



ORGANIZAÇÃO  
DAS VOLUNTÁRIAS  
DE GOIÁS

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

**Contrato 064/2024 /OVG**

**CPS – CF nº 064/2024**

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO QUE ENTRE SI CELEBRAM A **ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS – OVG** E **LTBA COMÉRCIO 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 xx432xx – SPTC/GO, CPF xxx.229.441-xx por seu Diretor Administrativo Financeiro, **Sérgio Borges Fonseca Júnior**, brasileiro, casado, economista, portador do RG nº xx9539xx – SSP/MG e inscrito no CPF nº xxx.670.416-xx, ambos residentes e domiciliados nesta Capital, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE** e de outro lado **LTBA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, com sede na Avenida Guarapari, nº 614, Qd. 40, Lt. 01, Jardim Atlântico, em Goiânia/GO, CEP: 74.343-020, inscrita no CNPJ sob o nº 04.694.478/0001-10, neste ato representada por sua sócia administradora **Raquel Alves Ferreira**, brasileira, viúva, portadora do Documento de Identidade nº 34XXX60 – DGPC/GO e inscrito no CPF sob o nº 694.XXX.661-00, residente e domiciliada em Goiânia – Goiás, neste ato denominada simplesmente **CONTRATADA**, celebram o presente **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO**, em decorrência do julgamento da melhor proposta para os Lotes 01 e 02 do Processo nº 202400058002122, em conformidade com o Regulamento de Compras para Aquisição de Bens, Materiais, Serviços, Locações, Importações e Alienações desta Organização (NP 06 - Edição VI de 25/04/2024, publicado no Diário Oficial do Estado de Goiás nº 24.278 em 03/05/2024, vigente deste 18 de junho de 2024), podendo adotar por analogia, quando necessário, normas gerais de contratações disciplinadas por legislação pertinente, conforme faculta o item 18.4 do Regulamento de Compras, bem como pelas demais normas aplicáveis à espécie pelos preceitos de direito público, aplicando-lhes ainda, a teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

## **1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

- 1.1. Constitui objeto do presente instrumento a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de *buffet*, com fornecimento de pessoal, material necessário, inclusive material de apoio e mobiliário, durante todo o período de realização do Natal do Bem 2024, 1º e 2ª Etapas, que acontecerá de 14 de novembro de 2024 a 05 de janeiro de 2025, no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON), e no dia 15 de dezembro de 2024, no Ginásio Goiânia Arena, respectivamente, ambos em Goiânia - GO, atendendo a solicitação da Gerência e Cerimonial e Eventos (59498623), em decorrência do julgamento da melhor proposta para os Lotes 01 e 02 do Processo nº 202400058002122
- 1.2. Integram este contrato, para todos os fins de direito, independente de transcrição, os documentos constantes do Processo nº 202400058002122, especialmente o Termo de Referência nº 083/2024 - CPAS-GPCOM/GCEV (63612944) e Edital nº 097/24 (63725425), Proposta Atualizada (66342683), Documentos de Habilitação (64980256) e documentação complementar da Contratada (66342679).
- 1.3. A alteração do presente contrato será admitida nas condições preconizadas no Regulamento próprio da CONTRATANTE e/ou legislação correlata.

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA ESPECIFICAÇÃO E DO QUANTITATIVO DO OBJETO

- 2.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de *buffet*, com fornecimento de pessoal, material necessário, inclusive material de apoio e mobiliário, durante todo o período de realização do evento Natal do Bem 2024, 1º e 2ª Etapas, que acontecerá de 14 de novembro de 2024 a 05 de janeiro de 2025, no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON), e no dia 15 de dezembro de 2024, no Ginásio Goiânia Arena, respectivamente, ambos em Goiânia - GO, em decorrência do julgamento da melhor proposta para os Lotes 01 e 02 do Processo nº 202400058002122, conforme condições e descrições estabelecidas no Termo de Referência nº 083/2024 - CPAS-GPCOM/GCEV (63612944) e Edital nº 097/24 (63725425), e especificações e condições contidas neste contrato.
- 2.2. O evento será realizado da seguinte forma:
- 2.2.1 1ª Etapa: No Centro Cultural Oscar Niemeyer, de 14 de novembro de 2024 a 05 de janeiro de 2025, com exceção das segundas-feiras 18/11, 25/11, 02/12, 09/12, 16/12 e 30/12/24, no período das 18h às 23h, em Goiânia - GO (Av. Dep. Jamel Cecílio, Km 01 - Chácaras Alto da Glória, Goiânia – GO). Na segunda-feira, dia 23/12/2024, o evento funcionará normalmente.
- 2.2.2 2ª Etapa: No dia 15 de dezembro de 2024, no Ginásio Goiânia Arena (Av. Fued José Sebba - Jardim Goiás, Goiânia - GO), no período das 08h às 13h.
- 2.3. A Contratada deverá fornecer os seguintes itens:

Lote 01 - Coffee Break (Centro Cultural Oscar Niemeyer e Ginásio Goiânia Arena)					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	VL. UNIT	VL. TOTAL
01	<p><b>Composição Mínima - Coffee Break</b></p> <p>a) Sanduíches de mini pão branco com queijo, presunto, alface e tomate;</p> <p>b) Pão de queijo;</p> <p>c) Sanduíches de pão de batata com peito de peru e ricota;</p> <p>d) Rocambole de embutidos (presunto, calabresa, bacon) e queijo;</p> <p>e) Empadinha de frango;</p>	Por pessoa	800		

- f) Tortas variadas (carne, frango, palmito e legumes);
- g) Enroladinho de queijo;
- h) Bolo com e sem cobertura (banana, cenoura, chocolate, limão, indiano, etc.);
- i) Rocambole de doce de leite;
- j) Pão folhado de goiabada com queijo; e
- k) Frutas da estação (laranja, melão, mamão, melancia e abacaxi).

**Composição - Bebidas**

- l) Refrigerantes, nos sabores de cola e sabor guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar, com registro no MAPA, produto de 1ª qualidade. Servir gelado;
- m) Suco natural (gelado), em 2 (duas) variedades, podendo ser dos sabores de laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi e acerola, produzidos no mesmo dia. Servir gelado;
- n) Água mineral (com e sem gás): obtida diretamente de fontes naturais, envasada com 500 ml. Servir gelado;
- o) Iogurte com polpa de fruta, obtido pela fermentação do leite parcialmente desnatado, por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa de fruta (morango/coco). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Devem apresentar rótulo com informações da empresa com número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Servir gelado;
- p) Leite Integral, servido em temperatura ambiente;
- q) Leite achocolatado, servido em temperatura ambiente;
- r) Café com e sem açúcar (incluir sachês de açúcar e adoçante), servido quente.

**Ambientação**

Fornecer os materiais necessários para servir os lanches, inclusive material de apoio e mobiliário para a ambientação (Ex.: mesas, arranjos decorativos, cadeiras, toalhas, descartáveis, guardanapos de papel de 1ª qualidade, arranjos decorativos, sofás, tapetes, aparadores, jarras, bandejas, etc.) para atender ao número de convidados.

R\$ 50,00

R\$ 40.000,00

**Lote 02 - Kit Lanche**

**(Centro Cultural Oscar Niemeyer e Ginásio Goiânia Arena)**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	VL. UNIT.	VL. TOTAL
01	Kit Lanche em embalagens de isopor, fabricadas em poliestireno expandido, Hm 04 (Altura 6,6cm x Frente: 22,5cm x Lateral: 8,6 cm), vedados, possuindo os itens <b>a) ou b)</b> , e bebidas descritas nos itens <b>c) ou d)</b> , de acordo com a Ordem de Fornecimento/Serviço a ser encaminhada previamente à Contratada, com as seguintes composições:	Kit	7.000		
	<b>Composição Mínima - Lanche</b>				

<p>a) 6 (seis) salgados, recheados e assados (peso mínimo de 25g cada), variados nos seguintes sabores:</p> <p>a.1) Esfirra de carne moída; empadinha de frango; mini pizza de queijo; enroladinho de queijo, torta de frango ou torta de presunto e queijo.</p> <p>b) 3 (três) unidades de Sanduíches de mini pão branco (peso mínimo de 25g cada), recheados com queijo, presunto, alface e tomate.</p>			R\$ 34,95	R\$ 244.650,00
<b>Composição - Bebidas</b>				
<p>c) Refrigerante, nos sabores de cola, laranja ou guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar, de 350 ml cada, produto de 1ª qualidade. Servir gelado.</p> <p>d) Néctar de uva ou caju, envasada com 200 ml. Servir gelado. O Produto apresentar rótulo com informações da empresa envasadora, com número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente, dentro dos padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.</p>				

TOTAL PARA OS LOTES 01 E 02: **R\$ 284.650,00 (DUZENTOS E OITENTA E QUATRO MIL, SEISCENTOS E CINQUENTA REAIS)**

2.4. A Contratada deverá encarregar-se integralmente pelo transporte dos materiais/produtos e de pessoal para as dependências do local nas quais acontecerão os eventos programados, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

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

2.6. Todos os produtos e serviços ofertados para esta contratação deverão ser de primeira qualidade.

2.7. O gestor do Contrato poderá solicitar reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe da Contratada, para dar orientações e realizar verificações que se fizerem necessárias.

2.8. Para o **Lote 01 - Coffee Break:**

2.8.1. Os serviços deverão ser realizados da seguinte forma, sendo de responsabilidade da contratada executar a ambientação do espaço de acordo com a proposta da Contratante, com fornecimento de todos os materiais necessários, inclusive mobiliário, arranjo decorativo e utensílios.

a) nas dependências do Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON), entre os dias 04/11/2024 e 05/01/2025, a partir das 17h;

b) no camarim do Ginásio Goiânia Arena, dia 15/12/2024, no período das 7h as 13h;

c) os serviços serão demandados mediante emissão de Ordem de Fornecimento/Serviço.

2.8.2. O serviço contratado deverá considerar toda a estrutura necessária e o acompanhamento por *staff* de apoio pertinente à correta condução do serviço, da sua preparação ao seu encerramento, como:

- a) pessoal qualificado e uniformizado, em número suficiente para cada serviço;
- b) veículo próprio adaptado para o transporte, conservação, higiene e segurança dos alimentos;
- c) pratos, xícaras, travessas e pires em louça; taças, copos, travessas e jarras de vidro; talheres, bandejas e rechauds em aço inox. Todos de ótima qualidade e em quantidade suficiente para cada serviço;
- d) materiais de apoio e mobiliário para ambientação (mesas, cadeiras, toalhas, descartáveis, guardanapos de papel de 1ª qualidade, arranjos decorativos, sofás, tapetes, aparadores etc.). Todos de ótima qualidade e em quantidade suficiente para cada serviço.

2.8.3. A depender do evento, a OVG definirá, em conjunto com a contratada, os materiais de apoio e mobiliário, como cores e modelos das toalhas e aparadores.

2.8.4. A Contratada deverá estar com toda estrutura montada com no mínimo 1 (uma) hora de antecedência do horário de início do serviço.

2.8.5. No serviço deverá ser incluso o recolhimento de todos os artefatos utilizados no ambiente do evento e retirada de todo o lixo e resíduos gerados por ocasião da prestação dos serviços.

2.8.6. A equipe responsável pela prestação do serviço de buffet deverá ser montada proporcionalmente de acordo à complexidade e expectativa de público.

2.8.7. Os serviços realizados deverão contar com a presença de pelo menos 1 (um) representante da Contratada, que ficará responsável pelo planejamento, coordenação e condução da equipe do buffet.

2.8.8. Em todos preços já devem ser incluídos os serviços de maître, copeiragem e garçom, não sendo admitida a acumulação dessas funções pelo mesmo profissional no mesmo evento.

2.8.9. Para este lote os serviços acontecerão sob demanda.

## 2.9. Para o **Lote 02 - Kit Lanche**:

2.9.1. A entrega deverá ser efetuada da seguinte forma:

- a) no Ginásio Goiânia Arena (média de 30% do quantitativo), às 6h no dia 15/12/2024;
- b) no Centro Cultural Oscar Niemeyer (média de 70% do quantitativo), sob demanda, de acordo com as datas estabelecidas na programação do Natal do Bem, mediante emissão de Ordem de Fornecimento/Serviço encaminhada ao contratado previamente.

2.9.2. Poderá ocorrer variação de quantitativo para mais e/ou para menos no percentual estabelecido nas alíneas acima.

### **3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:**

3.1. A contratada deverá iniciar a realização dos serviços a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento/Serviço emitida pela Contratante, que poderão ser demandados com a seguinte ordem de antecedência:

- a) para até 100 participantes: 48 (quarenta e oito) horas;
- b) de 101 a 999 participantes: 72 (setenta e duas) horas;
- c) com mais de 1000 participantes: 120 (cento e vinte) horas.

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

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

3.2. Os quantitativos apresentados neste Termo de Referência foram dimensionados pelo somatório das estimativas parciais e expectativas para o desenvolvimento do Projeto Natal do Bem - 2024 1ª e 2ª Etapas.

3.3. Para o Lote 01 - Coffee Break:

3.3.1. O serviço de coffee break será realizado nas dependências do Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON), a partir das 17h e do Ginásio Goiânia Arena, às 6h conforme datas estabelecidas na programação do Natal do Bem.

3.3.2. A Contratada deverá fornecer o material necessário para a perfeita execução dos serviços, sendo composto de no mínimo:

- a) A contratada deverá fornecer mobiliário, arranjos decorativos, mesas, cadeiras, bistrôs, aparadores, forros conforme a quantidade e a dimensão do evento em conformidade com a Ordem de Serviço;
- b) 01 (um) jogo de xícaras de café por unidade de convidados, este composto de pires e xícara, na cor branca; colher para café de inox;
- c) 01 (uma) taça em vidro para água na montagem da mesa e 01 (um) de reserva na copa por unidade de convidados;
- d) 02 (duas) unidades por pessoa de pratos na cor branca;
- e) 02 (dois) jogos de talheres de sobremesas compostos de 03 (três) peças sendo garfo, faca e colher de sobremesa em inox;
- f) guardanapos em tecido e cores diversas;
- g) jarras em inox para os serviços de água, suco (geralmente composto por dois tipos), sendo a proporção de 02 duas jarras por garçom;

- h) 01 bandeja para cada serviço de água, refrigerante e/ou suco de 1/10 unidade de convidados;
- i) guardanapos em papel duplo de primeira linha com estimativa de 03 (três) unidades por convidados;
- j) bules de inox para serviço de café, leite e chocolate na proporção de 01 (um) jogo com 03 três unidades para cada 20 convidados;
- k) travessas nas seguintes especificações: louças, vidro e inox;
- l) pratos de bolos altos e de formatos diferentes;
- m) bandejas de inox para as quitandas;
- n) travessas para os produtos quentes, tais como, tortas e molhos;
- o) rechaud com banho maria na proporção de unidade de produtos em relação a número de apoios a serem montados.

3.3.3. As bebidas (refrigerante, suco, iogurte, leite e água) deverão ser servidas em temperatura adequada e estabelecida na tabela do item 2.3.

3.3.4. A água com e sem gás, deve ser obtida diretamente de fontes naturais, envasada com 500 ml, devendo estar de acordo com as normas vigentes da ANVISA. A água deverá apresentar-se límpida, sem flocos em depósito ou corpos estranhos e com validade para consumo de, no mínimo, 60 dias da data da entrega. Acondicionamento em plástico resistente, com tampa lacrada, com rotulo intacto, sem vazamentos, manchas, odores, furos, fissuras ou amassos.

3.3.5. O iogurte com polpa de frutas deve ser obtido pela fermentação do leite parcialmente desnatado, por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa de fruta (morango/coco) que caracteriza o sabor e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Devem apresentar rótulo com informações da empresa com registro no MAPA, dentro dos padrões estabelecidos pela legislação.

3.3.6. O refrigerante deve ser aberto no momento de servir, apresentando rótulo com informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, dentro dos padrões estabelecidos pela agência nacional de vigilância sanitária – ANVISA e demais órgãos competentes e com prazo de validade não inferior a 05 (cinco) meses a contar da data de fabricação.

3.4. Para o Lote 02, os kits lanches deverão ser entregues:

- a) no Ginásio Goiânia Arena, às 6h do dia 15/12/2024;
- b) no Centro Cultural Oscar Niemeyer, até às 17h, de acordo com as datas estabelecidas na programação do Natal do Bem.

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

3.5. Para o Lote 03, os kits lanches deverão ser entregues no Ginásio Goiânia Arena, às 6h do dia 15/12/2024.

- 3.6. Para os Lotes 02 e 03, a contratada deverá fornecer o material necessário para a perfeita execução dos serviços, sendo este composto de materiais descartáveis e equipamentos para atender a prestação deste serviço, tais como copos, sacolas, embalagens, guardanapos, caixas térmicas, freezers, aparadores e/ou o que precisar ser empregado para o armazenamento e a distribuição dos mesmos.
- 3.7. As datas poderão sofrer alterações de acordo com as deliberações pela Contratante, quando a Contratada será comunicada com antecedência.
- 3.8. Eventualmente, mediante prévio acordo entre as partes, poderá haver modificação dos itens componentes dos cardápios especificados, desde que mantida a equivalência no que se refere à qualidade, quantidade e preço proposto para cada serviço.
- 3.9. Os profissionais devem obedecer às normas disciplinares e de segurança da Organização e zelar pelo respeito e pela cortesia no relacionamento entre colegas, usuários do serviço e servidores.
- 3.10. A Contratada deverá disponibilizar correio eletrônico(e-mail) e telefone para contato, para fins de recebimento da ordem de serviço pela Contratante e gerenciamento das demandas durante a prestação dos serviços.
- 3.11. O cancelamento do serviço solicitado poderá ser realizado pela Contratante com até 03 (três) dias de antecedência, sem custos. Nos casos em que o cancelamento ocorra com menos de 72 (setenta e duas horas) horas de antecedência, a empresa poderá pleitear o ressarcimento dos custos que efetivamente comprovar.
- 3.11.1. A comprovação dos custos deverá ser feita por meio de notas fiscais e respectivos comprovantes de pagamento.
- 3.12. A Contratante informará à Contratada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do início do evento, mudanças de horários da prestação de serviços. Nestes casos, não haverá qualquer tipo de ressarcimento.
- 3.13. Nos casos de necessidade de substituição de profissional, a Contratada terá o prazo de 2 (duas) horas, contados da solicitação feita pelo gestor do contrato ou seu substituto, para apresentar profissional substituto, que deverá possuir as qualificações técnicas exigidas para a prestação dos serviços.
- 3.14. A Contratada deverá executar os serviços demandados sob supervisão, acompanhamento e fiscalização da Contratante, que verificará sua qualidade e indicará as correções dos serviços realizados em desacordo com o pactuado.
- 3.15. 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.
- 3.15.1. Os produtos solicitados deverão ser frescos, com recheio abundante, de produção do dia do evento, com tamanhos e proporções uniformes (padronizados).
- 3.15.2. 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.

- 3.15.3. Antes de serem servidos, os alimentos devem ser armazenados adequadamente, conforme o tipo de produto seguindo as determinações da legislação vigente da ANVISA.
- 3.15.4. 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.
- 3.15.5. 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.
- 3.15.6. É proibido o reaproveitamento (aproveitar as sobras para outro prato) de alimentos.
- 3.15.7. 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.
- 3.15.7.1. A qualidade dos alimentos será verificada e avaliada por colaborador designado para tal fim, e, uma vez reprovada, sujeitará a CONTRATADA às sanções e penalidades previstas no Regulamento de Compras da OVG, sem prejuízo de eventual glosa de parte do valor da fatura por ela apresentada.
- 3.16. A Contratante, quando necessário, nomeará responsável que fará a contagem de materiais e utensílios (pratos, copos, taças, talheres e etc.), para conferência e assegurar o possível ressarcimento no caso de perda, quebra ou dano.
- 3.17. A recusa injustificada da Contratada em entregar o objeto no prazo e/ou quantitativo estipulado caracteriza descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas neste Termo.
- 3.18. O objeto da contratação será acompanhado por funcionário responsável, designado pela OVG.
- 3.19. A Contratada deverá estar apta a iniciar a prestação dos serviços objeto da presente contratação na data da assinatura do contrato.
- 3.20. Nos casos de disponibilização de equipamentos e outros materiais pela OVG (ou parceiro/fornecedor), a Contratada se responsabilizará pela integridade dos mesmos enquanto estiverem sob seu cuidado/uso.
- 3.21. Os produtos e utensílios do serviço de buffet deverão ser de primeira qualidade e entregues em perfeitas condições, saborosos, frescos, gelados (refrigerantes, sucos, iogurtes e águas), quentes (cafés) e em temperatura ambiente (leites) e não poderão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou biológica que afete a sua apresentação, validade e/ou qualidade;
- 3.22. Após a entrega, constatadas inconformidades nos alimentos/bebidas, os mesmos deverão ser substituídos, de acordo com o contratado, sem direito a ressarcimento à Contratada e sem ônus à OVG, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, contado da notificação, mantido o preço inicialmente contratado.
- 3.23. Caso a contratada entregue o quantitativo inferior ao solicitado, a mesma deverá complementá-lo em até de 1 (uma) hora.

3.24. 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.

#### **4. CLÁUSULA QUARTA – DA FONTE DOS RECURSOS**

4.1. Os recursos Financeiros para pagamento do presente ajuste são oriundos do “Contrato de Gestão nº 001/2011 – SEAD/OVG” celebrado com a Secretaria de Estado de Administração - SEAD, conforme Despacho nº 978/2024/OVG/DIAF-17233 (63396176).

#### **5. CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR DO CONTRATO**

5.1. A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo objeto do presente Contrato, a importância total de até **R\$ 284.650,00 (DUZENTOS E OITENTA E QUATRO MIL, SEISCENTOS E CINQUENTA REAIS)**, conforme proposta da CONTRATADA (66342683).

5.2. Os preços oferecidos serão irreeajustáveis pelo período mínimo de 12 (doze) meses, salvo hipóteses de readequação do equilíbrio econômico-financeiro. Após esse período os preços poderão ser reajustados com base no IPCA-IBGE ou outro índice que venha a substituí-lo, ou ainda, por acordo entre as partes.

5.3. No preço estão incluídos todos os custos diretos e indiretos requeridos para a execução do serviço e fornecimento do objeto, tais como transporte, fretes, encargos fiscais, sociais e trabalhistas, despesas com carga e descarga, embalagens, seguros, tributos e outros.

#### **6. CLÁUSULA SEXTA – DOS PAGAMENTOS**

6.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após entrega dos produtos/serviços e emissão válida do documento fiscal correspondente (nota fiscal, recibo ou equivalente), devidamente preenchido e atestado pelo Gestor indicado pela OVG.

6.2. O pagamento será efetuado, através de transferência em conta corrente, informada pela CONTRATADA (66342683), de sua titularidade:

**Caixa Econômica Federal**

**Agência: 3037**

**Operação: 003**

**Conta corrente: 1690-4**

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

6.4. Por se tratar de recurso financeiro do Contrato de Gestão, deverá constar nas notas fiscais a seguinte anotação: CONTRATO DE GESTÃO Nº. 001/2011-SEAD.

- 6.5. As notas fiscais deverão destacar as retenções de impostos conforme legislação, sendo a OVG substituta tributária.
- 6.6. A emissão de documentos fiscais deve observar a natureza da operação.
- 6.7. As empresas optantes do Simples Nacional deverão apresentar declaração informando em qual Anexo está enquadrado. E em caso de desenquadramento, a empresa deve informar ao gestor do contrato antes da emissão da nota fiscal subsequente ao desenquadramento, para a correta retenção de impostos.
- 6.8. Somente serão pagos os serviços devidamente executados.
- 6.9. Considerando que o objeto do contrato será executado sob demanda, somente serão pagos os serviços devidamente executados em conformidade com a Ordem de Fornecimento/Serviço.
- 6.10. Nos casos em que houver mais de uma atividade econômica para execução do objeto, a contratada deverá emitir nota fiscal correspondente a cada modalidade, como fornecimento, locação, serviço, dentre outros.
- 6.11. Poderá a CONTRATANTE sustar o pagamento de qualquer nota fiscal, nos seguintes casos:
- a) Prestação de serviços em desacordo com as condições estabelecidas neste contrato;
  - b) Erros, omissões ou vícios nas notas fiscais.

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA**

- 7.1. O prazo de vigência do presente ajuste será de 06 (seis) meses, contados a partir da data da última assinatura, podendo ser prorrogado, em conformidade com o Regulamento de Compras desta Organização, através de assinatura de Termo Aditivo, mediante comprovação da vantajosidade econômica para a OVG, devendo o mesmo ser regulamente publicado em seu site.
- 7.2. Registros que não caracterizam alteração do objeto do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo.
- 7.3. Na hipótese de não renovação ou perda do Contrato de Gestão, fica resguardado o direito a rescisão unilateral por parte da OVG, independentemente da anuência ou concordância da CONTRATADA, não podendo este, reclamar quaisquer direitos ou perdas e danos.

## **8. CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 8.1. Constituem obrigações da CONTRATANTE:

- a) Dar conhecimento à CONTRATADA de quaisquer fatos que possam afetar a entrega do objeto;
- b) Verificar se os serviços e produtos entregues pela CONTRATADA atendem todas as especificações contidas no Termo de Referência e no presente contrato;
- c) Notificar à CONTRATADA, formalmente, caso os serviços e materiais estejam em desconformidade com o estabelecido no Termo de Referência e no presente contrato, para que essa proceda às correções necessárias;
- d) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Contrato;

- e) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens/serviços com as especificações constantes deste Contrato e da proposta, para fins de aceitação;
- f) Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por colaborador especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- g) Efetuar os pagamentos à Contratada no valor correspondente ao preço contratado, conforme estabelecido na Cláusula Sexta, e cujo objeto tenha sido efetivamente entregue/executado, no prazo e forma estabelecidos neste Contrato;
- h) Notificar à Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- i) Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- j) Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 1 - Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário.
  - 2 - Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas.
- k) Prestar informações adicionais, dirimir dúvidas e orientar nos casos omissos se ocorrer, mediante solicitação da Contratada;
- l) A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- m) Cientificar a área de representação jurídica para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.

## **9. CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

### **9.1. Constituem obrigações da CONTRATADA:**

- a) 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.
- b) Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela OVG no que referir-se ao objeto, atendendo prontamente a quaisquer reclamações.
- c) Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas, sem ônus para a OVG, caso verifique que os mesmos não atendem as especificações deste Termo.

- d) Comunicar, por escrito e imediatamente, ao fiscal responsável, qualquer motivo que impossibilite a entrega do objeto, nas condições pactuadas.
- e) Refazer, sem custo para a OVG, todo e qualquer procedimento, se verificada incorreção e constatado que o erro é da responsabilidade da contratada.
- f) A contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério específico e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.
- g) 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.
- h) Os alimentos e bebidas 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 servidos em vasilhames e utensílios apropriados, de acordo com a demanda da Contratante, e previamente aprovado por esta.
- i) A contratada deve garantir que:
  - 1) As áreas de exposição dos alimentos preparados sejam mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias;
  - 2) Os manipuladores adotarão procedimentos para minimizar o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.
- j) O armazenamento, transporte e entrega dos alimentos preparados, da distribuição até a entrega ao consumo, será de responsabilidade da contratada e deverá ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, devendo ainda observar as condições estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária e acondicionamento dos veículos.
  - 1) Os veículos de que trata o subitem anterior obedecerão aos critérios de higienização previstos na Resolução – RDC n. 216/2004 – ANVISA e estarão de acordo com o tipo de carga transportada, de uso exclusivo para o transporte de gêneros alimentícios.
  - 2) Os entregadores da Contratada deverão estar vestidos adequadamente, com roupas limpas, sapatos ou tênis fechados e devidamente identificados.
  - 3) Os veículos deverão estar higienizados, devendo a empresa contratada adotar medidas a garantir a ausência de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade dos mesmos.
  - 4) Os veículos deverão ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos preparados
- k) Todos os equipamentos utilizados deverão ser de alta qualidade, e disponibilizados em tempo hábil para verificações pela Contratante.
- l) O deslocamento e alimentação dos profissionais responsáveis pela prestação do serviço é de responsabilidade da Contratada.
- m) A Contratada deverá informar à Contratante, com até 24 (vinte quatro) horas de antecedência da data de realização do evento, os dados de sua equipe para credenciamento e entrada destes no local do evento. Caso seja necessária a troca de profissionais, a Contratada deverá informar a Contratante,

por telefone e por correio eletrônico, os dados cadastrais do substituto, em horário comercial de 8h às 18h, com até 8 (oito) horas de antecedência ao início do evento.

- n) Comunicar formal e previamente ao Gestor do Contrato toda e qualquer anormalidade ou impropriedade que possa impactar a execução regular e rotineira do evento programado e autorizado, prestando os esclarecimentos necessários para deliberação do órgão contratante, durante a fase de planejamento do evento.
- o) A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste termo de referência e em sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
- p) Executar o objeto conforme as especificações, prazos e condições constantes neste termo de referência.
- q) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o previsto no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- r) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste termo de referência, o objeto fornecido/executado em desacordo com as especificações exigidas.
- s) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na cotação.
- t) Possuir infraestrutura adequada, suficiente e compatível ao planejamento, programação, gestão, controle, administração, organização e execução dos serviços objeto deste Termo de Referência, utilizando-se de pessoal especializado e capacitado.
- u) Manter preposto responsável pela execução do contrato, aceito pela Organização das Voluntárias de Goiás, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for preciso.
- v) Sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte desta contratante, prestando todos os esclarecimentos solicitados, de forma tempestiva, suficiente, clara, concisa e lógica, atendendo prontamente às reclamações formuladas.
- w) Arcar com as reclamações levadas ao seu conhecimento por parte da fiscalização do contrato, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção de fatos e circunstâncias que prejudiquem a execução do evento, o cumprimento do objeto e/ou os níveis de eficiência, economicidade e efetividade, evitando repetição desses fatos e falhas no evento em execução ou subsequentes.
- x) Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
- y) Responsabilizar-se pelo cumprimento, no caso de vínculo trabalhista, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.
- z) Comunicar ao Fiscal do contrato, imediatamente, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- aa) Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos

relativos à execução do serviço.

- bb) Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- cc) Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- dd) Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- ee) Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- ff) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- gg) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- hh) Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.
- ii) Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- jj) É vedada a sublocação e/ou terceirização dos serviços para evitar a contratação de empresa que não possua capacidade técnica e profissional para execução dos serviços, colocando em risco o público presente e a qualidade dos serviços contratados.
- kk) Manter durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as certidões ou comprovantes de regularidade jurídica, econômico-financeira, fiscal, previdenciária e trabalhista, exigidas por ocasião da habilitação no processo de aquisição.
- ll) Responsabilizar-se pelo fornecimento do objeto do Contrato, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier direta ou indiretamente, causar ou provocar à Contratante e/ou à terceiros.
- mm) Fornecer aos colaboradores, sem gerar custos à CONTRATANTE, os equipamentos de proteção individual (EPI), coletiva (EPC), uniforme, crachá, treinamento, capacitação e qualquer outro que se fizer necessário, atendendo e estando de acordo com as normas do Ministério do Trabalho e Emprego – MPE, vigilância sanitária e outras legislações vigentes.
  - 1) A Contratada deverá sempre fiscalizar o uso de EPI e EPC necessários à execução dos serviços.
- nn) 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.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1. A CONTRATADA poderá ser responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

- a) Dar causa à inexecução parcial ou total do contrato;
- b) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- c) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a cotação ou a execução do contrato;
- f) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- g) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da cotação.

10.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no parágrafo anterior, as seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Rescisão contratual;
- d) Impedimento/suspensão de contratar com a OVG, pelo período de até 02 (dois) anos.

10.3. A aplicação da sanção de multa no caso de **inexecução parcial** não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

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

10.5. Se o total das multas atingir valor igual a 30% (trinta por cento) do valor total deste contrato, este será rescindido de pleno direito, a exclusivo critério da CONTRATANTE, sem prejuízo da apuração de perdas e danos.

10.6. A sanção prevista no caso de **inexecução total** será calculada na forma do item 10.3 e impedirá a pessoa física/jurídica de contratar com a OVG pelo período de até 02 (dois) anos.

10.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela OVG ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada administrativa ou judicialmente.

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

10.9. A aplicação das sanções não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à OVG.

10.10. Na aplicação das sanções previstas no item 10.2 dessa cláusula, será facultada a apresentação de defesa do interessado no prazo de até 05 (cinco) dias, contados a partir da sua ciência.

10.11. Após as aplicações de penalidades cabíveis, serão adotadas as medidas necessárias para o registro do impedimento ou representação ao Ministério Público, conforme o caso.

10.12. As sanções previstas nesta cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, de acordo com a gravidade do inadimplemento.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO**

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

11.2. 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, nos prazos estabelecidos para a execução dos serviços/fornecimentos;
- e) Não recolhimento, nos prazos previstos, das multas impostas à CONTRATADA;
- f) Descumprimento, pela CONTRATADA, das determinações da fiscalização da CONTRATANTE;
- g) Caução ou utilização deste contrato para qualquer operação financeira, sem a prévia e expressa autorização da CONTRATANTE;
- h) Quando não houver comprovada vantajosidade econômica para a manutenção do mesmo;
- i) Por exaurimento do seu objeto.

11.3. Se a CONTRATADA der causa à rescisão deste contrato, ficará sujeita à multa de 30% (trinta por cento) de seu valor, que será deduzida dos pagamentos a que tiver direito, respondendo ainda por perdas e danos decorrentes da rescisão contratual, caso em que o fornecimento realizado será pago de acordo com a fiscalização da CONTRATANTE.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA CESSÃO DO CONTRATO**

12.1. São vedadas a cessão e/ou a transferência deste contrato, a qualquer título, sob pena de rescisão, com sujeição da CONTRATADA às cominações nele previstas.

### **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS TAXAS E IMPOSTOS**

13.1. Qualquer alteração, criação ou extinção de benefícios fiscais ou de tributos (impostos, taxas ou encargos legais), de comprovada repercussão nos preços ora contratados, impossibilitando a execução deste instrumento, facultará às partes a sua revisão, para mais ou para menos, por mútuo e expresse acordo.

### **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA PROTEÇÃO DE DADOS**

14.1. Com a assinatura do presente termo, 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:

14.1.1. Em respeito à Lei Complementar nº 131/09, à Lei de Acesso à Informação (Lei nº 12.527/11), à Lei de Acesso à Informação no âmbito do Estado de Goiás (Lei nº 18.025/13) e respectivo Decreto 7.904/2013, a Lei de participação, proteção e defesa dos direitos do usuário dos serviços públicos (Lei nº 13.460/2017), do Decreto Estadual nº 9.270/2018 que assegura aos usuários dos serviços públicos o direito de apresentar manifestações e respectivas Instruções Normativas da CGE nº 32/2016 e 02/2021, à Resolução Normativa nº 013/2017 do Tribunal de Contas do Estado de Goiás e, por fim, ao Contrato de Gestão nº 001/2011 – SEAD, a CONTRATADA declara estar ciente que o presente contrato será publicado no site da OVG, em sua integralidade, com exposição pública dos dados pessoais do representante legal da empresa, para efeito de transparência, conforme determinado pelo ordenamento jurídico e pelo prazo estabelecido na Política de Retenção e Descarte de Dados Pessoais da OVG.

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

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

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

14.1.5. A OVG tratará os Dados Pessoais somente para executar as obrigações contratuais acordadas com a CONTRATANTE, para o cumprimento das normas jurídicas as quais se submete, haja vista a utilização

de recurso público, ou outras aplicadas ao caso em específico, bem como as definidas em comum acordo pelas partes.

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

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

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

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

## **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA COMUNICAÇÃO ENTRE AS PARTES**

15.1. A comunicação entre as partes deve se dar por meio de transmissão eletrônica de dados, ou seja, através de e-mail corporativo das partes.

## **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

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

16.2. Cabe ao Gestor do Contrato fiscalizar, acompanhar e verificar sua perfeita execução, em todas as fases, até o recebimento do objeto, competindo-lhe, primordialmente, sob pena de responsabilidade:

a) Anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato e ordem de compras, inclusive com a juntada de documentos, em ordem cronológica, necessários ao bom acompanhamento do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados com estabelecimento de prazo para a solução;

b) Transmitir ao contratado instruções e comunicar alterações de prazos, cronogramas de execução e especificações do projeto, quando for o caso, precedida de autorização expressa de sua Diretoria Direta/Imediata;

c) Dar imediata ciência formal a seus superiores dos incidentes e das ocorrências na execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;

d) Adotar as providências necessárias para a regular execução do contrato, promovendo a medição e verificação dos serviços e fornecimentos já efetuados com a presença de representante do contratado e

atestando as notas fiscais/faturas para o recebimento de pagamentos;

e) Manter controle dos pagamentos efetuados e dos saldos orçamentários, físicos e financeiros do contrato;

f) Verificar a qualidade dos bens e serviços entregues, podendo exigir sua substituição ou refazimento, quando não atenderem aos termos do que foi contratado;

g) Esclarecer prontamente as dúvidas do contratado, solicitando, se necessário, parecer de especialistas;

h) Manifestar-se formalmente a respeito da necessidade de adoção de providências visando um procedimento de prorrogação ou aquisição de bens e serviços, observadas as peculiaridades de cada objeto e os prazos exigíveis para cada situação, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias do término da sua vigência;

i) Sendo possível a prorrogação, adotar providências visando a prorrogação do prazo contratual, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias do término da sua vigência; e observação em relação ao atendimento do disposto no item 6.6 do Regulamento de Compras desta Organização;

j) Fiscalizar o cumprimento da obrigação do contratado de manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, a regularidade das certidões exigidas, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias.

16.3. O gestor e fiscal do Contrato responderão solidariamente sempre que houver negligência ou descumprimento de suas obrigações.

16.4. Em situações especiais, sobretudo as que requeiram maior complexidade de atuação do Gestor do Contrato, poderá ser designado, por meio de Portaria, uma comissão para auxiliar no cumprimento de suas obrigações.

16.5. A depender do objeto, poderá ser dispensado a função do Fiscal do contrato, mantendo somente a de Gestor, que realizará cumulativamente as funções de gestor e fiscal.

## **17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA ANTICORRUPÇÃO**

17.1. Na forma da Lei Federal nº 12.846/13, regulamentada pelo Decreto Federal nº 11.129/2022, para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato.

## **18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA NÃO CONTRATAÇÃO DE MENORES**

18.1. As partes declaram, sob as penas da Lei, para fins do disposto no inciso XXXIII, art. 7º da Constituição Federal, que não empregam menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não

emprega menor de dezesseis anos, à exceção dos menores de quatorze anos amparados pela condição de aprendiz.

## **19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA AUSÊNCIA DO VÍNCULO**

19.1. A CONTRATADA declara por meio da assinatura do presente ajuste que não possui, e nem os demais sócios da empresa, parentesco com cônjuge, companheiro ou parente, consanguíneo ou afim, em linha reta ou colateral, até o 3º (terceiro) grau, do Governador, Vice-Governador, de Secretários de Estado, de Presidentes de autarquias, fundações e empresas estatais, de Senadores e de Deputados federais e estaduais, Conselheiros do Tribunal de Contas do Estado e dos Municípios, todos do Estado de Goiás, bem como de diretores, estatutários ou não, da organização social, para quaisquer serviços relativos ao contrato de gestão.

## **20. CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO**

20.1. As partes elegem, para dirimir qualquer controvérsia resultante deste contrato, o foro da Comarca de Goiânia, Estado de Goiás, prevalecendo sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justas e contratadas, assinam o presente.

**Adryanna Leonor Melo de Oliveira Caiado**  
Diretora Geral-OVG

**Sérgio Borges Fonseca Júnior**  
Diretor Administrativo e Financeiro-OVG

**Raquel Alves Ferreira**  
Empresa Contratada



Documento assinado eletronicamente por **RAQUEL ALVES FERREIRA, Usuário Externo**, em 06/11/2024, às 09:17, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.

---



Documento assinado eletronicamente por **SERGIO BORGES FONSECA JUNIOR, Diretor (a)**, em 06/11/2024, às 14:54, 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 06/11/2024, às 15:22, 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?](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?)

[acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador **66653386** e o código CRC **ADF33501**.

---

ASSESSORIA JURÍDICA

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



Referência: Processo nº 202400058002122



SEI 66653386