



ESTADO DE GOIÁS
ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS - OVG

ORGANIZAÇÃO
DAS VOLUNTÁRIAS
DE GOIÁS

Contrato CF 088/2025/2025 /OVG

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO QUE ENTRE SI CELEBRAM A ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS – OVG E EMPIRICA BURGER 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 **EMPIRICA BURGER LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, com sede na Rua Rodolfo Cardoso, nº 78, Quadra 193, Lote 14, Setor Parque Tremendão, Goiânia - GO, CEP: 74.475-068, inscrita no CNPJ sob o nº 51.142.352/0001-12, neste ato representada por seu sócio administrador, **Sinval Pereira da Silva Neto**, brasileiro, casado, empresário, RG nº xx564xx-DGPC/GO, inscrito no CPF nº xxx.244.271-xx, residente e domiciliado nesta Capital, neste ato denominado simplesmente **CONTRATADA**, celebram o presente **CONTRATO DE FORNECIMENTO**, em decorrência do julgamento da melhor proposta para o Lote 01, através do Processo nº 202500058005355, 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 desde 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 no fornecimento, **sob demanda**, de kits lanche destinados ao atendimento do quadro funcional durante o evento Natal do Bem – 1ª Etapa (Edição 2025), conforme especificações estabelecidas no Termo de Referência nº 116/2025 - CPAS-GPCOM / GCEV (79421034) e Edital nº 150/25 (80021919).
- 1.2. Integram este contrato, para todos os fins de direito, independente de transcrição, os documentos constantes do Processo nº 202500058005355 especialmente o Termo de Referência nº 116/2025 - CPAS-GPCOM / GCEV (79421034) e Edital nº 150/25 (80021919), Proposta Comercial ajustada e Documentação Complementar da Contratada (81876912 - 81978024).
- 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 no fornecimento, **sob demanda**, de kits lanche destinados ao atendimento do quadro funcional durante o evento Natal do Bem – 1ª Etapa (Edição - 2025), em conformidade com as condições estabelecidas a seguir:

Lote 01 - KIT LANCHE (NATAL DO BEM 1ª ETAPA)					
Kit Lanche					
IT E M	DESCRÍÇÃO	UNIDA DE	QUANTI DADE	Valor Unitári o	Valor Total
01	1.1 Composição Mínima - Lanche 1 (um) Sanduíche tipo cheeseburguer de carne bovina, contendo, no mínimo: a) pão brioche ou francês (mínimo 85 gramas);	Kit	8.244	R\$ 17,98	R\$ 148.227,12

	<p>b) hambúrguer <u>artesanal gourmet ao ponto, sôculento (não industrializado)</u>, feito com blend de carnes bovina, de boa qualidade (mínimo 130g);</p> <p>c) queijo cheddar (mínimo 20 gramas);</p> <p>d) Cebola caramelizada ou ao molho sem acidez (mínimo 12 gramas); e</p> <p>e) molho de maionese.</p> <p>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.</p> <p>1.3 Composição - Bebidas</p> <p>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;</p> <p>a.1) Marcas de referência para o refrigerante: Coca-cola, Fanta e Guaraná Antártica;</p> <p>a.2) Marcas de referência para o suco: Prats, Dell Vale e LaFruit.</p> <p>1.4 Datas previstas dos Eventos: entre 13/11/2025 e 04/01/2026.</p> <p>1.5 Local de entrega: Centro Cultural Oscar Niemeyer.</p>			
02	<p>2.1 Composição Mínima - Lanche</p> <p>1 (um) Sanduíche tipo cheeseburguer de carne de frango, contendo, no mínimo:</p> <p>a) pão brioche ou francês (mínimo 85 gramas);</p> <p>b) hambúrguer <u>artesanal gourmet ao ponto mais, sôculento (não industrializado)</u>, feito com blend de carne de frango, de boa qualidade (mínimo 130 g);</p> <p>c) queijo cheddar (mínimo 20 gramas);</p> <p>d) Cebola caramelizada ou ao molho sem acidez (mínimo 12 gramas); e</p> <p>e) molho de maionese.</p> <p>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.</p> <p>2.3 Composição - Bebidas</p> <p>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</p>	Kit	4.122	R\$ 17,98 R\$ 74.113,56

	<p>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;</p> <p>a.1) Marcas de referência para o refrigerante: Coca-cola, Fanta e Guaraná Antárctica;</p> <p>a.2) Marcas de referência para o suco: Prats, Dell Vale e LaFruit.</p> <p>2.4 Datas previstas dos Eventos: entre 13/11/2025 e 04/01/2026.</p> <p>2.5 Local de entrega: Centro Cultural Oscar Niemeyer.</p>				
03	<p>3.1 Composição Mínima - Lanche</p> <p>1 (um) Sanduíche tipo cheeseburguer Vegetariano de Queijo coalho, contendo, no mínimo:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>3.3 Composição - Bebidas</p> <p>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;</p> <p>a.1) Marcas de referência para o refrigerante: Coca-cola, Fanta e Guaraná Antárctica;</p> <p>a.2) Marcas de referência para o suco: Prats, Dell Vale e LaFruit.</p> <p>3.4 Datas previstas dos Eventos: entre 13/11/2025 e 04/01/2026.</p> <p>3.5 Local de entrega: Centro Cultural Oscar Niemeyer.</p>	Kit	687	R\$ 17,97	R\$ 12.345,39
04	<p>4.1 Composição Mínima - Lanche</p> <p>1 (um) Sanduíche tipo cheeseburguer com hamburguer vegano, contendo, no mínimo:</p> <p>a) pão brioche ou francês (mínimo 85 gramas);</p>	Kit	687	R\$ 17,92	R\$ 12.311,04

	<p>b) hambúrguer <u>artesanal gourmet vegano (não industrializado)</u>, feito com soja hidratada ou proteína de soja texturizada, de boa qualidade (mínimo 130 g);</p> <p>c) queijo cheddar (mínimo 20 gramas);</p> <p>d) Cebola caramelizada ou ao molho sem acidez (mínimo 12 gramas); e</p> <p>e) molho de maionese.</p> <p>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 1^a qualidade.</p> <p>4.3 Composição - Bebidas</p> <p>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;</p> <p>a.1) Marcas de referência para o refrigerante: Coca-cola, Fanta e Guaraná Antártica;</p> <p>a.2) Marcas de referência para o suco: Prats, Dell Vale e LaFruit.</p> <p>4.4 Datas previstas dos Eventos: entre 13/11/2025 e 04/01/2026.</p> <p>4.5 Local de entrega: Centro Cultural Oscar Niemeyer.</p>		
--	---	--	--

VALOR TOTAL LOTE 01: R\$ 246.997,11 (duzentos e quarenta e seis mil novecentos e noventa e sete reais e onze centavos)

2.2. 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 1 ^a ETAPA - 13/11/2025 e 04/01/2026.	13.740
TOTAL:		13.740

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

2.2.2. 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 contrato.

2.2.3. 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.

2.2.4. 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.

2.2.5. 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.

2.2.6. A empresa Contratada deverá fornecer produtos de primeira qualidade, livres de qualquer deterioração, contaminação ou alteração, nas quantidades determinadas na Ordem de Fornecimento.

2.2.7. 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.

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

2.2.9. 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.

2.2.10. 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.

2.2.11. O transporte dos alimentos e bebidas (produtos já preparados) e funcionários necessários até o local do evento é responsabilidade da Contratada.

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

2.2.13. 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.

2.2.14. 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.

2.2.15. 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.

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

2.2.17. Devem ser rigorosamente observadas as quantidades e no mínimo as variedades descritas para cada tipo de cardápio disposto no Item 2.1 deste contrato.

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

2.4. 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.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO

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

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

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

3.2. 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.

3.2.1. 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.

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

3.4. Todos os produtos ofertados para esta contratação deverão ser de 1^a 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 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.

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

3.11. 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 resarcimento dos custos que efetivamente comprovar.

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

3.12. 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.

3.13. 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.

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

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

3.16. 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.

3.17. 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.

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

3.19. 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.

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

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

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

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

3.21.1.2. 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 *Reveillón*.

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

3.21.2. 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.

3.21.2.1. 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.

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

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

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

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 1591/2025 - DIAF (doc. SEI 79743234), 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\$ 246.997,11 (duzentos e quarenta e seis mil novecentos e noventa e sete reais e onze centavos) conforme proposta ajustada apresentada pela CONTRATADA (81978024).

5.2. Os preços oferecidos serão irreajustáveis 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 (81978024), e de sua titularidade:

Banco: Bradesco

Agência: 2119

Conta corrente: 49954-4

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 05 (cinco) 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. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto do contrato.
- 8.9. Cientificar a área de representação jurídica para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA .
- 8.10. 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.

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 salutares, 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. 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 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:
- 10.9. Executar o objeto conforme as especificações, prazos e condições constantes neste Contrato/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 Ajuste/Termo de Referência, o objeto fornecido/executado em desacordo com as especificações exigidas.
- 10.12. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
- 10.13. 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.

- 10.14. 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.
- 10.15. 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.
- 10.16. 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.
- 10.17. 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.
- 10.18. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 10.19. 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.
- 10.20. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 10.21. 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.
- 10.22. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 10.23. 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.
- 10.24. 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.
- 10.25. 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.
- 10.26. A contratada deverá fornecer garantia legal do produto.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 11.1. A CONTRATADA poderá ser responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:
- Dar causa à inexecução parcial ou total do contrato;
 - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
 - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a cotação ou a execução do contrato;
 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - 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:
- Advertência;
 - Multa;
 - Rescisão contratual;
 - 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 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 interpretação 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 accidentais 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
CAIAUDO:42322944149

Assinado de forma digital por
ADRYANNA LEONOR MELO DE
OLIVEIRA CAIAUDO:42322944149
Dados: 2025.11.12 12:19:39 -03'00'

Adryanna Leonor Melo de Oliveira Caiado
Diretora Geral-OVG

JARMUND NASSER
JUNIOR:341883471
04

Assinado de forma digital
por JARMUND NASSER
JUNIOR:34188347104
Dados: 2025.11.12
10:52:09 -03'00'

Jarmund Nasser Júnior
Diretor Administrativo Financeiro-OVG

Documento assinado digitalmente
gov.br
SINVAL PEREIRA DA SILVA NETO
Data: 11/11/2025 18:32:40-0300
Verifique em <https://validar.itd.gov.br>

Sinval Pereira da Silva Neto
Empresa CONTRATADA

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



Referência: Processo nº 202500058005355



SEI 82308690