



ORGANIZAÇÃO
DAS VOLUNTÁRIAS
DE GOIÁS

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

Contrato 009/2024 /OVG
Contrato CPS - CF nº 009/2024 - OVG

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO QUE ENTRE SI
CELEBRAM A **ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS - OVG** E **ÍCONE**
LOCAÇÕES E SERVIÇOS 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 por sua Diretora Geral **Adryanna Leonor Melo de Oliveira Caiado**, brasileira, casada, economista, RG nº XX432XX – SPTC/GO, inscrita no CPF nº XXX.229.441-XX e por seu Diretor Administrativo Financeiro **Sérgio Borges Fonseca Júnior**, brasileiro, casado, economista, portador do RG nº XX9539XX – SSP/MG, inscrito no CPF nº XXX.670.416-XX, ambos residentes e domiciliados nesta Capital, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado **Ícone Locações e Serviços Ltda**, pessoa jurídica de direito privado, com sede na Rua 88A, nº 86, Quadra F37, Lote 08, Setor Sul, Goiânia-GO, CEP 74.085-020, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 09.179.234/0001-12, neste ato representada pelo sócio **Wagner José Rodrigues**, brasileiro, casado, aposentado, portador da carteira de identidade RG nº XX7.44X-X SPTC/GO, inscrito no CPF sob o nº XXX.404.626-XX, residente e domiciliado em Goiânia-GO, neste ato denominada simplesmente **CONTRATADA**, celebram o presente **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO**, em decorrência do julgamento da melhor proposta, de acordo com o Processo SEI nº 202400058000261, em conformidade com o Regulamento de Compras para Aquisição de Bens, Materiais, Serviços, Locações, Importações e Alienações desta Organização (NP 05-SD, Edição V – 15/01/2021), devidamente aprovado pela Controladoria Geral do Estado – CGE e Conselho Administrativo desta Organização e, devidamente publicado no Diário Oficial do Estado de Goiás nº 23.470, de 18/01/2021, podendo adotar por analogia, quando necessário, normas gerais de contratações disciplinadas por legislação pertinente, conforme faculta o item 17.3 do Regulamento de Compras, bem como pelas demais normas aplicáveis à espécie pelos preceitos de direito público, aplicando-lhes ainda, a teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO DO CONTRATO

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet para atender às demandas da Organização das Voluntárias de Goiás, bem como de suas unidades, na capital (Goiânia) e/ou região metropolitana de Goiânia/GO, pelo período de 12 (doze) meses, conforme as denominações, características detalhadas, quantidades, termos e condições contidas no Termo de Referência nº 006/2024 - CPAS-GPCOM / GAD (56564837) e Errata TR (56963648).

1.2. O valor estimado para a execução dos serviços para a contratação em tela será de R\$ 809.148,03 (oitocentos e nove mil cento e quarenta e oito reais e três centavos), considerando que os serviços serão executados, **SOB DEMANDA**, conforme as necessidades da OVG.

Parágrafo primeiro - Integram este Contrato, para todos os fins de direito, independente de transcrição, os documentos constantes do Processo SEI nº 202400058000261, especialmente o Termo de Referência nº 006/2024 - CPAS-GPCOM / GAD (56564837), Errata TR (56963648), documentos e proposta da empresa CONTRATADA (56968737 - 57359829).

Parágrafo segundo – A alteração do presente contrato será admitida nas condições preconizadas no Regulamento próprio da CONTRATANTE e/ou legislação correlata.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO:

2.1 A CONTRATADA deverá entregar os alimentos/serviços de forma parcelada, sob demanda, a partir da emissão de ordem de serviço pela CONTRATANTE, que poderão ser demandados nos seguintes prazos:

2.1.1 evento com público estimado de até 50 (cinquenta) pessoas: 24 (vinte e quatro) horas do horário programado para o início do evento;

2.1.2 evento com público acima de 51 (cinquenta e uma) pessoas: antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da data do evento;

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

2.3 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

- a) Para cada solicitação, a Contratante comunicará à Contratada com a antecedência mínima contidas no item 2.1;
- b) O fornecimento poderá ocorrer em dias úteis e não úteis, em datas, horários e locais a serem definidos e informados pelo gestor(a) ou seu substituto(a) do contrato, em Goiânia e Região Metropolitana;
- c) A Contratada deverá disponibilizar correio eletrônico (e-mail) e telefone para contato, para fins de recebimento da ordem de serviço pela Contratante;
- d) Comunicar formal e previamente ao Gestor do Contrato toda e qualquer anormalidade ou impropriedade que possa impactar a execução regular e rotineira da solicitação, prestando os esclarecimentos necessários para deliberação desta Organização;
- e) O cancelamento do fornecimento dos produtos solicitados poderá ser feito, sem custos nos seguintes prazos: com até 15 (quinze) horas de antecedência para eventos com até 50 pessoas, com até 24 (vinte quatro) horas de antecedência para eventos com mais de 51 pessoas;
- f) A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste ajuste e respectivo Termo de Referência, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da execução do objeto.

2.4 Os materiais/produtos deverão ser de 1ª qualidade e entregues em perfeitas condições, não podendo estar danificado(s) por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência/embalagem, sob pena de não recebimento dos mesmos.

2.5 Os produtos solicitados deverão ser frescos, com recheio abundante, de produção do dia do evento, com tamanhos e proporções uniformes (padronizados).

2.6 Os produtos deverão vir embalados em embalagens separadas por tipo de salgado/quitanda/alimento.

2.7 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 Contrato e no citado Termo de Referência.

2.8 Verificando-se defeito(s) no(s) produto(s), a empresa será notificada para sanar ou substituí-lo(s), parcialmente ou na sua totalidade, a qualquer tempo, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, às suas expensas, ainda que constatado depois do recebimento definitivo.

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

2.9 O objeto da contratação será acompanhado por funcionário responsável, designado pelo gestor do contrato.

2.10 O transporte e a descarga dos produtos no local designado correrão por conta exclusiva da empresa contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

2.11 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 Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ESPECIFICAÇÃO E DO QUANTITATIVO DO OBJETO:

3.1 Da estimativa:

SERVIÇOS DE BUFFET PARA EVENTOS		PREÇO POR PESSOA			PREÇO TOTAL (SOMATÓRIO)
ITEM	DESCRIÇÃO	05 até 50	51 a 100	Acima de 100	
1	COFFEE BREAK – TIPO 1 (SIMPLES)	R\$ 77,10	R\$ 69,10	R\$ 61,30	R\$ 207,50
2	COFFEE BREAK – TIPO 2 (BRUNCH)	R\$ 104,20	R\$ 93,00	R\$ 81,20	R\$ 278,40
3	COFFEE BREAK – TIPO 3 (REGIONAL)	R\$ 97,30	R\$ 88,20	R\$ 79,10	R\$ 264,60
VALOR TOTAL					R\$ 750,50

3.1.1 Dos mobiliários e materiais:

BUFFET	MOBILIÁRIO e MATERIAIS
COFFEE BREAK – TIPO 1 (SIMPLES)	SIM

COFFEE BREAK – TIPO 2 (BRUNCH)	SIM
COFFEE BREAK – TIPO 3 (REGIONAL)	SIM

3.2 Das especificações do cardápio:

BUFFET PARA EVENTOS
COFFEE BREAK – TIPO 1 (SIMPLES)
<p>BEBIDAS</p> <p>a) Café coado em garrafa - sem açúcar e com açúcar</p> <p>b) Tipo de chá (capim cidreira, canela, frutas vermelhas ou mate) – sem açúcar</p> <p>c) Suco natural de laranja – em jarras ou suqueiras</p> <p>d) Suco pronto La Fruit (sabor uva, pêssego, maracujá ou caju) - embalagem 1 litro</p> <p>e) Refrigerantes – Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná (normal e zero)</p> <p>f) Achocolatado (quente)</p> <p>g) Complementos: sachês de açúcar e adoçante.</p>
<p>QUITANDAS;</p> <p>a) Pão de queijo;</p> <p>b) Biscoito de queijo;</p> <p>c) rosquinha de leite condensado;</p> <p>d) Bolo de cenoura com cobertura de chocolate ao leite;</p> <p>e) Bolo de limão com cobertura de chocolate branco (ou outro sabor);</p>
<p>SALGADOS ASSADOS:</p> <p>a) Empadinha de frango;</p> <p>b) enroladinho de queijo;</p> <p>c) enroladinho de salsicha;</p> <p>d) esfiha de carne tradicional; e</p> <p>e) mini americano de presunto e queijo.</p>
<p>SALGADOS FRITOS:</p> <p>a) Coxinha de frango;</p> <p>b) coxinha de frango com catupiry;</p> <p>c) pastelzinho - de carne e de queijo;</p> <p>d) quibe frito (recheado com queijo e com carne).</p>
<p>FRUTA:</p> <p>Frutas no Pote com tampa – Deve conter 3 (três) tipos de frutas já fatiadas (no pote) – melão, mamão, kiwi, manga ou abacaxi.</p> <p>Complementos: mel e granola.</p>
COFFEE BREAK – TIPO 2 (TIPO BRUNCH)
<p>BEBIDAS:</p> <p>a) Café coado - sem açúcar e com açúcar</p> <p>b) Tipo de chá (capim cidreira, canela, frutas vermelhas ou mate) - sem açúcar e com açúcar</p> <p>c) Suco natural de laranja e/ou abacaxi com hortelã.</p> <p>d) Sucos prontos gelados La fruit (sabor uva, pêssego, maracujá ou caju) - embalagem 1 litro;</p> <p>e) Achocolatado (quente)</p> <p>f) Cappuccino (quente)</p>

- g) Refrigerantes – Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná (normal e zero);
- h) Água saborizada (1 sabor) – pêssego, maçã verde, limão, frutas vermelhas e / ou outra à combinar.
- i) Iogurtes (2 sabores): natural, morango, vitamina de frutas ou coco.
- j) Complementos: sachês de açúcar e adoçante, servidos à parte.

PÃES, BOLOS, DOCES E QUITANDAS:

- a) Pão brioche;
- b) pão de queijo;
- c) biscoito de queijo;
- d) torradas integrais;
- e) 02 tipos de bolos, sendo (uma opção tradicional e uma opção elaborada):
 - 1 opção: bolo tradicional – limão com ganache de chocolate branco, leite ninho, formigueiro, cenoura ou chocolate com calda de chocolate, bolo de arroz, bolo de laranja, bolo aipim/mandioca, mesclado ou mármore, fubá com requeijão.
 - 1 opção: de bolo elaborada – bolo integral de ameixa, bolo integral de maçã com castanhas, bolo de banana com uva passas, integral de damasco ou outro opção integral à combinar.

COMPLEMENTOS:

- a) Geleias: de frutas.
- b) Granola de frutas e castanhas

01 MINI - SANDUICHE:

- a) Mini pão integral, tipo brioche, com patês a escolha (ricota, frango, atum), mussarela e alface.

ASSADOS E SALGADOS FINOS:

- a) Croissant (queijo com presunto, queijo com goiabada ou frango com catupiry);
- b) Mini esfiha (queijo e de carne);
- c) Mini quiches: queijo, ricota com bacon e/ou de alho poró.

SALGADINHOS BÁSICOS:

- a) Empadinha de frango;
- b) coxinha de frango com catupiry;
- c) disquinho de carne;
- d) enroladinho de salsicha;
- e) quibe;
- f) mini pastel (de carne e de queijo).

FRUTAS:

- a) Frutas picadas no pote com tampa- especial (mamão, melão, kiwi, uvas, morangos), preparadas no dia.

COFFEE-BREAK – TIPO 3 (REGIONAL)

BEBIDAS:

- a) Café coado - sem açúcar e com açúcar
- b) Chá: capim cidreira, canela, frutas vermelhas ou mate - com açúcar e sem açúcar
- c) Sucos naturais (2 tipos dentre as opções à definir com a contratante): laranja, abacaxi com hortelã, acerola, tamarindo, caju, cajá ou manga.
- d) Achocolatado (quente)
- e) Refrigerantes: Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná (normal e zero)

f) logurtes (2 sabores entre as opções): natural, morango, vitamina de frutas ou coco;
Complementos: sachês de açúcar e adoçante.

QUITANDAS:

- a) Pão de queijo;
- b) broa de milho (doce e/ou sal);
- c) biscoito de queijo;
- d) roscas (húngara ou canela);
- e) bolo de milho com requeijão;
- f) bolo de fubá com goiabada;
- g) Mané pelado.

SALGADOS:

- a) Pastéis (queijo e de carne);
- b) coxinha de frango com catupiry;
- c) risole de milho;
- d) quibe frito (recheado com queijo e carne);
- e) empadas (frango, napolitana e/ou de palmito);
- f) americano de presunto com queijo;
- g) esfirras (carne e de frango);
- h) enroladinhos (queijo e de salsicha [frito ou assado]);
- i) diplomata;
- j) bolinha de queijo;
- j) ou mini sanduíche natural.

COMPLEMENTOS:

- a) Pão de Batata;
- b) Brioche;
- c) Mini pão francês;
- d) Geleia sabor a escolha (morango, abacaxi, amora),
- e) Granola
- f) Manteiga de leite
- g) Presunto em fatias, queijo minas fresco e requeijão de corte da roça.
- h) Croissant (queijo com presunto, queijo com goiabada ou frango com catupiry).
- i) mini pamonha (doce, sal e/ou a moda).

3.3 DOS REQUISITOS A SEREM OBSERVADOS DURANTE A EXECUÇÃO DO CONTRATO:

3.3.1 Os serviços serão prestados sob demanda, uma vez que serão utilizados de forma parcelada, sempre que necessário, visando suprir as necessidades da Organização das Voluntárias de Goiás - OVG.

3.3.2 Os serviços serão prestados na cidade de Goiânia e Região Metropolitana, de acordo com o evento a ser realizado, com o acompanhamento e orientação de um colaborador indicado pela OVG.

3.3.3 A CONTRATADA deverá executar os serviços sem qualquer custo adicional de frete, transporte, mão de obra, mobiliário, materiais de uso ou qualquer outro encargo, ou seja, no preço proposto devem estar inclusas as despesas necessárias à execução completa do objeto do presente termo de referência.

3.3.4 A solicitação para a execução do serviço ocorrerá através de ordem de serviço, contendo cronograma com horário, data, local de entrega, tipo do cardápio, a quantidade de pessoas para a qual os serviços serão prestados e as opções do cardápio a ser servido.

a) A ordem de serviço será encaminhada para o endereço eletrônico (e-mail) indicado formalmente pela CONTRATADA;

b) As solicitações serão encaminhadas através de e-mail indicado pela CONTRATADA com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas do horário programado para o início do evento com público estimado de até 50 (cinquenta) pessoas e para os eventos, com público acima de 51 (cinquenta e uma) pessoas, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas;

3.3.5 Compete exclusivamente à OVG a escolha do cardápio a ser servido, o qual deverá conter no mínimo as opções previstas no Item 3.2. deste Contrato.

3.3.6 A Contratada deverá instalar-se com antecedência necessária para realização do evento, no dia e hora designado, devendo permanecer no local até o esgotamento pleno da programação e conclusão da desmontagem, quando for o caso;

3.3.7 O período de montagem/desmontagem da estrutura necessária para a prestação dos serviços está incluso na diária não sendo computado qualquer custo adicional;

3.3.8 A Contratada deverá garantir o cumprimento da programação em diferentes locais, pois os eventos, ações e/ou treinamentos poderão acontecer simultaneamente em locais distintos;

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

3.3.10 A alimentação deverá ser fornecida por mínimo 02 horas e 30 minutos para coffee break.

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

3.3.12 Devem ser rigorosamente observadas as quantidades e variedades descritas para cada tipo de serviço especificado no cardápio disposto no Item 3.2 deste Contrato.

3.4 DO MOBILIÁRIO E MATERIAIS:

3.4.1 A Contratada deverá possuir condições dos materiais e equipamentos utilizados, necessários para a prestação dos serviços, bem como condições de acondicionamento e transporte dos produtos, além de cozinha própria para preparo de alimentos, instalada na região metropolitana de Goiânia-GO;

3.4.2 A Contratada deverá disponibilizar, proporcional ao número de participantes, os materiais e utensílios como aparadores, mesas, forros de mesa em tecido a definir, cadeiras, bandejas, pegadores, travessas, taças, xícaras, jarras, guardanapos de papel de primeira qualidade, guardanapos de tecido a definir, garrafas térmicas no local do evento e demais objetos necessários para a execução do serviço de buffet.

3.4.3 Além das mesas destinadas para servir as bebidas e alimentos, a Contratada deverá fornecer algumas mesas para serem dispostas pelo espaço em que os alimentos forem servidos, para que as pessoas possam colocar seus pratos e copos.

3.4.4 A empresa contratada deverá fornecer mesas redondas niveladas em bom estado, padrão – cavalete de ferro, com tampo de madeira (capacidade para 8, 10 ou 12 lugares);

3.4.5 A quantidade de mesas deverá ser proporcional à quantidade de pessoas bem como ao tamanho do espaço no qual será servido.

3.4.6 Toalhas de mesa em tecido a definir, em bom estado e guardanapos de primeira qualidade em cores diversas conforme solicitação e acordados com a OVG;

3.4.7 Cadeiras de madeira (Tiffany, Dior, Imbuia, Reta ou X), ou modelo acrílica, com assento almofadado (nas cores branco, bege ou à definir), conforme estabelecido na ordem de serviço, ou de plástico, sem braço para eventos mais informais;

3.4.8 Dependendo do tipo de evento, poderão ser solicitadas taças de cristal, pratos diferenciados e guardanapos de tecido a definir;

3.4.9 Aparador (modelo pranchão), forrado para cada grupo de até 100 pessoas, incluso uma mesa redonda extra (8 lugares, padrão cavalete, forrada) para colocação de material (pratos e talheres);

3.4.10 A montagem das mesas e cadeiras deverá ser feita antecipadamente pela equipe do buffet, conforme mapa acordado, cumprindo o cronograma solicitado pela OVG. O salão (mesas e cadeiras) e ilhas de buffet, deverão estar prontos, limpos e montados com duas horas de antecedência do evento para conferência da CONTRATANTE;

3.4.11 A OVG não fornecerá fornos, fritadeiras, fogões, geladeiras e nenhum outro equipamento ou material necessário para a prestação/fornecimento dos serviços registrados, cabendo a CONTRATADA prover toda a infraestrutura necessária.

3.4.12 Os mobiliários e demais materiais necessários devem estar inclusos na planilha de custos a ser apresentada, conforme item 3.1, deste Contrato.

3.5 DA EQUIPE:

3.5.1 Deverá possuir um profissional nutricionista registrado junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN);

3.5.2 Deverá possuir cadastro de equipe de garçons própria (mínimo de 05 profissionais que já façam parte do quadro);

3.5.3 A Contratada deverá ter uniforme próprio com sua logomarca já estampada (calça, camisa, avental de tecido) e camisetas de malha personalizadas próprias, com a logomarca do fornecedor, para serem usadas exclusivamente para montagem e limpeza do material;

3.5.4 A Contratada deverá fornecer a quantidade de garçons suficiente para atender ao evento;

3.5.5 01 maitre/responsável pela coordenação do serviço de alimentação para eventos acima de 200 pessoas, o qual será o responsável pelo diálogo direto com a equipe de garçons;

3.5.6 Nos eventos com mais de 500 convidados, deverá ter no mínimo 02 maitres coordenando os garçons além de contar com nutricionista (que será acompanhado de um fiscal da OVG) para aferir e controlar a temperatura/qualidade dos alimentos antes do início dos atendimentos e durante o evento;

3.5.7 O serviço de reposição durante o evento dos alimentos e bebidas servirá:

a) Sucos, refrigerantes e águas deverão ser servidos gelados;

b) Café, achocolatado, chá e outras bebidas devem ser servidos quentes, sempre em garrafas etiquetadas;

c) Ter a disposição gelo em cubos, produzidos com água mineral;

3.5.8 Após a execução dos serviços, a Contratada deverá deixar o local limpo e retirar todo o lixo do ambiente do evento até o ponto de coleta do lixo, conforme solicitado pela Contratante ou local de evento onde será executado o serviço;

3.5.9 A Contratada deverá apresentar previamente a contratante a lista completa de sua equipe, afim de contabilizar a comprovação do número de profissionais mínimos no evento;

3.5.10 No preço da prestação de serviços de buffet estarão inclusos a locação, instalação, desinstalação, técnicos e responsáveis pela operação, manutenção e alimentação dos empregados, encargos previdenciários, fiscais etc;

3.5.11 Para a reposição do buffet é impreterível que todos os itens do cardápio (ingredientes e complementos) e a apresentação dos mesmos, sejam feitas 100% iguais;

3.5.12 No ato da contratação, dada a vigência do contrato, o fornecedor concordará que a OVG poderá acordar uma mudança pontual de um item do cardápio, em virtude das condições do local do evento ou mesmo do perfil de público ou tempo de serviço;

3.5.13 Fornecedores de Serviços Técnicos Profissionais deverão participar de visitas técnicas e/ou reuniões, quando solicitadas pela Gerência/Coordenação designada da OVG, com objetivo de alinhar a programação e cronograma do evento;

3.6 DOS ALIMENTOS:

3.6.1 A empresa contratada deverá fornecer produtos de primeira qualidade, sem nenhum defeito, estrago ou remendo, e em quantidade suficiente para atender à necessidade da prestação de serviço;

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

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

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

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

3.6.6 É proibido o reaproveitamento (aproveitar as sobras para outro prato) de alimentos;

3.6.7 Quando o evento for realizado por mais de um dia consecutivo, nos períodos da manhã e tarde, a Contratada providenciará a diversificação do cardápio, sendo-lhe vedada a utilização de alimentos do dia anterior bem como os sobressalentes;

3.6.8 O transporte dos alimentos (matérias primas ingredientes ou produtos já preparados) até o local do evento é responsabilidade da contratada;

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

3.6.10 A CONTRATADA deverá zelar e garantir a qualidade dos alimentos e bebidas a serem fornecidos, obrigando-se a repor aquele que apresentar impropriedades e vícios, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, contados da notificação efetuada pelo Gestor do Contrato.

3.6.11 Todos os alimentos fornecidos pela CONTRATADA, inclusive o café, ainda que necessitem de processamento, preparo ou higienização, deverão ser transportados em recipiente e veículo apropriado e entregues no local do evento, sempre em temperatura adequada ao alimento e bem armazenados.

3.6.12 As demais bebidas deverão ser transportadas em veículo apropriado e entregues no local do evento, sempre na temperatura determinada neste Contrato.

3.7 Não caberá qualquer ônus à Contratante pela rejeição dos serviços e/ou produtos fornecidos, que sejam considerados inadequados ou impróprios ao consumo, ou ainda, que não sejam prestados conforme previsto neste Contrato.

3.8 A quantidade de alimentos e bebidas a serem servidos nos eventos deve estar adequada ao número de convidados estimados para o evento, não devendo, portanto, ser excessiva nem tampouco denotar escassez.

3.9 A qualidade dos alimentos será verificada e avaliada por colaborador designado para tal fim, e, uma vez reprovada, sujeitará a CONTRATADA às sanções e penalidades previstas no Regulamento de Compras da OVG e neste Contrato, sem prejuízo de eventual glosa de parte do valor da fatura por ela apresentada.

CLÁUSULA QUARTA – DA FONTE DOS RECURSOS

Os recursos financeiros para pagamento do objeto do presente contrato, serão oriundos de Recursos Próprios desta Organização - TARE 3%, em conformidade com o Despacho nº 122/2024 – DIAF (56592264).

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR DO CONTRATO

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo objeto do presente Contrato, o valor total sob demanda de **até R\$ 809.148,03 (oitocentos e nove mil, cento e quarenta e oito reais e três centavos)**, em conformidade com os preços ofertados pela Contratada (56968737) e dispostos no item 3.1 da Cláusula Terceira deste instrumento.

Parágrafo primeiro – No preço estão incluídos todos os custos diretos e indiretos requeridos para a execução dos serviços, tais como transporte, fretes, encargos fiscais, sociais e trabalhistas, despesas com carga e descarga, embalagens, seguros, tributos e outros.

Parágrafo segundo – A CONTRATADA se obriga a aceitar, nas mesmas condições estabelecidas neste contrato, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários aos serviços contratados, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato, nos termos do Regulamento de Compras desta Organização e da Lei Federal e Estadual que disciplinam os contratos administrativos ou legislação aplicáveis.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Constituem obrigações da CONTRATANTE:

a) Designar o Gestor do Contrato a quem caberá fiscalizar e promover todas as ações necessárias à sua fiel e perfeita execução, inclusive registrando todas as eventuais ocorrências que estejam em desacordo com o avençado.

b) Proporcionar todas as condições necessárias para que a CONTRATADA cumpra suas obrigações em conformidade com o estabelecido e exigido neste Contrato.

c) Realizar as solicitações de fornecimento da CONTRATADA, as quais serão formalizadas por escrito, através de pedido de fornecimento, emitida por colaborador designado para tal fim.

d) Verificar a qualidade dos produtos fornecidos e dos serviços prestados, podendo exigir sua substituição ou adequação, e inclusive rejeitá-los, quando não atenderem à qualidade, quantidade, prazo e demais condições contidas neste Contrato.

0.1. e) Efetuar o pagamento pelos produtos fornecidos pela CONTRATADA e devidamente atestados pelo Gestor do Contrato, observados os procedimentos necessários para tal fim.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da CONTRATADA:

a) Executar o presente contrato em estrita conformidade com suas cláusulas e com a proposta ofertada no bojo do processo, bem como, com no respectivo Termo de Referência;

b) Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, cumprindo todas as orientações, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

c) Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, desde que não haja descaracterização do objeto e do valor, em regularidade com o Regulamento de Compras próprio da CONTRATANTE e legislação aplicável aos Contratos Administrativos;

d) 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.

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

f) Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas, sem ônus para a OVG, caso verifique que os mesmos não atendem as especificações do Termo de Referência.

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

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

i) Manter durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na cotação.

j) A CONTRATADA será 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.

k) Manter-se, durante todo o período de vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações ora assumidas, assim como com todas as condições de habilitação e qualificações exigidas neste Termo de Referência.

l) Prestar os serviços e fornecer os produtos nos prazos e critérios estipulados neste ajuste e respectivo Termo de Referência.

m) Responsabilizar-se por todos os custos diretos e indiretos necessários à plena e perfeita execução do Contrato, inclusive os relativos a danos porventura causados à OVG ou a

terceiros, por ação ou omissão de seus empregados ou prepostos.

n) Prestar os serviços e fornecer os produtos objeto deste Termo de Referência pelo valor consignado em sua proposta de preços declarada vencedora, responsabilizando-se pelo pagamento de todos os eventuais custos relacionados a transporte, entrega dos produtos, fretes, taxas, impostos, mão de obra e todo e qualquer encargo correlato ao fornecimento.

o) Prestar os serviços e fornecer os produtos objeto deste Termo de Referência, observando todas as condições e prazos estabelecidos e, se necessário, reparar, corrigir, remover ou substituir, às expensas próprias, no total ou em parte, o objeto deste ajuste e respectivo Termo de Referência em que se verificarem vícios ou defeitos resultantes da sua fabricação ou fornecimento, que o torne inadequado ou impróprio para os fins a que se destina.

p) Prestar todos os esclarecimentos, relacionados ao objeto deste Termo de Referência, que lhe forem solicitados pela OVG, bem como reportar a esta qualquer anormalidade ou erro que possa comprometer a regular execução do Contrato.

q) Observar a pontualidade, assiduidade, agilidade e atender com presteza todos os chamados da OVG.

r) Comunicar ao Gestor do Contrato todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a contratação.

s) A CONTRATADA não poderá ceder os créditos, transferir a terceiros, nem sub-rogar direitos e obrigações decorrentes do ajuste, sem o prévio e expresso consentimento da OVG.

t) A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais. Caso a OVG entenda necessário será pedido o Alvará de autorização sanitária da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, comprovando que a proponente está apta a fabricar e comercializar o objeto pertinente ao solicitado, nos termos da Lei Municipal 8.741/2008. Caso o documento da empresa esteja em fase de renovação, deverá ser apresentado o protocolo da solicitação junto ao órgão competente.

u) Os alimentos devem estar dentro de seu prazo de validade, exibir características como frescor, aroma, textura, aparência, sabor salutar, além de apresentação visual de qualidade elevada. Devem ser entregues em embalagens adequadas, de acordo com este ajuste e respectivo Termo de Referência.

v) Havendo necessidade de transporte de alimentos preparados, deverão ser observadas as condições estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária para o veículo e acondicionamento dos itens. Os veículos de que trata o subitem anterior obedecerão aos critérios de higienização previstos na Resolução – RDC n. 216/2004 – ANVISA e estarão de acordo com o tipo de carga transportada, de uso exclusivo para o transporte de gêneros alimentícios.

w) Aplicam-se ao Contrato decorrente deste certame, no que couber, as disposições do Código de Proteção e Defesa do Consumidor instituído pela Lei nº 8.078/1990.

Parágrafo Único – A fiscalização a que se refere a cláusula “b” não terá o condão de eximir a CONTRATADA de qualquer obrigação prevista neste contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

Se a CONTRATADA descumprir com as obrigações, injustificadamente, ficará sujeito às penalidades seguintes, as quais serão graduadas de acordo com a sua gravidade: Impedimento e suspensão

do direito de participar da seleção de fornecedores, multa, rescisão e outras previstas em legislação pertinente.

Parágrafo primeiro – Nenhuma sanção será aplicada sem o devido contraditório, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos no Regulamento.

Parágrafo segundo – Após as aplicações de penalidades cabíveis, serão adotadas as medidas necessárias para a cobrança de multa, rescisão do contrato, registro do impedimento ou representação ao Ministério Público, conforme o caso.

CLÁUSULA NONA – DAS MULTAS

O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a contratada à multa de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor do contrato, podendo acarretar sua rescisão unilateral.

Parágrafo primeiro – Se o total das multas atingir valor igual a 10% (dez por cento) do valor total deste contrato, este será rescindido de pleno direito, a exclusivo critério da CONTRATANTE, sem prejuízo da apuração de perdas e danos.

Parágrafo segundo – As multas serão descontadas *ex-officio*, de qualquer crédito da CONTRATADA existente na CONTRATANTE, em favor desta última. Na inexistência de créditos que respondam pelas multas, a CONTRATADA deverá recolhê-las nos prazos que a CONTRATANTE determinar, sob pena de cobrança judicial.

Parágrafo terceiro – As sanções previstas neste item poderão ser aplicadas cumulativamente, de acordo com a gravidade do inadimplemento.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS PAGAMENTOS

O pagamento será efetuado em até **15 (quinze) dias** após entrega dos produtos/serviços e emissão válida do documento fiscal correspondente (nota fiscal, recibo ou equivalente), devidamente preenchido e atestado pelo Gestor indicado pela OVG.

Parágrafo primeiro - Considerando que o objeto do contrato será executado sob demanda, somente serão pagos os produtos devidamente recebidos em conformidade com a Ordem de Serviço.

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

Parágrafo terceiro - O pagamento será efetuado, através de transferência em conta corrente informada pela CONTRATADA (56968737):

Banco: Caixa Econômica Federal

Agência: 1550

Conta Corrente nº 4398-8

Operação 003

Parágrafo quarto - A conta bancária deverá ser de titularidade da Contratada.

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

Parágrafo sexto - Poderá a CONTRATANTE sustar o pagamento de qualquer nota fiscal, nos seguintes casos:

- a. Fornecimento do objeto / prestação de serviços em desacordo com as condições estabelecidas neste contrato;
- b. Erros, omissões ou vícios nas notas fiscais.

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

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

Parágrafo nono - 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.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA

Este contrato terá vigência por 12 (doze) meses, contados a partir da última assinatura no presente contrato, devendo ser publicado no site da OVG/portal da transparência, podendo ser prorrogado de acordo com o item 15.5 do Regulamento de Compras da OVG, mediante justificativa prévia e no interesse exclusivo da CONTRATANTE.

Parágrafo único – Na hipótese de não renovação ou perda do Contrato de Gestão ou a sua modificação que impeça a continuidade desse custeio, fica resguardado o direito a rescisão unilateral, a qualquer tempo, por parte da OVG, independentemente da anuência ou concordância da contratada, não podendo este, reclamar quaisquer direitos ou perdas e danos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial deste contrato ensejará sua rescisão, com as consequências contratuais e legais, reconhecidos os direitos da CONTRATANTE, especialmente quanto a lucros cessantes e perdas e danos.

Parágrafo primeiro – A CONTRATANTE reserva-se o direito de rescindir este contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que caiba à CONTRATADA, direito a indenização de qualquer espécie, quando ocorrer:

- a. Falência, recuperação judicial ou dissolução da CONTRATADA;
- b. Inadimplência de qualquer cláusula e/ou condição deste contrato por parte da CONTRATADA;
- c. Subcontratação, cessão ou transferência do presente contrato;
- d. Atraso, sem justificativa aceita pela CONTRATANTE, superior a 15 (quinze) dias corridos, nos prazos estabelecidos para a entrega/serviço do produto.
- e. Não recolhimento, nos prazos previstos, das multas impostas à CONTRATADA;
- f. Descumprimento, pela CONTRATADA, das determinações da fiscalização da CONTRATANTE;
- g. Caução ou utilização deste contrato para qualquer operação financeira, sem a prévia e expressa autorização da CONTRATANTE;
- h. Outros, conforme previsão na Lei Federal e Estadual que trata dos Contratos Administrativos.

Parágrafo segundo – A CONTRATANTE tem a prerrogativa de modificar o presente contrato unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse social e público, respeitado os direitos da CONTRATADA.

Parágrafo terceiro – Se a CONTRATADA der causa à rescisão deste contrato, ficará sujeita à multa de 10% (dez por cento) de seu valor, que será deduzida dos pagamentos a que tiver direito, respondendo ainda por perdas e danos decorrentes da rescisão contratual, caso em que o fornecimento realizado será pago de acordo com a fiscalização da CONTRATANTE.

Parágrafo quarto – A CONTRATADA poderá ser suspensa do direito de contratar com a CONTRATANTE por prazo não superior a 02 (dois) anos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA COMUNICAÇÃO ENTRE AS PARTES

O encaminhamento de cartas e documentos pela CONTRATADA deverá ser efetuado através do Protocolo Geral da CONTRATANTE, no endereço constante do rodapé desta página, não se considerando qualquer outra forma como prova de entrega.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GESTÃO DO CONTRATO

Parágrafo primeiro – A gestão do Contrato ficará a cargo do Gerente ou Coordenador da Área Solicitante, ou a quem a Diretoria indicar quem será o responsável pela fiscalização da execução do seu objeto, utilização, pedido de reposição e nova contratação.

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

Parágrafo terceiro – O gestor do Contrato responderá solidariamente sempre que houver negligência ou descumprimento de suas obrigações.

Parágrafo quarto – Em situações especiais, sobretudo as que requeiram maior complexidade de atuação do Gestor do Contrato, poderá ser designado, por meio de Portaria, um Subgestor ou Comissão para auxiliar no cumprimento de suas obrigações.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO SIGILO E DE PROTEÇÃO DE DADOS

Com a assinatura do presente Contrato, a CONTRATADA, declara, para todos os fins de direito e sob todas as penas da Lei, estar ciente e em conformidade com as políticas da OVG, bem como aceita e se submete às disposições abaixo transcritas:

Parágrafo primeiro – Em respeito à Lei Complementar nº 131/09, à Lei de Acesso à Informação (Lei nº 12.527/11), à Lei de Acesso à Informação no âmbito do Estado de Goiás (Lei nº 18.025/13) e respectivo Decreto 7.904/2013, a Lei de participação, proteção e defesa dos direitos do usuário dos serviços públicos (Lei nº 13.460/2017), do Decreto Estadual nº 9.270/2018 que assegura aos usuários dos serviços públicos o direito de apresentar manifestações e respectivas Instruções Normativas da CGE nº 32/2016 e 02/2021, à Resolução Normativa nº 013/2017 do Tribunal de Contas do Estado de Goiás e, por fim, ao Contrato de Gestão nº 001/2011 – SEAD, a CONTRATADA declara estar ciente que o presente contrato será publicado no site da OVG, em sua integralidade, com exposição pública dos dados pessoais do

representante legal da empresa, para efeito de transparência, conforme determinado pelo ordenamento jurídico e pelo prazo estabelecido na Política de Retenção e Descarte de Dados Pessoais da OVG.

Parágrafo segundo – A publicação dos dados pessoais do representante legal da empresa, além de promover a transparência sobre a utilização dos recursos públicos, também comprova o atendimento do que determina o parágrafo único do art. 4º da Lei 15.503/05, que proíbe a organização social de manter relacionamento comercial ou profissional com entidades privadas cujos dirigentes, sócios, gerentes colaboradores e/ou equivalentes sejam agentes públicos de poder, órgão ou entidade da administração pública estadual, bem assim com cônjuge, companheiro ou parente consanguíneo, adotivo ou afim, em linha reta ou colateral, até o 3º grau, de dirigentes e/ou equivalentes da organização social os quais detenham poder decisório.

Parágrafo terceiro – As expressões aqui utilizadas terão os significados atribuídos na Lei nº 13.709/18 (“LGPD”) e estão detalhadamente definidas na Política de Adequação de Contratos e outros Ajustes com Terceiros da OVG, as quais fazem parte do presente contrato independentemente de transcrição.

Parágrafo quarto – As partes deverão realizar o Tratamento de Dados Pessoais apenas nos limites necessários ao adequado tratamento, observadas as bases e requisitos legais da LGPD.

Parágrafo quinto – A OVG tratará os Dados Pessoais somente para executar as obrigações contratuais acordadas com a CONTRATANTE, para o cumprimento das normas jurídicas as quais se submete, haja vista a utilização de recurso público, ou outras aplicadas ao caso em específico, bem como as definidas em comum acordo pelas partes.

Parágrafo sexto – As partes deverão adotar medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, conforme padrões de mercado.

Parágrafo sétimo – Caso uma das partes, durante a realização de procedimentos relativos ao Tratamento de Dados Pessoais, cause a outrem dano patrimonial, moral, individual ou coletivo, em violação às determinações legais, a parte infratora será única e exclusivamente responsável pela reparação.

Parágrafo oitavo – Caso o ônus acima mencionado seja arcado pela outra parte que não a infratora, fica assegurado à outra o direito de regresso, de forma ilimitada, para ressarcir quaisquer prejuízos causados.

Parágrafo nono – As penalidades pelo descumprimento deste instrumento serão os mesmos estabelecidos na Cláusula das Penalidades, como rescisão, multa e impedimento de contratar com a OVG.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – 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 contratadas, assinam o presente em teor e forma.

Adryanna Leonor Melo Oliveira Caiado
Diretora Geral-OVG

Sérgio Borges Fonseca Júnior
Diretor Administrativo e Financeiro - OVG

Wagner José Rodrigues
Contratada



Documento assinado eletronicamente por **WAGNER JOSE RODRIGUES, Usuário Externo**, em 07/03/2024, às 11:20, 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 **SERGIO BORGES FONSECA JUNIOR, Diretor (a)**, em 07/03/2024, às 15:19, 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 07/03/2024, às 15:58, 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 **57493854** e o código CRC **1341D580**.

ASSESSORIA JURÍDICA

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



Referência: Processo nº 202400058000261



SEI 57493854