Contratada deverá adotar todas as medidas necessárias para assegurar que os prazos e qualidades exigidos pela OVG sejam rigorosamente atendidos.

3.3.18. Devem ser rigorosamente observadas as quantidades e no mínimo as variedades descritas para cada tipo de serviço especificado no cardápio disposto no Item 3.1 deste Termo de Referência.

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

3.5. 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.

3.6. Para o Lote 1, o serviço contratado deverá considerar toda a estrutura necessária, incluindo mobiliário e o acompanhamento por *staff* de apoio pertinente à correta condução do serviço, da sua preparação ao seu encerramento, com pessoal qualificado e uniformizado, em número suficiente para cada serviço.

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. A título de qualificação técnica, deverá ser apresentado, no mínimo 1 (um) Atestado 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 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**

7.1. Caso a OVG entender necessário, poderá ser solicitada a análise das amostras no qual será realizada por equipe designada pela Contratante.

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. No mínimo 2 (duas) unidades de cada item ou kit para os **Lotes 1, 2, 3 e 4.**

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. Para o **Lote 5**, a empresa convocada deverá entregar no mínimo 3 (três) unidades de cada sabor, para uma melhor avaliação pela equipe técnica.

- 7.5. A data e horário para a entrega das amostras, será agendada pela contratante e comunicada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.
- 7.6. 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, ou em local a ser definido, limitados a Goiânia-Go.
- 7.7. Uma vez entregue as amostras para análise não será permitida, em hipótese nenhuma a introdução de novo item.
- 7.7.1. A(s) amostra(s) que for(em) reprovadas no momento da análise, não poderá(ão) ser substituída(s).
- 7.8. A não entrega de amostras para análise, em hora, local e data definidos acarretará na desclassificação do participante.
- 7.9. Os produtos da degustação não contarão no quantitativo a ser servido no evento.
- 7.10. Da metodologia:
- 7.10.1. 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.
- 7.10.2. Será verificado e pontuado, os seguintes critérios, em conjunto pela Comissão, com notas de 0 a 5 em cada quesito:
- a) Se a amostra condiz com o solicitado (peso, textura, montagem).
 - b) Condições de armazenamento do produto (geral).
 - c) Se possuem características visuais adequadas.
 - d) Cor característica.
 - e) Odor característico.
 - f) Sabor característico.
 - g) Recheio conforme solicitado.
 - h) Consistência conforme o produto.
- 7.10.3. Para salgados: a massa deve apresentar textura uniforme (sem estar queimada), 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.
- 7.10.4. Para doces: a textura deve ter a consistência desejada (macio e aerado para bolos, cremoso para recheios, etc). O doce deve ser equilibrado, não excessivamente doce ou enjoativo. As aparências devem ser visualmente atraentes, com cores que convidam ao consumo. Cor, sabor, aroma devem ser característicos dos alimentos.
- 7.10.5. Para frutas: devem ser frescas e naturais, com textura firme e suculenta, conforme a característica da espécie, livre de machucados, partes deterioradas, fungos ou sinais de oxidação. A higienização e conservação adequadas são essenciais, preservando cor, sabor e aroma típicos do fruto.
- 7.10.6. Para bebidas: conforme a natureza, deve apresentar aspecto límpido e/ou homogêneo, sem separação de fases, resíduos sólidos indesejáveis ou impurezas. A temperatura deve estar adequada ao tipo de bebida (quente ou fria), preservando suas características. O equilíbrio entre dulçor, acidez e amargor, quando aplicável, deve ser condizente. Cor, sabor e aroma/odor devem ser típicos e agradáveis.
- 7.10.7. Caso a amostra dos alimentos e bebidas apresente matérias estranhas e/ou substâncias terrosas, a empresa estará automaticamente desclassificada da cotação.

7.11. A comissão de avaliação emitirá documento técnico, após a fase de degustação, informando as condições verificadas das amostras apresentadas, no qual computará as notas alcançadas pela proponente, sendo que:

7.11.1. 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.

7.12. Caso a empresa zere alguns dos critérios descritos, a mesma estará automaticamente desclassificada da cotação.

7.12.1. 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 ou gelados, 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 entregar os alimentos/serviços/kits, **sob demanda**, iniciando sua execução a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento/Serviço emitida pela Contratante, que poderão ser demandadas 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 1.000 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 serviços serão prestados na cidade de Goiânia e Região Metropolitana, de acordo com o evento a ser realizado, com o acompanhamento e orientação de um colaborador indicado pela OVG.

8.2.1. Compete exclusivamente à OVG a escolha do cardápio a ser servido, o qual deverá conter, no mínimo, as opções previstas no Item 3.1. deste Termo de Referência.

8.2.2. A Contratada deverá executar os serviços sem qualquer custo adicional de frete, transporte, mão de obra, mobiliário, materiais de uso ou qualquer outro encargo solicitados posteriormente, ou seja, no preço proposto devem estar inclusas as despesas necessárias à execução completa do objeto do presente termo de referência.

8.2.3. 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.

8.3. Os quantitativos apresentados neste Termo de Referência foram dimensionados pelo somatório das estimativas parciais e expectativas para o desenvolvimento dos eventos da Organização.

8.4. Todos os produtos e serviços ofertados para esta contratação deverão ser de 1ª qualidade.

8.5. 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.

8.6. A contratada deverá disponibilizar 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 embalagens, guardanapos, caixas térmicas e o que mais precisar ser empregado para o armazenamento, conservação e a distribuição dos mesmos. O acondicionamento deverá manter os alimentos em temperatura adequada.

8.7. A entrega dos produtos e acomodação dos mesmos no local deverá ser feita por funcionários da empresa contratada, devendo estes estarem devidamente uniformizados, identificados e providos de equipamentos de proteção individual - EPIs, necessários ao trabalho orientados durante a entrega dos materiais por um servidor da Contratante.

8.8. 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.

8.9. 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.

8.10. 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.

8.11. A Contratada deverá disponibilizar correio eletrônico (*e-mail*) e telefone para contato, para fins de recebimento da ordem de serviço pela Contratante.

8.12. 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.

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

8.13. 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.

8.14. 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.

8.15. 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.

8.16. 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.

8.17. O objeto da contratação será acompanhado por funcionário responsável, designado pela OVG.

8.18. A Contratada deverá estar apta a iniciar a prestação dos serviços objeto da presente contratação na data da assinatura do contrato.

8.19. 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.

8.20. Após o preparo, constatadas inconformidades nos produtos, 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.

8.21. Caso a contratada entregue o quantitativo inferior ao solicitado, a mesma deverá complementá-lo em até de 30 (trinta) minutos.

8.22. 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.

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

8.24. **Para o Lote 1 (Serviços de *Buffet* - Tipo *Coffee Break*):**

8.24.1. O fornecimento do Kit Lanche (Lote 1) será realizado para atender a demanda dos eventos Caminhada do Bem e Natal do Bem - 1ª e 2ª Etapas, sendo que:

8.24.1.1. A Caminhada do Bem será realizada na Praça Cívica de Goiânia, no dia 23 de agosto de 2025.

8.24.1.2. A **1ª Etapa** será realizada no Centro Cultural Oscar Niemeyer - CCON, localizado na Av. Dep. Jamel Cecílio, Km 01 - Chácaras Alto da Glória, em Goiânia-GO.

8.24.1.3. O período do evento no CCON (Natal do Bem – 1ª Etapa) será de 13/11/2025 a 04/01/2026, com horário de funcionamento entre 18h e 23h, exceto:

a) nas segundas-feiras 17/11, 24/11, 01/12, 08/12, 15/12 e 29/12/2025;

b) O horário nas datas 24/12/2025 será das 17h às 21h; e

c) no dia 31/12 (quarta-feira), devido a baixa procura registrada na véspera de *Reveillon*.

8.24.1.4. No dia 22/12 (segunda-feira), o evento funcionará normalmente, das 18h às 23h.

8.24.1.5. A **2ª Etapa** será realizada no Ginásio Goiânia Arena, localizado à Av. Fued José Sebba - Jardim Goiás, em Goiânia - GO.

8.24.1.6. O evento será realizado no dia 07/12/2025, no período das 08h às 13h.

8.24.2. As entregas deverão ser efetuadas, **sob demanda**, com a seguinte previsão:

a) na Praça Cívica com público estimado de 1.500 pessoas, **às 16 horas do dia 23/08/2025**, mediante emissão de Ordem de Fornecimento/Serviço encaminhada ao contratado previamente.

b) no Ginásio Goiânia Arena, com público estimado de 250 pessoas, **às 6h no dia 07/12/2025**, mediante emissão de Ordem de Fornecimento/Serviço encaminhada ao contratado previamente.

c) no Centro Cultural Oscar Niemeyer, com público estimado de 2.600 pessoas durante todo período do evento, de acordo com as datas estabelecidas na programação do Natal do Bem, mediante emissão de Ordem de Fornecimento/Serviço encaminhada ao contratado previamente.

8.24.3. A Contratada deverá instalar-se com antecedência necessária para realização do evento, no dia e hora designado, devendo permanecer no local até o esgotamento pleno da programação e conclusão da desmontagem, quando for o caso.

8.24.4. O período de montagem/desmontagem da estrutura necessária para a prestação dos serviços está incluso na diária não sendo computado qualquer custo adicional.

8.24.5. A Contratada deverá atestar ciência e seguir todas as normas da RDC nº 216/2004, do Ministério da Saúde, da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas Básicas para Serviços de Alimentação.

8.24.6. A alimentação deverá ser disponibilizada por um período mínimo de 2 (duas) horas e 30 (trinta) minutos, podendo se estender até 6 (seis) horas nos casos de *coffee break*, conforme deliberação e cronograma definidos pela Contratante.

8.24.7. A Contratada deverá adotar todas as medidas necessárias para assegurar que os prazos e qualidades exigidos pela OVG sejam rigorosamente atendidos.

8.24.8. Devem ser rigorosamente observadas as quantidades e no mínimo as variedades descritas para cada tipo de serviço especificado no cardápio disposto no Lote 01 do Item 3.1 deste Termo de Referência.

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

8.24.10. Para a reposição do *buffet* é impreterível que todos os itens do cardápio (ingredientes e complementos) e a apresentação dos mesmos, sejam feitas 100% iguais.

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

a) A contratada deverá fornecer mobiliário, arranjos decorativos, mesas, cadeiras, bistrôs, aparadores e 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, e 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 em cores diversas (a definir);
- 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, sendo 1 a cada 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.

8.24.12. As bebidas (refrigerantes, sucos, iogurtes, leite e água) deverão ser servidas em temperatura adequada e estabelecida na tabela do item 3.

8.24.12.1. 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 rótulo intacto, sem vazamentos, manchas, odores, furos, fissuras ou amassados.

8.24.12.2. 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, vitamina de frutas e/ou coco, com exceção no caso do sabor natural) 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.

8.24.12.3. 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.

8.24.13. O serviço de reposição durante o evento dos alimentos e bebidas servirá:

8.24.13.1. As bebidas (refrigerante, suco, iogurte e água) deverão ser servidas geladas.

8.24.13.2. Café, achocolatado, chá e outras bebidas devem ser servidos quentes, sempre em garrafas etiquetadas.

8.24.13.3. Ter a disposição gelo em cubos, produzidos com água mineral.

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

8.24.15. 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.

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

8.24.17. 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.

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

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

8.24.20. Quando o evento for realizado por mais de um dia consecutivo, nos períodos da manhã e tarde, a Contratada providenciará a diversificação do cardápio, sendo-lhe vedada a utilização de alimentos do dia anterior bem como os sobressalentes.

8.24.21. A Contratada deverá zelar e garantir a qualidade dos alimentos e bebidas a serem fornecidos, obrigando-se a repor aquele que apresentar impropriedades e vícios, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, contados da notificação efetuada pelo Gestor do Contrato.

8.24.22. Todos os alimentos fornecidos pela Contratada , inclusive o café, ainda que necessitem de processamento, preparo ou higienização, deverão ser transportados em recipiente e veículo apropriado e entregues no local do evento, sempre em temperatura adequada ao alimento e bem armazenados.

8.24.23. 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.

8.24.24. 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.

8.24.25. 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.

8.24.26. Os produtos e utensílios do serviço de *buffet* deverão ser de primeira qualidade, saborosos, frescos, gelados e/ou quentes (bebidas) e não poderão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou biológica que afete a sua apresentação, validade e/ou qualidade.

8.24.27. 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.

8.24.28. A Contratada deverá possuir condições dos materiais e equipamentos utilizados, necessários para a prestação dos serviços referentes ao **Lote 1**, sob demanda, bem como condições de acondicionamento e transporte dos produtos, além de cozinha própria para preparo de alimentos, instalada na região metropolitana de Goiânia-GO.

8.24.29. **A Contratada deverá disponibilizar, proporcional ao número de participantes, os materiais e utensílios como aparadores, mesas, forros de mesa em tecido a definir, cadeiras, sofás, bandejas, pegadores, travessas, taças, xícaras, jarros, guardanapos de papel de primeira qualidade, guardanapos de tecido em cores a definir, garrafas térmicas no local do evento e demais objetos necessários para a execução do serviço de *buffet*.**

8.24.30. Além das mesas destinadas para servir as bebidas e alimentos, a Contratada deverá fornecer, a pedido da Contratante, sob demanda, algumas mesas para serem dispostas pelo espaço em que os alimentos forem servidos, para que as pessoas possam colocar seus pratos e copos.

8.24.30.1. A empresa Contratada deverá fornecer mesas redondas niveladas em bom estado, padrão – cavalete de ferro, com tampo de madeira (capacidade para 8, 10 ou 12 lugares).

8.24.30.2. A quantidade de mesas deverá ser proporcional à quantidade de pessoas bem como ao tamanho do espaço no qual será servido.

8.24.30.3. Toalhas de mesa em tecido a definir, em bom estado e guardanapos de primeira qualidade em cores diversas conforme solicitação e acordados com a OVG.

8.24.30.4. Aparador (modelo pranchão), forrado para cada grupo de até 100 pessoas, incluso uma mesa redonda extra (8 lugares, padrão cavalete, forrada) para colocação de material (pratos e talheres).

8.24.30.5. A montagem das mesas e cadeiras deverá ser feita antecipadamente pela equipe do *buffet*, conforme mapa acordado, cumprindo o cronograma solicitado pela OVG. O salão (mesas e cadeiras) e ilhas de *buffet*, deverão estar prontos, limpos e montados com duas horas de antecedência do evento para conferência da Contratante.

8.24.30.6. Cadeiras de madeira (Tiffany, Dior, Imbuia, Reta ou X), ou modelo acrílica, com assento almofadado (nas cores branco, bege ou à definir), conforme estabelecido na ordem de serviço, ou de plástico, sem braço para eventos mais informais.

8.24.31. Dependendo do tipo de evento, poderão ser solicitadas taças de cristal, pratos diferenciados e guardanapos de tecido e cor a definir.

8.24.32. A OVG não fornecerá fornos, fritadeiras, fogões, geladeiras e nenhum outro equipamento ou material necessário para a prestação/fornecimento dos serviços registrados, cabendo a Contratada prover toda a infraestrutura necessária.

8.24.33. Os mobiliários e demais materiais necessários devem estar inclusos na planilha de custos a ser apresentada.

8.24.34. A Contratada deverá possuir um profissional nutricionista registrado junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN).

8.24.35. Deverá possuir cadastro de equipe de garçons própria (mínimo de 05 profissionais que já façam parte do quadro de funcionários).

8.24.36. A Contratada deverá ter uniforme próprio com sua logomarca já estampada (calça, camisa e avental de tecido) e camisetas de malha personalizadas próprias, com a logomarca do fornecedor, para serem usadas exclusivamente para montagem e limpeza do material.

8.24.37. A Contratada deverá fornecer a quantidade de garçons suficientes para atender ao evento.

8.24.38. 01 *maitre*/responsável pela coordenação do serviço de alimentação para eventos acima de 200 pessoas, o qual será o responsável pelo diálogo direto com a equipe de garçons.

8.24.39. Nos eventos com mais de 500 convidados, deverá ter no mínimo 02 *maitres* coordenando os garçons além de contar com nutricionista (que será acompanhado de um fiscal da OVG) para aferir e controlar a temperatura/qualidade dos alimentos antes do início dos atendimentos e durante o evento.

8.24.40. Após a execução dos serviços, a Contratada deverá deixar o local limpo e retirar todo o lixo do ambiente do evento até o ponto de coleta do lixo, conforme solicitado pela Contratante ou local de evento onde será executado o serviço.

8.24.41. A Contratada deverá apresentar previamente a contratante a lista completa de sua equipe, afim de contabilizar a comprovação do número de profissionais mínimos no evento.

8.24.42. No preço da prestação de serviços de buffet estarão inclusos a locação, instalação, desinstalação, técnicos e responsáveis pela operação, manutenção e alimentação dos empregados, encargos previdenciários, fiscais etc.

8.24.43. No ato da contratação, dada a vigência do contrato, o fornecedor concordará que a OVG poderá acordar uma mudança pontual de um item do cardápio, em virtude das condições do local do evento ou mesmo do perfil de público ou tempo de serviço.

8.24.44. Fornecedores de Serviços Técnicos Profissionais deverão participar de visitas técnicas e/ou reuniões, quando solicitadas pela Gerência/Coordenação designada da OVG, com objetivo de alinhar a programação e cronograma do evento.

8.25. **Para o Lote 2 (Kit Lanche - Natal do Bem 1ª e 2ª Etapas):**

8.25.1. O fornecimento do Kit Lanche (Lote 2) será realizado para atender a demanda do evento Natal do Bem - 1ª e 2ª Etapas, sendo que:

8.25.1.1. A **1ª Etapa** será realizada no Centro Cultural Oscar Niemeyer - CCON, localizado na Av. Dep. Jamel Cecílio, Km 01 - Chácaras Alto da Glória, em Goiânia-GO.

8.25.1.2. O período do evento no CCON (Natal do Bem – 1ª Etapa) será de 13/11/2025 a 04/01/2026, com horário de funcionamento entre 18h e 23h, exceto:

- a) nas segundas-feiras 17/11, 24/11, 01/12, 08/12, 15/12 e 29/12/2025;
- b) O horário nas datas 24/12/2025 será das 17h às 21h; e
- c) no dia 31/12 (quarta-feira), devido a baixa procura registrada na véspera de *Reveillón*.

8.25.1.3. No dia 22/12 (segunda-feira), o evento funcionará normalmente, das 18h às 23h.

8.25.1.4. A **2ª Etapa** será realizada no Ginásio Goiânia Arena, localizado à Av. Fued José Sebba - Jardim Goiás, em Goiânia - GO.

8.25.1.5. O evento será realizado no dia 07/12/2025, no período das 08h às 13h.

8.25.2. As entregas deverão ser efetuadas, **sob demanda**, com a seguinte previsão:

- a) no Ginásio Goiânia Arena (média de 30% do quantitativo), **às 6h no dia 07/12/2025**, mediante emissão de Ordem de Fornecimento/Serviço encaminhada ao contratado previamente.
- b) no Centro Cultural Oscar Niemeyer (média de 70% do quantitativo), de acordo com as datas estabelecidas na programação do Natal do Bem, mediante emissão de Ordem de Fornecimento/Serviço encaminhada ao contratado previamente.

8.25.2.1. Poderá ocorrer variação de quantitativo para mais e/ou para menos no percentual estabelecido no subitem acima.

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

8.25.4. Os Lanches deverão estar frescos e preparados no dia.

8.25.5. O total de sanduíches deverá estar dividido entre os sabores citados, em número/quantidade a ser definida pela Contratante.

8.25.6. O sanduíche deverá vir embalado em papel filme ou papel acoplado, individualmente, de modo a facilitar o armazenamento e higiene.

8.25.7. A Contratada deverá disponibilizar 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.

8.25.8. Para a entrega no **Ginásio Goiânia Arena**, os kits deverão ser entregues pela Contratada devidamente acondicionados e organizados **em caixas ou contentores apropriados** de forma a viabilizar a distribuição em, no mínimo, **três (03)** pontos distintos, conforme orientação prévia da Contratante, assegurando a integridade e a praticidade no manuseio durante a entrega.

8.25.9. As referidas caixas deverão ser **deixadas no local até o término completo da distribuição** aos colaboradores do evento, devendo ser **recolhidas pela empresa contratada imediatamente após a finalização dos trabalhos**.

8.25.10. A entrega dos kits lanche poderão ocorrer pela equipe da Contratada, mediante supervisão da Contratante.

8.26. **Para o Lote 3 - Kit Lanche (Goiânia Arena):**

8.26.1. A 2ª Etapa será realizada no Ginásio Goiânia Arena, localizado à Av. Fued José Sebba - Jardim Goiás, em Goiânia - GO.

8.26.1.1. O evento será realizado no dia 07/12/2025, no período das 08h às 13h.

8.26.2. A entrega dos produtos deverá ser efetuada de forma única no Ginásio Goiânia Arena, até às **15h no dia 06/12/2025**, e alocado pela equipe da Contratada nos pontos indicados pela Contratante.

8.26.3. A entrega deverá ser realizada com os kits organizados em caixas ou contentores apropriados para facilitar a conferência e distribuição no local, conforme orientação da equipe técnica da Contratante.

8.26.4. As referidas caixas deverão ser **deixadas no local do evento até o término completo da distribuição**, devendo ser **recolhidas pela empresa contratada após a finalização do evento, ou seja, em 07/12/2025**, em horário previamente acordado com a Contratante.

8.26.5. A empresa contratada deverá disponibilizar, **obrigatoriamente, no mínimo 15 (quinze) colaboradores uniformizados e devidamente identificados**, durante o período de entrega dos kits lanche, com a finalidade de prestar **apoio no remanejamento, organização e redistribuição dos itens**, caso necessário, conforme orientação da equipe técnica da Contratante.

8.26.6. A Contratada deverá disponibilizar, no mínimo 05 (cinco) carrinhos para agilizar o transporte e remanejamento dos lanches no dia do evento.

8.27. Para o **Lote 4 - Kit Lanche (Eventos OVG)**

8.27.1. As datas de entrega do Lote 4 não estão definidas e serão comunicadas em conformidade com o subitem 8.1 e suas alíneas.

8.27.2. Os prováveis locais de entrega serão:

a) Centro da Juventude Tecendo o Futuro - Avenida Cristovão Colombo, esquina com a rua Managuá, Jardim Novo Mundo, Goiânia-GO.

b) Banco de Alimentos - Rodovia BR-153, km 5,5; Jardim Guanabara (dentro do CEASA-GO), Goiânia-GO.

8.27.3. Alterações nos locais serão informados conforme subitem 8.23.

8.27.4. Transporte, acondicionamento e pessoal deverão seguir as regras gerais estipuladas neste Termo de Referências.

8.28. Para o **Lote 5 - Lanches (Sanduíches PROBLEM)**:

8.28.1. O evento será realizado no Centro de Convenções de Goiânia, sito à Rua 4, nº 1400 - Setor Central, em Goiânia-GO, no dia 27/08/2025 e no dia 03/03/2026.

8.28.1.1. Os sanduíches deverão ser entregues nos horários a serem definido pela Contratante, observando-se as condições deste Termo.

8.28.2. Os sanduíches deverão ser preparados no dia, estarem frescos, bem embalados individualmente em papel adequado para sanduíches e acondicionados de forma que preserve a sua aparência e qualidade, atendendo os critérios descritos no item 3 deste Termo. O acondicionamento deverá manter os alimentos em temperatura adequada.

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 devem ser emitidas com o valor exato dimensionado pela fiscalização, observando a natureza da operação (produto e/ou serviço).

9.6. As notas fiscais deverão destacar as retenções de impostos conforme legislação, sendo a OVG substituta tributária.

9.7. As empresas optantes do Simples Nacional deverão apresentar declaração informando em qual Anexo está enquadrado.

9.7.1. 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.

9.8. Somente serão pagos os serviços devidamente executados.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1. 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.
- 10.2. 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.
- 10.3. 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.
- 10.4. 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.
- 10.5. O armazenamento e o transporte dos alimentos preparados, da distribuição até a entrega ao consumo, 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.
- 10.5.1. 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.
- 10.5.2. Os entregadores da Contratada deverão estar vestidos adequadamente, com roupas limpas, sapatos ou tênis fechados e devidamente identificados.
- 10.5.3. 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.
- 10.5.4. 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
- 10.6. Todos os equipamentos utilizados deverão ser de alta qualidade, e disponibilizados em tempo hábil para verificações pela Contratante.
- 10.7. O deslocamento e alimentação dos profissionais até o local da prestação do serviço é de responsabilidade da Contratada .
- 10.8. A Contratada deverá informar à Contratante, com até 24 (vinte 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.
- 10.9. 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.
- 10.10. 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 e, ainda:
- 10.11. Executar o objeto conforme as especificações, prazos e condições constantes neste termo de referência.
- 10.12. 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).
- 10.13. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste termo de referência, o objeto fornecido/executado em desacordo com as especificações exigidas.
- 10.14. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
- 10.15. 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.
- 10.16. 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.
- 10.17. 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.
- 10.18. 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.
- 10.19. 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.

- 10.20. 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 inadiplência não transfere responsabilidade à Contratante.
- 10.21. Comunicar ao Fiscal do contrato, imediatamente, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 10.22. 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.
- 10.23. 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.
- 10.24. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 10.25. 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.
- 10.26. 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.
- 10.27. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis 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.
- 10.28. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 10.29. 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.
- 10.30. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 10.31. 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.
- 10.32. 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.
- 10.33. Responsabilizar-se pelo cumprimento do objeto contratado, 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.

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 objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada,

de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

12.1. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses.

13. DA GARANTIA

13.1. A contratada deverá fornecer garantia legal do produto.

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.

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

15.3. 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.

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

16. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO/ORDEN DE SERVIÇOS

16.1. A gestão/fiscalização do Contrato/Ordem de Serviços 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.

17. DO SIGILO E DE PROTEÇÃO DE DADOS – LEI Nº 13.709/2018

17.1. A CONTRATANTE / CONTRATADA, além de guardarem sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, se comprometem a adotar as melhores práticas para respeitar a legislação vigente e/ou que venha entrar em vigor sobre proteção de dados, sendo certo que se adaptará, inclusive, à Lei nº 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).

17.2. A CONTRATANTE e CONTRATADA se obrigam ao dever de confidencialidade e sigilo relativamente a toda a informação e/ou dados pessoais a que tenha acesso por virtude ou em consequência das relações profissionais, devendo assegurar-se de que os seus colaboradores, consultores e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas funções, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados pessoais tratados, se encontram eles próprios contratualmente obrigados ao sigilo profissional.

17.3. As partes se obrigam a realizar o tratamento de dados pessoais de acordo com as disposições legais vigentes, bem como nos moldes da Lei nº 13.709/2018, a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), visando dar efetiva proteção aos dados coletados de pessoas naturais que possam identificá-las ou torná-las identificáveis, utilizando-os de tais dados tão somente para os fins necessários à consecução do objeto do Contrato, ou nos limites do consentimento expressamente manifestado por escrito por seus respectivos titulares.

17.4. A CONTRATANTE e a CONTRATADA se responsabilizam, única e exclusivamente, acerca da utilização dos dados obtidos por meio do contrato, sendo terminantemente vedada a utilização de tais informações para fins diversos daqueles relativos ao objeto do contrato, bem como outros fins ilícitos, ou que, de qualquer forma, atendem contra a moral e os bons costumes.

17.5. A OVG não será, em qualquer hipótese, responsabilizada pelo uso indevido por parte da CONTRATADA e/ou terceiros, com relação a dados armazenados em seus softwares e bancos de dados.

17.6. A CONTRATADA não poderá utilizar a informação e/ou os dados pessoais a que tenha acesso para fins distintos do seu fornecimento/prestação de serviços à OVG, não podendo, nomeadamente, transmiti-los a terceiros

17.7. A OVG NÃO IRÁ COMPARTILHAR NENHUM DADO DAS PESSOAS NATURAIS, SALVO AS HIPÓTESES EXPRESSAS DA LEI Nº 13.709/2018, QUE PERMITEM O COMPARTILHAMENTO SEM CONSENTIMENTO DO TITULAR.

17.8. O dever de sigilo e de confidencialidade e as restantes obrigações previstas no presente item, deverão permanecer em vigor mesmo após o término de vigência do contrato.

17.9. Eventuais violações externas que atinjam o sistema de proteção da OVG, serão comunicadas aos titulares, bem como a Autoridade Nacional de Proteção de Dados - ANPD.

17.10. Os dados pessoais serão eliminados após o término de seu tratamento, no âmbito e nos limites técnicos das atividades, autorizada a conservação para as seguintes finalidades:

17.10.1. Cumprimento de obrigação legal ou regulatória pelo controlador;

- 17.10.2. Estudo por órgão de pesquisa, garantida, sempre que possível, a anonimização dos dados pessoais;
- 17.10.3. Transferência a terceiro, desde que respeitados os requisitos de tratamento de dados dispostos na Lei; ou
- 17.10.4. Uso exclusivo do controlador, vedado seu acesso por terceiro, e desde que anonimizados os dados.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 18.1. 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.
- 18.2. 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.
- 18.3. 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).
- 18.4. É facultado à OVG, em qualquer fase da contratação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 18.5. 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.
- 18.6. 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.
- 18.7. A documentação apresentada pelos participantes fará parte do processo e não será devolvida ao proponente.
- 18.8. 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.
- 18.9. 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.
- 18.10. 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.
- 18.11. A OVG poderá adotar por analogia, quando necessário, normas gerais de contratações disciplinadas por legislação pertinente.
- 18.12. 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.
- 18.13. 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 **NATHALIA CHAVES TEIXEIRA, Gerente**, em 08/07/2025, às 15:19, 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 **ELIZA SARA CORREA DE CAMPOS, Analista**, em 08/07/2025, às 15:42, 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 08/07/2025, às 15:44, 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 informando o código verificador **76772576** e o código CRC **1B7396AC**.

