



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. 202500058007328

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 147/2025 - 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 de lanches (sanduíches) para 3.500 (três mil e quinhentos) estudantes universitários contemplados com o benefício do Programa Universitário do Bem - PROBEM, através do Processo Seletivo 2026/1, que participarão em formato presencial no evento de Inclusão de Novos Beneficiários e da Feira de Oportunidades do PROBEM, conforme especificações estabelecidas neste Termo.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. O Programa Universitário do Bem (PROBEM) realiza, a cada semestre, o Evento de Inclusão de Novos Beneficiários, voltado ao acolhimento, orientação e integração dos estudantes ingressantes no Programa. O evento é realizado em conjunto com a Feira de Oportunidades do PROBEM, todos atendidos com lanche fornecido pela instituição.

2.2. A Feira de Oportunidades do PROBEM tem o intuito de impulsionar o desenvolvimento profissional dos beneficiário, aproximando-o do empregador e proporcionando experiências que auxiliaram em suas carreiras.

2.3. O fornecimento dos lanches integra as ações de acolhimento e integração do PROBEM, alinhadas aos objetivos de promoção do bem-estar estudantil e fortalecimento do vínculo institucional.

2.4. Assim, justifica-se a contratação garantindo o adequado atendimento do público participante e a continuidade das ações institucionais do Programa no semestre 2026/1.

2.5. A aquisição de forma global justifica-se pela padronização dos itens que exigem uma similaridade para atender ao público, além da facilidade em administrar a entrega.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES E DO QUANTITATIVO DO OBJETO

3.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches (sanduíches) para 3.500 (três mil e quinhentos) estudantes universitários contemplados com o benefício do Programa Universitário do Bem - PROBEM, através do Processo Seletivo 2026/1, que participarão em formato presencial no evento de Inclusão de Novos Beneficiários e da Feira de Oportunidades do PROBEM, a ser realizado na data de 12 de março de 2026, no Centro de Convenções de Goiânia, conforme condições descritas a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	1.1 Composição Mínima - Lanche 1 (um) Sanduíche tipo <i>cheeseburger</i> de carne bovina, contendo, no mínimo: a) pão brioche (mínimo 85 gramas); b) hambúrguer artesanal gourmet ao ponto, suculento (não industrializado) , feito com blend de carnes bovina, de boa qualidade	Unidade	2.800

	(mínimo 130 g); c) queijo cheddar com (mínimo 20 gramas); d) Cebola caramelizada ou ao molho sem acidez (mínimo 12 gramas); e e) molho de maionese. 1.2 Os sanduíches deverão ser embalados individualmente em papel adequado, para sanduíches (papel antigordura, próprio para o contato com alimentos), e acondicionados em saco de papel kraft, contendo 1 (um) guardanapo, 2 (dois) sachês de ketchup e 1 (um) sachê de mostarda, todos de 1ª qualidade. 1.3 Data prevista do Evento: 12/03/2026 ; 1.4 Local de entrega: Centro de Convenções de Goiânia-GO.		
02	2.1 Composição Mínima - Lanche 1 (um) Sanduíche tipo <i>cheeseburger</i> de carne de frango, contendo, no mínimo: a) pão brioche (mínimo 85 gramas); b) hambúrguer <u>artesanal gourmet ao ponto, suculento (não industrializado)</u> , feito com blend de carne de frango, de boa qualidade (mínimo 130 g); c) queijo cheddar com (mínimo 20 gramas); d) Cebola caramelizada ou ao molho sem acidez (mínimo 12 gramas); e e) molho de maionese. 2.2 Os sanduíches deverão ser embalados individualmente em papel adequado, para sanduíches (papel antigordura, próprio para o contato com alimentos), e acondicionados em saco de papel kraft, contendo 1 (um) guardanapo, 2 (dois) sachês de ketchup e 1 (um) sachê de mostarda, todos de 1ª qualidade. 2.3 Data prevista do Evento: 12/03/2026 ; 2.4 Local de entrega: Centro de Convenções de Goiânia-GO.	Unidade	700

3.2. A entrega deverá ser realizada **no dia 12/03/2026**.

3.2.1. Datas e locais poderão sofrer alterações e serão comunicadas à Contratada em tempo hábil.

3.3. 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.

3.4. A Contratada deverá encarregar-se integralmente pelo transporte dos materiais/produtos para as dependências do local do evento, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

3.5. 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 e local de entrega.

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

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

3.8. Os alimentos devem apresentar características adequadas de qualidade, em relação aos aspectos sensoriais (apresentação, cor, sabor, textura, frescor, temperatura, etc.), além de sanitariamente seguros (sem nenhum tipo de contaminação), atendendo as determinações da legislação vigente da ANVISA.

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

3.10. Em qualquer condição de armazenamento (temperatura ambiente ou sob frio), os alimentos devem estar identificados e protegidos (cobertos), de forma a reduzir riscos de contaminação de qualquer tipo.

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

3.12. O transporte dos alimentos (produtos já preparados) até o local do evento é responsabilidade da Contratada.

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

3.14. A Contratada deverá zelar e garantir a qualidade dos alimentos a serem fornecidos, obrigando-se a repor aquele que apresentar impropriedades e vícios, no prazo máximo de 01 (uma) hora, contados da notificação efetuada pelo Gestor do Contrato.

3.15. 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.

- 3.16. A qualidade dos alimentos será verificada e avaliada por colaborador designado para tal fim, e, uma vez reprovada, sujeitará a Contratada às sanções e penalidades previstas no Regulamento de Compras da OVG, sem prejuízo de eventual glosa de parte do valor da fatura por ela apresentada.
- 3.17. A Contratada deverá adotar todas as medidas necessárias para assegurar que os prazos e qualidades exigidos pela OVG sejam rigorosamente atendidos.
- 3.18. 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.
- 3.19. Os descartáveis deverão ser adequados para produtos já preparados.

4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NO PROCESSO DE HABILITAÇÃO

- 4.1. Poderão participar do presente processo de contratação quaisquer empresas interessadas, cujo ramo de atividade guarde pertinência e compatibilidade com o objeto pretendido e deverá apresentar:
- 4.1.1. Inscrição do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.
 - 4.1.2. Prova de regularidade para com a fazenda federal, mediante certidão conjunta de débitos relativos a tributos federais e da dívida ativa da união, que abranja inclusive a regularidade relativa às contribuições previdenciárias e sociais.
 - 4.1.3. Prova de regularidade para com a fazenda estadual de Goiás, mediante certidão negativa de débitos relativos aos tributos estaduais.
 - 4.1.4. Prova de regularidade relativa ao fundo de garantia por tempo de serviço – FGTS, através da apresentação do certificado de regularidade do FGTS – CRF.
 - 4.1.5. Prova de regularidade com a Justiça do Trabalho – CNDT.
 - 4.1.6. Prova de regularidade para com a fazenda municipal do tomador ou da sede do fornecedor, mediante certidão negativa de débitos relativos aos tributos municipais, no caso de obras e serviços.
 - 4.1.7. Alvará de autorização sanitária da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, comprovando que a proponente está apta a fabricar e comercializar o objeto pertinente ao solicitado, nos termos da Lei Municipal 8.741/2008. Caso o documento da empresa esteja em fase de renovação, deverá ser apresentado o protocolo da solicitação junto ao órgão competente.
- 4.2. Admitir-se-á como válida a certidão positiva com efeito de negativa.
- 4.3. Os participantes deverão fornecer todas as informações, mesmo que não solicitadas no Termo de Referência, relativas ao produto ou serviço oferecido, como, por exemplo, manuais técnicos, rede credenciada de manutenção ou garantia, manual de instalação, características especiais de funcionamento ou prestação do serviço, etc.
- 4.4. As empresas interessadas em participar da presente contratação deverão fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.
- 4.5. Não será admitido neste processo a participação de fornecedor/prestador de serviços em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação.
- 4.6. **Não será admitido neste processo a participação de fornecedor/prestador de serviços que se relacionem com dirigentes que detenham poder decisório na OVG, bem como com os elencados no Art. 08-C da Lei 15.503/2005, estando a proponente de acordo com os termos do presente Termo de Referência, no encaminhamento da proposta comercial.**
- 4.7. **DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

4.7.1. 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 - Fornecimento de 875 lanches por dia.

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

5. DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

- 5.1. As propostas serão analisadas quanto ao cumprimento dos seguintes requisitos e deverão conter:
- 5.1.1. Razão social da proponente, CNPJ, endereço completo, inclusive eletrônico (e-mail).
 - 5.1.2. Apresentar a descrição detalhada dos produtos/serviços, com o correspondente valor unitário e total.
 - 5.1.3. As propostas terão validade mínima de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da entrega na Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços.
 - 5.1.4. Os produtos/serviços deverão ser orçados com valores fixos para o período de vigência da contratação, apresentando preços correntes de mercado, sem quaisquer acréscimos de custos financeiros e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.
 - 5.1.5. 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 global.

7. DAS AMOSTRAS PARA DEGUSTAÇÃO

7.1. Caso a OVG entender necessário, poderá ser solicitada a análise das amostras para degustação dos sanduíches, sendo no mínimo 3 (três) unidades de cada sabor, apenas da empresa classificada em primeiro lugar, após análise da proposta e da documentação pela Gerência de Aquisição de Bens, produtos e Serviços-GAPS.

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

7.3. 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.

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

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

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

7.6. As amostras para degustação não contarão no quantitativo a ser servido no evento.

7.7. Da metodologia:

7.7.1. As amostras apresentadas devem estar em conformidade com a legislação de alimentos, estabelecida pela ANVISA do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, salvo as desobrigadas e nem inclusas na respectiva legislação.

7.7.2. 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.

7.7.3. Caso a amostra dos alimentos apresente matérias estranhas e/ou substâncias terrosas, a empresa estará automaticamente desclassificada da cotação.

7.8. 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:

7.8.1. Pontuação abaixo de 25 (vinte 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.

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

7.9.1. 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) O acondicionamento deve ser feito em recipiente adequado para que sejam mantidas suas temperaturas ideais para consumo.

8. DO PRAZO DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO

8.1. Os sanduíches deverão ser entregues na totalidade, no **dia 12/03/2026**, no Centro de Convenções de Goiânia, Espaço Cerrado, situado na Rua 4, nº 1.400, Setor Central em Goiânia, observando-se as condições deste Termo.

8.1.1. Os sanduíches deverão ser entregues nos horários a serem definidos pela CONTRATANTE, observando as condições deste Termo de Referência.

- 8.1.2. As datas e locais, poderão sofrer alterações de acordo com as deliberações pela Contratante, quando a Contratada será comunicada com antecedência.
- 8.2. A Contratada deverá fornecer os produtos sem qualquer custo adicional de frete, transporte e materiais de uso ou qualquer outro encargo solicitados posteriormente, ou seja, no preço proposto devem estar inclusas as despesas necessárias à execução completa do objeto do presente termo de referência.
- 8.3. A Contratada deverá encarregar-se integralmente pelo transporte dos materiais/produtos para as dependências do local nas quais acontecerão os eventos programados, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.
- 8.4. 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.
- 8.5. 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.
- 8.6. 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 nos itens 3.1, 3.2 e 3.3. O acondicionamento deverá manter os alimentos em temperatura adequada.
- 8.7. 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.
- 8.8. O cancelamento do fornecimento solicitado poderá ser realizado pela Contratante com até 03 (três) dias de antecedência, sem custos. Caso 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.
- 8.8.1. A comprovação dos custos deverá ser feita por meio de notas fiscais e respectivos comprovantes de pagamento.
- 8.9. A Contratante informará à Contratada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do início do evento, mudanças de horários no fornecimento. Nestes casos, não haverá qualquer tipo de ressarcimento.
- 8.10. 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.
- 8.11. O objeto da contratação será acompanhado por funcionário responsável, designado pela OVG.
- 8.12. Após o preparo, constatadas inconformidades nos produtos, os mesmos deverão ser substituídos, de acordo com o contratado, sem direito a ressarcimento à Contratada e sem ônus à OVG, no prazo máximo de 01 (uma) hora, contado da notificação, mantido o preço inicialmente contratado.
- 8.13. Caso a contratada entregue o quantitativo inferior ao solicitado, a mesma deverá complementá-lo em até 01 (uma) hora.
- 8.14. 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.

9. DO PAGAMENTO

- 9.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após entrega dos produtos/serviços e emissão válida do documento fiscal correspondente (nota fiscal, recibo ou equivalente), devidamente preenchido e atestado pelo Gestor indicado pela OVG.
- 9.2. O pagamento será efetuado, através de transferência em conta corrente, devendo, portanto, os participantes informar banco, agência e nº de conta em sua proposta.
- 9.2.1. A conta bancária deverá ser de titularidade da Contratada.
- 9.2.2. Deverá acompanhar as notas fiscais, regularidade fiscal e trabalhista exigidas para a contratação.
- 9.3. Os documentos que apresentarem incorreção, serão devolvidos à Contratada para regularização, reiniciando-se novos prazos para pagamentos, a contar da reapresentação devidamente corrigida.
- 9.4. Caso o recurso financeiro seja do Contrato de Gestão, deverá constar nas notas fiscais a seguinte anotação: **CONTRATO DE GESTÃO Nº. 001/2011-SEAD.**
- 9.5. As notas fiscais 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.
- 9.7. 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 devem estar dentro de seu prazo de validade, exibir características como frescor, aroma, textura, aparência, sabor salutareos, 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 veículos de que trata o subitem anterior obedecerão aos critérios de higienização previstos na Resolução – RDC n. 216/2004 – ANVISA e estarão de acordo com o tipo de carga transportada, de uso exclusivo para o transporte de gêneros alimentícios.

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

10.4.3. Os veículos deverão estar higienizados, devendo a empresa Contratada adotar medidas a garantir a ausência de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade dos mesmos.

10.4.4. Os veículos deverão ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos preparados

10.5. Comunicar formal e previamente ao Gestor do Contrato toda e qualquer anormalidade ou impropriedade que possa impactar a execução regular do evento programado, prestando os esclarecimentos necessários para deliberação do órgão contratante, durante a fase de planejamento do evento.

10.6. 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:

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

10.8. 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).

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

10.10. 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.

10.11. 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.

10.12. Comunicar ao Fiscal do contrato, imediatamente, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local do fornecimento.

10.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações, mantendo sempre limpo o local e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

10.14. 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.

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

10.16. É vedada a sublocação e/ou terceirização do fornecimento para evitar a contratação de empresa que não possua capacidade técnica e profissional, colocando em risco o público presente e a qualidade dos produtos contratados.

10.17. 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.

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

11. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

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

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

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

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

11.6. Exercer o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, 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. Não exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados.

11.9. Fornecer por escrito as informações necessárias sobre o produto, objeto deste contrato.

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

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

12. DA EMISSÃO DA ORDEM DE COMPRAS

12.1. Será emitido Ordem de Compras para o objeto.

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 DA ORDEM DE COMPRAS

16.1. A gestão/fiscalização da Ordem de Compras 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. É facultado à OVG, em qualquer fase da contratação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 18.4. 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.
- 18.5. 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.
- 18.6. A documentação apresentada pelos participantes fará parte do processo e não será devolvida ao proponente.
- 18.7. 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.
- 18.8. 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.
- 18.9. 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.
- 18.10. A OVG poderá adotar por analogia, quando necessário, normas gerais de contratações disciplinadas por legislação pertinente.
- 18.11. 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.
- 18.12. 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 27/11/2025, às 10:40, 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 27/11/2025, às 11:45, 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 27/11/2025, às 13:37, 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 **82843619** e o código CRC **FAEC3231**.

GERÊNCIA DE PROGRAMAÇÃO DE COMPRAS
RUA T-14 249, S/C - SETOR BUENO - GOIÂNIA - GO - CEP 74230-130 - (62)3914-6681.



Referência: Processo nº 202500058007328



SEI 82843619