



ORGANIZAÇÃO
DAS VOLUNTÁRIAS
DE GOIÁS

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

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 202500058005355

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 116/2025 - CPAB-GPCOM / GCEV

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

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

1. DO OBJETO

1.1. Trata-se de contratação de empresa especializada no fornecimento, **sob demanda**, de kits lanche destinados ao atendimento do quadro funcional durante o evento Natal do Bem – 1ª e 2ª Etapas (Edição 2025), conforme especificações estabelecidas neste Termo.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A Gerência de Cerimonial e Eventos – GCEV, conforme previsto no art. 31 do Regimento Interno da OVG, é responsável pelo planejamento e execução dos eventos institucionais.

2.2. No âmbito do Natal do Bem – 1ª e 2ª Etapas (Edição 2025), faz-se necessária a contratação de empresa especializada para o fornecimento, **sob demanda**, de kits lanche destinados à equipe de execução, colaboradores, voluntários e integrantes da Polícia Militar que atuarão em apoio às atividades desenvolvidas nos eventos.

2.3. Considerando a dimensão e a complexidade da programação, que ultrapassam a capacidade operacional da Organização, a contratação torna-se imprescindível para assegurar condições adequadas de trabalho por meio da alimentação, garantindo que os colaboradores realizem as atividades e a efetiva realização do evento com maior satisfação.

2.4. A divisão em lotes justifica-se em razão das diferenças de cardápio, quantidades, data e local de entrega dos kits, que variam conforme cada etapa do evento. Essa separação garante atendimento adequado às especificidades de cada fase, maior eficiência logística e ampla competitividade entre os fornecedores.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES E DO QUANTITATIVO DO OBJETO

3.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento, **sob demanda**, de kits lanche destinados ao atendimento do quadro funcional durante o evento Natal do Bem – 1ª e 2ª Etapas (Edição - 2025), em conformidade com as condições estabelecidas a seguir:

Lote 01 - KIT LANCHE (NATAL DO BEM 1ª ETAPA)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDA DE	QUANTIDADE
Kit Lanche			
O kit lanche será composto de 1 (um) Sanduíche tipo cheeseburger e 1 (uma) bebida gelada, conforme composições a seguir:			
01	1.1 Composição Mínima - Lanche	Kit	8.244

	1 (um) Sanduíche tipo <i>cheeseburger</i> de carne bovina, contendo, no mínimo: a) pão brioche ou francês (mínimo 85 gramas); b) hambúrguer <u>artesanal gourmet ao ponto, suculento (não industrializado)</u>, feito com blend de carnes bovina, de boa qualidade (mínimo 130g); c) queijo cheddar (mínimo 20 gramas); d) Cebola caramelizada ou ao molho sem acidez (mínimo 12 gramas); e e) molho de maionese. 1.2 Os sanduíches deverão ser embalados individualmente em papel adequado, para sanduíches (papel antigordura, próprio para o contato com alimentos), e acondicionados em sacola de papel kraft, contendo 1 (um) guardanapo, 2 (dois) sachês de ketchup e 1 (um) sachê de mostarda, todos de 1ª qualidade. 1.3 Composição - Bebidas a) Refrigerante de primeira qualidade, acondicionada em lata com 350 ml cada, sabor cola, laranja e/ou guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar. As latas devem apresentar rótulo com informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, dentro dos padrões estabelecidos pela agência nacional de vigilância sanitária – ANVISA e demais órgãos competentes e com prazo de validade não inferior a 05 (cinco) meses a contar da data de fabricação, podendo ser solicitado pela Contratante a substituição por suco (suco concentrado de fruta: sabores uva, pêssego, caju ou maracujá) com no mínimo 290ml. Servir gelado; a.1) Marcas de referência para o refrigerante: Coca-cola, Fanta e Guaraná Antártica; a.2) Marcas de referência para o suco: Prats, Dell Vale e LaFruit. 1.4 Datas previstas dos Eventos: entre 13/11/2025 e 04/01/2026. 1.5 Local de entrega: Centro Cultural Oscar Niemeyer.		
02	2.1 Composição Mínima - Lanche 1 (um) Sanduíche tipo <i>cheeseburger</i> de carne de frango, contendo, no mínimo: a) pão brioche ou francês (mínimo 85 gramas); b) hambúrguer <u>artesanal gourmet ao ponto mais, suculento (não industrializado)</u>, feito com blend de carne de frango, de boa qualidade (mínimo 130 g); c) queijo cheddar (mínimo 20 gramas); d) Cebola caramelizada ou ao molho sem acidez (mínimo 12 gramas); e e) molho de maionese. 2.2 Os sanduíches deverão ser embalados individualmente em papel adequado, para sanduíches (papel antigordura, próprio para o contato com alimentos), e acondicionados em sacola de papel kraft, contendo 1 (um) guardanapo, 2 (dois) sachês de ketchup e 1 (um) sachê de mostarda, todos de 1ª qualidade. 2.3 Composição - Bebidas a) Refrigerante de primeira qualidade, acondicionada em lata com 350 ml cada, sabor cola, laranja e/ou guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar. As latas devem apresentar rótulo com informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, dentro dos padrões estabelecidos pela agência nacional de vigilância sanitária – ANVISA e demais órgãos competentes e com prazo de validade não inferior a 05 (cinco) meses a contar da data de fabricação, podendo ser solicitado pela Contratante a substituição por suco (suco concentrado de fruta: sabores uva, pêssego, caju ou maracujá) com no mínimo 290ml. Servir gelado; a.1) Marcas de referência para o refrigerante: Coca-cola, Fanta e Guaraná Antártica; a.2) Marcas de referência para o suco: Prats, Dell Vale e LaFruit. 2.4 Datas previstas dos Eventos: entre 13/11/2025 e 04/01/2026. 2.5 Local de entrega: Centro Cultural Oscar Niemeyer.	Kit	4.122
03	3.1 Composição Mínima - Lanche	Kit	687

	1 (um) Sanduíche tipo <i>cheeseburger Vegetariano de Queijo coalho</i>, contendo, no mínimo: a) pão brioche ou francês (mínimo 85 gramas); b) queijo coalho assado, de boa qualidade (mínimo 130 g); c) queijo cheddar (mínimo 20 gramas); d) Cebola caramelizada ou ao molho sem acidez (mínimo 12 gramas); e e) molho de maionese. 3.2 Os sanduíches deverão ser embalados individualmente em papel adequado, para sanduíches (papel antigordura, próprio para o contato com alimentos), e acondicionados em sacola de papel kraft, contendo 1 (um) guardanapo, 2 (dois) sachês de ketchup e 1 (um) sachê de mostarda, todos de 1ª qualidade. 3.3 Composição - Bebidas a) Refrigerante de primeira qualidade, acondicionada em lata com 350 ml cada, sabor cola, laranja e/ou guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar. As latas devem apresentar rótulo com informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, dentro dos padrões estabelecidos pela agência nacional de vigilância sanitária – ANVISA e demais órgãos competentes e com prazo de validade não inferior a 05 (cinco) meses a contar da data de fabricação, podendo ser solicitado pela Contratante a substituição por suco (suco concentrado de fruta: sabores uva, pêssego, caju ou maracujá) com no mínimo 290ml. Servir gelado; a.1) Marcas de referência para o refrigerante: Coca-cola, Fanta e Guaraná Antártica; a.2) Marcas de referência para o suco: Prats, Dell Vale e LaFruit. 3.4 Datas previstas dos Eventos: entre 13/11/2025 e 04/01/2026. 3.5 Local de entrega: Centro Cultural Oscar Niemeyer.		
04	4.1 Composição Mínima - Lanche 1 (um) Sanduíche tipo <i>cheeseburger com hamburger vegano</i>, contendo, no mínimo: a) pão brioche ou francês (mínimo 85 gramas); b) hambúrguer <u>artesanal gourmet vegano (não industrializado)</u>, feito com soja hidratada ou proteína de soja texturizada, de boa qualidade (mínimo 130 g); c) queijo cheddar (mínimo 20 gramas); d) Cebola caramelizada ou ao molho sem acidez (mínimo 12 gramas); e e) molho de maionese. 4.2 Os sanduíches deverão ser embalados individualmente em papel adequado, para sanduíches (papel antigordura, próprio para o contato com alimentos), e acondicionados em sacola de papel kraft, contendo 1 (um) guardanapo, 2 (dois) sachês de ketchup e 1 (um) sachê de mostarda, todos de 1ª qualidade. 4.3 Composição - Bebidas a) Refrigerante de primeira qualidade, acondicionada em lata com 350 ml cada, sabor cola, laranja e/ou guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar. As latas devem apresentar rótulo com informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, dentro dos padrões estabelecidos pela agência nacional de vigilância sanitária – ANVISA e demais órgãos competentes e com prazo de validade não inferior a 05 (cinco) meses a contar da data de fabricação, podendo ser solicitado pela Contratante a substituição por suco (suco concentrado de fruta: sabores uva, pêssego, caju ou maracujá) com no mínimo 290ml. Servir gelado; a.1) Marcas de referência para o refrigerante: Coca-cola, Fanta e Guaraná Antártica; a.2) Marcas de referência para o suco: Prats, Dell Vale e LaFruit. 4.4 Datas previstas dos Eventos: entre 13/11/2025 e 04/01/2026. 4.5 Local de entrega: Centro Cultural Oscar Niemeyer.	Kit	687

Lote 02 - KIT LANCHE (2ª ETAPA)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
	Kit Lanche		

O kit lanche será composto de embalagens possuindo 1 (uma) composição e 01 (uma) bebida, conforme solicitação da Contratante. Os itens do kit lanche deverão possuir as seguintes composições:			
01	1.1 Composição Mínima - Lanche a) Pão: a.1) 3 (três) unidades de sanduíches de mini pão brioche (peso mínimo de 25g cada). b) Recheio (a escolha da Contratante): b.1) queijo muçarela (mínimo 12g), peito de peru (mínimo 10gr), 1 (uma) colher de sopa de requeijão, alface e tomate; ou b.2) queijo muçarela (mínimo 12g), patê de cenoura ralada (mínimo 40g), 1 (uma) colher de sopa de queijo ricota com tomate seco e alface. 1.2 Os sanduíches deverão ser embalados individualmente em papel adequado, para sanduíches (papel antigordura, próprio para o contato com alimentos), e acondicionados em sacola de papel kraft, contendo 1 (um) guardanapo, todos de 1ª qualidade.	Unida de	2.500
	1.3 Composição - Bebidas a) Refrigerante de primeira qualidade, acondicionada em lata com 350 ml cada, sabor cola, laranja e/ou guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar. As latas devem apresentar rótulo com informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, dentro dos padrões estabelecidos pela agência nacional de vigilância sanitária – ANVISA e demais órgãos competentes e com prazo de validade não inferior a 05 (cinco) meses a contar da data de fabricação, podendo ser solicitado pela Contratante a substituição por suco (suco concentrado de fruta: sabores uva, pêssego, caju ou maracujá) com no mínimo 290ml. Servir gelado; a.1) Marcas de referência para o refrigerante: Coca-cola, Fanta e Guaraná Antártica; a.2) Marcas de referência para o suco: Prats, Dell Vale e LaFruit. 1.4 Data prevista do Evento: 07/12/2025. 1.5 Horário de entrega: 6h do dia 07/12/2025 1.6 Local de entrega: Ginásio Goiânia Arena.		

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

LOTE		KIT LANCHE (NATAL DO BEM - CENTRO CULTURAL OSCAR NIEMEYER)	ESTIMATIVA DE PÚBLICO
01		NATAL DO BEM 1ª ETAPA - 13/11/2025 e 04/01/2026.	13.740
TOTAL:			13.740
LOTE		KIT LANCHE (NATAL DO BEM - GINÁSIO GOIÂNIA ARENA)	ESTIMATIVA DE PÚBLICO
02		NATAL DO BEM 2ª ETAPA - 07/12/2025.	2.500
TOTAL:			2.500

3.2.1. Os itens serão entregues no Centro Cultural Oscar Niemeyer e Ginásio Goiânia Arena, sob demanda, de acordo com o evento a ser realizado, com o acompanhamento e orientação de um colaborador indicado pela OVG.

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

3.2.3. 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.

3.2.4. A solicitação para o fornecimento dos produtos ocorrerá através de emissão da Ordem de 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 e a quantidade de pessoas.

- 3.2.5. 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 fornecimento de Alimentação.
- 3.2.6. A empresa Contratada deverá fornecer produtos de primeira qualidade, livres de qualquer deterioração, contaminação ou alteração, nas quantidades determinadas na Ordem de Fornecimento.
- 3.2.7. 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.
- 3.2.8. Antes de serem servidos, os alimentos devem ser armazenados adequadamente, conforme o tipo de produto seguindo as determinações da legislação vigente da ANVISA.
- 3.2.9. 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.
- 3.2.10. 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.
- 3.2.11. O transporte dos alimentos e bebidas (produtos já preparados) e funcionários necessários até o local do evento é responsabilidade da Contratada.
- 3.2.12. Os alimentos que serão transportados deverão estar devidamente identificados e protegidos contra contaminantes e atenderem rigorosamente a legislação vigentes e determinações da ANVISA.
- 3.2.13. 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.
- 3.2.14. A OVG não caberá qualquer ônus pela rejeição dos produtos fornecidos, que sejam considerados inadequados ou impróprios ao consumo, ou ainda, que não estejam em conformidade com o previsto no Contrato.
- 3.2.15. A qualidade dos alimentos e bebidas será verificada e avaliada por colaborador designado para tal fim, e, uma vez reprovada, sujeitará a Contratada às sanções e penalidades previstas no Regulamento de Compras da OVG, sem prejuízo de eventual glosa de parte do valor da fatura por ela apresentada.
- 3.2.16. A Contratada deverá adotar todas as medidas necessárias para assegurar que os prazos e qualidades exigidos pela OVG sejam rigorosamente atendidos.
- 3.2.17. Devem ser rigorosamente observadas as quantidades e no mínimo as variedades descritas para cada tipo de cardápio disposto no Item 3.1 deste Termo de Referência.
- 3.3. Os descartáveis deverão ser adequados a cada produto utilizado, sendo obrigatória a utilização de embalagens térmicas, nos casos que forem necessários.
- 3.4. 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.

4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NO PROCESSO DE HABILITAÇÃO

- 4.1. Poderão participar do presente processo de contratação quaisquer empresas interessadas, cujo ramo de atividade guarde pertinência e compatibilidade com o objeto pretendido e deverá apresentar:
- 4.1.1. Inscrição do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.
- 4.1.2. Prova de regularidade para com a fazenda federal, mediante certidão conjunta de débitos relativos a tributos federais e da dívida ativa da união, que abranja inclusive a regularidade relativa às contribuições previdenciárias e sociais.
- 4.1.3. Prova de regularidade para com a fazenda estadual de Goiás, mediante certidão negativa de débitos relativos aos tributos estaduais.
- 4.1.4. Prova de regularidade relativa ao fundo de garantia por tempo de serviço – FGTS, através da apresentação do certificado de regularidade do FGTS – CRF.
- 4.1.5. Prova de regularidade com a Justiça do Trabalho – CNDT.
- 4.1.6. Prova de regularidade para com a fazenda municipal do tomador ou da sede do fornecedor, mediante certidão negativa de débitos relativos aos tributos municipais, no caso de obras e serviços.
- 4.1.7. Alvará de autorização sanitária da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, comprovando que a proponente está apta a fabricar e comercializar o objeto pertinente ao solicitado, nos termos da Lei Municipal 8.741/2008. Caso o documento da empresa esteja em fase de renovação, deverá ser apresentado o protocolo da solicitação junto ao órgão competente.
- 4.1.7.1. Admitir-se-á como válida a certidão positiva com efeito de negativa.
- 4.2. Os participantes deverão fornecer todas as informações, mesmo que não solicitadas no Termo de Referência, relativas ao produto ou serviço oferecido, como, por exemplo, manuais técnicos, rede credenciada de manutenção ou garantia, manual de instalação, características especiais de funcionamento ou prestação do serviço, etc.
- 4.3. As empresas interessadas em participar da presente contratação deverão fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do

mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

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

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

4.6. **DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

4.6.1. Para os Lotes 1 e 2, deverá ser apresentado, a título de qualificação técnica, no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que faça menção explícita à empresa licitante como executora, comprovando sua aptidão para a execução de objeto pertinente e compatível com o presente Termo de Referência, considerando o quantitativo a seguir:

I - Para o Lote 1, fornecimento de 300 lanches por dia;

II - Para o Lote 2, fornecimento de 1.250 lanches por dia.

4.6.1.1. Não será admitido somatório de Atestados para a comprovação acima.

4.6.2. Após a assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar Alvará Sanitário válido, bem como indicar formalmente o responsável técnico da empresa (Nutricionista, Engenheiro de Alimentos e/ou Técnico em Segurança Alimentar), a fim de possibilitar a inclusão obrigatória no requerimento junto à Vigilância Sanitária.

5. **DAS PROPOSTAS COMERCIAIS**

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

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

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

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

5.1.4. Indicar a marca/fabricante do objeto ofertado.

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

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

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

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

6. **DO TIPO DO JULGAMENTO**

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

7. **DAS AMOSTRAS PARA DEGUSTAÇÃO**

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

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

7.3. Será solicitada amostra para degustação:

7.3.1. No mínimo 2 (duas) unidades de cada kit para os **Lotes 1 e 2**.

7.3.2. Deverá ser apresentado amostra das bebidas (geladas), devendo o participante fornecer 2 (duas) unidades de cada sabor para o refrigerante e para o suco.

7.4. A data e horário para a entrega das amostras, será agendada pela contratante e comunicada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

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

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

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

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

- 7.8. Os produtos da degustação não contarão no quantitativo a ser servido no evento.
- 7.9. Da metodologia:
- 7.9.1. As amostras apresentadas devem estar em conformidade com a legislação de alimentos, estabelecida pela ANVISA do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, salvo as desobrigadas e nem incluídas na respectiva legislação.
- 7.9.2. Será verificado e pontuado, os seguintes critérios, em conjunto pela Comissão, com notas de 0 a 5 em cada quesito:
- a) Se a amostra condiz com o solicitado (peso, textura, montagem).
 - b) Condições de armazenamento do produto (geral).
 - c) Se possuem características visuais adequadas.
 - d) Cor característica.
 - e) Odor característico.
 - f) Sabor característico.
 - g) Recheio conforme solicitado.
 - h) Consistência conforme o produto.
- 7.9.3. Para Sanduíches: a massa deve apresentar textura uniforme (sem estar queimada), cozimento total, sem grumos e impurezas. O recheio deve apresentar cozimento completo e umidade suficiente para manter a cremosidade do objeto. Cor, sabor, aroma/odor devem ser característicos dos alimentos.
- 7.9.4. Para bebidas: conforme a natureza, deve apresentar aspecto límpido e/ou homogêneo, sem separação de fases, resíduos sólidos indesejáveis ou impurezas. A temperatura deve estar adequada ao tipo de bebida, preservando suas características. O equilíbrio entre dulçor, acidez e amargor, quando aplicável, deve ser condizente. Cor, sabor e aroma/odor devem ser típicos e agradáveis.
- 7.9.5. Caso a amostra dos alimentos e bebidas apresente matérias estranhas e/ou substâncias terrosas, a empresa estará automaticamente desclassificada da cotação.
- 7.10. A comissão de avaliação emitirá documento técnico, após a fase de degustação, informando as condições verificadas das amostras apresentadas, no qual computará as notas alcançadas pela proponente, sendo que:
- 7.10.1. Pontuação abaixo de 35 (trinta e cinco) pontos, a amostra será REPROVADA e a empresa DESCLASSIFICADA da cotação, quando será convocada a empresa classificada em segundo lugar para apresentar amostras, nas mesmas condições da empresa primeiro classificada.
- 7.11. Caso a empresa zere alguns dos critérios descritos, a mesma estará automaticamente desclassificada da cotação.
- 7.11.1. A comissão observará também os seguintes critérios técnicos para o julgamento das amostras:
- a) Acondicionamento dos alimentos, conforme a temperatura ideal para consumo.
 - a.1) No caso de alimentos quentes ou gelados, o acondicionamento deve ser feito em recipiente apropriado à manutenção de sua temperatura ideal para consumo.

8. DO PRAZO DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO

- 8.1. A Contratada deverá entregar os alimentos/kits, **sob demanda**, iniciando sua execução a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pela Contratante.
- 8.1.1. A demanda, poderá ser diária ou semanal, conforme as necessidades desta Organização.
- 8.1.2. A Ordem de Fornecimento conterá todas informações referentes ao evento, número de participantes e dados de contato do gestor.
- 8.2. Os produtos serão entregues na cidade de Goiânia e Região Metropolitana, de acordo com o evento a ser realizado, com o acompanhamento e orientação de um colaborador indicado pela OVG.
- 8.2.1. A Contratada deverá encarregar-se integralmente pelo transporte dos materiais/produtos e de pessoal para as dependências do local nas quais acontecerão os eventos programados, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.
- 8.3. Os quantitativos apresentados neste Termo de Referência foram dimensionados pelo somatório das estimativas parciais e expectativas para o desenvolvimento dos eventos da Organização.
- 8.4. Todos os produtos ofertados para esta contratação deverão ser de 1ª qualidade.
- 8.5. O gestor do Contrato poderá solicitar reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe da Contratada, para dar orientações e realizar verificações que se fizerem necessárias.
- 8.6. A contratada deverá disponibilizar o material necessário para o perfeito fornecimento dos produtos, sendo este composto de materiais descartáveis e equipamentos, tais como embalagens, guardanapos, caixas térmicas e o que mais precisar ser empregado para o armazenamento, conservação e a distribuição dos mesmos. O acondicionamento deverá manter os alimentos em temperatura adequada.

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

8.8. A Contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

8.9. A Contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério específico e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

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

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

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

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

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

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

8.15. A Contratada deverá estar apta a iniciar o fornecimento, objeto da presente contratação, na data da assinatura do contrato.

8.16. Nos casos de disponibilização de equipamentos e outros materiais pela OVG (ou parceiro/fornecedor), a Contratada se responsabilizará pela integridade dos mesmos enquanto estiverem sob seu cuidado/uso.

8.17. Após a entrega, constatadas inconformidades nos produtos, os mesmos deverão ser substituídos, de acordo com o contratado, sem direito a ressarcimento à Contratada e sem ônus à OVG, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, contado da notificação, mantido o preço inicialmente contratado.

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

8.19. A contratada deverá estar ciente de que o ato do recebimento não implicará na aceitação do objeto que vier a ser recusado por apresentar defeitos, imperfeições, alterações, irregularidades e reiterados vícios durante o prazo de validade/garantia e/ou apresente quaisquer características discrepantes às descritas neste Termo de Referência.

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

8.21. **Para o Lote 1 (Kit Lanche - Natal do Bem 1ª Etapa):**

8.21.1. O fornecimento do Kit Lanche será realizado para atender a demanda do evento Natal do Bem - 1ª Etapa, sendo que:

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

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

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

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

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

a) no Centro Cultural Oscar Niemeyer, de acordo com as datas estabelecidas na programação do Natal do Bem, mediante emissão de Ordem de Fornecimento encaminhada ao contratado previamente.

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

8.21.2.2. O total de sanduíches deverá estar dividido entre os sabores citados, em número/quantidade definidos pela Contratante.

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

8.21.2.4. A Contratada deverá entregar os alimentos/kits, sob demanda, iniciando sua execução a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pela Contratante.

8.22. Para o **Lote 2 - (Kit Lanche - Natal do Bem 2ª Etapa)::**

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

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

8.22.1. As entregas deverão ser efetuadas, **sob demanda, mediante emissão de Ordem de Fornecimento encaminhada ao contratado previamente**, no Ginásio Goiânia Arena, **às 6h no dia 07/12/2025**, com a seguinte previsão:

a) Aproximadamente 70% do quantitativo deverá conter o recheio especificado no Item 1, Lote 2, opção b.1.

b) Aproximadamente 30% do quantitativo deverá conter o recheio especificado no Item 1, Lote 2, opção b.2.

8.22.1.1. Poderá ocorrer variação de quantitativo para mais e/ou para menos no percentual estabelecido no subitem acima, mediante solicitação da Contratante.

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

8.22.1.3. O total de sanduíches deverá estar dividido entre os sabores citados, em número/quantidade definidos pela Contratante.

8.22.1.4. As bebidas (refrigerante e suco) deverão ser fornecidas geladas.

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

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

8.22.4. A Contratada deverá entregar os alimentos/kits, **sob demanda**, iniciando sua execução a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pela Contratante.

9. DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após entrega dos produtos e emissão válida do documento fiscal correspondente (nota fiscal, recibo ou equivalente), devidamente preenchido e atestado pelo Gestor indicado pela OVG.

9.2. O pagamento será efetuado, através de transferência em conta corrente, devendo, portanto, os participantes informar banco, agência e nº de conta em sua proposta.

9.2.1. A conta bancária deverá ser de titularidade da Contratada.

9.2.2. Deverá acompanhar as notas fiscais, regularidade fiscal e trabalhista exigidas para a contratação.

9.3. Os documentos que apresentarem incorreção, serão devolvidos à Contratada para regularização, reiniciando-se novos prazos para pagamentos, a contar da reapresentação devidamente corrigida.

9.4. Caso o recurso financeiro seja do Contrato de Gestão, deverá constar nas notas fiscais a seguinte anotação: **CONTRATO DE GESTÃO Nº. 001/2011-SEAD**.

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

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

9.6.1. Em caso de desenquadramento, a empresa deve informar ao gestor do contrato antes da emissão da nota fiscal subsequente ao desenquadramento, para a correta retenção de impostos.

9.7. Somente serão pagos os produtos devidamente entregues.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. A Contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério específico e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

10.2. A Contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

10.3. Os alimentos e bebidas devem estar dentro de seu prazo de validade, exibir características como frescor, aroma, textura, aparência, sabor salutar, além de apresentação visual de qualidade elevada.

10.4. 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.

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

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

10.6. 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.

10.7. 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.

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

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

10.10. 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).

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

10.12. Possuir infraestrutura adequada, suficiente e compatível ao planejamento, programação, gestão, controle, administração, organização e fornecimento do objeto deste Termo de Referência, utilizando-se de pessoal especializado e capacitado.

10.13. 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.

10.14. 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.

10.15. 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 nos dias subsequentes.

10.16. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos entregues que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes do preparo, armazenamento ou dos materiais empregados.

10.17. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, e tudo o que for necessário ao fornecimento, durante a vigência do contrato.

10.18. 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.

10.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

10.20. Realizar o fornecimento dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, incluindo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

10.21. 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.

10.22. Responsabilizar-se pelo cumprimento do objeto contratado, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier direta ou indiretamente, causar ou provocar à Contratante e/ou à terceiros.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

11.1. Dar conhecimento à Contratada de quaisquer fatos que possam afetar a entrega do objeto.

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

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

11.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada.

11.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao preço contratado e cujo objeto tenha sido efetivamente entregue/executado, no prazo e forma estabelecidos neste termo de referência.

11.6. Exercer o acompanhamento e a fiscalização das entregas, por colaborador especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.7. Notificar à Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso do fornecimento, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

11.8. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto do contrato.

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

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

12. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

12.1. O contrato terá vigência de 5 (cinco) meses.

13. DA GARANTIA

13.1. A contratada deverá fornecer garantia legal do produto.

14. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

15. DA IMPUGNAÇÃO E DO RECURSO ADMINISTRATIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 17.6. A CONTRATADA não poderá utilizar a informação e/ou os dados pessoais a que tenha acesso para fins distintos do seu fornecimento/prestação de serviços à OVG, não podendo, nomeadamente, transmiti-los a terceiros
- 17.7. A OVG NÃO IRÁ COMPARTILHAR NENHUM DADO DAS PESSOAS NATURAIS, SALVO AS HIPÓTESES EXPRESSAS DA LEI Nº 13.709/2018, QUE PERMITEM O COMPARTILHAMENTO SEM CONSENTIMENTO DO TITULAR.
- 17.8. O dever de sigilo e de confidencialidade e as restantes obrigações previstas no presente item, deverão permanecer em vigor mesmo após o término de vigência do contrato.
- 17.9. Eventuais violações externas que atinjam o sistema de proteção da OVG, serão comunicadas aos titulares, bem como a Autoridade Nacional de Proteção de Dados - ANPD.
- 17.10. Os dados pessoais serão eliminados após o término de seu tratamento, no âmbito e nos limites técnicos das atividades, autorizada a conservação para as seguintes finalidades:
- 17.10.1. Cumprimento de obrigação legal ou regulatória pelo controlador;
 - 17.10.2. Estudo por órgão de pesquisa, garantida, sempre que possível, a anonimização dos dados pessoais;
 - 17.10.3. Transferência a terceiro, desde que respeitados os requisitos de tratamento de dados dispostos na Lei; ou
 - 17.10.4. Uso exclusivo do controlador, vedado seu acesso por terceiro, e desde que anonimizados os dados.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 18.1. O presente processo não importa necessariamente em contratação, podendo a OVG revogá-lo, no todo ou em parte, por razões de interesse privado, mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no site para conhecimento dos participantes. A OVG poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.
- 18.2. O fornecedor/prestador de serviço é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na sua imediata desclassificação, ou caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou da ordem de compra/serviços, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 18.3. Na hipótese da Contratante entregar os bens com avarias que resultem na sua inutilização, deverá ressarcir a Contratada com o menor valor do bem encontrado no mercado, mediante pesquisa de 03 orçamentos de bens iguais ou similares (em caso da descontinuidade de fabricação do bem contratado).
- 18.4. É facultado à OVG, em qualquer fase da contratação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 18.5. Os fornecedores/prestadores de serviços intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços, sob pena de desclassificação.
- 18.6. As normas que disciplinam este Termo de Referência serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da OVG, a finalidade e a segurança da contratação.
- 18.7. A documentação apresentada pelos participantes fará parte do processo e não será devolvida ao proponente.
- 18.8. Caso de rescisão contratual por descumprimento das obrigações pactuadas, a OVG poderá convocar o segundo colocado na ordem de classificação da cotação, caso o valor esteja dentro do "preço de referência" e entendendo ser.
- 18.9. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos serviços, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato e, no caso particular de obra, reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos.
- 18.10. Os casos omissos neste Termo serão resolvidos pela Diretoria Geral e Diretoria Administrativa e Financeira, a qual a Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS está subordinada.
- 18.11. A OVG poderá adotar por analogia, quando necessário, normas gerais de contratações disciplinadas por legislação pertinente.
- 18.12. O vencedor da cotação só será declarado após Despacho favorável da Gerência de Controle Interno da OVG, Parecer favorável da Assessoria Jurídica e assinatura na Ordem de Compras/serviços ou Contrato.
- 18.13. A Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS atenderá aos interessados no horário comercial, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, na sala da Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS, contato: 3201-9496 – CEP: 74.230-130, Goiânia – GO.



Documento assinado eletronicamente por **ELIANE ROSA VAZ DOS REIS, Coordenador (a)**, em 10/09/2025, às 13:53, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **NATHALIA CHAVES TEIXEIRA, Gerente**, em 10/09/2025, às 13:55, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **MARIA BERNADETE SOUZA NAPOLI DE SIQUEIRA**, **Gerente**, em 10/09/2025, às 14:01, 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 **79421034** e o código CRC **2D2C0C6D**.

ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
RUA T-14 249, S/C - SETOR BUENO - GOIÂNIA - GO - CEP 74230-130 - (62)3914-6681.



Referência: Processo nº 202500058005355



SEI 79421034