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

Contrato Cessão de Uso 024/2026 /OVG

CONTRATO DE CESSÃO DE USO, QUE ENTRE SI CELEBRAM A **ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS - OVG** e **BONNA SABORES LTDA**, NA FORMA ABAIXO:

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 74230-130, nesta Capital, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº 02.106.664/0001-65, neste ato, representada pela Diretora Geral **Adryanna Leonor Melo de Oliveira Caiado**, brasileira, casada, economista, RG nº xx432xx - SPTC/GO, CPF nº xxx.229.441-xx, bem como pelo Diretor Administrativo e 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 **CEDENTE** e de outro lado **BONNA SABORES LTDA,** Sociedade Empresária Limitada, inscrita no CNPJ nº 26.743.740/0001-01, com sede na Rua Pires do Rio, s/n, Quadra 07, Lotes 22/23, Jardim Nova Era, Aparecida de Goiânia - GO, CEP 74.916-230, neste ato representada por **Yuri Henrique Figueiredo Diniz**, brasileiro (a), portador (a) do CPF n° xxx.815.331-xx, aqui nomeado (a) simplesmente **CESSIONÁRIO (A)**, têm entre si justo e contratado o seguinte: *Cessão de Uso de espaço - um dos quiosques da Praça de Alimentação, localizada no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON) - Goiânia/GO, durante o evento "Natal do Bem 2026", que acontecerá entre os dias* ***12/11/2026 e 03/01/2027,*** em conformidade com a documentação constante no processo **SEI nº 202600058001800**.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1.1. A CEDENTE permite o (a) CESSIONÁRIO (A) ocupar as instalações de um dos quiosques da Praça de Alimentação do evento Natal do Bem – 1ª Etapa (Edição 2026), que acontecerá entre os dias ***12/11/2026 e 03/01/2027***, no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON) em Goiânia/GO, para a instalação temporária de lanchonetes responsáveis pelas atividades de manipulação e comercialização dos alimentos por período determinado, conforme condições e especificações contidas no Termo de Referência nº 052/2026 – V.II (91691029), que integra o presente ajuste, na modalidade de "Pizza– Grupo 1", conforme proposta acostada aos autos (92803971) e cardápio em anexo ao presente contrato.

1.2. O (A) Cessionário (a) poderá comercializar outros alimentos do mesmo grupo/especialidade culinária não listados nos requisitos mínimos e obrigatórios do subitem 3.3 do Termo de Referência, desde que não coincida com os pratos principais dos demais grupos/especialidades estabelecidos no referido instrumento convocatório e não ultrapasse o limite de 10 (dez) itens no cardápio. As sugestões de variações de cardápio para cada especialidade, não se limitando exclusivamente a estas, constam no subitem 3.4. do Termo de Referência nº 052/2026 – V.II (91691029), acostado aos autos .

1.3. O (A) Cessionário (a) deverá propor 01 (um) **prato social obrigatório**, em porção individualizada, conforme valor apresentado no cardápio anexo, ao custo máximo de R$ 12,00 (doze reais), o qual deverá obedecer as especificações estabelecidas no subitem 5.2.2 do Termo de Referência.

1.4. A "batata frita" somente poderá ser ofertada como item adicional do cardápio para os grupos/especialidades: "Hot Dog" e "Churrasquinho/Jantinha", sendo obrigatório para "Hambúrguer".

1.5. Para as especialidades “Churrasquinho/Jantinha” e "Doces", os espetinhos deverão ser servidos em palitos sem pontas cortantes ou perfurantes, de modo a garantir maior segurança ao público durante o consumo.

1.6. Os objetos descritos no subitem 3.3 do Termo de Referência não limitam o cardápio ou variações. Constituem uma padronização de itens mínimos e obrigatórios a serem servidos na praça de alimentação.

1.7. Os participantes devem certificar-se que todas as proteínas, produtos lácteos e embutidos utilizados no preparo dos alimentos devem conter selo de inspeção estadual ou federal (S.I.E ou S.I.F).

1.8. O (A) Cessionário (A) deverá apresentar em sua proposta todos os detalhes do(s) prato(s), com todas as especificações de tamanho, gramatura, lista dos ingredientes e nome do prato.

1.9. Somente poderão ser oferecidos condimentos em sachês, de 1ª linha, não sendo permitido a utilização de bisnagas ou similares.

1.10. Todos os (as) Cessionários (as) poderão comercializar bebidas NÃO alcóolicas, caso tenham a intenção, dentre os produtos relacionados na tabela abaixo, cujos valores serão fixos e irreajustáveis, definidos pela Organização/Cedente:

OBJETO	UNIDADE	DESCRITIVO	VALOR
Água mineral sem gás	500 ml	Apresentação de 500 ml. As águas a serem comercializadas deverão atender ao pela ANVISA, conforme estabelecido na Resolução RDC nº 717, de 1ºde julho de 2022.	R$ 5,00
Água mineral com gás	500 ml	Apresentação de 500 ml. As águas a serem comercializadas deverão atender ao pela ANVISA, conforme estabelecido na Resolução RDC nº 717, de 1ºde julho de 2022.	R$ 6,00
Refrigerante (lata)	de 220 a 300 ml	Apresentação de 220 a 300 ml, de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar. Trata-se de bebida gaseificada com dióxido de carbono industrialmente puro, obtida pela dissolução de suco, polpa ou extrato vegetal em água, conforme disposto no Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025, art. 35. Os produtos deverão apresentar rotulagem contendo as informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA.	R$ 5,50
Refrigerante (lata)	350 ml	Apresentação de 350 ml, de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar. Trata-se de bebida gaseificada com dióxido de carbono industrialmente puro, obtida pela dissolução de suco, polpa ou extrato vegetal em água, conforme disposto no Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025, art. 35. Os produtos deverão apresentar rotulagem contendo as informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA.	R$ 6,50
Refrigerante (garrafa)	600 ml	Apresentação de 600 ml, de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar. Trata-se de bebida gaseificada com dióxido de carbono industrialmente puro, obtida pela dissolução de suco, polpa ou extrato vegetal em água, conforme disposto no Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025, art. 35. Os produtos deverão apresentar rotulagem contendo as informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA.	R$ 9,00
Refrigerante (garrafa)	1,5 L	Apresentação de 1,5 L, de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar. Trata-se de bebida gaseificada com dióxido de carbono industrialmente puro, obtida pela dissolução de suco, polpa ou extrato vegetal em água, conforme disposto no Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025, art. 35. Os produtos deverão apresentar rotulagem contendo as informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA.	R$ 12,00
Refrigerante (garrafa)	2,0 L	Apresentação de 2,0 L, de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar. Trata-se de bebida gaseificada com dióxido de carbono industrialmente puro, obtida pela dissolução de suco, polpa ou extrato vegetal em água, conforme disposto no Decreto nº	R$ 15,00

		12.709, de 31 de outubro de 2025, art. 35. Os produtos deverão apresentar rotulagem contendo as informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA.	
Néctar sabores variados	200 ml	Apresentação de 200 ml de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar de, no mínimo, dois sabores. Trata-se de bebida não fermentada obtida da diluição em água de suco, de polpa ou de partes de espécie vegetal aptas ao consumo humano como alimento, conforme disposto no Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025, art. 29. Os produtos deverão apresentar rotulagem contendo as informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA.	R$ 5,00
Néctar sabores variados	de 300 a 350 ml	Apresentação de 300 a 350ml de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar de, no mínimo, dois sabores. Trata-se de bebida não fermentada obtida da diluição em água de suco, de polpa ou de partes de espécie vegetal aptas ao consumo humano como alimento, conforme disposto no Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025, art. 29. Os produtos deverão apresentar rotulagem contendo as informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA.	R$ 8,00
Néctar sabores variados	1 L	Apresentação de 1 litro, de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar de, no mínimo, dois sabores. Trata-se de bebida não fermentada obtida da diluição em água de suco, de polpa ou de partes de espécie vegetal aptas ao consumo humano como alimento, conforme disposto no Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025, art. 29. Os produtos deverão apresentar rotulagem contendo as informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA.	R$ 14,00
Chá pronto para consumo	de 300 a 500ml	Apresentação de 300 a 500ml de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar. Apresentado em embalagem pronta para o consumo, como garrafas PET ou latas. Trata-se de bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de partes de espécies vegetais autorizadas por norma específica para o preparado de chás (Resolução RDC nº 716, de 1º de julho de 2022), conforme disposto no Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025, art. 30. Os produtos deverão apresentar rotulagem contendo as informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA.	R$ 8,00
Energético	de 220 a 330ml	Apresentação de 200 a 330ml de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar. Bebida industrializada, à base de água gaseificada, cafeína ou taurina, inositol, vitaminas e/ou minerais dentre outros (Resolução RDC nº 716, de 1º de julho de 2022). Regidas pela legislação geral sobre bebidas, Lei nº 8.918/1994 e o Decreto nº 12.709/2025, que tratam da padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas. Os produtos deverão apresentar rotulagem contendo informações da empresa envasadora, composição, incluindo a quantidade de cafeína e taurina, com registro no MAPA, em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA.	R$ 14,00
Energético	350 a 473ml	Apresentação de 350 a 473ml de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar. Bebida industrializada, à base de água gaseificada, cafeína ou taurina, inositol, vitaminas e/ou minerais dentre outros (Resolução RDC nº 716, de 1º de julho de 2022). Regidas pela legislação geral sobre bebidas, Lei nº 8.918/1994 e o Decreto nº 12.709/2025, que tratam da padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas. Os produtos deverão apresentar rotulagem contendo informações da empresa envasadora, composição, incluindo a quantidade de cafeína e taurina, com registro no MAPA, em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA.	R$ 17,00

1.11. As bebidas citadas na tabela acima não serão contabilizadas no quantitativo dos itens do cardápio.

1.12. Não será permitida a utilização de vasilhames de vidro.

1.13. A OVG fixará o cardápio, informado no sistema, na frente dos quiosques e disponibilizará mais 03 cópias impressas para cada cessionário (a).

1.14. Após validação junto ao Cessionário (a), que deve manter conformidade ao cardápio aprovado pela Cedente, o cardápio não poderá sofrer alterações durante o período do evento. Em casos excepcionais, a substituição no cardápio deverá ser submetida ao cedente para análise e aprovação, que será responsável pela emissão das novas vias do cardápio.

1.15. O espaço destinado à instalação da estrutura compreende a 1 (um) quiosque com tamanho aproximado de 11,4 m² (3 metros de largura x 3,8 metros de comprimento), conforme ANEXO I - Planta Baixa Quiosque de Alimentação, que será montado pela Organização das Voluntárias de Goiás – OVG, em ambiente externo e coberto, destinado à Vila Gastronômica do Natal do Bem – 1ª Etapa, dentro da área do estacionamento do Centro Cultural Oscar Niemeyer – CCON.

1.16. A estrutura física de cada quiosque contará com:

1.16.1. Porta de acesso/janela de atendimento e circulação de ar;

1.16.2. Pias com torneira, possuindo as devidas instalações hidráulicas necessárias para bom funcionamento;

1.16.3. Sistema elétrico: a OVG disponibilizará iluminação interna e externa, bem como o acesso à energia elétrica, com limite de carga máxima de 40 amperes (módulo trifásico), sendo de responsabilidade do cessionário as instalações elétricas internas do quiosque.

1.16.4. As instalações elétricas deverão ser executadas por profissionais capacitados e serão validadas e fiscalizadas pela OVG, de forma a atestar a adequação às normas vigentes. Deverão ser aparente e protegida por dutos de PVC rígido ou aço galvanizado, íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

1.16.5. O dimensionamento da edificação e das instalações, inclusive da parte elétrica, deve ser compatível com todas as operações do quiosque, devendo ainda, estar de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, alterada pela Resolução RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA.

1.17. A localização dos quiosques e a distribuição de cada quiosque entre os Cessionários será definida pela OVG e, posteriormente, comunicada aos cessionários.

1.18. O horário oficial e obrigatório para o funcionamento da Vila Gastronômica durante os dias de funcionamento do evento, será:

1.18.1. das 18h às 23:30h, de terça a domingo;

1.18.2. das 18h às 23:30h, no dia 21/12/26 (segunda-feira); e

1.18.3. das 17h às 21:00h no dia 24/12/26 (quinta-feira);

1.18.4. Os quiosques deverão permanecer abertos até os horários acima listados, se atentando ao prazo para o recebimento dos últimos pedidos.

1.19. Nas segundas-feiras 16/11, 23/11, 30/11, 07/12, 14/12 e 28/12 o evento estará fechado ao público, tendo em vista a necessidade de manutenções periódicas, como: abastecimento, limpeza pesada e organização geral por parte dos cessionários e das equipes técnicas contratadas para o evento.

1.19.1. No dia 21/12 (segunda-feira), o evento funcionará normalmente, conforme horário estabelecido no item 1.18.2.

1.19.2. No dia 31/12 (quinta-feira), o evento estará fechado ao público devido a baixa procura registrada na véspera de *Reveillón*.

1.20. As datas estabelecidas no item 1.19, destinadas exclusivamente às manutenções periódicas, não excluem o dever de que o cessionário deverá realizar, diariamente, demais manutenções em seus espaços, como: abastecimentos, limpezas e demais organização necessárias de acordo com sua necessidade.

1.21. Os quiosques deverão estar abertos e em pleno funcionamento, para o atendimento ao público dentro dos horários estabelecidos.

1.22. O Cessionário poderá abrir o quiosque com até 2 (duas) horas de antecedência ao horário oficial para a montagem, limpeza, preparação e organização do ambiente.

1.22.1. A comercialização dos produtos poderá ser iniciada a partir das 17 horas, somente após a conclusão da preparação e organização do ambiente.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

2.1. Cessão de uso de espaço (quiosque) na Praça de Alimentação do Evento Natal do Bem - Edição 2026 - 1ª Etapa, a ser realizado no Centro Cultural Oscar Niemeyer – CCON, localizado na Av. Jamel Cecílio, km 1, Chácaras Alto da Glória, em Goiânia - GO, durante o período de **12/11/2026** a **03/01/2027**.

2.2. Nas segundas-feiras 16/11, 23/11, 30/12, 07/12, 14/12 e 28/12 o evento estará fechado ao público, tendo em vista a necessidade de manutenções periódicas, como: abastecimento, limpeza pesada e organização geral por parte dos cessionários e das equipes técnicas contratadas para o evento.

2.2.1. No dia 21/12 (segunda-feira), o evento funcionará normalmente.

2.2.2. No dia 31/12 (quinta-feira), o evento estará fechado ao público devido a baixa procura registrada na véspera de *Reveillón*.

2.3. Caberá a cada Cessionário mobiliar/montar, organizadamente, seu quiosque, na parte interna, com todos os equipamentos necessários ao seu armazenamento, preparo, higienização e fornecimento de alimentação, lanches e bebidas, de acordo com as atividades e tipo de alimentos que estará habilitado a fornecer.

2.3.1. Caso seja necessário a utilização do gás de cozinha, o Cessionário deverá realizar a devida instalação do botijão atendendo as normas e legislações aplicáveis, no local designado para uso do mesmo, de acordo com a estrutura física de cada quiosque.

2.3.2. Será permitido exclusivamente o uso de botijões de gás GLP do tipo P13, sendo vedada a utilização de recipientes de maior capacidade.

2.3.3. O Cessionário que utilizar gás deverá apresentar, em até 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato e, obrigatoriamente, antes do início do evento, a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) referente à instalação de gás, emitida por profissional habilitado e registrado no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA). A não apresentação do documento acarretará a aplicação das penalidades previstas contratualmente.

2.4. Dentro dos quiosques apenas será permitido o uso de forno micro-ondas, fogão elétrico ou a gás, forno elétrico ou a gás, chapa elétrica ou a gás, churrasqueira elétrica e fritadeira elétrica, sendo vedada a utilização de churrasqueiras a brasa, fogões a brasa, chapas a brasa, fornos a brasa ou outros equipamentos a brasa.

2.4.1. Em até 05 (cinco) dias úteis após assinatura do contrato, o Cessionário deverá encaminhar relação dos equipamentos a serem instalados nas dependências internas do quiosque, para dimensionamento da carga elétrica a ser utilizada, a qual não poderá exceder 40 amperes (módulo trifásico). O documento deve ser enviado para o e-mail: eventos@ovg.org.br ou ser anexado ao Sistema de Inscrições.

2.4.2. O consumo de energia elétrica deverá respeitar os limites estabelecidos pela Cedente, sendo vedado o uso de carga superior ou de equipamentos não previamente autorizados, sob pena de aplicação de penalidades e retirada desses equipamentos.

2.5. O Cessionário poderá realizar somente a IDENTIDADE VISUAL de seu estabelecimento relacionada a marca, e apenas na parte interna do quiosque, mediante aprovação prévia da Cedente.

2.5.1. Havendo interesse, o cessionário deverá inserir no Sistema de Inscrição ou enviar para o e-mail: eventos@ovg.org.br, a proposta de IDENTIDADE VISUAL de seu quiosque, no prazo de 5 (cinco) dias úteis após assinatura do contrato de cessão, contendo material, medidas, local de instalação, imagens e demais especificações que julgar necessário, a ser aprovado pela OVG.

2.6. O Cessionário que não abrir seu quiosque, sem justificativa prévia e autorizada pela OVG ou que fechar o quiosque antes do horário oficial de funcionamento, sofrerá notificação, podendo inclusive sofrer penalidades previstas no item 15 do Termo de Referência, na forma estabelecida no item 17 do Regulamento para Aquisição de Bens, Serviços, Locações, Importações e Alienações (NP 07-SD) vigente na Organização.

2.7. O cessionário, após assinatura do Contrato de Cessão de Uso, deverá complementar no Sistema de Inscrições até o dia 09/11/2026, a informação nutricional de cada prato definido no cardápio, atendendo a Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.

2.8. No caso de não comparecimento em determinado dia do Evento, o Cessionário deverá contatar imediatamente à OVG, bem como formalizar justificativa por escrito, e encaminhar ao Gestor do Contrato, devendo este documento ser analisado pela Diretoria de Planejamento e Gestão, e em caso de indeferimento, será aplicada penalidade ao Cessionário.

2.9. No caso de desistência de participação, o Cessionário deverá contatar imediatamente à OVG, bem como formalizar justificativa por escrito, e encaminhar ao Gestor do Contrato, devendo este documento ser analisado pela Diretoria de Planejamento e Gestão, sendo que:

2.9.1. Em caso de indeferimento, será aplicada penalidade ao Cessionário, e tendo sido efetuado o pagamento disposto no item 10 do Termo de Referência não caberá ressarcimento do valor já efetivado.

2.9.2. Caberá a OVG providenciar a convocação de outro participante, observada a classificação dentro da mesma categoria ou em outra, a critério da Cedente.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DAS FORMAS DE ATENDIMENTO/PAGAMENTO AOS CLIENTES

3.1. O Cessionário deverá ofertar aos clientes diferentes formas de pagamento, objetivando facilitar o atendimento/serviço oferecido, disponibilizando, por exemplo: opções de pagamento em cartões de crédito e débito, PIX ou em espécie.

3.2. O Cessionário deverá possuir PAINEL DIGITAL de senhas, de uso obrigatório em todos os quiosques, objetivando a melhor comunicação do pedido junto ao cliente, buscando maior fluidez e agilidade no atendimento. O painel deverá ter tamanho máximo de: 40cm x 20cm.

3.3. O Cessionário deverá emitir CUPOM FISCAL para entrega aos clientes, no momento do atendimento/serviço oferecido.

3.4. O Cessionário deverá dispor de profissionais exclusivos para atendimento no caixa e cozinha, para que não ocorram filas ou demora no atendimento, estando a seu critério o número adequado, devendo ser redimensionado o quantitativo de pessoal em dias de maior fluxo de visitantes.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

4.1. O Cessionário deverá providenciar autorização da Vigilância Sanitária e quaisquer outras licenças necessárias para a comercialização de seus produtos, ficando a OVG eximida de qualquer obrigação neste sentido, devendo o Cessionário apresentar esta documentação organizada até, no máximo dia 09/11/2026. O documento deverá ser anexado, ao Sistema de Inscrições, e na impossibilidade deste, poderá ser endereçado ao e-mail: eventos@ovg.org.br.

4.2. A não apresentação no prazo estipulado acarretará em notificação e aplicação de penalidades previstas no item 15 do Termo de Referência.

4.3. O Cessionário deverá seguir as normas federais, estaduais e municipais e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial dos alimentos.

4.4. Os Cessionários habilitados deverão atender e efetuar a correta utilização das normas de higiene na comercialização de seus produtos, pertinentes à legislação sanitária vigente na manipulação de alimentos, conforme determina a Resolução RDC nº 52, de setembro de 2014, da Agência Nacional de

Vigilância Sanitária – ANVISA, que dispõe quanto ao regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, não recaindo sobre a OVG ou sobre o Governo do Estado de Goiás qualquer responsabilidade por danos causados à terceiros em função do consumo destes produtos.

4.5. Caso algum comerciante Cessionário seja autuado por órgão fiscalizador (Vigilância Sanitária, por exemplo) durante o Evento, este terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para plena adequação, sob pena de rescisão contratual, cabendo a OVG a convocação do próximo colocado.

5. CLÁUSULA QUINTA – DA ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (ART) PARA INSTALAÇÃO DE GÁS

5.1. O Cessionário deverá realizar a devida instalação do botijão de gás atendendo as normas e legislações aplicáveis, no local designado para uso do mesmo, de acordo com a estrutura física de cada quiosque.

5.2. Será permitido exclusivamente o uso de botijões de gás GLP do tipo P13, sendo vedada a utilização de recipientes de maior capacidade.

5.3. O Cessionário que utilizar o gás, deverá apresentar a Anotação de Responsabilidade Técnica – ART referente à instalação de gás, emitida por profissional habilitado e registrado no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA), até a data de 09 de novembro de 2026.

5.4. O cessionário que não efetuar o envio da ART no prazo estipulado será notificado, podendo inclusive sofrer penalidades previstas no item 15 do Termo de Referência, na forma estabelecida no item 17 do Regulamento para Aquisição de Bens, Serviços, Locações, Importações e Alienações (NP 07-SD) vigente na Organização.

6. CLÁUSULA SEXTA - DAS NORMAS DE HIGIENE, LIMPEZA E RESÍDUOS DOS QUIOSQUES

6.1. A limpeza interna do quiosque e dos equipamentos utilizados deverá ser diária, sob a responsabilidade do Cessionário, objetivando manter plena higiene, organização e boa apresentação/visualização, livre de qualquer resíduo, ou itens de poluição sonora/visual, assim como deverá zelar e colaborar com a higiene.

6.2. O Cessionário é responsável diariamente, também, pela retirada do seu lixo e depósito dos mesmos (devidamente ensacados) nos containers destinados a esse fim, durante todo o evento.

6.3. É de responsabilidade do Cessionário todas as despesas relacionadas a materiais necessários para manutenção da limpeza e higiene do espaço interno dos quiosques, como vassouras, rodos, panos de limpeza, rastelos, sacos de lixo apropriados, etc.

6.4. O Cessionário deverá efetuar a correta utilização das normas de higiene na comercialização de seus produtos, não recaindo sobre a OVG ou sobre o Governo do Estado de Goiás qualquer responsabilidade por danos causados à terceiros em função do consumo destes produtos.

6.5. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas pelo cessionário, comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

6.6. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

6.7. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

6.8. Os Cessionários são responsáveis pelas etapas de manejo dos resíduos gerados dentro dos quiosques, quanto ao acondicionamento, armazenamento, coleta, transporte e destinação final até aos contêineres disponibilizados pela OVG.

6.8.1. Todas as etapas supramencionadas devem obedecer a Política Nacional de Resíduos Sólidos, instituída pela Lei nº 12.305/2010, regulamentada no Decreto nº 10.936/2022, e Resolução do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA), nº 275, de 25 de abril de 2001.

6.9. Todas as lixeiras utilizadas em seus espaços deverão atender a demanda de resíduos gerados em cada quiosque e estarem identificadas com a seguinte informação: “RESÍDUOS RECICLÁVEIS” e “RESÍDUOS NÃO RECICLÁVEIS”, facilitando assim, o descarte correto.

6.10. Não será permitido a retirada como “empréstimo”, de lixeiras da OVG para suprir as necessidades internas dos quiosques, em função da alta demanda de resíduos gerados.

6.11. Os colaboradores da OVG e seus funcionários terceirizados não serão responsáveis pelas etapas do manejo dos resíduos gerados nos quiosques.

6.12. Todos os resíduos recicláveis gerados na praça de alimentação durante o período do evento serão destinados a Cooperativa de Catadores de Recicláveis parceira da OVG.

6.13. Fica proibido a coleta de material reciclável por qualquer pessoa que não seja responsabilidade da OVG.

6.14. Durante a desmontagem, será obrigatório o recolhimento integral de todos os resíduos, materiais e estruturas, não sendo permitido o abandono de quaisquer itens no local, sob pena de aplicação de sanções.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DOS UNIFORMES E EPI'S

7.1. Todos os trabalhadores de cada Cessionário deverão utilizar uniformes de identificação do quiosque ou jalecos brancos, para padronização e melhor apresentação.

7.2. Os uniformes/jalecos deverão estar sempre bem conservados, limpos, sendo recomendada a troca diária.

7.3. Os responsáveis pela manipulação de alimentos devem cuidar de sua higiene pessoal e fazer uso de máscaras, toucas, avental e luvas, sob pena de notificação por parte da OVG.

7.4. O colaborador designado às atividades no caixa de cada quiosque não poderá, durante o cumprimento de sua função, servir ou manipular alimentos.

7.5. Caberá ao Cessionário fornecer à sua equipe os Equipamentos de Proteção Individual – EPI’s adequados, assim como uniformes, aventais, toucas e luvas em perfeito estado de conservação e funcionamento.

7.6. Qualquer pessoa que entrar no espaço interno de cada quiosque deverá seguir as normas de higiene da equipe e utilizar uniforme/jaleco e toucas.

8. CLÁUSULA OITAVA - DAS PROIBIÇÕES

8.1. Aos Cessionários é proibido, sob pena de aplicação de sanções e penalidades:

8.1.1. Aluguel ou arrendamento, cessão, empréstimo ou transferência dos espaços por qualquer Cessionário.

8.1.2. Mudança de local pelos Cessionários após as devidas instalações do quiosque nos locais definidos pela equipe da OVG, até a data final do evento.

8.1.3. Fazer uso de mais de um quiosque, e em caso de não preenchimento das vagas disponibilizados através do Termo de Referência, o preenchimento de vagas ociosas ficará a critério da OVG.

8.1.4. Comercializar ou manter sob sua guarda objetos de procedência duvidosa ou ilícita, sob pena de sujeitar-se às penalidades administrativas, civis e criminais cabíveis.

8.1.5. Comercializar tabaco ou afins.

8.1.6. Comercializar produtos químicos e farmoquímicos.

8.1.7. Danificar qualquer parte da estrutura do Evento.

8.1.8. Utilizar postes, grades, bancos, escadas, paredes, canteiros ou árvores existentes na área do Evento para afixação de mostruários ou qualquer outra finalidade.

8.1.9. Praticar qualquer ato que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

8.1.10. Fumar no interior dos quiosques.

8.1.11. Permitir a entrada de quaisquer animais nos quiosques.

8.1.12. Expor alimento à venda sem que esteja devidamente protegido contra poeira, insetos e outras formas de deterioração.

8.1.13. É vedada a comercialização de balas, guloseimas, brinquedos e quaisquer outros produtos que não estejam em conformidade com as especificações do item 3 do Termo de Referência.

8.1.14. Não é permitido a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos. Não é permitido o trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

8.1.15. Não será permitida a presença/permanência de crianças e adolescentes menores de 18 anos nas dependências dos quiosques, mesmo que tenham grau de parentesco com funcionários ou cessionários dos quiosques.

8.1.16. Fica proibida a empresa selecionada de veicular publicidade acerca do objeto desta contratação, salvo se houver prévia autorização da Contratante.

8.1.17. Fica extremamente proibida a solicitação, negociação ou concessão de alimentos e/ou outros benefícios aos funcionários de limpeza terceirizados em troca de sacos de lixo ou quaisquer outros itens.

9. CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO PELA CESSÃO DO ESPAÇO

9.1. Será cobrado o valor de R$ 15.000,00 (quinze mil reais) pela cessão do espaço por todo o período do Evento Natal do Bem - Edição 2026 – 1ª Etapa, tendo em vista os custos de operação pela OVG.

9.1.1. O valor poderá ser parcelado em 3 (três) vezes, sendo:

9.1.1.1. 1ª parcela: R$ 2.000,00 (dois mil reais) em 05 (cinco) dias úteis após assinatura da cessão;

9.1.1.2. 2ª parcela: R$ 6.500,00 (seis mil e quinhentos reais) até o dia 01/12/2026;

9.1.1.3. 3ª parcela: R$ 6.500,00 (seis mil e quinhentos reais) até o dia 20/12/2026.

9.1.2. O pagamento deverá ser efetuado, através de boleto bancário, de forma identificada com o nome da empresa.

9.1.3. O não pagamento das parcelas na data de vencimento do boleto acarretará nas penalidades de:

a) Multa de 2% sobre o valor da parcela em atraso; e

b) Juros de mora de 0,0333% ao dia sobre o valor em atraso.

9.1.4. Em caso do não pagamento em até 05 (cinco) dias após o vencimento, poderá haver a interrupção da comercialização no evento e aplicação de penalidades previstas no item 15 do Termo de Referência.

10. CLÁUSULA DÉCIMA– DAS OBRIGAÇÕES DO CESSIONÁRIO

10.1. Participar integralmente de todo o período previsto de realização do evento, e não poderá, em horários de atendimento ao público, alegar falta de produtos para comercialização, sendo de sua responsabilidade o planejamento e organização para suprir a demanda diária.

10.2. Participar, juntamente com seus funcionários envolvidos diretamente na prestação de serviço, de reunião prévia de alinhamento e informações com a equipe responsável pela Produção do Natal do Bem - Edição 2026.

10.3. O prato social não poderá ser substituído e deve manter a qualidade e proporção indicadas na proposta inicial e amostras, devendo ainda, ser ofertado durante todo o período de funcionamento do quiosque.

10.3.1. Caso não seja possível a comercialização do prato social, independente do motivo, o Cessionário deverá oferecer um prato da especialidade do grupo como substituto durante o período de desfalque, mantendo a qualidade do prato e o valor do prato social, sendo vedado a substituição por prato de valor inferior ao prato social. Esta informação estará impressa no cardápio para o público.

10.4. O cessionário deverá encaminhar quinzenalmente Relatório de Faturamento, endereçado ao e-mail: eventos@ovg.org.br, sob pena de notificação e aplicação de penalidades previstas no item 15 do Termo de Referência.

10.5. O Cessionário que não realizar a abertura do quiosque sem justificativa prévia e autorizada pela OVG, ou que fechar o quiosque antes dos horários de encerramento será notificado, podendo inclusive sofrer penalidades previstas no item 15 do Termo de Referência.

10.6. Todas as despesas para produção dos alimentos, incluindo mão de obra (colaboradores e auxiliares), matéria prima, transporte desses insumos ou utensílios, estocagem, além de todas as despesas diretas e indiretas para a realização do objeto da referida participação, são de responsabilidade do comerciante Cessionário.

10.7. Todo o serviço oferecido pelos Cessionários deverá ser de primeira qualidade, prezando pelo bom atendimento, recepção, plena atenção ao atendimento direcionado ao público.

10.8. Todos os encargos decorrentes da execução do contrato de cessão, tais como: obrigações civis, trabalhistas, fiscais, previdenciárias assim como despesas com transporte distribuição e quaisquer outras que incidam sobre a execução de serviços, serão de exclusiva responsabilidade do Cessionário.

10.9. O Cessionário deverá ter procedência de todos os insumos/produtos a serem comercializados no evento, e de acordo com suas especificidades, serem transportados e acondicionados de forma adequada, garantindo a qualidade e suas características, obedecendo normas e legislações aplicáveis.

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

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

10.12. Prestar os serviços objeto do contrato, nos termos estabelecidos na Cláusula contratual, no local e endereço estabelecido pela OVG, primando pela qualidade dos serviços, obedecendo às especificações constantes do Contrato, de sua proposta, do Termo de Referência, entre outros.

10.13. Assegurar o atendimento sem intercorrências fiscalizatórias, devendo todos os produtos a serem comercializados nos quiosques, estarem acompanhados de cupom fiscal ou nota fiscal, em conformidade com as legislações pertinentes.

10.14. O Cessionário 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.

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

10.16. Prover toda a mão de obra necessária para garantir a execução dos serviços, conforme requisitado pela Cedente, obedecida as disposições da legislação trabalhista vigente.

10.17. Manter a disciplina e a boa conduta de seus empregados nos locais de serviço, conforme normas disciplinares determinadas pela Organização das Voluntárias de Goiás.

10.18. Responsabilizar-se pelos serviços prestados, devendo os mesmos serem prestados com esmero, perfeição e nos termos da legislação vigente.

10.19. Assumir todas as responsabilidades e medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, em casos de incidentes ou acidentes, por meio de seu responsável legal, respondendo por todas as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho.

10.20. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da execução do objeto ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência da Contratante, inclusive por danos causados a terceiros.

10.21. Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches/preparações alimentares, deverão ser de primeira qualidade, apresentarem-se em perfeitas condições de preservação e conservação, e estarem dentro do prazo de validade, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização.

10.22. Todas as embalagens utilizadas para servirem os alimentos deverão ser descartáveis, higiênicas e adequadas para alimentos, de fácil manuseio e abertura, proporcionando praticidade ao consumidor. Deverão, ainda, ser ecologicamente corretas, preferencialmente biodegradáveis ou recicláveis.

10.23. Manter estoque de produtos adequado ao bom atendimento da demanda diária, que deverá ser armazenado em local diverso do ambiente concedido, devendo este fazer o transporte desses produtos diariamente para atendimento do consumo local.

10.24. Manter qualquer tipo de material ou peças estocadas dentro ou fora dos quiosques, que possam gerar poluição visual, aspecto de desleixo ou desorganização, exceto durante a carga e descarga dos produtos.

10.25. Somente será permitido a venda de alimentos/bebidas servidos com o uso de utensílios (pratos, talheres, copos, vasilhames etc.) descartáveis de boa qualidade.

10.26. Os Cessionários deverão se adequar às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, especialmente a Resolução RDC nº 52, de setembro de 2014, que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

10.27. O Cessionário que alterar o preço das bebidas e não mantiver o padrão e qualidade dos produtos oferecidos será notificado e poderá sofrer penalidades previstas no item 15 do Termo de Referência.

10.28. A segurança interna do quiosque é de total responsabilidade do Cessionário.

10.28.1. O cessionário deverá adquirir 02 (dois) cadeados/trancas, para manter a porta e a janela de acesso ao interior do quiosque fechadas, durante o período em que o cessionário não estiver no local e assim garantir a segurança interna do quiosque.

10.29. A guarda e segurança dos produtos, insumos, equipamentos e demais itens deixados na área externa do quiosque são de exclusiva responsabilidade do Cessionário, não cabendo à Contratante qualquer responsabilidade por perdas, danos ou extravios.

10.30. O Cessionário é o responsável por toda instalação elétrica interna do quiosque, que deverá ser executada por profissional capacitado e será fiscalizada pela OVG, de forma a atestar a adequação às normas vigentes, com limite de carga máxima de 40 amperes (módulo trifásico). A instalação deverá ser aparente e protegida por dutos de PVC rígido ou aço galvanizado, íntegra de tal forma a permitir a higienização dos ambientes, sendo de responsabilidade do cessionário qualquer acidente ou incidente decorrentes da mesma.

10.31. O dimensionamento das instalações elétricas, deve ser compatível com todas as operações do quiosque, devendo ainda, estar de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme estabelecidos pelas legislações vigentes.

10.31.1. O somatório da potência elétrica instalada em cada quiosque deverá ser de até 25 kVA, sendo vedada a utilização de carga superior à autorizada, bem como de equipamentos não previamente aprovados, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis e retirada dos equipamentos irregulares.

10.31.2. É vedada, em qualquer hipótese, a substituição de disjuntores do quadro de distribuição sem prévia e expressa autorização da fiscalização da Contratante.

10.32. Os quiosques dos grupos “Churrasquinho/Jantinha e Petiscos” e “Hambúrguer” deverão, obrigatoriamente, apresentar projeto para aprovação de sistema de exaustão adequado, composto por coifa e exaustor, devidamente dimensionado para a operação. Os demais quiosques que utilizarem de chapas e fritadeiras deverão, igualmente, dispor de sistema de exaustão compatível. A instalação e os custos serão de responsabilidade do Cessionário.

10.33. A instalação dos sistemas deverá atender às normas técnicas vigentes, sendo sua execução acompanhada e aprovada pela equipe de engenharia da OVG, responsável também pela definição dos parâmetros mínimos exigidos.

10.34. O cessionário deve se organizar diariamente para prover o estoque dos materiais necessários à execução do serviço, devendo realizar carga/descarga de produtos fora do horário de funcionamento do evento.

10.35. **É dever do Cessionário:**

10.35.1. Fazer a coleta seletiva dos resíduos recicláveis e não recicláveis diariamente, gerados em função da produção e comercialização dos gêneros alimentícios comercializados em seus quiosques;

10.35.1.1. Nos casos em que houver a comercialização de produtos no espeto, os palitos devem ser de material atóxico, não podem ter pontas, soltar farpas ou substâncias que contaminem o alimento. Seu descarte deve atender as normas de segurança e descarte, sendo acondicionados em recipientes rígidos (como garrafas PET) ou protegidos, conforme orientações de CIPA e Secretarias de Meio Ambiente, devido ao risco de perfuração para coletores de lixo.

10.35.2. Acondicionar todos os resíduos gerados em lixeiras apropriadas, com tampa e acionamento de pedal, com sacos de lixo apropriado: sacos de cor azul na lixeira verde para os resíduos recicláveis e sacos de cor preta na lixeira cinza para os resíduos não recicláveis (orgânicos/rejeitos);

10.35.3. Disponibilizar em todo momento necessário sacos azuis e pretos para suas respectivas lixeiras.

10.35.4. Manter a área externa de seu quiosque permanentemente limpa e organizada, realizando a limpeza diariamente ou sempre que necessário conforme orientação da Contratante, de modo a garantir condições adequadas de higiene, segurança e boa apresentação do ambiente durante todo o período de funcionamento do evento.

10.35.5. Realizar a limpeza da caixa de gordura de seu quiosque com periodicidade mínima semanal, ou sempre que necessário conforme orientação da Contratante, de forma a evitar transbordamentos, mau cheiro e prejuízos à operação e ao ambiente do evento, responsabilizando-se integralmente pelo correto descarte dos resíduos.

10.35.6. Durante a desmontagem, é obrigatório o recolhimento integral de todos os resíduos, materiais e estruturas, não sendo permitido o abandono de quaisquer itens no local, sob pena de aplicação de sanções.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA– DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

11.1. A OVG disponibilizará apenas o espaço físico que compreende um quiosque com tamanho de aproximadamente 11,4m² (3 metros de largura x 3,8 metros de comprimento), que será montado pela Cedente.

11.2. É de responsabilidade da OVG oferecer estrutura dos quiosques que contará com:

11.2.1. Porta de acesso de entrada e janela de atendimento e circulação de ar;

11.2.2. Pia com torneira, com as devidas instalações hidráulicas necessárias para o bom funcionamento; e

11.2.3. Sistema elétrico: a OVG disponibilizará iluminação externa e interna, e acesso à energia elétrica.

11.3. É de responsabilidade do Cedente a limpeza e organização das mesas e cadeiras fornecidas pela OVG, na praça de alimentação do evento.

11.4. A OVG disponibilizará 01 (uma) vaga de estacionamento a cada cessionário, localizada próximo aos quiosques, na área interna do estacionamento do Centro Cultural Oscar Niemeyer.

11.4.1. Na hipótese de utilização da vaga para instalação de container não refrigerado ou estrutura similar, não será concedida vaga adicional para estacionamento.

11.5. A OVG fornecerá acesso à internet sem fio (Wi-Fi) para uso geral de todo o público nas áreas comuns. Caso o Cessionário necessite de conexão à internet via cabo, a instalação, o custeio e a manutenção da infraestrutura serão de responsabilidade exclusiva do Cessionário, mediante aprovação da Cedente. A OVG não se responsabilizará por quaisquer problemas ou custos relacionados à internet cabeada.

11.6. Caberá a OVG promover as manutenções corretivas no quiosque (área externa), de modo a assegurar o padrão estabelecido por esta Organização, ficando sob responsabilidade do Cessionário as manutenções corretivas na área interna do quiosque.

11.7. Notificar à Cessionária, 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.

11.8. Não praticar atos de ingerência na administração da Cessionária, tais como:

a) 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 previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário.

b) Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas.

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

11.10. Prestar informações adicionais, dirimir dúvidas e orientar nos casos omissos se ocorrer, mediante solicitação da Cessionária.

11.11. A OVG não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Cessionário com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Cessionária, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

12.1. Este contrato terá vigência de 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante justificativa prévia e no interesse exclusivo da CEDENTE.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA GESTÃO DO CONTRATO E FISCALIZAÇÃO

13.1. A gestão/fiscalização do Contrato 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.

13.2. Cabe ao Gestor/Fiscal do Contrato fiscalizar, acompanhar e verificar sua perfeita execução, em todas as fases, até o recebimento do objeto, conforme Regulamento para Aquisições da OVG.

13.3. 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.

13.4. O Gestor e Fiscal do Contrato responderão solidariamente sempre que houver negligência ou descumprimento de suas obrigações.

13.5. O objeto da presente seleção será acompanhado e fiscalizado por colaboradores especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês, ano e horário, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

13.6. A OVG poderá realizar ações de fiscalização, inclusive em dias e horários aleatórios e não previamente informados, por meio de fiscal/funcionário designado como “cliente oculto”, com a finalidade de avaliar a qualidade dos produtos ofertados, a conformidade com o cardápio aprovado, o atendimento prestado e o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo.

13.7. Verificada qualquer não conformidade, quanto às características sensoriais dos produtos, será lavrado Relatório de Não Conformidade pela fiscalização, com a devida descrição da ocorrência, cabendo ao cessionário a adoção das medidas necessárias à sua regularização no prazo estabelecido pela equipe fiscal.

13.7.1. Entende-se como ‘não conformidade’ os critérios avaliados pela equipe técnica sensorial, durante a realização da 2ª Fase da Seleção – Teste Sensorial (Degustação), conforme estabelece o subitem 7.6 do Termo de Referência e seus subitens, que estiverem em desacordo durante a execução do evento, não mantendo o mesmo padrão de qualidade ofertado inicialmente.

13.8. O não atendimento às determinações da fiscalização, sujeitará o cessionário à aplicação de multa correspondente a 3,33% (três vírgula trinta e três por cento) sobre o valor da cessão de uso. E em caso de não atendimento ou reincidência de qualquer não conformidade, a multa será aplicada em dobro.

13.9. Persistindo a irregularidade ou ocorrendo nova reincidência, a Organização/Cedente poderá além da aplicação da multa, aplicar medidas mais gravosas, incluindo o impedimento do cessionário e seus prepostos em participar da edição subsequente do evento.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS SANÇÕES E PENALIDADES

14.1. O (a) Cessionário (a) poderá ser responsabilizado (a) e apenado (a), conforme descrito no item 17 do Regulamento para Aquisições da OVG.

14.2. Poderão ser aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas em Regulamento as seguintes sanções:

a) multa;

b) e impedimento/suspensão de contratar com a Organização pelo período de até 02 (dois) anos.

14.2.1. As penalidades relacionadas às não conformidades verificadas pela fiscalização observarão os critérios e percentuais previstos nos subitens 13.7, 13.8 e 13.9 do presente ajuste.

14.3. O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará à Cessionária a multa de 1% (um por cento) ao dia de atraso, incidente sobre o valor cobrado pela cessão do espaço, podendo acarretar sua rescisão unilateral, independentemente do disposto nos subitens 13.7 ao 13.9 do presente ajuste.

14.4. Caso 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 Cedente, sem prejuízo da apuração de perdas e danos.

14.5. Em caso de rescisão contratual decorrente do descumprimento das obrigações pactuadas, a OVG poderá convocar o segundo colocado na ordem de classificação da 2ª Fase de Seleção, desde que haja conveniência administrativa e interesse da instituição, com o objetivo de assegurar a adequada composição e continuidade das atividades da Vila Gastronômica.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO SIGILO E DE PROTEÇÃO DE DADOS – LEI Nº 13.709/2018

15.1. A Cedente / Cessionária, 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).

15.2. A Cedente e Cessionária 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.

15.3. As partes de 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.

15.4. A Cedente e a Cessionária 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.

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

15.6. A Cessionária 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 terceiro

15.7. 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.

15.8. O dever de sigilo e de confidencialidade e as restantes obrigações deverão permanecer em vigor mesmo após o término de vigência do contrato.

15.9. 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.

15.10. 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:

15.10.1. Cumprimento de obrigação legal ou regulatória pelo controlador;

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

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

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA– DAS CONDIÇÕES GERAIS

16.1. Toda a renda da venda dos alimentos será exclusiva dos comerciantes Cessionários.

16.2. Todos os custos para o fornecimento dos alimentos nos quiosques correrão por conta exclusiva do Cessionário, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente à OVG.

16.3. A OVG não se responsabilizará por perdas, danos, roubos, avarias ou extravios de qualquer natureza durante o período de montagem, realização do evento e desmontagem, bem como no ínterim entre estas atividades.

16.4. A OVG também não será responsável por danos ou prejuízos causados às (e pelas) pessoas e/ou produtos expostos durante o período integral do evento, causados por incêndio, raios, tempestades,

terremotos, explosão, penetração de água, umidade, deficiência ou interrupção de energia elétrica, roubo, sabotagem, greves, convulsão social ou sinistros de qualquer espécie não atribuíveis à OVG.

16.5. Máquinas e equipamentos expostos deverão ser rigorosamente protegidos contra acidentes e devem ser inacessíveis ao público todos os componentes que apresentem perigo.

16.6. Qualquer consumo adicional com equipamentos de alta voltagem ou necessidade de ampliação da rede elétrica do espaço de atuação deve ser previamente comunicado à OVG.

16.7. Não será permitido alterar os valores, tamanhos e tipos dos produtos/itens previamente autorizados para comercialização durante a realização do evento.

16.8. Todo o material, equipamento e mão de obra necessário ao funcionamento dos quiosques serão de responsabilidade do Cessionário, uma vez que a OVG disponibilizará apenas o espaço físico, devidamente atendido por energia e água.

16.9. Nenhum vínculo de natureza empregatícia terá o Cessionário e seus funcionários com a OVG, ficando por conta da mesma as despesas com taxas, tributos e demais despesas decorrentes da atividade.

17. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO FORO

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 acordadas, assinam o presente.

Adryanna Leonor Melo de Oliveira Caiado

Diretora Geral - OVG

Jarmund Nasser Júnior

Diretor Administrativo e Financeiro-OVG

Yuri Henrique Figueiredo Diniz

BONNA SABORES LTDA

Cessionário (a)

Documento assinado eletronicamente por **YURI HENRIQUE FIGUEIREDO DINIZ**, **Usuário Externo**, em 27/09/2026, às 20:15, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.

Documento assinado eletronicamente por **JARMUND NASSER JUNIOR**, **Diretor (a)**, em 30/09/2026, às 11:28, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.

Documento assinado eletronicamente por **ADRYANNA LEONOR MELO DE OLIVEIRA CAIADO**, **Diretor (a)-Geral**, em 30/09/2026, às 17:05, 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 **96175292** e o código CRC **551EFCC4**.

ASSESSORIA JURÍDICA
RUA T-14 249, S/C - Bairro SETOR BUENO - GOIANIA - GO - CEP 74230-130 - (62)3201-9427.