



ORGANIZAÇÃO
DAS VOLUNTÁRIAS
DE GOIÁS

ESTADO DE GOIÁS
ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS - O V G

Contrato CPS-CF 055/2025 /OVG

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO QUE ENTRE SI CELEBRAM A **ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS – OVG** E **LTBA COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**, NA FORMA ABAIXO:

A **ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS – OVG**, pessoa jurídica de direito privado, sem fins econômicos e de caráter beneficente, sediada na Rua T-14, nº 249, Setor Bueno, CEP 74.230-130, Goiânia-GO, 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 xx432xx – SPTC/GO, inscrita no CPF xxx.229.441-xx e por seu Diretor Administrativo Financeiro, **Jarmund Nasser Júnior**, brasileiro, casado, engenheiro civil, RG nº xx441.xxx, SSP/GO, inscrito no CPF nº xxx.883.471-xx, ambos residentes e domiciliados nesta Capital, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE** e de outro lado **LTBA COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, com sede na Avenida Guarapari, Nº 614, Quadra 40, Lote 01, Jardim Atlântico, Goiânia/GO, CEP: 74343-020, inscrita no CNPJ sob o nº 04.694.478/0001-10, neste ato representada por sua sócia administradora **Raquel Alves Ferreira**, brasileira, casada, empresária, RG nº xx759xx-DGPC/GO, inscrito no CPF nº xxx.417.661-xx, residente e domiciliada nesta Capital, neste ato denominada simplesmente **CONTRATADA**, celebram o presente **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO**, em decorrência do julgamento da melhor proposta para o Lote 01, através do Processo nº **202500058003155**, 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, bem como pelas 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 nos serviços de *buffet*, fornecimento de kits lanche e sanduíches, **sob demanda**, para atender os eventos realizados por esta Organização e Unidades, conforme especificações e condições contidas no Termo de Referência nº. 075/2025 - CPAS-GPCOM / GCEV (76772576) e Edital nº. 95/25 (76710167).

1.2. Integram este contrato, para todos os fins de direito, independente de transcrição, os documentos constantes do Processo nº 202500058003155 especialmente o Termo de Referência nº. 075/2025 - CPAS-GPCOM / GCEV (76772576) e Edital nº. 95/25 (76710167), Proposta Comercial e Documentação Complementar da Contratada (78407456).

1.3. A alteração do presente contrato será admitida nas condições preconizadas no Regulamento próprio da CONTRATANTE e/ou legislação correlata.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA ESPECIFICAÇÃO E DO QUANTITATIVO DO OBJETO

2.1. Contratação de empresa especializada em locação de containers dos tipos refrigerado, escritório, sanitários e depósito, para atender as necessidades dos eventos realizados por esta Organização e Unidades, sob demanda, conforme especificações e quantitativos contidos a seguir:

Lote 1 - Serviços de Buffet (Tipo Coffee Break)					
IT E M	DESCRIÇÃO	U N I D A D E	QUA NTID ADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
0 1	<p>1.1 Composição Mínima - Coffee Break</p> <p>a) Sanduíches de mini pão branco com queijo, presunto, alface e tomate;</p> <p>b) Sanduíches de pão de batata com peito de peru e queijo ricota;</p> <p>c) Mini pão integral, tipo brioche, com patês a escolha da contratante (queijo ricota, frango e/ou atum), muçarela e alface;</p> <p>d) Pão de queijo;</p> <p>e) Biscoito de queijo;</p> <p>f) Torradas integrais;</p> <p>g) Rocambole de embutidos (presunto, calabresa e/ou bacon) e queijo;</p> <p>h) Empadinha de frango;</p> <p>i) Coxinha de frango com catupiry;</p> <p>j) Disquinho de carne;</p> <p>k) Enroladinho de salsicha;</p> <p>l) Quibe;</p> <p>m) Mini pastel (de carne e queijo/queijo);</p> <p>n) Croissant (queijo com presunto, queijo com goiabada ou frango com catupiry);</p> <p>o) Mini esfiha (queijo e carne/queijo);</p> <p>p) Mini quiches: queijo, ricota com bacon e/ou de alho poró;</p> <p>q) Tortas variadas (carne, frango, palmito e/ou legumes);</p> <p>r) Enroladinho de queijo;</p> <p>s) Bolinha de Queijo;</p> <p>t) Risole de Milho e Requeijão;</p> <p>u) Empadinha de Palmito;</p> <p>v) Bolo com e sem cobertura, sendo 02 (dois) tipos de bolos (uma opção tradicional e uma opção elaborada):</p> <p>v.1) bolo tradicional – limão com ganache de chocolate branco, leite ninho, formigueiro, cenoura ou</p>	P o r p e s s o a	4.3 50	R\$ 69,99	R\$ 304.45 6,50

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, cajá, laranja com morangos, abacaxi e acerola, produzidos no mesmo dia. Servir gelado;
- c) Sucos prontos (sabor uva, pêsego, 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 – pêsego, maça 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

<p>legislação vigente. Devem apresentar rótulo com informações da empresa com registro no MAPA. Servir gelado;</p> <p>g) Leite Integral. Servir gelado;</p> <p>h) Leite achocolatado. Servir quente;</p> <p>i) Cappuccino. Servir quente;</p> <p>j) Café com e sem açúcar (incluir sachês de açúcar e adoçante). Servir quente;</p> <p>k) Tipo de chá (capim cidreira, canela, frutas vermelhas e/ou mate) - sem açúcar e com açúcar. Servir quente.</p> <p style="text-align: center;">1.3 Ambientação</p> <p>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.</p> <p>1.4 Datas previstas dos Eventos: 23/08/2025, 07/12/2025 e entre 13/11/2025 e 04/01/2026.</p> <p>1.5 Local de entrega: Praça Cívica, Centro Cultural Oscar Niemayer e Ginásio Goiânia Arena.</p>				
VALOR TOTAL LOTE 01				R\$ 304.45 6,50

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

LOTE	SERVIÇO DE <i>BUFFET (COFFEE BREAK)</i>	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

2.3. 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.

2.3.1. 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 Contrato.

2.3.2. 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.

2.3.3. 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.

2.3.4. Compete exclusivamente à OVG a escolha do cardápio a ser servido, o qual deverá conter no mínimo as opções previstas no Item 2.1. deste Contrato.

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

2.3.6. 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.

2.3.7. 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.

2.3.8. 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.

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

2.3.10. 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.

2.3.11. 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.

2.3.12. 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.

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

2.3.14. 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.

2.3.15. 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.

2.3.16. 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.

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

2.3.18. Devem ser rigorosamente observadas as quantidades e no mínimo as variedades descritas para cada tipo de serviço especificado no cardápio disposto no Item 2.1 deste Ajuste.

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

2.5. 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.

2.6. 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.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS, DO PRAZO DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO

3.1. 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.

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

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

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.

3.2.1. Compete exclusivamente à OVG a escolha do cardápio a ser servido, o qual deverá conter, no mínimo, as opções previstas no Item 2.1. deste Contrato.

3.2.2. 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 ajuste.

3.2.3. 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.

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

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

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. 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.
- 3.7. 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.
- 3.8. 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.
- 3.9. 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.
- 3.10. 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.
- 3.11. A CONTRATADA deverá disponibilizar correio eletrônico (*e-mail*) e telefone para contato, para fins de recebimento da ordem de serviço pela CONTRATANTE.
- 3.12. 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.
- 3.12.1. A comprovação dos custos deverá ser feita por meio de notas fiscais e respectivos comprovantes de pagamento.
- 3.13. 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.
- 3.14. 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.
- 3.15. 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.
- 3.16. 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.
- 3.17. O objeto da contratação será acompanhado por funcionário responsável, designado pela OVG.
- 3.18. A CONTRATADA deverá estar apta a iniciar a prestação dos serviços objeto da presente contratação na data da assinatura do contrato.
- 3.19. 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.
- 3.20. 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.

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

3.22. 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 Ajuste.

3.23. As datas poderão sofrer alterações de acordo com as deliberações pela CONTRATANTE, quando a CONTRATADA será comunicada com antecedência.

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

3.24.1. 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:

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

3.24.1.2. 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.

3.24.1.3. 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 *Reveillón*.

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

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

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

3.24.2. 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.

3.24.3. 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.

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

3.24.5. 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.

3.24.6. 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.

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

3.24.8. 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 2.1 deste Contrato.

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

3.24.10. 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.

3.24.11. 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.

3.24.12. As bebidas (refrigerantes, sucos, iogurtes, leite e água) deverão ser servidas em temperatura adequada e estabelecida na tabela do item 2.1.

3.24.12.1. 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 rotulo intacto, sem vazamentos, manchas, odores, furos, fissuras ou amassados.

3.24.12.2. 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.

3.24.12.3. 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.

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

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

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

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

3.24.14. 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.

3.24.15. 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.

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

3.24.17. 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.

3.24.18. 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.

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

3.24.20. 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.

3.24.21. 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.

3.24.22. 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.

3.24.23. 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.

3.24.24. 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.

3.24.25. 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.

3.24.26. 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.

3.24.27. 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.

3.24.28. 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.

3.24.29. **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, jarras, 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*.**

3.24.30. 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.

3.24.30.1. 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).

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

3.24.30.3. 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.

3.24.30.4. 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).

3.24.30.5. 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.

3.24.30.6. 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.

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

3.24.32. 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.

- 3.24.33. Os mobiliários e demais materiais necessários devem estar inclusos na planilha de custos a ser apresentada.
- 3.24.34. A CONTRATADA deverá possuir um profissional nutricionista registrado junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN).
- 3.24.35. Deverá possuir cadastro de equipe de garçons própria (mínimo de 05 profissionais que já façam parte do quadro de funcionários).
- 3.24.36. 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.
- 3.24.37. A CONTRATADA deverá fornecer a quantidade de garçons suficientes para atender ao evento.
- 3.24.38. 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.
- 3.24.39. 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.
- 3.24.40. 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.
- 3.24.41. 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.
- 3.24.42. 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.
- 3.24.43. 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.
- 3.24.44. 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.

4. **CLÁUSULA QUARTA – DA FONTE DOS RECURSOS**

- 4.1. Os recursos Financeiros para custeio do objeto do presente contrato serão provenientes do “*Contrato de Gestão nº 001/2011-SEAD*” desta Organização, conforme Despacho nº 1017/2025 (76226193), da Diretoria Administrativa e Financeira.

5. **CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR DO CONTRATO**

- 5.1. A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo objeto do presente contrato, a importância total de **até R\$ 304.456,50 (trezentos e quatro mil, quatrocentos e cinquenta e seis reais e cinquenta centavos)**, conforme proposta apresentada pela CONTRATADA (78407456).
- 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, 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 fornecer o presente ajuste conforme delimitado no Termo de Referência, caracteriza descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas neste Contrato.

5.5. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas aquisições e serviços, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, em regularidade com o item 15.6 disposto no Regulamento de Compras próprio da CONTRATANTE e legislação aplicável aos Contratos Administrativos.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

6.1. 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.

6.2. O pagamento será efetuado, através de transferência em conta corrente, informada pela CONTRATADA (77566127), de sua titularidade:

Banco: - Caixa Econômica Federal

Agência: : 3037

Conta corrente: : 1690-4

Operação: 003

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. Deverá constar nas notas fiscais a seguinte anotação: *Contrato de Gestão nº 001/2011 – SEAD* caso os recursos sejam do Contrato de Gestão.

6.5. As notas fiscais deverão destacar as retenções de impostos conforme legislação, sendo a OVG substituta tributária. As notas fiscais devem ser emitidas com o valor exato dimensionado pela fiscalização, observando a natureza da operação (produto e/ou serviço).

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

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

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

a) O Fornecimento do objeto em desacordo com as condições estabelecidas neste contrato;

b) Erros, omissões ou vícios nas notas fiscais.

6.9. Somente serão pagos os serviços devidamente executados.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

7.1. O prazo de vigência do presente ajuste será de 12 (doze) meses, contados a partir da data 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.

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

7.3. 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 este, reclamar quaisquer direitos ou perdas e danos.

8. CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Dar conhecimento à CONTRATADA de quaisquer fatos que possam afetar a entrega do objeto.

8.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens/serviços com as especificações constantes deste Ajuste, termo de referência e da proposta, para fins de aceitação.

8.3. Notificar à CONTRATADA, formalmente, caso os materiais estejam em desconformidade com o estabelecido no Contrato/Termo de Referência, para que essa proceda às correções necessárias.

8.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA.

8.5. 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 Ajuste e no termo de referência.

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. 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.

8.9. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.

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

8.11. 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.

8.12. 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 de descontinuidade de fabricação do bem contratado).

9. CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA

9.1. A CONTRATADA deverá fornecer garantia legal do produto.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – 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 Ajuste, 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 Contrato/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 Ajuste/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 Contrato, 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 inadimplência 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 dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10.28. 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. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. 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 convocado 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.

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no parágrafo 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.

11.3. 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.

11.4. 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.

11.5. 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.

11.6. A sanção prevista no caso de **inexecução total** será calculada na forma do item 11.3 e impedirá a pessoa física/jurídica de contratar com a OVG pelo período de até 02 (dois) anos.

11.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela OVG ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada administrativa ou judicialmente.

11.8. 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.

11.9. A aplicação das sanções não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à OVG.

11.10. Na aplicação das sanções previstas no item 11.2 dessa cláusula, será facultada a apresentação de defesa do interessado no prazo de até 05 (cinco) dias, contados a partir da sua ciência.

11.11. Após as aplicações de penalidades cabíveis, serão adotadas as medidas necessárias para o registro do impedimento ou representação ao Ministério Público, conforme o caso.

11.12. As sanções previstas nesta cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, de acordo com a gravidade do inadimplemento.

12. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO**

12.1. 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.

12.2. A CONTRATANTE reserva-se o direito de rescindir este contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que caiba à CONTRATADA, direito a multa ou pagamento de 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 em desconformidade com o acordado, 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 mesmo;
- i) Por exaurimento do seu objeto;
- j) por exclusivo critério de conveniência e oportunidade da CONTRATANTE, a qualquer tempo, desde que devidamente justificado;

12.3. 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.

13. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA CESSÃO DO CONTRATO**

13.1. 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.

14. **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS TAXAS E IMPOSTOS**

14.1. 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.

15. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- DA PROTEÇÃO DE DADOS**

15.1. Com a assinatura do presente ajuste, 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:

15.1.1. 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.

15.1.2. 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.

15.1.3. 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.

15.1.4. As partes deverão realizar o Tratamento de Dados Pessoais apenas nos limites necessários ao adequado tratamento, observadas as bases e requisitos legais da LGPD.

15.1.5. 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.

15.1.6. 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.

15.1.7. 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.

15.1.8. 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.

15.1.9. As penalidades pelo descumprimento deste instrumento serão os mesmos estabelecidos na Cláusula das Penalidades, como rescisão, multa e impedimento de contratar com a OVG.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA COMUNICAÇÃO ENTRE AS PARTES

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

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

17.1. A gestão do Contrato ficará a cargo do Gerente ou Coordenador da Área Solicitante, ou a quem a Diretoria indicar, será o responsável pela fiscalização da execução do seu objeto, utilização, pedido de reposição e nova contratação.

17.2. Cabe ao Gestor/Fiscal 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.

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

17.4. 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.

17.5. 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.

18. **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA LEI ANTICORRUPÇÃO**

18.1. 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.

19. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVA - DA NÃO CONTRATAÇÃO DE MENORES**

19.1. 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 de quatorze anos amparados pela condição de aprendiz.

20. **CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA AUSÊNCIA DO VÍNCULO**

20.1. A CONTRATADA declara por meio da assinatura do presente ajuste que não possui, e nem os demais sócios da empresa, 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.

21. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DO FORO**

21.1. 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.

Adryanna Leonor Melo de Oliveira Caiado
Diretora Geral-OVG

Jarmund Nasser Júnior
Diretor Administrativo Financeiro-OVG

Raquel Alves Ferreira
Empresa CONTRATADA



Documento assinado eletronicamente por **RAQUEL ALVES FERREIRA, Usuário Externo**, em 21/08/2025, às 17:08, 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 **JARMUND NASSER JUNIOR, Diretor (a)**, em 21/08/2025, às 19:02, 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 **ADRYANNA LEONOR MELO DE OLIVEIRA CAIADO, Diretor (a)-Geral**, em 21/08/2025, às 19:33, 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 **78503533** e o código CRC **E0596B9B**.

ASSESSORIA JURÍDICA

RUA T-14 249, S/C - Bairro SETOR BUENO - GOIANIA - GO - CEP 74230-130 - (62) 3914-6646.



Referência: Processo nº 202500058003155



SEI 78503533