



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.202600058002050

TERMO DE REFERÊNCIA Nº020/2026 - 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 para o fornecimento do objeto descrito abaixo, 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. 07 de 08 de dezembro de 2025 disponível no site da OVG <http://www.ovg.org.br> e demais condições estabelecidas neste Termo.

1. DO OBJETO

1.1. Trata-se de contratação de empresa para o **fornecimento de pães, do tipo francês, de forma contínua durante o evento, com operação de preparo do pão congelado e forneamento *in loco***, para atender ao Centro de Apoio ao Romeiro de Trindade -CAR, conforme especificações detalhadas neste Termo de Referência.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Dentre os projetos desenvolvidos pela Organização, contamos com a estruturação e gestão do Centro de Apoio ao Romeiro - CAR de Trindade, que tem o objetivo de oferecer acolhimento, conforto, segurança, alimentação, saúde e descanso aos romeiros do Divino Pai Eterno, em Trindade/GO. Nesta edição o CAR de Trindade ocorrerá de 25 de junho a 05 de julho de 2026, com funcionamento

integral e ininterrupto, contribuindo com a festividade cultural durante a caminhada da fé.

2.2. As atividades concentram-se na estrutura montada e instalada às margens da Rodovia GO-060 (Rodovia dos Romeiros), na altura do km 10, no município de Trindade/GO, sendo de responsabilidade da OVG desde o planejamento até a sua completa execução, de modo a oferecer os diversos atendimentos em um único espaço, dentre eles fornecer alimentação a todos os que por ali passam durante o trajeto da romaria.

2.3. Assim, com o objetivo de otimizar a logística, reduzir custos de transporte e garantir maior eficiência no preparo e fornecimento dos lanches, justifica-se a contratação de empresa especializada para a instalação temporária de toda a estrutura necessária à produção de pão francês no Centro de Apoio. Essa solução permitirá o fornecimento contínuo dos pães, com qualidade e temperatura adequadas, 24 horas por dia, durante todo o período de funcionamento, conforme horários previamente alinhados entre Contratante e Contratado, assegurando a continuidade ininterrupta das atividades ao longo dos 10 dias de operação.

2.4. A adoção do pão francês congelado também se justifica pela padronização industrial do produto, sendo necessário apenas o seu preparo e forneamento no local. Isso garante a manutenção das características originais, como modelagem, tamanho, gramatura e formato, além de proporcionar um assamento uniforme, contribuindo para a qualidade final do produto ofertado.

2.5. Ressalta-se que em edições anteriores pôde ser comprovado a dificuldade na fabricação dos pães *in loco*, devido as condições de temperatura do ambiente às margens da rodovia, despreparo da mão de obra contratada, resultando em atrasos na entrega e desperdício de insumos e matéria prima.

3. DA ESPECIFICAÇÃO E DO QUANTITATIVO DO OBJETO

3.1. Contratação de empresa no **fornecimento de pães, do tipo francês, de forma contínua durante o evento, com operação de preparo do pão congelado e forneamento *in loco***, para atender o Centro de Apoio ao Romeiro de Trindade, conforme especificações a seguir:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANTIDADE
01	Fornecimento de pães, do tipo francês aproximadamente 50g , de forma contínua durante o evento, com operação de preparo do pão congelado e forneamento <i>in loco</i> .	KG	15.000 (corresponde a 300.000 unidades de pães de 50gramas)

3.2. O Centro de Apoio ao Romeiro de Trindade funcionará no período de 25 de junho a 05 de julho de 2026, na Rodovia GO-060 (Rodovia dos Romeiros), na altura do km 10, no município de Trindade/GO, com expectativa de público superior a 300mil pessoas.

3.3. A contratação compreende o fornecimento de pães durante todo o período do evento no Centro de Apoio aos Romeiros de Trindade, de forma contínua e ininterrupta, devendo a contratada considerar no custo do produto, a instalação de uma unidade de produção temporária no local do evento e disponibilizar estrutura adequada e suficiente para a finalização do preparo e forneamento do pão no local do evento, incluindo, mas não se limitando, a mão de obra qualificada em quantidade adequada, maquinário industrial (fornos, câmeras de fermentação,

freezers, etc.), equipamentos, utensílios e mobiliário necessário à finalização do preparo, assamento e entrega dos pães.

3.4. Serão realizados testes de funcionamento nos dias 17 e 18 de junho de 2026, com fornecimento mínimo de 50 unidades, em horário previamente estipulado pela Contratante, podendo ocorrer outros testes, de acordo com a avaliação de qualidade/produto efetuado pela Coordenação de Cozinha do evento.

3.5. O quantitativo de pães disponibilizados nas datas de testes não deverão ser descontados em valores dos produtos a serem fornecidos.

3.6. Toda a estrutura para o fornecimento, a finalização do preparo e o forneamento dos pães a serem distribuídos no Centro de Apoio ao Romeiro deverá ser entregue à Contratante em condições de funcionamento com 24h de antecedência ao teste de funcionamento, não ensejando cobranças adicionais ao objeto contratado, os custos relativos ao tempo ocioso e prazo necessário, bem como a estrutura para procedimentos de montagem/desmontagem dos equipamentos deverão ser de responsabilidade da Contratada, não gerando nenhum ônus adicional.

3.7. A contratada deverá disponibilizar fornos combinados ou 50% da quantidade total de fornos no modelo a gás, de forma a assegurar que, em caso de oscilações ou falta de fornecimento de energia elétrica, o forneamento e conseqüentemente o fornecimento de pães assados não sofram interrupção, mantendo a operação contínua e sem comprometer a qualidade e o volume exigido de pães.

3.8. Para a operação não será permitido a utilização de fornos na quantidade inferior a 4 unidades e não superior a 10 unidades, mediante avaliação e aprovação do Gestor do Contrato e representante do setor de engenharia.

3.9. Fica a Contratada responsável pelo fornecimento do Gás Liquefeito de Petróleo - GLP necessário para operação de preparo do pão congelado e forneamento *in loco* de forma ininterrupta.

3.10. É vedado o fornecimento de produtos fora do local do evento, assim como a finalização do preparo, sem autorização prévia e justificada pela Contratante.

3.11. A contratada deverá fornecer pães congelados, do tipo francês, com gramatura aproximada de 50 gramas já assado, devendo utilizar do produto industrializado congelado, sendo a finalização da preparação e forneamento realizados nas dependências do Centro de Apoio ao Romeiro, garantindo a entrega dos pães assados e prontos para o consumo.

3.12. Os pães congelados devem ser de 1ª qualidade, sendo modelados e uniformes com peso aproximado de 50 gramas já assado, podendo ocorrer variação de até 10% para mais ou menos.

3.13. A contratada poderá adquirir os pães congelados, transportá-los de forma adequada e mantê-los armazenados em estado congelado no local do evento até o início do preparo.

3.14. A contratada deverá manter a quantidade de pães armazenados superior ao fornecimento da média diária estimada, de forma a assegurar o abastecimento contínuo e ininterrupto, mesmo diante de variações na demanda durante o evento.

3.15. Os pães congelados deverão ser transportados em veículo fechado com refrigeração no compartimento de transporte, em bom estado de conservação, limpo, organizado e exclusivo para este fim.

3.16. O armazenamento dos pães congelados é de responsabilidade da Contratada e deverá ser efetuado a uma temperatura apropriada para o produto e com um mínimo de flutuações, obedecendo o que estabelece a Resolução nº 35 de 1977 do Ministério da Saúde e a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que dispõe sobre o regulamento de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC nº 52, 29 de setembro de 2014.

3.17. O processo de fermentação e assamento dos pães deverá ser realizado exclusivamente pela Contratada no local do evento, de forma a garantir que os pães sejam fornecidos sempre frescos e em perfeitas condições de consumo.

3.18. Fica a contratada responsável pela disponibilização, montagem, limpeza, manutenção e desmontagem dos equipamentos e maquinários necessários para utilização durante o período do evento no Centro de Apoio ao Romeiro, bem como arcar com os custos de deslocamentos de profissionais e materiais que devem ser compatíveis com a demanda do quantitativo de pães solicitados para o período do evento.

3.19. A contratada deverá garantir a montagem, a manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e maquinários durante todo o período do evento, bem como realizar teste de funcionamento, tendo em vista as especificações e necessidades dispostas no cronograma de abertura.

3.20. Todos os insumos, maquinários, equipamentos, transporte e mão de obra para a instalação, montagem, manutenção e desmontagem serão de responsabilidade da Contratada, incluindo câmaras climáticas para crescimento/fermentação dos pães (em quantidade suficiente para atender à demanda), fornos, assadeiras, mesas de apoio, câmaras frias, freezers e demais itens necessários para o perfeito fornecimento do objeto.

3.21. A Contratante disponibilizará ambiente apropriado para a montagem da estrutura de panificação no Centro de Apoio ao Romeiro de Trindade, com aproximadamente 80m², que contará com tenda, piso, divisórias, instalações hidráulicas, elétricas, central de gás, além de espaço para descanso e banheiros sanitários.

3.22. A contratada se responsabiliza pela qualidade do produto ofertado, o preparo, o assamento e a entrega dos pães até o local indicado pela Contratante, obedecendo as normas e legislações vigentes.

3.23. Os pães congelados deverão estar embalados de maneira a garantir a conservação até o momento de preparo para assar. A embalagem deverá ser adequada, limpa e devidamente identificada, com informações sobre a data e lote de fabricação, validade e condições de armazenamento.

3.24. O produto final deve apresentar crosta crocante, miolo elástico e cor uniforme após o assamento. A execução deve seguir rigorosamente as normas da ANVISA, do Ministério da Saúde e o cronograma de demanda diária da Contratante.

3.25. O fornecimento será acompanhado pelo Gestor do Contrato/Coordenação do Evento, ou por colaborador designado, indicado pela Contratante.

3.26. Compete à supervisão designada da Contratada o dever de fiscalizar e comunicar ao Gestor do Contrato todas as inconsistências do procedimento, para que não ocorram falhas ou interrupção do fornecimento contratado.

3.27. O período previamente estabelecido fica sujeito a alteração, devendo ser comunicado à Contratada previamente, para que seja pactuado o início e término do

fornecimento, conforme programação do Governo do Estado de Goiás, por intermédio desta Organização.

3.28. A Empresa contratada deverá dispor de um celular para comunicação, portado pelo representante, cujo o número deverá ser comunicado ao Gestor do Contrato, ou ao colaborador designado pela OVG.

3.29. 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.

4.2. 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. DO ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

4.7.1. Atestado ou Declaração de Capacidade Técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove já haver a proponente participante entregue de maneira satisfatória, ao menos, 10 % do quantitativo dos itens do objeto solicitado neste Termo de Referência.

4.7.2. Não serão aceitos somatórios do quantitativo de Atestados ou Certidões.

4.8. **DA VISITA TÉCNICA OPCIONAL**

4.8.1. As empresas interessadas poderão realizar vistoria no local do evento, de forma a obterem pleno conhecimento das condições e eventuais dificuldades e recursos existentes para a sua execução, bem como de quaisquer outras informações necessárias à formulação da sua proposta de preços.

4.8.2. A vistoria deverá ser agendada e realizada em dias úteis, das 08h30 às 11h30 e das 14h30 às 17h30, de por meio do telefone (62) 3201-9465/9435, junto à Gerência de Cerimonial e Eventos, devendo tal vistoria ser realizada em até 02 (dois) dias úteis antes da data final da cotação.

4.8.3. A realização da vistoria não se consubstancia em condição para a participação da seleção, ficando, contudo, as fornecedoras cientes de que, após apresentação das propostas e dos demais documentos, não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento do fornecimento de pães e operação de preparo do pão congelado e forneamento *in loco* e de dificuldades técnicas não previstas.

4.8.4. A empresa interessada deverá verificar os dados fornecidos e executar os levantamentos julgados necessários por ocasião de participação na visita técnica. Qualquer dúvida posterior à realização da visita técnica ou decorrente da interpretação e conteúdo deste Termo deverá ser apresentada por escrito e em tempo hábil, ou seja, dentro do prazo de validade da publicação à Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços - GAPS.

4.8.5. A empresa não poderá, em hipótese alguma, aumentar os preços ou as condições de sua proposta, sob alegação de insuficiência de dados e informações sobre as condições locais existentes, ou ainda, de qualquer falha de obtenção de dados.

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. Indicar a marca/fabricante do objeto ofertado.

5.1.5. 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.

- 5.1.6. 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.
- 5.4. Nos casos em que houver mais de uma atividade econômica para execução do objeto, a empresa classificada em primeiro lugar deverá apresentar planilha com valores individuais para cada modalidade, como fornecimento, locação e mão-de-obra.

6. DA VISITA TÉCNICA À EMPRESA PRIMEIRO CLASSIFICADA

- 6.1. Caso a Gerência de Cerimonial e Eventos - GCEV entender necessário, poderá ser solicitado da empresa classificada em primeiro lugar, na fase de cotação, após a negociação, descrição completa com marca/modelo, potência dos maquinários/equipamentos e imagens fotográficas dos itens ofertados pela empresa. A OVG, através da equipe técnica, poderá realizar visita técnica à sede/galpão da empresa, para avaliação dos equipamentos e produtos ofertados pela empresa visando a compatibilização do ofertado com o solicitado no termo de referência e anexos.
- 6.2. Serão observados aspectos como: as condições adequadas dos maquinários, utensílios e equipamentos, qualidade dos materiais e percentual dos equipamentos e materiais existentes em relação ao solicitado, existentes na data da visita.
- 6.3. Durante a visita ainda deverá ser apresentado o pão congelado em embalagem original e o produto assado para avaliação de requisitos como sabor, peso, formato, cor, elasticidade do miolo e crocância da crosta.
- 6.4. Caso a empresa não atenda ao exigido pela equipe técnica, constante no Termo de Referência, a empresa será desclassificada e será convocada a empresa próximo classificada.

7. DO TIPO DO JULGAMENTO

- 7.1. Será contratada a empresa que oferecer o menor preço global.

8. DO PRAZO DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO

- 8.1. O fornecimento deverá ser executado dentro do Centro de Apoio ao Romeiro de Trindade, instalado às margens da Rodovia GO-060 (Rodovia dos Romeiros), na altura do km 10 do município de Trindade/GO.
- 8.2. Os testes de funcionamento deverão ser executados nos dias 17 e 18 de junho de 2026, com a produção mínima de 50 (cinquenta) pães, em horário previamente estipulado pela Contratante, podendo ocorrer outros testes, de acordo com a avaliação de qualidade/produto efetuado pela Coordenação de Cozinha do evento.

8.3. O quantitativo de pães disponibilizados na data do teste não deverá ser descontado em valores dos produtos a serem fornecidos.

8.4. O fornecimento dos pães deverá acontecer de modo ininterrupto e integral, durante todo o período do evento e de acordo com a demanda repassada pela Contratante, tendo como parâmetro de produção média diária de 1.500kg (hum mil e quinhentos kilos), correspondente a 30.000 (trinta mil) pães, podendo ocorrer variações, o que será avaliado pela Coordenação de Cozinha da Contratante, e repassado à Contratada.

8.4.1. Nos dias 24, 25 e 26 de junho, a produção dos pães será dimensionada de acordo com as diretrizes da Coordenação de Cozinha do evento.

8.5. A unidade de produção temporária deverá estar finalizada e entregue ao Gestor do Contrato, ou colaborador da OVG indicado pela Gerência de Cerimonial e Eventos, com 24h que anteceda o teste de funcionamento e produção, ou seja, dia 16 de junho de 2026.

8.6. A desmontagem da estrutura somente poderá ser iniciada a partir das 15h do último dia do evento, ou seja, 05 de julho de 2026, devendo ser finalizada em até 02 (dois) dias.

8.7. Os pães deverão ser entregues de acordo com a demanda da Contratante, dentro do período do evento, observando-se as condições deste Termo.

8.8. Todos os produtos deverão ser de primeira qualidade, apresentarem-se em perfeitas condições de preservação e conservação, e estar dentro do prazo de validade, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização.

8.9. Os pães deverão ser entregues em perfeitas condições, dentro das normas higiênico-sanitárias, não podendo estar danificados, queimados, mal assados ou com sua aparência ou sabor afetados, sob pena de não recebimento dos mesmos.

8.10. 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 e do Ministério da Saúde.

8.11. A Contratante poderá designar profissional Nutricionista desta Organização das Voluntárias de Goiás para avaliar a qualidade dos pães e solicitar adequações caso necessário.

8.12. Antes de serem servidos, os pães devem ser armazenados adequadamente, conforme o tipo de produto seguindo as determinações da legislação vigente da ANVISA e do Ministério da Saúde.

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

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

8.15. 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.

- 8.16. Verificando-se problema(s) no(s) produto(s) ou no processo de produção, a empresa será notificada para sanar/substituir, parcialmente ou na sua totalidade, a qualquer tempo, às suas expensas.
- 8.17. O transporte dos profissionais e dos produtos/equipamentos, até o local da prestação do fornecimento, bem como carga, descarga, instalação, manutenção e desinstalação dos equipamentos/materiais, será de responsabilidade da Contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.
- 8.18. Os alimentos que serão transportados deverão estar devidamente identificados, protegidos contra contaminantes e atenderem rigorosamente as legislações vigentes e determinações da ANVISA e do Ministério da Saúde.
- 8.19. 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.
- 8.20. A Organização rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento de pães em desacordo com o contratado.
- 8.21. Os profissionais devem obedecer às normas disciplinares e de segurança da Organização e zelar pelo respeito e pela cortesia no relacionamento entre colegas, usuários do serviço e servidores.
- 8.22. A Contratada deverá disponibilizar correio eletrônico e telefone para contato do responsável pelo fornecimento, durante 24 horas e por todo o período compreendido do objeto.
- 8.23. A Contratada deverá 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.
- 8.24. Todos os equipamentos utilizados deverão ser de alta qualidade, e disponibilizados em tempo hábil para testes e verificações da Contratante. Quanto as estufas/prateleiras de crescimento dos pães, preferencialmente, estas deverão ser elétricas, de modo a garantir o crescimento da massa (fermentação), e na impossibilidade dos equipamentos elétricos, a Contratada deverá garantir a qualidade na fermentação dos pães
- 8.25. A Contratada deverá disponibilizar sempre um técnico para acompanhar toda a montagem, instalação e desmontagem dos mesmos, bem como ficar a disposição para resolver qualquer problema específico da área e substituir equipamentos com defeito por outro similar ou superior imediatamente.
- 8.26. A Contratada providenciará a imediata troca de todo equipamento que apresentar defeito durante a realização do evento, sem custos adicionais para a Organização.
- 8.27. A Contratante informará à Contratada com antecedência, quaisquer mudanças de data ou horários do fornecimento do objeto. Nestes casos, não haverá qualquer tipo de ressarcimento.
- 8.28. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da execução do objeto.
- 8.29. É vedada a sublocação e/ou terceirização do fornecimento para evitar a contratação de empresa que não possua capacidade técnica e profissional para execução do fornecimento, colocando em risco o público presente no Evento e a qualidade dos produtos contratados.

8.30. Será de inteira responsabilidade da Contratada a contratação de funcionários devidamente treinados e habilitados, com boa aparência e de fino trato para lidar com o público.

8.31. A Contratada terá o prazo de 2 (duas) horas, contados da solicitação feita pelo gestor do contrato ou colaborador designado, para apresentar profissional substituto, que deverá possuir as qualificações técnicas exigidas.

8.32. A contratante poderá, a qualquer momento, realizar a fiscalização nas dependências da unidade de produção temporária, além do transporte utilizado pela contratada.

8.33. Será de responsabilidade da Contratada manter o espaço limpo, organizado, prezando pela boa apresentação e visualização, livre de qualquer resíduo; acondicionar todos os resíduos gerados em sacos de lixo apropriados, de preferência sacos de cor azul para os resíduos recicláveis e sacos de cor preta para os orgânicos/rejeitos.

8.34. Será de responsabilidade da Contratada a correta utilização das normas higiênico-sanitárias na fabricação de seus produtos, não recaindo sobre a OVG qualquer responsabilidade por danos causados à terceiros em função do consumo destes produtos.

8.35. Todos os colaboradores da empresa Contratada deverão usar uniformes de identificação da empresa, para padronização e melhor apresentação.

8.36. A Contratante poderá fornecer camiseta do evento que, neste caso, passará a ser de uso obrigatório visando a padronização de todos os trabalhadores.

8.37. Os colaboradores da Contratada que estiverem designados à manipulação de alimentos devem cuidar de sua higiene pessoal e fazer uso de máscaras, toucas e luvas, sob pena de notificação por parte da OVG.

8.38. Caberá à Contratada fornecer à sua equipe os Equipamentos de Proteção Individual –EPI, adequados ao risco, assim como uniformes, aventais, toucas e luvas em perfeito estado de conservação e funcionamento, além da fiscalização do uso adequado destes equipamentos.

9. DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado em até 20 (vinte) 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.

9.3. 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. Deverá constar nas notas fiscais a seguinte anotação: CONTRATO DE GESTÃO Nº. 001/2011-SEAD.

9.5. As notas fiscais devem ser emitidas com o valor exato dimensionado pela fiscalização, observando a natureza da operação (produto e/ou serviço).

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

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

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

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

9.9.1. O Fornecimento do objeto em desacordo com as condições estabelecidas no contrato ou ordem de compras.

9.9.2. Erros, omissões ou vícios nas notas fiscais.

9.9.3. Serão pagos somente os itens devidamente entregues.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Todos os encargos decorrentes da execução do ajuste, tais como: obrigações civis, trabalhistas, fiscais, previdenciárias assim como despesas com transporte distribuição e quaisquer outras que incidam sobre a contratação, serão de exclusiva responsabilidade da contratada.

10.2. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela OVG no que referir-se ao objeto, atendendo prontamente a quaisquer reclamações.

10.3. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas, sem ônus para a OVG, caso verifique que os mesmos não atendem as especificações deste Termo.

10.4. Comunicar, por escrito e imediatamente, ao fiscal responsável, qualquer motivo que impossibilite a entrega do objeto, nas condições pactuadas.

10.5. Responsabilizar-se pelo cumprimento do objeto do contrato/ordem de compras, 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.

10.6. Refazer, sem custo para a OVG, todo e qualquer procedimento, se verificada incorreção e constatado que o erro é da responsabilidade da contratada

10.7. Fornecer aos colaboradores, sem gerar custos à CONTRATANTE, os equipamentos de proteção individual - EPI, coletiva - EPC, uniforme, crachá, treinamento, capacitação e qualquer outro que se fizer necessário, atendendo e estando de acordo com as normas do Ministério do Trabalho e Emprego - MPE, vigilância sanitária, SESMT e outras legislações vigentes.

10.8. A Contratada deverá sempre fiscalizar o uso de EPI e EPC necessários à execução do fornecimento.

10.9. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas, sem ônus para a OVG, caso verifique que os mesmos não atendem as especificações deste Termo.

10.10. Comunicar, por escrito e imediatamente, ao fiscal responsável, qualquer motivo que impossibilite a entrega do objeto, nas condições pactuadas.

10.11. Refazer, sem custo para a OVG, todo e qualquer procedimento, se verificada incorreção e constatado que o erro é da responsabilidade da contratada.

10.12. Fornecer o objeto do contrato, nos termos estabelecidos nas Cláusulas contratuais, nos locais e endereços estabelecidos pela Contratante, primando pela qualidade do produto, obedecendo às especificações constantes do Contrato, de sua proposta, do Edital, Termo de Referência e anexos.

10.13. Manter durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na seleção.

10.14. Considerar que a ação de fiscalização da Contratante não exonera a Contratada de suas responsabilidades contratuais.

10.15. Atender, manter e disponibilizar todas as exigências e condições constantes no Termo de Referência, do Edital e anexos.

10.16. A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à OVG ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado.

10.17. À Contratada é vedado transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato, ficando obrigada perante esta Organização, pelo exato cumprimento das obrigações contratuais.

10.18. Os produtos deverão ser entregues de acordo com o cronograma de execução previstos no Termo de Referência, após a assinatura contratual.

10.19. A Contratada deverá manter o registro legal, dos empregados que irão realizar a operação de preparo do pão congelado e forneamento *in loco* para a Organização das Voluntárias de Goiás, e apresentar à OVG, sempre que solicitado, no prazo de até 05 (cinco) dias, assumindo todos os custos referentes: remuneração, encargos trabalhistas, previdenciários fiscais, comerciais, securitários e taxas resultantes da execução do contrato ou qualquer outro custo que incida ou venha a incidir sobre o objeto do contrato, de acordo com as exigências legais.

10.20. **Após a assinatura do Contrato, a Contratada deverá apresentar a autorização vigente emitida pela Vigilância Sanitária, ou protocolo de renovação/solicitação junto ao Órgão competente caso esteja em processo de renovação ou solicitação da mesma.**

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

11.2. Verificar se os produtos entregues pela contratada atendem todas as especificações contidas no Termo de Referência e Anexos.

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

11.4. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste termo de referência.

11.5. 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.

11.6. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

- 11.7. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada.
- 11.8. 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.
- 11.9. Exercer o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento do objeto, 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.
- 11.10. Notificar à Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso do fornecimento do objeto, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.
- 11.11. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 11.11.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 11.11.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas.
- 11.12. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto do contrato.
- 11.13. Cientificar a área de representação jurídica para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.
- 11.14. A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente termo de referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12. DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- 12.1. O prazo de vigência do CONTRATO será de 04 (quatro) 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, devendo o mesmo ser regulamente publicado em seu site.

13. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO/ORDEN DE COMPRAS

- 13.1. A gestão/fiscalização do Contrato ou 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.

14. DO SIGILO E DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI Nº 13.709/2018

- 14.1. 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).

14.2. 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.

14.3. 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.

14.4. 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.

14.5. 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.

14.6. 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

14.7. 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.

14.8. 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.

14.9. 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.

14.10. 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:

14.10.1. Cumprimento de obrigação legal ou regulatória pelo controlador;

14.10.2. Estudo por órgão de pesquisa, garantida, sempre que possível, a anonimização dos dados pessoais;

14.10.3. Transferência a terceiro, desde que respeitados os requisitos de tratamento de dados dispostos na Lei; ou

14.10.4. Uso exclusivo do controlador, vedado seu acesso por terceiro, e desde que anonimizados os dados.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. 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.

15.1.1. A OVG poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

15.2. O fornecedor é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo.

15.2.1. 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 compras, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

15.3. É facultado à OVG, em qualquer fase da contratação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

15.4. Os fornecedores intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS, sob pena de desclassificação.

15.5. 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.

15.6. A documentação apresentada pelos participantes fará parte do processo e não será devolvida ao proponente.

15.7. 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 vantajoso para a organização.

15.8. O Contratado fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas aquisições, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato/ordem de compras e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos.

15.9. Os casos omissos neste Termo serão resolvidos pelas Diretorias Geral e Administrativa e Financeira, a qual a Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS está subordinada.

15.10. A OVG poderá adotar por analogia, quando necessário, normas gerais de contratações disciplinadas por legislação pertinente.

15.11. O vencedor da cotação só será declarado após Despacho favorável da Gerência de Controle Interno e Parecer favorável da Assessoria Jurídica e assinatura na Ordem de compras ou Contrato.

15.12. PARA ASSINATURA DO CONTRATO E/OU ORDEM DE COMPRAS, A EMPRESA (REPRESENTANTE LEGAL RESPONSÁVEL) DEVERÁ POSSUIR ASSINATURA DIGITAL/ELETRÔNICA, PREFERENCIALMENTE, CADASTRO NO SEI GOIÁS – SISTEMA ELETRÔNICO DE INFORMAÇÕES DO ESTADO DE GOIÁS.

15.12.1. O CADASTRO NO SEI (GOIÁS) PODERÁ SER REALIZADO ATRAVÉS DO LINK - https://sei.goias.gov.br/como_se_cadastrar-externo.php.

15.13. A Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS atenderá aos interessados em horário comercial, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, pelo telefone: 3201-9496.



Documento assinado eletronicamente por **ELIANE ROSA VAZ DOS REIS, Coordenador (a)**, em 07/04/2026, às 14:09, 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 **ELIZA SARA CORREA DE CAMPOS, Analista**, em 07/04/2026, às 14:17, 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 **ROGERIA RIBEIRO BUENO, Coordenador (a)**, em 07/04/2026, às 15:24, 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 **88580226** e o código CRC **79310355**.

GERENCIA DE PROGRAMAÇÃO DE COMPRAS
AVENIDA T14 249, S/C - SETOR BUENO - GOIANIA - GO - CEP 74230-130.



Referência: Processo nº 202600058002050



SEI 88580226