



ESTADO DE GOIÁS  
ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS - O V G  
GERENCIA DE PROGRAMAÇÃO DE COMPRAS

## TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº. 202400058001452

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 59/2024 V.2-CPAS/GPCOM-GCEV

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 006 de 25 de abril de 2024, 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. Trata-se de seleção de interessados na cessão de uso de espaço/quiosques na Vila Gastronômica do Natal do Bem - Edição 2024 - 1ª Etapa, que acontecerá entre os dias 14/11/2024 e 05/01/2025 no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON) em Goiânia/GO, para a instalação temporária de lanchonetes, responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos, 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. Diante do exposto, face a importância social da viabilização e gestão do Natal do Bem - Edição 2024, 1ª Etapa, 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, com a seleção de estabelecimentos onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

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

3.1. Seleção de interessados na cessão de uso de quiosques na Vila Gastronômica do Natal do Bem - Edição 2024 - 1ª Etapa, que acontecerá entre os dias 14/11/2024 e 05/01/2025 no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON) em Goiânia/GO, para a instalação temporária de lanchonetes responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos por período determinado.

3.2. O presente processo selecionará 25 (vinte e cinco) cessionários para abertura de quiosques, de forma padronizada, visando atender um público estimado de, aproximadamente, 750 mil pessoas durante todo o período do evento, assim distribuídos por especialidade/grupo:

ORDEM	ESPECIALIDADE	GRUPO
1	Pizza	1
2	Pizza	
3	Hambúrguer	2
4	Hambúrguer	
5	Hambúrguer	
6	Hot Dog	3
7	Hot Dog	

8	Churrasquinho / Jantinha	4
9	Churrasquinho / Jantinha	
10	Pastel	5
11	Pastel	
12	Pamonha e Derivados do milho	6
13	Caldo	7
14	Tapioca	8
15	Crepe	9
16	Crepe	
17	Sucos e Cremes	10
18	Panelinha	11
19	Massas	12
20	Massas	
21	Sorvete e Açaí	13
22	Churros	14
23	Milk-shake	15
24	Chopp Artesanal	16
25	Chopp Artesanal	

3.3. Cada Proponente deverá escolher apenas um grupo/especialidade e apresentar uma proposta de cardápio que deverá atender aos requisitos **mínimos e obrigatórios** abaixo elencados, podendo acrescentar outros itens até o limite máximo de 10 (dez) itens, considerando o segmento escolhido:

GRUPO 1 - PIZZA		
Item	Porção	Descritivo
Pizza salgada de calabresa	Porção individual 250g	Massa a base de trigo, calabresa com a gramatura estimada de 100g, queijos, molho de tomate, condimentos, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda.
Pizza doce de chocolate	Porção individual 100g	Massa à base de trigo, queijo, chocolate.
Pizza Família de calabresa	Grande (8 pedaços)	Massa a base de trigo, calabresa com a gramatura estimada de 400g, queijos, molho de tomate, condimentos, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda.
GRUPO 2 - HAMBURGUER *		
Item	Porção	Descritivo
Sanduíche X-Salada	Porção individual 350g	Pão com gergelim, proteína bovina 150g, queijo, embutidos (bacon, calabresa e salsicha), saladas (alface, tomate, picles entre outros) e 1 molho, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda
Batata frita	Porção individual 150g a 200g	Batata inglesa 150g, frita, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda
Batata frita Especial	Porção para 3 pessoas	Batata inglesa 500g, bacon e queijo, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda
OU		
Sanduíche Gourmet	Porção individual 350g	Pão brioche, 170g hambúrguer corte nobre, queijo, bacon, saladas (alface, tomate, picles entre outros) e maionese verde, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda
Batata frita	Porção individual 150g	Batata inglesa 150g, frita, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda
Batata frita Especial	Porção para 3 pessoas	Batata inglesa 500g, bacon e queijo, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda
* Para este grupo, deverá ser escolhido o modelo de sanduíche, se "x-salada" ou "gourmet". As opções de batata frita são requisitos mínimos para qualquer uma das modalidades.		
GRUPO 3 - HOT DOG		
Item	Porção	Descritivo
Hot Dog	Porção individual 200g	Pão para hot dog 50g, 100g salsicha (de 1ª linha), molhos, milho e batata palha, acompanhando de sachê de ketchup, maionese e mostarda.
GRUPO 4 - CHURRASQUINHO / JANTINHA		
Item	Porção	Descritivo
Espetinho de frango	Porção individual 100g	100g de peito de frango, espeto de madeira
Espetinho de carne bovina	Porção individual 100g	100g de contra filé, espeto de madeira

Espetinho de Kafta com queijo	Porção individual 100g	100g de kafta com queijo, espeto de madeira
Jantinha	Porção individual 200g	Porção individual, 02 acompanhamentos (arroz 200g e feijão tropeiro 100g), 1 guarnição 80g, salada 50g e espetinho 100g.
<b>GRUPO 5 - PASTEL</b>		
<b>Item</b>	<b>Porção</b>	<b>Descritivo</b>
Pastel de carne	Porção individual 280g	Massa de pastel, medidas de 20cm x 10 cm, 200g de recheio, acompanhando de sachê de ketchup, maionese e mostarda.
Pastel de queijo	Porção individual 280g	Massa de pastel, medidas de 20cm x 10 cm, 200g de recheio, acompanhando de sachê de ketchup, maionese e mostarda.
<b>GRUPO 6 - PAMONHA E DERIVADOS DO MILHO</b>		
<b>Item</b>	<b>Porção</b>	<b>Descritivo</b>
Pamonha de sal	Porção individual 300g	Deve ser composta exclusivamente de massa de milho, queijo e condimentos.
Pamonha à moda com linguiça	Porção individual 300g	Deve ser composta exclusivamente de massa de milho, linguiça e queijo.
Pamonha doce	Porção individual 300g	Deve ser composta exclusivamente de massa de milho, queijo e açúcar.
Chica doida	Porção individual 200g	Deve ser composta exclusivamente de massa de milho, carne bovina, ou linguiça, ou frango, condimentos e queijo.
<b>GRUPO 7 - CALDO</b>		
<b>Item</b>	<b>Porção</b>	<b>Descritivo</b>
Caldo de milho com frango	Porção individual de 300 ml	Deve ser composto por massa de milho, frango, temperos e condimentos.
Caldo de Feijão	Porção individual de 300 ml	Deve ser composto pela base de feijão, temperos e condimentos. Poderá conter bacon, calabresa.
Caldo de costela	Porção individual de 300 ml	Deve ser composto pela base de mandioca, carne bovina (costela), temperos e condimentos.
<b>GRUPO 8 - TAPIOCA</b>		
<b>Item</b>	<b>Porção</b>	<b>Descritivo</b>
Tapioca de queijo	Porção individual 200g	Deve conter no mínimo 100g de queijo de 1ª linha.
Tapioca de leite condensado e queijo	Porção individual 200g	Deve conter no mínimo 100g de queijo de 1ª linha e leite condensado.
<b>GRUPO 9 - CREPE</b>		
<b>Item</b>	<b>Porção</b>	<b>Descritivo</b>
Crepe de frango com catupiry	Porção individual 150g	Base de farinha de trigo. Deve conter no mínimo 100g de proteína de 1ª linha, queijo, salada e demais ingredientes de acordo com a receita do fornecedor.
Crepe suíço de presunto e queijo	Unidade (100g)	Base de farinha de trigo. Deve conter no mínimo 50g de proteína de 1ª linha, queijo, embutidos e demais ingredientes de acordo com a receita do fornecedor.
<b>GRUPO 10 - SUCOS E CREMES</b>		
<b>Item</b>	<b>Porção</b>	<b>Descritivo</b>
Suco de acerola	300 ml 500 ml	Polpa de fruta congelada (produto não fermentado, não concentrado, obtido da fruta polposa) água e açúcar.
Creme de polpa de maracujá	300 ml 500 ml	Polpa de fruta congelada (produto não fermentado, não concentrado, obtido da fruta polposa) leite e creme de leite.
<b>GRUPO 11 - PANELINHA</b>		
<b>Item</b>	<b>Porção</b>	<b>Descritivo</b>
Panelinha de carne de sol	Porção individual 250g	Deve conter no mínimo 130g de proteína de 1ª linha bovina, embutidos, queijo e condimentos. A montagem do prato fica a critério do operador.
<b>GRUPO 12 - BUFFET DE MASSAS</b>		
<b>Item</b>	<b>Porção</b>	<b>Descritivo</b>
Massa espaguete e molho bolonhesa	Porção individual 400g	<i>Macarrão:</i> espaguete <i>Molhos:</i> bolonhesa <i>Proteína:</i> 130g carne bovina 1ª linha, queijo e demais condimentos.
<b>GRUPO 13 - SORVETE E AÇAÍ</b>		
<b>Item</b>	<b>Porção</b>	<b>Descritivo</b>

Sorvete de creme	Unidade 200ml (140g) ou 300 ml (210g)	Massa de sorvete de leite e ou derivados lácteos e ou outras matérias primas alimentares nos quais os teores de gordura e ou proteína são total ou parcialmente de origem não láctea (pode ser expresso ou não). Sabor: creme. Calda: chocolate, morango e caramelo.
Sorvete de chocolate com casquinha	Unidade 200ml (140g)	Massa de sorvete de leite e ou derivados lácteos e ou outras matérias primas alimentares nos quais os teores de gordura e ou proteína são total ou parcialmente de origem não láctea (pode ser expresso ou não). Sabor: chocolate casquinha de sorvete de biscoito Calda: chocolate, morango e caramelo.
Açaí puro com banana	Unidade 300 ml	Açaí puro, xarope de guaraná e banana.
<b>GRUPO 14 - CHURROS</b>		
<b>Item</b>	<b>Porção</b>	<b>Descritivo</b>
Churros de doce de leite	Porção individual 80g	Massa de trigo, recheio de doce de leite.
<b>GRUPO 15 - MILK SHAKE</b>		
<b>Item</b>	<b>Porção</b>	<b>Descritivo</b>
Milk shake de morango	Unidade 300 ml	Base de sorvete expresso, leite pasteurizado, calda de morango.
<b>GRUPO 16 - CHOPP ARTESANAL</b>		
<b>Item</b>	<b>Porção</b>	<b>Descritivo</b>
Chopp Artesanal Pilsen	Unidade 300 ml	"chopp" é permitida apenas para a cerveja que não seja submetida a processo de pasteurização, tampouco a outros tratamentos térmicos similares ou equivalentes. Ingredientes obrigatórios: água, malte ou extrato de malte, lúpulo. Aromas e sabores característicos - conforme matéria prima e processos utilizados. Aditivos: Os aditivos permitidos para cervejas são os constantes na Resolução RDC ANVISA nº 65/2011. Coadjuvantes: Os coadjuvantes permitidos para cervejas são os constantes nas Resolução RDC ANVISA nº 64/2011. Chopp Pilsen: Variação alcoólica entre 3% e 5%. Com sabor acentuado de lúpulo e aroma característico, cerveja clara, levemente amarga.
Chopp Artesanal IPA	Unidade 300 ml	"chopp" é permitida apenas para a cerveja que não seja submetida a processo de pasteurização, tampouco a outros tratamentos térmicos similares ou equivalentes. Ingredientes obrigatórios: água, malte ou extrato de malte, lúpulo. Aromas e sabores característicos - conforme matéria prima e processos utilizados. Aditivos: Os aditivos permitidos para cervejas são os constantes na Resolução RDC ANVISA nº 65/2011. Coadjuvantes: Os coadjuvantes permitidos para cervejas são os constantes nas Resolução RDC ANVISA nº 64/2011. Chopp IPA: Teor alcóolico acima de 5%. Sabor amargo e aroma frutado.

3.4. Os 25 (vinte e cinco) cessionários selecionados poderão comercializar outros alimentos do mesmo grupo/especialidade culinária não listados nos requisitos mínimos e obrigatórios do subitem anterior, contanto que não coincida com os demais grupos/especialidades estabelecidos no presente Termo e não ultrapasse 10 itens no cardápio.

3.4.1. As inscrições serão realizadas no sistema a ser disponibilizado no link ([https://www.ovg.org.br/vila\\_gastronomica](https://www.ovg.org.br/vila_gastronomica)), que ficará restrito a inserção de apenas 10 itens no cardápio para o grupo escolhido, não sendo contabilizados as bebidas e o prato social.

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

3.5. As proteínas, produtos lácteos e embutidos devem conter selo de inspeção estadual ou federal (S.I.E ou S.I.F).

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

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

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

3.9. Todos os Cessionários poderão comercializar bebidas NÃO alcólicas, caso tenha a intenção, devendo indicar na proposta pelo menos 2 (dois) itens: no mínimo uma água e um refrigerante ou suco, dentre os produtos relacionados na tabela abaixo, cujos valores serão fixos e irredutíveis, definidos pela Organização/Cedente:

OBJETO	UNIDADE	DESCRIPTIVO	VALOR
Água mineral	500 ml	Apresentação de 500 ml, sem gás e com gás	R\$ 4,00
Refrigerante (lata)	de 220 a 300 ml	Apresentação de 220 a 300 ml, de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar.	R\$ 4,00
Refrigerante (lata)	350 ml	Apresentação de 350 ml, de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar.	R\$ 5,00
Refrigerante (garrafa)	600 ml	Apresentação de 600 ml, de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar.	R\$ 8,00
Refrigerante (garrafa)	1,5 L	Apresentação de 1,5 L, de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar.	R\$ 12,00
Refrigerante (garrafa)	2,0 L	Apresentação de 2,0 L, de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar.	R\$ 14,00
Néctar sabores variados	200 ml	Apresentação de 200 ml de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar de no mínimo dois sabores. Bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto (Decreto nº 6.871/2009, art. 21). Devem apresentar rótulo com informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, dentro dos padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	R\$ 4,00
Néctar sabores variados	de 300 a 350 ml	Apresentação de 300 a 350ml de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar de no mínimo dois sabores. Bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto (Decreto nº 6.871/2009, art. 21). Devem apresentar rótulo com informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, dentro dos padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	R\$ 8,00
Néctar sabores variados	1 L	Apresentação de 1 litro, de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar de no mínimo dois sabores. Bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto (Decreto nº 6.871/2009, art. 21). Devem apresentar rótulo com informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, dentro dos	R\$ 10,00

padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
--

- 3.10. As bebidas citadas na tabela acima não serão contabilizadas no quantitativo dos itens do cardápio.
- 3.11. Não será permitida a utilização de vasilhames de vidro.
- 3.12. A OVG fixará o cardápio, informado no sistema, na frente dos quiosques e disponibilizará mais 05 cópias impressas para cada cessionário.
- 3.13. O cardápio não poderá sofrer alterações durante o período do evento. Em casos excepcionais a substituição no cardápio deverá ser submetida ao cedente para análise e aprovação, que será responsável pela emissão das novas vias do cardápio.
- 3.14. O espaço destinado à instalação da estrutura compreende a 1 (um) quiosque com tamanho aproximado de 11,4m<sup>2</sup> (3 metros de largura x 3,8 metros de comprimento), conforme ANEXO I - Planta Baixa Quiosque de Alimentação, que será montado pela Organização das Voluntárias de Goiás (OVG), em ambiente externo e coberto, destinado à Vila Gastronômica do Natal do Bem - 1ª Etapa, dentro da área do estacionamento do Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON).
- 3.15. A estrutura física de cada quiosque contará com:
- 3.15.1. Porta de acesso/janela de atendimento e circulação de ar;
- 3.15.2. Pias com torneira, possuindo as devidas instalações hidráulicas necessárias para bom funcionamento;
- 3.15.3. Sistema elétrico: a OVG disponibilizará iluminação interna e externa, bem como o acesso à energia elétrica, com limite de carga máxima de 40 amperes (módulo trifásico), sendo de responsabilidade do cessionário as instalações elétricas internas do quiosque.
- 3.15.3.1. As instalações elétricas deverão ser executadas por profissionais capacitados e serão fiscalizadas pela OVG, de forma a atestar a adequação às normas vigentes. Deverão ser aparente e protegida por dutos de PVC rígido ou aço galvanizado, íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.
- 3.15.3.2. O dimensionamento da edificação e das instalações, inclusive da parte elétrica, deve ser compatível com todas as operações do quiosque, devendo ainda, estar de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação - RDC nº 216 de 2004 - ANVISA.
- 3.16. A localização dos quiosques e a distribuição de cada quiosque entre os Cessionários será definida pela OVG, e posteriormente comunicada aos cessionários.
- 3.17. O horário previsto para o funcionamento da Vila Gastronômica durante os dias de funcionamento do Evento, será:
- 3.17.1. das 18h às 23:30h, de terça a domingo;
- 3.17.2. das 18h às 23:30h, no dia 23/12/24 (segunda-feira); e
- 3.17.3. das 17h às 21:00h nos dias 24/12/24 e 31/12/24.
- 3.17.4. Os quiosques deverão permanecer abertos até os horários acima listados, se atentando ao prazo para o recebimento dos últimos pedidos.
- 3.18. Nas segundas-feiras 18/11, 25/11, 02/12, 09/12,16/12 e 30/12 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. No dia 23/12 (segunda-feira), o evento funcionará normalmente, conforme horário estabelecido no item 3.17.2.
- 3.19. As datas estabelecidas no subitem anterior, destinadas exclusivamente às manutenções periódicas, não excluem o dever de que o cessionário deverá realizar, diariamente, demais manutenções em seus espaços, como: abastecimentos, limpezas e demais organização necessárias de acordo com sua necessidade.
- 3.20. Os quiosques deverão estar abertos e em pleno funcionamento, para o atendimento ao público dentro dos horários estabelecidos.
- 3.21. O Cessionário poderá abrir o quiosque com até 2 (duas) horas de antecedência, exclusivamente, para a montagem, limpeza, preparação e organização do ambiente, vedado a comercialização antes do horário de abertura oficial.

#### 4. DAS INSCRIÇÕES E ENVIO DAS PROPOSTAS

- 4.1. As inscrições e encaminhamento das propostas serão realizadas exclusivamente através do link ([https://www.ovg.org.br/vila\\_gastronomica](https://www.ovg.org.br/vila_gastronomica)), dentro do prazo de validade da cotação, publicada e descrita no site da OVG.

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

##### 5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 5.1.1. Poderão participar do presente processo de seleção quaisquer interessados, sendo pessoa física ou jurídica, que tenham experiência com a preparação e comercialização de alimentos e cujo ramo de atividade guarde pertinência e compatibilidade com o objeto pretendido devendo apresentar no encaminhamento da proposta:

- 5.1.1.1. Razão social da proponente em caso de PJ ou nome completo para PF;

5.1.1.2. Inscrição do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ (quando pessoa jurídica) ou Cadastro de Pessoa Física - CPF (quando pessoa física), devidamente regulares e ativos;

5.1.1.3. Comprovante de endereço completo;

5.1.1.4. e demais dados, como endereço eletrônico (e-mail), e telefones para contato.

5.1.2. As propostas terão validade mínima de 60 (sessenta) dias, contados da data do envio à Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS.

## 5.2. HABILITAÇÃO SENSORIAL

5.2.1. As empresas ou pessoas físicas interessadas em participar da presente seleção, que tenham experiência com a preparação e comercialização de alimentos e cujo ramo de atividade guarde pertinência e compatibilidade com o objeto pretendido, deverão apresentar cardápio de até 10 itens, no momento da inscrição por meio do link de acesso ao sistema, mantendo coerência com a especialidade/grupo principal para a qual o Proponente escolheu, obedecendo os seguintes critérios:

### 5.2.2. Prato social (obrigatório):

5.2.2.1. O proponente deverá informar 01 (um) prato social, em porção individualizada, ao custo máximo de R\$10,00 (dez reais).

5.2.2.2. O prato social deverá seguir as especificações abaixo elencadas:

a) deverá ser da especialidade do grupo cadastrado;

b) não poderá ser escolhido "Batata" ou "Batata Frita" como prato social.

5.2.2.3. O Proponente deverá apresentar o prato social na data e hora estabelecida para o Teste Sensorial (Degustação), que será avaliado por equipe designada pela Organização, conforme estabelece o item 7 do presente Termo.

5.2.2.4. O prato social não será contabilizado no quantitativo dos 10 itens do cardápio.

### 5.2.3. Prato(s) de Degustação (obrigatório):

5.2.3.1. Cada grupo/especialidade terá que apresentar um ou mais pratos preestabelecidos pela OVG para o Teste Sensorial (Degustação), que serão avaliados por equipe designada pela Organização, conforme requisitos mínimos estabelecidos no item 7 do presente Termo.

### 5.2.4. Pratos Opcionais:

5.2.4.1. O Proponente poderá oferecer outros pratos variados, desde que condizentes com a especialidade/grupo escolhido, além dos itens mínimos e obrigatórios descritos na tabela do subitem 3.3, desde que não ultrapasse 10 itens, estando incluso o(s) prato(s) de degustação requisitados no subitem 7.4.

5.2.4.2. Os pratos opcionais não deverão ser apresentados na fase de Teste Sensorial (Degustação).

### 5.2.5. Bebidas:

5.2.5.1. As bebidas não alcoólicas citadas na tabela do item 3.8, não serão contabilizadas no quantitativo dos itens do cardápio, contudo, deverão seguir os critérios mínimos elencados no item 3 do presente Termo.

5.2.5.2. Todas as bebidas não alcoólicas citadas na tabela do item 3.9, terão preços fixos padronizados pela OVG.

5.2.5.3. Somente será aceito proposta de bebidas alcoólicas para o grupo 16, que não poderá ser divergente de 'chopp'.

5.2.6. O proponente deverá apresentar em sua proposta todos os detalhes do(s) prato(s), com todas as especificações de tamanho, gramatura e lista de ingredientes.

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

5.2.8. As empresas ou pessoas físicas interessadas em participar da presente seleção deverão estar cientes de que deverão apresentar amostras dos produtos cadastrados como "prato social" e "prato(s) de degustação" para teste sensorial.

## 6. DA 1ª FASE DA SELEÇÃO - ENVIO DAS PROPOSTAS

6.1. As propostas que atenderem aos critérios de habilitação, descritos no item 5 do presente Termo de Referência, serão classificadas e seus proponentes serão convocados para a 2ª Fase da Seleção - Teste Sensorial (Degustação), com apresentação de amostra dos itens ofertados, que serão objeto de análise sensorial e degustação por parte da equipe designada pela Organização.

6.2. Para habilitação do proponente na 1ª Fase da Seleção, as propostas serão analisadas quanto ao cumprimento dos seguintes requisitos:

6.2.1. Apresentação da razão social da proponente (em caso de Pessoa Jurídica), CNPJ ou CPF ativo e regular, endereço completo (com comprovante), endereço eletrônico (e-mail) e telefone de contato.

6.2.2. Apresentação do cardápio, contendo até 10 (dez) itens, conforme disposto no item 5.2, com todos os detalhes dos itens propostos, com as especificações de tamanho, gramatura e lista de ingredientes.

6.3. As propostas terão validade mínima de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data do envio à Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços.

6.4. Os itens deverão ser orçados com valores fixos e irrealizáveis para o período de vigência da participação, apresentando preços correntes de mercado, sem quaisquer acréscimos de custos financeiros e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

6.5. A proposta deverá ser apresentada em língua portuguesa e moeda nacional, com somente duas casas decimais após a vírgula.

6.6. O resultado da 1ª Fase de Seleção será publicado no site da OVG, e cabe ao(a) Cessionário(a) a responsabilidade de acompanhar os prazos e datas e quaisquer alterações por meio do site da OVG. Também será encaminhado e-mail ao endereço eletrônico informado no ato da inscrição, sendo de responsabilidade do proponente a atualização desses dados no Sistema de Inscrições.

## 7. DA 2ª FASE DA SELEÇÃO - TESTE SENSORIAL (DEGUSTAÇÃO)

7.1. Os proponentes que atenderem integralmente ao item 6 do presente Termo de Referência serão classificados e convocados a apresentarem amostras dos pratos ofertados no ato do envio das propostas, denominados "prato social" e "prato(s) de degustação", para realização do Teste Sensorial (Degustação).

7.2. A apresentação das amostras para degustação seguirá a mesma dinâmica e regramento estipulado para a prestação de serviços na Vila Gastronômica, inclusive o que concerne disposto no item 11.3 deste Termo de Referência.

7.3. Não serão avaliados itens divergentes do "prato social" e "prato(s) de degustação".

7.4. A análise sensorial será realizada por grupos/especialidade culinária.

7.5. Os "pratos de degustação" deverão obedecer os seguintes requisitos mínimos:

GRUPO	ESPECIALIDADE	PRATO(S) DE DEGUSTAÇÃO
1	PIZZA	Pizza de calabresa (porção individual) Pizza de chocolate (porção individual)
2	HAMBURGUER	Sanduíche X- Salada com Batata frita ou Sanduiche Gourmet com Batata frita
3	HOT DOG	Hot Dog (porção individual)
4	CHURRASQUINHO / JANTINHA	Espetinho de carne bovina (contrafilé) Jantinha (porção individual)
5	PASTEL	Pastel de carne (porção individual)
6	PAMONHA E DERIVADOS DO MILHO	Pamonha de sal (porção individual) Pamonha de doce (porção individual) Chica doida (porção individual)
7	CALDO	Caldo de milho com frango (porção individual)
8	TAPIOCA	Tapioca de queijo (porção individual)
9	CREPE	Crepe de frango com catupiry
10	SUCOS E CREMES	Suco de acerola ( porção de 300 ml) Creme de maracujá (porção de 300 ml)
11	PANELINHA	Panelinha de carne (porção individual)
12	BUFFET DE MASSAS	Macarrão espaguete com molho bolonhesa (porção individual)
13	SORVETE E AÇÁÍ	Sorvete de creme 200ml (140g) ou 300 ml (210g) Açaí puro com banana (200 ml)
14	CHURROS	Churros de doce leite (porção individual)
15	MILK-SHAKE	Milk shake de morango (300 ml)
16	CHOPP ARTESANAL	Chopp Pilsen (300 ml) Chopp Ipa (300 ml)

7.5.1. A avaliação das amostras será realizada por equipe técnica sensorial designada pela Organização, formada por nutricionistas e colaboradores da OVG, que seguirão 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

7.6. As datas, horários, local e quantidade para apresentação de amostras - para degustação, serão previamente agendados pela OVG e devidamente informados aos proponentes classificados na 1ª Fase, através de publicação no site da OVG e envio de e-mail ao endereço eletrônico cadastrado no ato da inscrição, cabendo ao(a) Cessionário(a) a responsabilidade de acompanhar os prazos e datas e quaisquer alterações por meio do site da OVG.

7.7. As amostras deverão ter a gramatura, características e especificações conforme será ofertado durante todo o evento.

7.8. Para os grupos 13 e 16, respectivamente 'Sorvete e Açai' e 'Chopp Artesanal', os proponentes deverão apresentar no momento da degustação, a rotulagem dos produtos utilizados para fins de comprovação da sua composição e fabricação.

7.8.1. O resultado da 2ª Fase de Seleção será publicado no site da OVG, e cabe ao(a) Cessionário(a) a responsabilidade de acompanhar os prazos e datas e quaisquer alterações por meio do site da OVG, sendo de responsabilidade dos proponentes selecionados providenciar a documentação necessária para assinatura do Contrato de Cessão de Uso - CCU e providenciar o envio do comprovante de pagamento da 1ª parcela de entrada, conforme item 10 deste Termo de Referência.

## 8. DO TIPO DE JULGAMENTO

8.1. Será(ão) selecionado(s) o(s) proponente(s) que obter(iverem) a maior pontuação, por especialidade culinária, descrita no subitem 3.1. deste Termo de Referência.

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

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

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

8.5. 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);

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

## 9. DA VIGÊNCIA DA CESSÃO

9.1. O contrato terá vigência de 06 (seis) meses.

## 10. DO PAGAMENTO PELA CESSÃO DO ESPAÇO

10.1. Será cobrado o valor de R\$ 10.000,00 (dez mil reais) pela cessão do espaço por todo o período do Evento Natal do Bem - Edição 2024 – 1ª Etapa, tendo em vista os custos de operação pela OVG.

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

- 10.1.1.1. 1ª parcela: R\$ 1.000,00 (mil reais) no ato da assinatura da cessão;
- 10.1.1.2. 2ª parcela: R\$ 4.500,00 (quatro mil e quinhentos reais) até o dia 01/12/2024;
- 10.1.1.3. 3ª parcela: R\$ 4.500,00 (quatro mil e quinhentos reais) até o dia 20/12/2024.

10.1.2. O pagamento deverá ser efetuado, através de transferência ou depósito bancário em 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, de forma identificada com nome da empresa ou seu responsável legal.

10.1.3. O comprovante de pagamento da 1ª parcela, referente à entrada, deve ser anexado ao Contrato de Cessão de Uso, no ato de assinatura do documento, sendo este condicionante a assinatura do contrato.

10.1.4. Os comprovantes de pagamento referentes às 2ª e 3ª parcelas, deverão ser anexados ao Sistema de Inscrições ou enviados à Gerência de Cerimonial e Eventos por meio do endereço de e-mail: [eventos@ovg.org.br](mailto:eventos@ovg.org.br), com identificação do contrato, até a data estabelecida no subitem 10.1.1, sob pena de pagamento de multa diária pelo atraso.

## 11. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

11.1. Cessão de uso de espaço (quiosque) na Praça de Alimentação do Evento Natal do Bem - Edição 2024 - 1ª Etapa, a ser realizado no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON), localizado na Av. Jamel Cecílio, KM 1, Chácaras Alto da Glória, em Goiânia - GO, durante o período de 14/11/2024 a 05/01/2025.

11.1.1. Nas segundas-feiras 18/11, 25/11, 02/12, 09/12, 16/12 e 30/12 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. No dia 23/12 (segunda-feira), o evento estará aberto ao público normalmente.

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

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

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

11.3.1. Caso seja necessário, a OVG poderá solicitar relação dos equipamentos a serem instalados nas dependências internas do quiosque.

11.4. O Cessionário poderá realizar a IDENTIDADE VISUAL de seu estabelecimento, somente na parte interna do quiosque.

11.4.1. Havendo interesse, o cessionário deverá inserir no sistema de inscrição proposta de IDENTIDADE VISUAL de seu quiosque, no prazo de 5 dias após assinatura do contrato de cessão, contendo material, medidas, local de instalação, imagens e demais especificações que julgar necessário, a ser aprovado pela OVG.

11.5. O Cessionário que não abrir seu quiosque, sem justificativa prévia e autorizada pela OVG ou que fechar o quiosque antes do horário do item 3.15, sofrerá notificação, podendo inclusive sofrer penalidade na forma estabelecida no item 17 do Regulamento para Aquisição de Bens, Serviços, Locações, Importações e Alienações (NP 06-SD) vigente na Organização.

11.6. O cessionário, após assinatura do Contrato de Cessão de Uso, deverá complementar no Sistema de Inscrições, a informação nutricional de cada prato definido no cardápio, atendendo a RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020.

11.7. 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:

11.7.1. Em caso de indeferimento, será aplicada multa ao Cessionário.

11.7.2. Em caso de deferimento, o período de não comparecimento não poderá ultrapassar 3 dias consecutivos.

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

11.8.1. Em caso de indeferimento, será aplicada multa ao Cessionário.

11.8.2. Caberá a OVG providenciar a convocação do próximo colocado.

## 12. DAS OBRIGAÇÕES DO CESSIONÁRIO

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

12.2. Participar, juntamente com seus funcionários envolvidos diretamente na prestação de serviço, de reunião prévia de alinhamento e informações com a equipe responsável pela Produção do Natal do Bem 2024.

12.3. O prato social não poderá ser substituído e deve manter a qualidade e proporção indicadas na proposta inicial, devendo ainda, ser ofertado durante todo o período de funcionamento do quiosque no Natal do Bem 2024.

12.4. O cessionário deverá encaminhar toda segunda-feira Relatório de Faturamento Semanal, referente a semana anterior, endereçado ao e-mail: eventos@ovg.org.br.

12.5. O Cessionário que não realizar a abertura do quiosque sem justificativa prévia e autorizada pela OVG, ou que fechar o quiosque antes dos horários de encerramento dispostos no item 3 será notificado, podendo inclusive sofrer penalidade na forma estabelecida no item 17 do Regulamento para Aquisição de Bens, Serviços, Locações, Importações e Alienações (NP 06-SD) vigente na Organização.

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

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

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

12.9. 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.

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

- 12.11. Comunicar, por escrito e imediatamente, ao fiscal responsável, qualquer motivo que impossibilite a entrega do objeto, nas condições pactuadas.
- 12.12. Prestar os serviços objeto do contrato, nos termos estabelecidos na Cláusula contratual, no local e endereço estabelecido pela OVG, primando pela qualidade dos serviços, obedecendo às especificações constantes do Contrato, de sua proposta, do Termo de Referência, entre outros.
- 12.13. Assegurar o atendimento sem intercorrências fiscalizatórias, devendo todos os produtos a serem comercializados nos quiosques, estarem acompanhados de nota fiscal, dentro das legislações competentes.
- 12.14. O Cessionário é responsável pelos danos causados diretamente à OVG ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado.
- 12.15. Manter durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
- 12.16. Prover toda a mão de obra necessária para garantir a execução dos serviços, conforme requisitado pela Cedente, obedecida as disposições da legislação trabalhista vigente.
- 12.17. Manter a disciplina e a boa conduta de seus empregados nos locais de serviço, conforme normas disciplinares determinadas pela Organização das Voluntárias de Goiás.
- 12.18. Responsabilizar-se pelos serviços prestados, devendo os mesmos serem prestados com esmero, perfeição e nos termos da legislação vigente.
- 12.19. Assumir todas as responsabilidades e medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, em casos de incidentes ou acidentes, por meio de seu responsável legal, respondendo por todas as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho;
- 12.20. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da execução do objeto ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência da Contratante, inclusive por danos causados a terceiros.
- 12.21. Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches/preparações alimentares, deverão ser de primeira qualidade, apresentarem-se em perfeitas condições de preservação e conservação, e estar dentro do prazo de validade, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização.
- 12.22. Manter estoque de produtos adequado ao bom atendimento da demanda diária, que deverá ser armazenado em local diverso do ambiente concedido, devendo este fazer o transporte desses produtos diariamente para atendimento do consumo local.
- 12.23. Somente será permitido a venda de alimentos/bebidas servidos com o uso de utensílios (pratos, talheres, copos, vasilhames etc.) descartáveis de boa qualidade sem custo adicional.
- 12.24. A segurança interna do quiosque é de total responsabilidade do Cessionário.
- 12.24.1. O cessionário deverá adquirir 02 (dois) cadeados/trancas, para manter a porta e a janela de acesso ao interior do quiosque fechadas, durante o período em que o cessionário não estiver no local e assim garantir a segurança interna do quiosque.
- 12.24.2. O cessionário/ funcionário a quem foi designada a atribuição de ser responsável pela conferência após o término do expediente de
- 12.24.3. O cessionário é o responsável por toda instalação elétrica interna do quiosque, sendo de sua responsabilidade qualquer acidente ou incidente decorrente da mesma.
- 12.24.3.1. Fazer a coleta seletiva dos resíduos recicláveis e não recicláveis, gerados em função da produção e comercialização dos gêneros alimentícios comercializados em seus quiosques;
- 12.24.3.2. Acondicionar todos os resíduos gerados em lixeiras apropriadas, com tampa e acionamento de pedal, com sacos de lixo apropriado: sacos de cor azul na lixeira verde para os resíduos recicláveis e sacos de cor preta na lixeira cinza para os resíduos não recicláveis (orgânicos/rejeitos);
- 12.24.3.3. Disponibilizar em todo momento necessário sacos azuis e pretos para suas respectivas lixeiras.
- 12.25. **DAS FORMAS DE ATENDIMENTO/PAGAMENTO AOS CLIENTES:**
- 12.25.1. O Cessionário deverá ofertar aos clientes diferentes formas de pagamento, objetivando facilitar o atendimento/serviço oferecido, disponibilizando, por exemplo: opções de pagamento em cartões de crédito e débito, PIX ou em espécie.
- 12.25.2. O Cessionário deverá possuir PAINEL DIGITAL de senhas, de uso obrigatório em todos os quiosques, objetivando a melhor comunicação do pedido junto ao cliente, buscando maior fluidez e agilidade no atendimento. O painel deverá ter tamanho máximo de: 40cm x 20cm).
- 12.25.3. O Cessionário deverá emitir CUPOM FISCAL para entrega aos clientes, no momento do atendimento/serviço oferecido.
- 12.25.4. O Cessionário deverá dispor de profissionais exclusivos para atendimento no caixa e cozinha, para que não ocorram filas ou demora no atendimento, estando a seu critério o número adequado, devendo ser redimensionado o quantitativo de pessoal em dias de maior fluxo de visitantes.
- 12.26. **DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA:**

12.26.1. O Cessionário deverá providenciar autorização da Vigilância Sanitária e quaisquer outras licenças necessárias para a comercialização de seus produtos, ficando a OVG eximida de qualquer obrigação neste sentido, devendo o Cessionário apresentar esta documentação organizada até, no máximo dia 06/11/2024, endereçado ao e-mail: eventos@ovg.org.br.

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

12.26.3. Os Cessionários habilitados deverão atender e efetuar a correta utilização das normas de higiene na comercialização de seus produtos, pertinentes à legislação sanitária vigente na manipulação de alimentos, conforme determina a RESOLUÇÃO 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, 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.

12.26.4. 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.

#### 12.27. **DAS NORMAS DE HIGIENE, LIMPEZA E RESÍDUOS DOS QUIOSQUES:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 12.28. **DOS UNIFORMES E EPI'S:**

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

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

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

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

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

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

12.29. **DAS PROIBIÇÕES:**

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

12.29.2. Aluguel ou arrendamento, cessão, empréstimo ou transferência dos espaços por qualquer Cessionário sob pena de rescisão e multa contratual.

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

12.29.4. Fazer 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.

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

12.29.6. Comercializar tabaco ou afins.

12.29.7. 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.

12.29.8. Realizar carga/descarga de produtos dentro do horário de funcionamento do evento.

12.29.9. Comercializar produtos químicos e farmoquímicos.

12.29.10. Danificar qualquer parte da estrutura do Evento.

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

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

12.29.13. Fumar no interior dos quiosques.

12.29.14. Permitir a entrada de quaisquer animais nos quiosques.

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

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

12.29.17. Não será permitida a presença/permanência de crianças e adolescentes menores de 18 anos nas dependências dos quiosques, mesmo que tenham grau de parentesco com funcionários ou cessionários dos quiosques, exceto os permitidos no subitem 12.29.16.

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

12.29.19. 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.

13. **DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE**

13.1. A OVG disponibilizará apenas o espaço físico 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 Cedente.

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

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

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

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

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

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

13.5. 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.

13.6. Notificar à Cessionária, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

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

a) Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário.

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

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

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

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

#### 14. **DA GESTÃO DO CONTRATO E FISCALIZAÇÃO**

14.1. A gestão/fiscalização do Contrato ficará a cargo do setor solicitante da contratação ou a quem a Diretoria indicar, conforme descrito no item 16 do Regulamento para Aquisições da OVG.

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

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

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

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

14.6. A OVG poderá realizar ações de fiscalização para verificação do padrão e termos estabelecidos contratualmente, em dias e horários aleatórios e não informados, por meio de fiscal/funcionário responsável, designado pela OVG como 'cliente oculto', que avaliará o padrão e a qualidade dos produtos ofertados, em cumprimento ao cardápio preestabelecido e aprovado, bem como o atendimento prestado e as condições dispostas neste Termo.

#### 15. **DAS SANÇÕES E PENALIDADES**

15.1. A pessoa física ou jurídica declarada "provisoriamente" vencedora da presente seleção ou o contratado poderá ser responsabilizado e apenado, conforme descrito no item 17 do Regulamento para Aquisições da OVG.

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

a) advertência;

b) multa;

c) rescisão contratual;

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

#### 16. **DAS CONDIÇÕES GERAIS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. 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.

17.2. A OVG poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, por meio do seu site, os prazos para recebimento das propostas, para sua abertura, bem como divulgação do resultado final.

17.3. 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, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

17.5. 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.

17.6. Qualquer questionamento acerca do presente termo ou de qualquer etapa do processo de seleção deverá ser feita no prazo máximo de 48 horas do ato questionado.

17.7. 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.

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

17.9. 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.

17.10. O cessionário terá direito a 01(uma) vaga no estacionamento interno.

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

**NATHÁLIA CHAVES TEIXEIRA**  
Gerente de Cerimonial e Eventos  
Portaria nº 155/2024 - DIGER

**MAYKON DOUGLAS NUNES DIAS**  
Coordenador de Apoio Administrativo em substituição  
Gerência de Cerimonial e Eventos  
Portaria nº 271/2024 - DIGER



Documento assinado eletronicamente por **NATHALIA CHAVES TEIXEIRA, Gerente**, em 05/07/2024, às 10:11, 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 **MAYKON DOUGLAS NUNES DIAS, Assessor (a)**, em 05/07/2024, às 10:28, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **MARIA BERNADETE SOUZA NAPOLI DE SIQUEIRA, Gerente**, em 05/07/2024, às 10:29, 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 **62199341** e o código CRC **8416F7FA**.

ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS  
AVENIDA T14 249, S/C - SETOR BUENO - GOIANIA - GO - CEP 74230-130



Referência: Processo nº 202400058001452



SEI 62199341