

CPS-CF Nº 050/2025

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO QUE ENTRE SI CELEBRAM A **ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS - OVG** E **PATRÍCIA XAVIER BUFFET LTDA**, NA FORMA ABAIXO:

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 74230-130, nesta Capital, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº 02.106.664/0001-65, neste ato, representada por sua Diretora Geral **Adryanna Leonor Melo de Oliveira Caiado**, brasileira, casada, economista, RG nº xx432xx – SPTC/GO, CPF nº xxx.229.441-xx e por seu Diretor Administrativo Financeiro **Sérgio Borges Fonseca Júnior**, brasileiro, casado, economista, RG nº xx9539xx – SSP/MG e CPF nº xxx.670.416-xx, ambos residentes e domiciliados nesta Capital, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado **PATRÍCIA XAVIER BUFFET LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 10.897.935/0001-76, com sede na Avenida A-2, nº 784, Quadra 03, Lote 14, Setor Sul, Trindade/GO, CEP 75.391-180, representada por sua sócia administradora **Patrícia Xavier Castelo Branco Ribeiro**, brasileira, casada, empresária, portadora do RG nº xx376xx SSP/GO e do CPF nº xxx.802.001-xx, residente e domiciliada em Trindade/GO, denominada simplesmente **CONTRATADA**, celebram o presente CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO, mediante **Processo SEI nº 202500058002095**, em conformidade com o Regulamento de Compras para Aquisição de Bens, Materiais, Serviços, Locações, Importações e Alienações desta Organização (NP 06 - Edição VI de 25/04/2024, publicado no Diário Oficial do Estado de Goiás nº 24.278 em 03/05/2024, vigente deste 18 de junho de 2024), podendo adotar por analogia, quando necessário, normas gerais de contratações disciplinadas por legislação pertinente, conforme faculta o item 18.4 do Regulamento de Compras e demais normas aplicáveis à espécie pelos preceitos de direito público, aplicando-lhes ainda, a teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- 1.1. Constitui objeto do presente instrumento a contratação de empresa especializada em prestação de serviços de buffet para a Organização das Voluntárias de Goiás (OVG) e demais Unidades, sob demanda, pelo período de 12 meses, visando garantir a qualidade dos serviços de alimentação oferecidos.
- 1.2. Integram este contrato, para todos os fins de direito, independente de transcrição, os documentos constantes do Processo nº 202500058002095, especialmente o Termo de Referência 062/2025 – CPAS-GPCOM/GAD (75477295), bem como a Proposta Comercial (76589804) e a Documentação da Contratada (77108741; 77509845).
- 1.1. A alteração do presente contrato será admitida nas condições preconizadas no Regulamento próprio da CONTRATANTE e/ou legislação correlata.
- 1.2. É expressamente vedada a subcontratação do objeto deste contrato, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação de penalidade prevista no Regulamento para Aquisição de Bens, Materiais, Serviços, Locações, Importações e Alienações – Norma e Procedimento – n.º 06.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA ESPECIFICAÇÃO, DO QUANTITATIVO e DOS VALORES

- 2.1. Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de buffet para a Organização das Voluntárias de Goiás (OVG) e demais Unidades, sob demanda, pelo período de 12 meses, visando garantir a qualidade dos serviços de alimentação oferecidos, conforme especificações e valores discriminados a seguir:



ORÇAMENTO									
SERVIÇOS DE BUFFET PARA EVENTOS		PREÇO POR PESSOA							PREÇO TOTAL (SOMATÓRIO)
ITEM	DESCRIÇÃO	10 até 50	51 a 100	101 a 200	201 a 300	301 a 400	401 a 500	Acima de 501	
1	COFFEE BREAK – TIPO 1 (SIMPLES) - SOMENTE ENTREGA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS (SEM BUFFET E MOBILIÁRIOS)	R\$ 86,00	R\$ 83,00	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	R\$ 169,00
2	COFFEE BREAK – TIPO 1 (SIMPLES)	XXX	R\$ 120,00	R\$ 118,00	R\$ 116,00	R\$ 110,00	R\$ 108,00	R\$ 101,00	R\$ 673,00
3	COFFEE BREAK – TIPO 2 (TRADICIONAL)	R\$ 163,00	R\$ 155,00	R\$ 150,00	R\$ 147,00	R\$ 142,00	R\$ 138,00	R\$ 131,00	R\$ 1.026,00
4	COFFEE BREAK – TIPO 3 (BRUNCH)	R\$ 213,00	R\$ 202,00	R\$ 197,00	R\$ 192,00	R\$ 186,00	R\$ 181,00	R\$ 169,00	R\$ 1.340,00
5	CHOCOBEM - SOMENTE ENTREGA (SEM BUFFET E MOBILIÁRIOS)	R\$ 19,00	R\$ 18,00	R\$ 17,00	R\$ 16,00	R\$ 15,00	R\$ 15,00	R\$ 15,00	R\$ 115,00
VALOR TOTAL									R\$ 3.323,00

Planilha 02									
SERVIÇOS DE BUFFET PARA EVENTOS		PREÇO POR PESSOA							PREÇO TOTAL (SOMATÓRIO)
ITEM	DESCRIÇÃO	301 a 400	401 a 500	501 a 600	601 a 700	701 a 800	801 a 900	Acima de 901	
6	ALMOÇO/JANTAR -TIPO 1 (TRADICIONAL)	R\$ 262,00	R\$ 248,00	R\$ 243,00	R\$ 236,00	R\$ 229,00	R\$ 222,00	R\$ 219,00	R\$ 1.659,00
7	ALMOÇO/JANTAR -TIPO 1 (EXECUTIVO)	R\$ 295,00	R\$ 280,00	R\$ 273,00	R\$ 265,00	R\$ 258,00	R\$ 250,00	R\$ 235,00	R\$ 1.856,00
VALOR TOTAL									R\$ 3.515,00

Somatório da Planilha 01 + 02 = R\$ 6.838,00

Itens 2,3,4,6 e 7: Fornecimento de alimentação, devendo estar inclusos: mão de obra, mobiliários e demais materiais.

2.2. DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO:

BUFFET PARA EVENTOS

COFFEE BREAK – TIPO 1 (SIMPLES)

1. BEBIDAS

- 1.1) Café coado em garrafa - sem açúcar e com açúcar, servido quente;
- 1.2) Tipo de chá (capim cidreira, canela, frutas vermelhas ou mate) – sem açúcar, servido quente;
- 1.3) Suco natural de laranja ou similar – em jarras ou suqueiras - servido gelado;
- 1.4) Suco pronto La Fruit (sabor uva, pêssego, maracujá ou caju) - embalagem 1 litro, servido gelado;
- 1.5) Refrigerantes – Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná (normal e zero), servidos gelado;
- 1.6) Achocolatado, servido quente;
- 1.7) Complementos: sachês de açúcar e adoçante.

2. QUITANDAS

- 2.1) Pão de queijo;
- 2.2) Biscoito de queijo;
- 2.3) rosquinha de leite condensado;
- 2.4) Bolo de cenoura com cobertura de chocolate ao leite;
- 2.5) Bolo de limão com cobertura de chocolate branco, bolo de laranja ou outro sabor;

3. SALGADOS ASSADOS

- 3.1) Empadinha de frango;
- 3.2) enroladinho de queijo;
- 3.3) enroladinho de salsicha;
- 3.4) esfiha de carne tradicional; e
- 3.5) diplomata.

4. SALGADOS FRITOS

- 4.1) Coxinha de frango com catupiry;
- 4.2) pastelzinho - de carne e de queijo;
- 4.3) quibe frito (recheado com queijo e com carne);
- 4.4) Disquinho de carne.

5. 01 MINI - SANDUICHE

- 5.1) Mini pão francês ou pão branco, com patês a escolha (frango, atum), mussarela e alface.

6. FRUTA

- 6.1) Frutas no Pote com tampa – Deve conter no mínimo 3 (três) tipos de frutas já fatiadas (no pote) – melão, mamão, kiwi, manga, abacaxi e/ou frutas da estação;
- 6.2) Complementos: mel e granola.

COFFEE BREAK – TIPO 2 (TIPO TRADICIONAL)

1. BEBIDAS

- 1.1) Café coado - sem açúcar e com açúcar, servido quente;
- 1.2) Tipo de chá (capim cidreira, canela, frutas vermelhas ou mate) - sem açúcar e com açúcar, servido quente;
- 1.3) Suco natural de laranja e/ou abacaxi com hortelã, ou similar; servido gelado;
- 1.4) Sucos prontos gelados La fruit (sabor uva, pêssego, maracujá ou caju) - embalagem 1 litro, servido gelado;
- 1.5) Achocolatado, servido quente;
- 1.6) Cappuccino, servido quente;
- 1.7) Refrigerantes – Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná (normal e zero), servido gelado;
- 1.8) Água saborizada (1 sabor) – pêssego, maçã verde, limão, frutas vermelhas e / ou outra à combinar, servida gelado;
- 1.9) Iogurtes (2 sabores): natural, morango, vitamina de frutas ou coco, servido gelado;
- 1.10) Complementos: sachês de açúcar e adoçante, servidos à parte.

2. PÃES, BOLOS, DOCES E QUITANDAS

- 2.1) Pão brioche;
- 2.2) pão de queijo;
- 2.3) biscoito de queijo;
- 2.4) 02 tipos de bolos, sendo (uma opção tradicional e uma opção elaborada):
 - a) 1 opção: 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, fubá com requeijão;
 - b) 1 opção: de bolo elaborado – bolo integral de ameixa, bolo integral de maçã com castanhas, bolo de banana com uva passas, integral de damasco ou outra opção integral à combinar.

3. COMPLEMENTOS

- 3.1) Granola de frutas e castanhas.

4. 01 MINI - SANDUICHE

- 4.1) Mini pão integral, tipo brioche, com patês a escolha (ricota, frango, atum), mussarela e alface.

5. ASSADOS E SALGADOS FINOS

- 5.1) Croissant (queijo com presunto, queijo com goiabada ou frango com catupiry);
- 5.2) Mini esfiha (queijo e de carne);
- 5.3) Mini quiches: queijo, ricota com bacon e/ou de alho poró.

6. SALGADINHOS BÁSICOS

- 6.1) Empadinha de frango;
- 6.2) coxinha de frango com catupiry;
- 6.3) disquinho de carne;
- 6.4) enroladinho de salsicha
- 6.5) enroladinho de queijo;
- 6.6) quibe;
- 6.7) mini pastel (de carne e de queijo).

7. FRUTAS

- 7.1) Frutas picadas no pote com tampa- especial. Deve conter no mínimo 3 (três) tipos de frutas já fatiadas: (mamão, melão, kiwi, uvas, morangos e/ou frutas da estação), preparadas no dia.

COFFEE-BREAK – TIPO 3 (BRUNCH)

1. BEBIDAS

- 1.1) Café coado - sem açúcar e com açúcar, servido quente;
- 1.2) Chá (1 tipo entre as opções): capim cidreira, canela, frutas vermelhas ou mate - com açúcar e sem açúcar, servido quente;
- 1.3) Sucos naturais (2 variedades dentre as opções à definir com a contratante): laranja, abacaxi com hortelã, acerola, tamarindo, caju, cajá e/ou manga, servido gelado;
- 1.4) Chocolate, servido gelado e quente;
- 1.5) Refrigerantes: Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná (normal e zero), servido gelado;
- 1.6) Iogurtes (2 sabores entre as opções): natural, morango, vitamina de frutas ou coco, servido gelado;
- 1.7) Complementos: sachês de açúcar e adoçante.

2. ENTRADA SALGADA

- 2.1) Empadinha de frango com queijo cremoso;
- 2.2) Frigideira de ovos mexidos (queijo, bacon e torradinha);
- 2.3) Sanduichinho de carne com cenoura ralada e creme de queijo com ervas;
- 2.4) Torta de frango ou de palmito;
- 2.5) Quiche de alho poró com presunto;
- 2.6) Pão de batata com carne fria e cebola dourada;
- 2.7) Brusqueta com queijo, rúcula e tomate;
- 2.8) Croissants recheados;
- 2.9) Panquecas;
- 2.10) Antepasto de berinjela;
- 2.11) Canapés variados.
- 2.12) Requeijão caseiro derretido.

3. ENTRADA DOCE

- 3.1) Cubos de bolo de chocolate;
- 3.2) Bolo de fubá com goiabada ou similar;
- 3.3) Bolo de laranja com açúcar;
- 3.4) Salada de frutas da estação;
- 3.5) Mini panquecas com frutas da estação;
- 3.6) Tortinha de limão, de chocolate com morango e torta de banana.

ALMOÇO/JANTAR TIPO 1- TRADICIONAL

1. BEBIDAS

- 1.1) Água mineral com e sem gás, servido gelada;
- 1.2) Refrigerantes Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná (normal e zero), servido gelado;
- 1.3) Sucos naturais (2 variedades dentre as opções à definir com a contratante): laranja, tamarindo, goiaba, caju, manga, abacaxi e acerola, servido gelado;
- 1.4) Café coado com e sem açúcar, servido quente;
- 1.3) Complementos: sachês de açúcar e adoçante, servidos à parte.

2. MESA DE FRIOS

- 2.1) Seleção de queijos (mussarela, parma, queijo prato);
- 2.2) Seleção de embutidos (lombinho defumado, presunto e blanquet de peito de peru);
- 2.3) Frutas secas (damasco, ameixa) e castanhas (de caju e amêndoas);
- 2.4) Mousse (tomates secos e gorgonzola);
- 2.5) Pães variados e torradas;
- 2.6) Mini salada tropical ou caprese;
- 2.7) Tomate cereja ao molho de manjerição.

3. BUFFET

Cardápio a ser montado pela equipe da OVG em consonância com a Contratada, atendendo à seguinte composição, dentre as opções abaixo discriminadas:

- 3.1) 02 Carnes sendo sempre: 1 opção bovina e 2º opção: ave ou suína;
- 3.2) 02 Tipos de arroz: 1 opção branco e 2º opção à escolha;
- 3.3) 01 Massa ou Guarnição;
- 3.4) 02 Tipos de saladas;
- 3.5) 02 tipos de molhos;
- 3.6) 02 Opções de Sobremesas.

4. OPÇÕES DE CARNES

4.1) BOVINAS

- 4.1.1) Lagarto no Molho (Cerveja Preta, Creme de Cebola, Molho de Tomate em Pedacos); 4.1.2) Lagarto recheado com azeitona e bacon e calabresa, servido com molho madeira; 4.1.3) Fraldinha Recheada (Cenoura, Bacon, Cebola, Calabresa); 4.1.4) Contra-filé ao molho de vinho tinto com amêndoas tostadas; 4.1.5) Alcatra ao Molho de Queijo Cremoso; 4.1.6) Escalope de Contra-filé ao molho de Mostarda e Mel; 4.1.7) Lagarto ao Molho de Madeira; 4.1.8) Lagarto ao Molho de Cerveja Preta; 4.1.9) Alcatra ao Molho de Ferrugem; 4.1.10) Contra Filé com Redução de Vinho Tinto; 4.1.11) Contra Filé ao Molho de Mostarda; 4.1.12) Contra Filé ao Molho de Madeira; 4.1.13) Bifinhos de Alcatra com Mussarela e Bacon Crispy; 4.1.14) Maminha ao molho Bechamél Cremoso; 4.1.15) Medalhão de contra-filé caprese (tomate seco, mozzarella de búfala e azeitonas pretas);

4.2) AVES

- 4.2.1) Filezinho ao molho de alcaparras e tomates secos; 4.2.2) Coxa e sobrecoxa assada no molho de mostarda e mel; Filé de frango com molho de milho verde; 4.2.3) Filé de frango grelhado com molho pesto; 4.2.4) Sobrecoxa de frango desossada recheada com peito de peru defumado e queijo prato, assado com molho de redução de laranja em damasco; 4.2.5) Sobrecoxa desossada recheada de presunto e queijo; 4.2.6) Frango ao molho quatro queijos; 4.2.7) Filé de Frango ao creme de champignon; 4.2.8) Filé de Frango ao molho rústico de tomate; 4.2.9) Iscas de Frango ao molho de cerveja; 4.2.10) Frango recheado com bacon e calabresa; 4.2.11) Frango ao molho cremoso de alho poró e mostarda.

4.3) SUÍNAS

- 4.3.1) Pernil com Abacaxi Grelhado; 4.3.2) Pernil com Calda de Frutas; 4.3.3) Pernil assado na cama de farofa de banana da terra, bacon e cebola crocante; 4.3.4) Costelinha no Molho Agridoce; 4.3.5) Lombo Recheado com Queijo, Hortelã e Abacaxi; 4.3.6) Lombo com Molho de Frutas da Estação; 4.3.7) Medalhão no Barbecue com Queijo; 4.3.8) Costelinha Suína Dourada ao Alho; 4.3.9) Lombo Suíno com cortado finamente com recheio de Mussarela e Bacon; 4.3.10) Lombo Suína ao molho de Maracujá; 4.3.11) Fraldinha Suína com Chutney de Abacaxi com hortelã;

4.4) ARROZ

Arroz branco (obrigatório), as opções referem-se ao 2º tipo de Arroz

- 4.4.1) Opção 1: Arroz Temperado do Chef (Cebola, Uva Passas, Castanha e Cheiro Verde); 4.4.2) Opção 2: Arroz biro biro (Batata Palha, Bacon, Ovo Mexido e Cheiro Verde); 4.4.3) Opção 3: Arroz com Alho Crispy; 4.4.4) Opção 4: Arroz com pimentas; 4.4.5) Opção 5: Arroz com Cebola Frita e Lentilhas; 4.4.6) Opção 6: Arroz com Castanha e Uvas Passas; 4.4.7) Opção 7: Arroz com Raspas de Limão e Castanha; 4.4.8) Opção 8: Arroz com lâminas de amêndoas; 4.4.9) Opção 9: Arroz de Brócolis com Bacon; 4.4.10) Opção 10: Arroz Primavera (Ervilhas, Cenoura Ralada, Ovo, Presunto; 4.4.11) Opção 11: Arroz com Bacon e Ervilhas; (Escolhe 1 Opção de Arroz).

5) MASSAS

- 5.1) Opção 1: Batatas assadas ao murro com ervas;
- 5.2) Opção 2: Batata assada polvilhada com queijo provolone e tomilho fresco;
- 5.3) Opção 3: Penne ao Molho Parisiense;
- 5.4) Opção 4: Penne aos quatro queijos com cubinhos de presunto (molho deve estar saboroso, sem aparência de ressecado). *queijo ralado servido à parte*;
- 5.5) Opção 5: Parafuso ao Sugo;
- 5.6) Opção 6: Tagliatelle Salteada com Bacon e Pimentão;
- 5.7) Opção 7: Spaghetti Semi Integral ao Molho Pesto Cremoso;
- 5.8) Opção 8: Spaghetti ao Alho e Óleo;
- 5.9) Opção 9: Spaghetti Carbonara;
- 5.10) Opção 10: Spaghetti Bolonhesa;
- 5.11) Opção 11: Linguine ao molho Alfredo;
- 5.12) Opção 12: Penne ou Parafuso com Brócolis e Bacon;
- 5.13) Opção 13: Penne ou Parafuso com calabresa, bacon, tomates e uvas passas;

6) GUARNIÇÃO

- 6.1) Opção 1: 04 tipos de Legumes grelhados na manteiga de ervas finas;
- 6.2) Opção 2: Legumes no vapor (brócolis, abobrinha, couve-flor, cenoura);
- 6.3) Opção 3: Pamonha assada;
- 6.4) Opção 4: Caponata de berinjela;
- 6.5) Opção 5: Farofinha temperada, com ou sem couve.

7) SALADAS

- 7.1) Opção 1: Salada Caprese (tomate italiano, mussarela de búfala, manjerição fresco – servida temperada: sal, pimenta do reino e azeite extra virgem);
- 7.2) Opção 2: Salada Fresh (Alface Americana, Lascas de Coco, Manga, Morangos);
- 7.3) Opção 3: Salada Verde com Uvas Verdes e Maçã (Alface, Rúcula, Agrião, Uva Verde, Maçã, Cebola);
- 7.4) Opção 4: Salada Verão (Alface, Repolho Roxo, Cenoura Ralada, Pimentão Amarelo, Vermelho e Cebola);
- 7.5) Opção 5: Salada Tropical (Alface, Rúcula, Tomate Cereja, Fruta da Estação);
- 7.6) Opção 6: Salada Repolho com Abacaxi (Repolho, Abacaxi finamente Picado, Uva Passas);
- 7.7) Opção 7: Salada Caesar (Alface Americana, Croutons);
- 7.8) Opção 8: Salada frango (alface crespa, croutons, frango desfiado, tomate cereja e queijo ralado).

7.9) MOLHOS

- 7.9.1) Opção 1: Fresh (Iogurte, Pepino e Hortelã, - tzatziki);
- 7.9.2) Opção 2: Mostarda e Mel;
- 7.9.3) Opção 3: Molho de Queijo com Ervas;
- 7.9.4) Opção 4: Molho do Chef (opção sugerida pelo Buffet, devendo ser de igual qualidade dos demais ou superior).

8) SOBREMESAS

Escolher 02 opções dentre as listadas abaixo:

- 8.1) Torta de abacaxi com coco;
- 8.2) Torta de brigadeiro de chocolate branco e chocolate ao leite;
- 8.3) Torta de limão;
- 8.4) Trufas de morango com chocolate;
- 8.5) Dois tipos de doces caseiros de frutas servidos com queijo frescal;
- 8.6) Manjar de coco com calda de ameixa;
- 8.7) Pudim de leite condensado;
- 8.8) Sorvete de creme com calda de chocolate ao leite;
- 8.9) Sorvete de coco com calda de frutas vermelhas ou outro sabor a escolha;
- 8.10) Sorvete de ninho trufado com calda de chocolate ou morango;
- 8.11) Torta de chocolate meio amargo;
- 8.12) Mousse de chocolate branco com chocolate ao leite com raspas de chocolate ao leite;
- 8.13) Mousse de maracujá e limão;
- 8.14) Abacaxi com raspas de limão ou outra fruta.

ALMOÇO/JANTAR TIPO 2- EXECUTIVO

Cardápio a ser montado pela equipe da OVG em consonância com a Contratada, atendendo à seguinte composição, dentre as opções abaixo discriminadas:

1. MESA DE FRIOS

- 1.1) Seleção de queijos (mussarela, parma, queijo prato);
- 1.2) Seleção de embutidos (lombinho defumado, presunto e blanquet de peito de peru);
- 1.3) Frutas secas (damasco, ameixa) e castanhas (de caju e amêndoas);
- 1.4) Mousse (tomates secos e gorgonzola);
- 1.5) Pães variados e torradas;
- 1.6) Mini salada tropical ou caprese;
- 1.7) Tomate cereja ao molho de manjeriço.

2. SERVIÇO VOLANTE

- 2.1) Croquete (carne seca, carne, queijo ou similar);
- 2.2) Pastel de carne e/ou queijo;
- 2.3) Pamonha assada;
- 2.4) Chica doida;
- 2.5) Mini quiche;
- 2.6) Mini tacos.

3. ALMOÇO/JANTAR

Cardápio a ser montado pela equipe da OVG em consonância com a Contratada, atendendo à seguinte composição, dentre as opções abaixo discriminadas:

- 3.1) (uma) salada;
- 3.2) 1 (uma) massa;
- 3.3) 2 (duas) guarnições;
- 3.4) 2 (duas) carnes;
- 3.5) (quatro) sobremesas;
- 3.6) Bebidas.

4. SALADAS

- 4.1) Mix de folhas, tomate cereja, manga, palmito,
- 4.2) Queijo, fios de cenoura, pepino japonês e molho;
- 4.3) Mix de folhas verdes com queijo, fios de cenoura, pepino e tomate;
- 4.4) Salada de alface americana, crotons, frango defumado com parmesão e molho caesar;
- 4.5) Salada na cama de folhas, legumes assados (abobrinha, pimentões, lascas de cabutiá com vinagrete e palmito);
- 4.6) Mix de folhas com lascas de queijo e supreme de tangerina.

5. MASSA

- 5.1) Massas longas com molhos variados;
- 5.2) Massas recheadas (com opções de recheios);
- 5.3) Massas curtas com molho pesto finalizado com parmesão.

6. GUARNIÇÕES

- 6.1) Arroz branco;
- 6.2) Arroz cítrico;
- 6.3) Arroz flambado com castanha e brócolis;
- 6.4) Arroz com castanhas laminadas e torradas;
- 6.5) Trio de batatas (salsa, inglesa e doce) gratinadas, bacon e molho de queijo;
- 6.6) Legumes no vapor;
- 6.7) Gratinado de trio de batatas (doce, inhame e salsa), ervilhas, com creme de leite, especiarias e queijo;
- 6.8) Risoto de cogumelo e queijo ou similar;
- 6.9) Risoto do cerrado.

7. CARNES

- 7.1) Filé bovino ao molho madeira;
- 7.2) Peito de frango grelhado ao molho de gorgonzola;
- 7.3) Medalhão de file com molho de três cogumelos frescos;
- 7.4) Bacalhoda (lombo) tradicional;
- 7.5) Filé de pirarucu com molho de bobó de camarão;
- 7.6) Moqueca de peixe;
- 7.7) Bife ancho ao molho com tomate seco, mussarela de búfala e manjerição fresco;
- 7.8) Linguado gratinado em camadas com alho poró, tomate, azeite e coentro;
- 7.9) Medalhão de filé bovino com crosta crocante e molho de alho poró com queijo brie;
- 7.10) Pescada amarela na manteiga, alcaparras, coentro e cogumelos;
- 7.11) File bovino ao molho de vinho do porto, finalizado com crocante de bacon, cubinhos de coalho e banana da terra;
- 7.12) Lombo suíno regada com molho de laranja, finalizado com legumes tostados;
- 7.13) Carré de cordeiro ao molho de hortelã;
- 7.14) Pernil de cordeiro ao molho de mel e alecrim;
- 7.15) Bombom de alcatra com molho mediterrâneo.

8. SOBREMESAS

- 8.1) Ambrosia;
- 8.2) Creme queimado de doce de leite;
- 8.3) Frutas frescas da estação;
- 8.4) Cocada;
- 8.5) Tiramissu;
- 8.6) Pudim;
- 8.7) Cheesecakes variados
- 8.8) Trifle de banana caramelada;
- 8.9) Torta de chocolate com frutas da estação;
- 8.10) Creme de queijo com café;
- 8.11) Torta de morango recheada com cream cheese;
- 8.12) Mousse de chocolate com coco e cerejas;
- 8.13) Sorvete artesanal com sabores variados;
- 8.14) Creme brulée;
- 8.15) Pavlova;
- 8.16) Panacota de morango;
- 8.17) Torta de maçã, limão, etc.;
- 8.18) Goiabada com queijo fresco;
- 8.19) Frutas cristalizadas;
- 8.20) Pastelinho de Goiás.

9. BEBIDAS

- 9.1) Refrigerantes: Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná (normal e zero), servido gelado;
- 9.2) Suco natural (2 variedades dentre as opções à definir com a contratante: laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e/ou acerola), servido gelado;
- 9.3) Água mineral, servido gelado;
- 9.4) Café coado com e sem açúcar, servido quente.

BEM-CASADO / CHOCOBEM PERSONALIZADO (A arte será enviada à contratada para confecção)

- 1) Chocobem de chocolate branco, mínimo 70g, pão de ló, recheio tradicional de doce de leite e cobertura de chocolate branco, embalado em papel crepom e laço de fita em cetim (cores a definir pela contratante);
- 2) Chocobem, mínimo 70g, pão de ló com chocolate, recheio tradicional de ganache de chocolate e cobertura de chocolate ao leite, embalado em papel crepom e laço de fita em cetim (cores a definir pela contratante)

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DOS REQUISITOS PARA CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES

3.1. Os serviços serão prestados sob demanda, uma vez que serão utilizados de forma parcelada, sempre que necessário, visando suprir as necessidades da Organização das Voluntárias de Goiás - OVG.

3.2. 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.

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

3.4. A solicitação para a execução do serviço ocorrerá através de ordem de serviço, 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.

3.4.1. A ordem de serviço será encaminhada para o endereço eletrônico (e-mail) indicado formalmente pela CONTRATADA, que poderão ser demandados nos seguintes prazos:

3.4.2. COFFEE BREAK: evento com público estimado de até 50 (cinquenta) pessoas: antecedência mínima de **36 (trinta e seis) horas** da data do evento e do horário programado para o início do evento;

3.4.3. COFFEE BREAK: evento com público estimado acima de 51 (cinquenta e uma) pessoas: antecedência mínima de **48 (quarenta e oito) horas** da data e do horário programado para o início do evento;

3.4.4. ALMOÇO/JANTAR: **antecedência mínima de 10 (dez) dias corridos da data do evento.**

3.4.5. Havendo a necessidade de aumento do quantitativo, o gestor do contrato solicitará previamente o atendimento junto a contratada. Esse aumento durante o evento será tratado por meio de Ordem de Serviço Complementar.

3.5. Compete exclusivamente à OVG a escolha do cardápio a ser servido, o qual deverá conter no mínimo as opções previstas no Item 3.2. do Termo de Referência.

3.6. 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.

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

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

3.9. 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.

3.10. A alimentação deverá ser fornecida por 02 horas e 30 minutos para coffee break; e para almoço/jantar por 05 horas.

3.10.1. Será definido na Ordem de Serviço os horários de início e fim dos eventos.

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

3.12. Devem ser rigorosamente observadas as quantidades e variedades descritas para cada tipo de serviço especificado no cardápio disposto no Item 3.2 do Termo de Referência.

DO MOBILIÁRIO E MATERIAIS:

3.13. A Contratada deverá possuir condições dos materiais e equipamentos utilizados, necessários para a prestação dos serviços, bem como condições de acondicionamento e transporte dos produtos, além de cozinha própria para preparo de alimentos, instalada na região metropolitana de Goiânia-GO.

3.14. A Contratada deverá disponibilizar toda a estrutura, proporcional ao número de participantes, os materiais e utensílios como aparadores, mesas, forros de mesa em tecido a

definir, cadeiras, bandejas, pegadores, travessas, taças, xícaras, jarras, guardanapos de papel de primeira qualidade, guardanapos de tecido a definir, garrafas térmicas no local do evento e demais objetos necessários para a execução do serviço de buffet.

3.15. Além das mesas destinadas para servir as bebidas e alimentos, a Contratada deverá fornecer algumas mesas para serem dispostas pelo espaço em que os alimentos forem servidos, para que as pessoas possam colocar seus pratos e copos após o uso.

3.16. 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);

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

3.18. 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;

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

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

3.21. Aparador, forrado ou não, de acordo com a solicitação da OVG, para cada grupo de até 100 pessoas, incluso uma mesa redonda extra (8 lugares, padrão cavalete, forrada) para colocação de material (pratos e talheres);

3.22. 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;

3.23. 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;

3.24. Os mobiliários e demais materiais necessários devem estar inclusos na planilha de custos a ser apresentada, conforme item 3.1, do Termo de Referência.

DA EQUIPE (quantitativo mínimo):

3.25. Cozinha:

3.25.1. 01 (um) cozinheiro chefe encarregado pela estrutura;

3.25.2. 05 (cinco) auxiliares a cada 100 convidados;

3.25.3. 02 (dois) encarregados em serviço de carregar e descarregar caminhão, entre outros.

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

3.26.1. Uso de uniformes será indispensável.

3.27. A Contratada deverá fornecer a quantidade de garçons suficiente para atender ao evento;

3.27.1. Garçom para serviço de coffee break e almoço/jantar, proporção de 1 garçom a cada 10 convidados.

3.27.2. Atendentes de aparadores, sendo 02 em cada unidade de serviço.

3.28. 01 maître/responsável pela coordenação do serviço de alimentação para eventos acima de 100 pessoas, o qual será o responsável pelo diálogo direto com a equipe de garçons;

3.28.1. Maître (chefe de salão), proporção de 1 maître a cada 100 convidados.

3.29. Nos eventos, os maitres são responsáveis por coordenar os garçons (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;

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

3.30.1. Todas as comidas do menu escolhido;

3.30.2. Sucos, refrigerantes e águas deverão ser servidos gelados;

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

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

3.31. As dependências dos locais que serão utilizadas para a realização dos eventos, tais como cozinhas, copas, áreas de produção e preparo (**exceto utensílios e equipamentos de cozinha**) serão

disponibilizadas ao Buffet contratado, estando limpas, higienizadas e em perfeito estado de uso e estas deverão, ao final de cada evento estar da mesma maneira em que inicialmente foram recebidas, inclusive com o recolhimento do lixo acondicionado em local apropriado;

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

3.33. 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 e demais despesas diretas ou indiretas;

3.34. 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;

3.35. O contratado deverá 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.

DOS ALIMENTOS:

3.36. 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;

3.36.1. 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;

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

3.36.3. 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;

3.36.4. 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;

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

3.36.6. 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;

3.36.7. O transporte dos alimentos (matérias primas ingredientes ou produtos já preparados) até o local do evento é responsabilidade da contratada;

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

3.36.9. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante;

3.36.10. 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;

3.36.11. 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;

3.36.12. As demais bebidas deverão ser transportadas em veículo apropriado e entregues no local do evento, sempre na temperatura determinada neste Termo de Referência;

3.37. 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;

3.38. 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;

3.39. 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;

3.40. Durante a vigência do contrato, o fornecedor concordará que a OVG poderá acordar mudança pontual de itens do cardápio, em virtude das condições do local do evento ou mesmo do perfil de público ou tempo de serviço;

3.40.1. Essas alterações, após serem acordadas entre as partes, serão informadas à contratada na Ordem de Serviço correspondente ao evento.

DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

3.41. A CONTRATADA deverá entregar os alimentos/serviços de forma parcelada, sob demanda, a partir da emissão de ordem de serviço pela CONTRATANTE, que poderão ser demandados nos seguintes prazos:

3.41.1. COFFEE BREAK: evento com público estimado de até 50 (cinquenta) pessoas: antecedência mínima de **36 (trinta e seis) horas** da data do evento e do horário programado para o início do evento;

3.41.2. COFFEE BREAK: evento com público acima de 51 (cinquenta e uma) pessoas: antecedência mínima de **48 (quarenta e oito) horas** da data e do horário programado para o início do evento;

3.41.3. ALMOÇO/JANTAR: **antecedência mínima de 10 (dez) dias corridos da data do evento.**

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

3.43. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

3.43.1. Para cada solicitação, a Contratante comunicará à Contratada com antecedência mínima contidas no item 10.1;

3.43.2. O fornecimento poderá ocorrer em dias úteis e não úteis, em datas, horários e locais a serem definidos e informados pelo gestor(a) ou seu substituto(a) do contrato, em Goiânia e Região Metropolitana;

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

3.43.4. Comunicar formal e previamente ao Gestor do Contrato toda e qualquer anormalidade ou impropriedade que possa impactar a execução regular e rotineira da solicitação, prestando os esclarecimentos necessários para deliberação desta Organização;

3.43.5. O cancelamento do fornecimento dos produtos solicitados poderá ser feito, sem custos nos seguintes prazos: com até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para eventos com até 50 pessoas, com até 36 (trinta e seis) horas de antecedência para eventos com mais de 51 pessoas;

3.43.6. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da execução do objeto;

3.44. Os materiais/produtos deverão ser de 1ª qualidade e entregues em perfeitas condições, não podendo estar danificado(s) por qualquer lesão de origem física ou biológica que afete a sua aparência/qualidade, sob pena de não recebimento dos mesmos;

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

3.46. Os produtos deverão vir embalados em embalagens separadas por tipo de salgado/quitanda/alimento, no caso dos itens 1 e 5, da Planilha 01, constante no item 3, do Termo de Referência;

3.47. 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 no Termo de Referência;

3.48. Verificando-se defeito(s) no(s) produto(s), a empresa será notificada para sanar ou substituí-lo(s), parcialmente ou na sua totalidade, a qualquer tempo, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, às suas expensas, ainda que constatado depois do recebimento definitivo;

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

3.49. O objeto da contratação será acompanhado por funcionário responsável, designado pelo gestor do contrato;

3.50. O transporte e a descarga dos produtos no local designado correrão por conta exclusiva da empresa contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente;

3.51. 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 Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA FONTE DOS RECURSOS

4.1 Os recursos Financeiros para custeio da referida despesa são oriundos de “Recursos Próprios – TARE 0,3%”, conforme Despacho nº 910/2025 – OVG/DIAF (doc. SEI 75718118).

5. CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR DO CONTRATO

5.1. A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo objeto do presente Contrato, o valor total sob demanda de até **R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais)**, em conformidade com os preços ofertados pela Contratada (76589804) e dispostos na tabela do item 2.1 da Cláusula Segunda deste instrumento.

5.2. Os preços oferecidos serão irrevogáveis pelo período mínimo de 12 (doze) meses, salvo hipóteses de readequação do equilíbrio econômico-financeiro. Após esse período os preços poderão ser reajustados com base no IPCA-IBGE ou outro índice que venha a substituí-lo, ou ainda, por acordo entre as partes.

5.3. No preço estão incluídos todos os custos diretos e indiretos requeridos para o fornecimento do objeto, tais como 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 Contrato.

- 5.4. A recusa injustificada da Contratada em entregar o objeto no prazo e/ou quantitativo estipulado caracteriza descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a às penalidades previstas neste Contrato.

6. CLÁUSULA SEXTA – DOS PAGAMENTOS

- 6.1. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) 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.
- 6.2. O pagamento será efetuado, através de transferência em conta corrente, informada pela CONTRATADA (77108741):

Banco: ITAÚ

Agência: 4313

Conta Corrente: 13504-0

- 6.2.1. A conta bancária deverá ser de titularidade da Contratada.
- 6.3. Os documentos que apresentarem incorreção, serão devolvidos à CONTRATADA para regularização, reiniciando-se novos prazos para pagamentos, a contar da reapresentação devidamente corrigida.
- 6.4. As notas fiscais deverão destacar as retenções de impostos conforme legislação, sendo a OVG substituta tributária.
- 6.5. As empresas optantes do Simples Nacional deverão apresentar declaração informando em qual Anexo estão enquadradas.
- 6.5.1. 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.
- 6.6. As notas fiscais devem ser emitidas com o valor exato dimensionado pela fiscalização, observando a natureza da operação (produto e/ou serviço).

6.7. Somente serão pagos os serviços devidamente executados.

6.8. A CONTRATANTE poderá deduzir dos pagamentos, importâncias que, a qualquer título, lhe forem devidas pela CONTRATADA.

6.9. Poderá a CONTRATANTE sustar o pagamento de qualquer nota fiscal, nos seguintes casos:

- (a) Fornecimento do objeto em desacordo com as condições estabelecidas neste contrato;
- (b) Erros, omissões ou vícios nas notas fiscais.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

7.1. O prazo de vigência do presente ajuste será de **12 (doze) meses**, contados a partir da última assinatura, podendo ser prorrogado em conformidade com o Regulamento de Compras desta Organização, através de assinatura de Termo Aditivo, mediante comprovação da vantajosidade econômica para a OVG, devendo o mesmo ser regulamente publicado em seu site.

7.2. O contrato poderá ser reajustado após 12 (doze) meses da data de sua celebração.

7.3. O índice de reajuste a ser adotado deverá ser o do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA ou por outro indicador que venha substituí-lo.

7.3.1 O primeiro reajuste levará em conta para fins de cálculo a variação do índice pactuado nos últimos 12 meses disponíveis do IPCA que antecedem o final da vigência contratual, sendo que os reajustes subsequentes ocorrerão sempre da mesma forma.

7.4. Registros que não caracterizam alteração do objeto do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo.

7.5. Na hipótese de não renovação ou perda do Contrato de Gestão, fica resguardado o direito a rescisão unilateral por parte da OVG, independentemente da anuência ou concordância da CONTRATADA, não podendo esta, reclamar quaisquer direitos ou perdas e danos.

8. CLÁUSULA OITAVA – DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. É expressamente vedada a subcontratação e/ou terceirização do objeto deste Contrato, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação de penalidade prevista no Regulamento para Aquisição de Bens, Serviços, Locações, Importações e Alienações – Norma e Procedimento – NP Nº. 006 de 25 de abril de 2024.

9. CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA

9.1. A garantia será prestada com vistas a manter a prestação de serviço em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

9.2. Após a entrega dos produtos que compõem os serviços, constatada inconformidade no mesmo, será solicitada a substituição por um, conforme, sem direito a ressarcimento à vencedora/contratada e sem ônus para a contratante.

9.3. Constatado vício oculto ou aparente a vencedora/contratada deverá fazer a imediata substituição dos produtos identificados ou refazer em tempo hábil os serviços prestados.

9.4. Na hipótese de substituição, complementação de quantidade, a vencedora/contratada deverá fazê-la no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, contados da identificação dos serviços mal executados ou produtos fora das especificações exigidas pela contratada.

9.5. Os produtos a serem utilizados na composição dos cardápios deverão ser todos de primeira qualidade e estarem dentro do prazo de validade, e quando de sua entrega deverão estar em perfeitas condições para o consumo e em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

9.6. Os materiais utilizados nas montagens dos salões e mesas deverão ser novos, estarem em bom estado de uso, sem que estejam trincados quebrados, com ranhuras ou lascados, bem como, no que se refere à qualidade e quantidade dos materiais, estes deverão atender as especificações deste instrumento.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Constituem obrigações da CONTRATANTE:

- 10.1. Dar conhecimento à CONTRATADA de quaisquer fatos que possam afetar a entrega do objeto.
- 10.2. Notificar à CONTRATADA, formalmente, caso os serviços estejam em desconformidade com o estabelecido no Termo de Referência e Anexos, para que essa proceda às correções necessárias.
- 10.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Contrato.
- 10.4. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens/serviços com as especificações constantes deste Contrato e da proposta, para fins de aceitação.
- 10.5. Prestar informações adicionais, dirimir dúvidas e orientar nos casos omissos se ocorrer, mediante solicitação da Contratada.
- 10.6. A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 10.7. Designar o Gestor do Contrato a quem caberá fiscalizar e promover todas as ações necessárias à sua fiel e perfeita execução, inclusive registrando todas as eventuais ocorrências que estejam em desacordo com o avençado.
- 10.8. Proporcionar todas as condições necessárias para que a CONTRATADA cumpra suas obrigações em conformidade com o estabelecido e exigido no Termo de Referência.
- 10.9. Realizar as solicitações de fornecimento da CONTRATADA, as quais serão formalizadas por escrito, através de pedido de fornecimento, emitida por colaborador designado para tal fim.
- 10.10. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos e dos serviços prestados, podendo exigir sua substituição ou adequação, e inclusive rejeitá-los, quando não atenderem à qualidade, quantidade, prazo e demais condições contidas no Termo de Referência e neste instrumento.
- 10.11. Efetuar o pagamento pelos produtos fornecidos pela CONTRATADA e devidamente atestados pelo Gestor do Contrato, observados os procedimentos necessários para tal fim.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da CONTRATADA:

11.1. 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.

11.2. 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 Contrato.

11.3. Oferecer condições físicas e materiais para a prestação dos serviços objeto do Termo de Referência;

11.4. Disponibilizar profissionais com formação superior, graduado(a) em nutrição, devidamente titularizado (a) regulamentado(a) no Conselho Regional de Nutrição, a fim de proporcionar qualidade na alimentação a ser servida;

11.5. Disponibilizar de profissional *chef(s)* de cozinha/cozinheiro(a) com formação na área e que comprove através de título tal formação para exercer as funções pertinentes à prestação dos serviços;

11.6. Fazer a imediata troca de produto e/ou equipamento que for julgado insuficiente ou inadequado, refazer o serviço que não esteja de acordo com o avençado, mediante solicitação justificada (por escrito) da Contratante;

11.7. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, em conformidade com cadastramento no órgão regulamentador, sendo este, Conselho Regional de Nutrição;

11.8. Selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, sendo estes capacitados para as atividades necessárias em conformidade ao desempenho dentro das descrições de cargos e funções que estejam no regimento dos órgãos de Nutrição e Administração, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais referências;

11.9. Realizar a limpeza e higienização das copas, cozinhas, áreas de produção utilizada para execução dos eventos, e entregá-los em perfeito estado de uso, igualmente como foram disponibilizados, inclusive o recolhimento do lixo e acondicioná-lo em local próprio;

11.10. Manter a disciplina nos locais dos serviços (copas, cozinhas, salões e demais dependências

utilizadas nos eventos);

11.11. Manter os funcionários devidamente uniformizados;

11.12. Implantar, de forma adequada a planificação, execução e supervisão dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz;

11.13. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados das normas disciplinares vigente;

11.14. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, em caso de acidente;

11.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual e municipal, as normas de segurança do trabalho;

11.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, norma e legislação;

11.17. Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação;

11.18. Ficar responsável por todas as despesas inerentes aos serviços contratados;

11.19. Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados nos locais de trabalho;

11.20. Substituir, sempre que exigido, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconveniente ou insatisfatório à OVG;

11.21. Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração seja qual for, desde que praticada por seus empregados quando da prestação dos serviços;

11.22. Não subcontratar outra empresa para a execução dos serviços objeto desta contratação;

11.23. Assumir todos os vínculos empregatícios de seus empregados, sendo a CONTRATADA a única responsável pelo pagamento de salário e demais vantagens e recolhimento de todas as obrigações e tributos pertinentes, bem assim quaisquer acidentes que possam ser vítimas, quando em serviço;

11.24. Cumprir as demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei Federal nº 14.133/21, suas alterações e demais legislações pertinentes em vigência.

11.25. Aceitar nas mesmas condições contratuais constantes do presente instrumento, e mediante Termo Aditivo, os acréscimos e supressões que se fizerem necessárias até o limite **de 25% (vinte e cinco)** por cento do valor inicial atualizado do Contrato.

11.26. Tais acréscimos ou reduções decorrerão da necessidade de aumentar ou diminuir o quantitativo dos produtos a serem fornecidos, visando à plena satisfação do cumprimento do objeto, ocorrendo, portanto, somente mediante justificativa da OVG.

11.27. A empresa deverá ainda garantir as seguintes condições para a prestação do serviço:

11.28. Autorização da vigilância sanitária;

11.29. Instalações adequadas oferecendo garantia total de higiene aos produtos;

Condições dos materiais e dos equipamentos utilizados para o preparo dos alimentos;

11.30. Condições de armazenamento e manuseio de produtos utilizados para o preparo dos alimentos;

11.31. Condições dos materiais necessários para prestação dos serviços (talheres, copos, taças, aparelhos de jantar, etc.) em quantidade suficiente;

11.32. Condições da cozinha própria utilizada para o *mise en place* e preparação dos alimentos, já que somente a finalização de determinados pratos é feita na cozinha do local do evento (quando houver disponibilidade);

11.33. Condições de acondicionamento e transporte dos alimentos preparados.

11.34. 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;

11.35. 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;

11.36. Responsabilizar-se integralmente pela qualidade dos serviços contratados nos termos das legislações vigentes, fornecendo mão-de-obra qualificada, com experiência comprovada, nas funções que irá desempenhar;

11.37. A contratada deverá indicar um funcionário para ser o contato direto com a OVG, devendo informar e manter atualizados os meios de comunicação (telefone e *e-mail*) disponíveis para a CONTRATANTE, a fim de que este possa gerenciar as demandas no período da prestação de serviços, quando necessário;

11.38. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a permitir do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

11.39. Fornecer aos colaboradores, sem gerar custos à contratante, os equipamentos de proteção individual (EPI), coletiva (EPC), uniforme, crachá, alimentação, treinamento, capacitação, registro, e qualquer outro que se fizer necessário, atendendo e estando de acordo com as normas e legislações aplicáveis.

11.40. A Contratada deverá sempre fiscalizar o uso de EPI e EPC necessários à execução dos serviços;

11.41. Respeitar normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências da Contratante.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. A CONTRATADA poderá ser responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

- (a) Dar causa à inexecução parcial ou total do contrato;
- (b) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- (c) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta;

- (d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- (e) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a cotação ou a execução do contrato;
- (f) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- (g) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da cotação.

12.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item anterior, as seguintes sanções:

- (a) Advertência;
- (b) Multa;
- (c) Rescisão contratual;
- (d) Impedimento/suspensão de contratar com a OVG, pelo período de até 02 (dois) anos.

12.3. A aplicação da sanção de multa no caso de inexecução parcial não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

12.4. O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a CONTRATADA à multa de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia de atraso, incidente sobre o valor do contrato, podendo acarretar sua rescisão unilateral.

12.5. Se o total das multas atingir valor igual a 30% (trinta por cento) do valor total deste contrato, este será rescindido de pleno direito, a exclusivo critério da CONTRATANTE, sem prejuízo da apuração de perdas e danos.

12.6. A sanção prevista no caso de inexecução total impedirá a pessoa física/jurídica de contratar com a OVG pelo período de até 02 (dois) anos.

12.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela OVG à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será

descontada da garantia prestada ou será cobrada administrativa ou judicialmente.

- 12.8. As multas serão descontadas *ex-officio*, de qualquer crédito da CONTRATADA existente na CONTRATANTE, em favor desta última. Na inexistência de créditos que respondam pelas multas, a CONTRATADA deverá recolhê-las nos prazos que a CONTRATANTE determinar, sob pena de cobrança judicial.
- 12.9. A aplicação das sanções não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à OVG.
- 12.10. Na aplicação das sanções previstas no item 12.2 dessa cláusula, será facultada a apresentação de defesa da interessada no prazo de até 05 (cinco) dias, contados a partir da sua ciência.
- 12.11. Após as aplicações de penalidades cabíveis, serão adotadas as medidas necessárias para o registro do impedimento ou representação ao Ministério Público, conforme o caso.
- 12.12. As sanções previstas nesta cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, de acordo com a gravidade do inadimplemento.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO

- 13.1. A inexecução total ou parcial deste contrato ensejará sua rescisão, com as consequências contratuais e legais, reconhecidos os direitos da CONTRATANTE, especialmente quanto a lucros cessantes e perdas e danos.
- 13.2. A CONTRATANTE reserva-se o direito de rescindir este contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que caiba à CONTRATADA o direito a indenização de qualquer espécie, quando ocorrer:
- (a) Falência, recuperação judicial ou dissolução da CONTRATADA;
 - (b) Inadimplência de qualquer cláusula e/ou condição deste Contrato por parte da CONTRATADA;
 - (c) Subcontratação, cessão ou transferência do presente Contrato;

- (d) Atraso, sem justificativa aceita pela CONTRATANTE, nos prazos estabelecidos para a execução dos serviços/fornecimentos;
- (e) Não recolhimento, nos prazos previstos, das multas impostas à CONTRATADA;
- (f) Descumprimento, pela CONTRATADA, das determinações da fiscalização da CONTRATANTE;
- (g) Caução ou utilização deste Contrato para qualquer operação financeira, sem a prévia e expressa autorização da CONTRATANTE;
- (h) Quando não houver comprovada vantajosidade econômica para a manutenção do contrato;
- (i) Por exaurimento do seu objeto;
- (j) por exclusivo critério de conveniência e oportunidade da Contratante, a qualquer tempo, desde que devidamente justificado.

13.3. Se a CONTRATADA der causa à rescisão deste contrato, ficará sujeita à multa de 30% (trinta por cento) de seu valor, que será deduzida dos pagamentos a que tiver direito, respondendo ainda por perdas e danos decorrentes da rescisão contratual, caso em que o fornecimento realizado será pago de acordo com a fiscalização da CONTRATANTE.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA CESSÃO DO CONTRATO

14.1. São vedadas a cessão e/ou a transferência deste contrato, a qualquer título, sob pena de rescisão, com sujeição da CONTRATADA às cominações nele previstas.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS TAXAS E IMPOSTOS

15.1. Qualquer alteração, criação ou extinção de benefícios fiscais ou de tributos (impostos, taxas ou encargos legais), de comprovada repercussão nos preços ora contratados, impossibilitando a execução deste instrumento, facultará às partes a sua revisão, para mais ou para menos, por mútuo e expresso acordo.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA PROTEÇÃO DE DADOS

- 16.1. Com a assinatura do presente termo, a CONTRATADA, declara, para todos os fins de direito e sob todas as penas da Lei, estar ciente e em conformidade com as políticas da OVG, bem como aceita e se submete às disposições abaixo transcritas:
- 16.2. Em respeito à Lei Complementar nº 131/09, à Lei de Acesso à Informação (Lei nº 12.527/11), à Lei de Acesso à Informação no âmbito do Estado de Goiás (Lei nº 18.025/13) e respectivo Decreto 7.904/2013, a Lei de participação, proteção e defesa dos direitos do usuário dos serviços públicos (Lei nº 13.460/2017), do Decreto Estadual nº 9.270/2018 que assegura aos usuários dos serviços públicos o direito de apresentar manifestações e respectivas Instruções Normativas da CGE nº 32/2016 e 02/2021, à Resolução Normativa nº 013/2017 do Tribunal de Contas do Estado de Goiás e, por fim, ao Contrato de Gestão nº 001/2011 – SEAD, a CONTRATADA declara estar ciente que o presente contrato será publicado no site da OVG, em sua integralidade, com exposição pública dos dados pessoais do representante legal da empresa, para efeito de transparência, conforme determinado pelo ordenamento jurídico e pelo prazo estabelecido na Política de Retenção e Descarte de Dados Pessoais da OVG.
- 16.3. A publicação dos dados pessoais do representante legal da empresa, além de promover a transparência sobre a utilização dos recursos públicos, também comprova o atendimento do que determina o parágrafo único do art. 4º da Lei 15.503/05, que proíbe a organização social de manter relacionamento comercial ou profissional com entidades privadas cujos dirigentes, sócios, gerentes colaboradores e/ou equivalentes sejam agentes públicos de poder, órgão ou entidade da administração pública estadual, bem assim com cônjuge, companheiro ou parente consanguíneo, adotivo ou afim, em linha reta ou colateral, até o 3º grau, de dirigentes e/ou equivalentes da organização social os quais detenham poder decisório.
- 16.4. As expressões aqui utilizadas terão os significados atribuídos na Lei nº 13.709/18 (“LGPD”) e estão detalhadamente definidas na Política de Adequação de Contratos e outros Ajustes com Terceiros da OVG, as quais fazem parte do presente Contrato independentemente de transcrição.
- 16.5. As partes deverão realizar o Tratamento de Dados Pessoais apenas nos limites necessários ao adequado tratamento, observadas as bases e requisitos legais da LGPD.

- 16.6. A OVG tratará os Dados Pessoais somente para executar as obrigações contratuais acordadas com a CONTRATANTE, para o cumprimento das normas jurídicas as quais se submete, haja vista a utilização de recurso público, ou outras aplicadas ao caso em específico, bem como as definidas em comum acordo pelas partes.
- 16.7. As partes deverão adotar medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, conforme padrões de mercado.
- 16.8. Caso uma das partes, durante a realização de procedimentos relativos ao Tratamento de Dados Pessoais, cause a outrem dano patrimonial, moral, individual ou coletivo, em violação às determinações legais, a parte infratora será única e exclusivamente responsável pela reparação.
- 16.9. Caso o ônus acima mencionado seja arcado pela outra parte que não a infratora, fica assegurado à outra o direito de regresso, de forma ilimitada, para ressarcir quaisquer prejuízos causados.
- 16.10. As penalidades pelo descumprimento deste instrumento serão os mesmos estabelecidos na Cláusula das Penalidades, como rescisão, multa e impedimento de contratar com a OVG.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA COMUNICAÇÃO ENTRE AS PARTES

- 17.1. A comunicação entre as partes deve se dar por meio de transmissão eletrônica de dados, ou seja, através de e-mail corporativo das partes.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 18.1. A gestão do Contrato ficará a cargo do Gerente ou Coordenador da Área Solicitante, ou a quem a Diretoria indicar. O Gestor do Contrato será o responsável pela fiscalização da execução do seu objeto, utilização, pedido de reposição e nova contratação.
- 18.2. Cabe ao Gestor do Contrato fiscalizar, acompanhar e verificar sua perfeita execução, em todas as fases, até o recebimento do objeto, competindo-lhe, primordialmente, sob pena de

responsabilidade:

- (a) Anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato e ordem de compras, inclusive com a juntada de documentos, em ordem cronológica, necessários ao bom acompanhamento do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados com estabelecimento de prazo para a solução;
- (b) Transmitir ao contratado instruções e comunicar alterações de prazos, cronogramas de execução e especificações do projeto, quando for o caso, precedida de autorização expressa de sua Diretoria Direta/Imediata;
- (c) Dar imediata ciência formal a seus superiores dos incidentes e das ocorrências na execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;
- (d) Adotar as providências necessárias para a regular execução do contrato, promovendo a medição e verificação dos serviços e fornecimentos já efetuados com a presença de representante do contratado e atestando as notas fiscais/faturas para o recebimento de pagamentos;
- (e) Manter controle dos pagamentos efetuados e dos saldos orçamentários, físicos e financeiros do contrato;
- (f) Verificar a qualidade dos bens e serviços entregues, podendo exigir sua substituição ou refazimento, quando não atenderem aos termos do que foi contratado;
- (g) Esclarecer prontamente as dúvidas do contratado, solicitando, se necessário, parecer de especialistas;
- (h) Manifestar-se formalmente a respeito da necessidade de adoção de providências visando um procedimento de prorrogação ou aquisição de bens e serviços, observadas as peculiaridades de cada objeto e os prazos exigíveis para cada situação, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias do término da sua vigência;
- (i) Sendo possível a prorrogação, adotar providências visando a prorrogação do prazo contratual, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias do término da sua vigência; e

observação em relação ao atendimento do disposto no item 6.6 do Regulamento de Compras desta Organização;

- (j) Fiscalizar o cumprimento da obrigação do contratado de manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, a regularidade das certidões exigidas, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias.

18.3. O gestor e fiscal do Contrato responderão solidariamente sempre que houver negligência ou descumprimento de suas obrigações.

18.4. Em situações especiais, sobretudo as que requeiram maior complexidade de atuação do Gestor do Contrato, poderá ser designado, por meio de Portaria, uma comissão para auxiliar no cumprimento de suas obrigações.

18.5. A depender do objeto, poderá ser dispensado a função do Fiscal do contrato, mantendo somente a de Gestor, que realizará cumulativamente as funções de gestor e fiscal.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA ANTICORRUPÇÃO

19.1. Na forma da Lei Federal nº 12.846/13, regulamentada pelo Decreto Federal nº 11.129/2022, para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA - DA NÃO CONTRATAÇÃO DE MENORES

20.1. As partes declaram, sob as penas da Lei, para fins do disposto no inciso XXXIII, art. 7º da Constituição Federal, que não empregam menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, à exceção dos menores amparados pela condição de aprendiz.

21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA AUSÊNCIA DO VÍNCULO

21.1. A CONTRATADA declara por meio da assinatura do presente ajuste que os sócios da empresa não possuem parentesco com cônjuge, companheiro ou parente, consanguíneo ou afim, em linha reta ou colateral, até o 3º (terceiro) grau, do Governador, Vice-Governador, de Secretários de Estado, de Presidentes de autarquias, fundações e empresas estatais, de Senadores e de Deputados federais e estaduais, Conselheiros do Tribunal de Contas do Estado e dos Municípios, todos do Estado de Goiás, bem como de diretores, estatutários ou não, da organização social, para quaisquer serviços relativos ao contrato de gestão.

22. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DO FORO

22.1. As partes elegem, para dirimir qualquer controvérsia resultante deste contrato, o foro da Comarca de Goiânia, Estado de Goiás, prevalecendo sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justas e contratadas, assinam o presente.

Goiânia - GO, 31 de julho de 2025.

Adryanna Leonor Melo de Oliveira Caiado
Diretora Geral – OVG

Sérgio Borges Fonseca Júnior
Diretor Adm. Financeiro – OVG

Patrícia Xavier Castelo Branco Ribeiro
Contratada