



ORGANIZAÇÃO  
DAS VOLUNTÁRIAS  
DE GOIÁS

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

## TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº. 202300058003501/2023

TERMO DE REFERÊNCIA Nº049/2023 - CPAS/GPCOM

A Organização das Voluntárias de Goiás - OVG, pessoa jurídica de direito privado, qualificada como Organização Social - OS, sediada na Rua T-14, nº 249, Setor Bueno, Cep: 74.230-130, nesta Capital, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº 02.106.664/0001-65, vem através do presente Termo de Referência apresentar as especificações para a contratação de empresa especializada do Objeto descrito, 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 \(http://www.ovg.org.br\)](http://www.ovg.org.br), e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

### 1. DO OBJETO

1.1. Seleção de interessados na cessão de uso de espaço (quiosques) na Praça de Alimentação do Evento Natal do Bem - 1ª Etapa (Edição 2023), que acontecerá entre os dias 16/11/2023 à 06/01/2024 no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON) em Goiânia/GO, para a instalação temporária de lanchonete/restaurante, por período determinado, conforme condições e especificações contidas no Item 03 do presente Termo.

### 2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Considerando que o Natal do Bem é um evento que tem como objetivo oferecer um momento de confraternização coletiva para a comunidade goiana e acontece em duas etapas, com programação estritamente gratuita, visando garantir o direito de brincar e um período festivo com mais dignidade e alegria para as famílias em situação de vulnerabilidade social.

2.2. Considerando que na 1ª etapa, é montada uma estrutura no Centro Cultural Oscar Niemeyer, em Goiânia, com decoração natalina, presépio, brinquedos e programação artística e cultural, transformando um espaço público em um grande cenário natalino.

2.3. Considerando que na 2ª Etapa, acontece a distribuição de brinquedos, dentre eles, carrinhos, bonecas, bolas de futebol e vôlei, tanto no evento que acontece no Ginásio Goiânia Arena em Goiânia, quanto nos demais 245 municípios goianos. Há, ainda, apresentação musical e atração artística.

2.4. Diante do exposto, face a importância social da viabilização e gestão do Natal do Bem - Edição 2023, 1ª e 2ª Etapas, a fim de que seja possível atender a população goiana e contemplar os requisitos para apresentação da decoração e estruturação natalina, faz-se necessário o pleno desempenho no que tange o atendimento das especificações em questão.

### 3. DA ESPECIFICAÇÃO E DO QUANTITATIVO DO OBJETO

3.1. Trata-se de seleção de interessados na cessão de uso de espaço (quiosques), de forma padronizada, na Praça de Alimentação do Evento Natal do Bem - 1ª Etapa (Edição 2023), que acontecerá entre os dias 16/11/2023 à 06/01/2024 no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON) em Goiânia/GO, com público estimado de 700 (setecentos) mil pessoas, aproximadamente, para a instalação temporária de 21 (vinte e um) lanchonetes/restaurantes, que buscam atender dentre as seguintes especialidades culinárias, a fim de garantir a variedade dos alimentos no evento:

Quiosque	Especialidade
1	Pizzas
2	Pizzas
3	Hambúrgueres
4	Hambúrgueres
5	Hambúrgueres
6	Hot Dogs
7	Churrasquinho / Jantinha
8	Churrasquinho / Jantinha
9	Pastéis / Salgados
10	Pastéis / Salgados

11	Pamonhas e derivados do milho (Ex.: chica doida, pamonha assada, pamonha frita, caldos, etc.)
12	Pamonhas e derivados do milho (Ex.: chica doida, pamonha assada, pamonha frita, caldos, etc.)
13	Comidas leves (Ex.: saladas, tapiocas, crepes, omeletes, sanduíche natural, wrap, açaí, suco/creme de polpa natural de frutas, etc.)
14	Panelinhas
15	Panelinhas
16	Buffet de Massas
17	Doces (sorvetes, milk -shakes , churros, tortas, doces)
18	Doces (sorvetes, milk -shakes , churros, tortas, doces)
19	Doces (sorvetes, milk -shakes , churros, tortas, doces)
20	Chopp Artesanal
21	Chopp Artesanal

3.2. O espaço unitário a ser concedido compreende a 1 (um) quiosque com tamanho de aproximadamente 11,4m<sup>2</sup> (3 metros de largura x 3,8 metros de comprimento), que será montado pela Organização das Voluntárias de Goiás, em ambiente externo, dentro da área do CCON, com estrutura física que contará com:

- 3.2.1. Porta de acesso/janela de atendimento e circulação de ar;
- 3.2.2. Pia com torneira, com as devidas instalações hidráulicas necessárias para o bom funcionamento; e
- 3.2.3. Sistema elétrico: a OVG disponibilizará iluminação interna e acesso à energia elétrica.

3.3. A distribuição de cada espaço (quiosque) entre os Cessionários caberá à OVG.

3.4. O horário previsto para o funcionamento da Praça de Alimentação durante os dias de funcionamento do Evento, será:

- 3.4.1. das 18h às 00h, de terça a sexta-feira; e
- 3.4.2. das 16h às 00h aos sábados, domingos e feriados.

3.5. Os quiosques devem estar abertos, em pleno funcionamento, para o atendimento ao público dentro dos horários estabelecidos no item 3.4.1 e 3.4.2.

3.6. O Cessionário poderá abrir o quiosque com até 2 (duas) horas de antecedência, exclusivamente, para a montagem, limpeza, preparação e organização.

3.7. Os quiosques de número 1 a 19 do item 3.1 poderão comercializar bebidas NÃO alcoólicas, com exceção dos quiosques de número "20" e "21", exclusivos para Chopp Artesanal.

- 3.7.1. Em caso de comercialização refrigerante e água nos quiosques de número 1 a 19 do item 3.1, o preço fixo será padronizado pela Organização das Voluntárias de Goiás.

3.8. As(os) lanchonetes/restaurantes poderão comercializar outros alimentos além da especialidade culinária principal que fora elencada no subitem 3.1 do presente Termo, desde que previamente aprovados pela OVG, e contando que não coincida com a especialidade principal de outro participante selecionado.

3.9. Nas segundas-feiras 20/11, 27/11, 04/12, 11/12 e 18/12 o evento estará fechado ao público tendo em vista a necessidade de manutenções periódicas, como: abastecimento, limpeza pesada e organização geral por parte dos cessionários e das equipes técnicas contratadas para o evento.

3.10. As datas estabelecidas no item 3.9, destinadas exclusivamente à manutenções periódicas, não excluem o dever de que o cessionário deverá realizar, diariamente, demais manutenções em seus espaços, como: abastecimentos, limpezas e demais organização necessárias de acordo com sua necessidade.

#### 4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NO PROCESSO DE HABILITAÇÃO

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

4.2. Os participantes deverão apresentar cardápio contendo descritivo dos pratos/produtos alimentícios que deseja comercializar, bem como foto e preço estimado da venda de cada prato/produto do cardápio;

4.3. No encaminhamento da proposta, os participantes ainda deverão informar:

- 4.3.1. Razão social da proponente;
- 4.3.2. Inscrição do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ (quando pessoa jurídica) ou CPF (quando pessoa física);
- 4.3.3. Endereço completo;
- 4.3.4. Inscrição estadual e municipal (quando for o caso); e
- 4.3.5. E demais dados, como endereço eletrônico (e-mail), e telefones para contato.

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

4.5. Os valores dos produtos a serem ofertados deverão ser fixos para o período de vigência da participação, apresentando preços correntes de mercado.

4.6. 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 SELEÇÃO

5.1. As propostas que atenderem ao Item 04 do presente Termo de Referência serão classificadas e estes participantes serão convocados a apresentar amostra dos produtos/pratos ofertados, que serão objeto de análise e degustação por parte de equipe designada pela Diretoria da OVG, onde serão avaliados e pontuados os seguintes critérios:

ITEM	CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	PONTUAÇÃO	PESO
1	Sabor dos pratos/produtos	0 a 5	4
2	Apresentação dos pratos/produtos	0 a 5	3
3	Preço final de venda dos pratos/produtos*	0 a 5	2
4	Tamanho das porções	0 a 5	1

5.2. As datas, horários e local para apresentação de amostra por parte dos convocados serão previamente agendados pela OVG.

5.3. Será selecionada a empresa que obter a maior pontuação, por especialidade culinária, descrita no subitem 3.1. deste Termo de Referência.

5.4. Caso o participante obtenha pontuação final abaixo de "10" pontos, este será automaticamente desclassificado do processo.

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

5.6. Caso o número de interessados classificados em uma determinada especialidade não atinja a quantidade de oportunidades oferecidas, a OVG selecionará classificados de outra especialidade, a seu critério, até ser atingido o quantitativo de oportunidades disponibilizadas neste Termo de Referência.

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

- I - Sabor do prato/produto (item de avaliação nº 1);
- II - Apresentação do prato/produto (item de avaliação nº 2);
- III - Preço final de venda do prato/produto (item de avaliação nº 3);

5.8. Caso nenhum dos critérios acima elencados seja capaz de promover o desempate, haverá sorteio público.

## 6. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

6.1. O contrato terá vigência de 04 (quatro) meses.

## 7. DO PAGAMENTO

7.1. Será cobrado um valor pela cessão do espaço por todo o período do Evento Natal do Bem 2023 – 1ª Etapa, tendo em vista os custos da OVG, nas seguintes condições de pagamento:

7.1.1. O valor definido pela cessão do espaço é de R\$ 8.000,00 (oito mil reais).

7.1.2. O valor poderá ser parcelado em 3 (três) vezes, com 1 (uma) entrada, sendo a segunda parcela paga em 15 novembro de 2023, e a última parcela paga em 15 dezembro de 2023;

7.1.2.1. Valor da 1ª parcela (entrada, no ato de assinatura do Contrato) de R\$ 3.000,00 (três mil reais);

7.1.2.2. Valor da 2ª parcela (15 de novembro de 2023) de R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais);

7.1.2.3. Valor da 3ª parcela (15 de dezembro de 2023) de R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais).

7.1.3. O valor deverá ser depositado na conta corrente em nome da Organização das Voluntárias de Goiás (CNPJ nº 02.106.664/0001-65): Banco Bradesco, Agência: 0244, C/C: 45000-6;

7.1.4. O comprovante da entrada deve ser anexado ao Contrato de Cessão de Uso a ser firmado entre as partes, devendo o comprovante de pagamento das demais parcelas encaminhado à Gerência de Cerimonial e Eventos por meio do endereço de e-mail: [eventos@ovg.org.br](mailto:eventos@ovg.org.br).

## 8. DAS OBRIGAÇÕES DO CESSIONÁRIO

8.1. O Cessionário deverá participar integralmente de todo o período previsto de realização do evento, e não poderá, em horários de atendimento ao público, alegar falta de produtos para comercialização.

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

8.3. Os Cessionários deverão oferecer 01 (um) prato popular/social com custo máximo de até R\$ 10,00 (dez) reais, não podendo o item ser divergente aos produtos ofertados no cardápio aprovado pela Cedente, mantendo a qualidade e proporção de tamanho, exceto os quiosques de nº 17 a 21 do item 3.1.

- 8.4. Todos os produtos a serem comercializados nos quiosques deverão estar acompanhados de nota fiscal, dentro das legislações competentes, para que seja assegurado o atendimento sem intercorrências fiscalizatórias.
- 8.5. É terminantemente proibido o aluguel ou arrendamento, cessão, empréstimo ou transferência dos espaços por qualquer Cessionário sob pena de rescisão e multa contratual.
- 8.6. O Cessionário deverá manter 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.
- 8.7. Os cessionários deverão manter fixados o cardápio impresso com preço dos produtos comercializados em sua (seu) lanchonete/restaurante, do lado esquerdo externo da janela de atendimento do quiosque, para melhor visualização por parte dos clientes. O tamanho do cardápio impresso e plastificado não deverá ultrapassar o tamanho de uma folha A3 e não poderá ser menor que o tamanho da folha A4. O cardápio poderá ser impresso pela OVG, desde que o Cessionário envie a logo da empresa e produtos oferecidos com preço e imagens.
- 8.7.1. A OVG padronizará o layout/arte do cardápio, de modo a estabelecer os critérios visuais, e de divulgação dos produtos, ficando à Cessionária a obrigatoriedade de compartilhamento dos dados necessários, no ato de assinatura do Contrato.
- 8.8. 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.
- 8.8.1. O Cessionário deverá efetuar a correta utilização das normas de higiene na comercialização de seus produtos, não recaindo sobre a OVG ou sobre o Governo do Estado de Goiás qualquer responsabilidade por danos causados a terceiros em função do consumo destes produtos;
- 8.8.2. Somente será permitido a venda de alimentos/bebidas servidos com o uso de utensílios (pratos, talheres, copos, vasilhames etc.) descartáveis de boa qualidade.
- 8.9. Todas as despesas para produção dos alimentos, incluindo mão de obra (colaboradores e auxiliares), matéria prima, transporte desses insumos ou utensílios, estocagem, além de todas as despesas diretas e indiretas para a realização do objeto da referida participação, são de responsabilidade do comerciante Cessionário.
- 8.10. Não será permitido que qualquer Cessionário faça uso de mais de um quiosque, e em caso de não preenchimento das vagas disponibilizados através do presente Termo de Referência, o preenchimento de vagas ociosas ficará a critério da OVG.
- 8.11. É vedada a mudança de local pelos Cessionários após as devidas instalações das lanchonetes/restaurantes nos locais definidos pela equipe da OVG, até a data final do evento.
- 8.12. A limpeza total do quiosque (interna, externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade do Cessionário, objetivando manter plena higiene, organização e boa apresentação/visualização, livre de qualquer resíduo, ou itens de poluição sonora/visual, assim como deverá zelar e colaborar com a higiene, limpeza e organização das mesas e cadeiras fornecidas pela OVG, na praça de alimentação do evento, com utilização dos visitantes do Natal do Bem.
- 8.12.1. É de responsabilidade do Cessionário todas as despesas relacionadas a materiais necessários para manutenção da limpeza e higiene do espaço, como vassouras, rodos, panos de limpeza, rastelos, sacos de lixo apropriados etc.
- 8.12.2. O Cessionário é responsável diariamente, também, pela retirada do seu lixo e depósito dos mesmos (devidamente ensacados) nos containers destinados a esse fim durante o Evento, conforme estabelecido no item 9.
- 8.13. Os Cessionários, junto a sua equipe de colaboradores deverão participar da reunião de alinhamento junto à Comissão Executiva do Natal do Bem, em data, horário e local que serão comunicados previamente.
- 8.14. A equipe de colaboradores de cada Cessionário deverá dispor de quantidade suficiente de pessoal para que não ocorram filas ou demora no atendimento, estando a seu critério o número adequado, devendo ser redimensionado o quantitativo de pessoal em dias de maior fluxo de visitantes.
- 8.15. Todos os trabalhadores de cada quiosque/Cessionário deverão utilizar uniformes de identificação da lanchonete/restaurante ou jalecos brancos, para padronização e melhor apresentação.
- 8.15.1. Os uniformes/jalecos deverão estar sempre bem conservados, limpos, sendo recomendada a troca diária.
- 8.15.2. Os responsáveis pela manipulação de alimentos devem cuidar de sua higiene pessoal e fazer uso de máscaras, toucas, avental e luvas, sob pena de notificação por parte da OVG.
- 8.15.3. O colaborador designado às atividades no caixa de cada quiosque não poderá, durante o cumprimento de sua função, servir ou manipular alimentos.
- 8.15.4. Caberá ao Cessionário fornecer à sua equipe os EPI's adequados, assim como uniformes, aventais, toucas e luvas em perfeito estado de conservação e funcionamento.
- 8.15.5. Qualquer pessoa que entrar no espaço interno de cada quiosque deverá seguir as normas de higiene da equipe e utilizar uniforme/jaleco e toucas.
- 8.16. No caso de não comparecimento em determinado dia do Evento, o Cessionário deverá contatar imediatamente à OVG, bem como formalizar justificativa por escrito, e encaminhar ao Gestor do Contrato, devendo este documento ser analisado pela Diretoria de Planejamento e Gestão, e:
- 8.16.1. Em caso de indeferimento, será aplicada multa ao Cessionário.

- 8.16.2. Em caso de deferimento, o período de não comparecimento não poderá ultrapassar 3 dias consecutivos.
- 8.17. No caso de desistência de participação de comerciante, o Cessionário deverá contatar imediatamente à OVG, bem como formalizar justificativa por escrito, e encaminhar ao Gestor do Contrato, devendo este documento ser analisado pela Diretoria de Planejamento e Gestão, e:
- 8.17.1. Em caso de indeferimento, será aplicada multa ao Cessionário.
- 8.17.2. Caberá a OVG providenciar a convocação do próximo colocado.
- 8.18. Caberá a cada Cessionário mobiliar/montar, organizadamente, sua lanchonete/restaurante, na parte interna, com todos os equipamentos necessários ao seu armazenamento, preparo, higienização e fornecimento de alimentação, lanches e bebidas, de acordo com as atividades e tipo de alimentos que estará habilitado a fornecer, inclusive botijão de gás e sua devida instalação (dentro das normas atinentes).
- 8.18.1. O Cessionário deverá realizar a devida instalação do botijão de gás dentro das normas atinentes, no local designado para uso do mesmo, de acordo com a estrutura física de cada quiosque.
- 8.19. Dentro dos quiosques 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 a brasa, chapas a brasa, fornos a brasa ou outros equipamentos a brasa;
- 8.20. A cada segunda-feira 20/11, 27/11, 04/12, 11/12 e 18/12 o evento estará fechado ao público, datas destinadas à manutenções periódicas, como:
- 8.20.1. Abastecimento, limpeza pesada e organização geral por parte dos cessionários e das equipes técnicas contratadas para o evento.
- 8.20.2. As datas estabelecidas no item 8.19 não excluem o dever de que o cessionário deverá realizar, diariamente, demais manutenções em seus espaços, como: abastecimentos, limpezas e demais organização necessárias de acordo com sua necessidade.
- 8.21. Aos Cessionários é proibido:
- 8.21.1. Comercializar ou manter sob sua guarda objetos de procedência duvidosa ou ilícita, sob pena de sujeitar-se às penalidades administrativas, civis e criminais cabíveis;
- 8.21.2. Comercializar tabaco ou afins;
- 8.21.3. Manter qualquer tipo de material ou peças estocadas dentro ou fora dos quiosques, que possam gerar poluição visual, aspecto de desleixo ou desorganização, exceto durante a carga e descarga dos produtos;
- 8.21.4. Realizar carga/descarga de produtos dentro do horário de funcionamento do evento;
- 8.21.5. Comercializar produtos químicos e farmoquímicos;
- 8.21.6. Danificar qualquer parte da estrutura do Evento;
- 8.21.7. Utilizar postes, grades, bancos, escadas, paredes, canteiros ou árvores existentes na área do Evento para afixação de mostruários ou qualquer outra finalidade;
- 8.21.8. Praticar qualquer ato que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- 8.21.9. Fumar no interior dos quiosques;
- 8.21.10. Permitir a entrada de quaisquer animais nos quiosques; e
- 8.21.11. Expor alimento à venda sem que esteja devidamente protegido contra poeira, insetos e outras formas de deterioração.
- 8.22. Todo o serviço oferecido pelos Cessionários deverá ser de primeira qualidade, prezando pelo bom atendimento, recepção, plena atenção ao atendimento direcionado ao público.
- 8.23. O Cessionário 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.
- 8.24. Os Cessionários habilitados deverão atender à legislação sanitária vigente na manipulação de alimentos, conforme Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe quanto ao regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.
- 8.25. O Cessionário deverá ter procedência de todos os insumos/produtos a serem comercializados no evento, e de acordo com suas especificidades, ser transportados e acondicionados de forma adequada, garantindo a qualidade e suas características.
- 8.26. É de responsabilidade de cada Cessionário providenciar autorização da Vigilância Sanitária e quaisquer outras licenças necessárias para a comercialização de seus produtos, ficando a OVG eximida de qualquer obrigação neste sentido, devendo o Cessionário apresentar esta documentação organizada até, no máximo dia 10/11/2023.
- 8.27. Os Cessionários habilitados são responsáveis pelas etapas de manejo dos resíduos gerados nos quiosques da praça de alimentação, quanto ao acondicionamento, armazenamento, coleta, transporte e destinação final até aos contêineres disponibilizados pela OVG.
- 8.27.1. A destinação final dos resíduos gerados serão em containers disponibilizados pela OVG, sendo esta função, exclusiva de seus PROPRIETÁRIOS e/ou RESPONSÁVEL LEGAL de cada fornecedor habilitado.

- 8.27.2. Todas as etapas supramencionadas nos itens nº 9.5 devem obedecer a Política Nacional de Resíduos Sólidos, instituída pela Lei nº 12.305/2010, regulamentada no Decreto nº 10.936/2022, e Resolução do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA), nº 275, de 25 de abril de 2001.
- 8.28. É de inteira responsabilidade do Cessionário o manejo dos resíduos gerados nos quiosques, e também, constitui-se como obrigação dos responsáveis:
- 8.28.1. Fazer a coleta seletiva dos resíduos recicláveis e não recicláveis, gerados em função da produção e comercialização dos gêneros alimentícios comercializados em seus quiosques;
- 8.28.2. Acondicionar todos os resíduos gerados em lixeiras apropriadas com sacos de lixo apropriado: sacos de cor azul na lixeira verde para os resíduos recicláveis e sacos de cor preta na lixeira cinza para os resíduos não recicláveis; deverá ter lixeiras na área externa da frente do quiosque e área externa do fundo do quiosque;
- 8.28.3. Todas as lixeiras utilizadas em seus espaços deverão atender a demanda de resíduos gerados em cada quiosque e estarem identificadas com a seguinte informação: "RESÍDUOS RECICLÁVEIS" e "RESÍDUOS NÃO RECICLÁVEIS", facilitando assim, o descarte correto;
- 8.28.4. Não será permitido a retirada como "empréstimo", de lixeiras da OVG para suprir as necessidades dos quiosques, em função da alta demanda de resíduos gerados;
- 8.28.5. Os colaboradores da OVG e seus funcionários terceirizados não serão responsáveis pelas etapas do manejo dos resíduos gerados nos quiosques;
- 8.28.6. Fica extremamente proibida a solicitação, negociação ou concessão de alimentos e/ou outros benefícios aos funcionários de limpeza terceirizados em troca de sacos de lixo ou quaisquer outros itens;
- 8.28.7. Não é permitido aos PROPRIETÁRIOS e/ou RESPONSÁVEL LEGAL pelos quiosques, em especial, menores de idade, parentes ou terceiros, a realização de coleta dos recicláveis gerados na praça de alimentação; e
- 8.28.8. Todos os recicláveis gerados na praça de alimentação durante o período do evento serão destinados a Cooperativa de Catadores de Recicláveis parceira da OVG.
- 8.29. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; Não permitir o trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 8.30. Caso algum comerciante Cessionário seja autuado por órgão fiscalizador (Vigilância Sanitária, por exemplo) durante o Evento, este terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para plena adequação, sob pena de rescisão contratual, cabendo a OVG a convocação do próximo colocado.

## 9. DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

- 9.1. O objeto da presente participação será acompanhado por funcionário responsável, designado pela OVG.
- 9.2. A OVG disponibilizará apenas o espaço físico, devidamente atendido por energia e água, que compreende um quiosque com tamanho de aproximadamente 11,4m<sup>2</sup> (3 metros de largura x 3,8 metros de comprimento), que será montado pela OVG.
- 9.3. Os quiosques serão montados em ambiente externo, dentro da área do CCON, e a distribuição de cada espaço entre os Cessionários caberá à OVG.
- 9.4. É de responsabilidade da OVG oferecer estrutura dos quiosques que contará com:
- 9.4.1. Porta de acesso/janela de atendimento e circulação de ar;
- 9.4.2. Pia com torneira, com as devidas instalações hidráulicas necessárias para o bom funcionamento; e
- 9.4.3. Sistema elétrico: a OVG disponibilizará iluminação interna e acesso à energia elétrica.
- 9.5. Caberá a OVG promover as manutenções corretivas no quiosque (área externa), de modo a assegurar o padrão estabelecido por esta Organização. Ficando sob responsabilidade do Cessionário as manutenções corretivas na área interna do quiosque.

## 10. DAS PENALIDADES

- 10.1. O Cessionário 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.
- 10.2. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido contraditório, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos no Regulamento.
- 10.3. 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.

## 11. DAS CONDIÇÕES GERAIS

- 11.1. Toda a renda da venda dos alimentos será exclusiva dos comerciantes Cessionários.
- 11.2. Todos os custos para o fornecimento dos alimentos nas lanchonetes/restaurantes correrão por conta exclusiva do Cessionário, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente à OVG.
- 11.3. A OVG não se responsabilizará por perdas, danos, roubos, avarias ou extravios de qualquer natureza durante o período de montagem, realização do evento e desmontagem, bem como no ínterim entre estas atividades.

- 11.4. A OVG também não será responsável por danos ou prejuízos causados às (e pelas) pessoas e/ou produtos expostos durante o período integral do evento, causados por incêndio, raios, tempestades, terremotos, explosão, penetração de água, umidade, deficiência ou interrupção de energia elétrica, roubo, sabotagem, greves, convulsão social ou sinistros de qualquer espécie não atribuíveis à OVG.
- 11.5. Máquinas e equipamentos expostos deverão ser rigorosamente protegidos contra acidentes e devem ser inacessíveis ao público todos os componentes que apresentem perigo;
- 11.6. Qualquer consumo adicional com equipamentos de alta voltagem ou necessidade de ampliação da rede elétrica do espaço de atuação deve ser previamente comunicado à OVG;
- 11.7. Não será permitido alterar os valores, tamanhos e tipos dos produtos/itens previamente autorizados para comercialização durante a realização do evento;
- 11.8. Todo o material, equipamento e mão de obra necessário ao funcionamento das lanchonetes/restaurantes serão de responsabilidade do Cessionário, uma vez que a OVG disponibilizará apenas o espaço físico, devidamente atendido por energia e água.
- 11.9. Nenhum vínculo de natureza empregatícia terá o Cessionário e seus funcionários com a OVG, ficando por conta da mesma as despesas com taxas, tributos e demais despesas decorrentes da atividade.

## 12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 12.1. 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.
- 12.2. A OVG poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.
- 12.3. 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.
- 12.4. É facultado à OVG, em qualquer fase da contratação/seleção, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 12.5. 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.
- 12.6. 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.
- 12.7. A documentação apresentada pelos participantes fará parte do processo e não será devolvida ao proponente.
- 12.8. 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.
- 12.9. A Gerência de Programação de Compras atenderá aos interessados no horário comercial, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, na sala da Gerência de Programação de Compras, localizada na Rua T-14 esq. com T-38, nº 249 - Setor Bueno, Fone: 3201-9496 – CEP: 74.230-130, Goiânia–GO.

**MARIA BERNADETE SOUZA NÁPOLI DE SIQUEIRA**  
Gerente de Programação de Compras

**MARIA CLAUDIA CARVALHO LESSA**  
Analista Administrativo Júnior

**VITOR RODRIGUES ALVES**  
Gerente de Cerimonial e Eventos



Documento assinado eletronicamente por **MARIA BERNADETE SOUZA NAPOLI DE SIQUEIRA**, Gerente, em 22/08/2023, às 13:16, 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 **VITOR RODRIGUES ALVES**, Gerente, em 22/08/2023, às 13:31, 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 **50933512** e o código CRC **D402FD31**.



Referência: Processo nº 202300058003501



SEI 50933512