

Organização  
das Voluntárias  
de Goiás



ESTADO DE GOIÁS  
ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS - O V G  
GERÊNCIA ESTRATÉGICA DE CERIMONIAL E EVENTOS

## TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 013/2021- GECEV (VERSÃO II)

A ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS-OVG, pessoa jurídica de direito privado, qualificada como Organização Social (OS), sediada na Rua T-14, nº 249, Setor Bueno, CEP 74.230-130, nesta Capital, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº 02.106.664/0001-65, vem através do presente Termo de Referência apresentar as especificações para seleção de interessados na participação no Evento Natal do Bem – Edição 2021, conforme descrito abaixo, de acordo com a legislação específica vigente.

A contratação será regida pelo Regulamento PARA AQUISIÇÃO DE BENS, MATERIAIS, SERVIÇOS, LOCAÇÕES, importações E ALIENAÇÕES – NORMA E PROCEDIMENTO – NP Nº. 005 de 15 de janeiro de 2021 disponível no site da OVG <http://www.ovg.org.br> e demais condições estabelecidas neste Termo.

### 1. DO OBJETO

1. Seleção de interessados na participação no Evento Natal do Bem – Edição 2021, com a instalação temporária de lanchonete móvel (tipo *food truck*), por período determinado, em área externa no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON) - Goiânia/GO, conforme condições e especificações contidas no Item 03 do presente Termo.

### 2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 Através da presente seleção a OVG garantirá comodidade e estrutura de alimentação ao público que visitará o Evento Natal do Bem – Edição 2021, no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON).

### 3. DO QUANTITATIVO E DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1. Seleção de interessados na participação no Evento Natal do Bem – Edição 2021, que acontecerá entre os dias 01 a 26/12/2021, com a instalação temporária de lanchonete móvel (tipo *food truck*), por período determinado, em área externa no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON) - Goiânia/GO, conforme condições e especificações abaixo.

3.1.1 Para fins de entendimento define-se lanchonete móvel tipo *food truck* como uma cozinha móvel, de dimensões pequenas, sobre rodas, que transporta e vende alimentos, de forma itinerante (caminhões, furgões e kombis), sendo permitido, também, para este projeto, outros veículos sobre rodas como *food trailer* e *food bike* (esta categoria será aceita somente para a variedade 'Doces').

### 3.2 Especificações

3.2.1 Os 10 (dez) espaços buscam atender dentre as seguintes especialidades culinárias, a fim de garantir a variedade dos alimentos no evento:

- a) Pizzas;
- b) Hamburguers;
- c) Espetinhos;
- d) Pastel;
- e) Buffet de Massas;
- f) Pamonha e derivados do milho (Ex.: Pamonha de sal, pamonha doce, cural, chica doida, pamonha assada, bolo de milho, etc.);
- g) Doces 1 (podendo ser: bolos no pote, churros, milkshakes, sorvetes, chocolates diversos, e outras variedades aprovadas pela OVG);
- h) Doces 2 (podendo ser: bolos no pote, churros, milkshakes, sorvetes, chocolates diversos, e outras variedades aprovadas pela OVG);
- i) Hot Dog;
- j) Crepes.

3.2.1.1 As lanchonetes móveis poderão comercializar bebidas (não alcólicas).

3.2.1.2 As lanchonetes móveis poderão comercializar outros alimentos (desde que previamente aprovados pela OVG) além da especialidade culinária principal, (elencadas no subitem 3.2.1 do presente Termo).

3.2.2 As lanchonetes móveis deverão ser instaladas em ambiente externo, dentro da área do CCON, em local previamente determinado pela OVG.

3.2.3 Não será permitido a nenhum Participante fazer uso de mais de um espaço.

3.2.4 O espaço unitário a ser concedido compreende uma área com dimensões de aproximadamente 36,5m<sup>2</sup> (7,3 metros de largura x 5 metros de comprimento) disponível para alocação da lanchonete.

3.2.5 As lanchonetes móveis devem conter, na parte interna, todos os equipamentos necessários ao armazenamento, preparo, higienização e fornecimento de alimentação, lanches e bebidas, de acordo com as atividades e tipo de alimentos que estará habilitado a fornecer.

3.2.6 A estrutura das lanchonetes móveis deverá ser caracterizada pelo veículo (e deverão estar em boas condições de uso, boa aparência, sem ferrugem/descascados aparentes) e deverá apresentar as seguintes características, exceto no caso de *food bike*:

- a) Porta de acesso/janela de atendimento e circulação de ar;
- b) Possuir no máximo as seguintes dimensões: 6,5 metros de comprimento, 2,5 metros de largura e 2,5 de altura;
- c) Para os que são equipados com reservatório de água (OVG disponibilizará torneira para abastecimento de água), este deverá ser revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. O mesmo deverá ser mantido livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos e em perfeitas condições de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. Também deverá dispor de depósito para captação de resíduos líquidos gerados para posterior descarte (por conta do Participante) de acordo com a legislação em vigor, vedado o descarte na rede pluvial ou nas dependências do CCON ou áreas próximas.
- d) Sistema elétrico: a OVG disponibilizará acesso à energia elétrica.

3.2.7 As empresas habilitadas deverão atender à legislação sanitária vigente na manipulação de alimentos, conforme RDC 216/2004 – ANVISA.

3.3 O horário previsto para o funcionamento da Praça de Alimentação será das 18 às 23 hs, durante todos os dias do Evento (de 01 a 26/12/2021) no CCON de Goiânia/GO, devendo as lanchonetes estarem abertas e funcionando para atendimento ao público dentro desse horário. Os Participantes poderão abrir as lanchonetes a partir das 17hs para a organização, limpeza, preparação e montagem das mesas.

3.4 Será de responsabilidade do comerciante Participante, todas as despesas para produção dos alimentos, incluindo a mão de obra e matéria prima e demais itens necessários na comercialização, transporte, estocagem, incluso todas as despesas diretas e indiretas.

3.5 A OVG disponibilizará espaço para cada lanchonete móvel de forma padronizada na Praça de Alimentação do Evento.

3.6 Toda a renda da venda dos alimentos será exclusiva dos comerciantes PARTICIPANTES.

3.7 O Participante deverá zelar pela higiene e limpeza de sua lanchonete e o espaço onde está instalada, assim como deverá zelar pelas mesas e cadeiras fornecidos pela OVG para a Praça de Alimentação do Evento para a utilização por parte dos visitantes.

3.8 É terminantemente proibido o aluguel ou arrendamento, cessão, empréstimo ou transferência dos espaços por qualquer Participante sob pena de rescisão contratual.

3.9 Dentro das lanchonetes móveis apenas será permitido o uso de forno de micro-ondas, fogão elétrico ou a gás, forno elétrico ou a gás, chapa elétrica ou a gás, churrasqueira elétrica e fritadeira elétrica, sendo vedada a utilização de churrasqueiras, fogões, chapas, fornos ou outros equipamentos a brasa;

3.10 Será de responsabilidade do comerciante Participante manter o espaço limpo, organizado, prezando pela boa apresentação e visualização, livre de qualquer resíduo, bem como todos os materiais necessários para manutenção da limpeza e higiene do espaço, como vassouras, rodos, panos de limpeza, rastelos, sacos de lixo apropriados e etc, sendo responsável diariamente, também, pela retirada do seu lixo e depósito dos mesmos (devidamente ensacados) nos containers destinados a esse fim durante o Evento;

3.11 Será de responsabilidade do Participante a correta utilização das normas de higiene na comercialização de seus produtos não recaindo sobre a OVG ou sobre o Governo do Estado de Goiás qualquer responsabilidade por danos causados à terceiros em função do consumo destes produtos;

3.12 Todos os trabalhadores das lanchonetes móveis deverão usar uniformes de identificação da lanchonete ou jalecos brancos, para padronização e melhor apresentação. Lembrando que as pessoas que estiverem manipulando alimentos nas lanchonetes devem cuidar de sua higiene pessoal e fazer uso de máscaras, toucas e luvas, sob pena de notificação por parte da OVG.

3.13 O comerciante de produtos alimentícios deverá atender todas as exigências e orientações da Vigilância Sanitária;

3.14 Caso algum comerciante Participante seja autuado por órgão fiscalizador (Vigilância Sanitária, por exemplo) durante o Evento, este terá seu contrato automaticamente rescindido;

3.15 No caso de desistência da participação, o comerciante deverá encaminhar à OVG justificativa por escrito e poderá sofrer multa;

3.16 Caso o Participante não possa comparecer em algum dia do Evento, deverá formalizar justificativa por escrito, que será analisada pela Diretoria da OVG, e em caso de indeferimento, poderá ser aplicada multa ao Participante;

3.16.1 As lanchonetes móveis após instaladas nos locais definidos pela equipe da OVG, deverão permanecer até a data final do evento.

3.17 Será de responsabilidade do Participante todos os custos de transporte de utensílios e materiais de consumo, bem como pagamento de empregados ou ajudantes diversos para o bom andamento da atividade de venda de produtos alimentícios;

3.18 Caberá a empresa, fornecer à sua equipe contratada ou colaboradores os EPI's adequados ao risco, assim como uniformes, aventais, toucas e luvas em perfeito estado de conservação e funcionamento;

3.19 Deverão manter disponíveis o cardápio com preço dos produtos comercializados em sua lanchonete móvel e também opção por acesso através de QR Code ou outro modo (afixado em local visível, por exemplo) a fim de evitar o contato manual.

3.20 Lembrar que o espaço da área de alimentação é público e o cliente poderá se sentar onde quiser;

3.21 Somente será permitido a venda de alimentos servidos com o uso de utensílios (pratos, talheres, copos, vasilhames, etc.) descartáveis.

3.22 Os espaços não preenchidos com a(s) variedade(s) alimentícia(s) descritas no subitem 3.2.1 poderão ser preenchidas com outra(s) especialidade(s) de alimento(s), devidamente autorizados pela OVG.

3.23 Lembrar que o bom atendimento faz a diferença. Então deverão receber as pessoas com muito carinho e atenção, pois atender bem o público é o nosso maior objetivo. O Evento Natal do Bem é um marco no Estado de Goiás, com isso cresce a responsabilidade de todos em manter a excelência no atendimento.

#### **4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NO PROCESSO E HABILITAÇÃO**

4.1. Poderão participar do presente processo de seleção pessoas física ou jurídica, que tenham experiência com a preparação e comercialização de alimentos.

4.1.1. Proposta contendo descritivo dos pratos/produtos alimentícios que deseja comercializar, bem como foto e preço estimado da venda de cada prato/produto do cardápio, e fotos da estrutura da lanchonete móvel.

4.1.1.1 As propostas ainda deverão conter: Razão social da proponente, CNPJ (quando pessoa jurídica) ou CPF (quando pessoa física), endereço completo, inclusive eletrônico (e-mail), telefone para contato, inscrição estadual e municipal (quando for o caso);

4.2 As propostas terão validade mínima de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da entrega na Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS;

4.3 Os valores dos produtos a serem ofertados deverão ser fixos para o período de vigência da participação, apresentando preços correntes de mercado, sem quaisquer acréscimos de custos financeiros e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

4.4 Os preços apresentados nas propostas devem incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro, transporte e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Termo de Referência.

4.5 Os interessados em participar da presente seleção deverão fornecer os objetos a que se referem este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado não estar em conformidade com as referidas especificações.

## 5. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

5.1 O contrato terá vigência de 03 (três) meses.

## 6. DA SELEÇÃO

6.1 Após a recepção das propostas, uma equipe designada pela Diretoria Geral da OVG será encarregada de fazer a seleção, primeiramente avaliando o descritivo e fotos dos pratos/produtos alimentícios e estrutura da lanchonete móvel constantes na proposta onde serão avaliados os seguintes critérios:

	ITEM DE AVALIAÇÃO	PONTUAÇÃO	PESO
1.	Apresentação do prato/produto	0 a 5	3
2.	Apresentação e estrutura da lanchonete móvel	0 a 5	4
3.	Preço final de venda do prato/produto*	0 a 5	2
4.	Tamanho da porção	0 a 5	1

\*O valor final de venda deve estar compatível com os exercidos pelo mercado

6.1.1 Aos selecionados, caso a OVG entender necessário, serão solicitadas amostras para análise e/ou degustação.

6.2 Durante o processo de análise e avaliação dos critérios, a equipe técnica de seleção poderá solicitar informações complementares aos participantes.

6.3 Caso o número de interessados classificados não atinja o número de oportunidades oferecidas, ficará a critério da OVG a seleção de outros comerciantes, que deverão atender aos critérios estabelecidos, até ser atingido o quantitativo de oportunidades disponibilizadas no Termo de Referência.

6.4 Em caso de empate, obterá melhor colocação quem tiver maior pontuação nos seguintes quesitos, nesta ordem:

- I. Apresentação do prato/produto (item de avaliação nº1)
- II. Apresentação da unidade móvel (item de avaliação nº2)
- III. Preço final de venda do prato/produto (item de avaliação nº 3);

6.5 Caso nenhum dos critérios acima elencados seja capaz de promover o desempate, será considerado como critério final de desempate a facilidade para pagamento ofertada (aceitar cartões de débito e crédito e pix), ou, por fim, haverá sorteio público caso o empate se mantenha.

## 7. DAS CONDIÇÕES GERAIS

7.1 O serviço deverá ser de primeira qualidade, com disponibilização pelo Participante, de materiais próprios para a realização do objeto da referida participação.

7.2 Os produtos que acompanham esta participação deverão ter boa procedência de acordo com suas especificidades, ser transportados de forma adequada, garantindo a qualidade e suas características.

7.3 O objeto da presente participação será acompanhado por funcionário responsável, designado pela OVG.

7.4 Todos os custos para o fornecimento dos alimentos nas lanchonetes móveis correrão por conta exclusiva do participante, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente à OVG.

7.5 É de responsabilidade de cada Participante providenciar autorização da Vigilância Sanitária e quaisquer outras licenças necessárias para a comercialização de seu produto ficando a OVG eximida de qualquer obrigação neste sentido, devendo o Participante apresentar esta documentação organizada até no máximo dia 30/11/2021;

7.6 Aos Participantes é proibido:

- a. Comercializar ou manter sob sua guarda objetos de procedência duvidosa ou ilícita, sob pena de sujeitar-se às penalidades administrativas, civis e criminais cabíveis;
- b. Comercializar bebidas alcoólicas, tabaco ou afins;
- c. Manter qualquer tipo de material ou peças estocadas dentro ou fora das lanchonetes, que possam gerar poluição visual, aspecto de desleixo ou desorganização, exceto durante a carga e descarga dos produtos;
- d. Comercializar produtos químicos e farmacoquímicos;
- e. Danificar qualquer parte da estrutura do Evento;
- f. Utilizar postes, grades, bancos, escadas, paredes, canteiros ou árvores existentes na área do Evento para afixação de mostruários ou qualquer outra finalidade.
- g. Praticar qualquer ato que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- h. Fumar no interior da lanchonete;
- i. Permitir a entrada de quaisquer animais;
- j. Expor alimento à venda sem que esteja devidamente protegido contra poeira, insetos e outras formas de deterioração.

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

7.8 A OVG também não será responsável por danos ou prejuízos causados às (e pelas) pessoas e/ou produtos expostos durante o período integral do evento, causados por incêndio, raios, tempestades, terremotos, explosão, penetração de água, umidade, deficiência ou interrupção de energia elétrica, roubo, sabotagem, greves, convulsão social ou sinistros de qualquer espécie não atribuíveis à OVG.

7.9 Máquinas e equipamentos expostos no food truck deverão ser rigorosamente protegidos contra acidentes. Devem ser inacessíveis ao público, todos os componentes que apresentem perigo, tais como: engrenagens, fiações, correias, polias, materiais corrosivos, eletricidade, etc.;

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

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

7.12 Todo o material, equipamento e mão de obra necessário ao funcionamento das lanchonetes em food truck ou trailer serão de responsabilidade do PARTICIPANTE, uma vez que a OVG disponibilizará apenas o espaço físico, devidamente atendido por energia.

7.13 O Participante deverá participar integralmente do período previsto de realização do evento;

7.14 O Participante deverá ter procedência de todos os insumos/produtos a serem comercializados no evento;

7.15. O Participante deverá manter um estoque de produtos adequado ao bom atendimento da demanda, que deverá ser armazenado em local diverso do ambiente concedido, devendo este fazer o transporte desses produtos diariamente para atendimento do consumo local;

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

7.17 O Participante deverá providenciar para que todos os produtos a serem expostos no evento sejam acompanhados de nota fiscal e dentro da lei em vigor, evitando assim problemas com eventuais fiscalizações.

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

7.19 Fica a critério do Participante o dimensionado de funcionários para funcionamento adequado do serviço, sendo que pela própria característica de atendimento rápido dos food trucks e trailers, o Participante fica obrigado a ter funcionários em quantidade suficiente para que não ocorram filas e demora no atendimento.

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

7.21 A limpeza total do food truck / trailer (interna, externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade do Participante.

7.22 O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade do Participante, sendo que esta deverá atender a sua destinação correta. O lixo deverá ser retirado das áreas de manipulação de alimentos diariamente, quantas vezes forem necessárias.

7.23 Os empregados que trabalham com a manipulação dos alimentos deverão usar uniforme ou jaleco branco, touca e luva.

7.23.1 Os uniformes/jalecos deverão estar sempre bem conservados, limpos e com troca diária.

7.23.2 O empregado do caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

7.23.3 Qualquer pessoa que entrar no food truck / trailer deverá seguir as normas de higiene dos funcionários, utilizando uniforme/jaleco e toucas para proteção dos cabelos.

## 8. PENALIDADES

8.1 O Participante que descumprir com suas 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.

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

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

## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 O presente processo não importa necessariamente em contratação/seleção, podendo a OVG revogá-lo, no todo ou em parte, por razões de interesse privado, mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no site para conhecimento dos participantes.

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

9.3 O Participante do objeto é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na sua imediata desclassificação, ou caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou da ordem de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

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

9.6 As normas que disciplinam este Termo de Referência serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da OVG, a finalidade e a segurança da contratação/seleção.



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

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

9.9. Não será cobrado do selecionado, qualquer taxa de custo do espaço

9.10 A Gerência de Compras atenderá aos interessados no horário comercial, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, na sala da Gerência de Compras, localizada na Rua T-14 esq. com T-38, nº 249 - Setor Bueno, Fone: 3201-9496 – CEP: 74.230-130, Goiânia–GO.



Documento assinado eletronicamente por **MARIANE AQUINO CAETANO, Gerente**, em 24/11/2021, às 11:48, 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](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador **000025460172** e o código CRC **6002536D**.

GERÊNCIA ESTRATÉGICA DE CERIMONIAL E EVENTOS  
RUA T-14 249, S/C - Bairro SETOR BUENO - GOIANIA - GO - CEP 74230-130 - (62)3201-9458.



Referência: Processo nº 202100058004242



SEI 000025460172