



ORGANIZAÇÃO
DAS VOLUNTÁRIAS
DE GOIÁS

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

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 202500058002052

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 048/2025 - 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 pessoa jurídica na cessão de uso de espaço/quiosques na Vila Gastronômica do Natal do Bem - Edição 2025 - 1ª Etapa, que acontecerá entre os dias 13/11/2025 e 04/01/2026 no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON) em Goiânia-GO, para a instalação temporária de lanchonetes responsáveis pelas atividades de manipulação e comercialização dos alimentos por período determinado, conforme condições e especificações contidas no Item 03 do presente Termo.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Dentre os projetos desenvolvidos pela OVG, ressaltamos a realização do Natal do Bem - Edição 2025 - 1ª e 2ª Etapas. O projeto tem como objetivo oferecer um momento de confraternização coletiva para a comunidade goiana, 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. Na 1ª Etapa é montada uma estrutura no Centro Cultural Oscar Niemeyer - CCON, em Goiânia-GO, com decoração natalina, brinquedos e programação artística e cultural, transformando um espaço público em um grande cenário natalino. Nesta edição, o evento acontecerá de 13 de novembro de 2025 a 04 de janeiro de 2026, no CCON, localizada na Av. Deputado Jamel Cecílio, KM 1, Chácaras Alto da Glória, compreendendo um espaço de mais de 28.000 m².

2.3. Na 2ª Etapa, acontece a distribuição de brinquedos, dentre eles, carrinhos, bonecas, bolas de futebol e vôlei, tanto no evento que ocorre no Ginásio Goiânia Arena, em Goiânia-GO, quanto nos demais 245 municípios goianos. Há, ainda, apresentação musical e atração artística. Nesta edição, o evento está previsto para o dia 07 de dezembro de 2025, das 8h às 13h.

2.4. Diante do exposto, face à importância social da viabilização e gestão do Natal do Bem - Edição 2025, 1ª Etapa, faz-se necessário a seleção de interessados na cessão de uso de espaço (quiosques) na Vila Gastronômica, a fim de proporcionar uma ampla área de alimentação para comercialização de diversidades da gastronomia nacional e regional direcionada ao público participante do evento.

3. DA ESPECIFICAÇÃO E DO QUANTITATIVO DO OBJETO

3.1. Seleção de empresas interessadas na cessão de uso de quiosques na Vila Gastronômica do Natal do Bem - Edição 2025 - 1ª Etapa, que acontecerá entre os dias 13/11/2025 e 04/01/2026, no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON), em Goiânia-GO, para a instalação temporária de lanchonetes responsáveis pelas atividades de manipulação e comercialização dos alimentos por período determinado.

3.2. O presente processo selecionará 27 (vinte e sete) cessionários para abertura de quiosques, de forma padronizada, visando atender um público estimado de, aproximadamente, 1.200.000 (hum milhão e duzentas mil) pessoas durante todo o período do evento, assim distribuídos por especialidade/grupo:

ORDEM	ESPECIALIDADE	GRUPO
01	Pizza	1
02	Pizza	
03	Pizza	
04	Hambúrguer	2

05	Hambúrguer	
06	Hambúrguer	
07	Hambúrguer	
08	Hot Dog	3
09	Hot Dog	
10	Cafés e Quitandas	4
11	Churrasquinho, Jantinha e Petiscos	5
12	Churrasquinho, Jantinha e Petiscos	
13	Pastel	6
14	Pastel	
15	Pamonha e Caldos Diversos	7
16	Doces e Tortas	8
17	Doces e Tortas	
18	Crepe	9
19	Crepe	
20	Sucos e Cremes	10
21	Panelinha	11
22	Panelinha	
23	Massas	12
24	Massas	
25	Sorvete e Milk-shake	13
26	Chopp Artesanal	14
27	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, observado o subitem 3.4, considerando o segmento escolhido:

GRUPO 1 - PIZZA		
Item	Porção	Descritivo
Pizza Salgada de Calabresa	01 (um) Pedaco/Fatia individual peso mínimo de 140g	Massa à base de trigo, calabresa, queijo, molho de tomate, condimentos, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda.
Pizza Doce de Chocolate	01 (um) Pedaco/Fatia individual peso mínimo de 140g	Massa à base de trigo e chocolate.
Pizza Família de Calabresa	Pizza inteira com 08 (oito) Pedacos/Fatias peso mínimo de 1,120 Kg	Massa à base de trigo, calabresa, queijo, molho de tomate, condimentos, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda.
GRUPO 2 - HAMBÚRGUER *		
Item	Porção	Descritivo
Sanduiche X-Bacon	Porção individual peso mínimo de 300g	Pão com gergelim ou sem, proteína bovina 150g, queijo, embutidos (bacon e salsicha), salada (alface e tomate) e 1 molho, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda
Batata Frita	Porção individual peso mínimo de 140g	Batata inglesa frita, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda.
OU		
Sanduiche Gourmet	Porção individual peso mínimo de 300g	Pão brioche ou francês, 170g hambúrguer corte nobre, queijo, bacon, salada (alface e tomate) e 1 molho da casa, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda.
Batata Frita	Porção individual peso mínimo de 140g	Batata inglesa frita, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda.
* Para este grupo (Hambúrguer), deverá ser escolhido o modelo de sanduíche, se "x-bacon" ou "gourmet". As opções de batata frita são requisitos mínimos para qualquer uma das modalidades do grupo.		
GRUPO 3 - HOT DOG		
Item	Porção	Descritivo
Hot Dog	Porção individual peso mínimo de 200g	Pão para hot dog 50g, 80g salsicha (de 1ª linha), molhos, milho e batata palha, acompanhando de sachê de ketchup, maionese e mostarda.
GRUPO 4 - CAFÉS E QUITANDAS		
Item	Porção	Descritivo
Café coado	1 xícara (100ml)	Café torrado e moído. Servido em porção de 100 ml, podendo em embalagem de isopor ou papel Kraft ou

		similar. Deve ser apresentado sem açúcar, com a opção de colocar açúcar ou adoçante. Apresentar as normas e requisitos para o café torrado em grão e moído, incluindo aspecto, aroma, sabor, acidez, torra e presença de impurezas, conforme Resolução RDC nº 277/2005 da ANVISA e a Portaria SDA nº 570/2022 do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).
Café expresso	1 xícara (50ml)	Café torrado e moído. Servido em porção de 50 ml, podendo em embalagem de isopor ou papel kraft ou similar. Deve ser apresentado sem açúcar, com a opção de colocar açúcar ou adoçante. Apresentar as normas e requisitos para o café torrado em grão e moído, incluindo aspecto, aroma, sabor, acidez, torra e presença de impurezas, conforme Resolução RDC nº 277/2005 da ANVISA e a Portaria SDA nº 570/2022 do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).
Pão de Queijo	Porção individual peso mínimo de 30 gramas	Massa a base de polvilho azedo ou doce, com ovos, sal e gordura e queijo.
Empada de frango	Porção individual peso mínimo 90 gramas	Massa a base de farinha de trigo, sovada. Deve conter proteína de 1º linha, queijo e demais ingredientes de acordo com a receita do fornecedor.

GRUPO 5 - CHURRASQUINHO / JANTINHA

Item	Porção	Descritivo
Espetinho de Frango	Porção individual peso mínimo de 100g	100g de peito de frango temperado, espeto de madeira.
Espetinho de Carne Bovina (Contrafilé)	Porção individual peso mínimo de 100g	100g de contra filé temperado, espeto de madeira.
Jantinha	Porção individual peso mínimo de 430g	Porção individual com acompanhamentos (arroz, feijão tropeiro, mandioca, vinagrete e espetinho).

GRUPO 6 - PASTEL

Item	Porção	Descritivo
Pastel de Carne	Porção individual peso mínimo de 180g	Massa de pastel, recheio de carne moída, acompanhando de sachê de ketchup, maionese e mostarda.
Pastel de Queijo	Porção individual peso mínimo de 150g	Massa de pastel, recheio de queijo, acompanhando de sachê de ketchup, maionese e mostarda.

GRUPO 7 - PAMONHA E CALDOS DIVERSOS

Item	Porção	Descritivo
Pamonha de Sal	Porção individual peso mínimo de 250g	Deve ser composta exclusivamente de massa de milho, queijo e condimentos.
Pamonha Doce	Porção individual peso mínimo de 250g	Deve ser composta exclusivamente de massa de milho, queijo e açúcar.
Caldo de Milho com Frango	Porção individual peso mínimo de 250g	Deve ser composto por massa de milho, frango, temperos e condimentos. Não será aceito o caldo engrossado com espessantes, como mandioca, amido, batata, fubá, etc.

GRUPO 8 - DOCES E/OU TORTAS

Item	Porção	Descritivo
Bombom de uva	Porção individual peso mínimo de 50g	Chocolate nobre (amargo ou meio amargo ou ao leite) utilizado em cobertura. Deverá atender a resolução da ANVISA (RDC nº 723, de 01/07/2022) detalha as especificações para diferentes tipos de chocolate, incluindo o branco. A cobertura fracionada, não é considerada chocolate se não tiver a quantidade mínima de sólidos de cacau. Recheio a base de uva. Os demais ingredientes de acordo com a receita do fornecedor.
Torta de Prestígio	Unidade peso mínimo de 200g	Massa a base de farinha de trigo com recheio a base de coco. Demais ingredientes de acordo com a receita do fornecedor.

Para este grupo, o interessado poderá escolher se comercializará somente doces ou somente tortas, ou doces e tortas, sendo obrigatório oferecer no cardápio 'bombom de uva' para Doces, 'torta de prestígio' para Tortas e ambos para quem optar em comercializar Doces e Tortas.

GRUPO 9 - CREPE

Item	Porção	Descritivo
Crepe Francês de frango com catupiry	Porção individual peso mínimo de 200g	Massa à base de farinha de trigo. Deve conter proteína de 1º linha, queijo, salada e demais ingredientes de acordo com a receita do fornecedor.
Crepe de creme de avelã com morango	Porção individual peso mínimo de 100g	Massa à base de farinha de trigo. Deve conter sua base com creme de avelã de 1º linha. Os morangos deverão

		estar íntegros e sem acidez. Os demais ingredientes de acordo com a receita do fornecedor.
GRUPO 10 - SUCOS E CREMES		
Item	Porção	Descritivo
Suco de morango	500 ml	Polpa de fruta congelada (produto não fermentado, não concentrado, obtido da fruta polposa), água e açúcar.
Creme de polpa de maracujá	500 ml	Polpa de fruta congelada (produto não fermentado, não concentrado, obtido da fruta polposa), leite e creme de leite, podendo ser adoçado com leite condensado ou açúcar.
GRUPO 11 - PANELINHA		
Item	Porção	Descritivo
Panelinha de carne de sol	Porção individual peso mínimo de 250g	Deve conter no mínimo 130g de proteína de 1° linha bovina, embutidos, queijo e condimentos. A montagem do prato fica a critério do operador.
GRUPO 12 - MASSAS		
Item	Porção	Descritivo
Macarrão Espaguete ao Molho Bolonhesa	Porção individual peso mínimo de 350g	Macarrão: espaguete. Molho: bolonhesa. Proteína: mínimo de 130g carne bovina de 1° linha, queijo e demais condimentos.
GRUPO 13 - SORVETE E/OU MILK-SHAKE		
Item	Porção	Descritivo
Sorvete de creme	Porção individual peso mínimo de 210g (300 ml)	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. Caldas: chocolate, morango e caramelo.
Sorvete de chocolate	Porção individual peso mínimo de 210g (300ml)	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 Caldas: chocolate, morango e caramelo.
Milk-shake de morango	Porção individual peso mínimo de 300 ml	Base de sorvete expresso, leite pasteurizado e calda de morango.
Para este grupo, o interessado poderá escolher se comercializará somente sorvete ou somente milk-shake, ou sorvete e milk-shake, sendo obrigatório oferecer no cardápio 'sorvete de creme e chocolate' para Sorvete, 'milk-shake de morango' para Milk-shake e ambos para quem optar em comercializar Sorvete e Milk-Shake.		
GRUPO 14 - CHOPP ARTESANAL		
Item	Porção	Descritivo
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 n° 65/2011. Coadjuvantes: Os coadjuvantes permitidos para cervejas são os constantes nas Resolução RDC ANVISA n° 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 n° 65/2011. Coadjuvantes: Os coadjuvantes permitidos para cervejas são os constantes nas Resolução RDC ANVISA n° 64/2011. Chopp IPA: Teor alcóolico acima de 5%. Sabor amargo e aroma frutado.

3.4. Os 27 (vinte e sete) 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. As possíveis variações de cardápio para cada especialidade são:

GRUPO	ESPECIALIDADE	VARIAÇÕES DE CARDÁPIO
1	Pizza	<ul style="list-style-type: none"> • Pizzas salgadas, sabores variados; • Pizzas doces, sabores variados.
2	Hambúrguer	<ul style="list-style-type: none"> • Sanduíche X-Salada; • Sanduíche Gourmet; • Batata Frita (simples e especial); • Pão com carne assada ou linguiça.
3	Hot Dog	<ul style="list-style-type: none"> • Hot Dog Tradicional; • Hot Dog Gourmet; • Batata Frita (simples e especial).
4	Cafés e Quitandas	<ul style="list-style-type: none"> • Café coado e expresso; • Bebidas à base de café; • Quitandas variadas; • Salgados diversos; • Bolos tradicionais; • Pão na chapa; • Bauru / Misto quente; • Sanduíche natural industrializado; • Doces tradicionais (brigadeiro, beijinho, leite ninho, cajuzinho, olho de sogra, casadinho).
5	Churrasquinho, Jantinha e Petiscos	<ul style="list-style-type: none"> • Espetinho (sabores variados); • Jantinha com acompanhamentos; • Porções/Petiscos (torresmo, mandioca, vinagrete, salada, frios, bolinho de arroz, bacalhau ou camarão, quibe, croquete, linguiça, carne na chapa, frango ou peixe frito); • Batata Frita (simples e especial).
6	Pastel	<ul style="list-style-type: none"> • Pastel com recheio salgado, sabores variados; • Pastel com recheio doce, sabores variados.
7	Pamonha e Caldos Diversos	<ul style="list-style-type: none"> • Pamonha de sabores variados (cozida); • Pamonha frita ou assada; • Caldos (diversos sabores); • Chica doída.
8	Doces e/ou Tortas	<ul style="list-style-type: none"> • Tortas doces (sabores diversos); • Bombons com recheios variados; • Doces variados; • Frutas com chocolate e/ou cobertura diversas; • Bolo no pote (sabores diversos); • Churros; • Pudim; • Pipoca gourmet.

9	Crepe	<ul style="list-style-type: none"> • Crepe com recheio salgado variado; • Crepe com recheio doce variado.
10	Sucos e Cremes	<ul style="list-style-type: none"> • Sucos de polpa ou da fruta in natura (diversos sabores); • Cremes de polpa de frutas (diversos sabores); • Frapês sabores diversos (exceto à base de café); • Smoothies sabores diversos.
11	Panelinha	<ul style="list-style-type: none"> • Panelinha de sabores variados (com ou sem acompanhamento); • Galinhada (com ou sem acompanhamento); • Arroz carreteiro (com ou sem acompanhamento); • Risoto sabores diversos (com ou sem acompanhamento).
12	Massas	<ul style="list-style-type: none"> • Macarrão ao molho (sabores diversos); • Lasanha; • Rondelli; • Capeletti; • Ravioli; • Rigatoni; • Canelone; • Salada com massa; • Nhoque; • Conchiglione; • Risoni; • Yakisoba.
13	Sorvete e/ou Milk-shake	<ul style="list-style-type: none"> • Sorvete sabores diversos (copo e/ou casquinha); • Milk-shake sabores diversos; • Picolés diversos (fruta, cremoso e/ou especiais); • Açaí na tigela com acompanhamento diversos;
14	Chopp Artesanal	<ul style="list-style-type: none"> • Chopp Artesanal sabores diversos; • Chopp de Vinho.

3.5. As inscrições serão realizadas no sistema a ser disponibilizado no link (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 constantes no subitem 3.11 e o prato social.

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

3.7. 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.

3.8. Os participantes devem se certificar que todas as proteínas, produtos lácteos e embutidos utilizados no preparo dos alimentos devem conter selo de inspeção estadual ou federal (S.I.E ou S.I.F).

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

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

3.11. Todos os Cessionários poderão comercializar bebidas NÃO alcóolicas, caso tenham a intenção, dentre os produtos relacionados na tabela abaixo, cujos valores serão fixos e irremovíveis, definidos pela Organização/Cedente:

OBJETO	UNIDADE	DESCRIPTIVO	VALOR
--------	---------	-------------	-------

Água mineral sem gás	500 ml	Apresentação de 500 ml	R\$ 4,00
Água mineral com gás	500 ml	Apresentação de 500 ml	R\$ 5,00
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\$ 15,00
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 (exceto na versão sem açúcar), 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 (exceto na versão sem açúcar), 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 (exceto na versão sem açúcar), 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\$ 10,00
Chá Industrializado	de 300 a 500ml	Apresentação de 300 a 500ml de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar. Chá: é o produto constituído de uma ou mais partes de espécie(s) vegetal(is) inteira(s), fragmentada(s) ou moída(s), com ou sem fermentação, tostada(s) ou não. O produto pode ser adicionado de aroma e ou especiaria para conferir aroma e ou sabor. Apresentado em embalagem pronta para o consumo, como garrafas	R\$ 10,00

		PET ou latas. Devem apresentar rótulo com informações da empresa envasadora, com registro no MAPA, dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela RDC Nº. 277, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	
Energético	de 220 a 330ml	Apresentação de 200 a 330ml de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar. Bebida industrializada, à base de água gaseificada, cafeína ou taurina, inositol, vitaminas e/ou minerais dentre outros. Regidas pela legislação geral sobre bebidas, Lei nº 8.918/1994 e o Decreto nº 6.871/2009, que tratam da padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas. Devem apresentar rótulo com informações da empresa envasadora, composição, incluindo a quantidade de cafeína e taurina com registro no MAPA, dentro dos padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	R\$ 12,00
Energético	350 a 473ml	Apresentação de 350 a 473ml de marca consolidada e reconhecida pelo mercado, na versão com e sem açúcar. Bebida industrializada, à base de água gaseificada, cafeína ou taurina, inositol, vitaminas e/ou minerais dentre outros. Regidas pela legislação geral sobre bebidas, Lei nº 8.918/1994 e o Decreto nº 6.871/2009, que tratam da padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas. Devem apresentar rótulo com informações da empresa envasadora, composição, incluindo a quantidade de cafeína e taurina com registro no MAPA, dentro dos padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	R\$ 16,00

- 3.12. As bebidas citadas na tabela acima não serão contabilizadas no quantitativo dos itens do cardápio.
- 3.13. Não será permitida a utilização de vasilhames de vidro.
- 3.14. A OVG fixará o cardápio, informado no sistema, na frente dos quiosques e disponibilizará mais 05 cópias impressas para cada cessionário.
- 3.15. Após validação junto ao Cessionário, que deve manter conformidade ao cardápio aprovado pela Contratante, 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.
- 3.16. O espaço destinado à instalação da estrutura compreende a 1 (um) quiosque com tamanho aproximado de 11,4m² (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).
- 3.17. A estrutura física de cada quiosque contará com:
- 3.17.1. Porta de acesso/janela de atendimento e circulação de ar;
- 3.17.2. Pias com torneira, possuindo as devidas instalações hidráulicas necessárias para bom funcionamento;
- 3.17.3. 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.
- 3.17.3.1. As instalações elétricas deverão ser executadas por profissionais capacitados e serão validadas e 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.
- 3.17.3.2. 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.

3.18. A localização dos quiosques e a distribuição de cada quiosque entre os Cessionários será definida pela OVG, e posteriormente comunicada aos cessionários.

3.19. O horário oficial e obrigatório para o funcionamento da Vila Gastronômica durante os dias de funcionamento do evento, será:

3.19.1. das 18h às 23:30h, de terça a domingo;

3.19.2. das 18h às 23:30h, no dia 22/12/25 (segunda-feira); e

3.19.3. das 17h às 21:00h no dia 24/12/25 (quarta-feira);

3.19.4. Os quiosques deverão permanecer abertos até os horários acima listados, se atentando ao prazo para o recebimento dos últimos pedidos.

3.20. Nas segundas-feiras 17/11, 24/11, 01/12, 08/12, 15/12 e 29/12 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.

3.20.1. No dia 22/12 (segunda-feira), o evento funcionará normalmente, conforme horário estabelecido no item 3.19.2.

3.20.2. No dia 31/12 (quarta-feira), o evento estará fechado ao público devido a baixa procura registrada na véspera de *Reveillón*.

3.21. As datas estabelecidas no subitem 3.19, 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.

3.22. Os quiosques deverão estar abertos e em pleno funcionamento, para o atendimento ao público dentro dos horários estabelecidos.

3.23. O Cessionário poderá abrir o quiosque com até 2 (duas) horas de antecedência ao horário oficial para a montagem, limpeza, preparação e organização do ambiente.

3.23.1. A comercialização dos produtos poderá ser iniciada a partir das 17 horas, somente após a conclusão da preparação e organização do ambiente.

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), 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 deste processo seletivo interessados que sejam pessoas jurídicas (CNPJ) com experiência mínima de 01 (um) ano na preparação e comercialização de alimentos, cujo ramo de atividade seja pertinente e compatível com o objeto deste Termo. Os interessados deverão apresentar, juntamente com a proposta:

5.1.1.1. Razão social;

5.1.1.2. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), regular e ativo;

5.1.1.3. Comprovante de endereço completo;

5.1.1.4. Endereço eletrônico (*e-mail*);

5.1.1.5. Nome completo do representante legal;

5.1.1.6. CPF e RG do representante legal; e

5.1.1.7. Telefones para contato.

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

5.2. HABILITAÇÃO SENSORIAL

5.2.1. As empresas 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 propor 01 (um) prato social, em porção individualizada, ao custo máximo de R\$12,00 (doze 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.

5.2.2.5. O prato social deve ser oferecido durante todo o período do evento. Caso não seja possível a comercialização do prato social, independente do motivo, o Cessionário deverá oferecer um prato da especialidade do grupo como substituto durante o período de supressão, mantendo a qualidade do prato e o valor do prato social, sendo vedado a substituição por prato de valor inferior ao prato social. Esta informação estará impressa no cardápio para o público.

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 7.6.

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 3.11, 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 3.11, terão preços fixos padronizados pela OVG.

5.2.5.3. Somente será aceito proposta de bebidas alcoólicas para o grupo 14.

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

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

5.2.8. As empresas 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 empresas que atenderem aos critérios de habilitação, descritos no subitem 5.1 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 de equipe designada pela Diretoria da OVG.

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 dos documentos relacionados no item 5.1.1.;

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, lista de ingredientes e nome do prato.

6.3. As propostas terão validade mínima de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de 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 preliminar 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.

6.6.1. Em caso de dúvidas ou interposição de recurso quanto ao resultado preliminar, o interessado deverá enviar e-mail para compras@ovg.org.br, em até 2 (dois) dias contados após o resultado preliminar, sendo desconsiderados os questionamentos

após esse prazo. O resultado definitivo da 1ª Fase de Seleção será publicado no site da OVG, não sendo passível mais questionamentos posteriores.

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 11.4 deste Termo de Referência.

7.3. O proponente deverá apresentar entre 02 (duas) a 05 (cinco) amostras de cada prato obrigatório para avaliação e classificação do melhor "prato(s) de degustação" na 2ª fase de seleção do Teste Sensorial.

7.3.1. O quantitativo descrito no subitem 7.3 será informado quando houver a convocação para realização da 2ª Fase (Degustação).

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

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

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

GRUPO	ESPECIALIDADE	PRATO(S) DE DEGUSTAÇÃO	PESO/TAMANHO MÍNIMO (PORÇÃO INDIVIDUAL)
1	PIZZA	<ul style="list-style-type: none">• Pizza de calabresa• Pizza de chocolate	<ul style="list-style-type: none">• 140g (calabresa)• 140g (chocolate)
2	HAMBÚRGUER	<ul style="list-style-type: none">• Sanduíche X-Bacon com Batata fritaou• Sanduiche Gourmet com Batata frita	<ul style="list-style-type: none">• 300g (sanduíche)• 140g (batata)
3	HOT DOG	<ul style="list-style-type: none">• Hot Dog Tradicional	<ul style="list-style-type: none">• 200g
4	CAFÉS E QUITANDAS	<ul style="list-style-type: none">• Café coado• Café expresso• Pão de queijo• Empada de Frango	<ul style="list-style-type: none">• 100ml (café coado)• 50ml (café expresso)• 30g (pão de queijo)• 90g (empada de frango)
5	CHURRASQUINHO / JANTINHA / PETISCOS	<ul style="list-style-type: none">• Espetinho de carne bovina• Jantinha	<ul style="list-style-type: none">• 100g (espetinho)• 430g (jantinha)
6	PASTEL	<ul style="list-style-type: none">• Pastel de carne	<ul style="list-style-type: none">• 180g

7	PAMONHA E CALDOS DIVERSOS	<ul style="list-style-type: none"> • Pamonha de sal • Pamonha de doce • Caldo de milho com frango 	<ul style="list-style-type: none"> • 250g (pamonha) • 250g (pamonha) • 250g (caldo)
8	DOCES E/OU TORTAS	<ul style="list-style-type: none"> • Torta de Prestígio e/ou • Bombom de uva 	<ul style="list-style-type: none"> • 250g (torta) • 50g (bombom de uva)
9	CREPE	<ul style="list-style-type: none"> • Crepe francês de frango com catupiry 	<ul style="list-style-type: none"> • 200g
10	SUCOS E CREMES	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de morango • Creme de maracujá 	<ul style="list-style-type: none"> • 500ml (suco) • 500ml (creme)
11	PANELINHA	<ul style="list-style-type: none"> • Panelinha de carne de sol 	<ul style="list-style-type: none"> • 250g
12	MASSAS	<ul style="list-style-type: none"> • Macarrão espaguete com molho bolonhesa 	<ul style="list-style-type: none"> • 350g
13	SORVETE E/OU MILK-SHAKE	<ul style="list-style-type: none"> • Sorvete de creme. e/ou • Milk-shake de morango 	<ul style="list-style-type: none"> • 300 ml ou 210g (sorvete) • 300ml (milk-shake)
14	CHOPP ARTESANAL	<ul style="list-style-type: none"> • Chopp Pilsen • Chopp IPA 	<ul style="list-style-type: none"> • 300ml (pilsen) • 300ml (IPA)

7.6.1. A avaliação das amostras será realizada por equipe técnica sensorial, 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

7.7. 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. A comunicação será realizada por meio de publicação no site da OVG e envio de e-mail ao endereço eletrônico cadastrado no ato da inscrição. O Cessionário será responsável por acompanhar os prazos, datas e eventuais alterações no site da OVG.

7.8. O atraso superior a 15 (quinze) minutos poderá acarretar em desclassificação, sob avaliação da Comissão de Avaliação Sensorial.

7.9. O não comparecimento acarretará em desclassificação automática do candidato.

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

7.11. Não serão degustados e avaliados as amostras que não atingirem o peso mínimo exigido no item 3.3 deste Termo de Referência, ocasionando na desclassificação do proponente.

7.12. Para os grupos 8, 13 e 14, respectivamente 'Doces e/ ou Tortas', 'Sorvete e/ou Milk-shake' 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.

7.13. O resultado preliminar 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.

7.13.1. Em caso de dúvidas ou interposição de recurso quanto ao resultado preliminar, o interessado deverá enviar e-mail para compras@ovg.org.br, em até 2 (dois) dias contados após o resultado preliminar, sendo desconsiderados os questionamentos após esse prazo. O resultado definitivo da 2ª Fase de Seleção será publicado no site da OVG, não sendo passível mais questionamentos posteriores.

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 “15” pontos, este será automaticamente desclassificado do processo.

8.3. Durante o processo de análise e avaliação dos critérios, a equipe técnica 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.

8.6.1. No caso da necessidade de sorteio público para o desempate das empresas que estejam “empatadas” na proposta comercial, o mesmo será realizado através de sistema informatizado da própria OVG, com o apoio da Gerência de Tecnologia da Informação desta Organização, com dia e horário agendado entre os participantes “empatados” e poderá ser acompanhada pelas empresas habilitadas, através da plataforma eletrônica “gratuita”.

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\$ 15.000,00 (quinze mil reais) pela cessão do espaço por todo o período do Evento Natal do Bem - Edição 2025 – 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\$ 2.000,00 (dois mil reais) em 05 dias úteis após assinatura da cessão;
- 10.1.1.2. 2ª parcela: R\$ 6.500,00 (seis mil e quinhentos reais) até o dia 01/12/2025;
- 10.1.1.3. 3ª parcela: R\$ 6.500,00 (seis mil e quinhentos reais) até o dia 20/12/2025.

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

10.1.3. O não pagamento das parcelas na data de vencimento do boleto acarretará nas penalidades de:

- a) Multa de 2% sobre o valor da parcela em atraso; e
- b) Juros de mora de 0,0333% ao dia sobre o valor em atraso.

10.1.4. Em caso do não pagamento em até 05 dias após o vencimento, poderá haver a interrupção da comercialização no evento e aplicação de penalidades previstas no item 15 deste Termo de Referência.

11. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

11.1. Cessão de uso de espaço (quiosque) na Praça de Alimentação do Evento Natal do Bem - Edição 2025 - 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 13/11/2025 a 04/01/2026.

11.2. Nas segundas-feiras 17/11, 24/11, 01/12, 08/12, 15/12 e 29/12 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.

11.2.1. No dia 22/12 (segunda-feira), o evento funcionará normalmente.

11.2.2. No dia 31/12 (quarta-feira), o evento estará fechado ao público devido a baixa procura registrada na véspera de *Reveillón*.

11.3. Caberá a cada Cessionário mobiliar/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.

11.3.1. Caso seja necessário a utilização do gás de cozinha, o Cessionário deverá realizar a devida instalação do botijão atendendo as normas e legislações aplicáveis, no local designado para uso do mesmo, de acordo com a estrutura física de cada quiosque.

11.3.2. O Cessionário que utilizar o gás deverá apresentar a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) referente à instalação de gás, emitida por profissional habilitado e registrado no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA), antes do início da execução do serviço.

11.4. 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.

11.4.1. Em até 05 (cinco) dias úteis após assinatura do contrato, o Cessionário deverá encaminhar relação dos equipamentos a serem instalados nas dependências internas do quiosque, para dimensionamento da carga elétrica a ser utilizada, a qual não poderá exceder 40 amperes (módulo trifásico). O documento deve ser enviado para o e-mail: eventos@ovg.org.br ou ser anexado ao Sistema de Inscrições.

11.5. O Cessionário poderá realizar somente a IDENTIDADE VISUAL de seu estabelecimento relacionada a marca, e apenas na parte interna do quiosque, mediante aprovação prévia da Cedente.

11.5.1. Havendo interesse, o cessionário deverá inserir no Sistema de Inscrição ou enviar para o e-mail: eventos@ovg.org.br, a proposta de IDENTIDADE VISUAL de seu quiosque, no prazo de 5 (cinco) dias úteis após assinatura do contrato de cessão, contendo material, medidas, local de instalação, imagens e demais especificações que julgar necessário, a ser aprovado pela OVG.

11.6. O Cessionário que não abrir seu quiosque, sem justificativa prévia e autorizada pela OVG ou que fechar o quiosque antes do horário oficial de funcionamento, sofrerá notificação, podendo inclusive sofrer penalidades previstas no item 15 deste Termo de Referência, na forma estabelecida no item 17 do Regulamento para Aquisição de Bens, Serviços, Locações, Importações e Alienações (NP 06-SD) vigente na Organização.

11.7. O cessionário, após assinatura do Contrato de Cessão de Uso, deverá complementar no Sistema de Inscrições até o dia 10/11/2025, a informação nutricional de cada prato definido no cardápio, atendendo a RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020.

11.8. 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 em caso de indeferimento, será aplicada penalidade ao Cessionário.

11.9. 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, sendo que:

11.9.1. Em caso de indeferimento, será aplicada penalidade ao Cessionário, e tendo sido efetuado o pagamento disposto no item 10 não caberá ressarcimento do valor já efetivado.

11.9.2. Caberá a OVG providenciar a convocação de outro participante, observada a classificação dentro da mesma categoria ou em outra, a critério da Cedente.

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 - Edição 2025.

12.3. O prato social não poderá ser substituído e deve manter a qualidade e proporção indicadas na proposta inicial e amostras, devendo ainda, ser ofertado durante todo o período de funcionamento do quiosque.

12.3.1. Caso não seja possível a comercialização do prato social, independente do motivo, o Cessionário deverá oferecer um prato da especialidade do grupo como substituto durante o período de desfalque, mantendo a qualidade do prato e o valor do prato social, sendo vedado a substituição por prato de valor inferior ao prato social. Esta informação estará impressa no cardápio para o público.

- 12.4. O cessionário deverá encaminhar quinzenalmente Relatório de Faturamento, endereçado ao e-mail: eventos@ovg.org.br, sob pena de notificação e aplicação de penalidades previstas no item 15 deste Termo de Referência.
- 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 será notificado, podendo inclusive sofrer penalidades previstas no item 15 deste Termo de Referência.
- 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, serem transportados e acondicionados de forma adequada, garantindo a qualidade e suas características, obedecendo normas e legislações aplicáveis.
- 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 cupom fiscal ou nota fiscal, em conformidade com as legislações pertinentes.
- 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 estarem dentro do prazo de validade, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização.
- 12.22. Todas as embalagens utilizadas para servirem os alimentos deverão ser descartáveis, higiênicas e adequadas para alimentos, de fácil manuseio e abertura, proporcionando praticidade ao consumidor. Deverão, ainda, ser ecologicamente corretas, preferencialmente biodegradáveis ou recicláveis.
- 12.23. 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.
- 12.24. 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.
- 12.25. Somente será permitido a venda de alimentos/bebidas servidos com o uso de utensílios (pratos, talheres, copos, vasilhames etc.) descartáveis de boa qualidade.
- 12.26. Os Cessionários deverão se adequar às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), especialmente a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004, que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.
- 12.27. O Cessionário que alterar o preço das bebidas e não mantiver o padrão e qualidade dos produtos oferecidos será notificado e poderá sofrer penalidades previstas no item 15 deste Termo de Referência.

12.28. A segurança interna do quiosque é de total responsabilidade do Cessionário.

12.28.1. 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.

12.28.2. O Cessionário é o responsável por toda instalação elétrica interna do quiosque, que deverá ser executada por profissional capacitado e será fiscalizada pela OVG, de forma a atestar a adequação às normas vigentes, com limite de carga máxima de 40 amperes (módulo trifásico). A instalação deverá ser aparente e protegida por dutos de PVC rígido ou aço galvanizado, íntegra de tal forma a permitir a higienização dos ambientes, sendo de responsabilidade do cessionário qualquer acidente ou incidente decorrente da mesma.

12.28.2.1. O dimensionamento das instalações elétricas, 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.

12.28.3. O cessionário que necessitar de sistema de exaustão para atividades que gerem fumaça (ex.: preparo de jantinhas, hambúrgueres/sanduíches, espetinhos), deverá apresentar projeto para aprovação. A instalação e os custos serão de responsabilidade do Cessionário.

12.28.4. O cessionário deve se organizar diariamente para prover o estoque dos materiais necessários à execução do serviço, devendo realizar carga/descarga de produtos fora do horário de funcionamento do evento.

12.28.4.1. É dever do Cessionário:

12.28.4.2. Fazer a coleta seletiva dos resíduos recicláveis e não recicláveis, gerados em função da produção e comercialização dos gêneros alimentícios comercializados em seus quiosques;

12.28.4.3. 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);

12.28.4.4. Disponibilizar em todo momento necessário sacos azuis e pretos para suas respectivas lixeiras.

12.29. **DAS FORMAS DE ATENDIMENTO/PAGAMENTO AOS CLIENTES:**

12.29.1. 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.

12.29.2. 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.

12.29.3. O Cessionário deverá emitir CUPOM FISCAL para entrega aos clientes, no momento do atendimento/serviço oferecido.

12.29.4. 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.

12.30. **DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA:**

12.30.1. 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 10/11/2025. O documento deverá ser anexado, ao Sistema de Inscrições, e na impossibilidade deste, poderá ser endereçado ao e-mail: eventos@ovg.org.br.

12.30.2. A não apresentação no prazo estipulado acarretará em notificação e aplicação de penalidades previstas no item 15 deste Termo de Referência.

12.30.3. 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.

12.30.4. 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.

12.30.5. 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.

12.31. **DA ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (ART) PARA INSTALAÇÃO DE GÁS:**

12.31.1. 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.

12.31.2. O Cessionário que utilizar o gás, deverá apresentar a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) referente à instalação de gás, emitida por profissional habilitado e registrado no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA), até a data de 10 de novembro de 2025.

12.31.3. O cessionário que não efetuar o envio da ART no prazo estipulado será notificado, podendo inclusive sofrer penalidades previstas no item 15 deste Termo de Referência, na forma estabelecida no item 17 do Regulamento para Aquisição de Bens, Serviços, Locações, Importações e Alienações (NP 06-SD) vigente na Organização.

12.32. DAS NORMAS DE HIGIENE, LIMPEZA E RESÍDUOS DOS QUIOSQUES:

12.32.1. 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.

12.32.2. 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.

12.32.3. 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.

12.32.4. 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 a terceiros em função do consumo destes produtos.

12.32.5. 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.

12.32.6. 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.

12.32.7. 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.

12.32.8. 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.

12.32.8.1. 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.

12.32.9. 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 RECICLÁVEIS" e "RESÍDUOS NÃO RECICLÁVEIS", facilitando assim, o descarte correto.

12.32.10. 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.

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

12.32.12. 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.

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

12.33. DOS UNIFORMES E EPI'S:

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

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

12.33.3. 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.

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

12.33.5. 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.

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

12.34. DAS PROIBIÇÕES:

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

- 12.34.2. Aluguel ou arrendamento, cessão, empréstimo ou transferência dos espaços por qualquer Cessionário, sob pena de rescisão e multa contratual.
- 12.34.3. Mudança de local pelos Cessionários após as devidas instalações do quiosque nos locais definidos pela equipe da OVG, até a data final do evento.
- 12.34.4. 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.
- 12.34.5. Comercializar ou manter sob sua guarda objetos de procedência duvidosa ou ilícita, sob pena de sujeitar-se às penalidades administrativas, civis e criminais cabíveis.
- 12.34.6. Comercializar tabaco ou afins.
- 12.34.7. Comercializar produtos químicos e farmoquímicos.
- 12.34.8. Danificar qualquer parte da estrutura do Evento.
- 12.34.9. Utilizar postes, grades, bancos, escadas, paredes, canteiros ou árvores existentes na área do Evento para afixação de mostruários ou qualquer outra finalidade.
- 12.34.10. Praticar qualquer ato que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- 12.34.11. Fumar no interior dos quiosques.
- 12.34.12. Permitir a entrada de quaisquer animais nos quiosques.
- 12.34.13. Expor alimento à venda sem que esteja devidamente protegido contra poeira, insetos e outras formas de deterioração.
- 12.34.14. É vedada a comercialização de balas, guloseimas, brinquedos e quaisquer outros produtos que não estejam em conformidade com as especificações do item 3 deste Termo de Referência.
- 12.34.15. Não é permitido a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) 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.
- 12.34.16. 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.
- 12.34.17. Fica proibida a empresa selecionada de veicular publicidade acerca do objeto desta contratação, salvo se houver prévia autorização da Contratante.
- 12.34.18. 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 11,4m² (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. A OVG fornecerá acesso à internet sem fio (Wi-Fi) para uso geral de todo o público nas áreas comuns. Caso o Cessionário necessite de conexão à internet via cabo, a instalação, o custeio e a manutenção da infraestrutura serão de responsabilidade exclusiva do Cessionário, mediante aprovação da Cedente. A OVG não se responsabilizará por quaisquer problemas ou custos relacionados à internet cabeada.
- 13.6. 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.
- 13.7. 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.
- 13.8. 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.

- 13.9. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 13.10. Prestar informações adicionais, dirimir dúvidas e orientar nos casos omissos se ocorrer, mediante solicitação da Cessionária.
- 13.11. 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 empresa declarada “provisoriamente” vencedora da presente seleção ou o contratado poderá ser responsabilizada e apenada, 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.
- 15.2.1. A aplicação da sanção de multa não poderá ser inferior a 1% (um por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor cobrado pela cessão do espaço, objeto do presente contrato.
- 15.3. O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará à Contratada a multa de 1% (um por cento) ao dia de atraso, incidente sobre o valor cobrado pela cessão do espaço, podendo acarretar sua rescisão unilateral.
- 15.3.1. Se o total das multas atingir valor igual a 30% (trinta por cento) do valor total deste contrato, este será rescindido de pleno direito, a exclusivo critério da Contratante, sem prejuízo da apuração de perdas e danos.

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 ínterim 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. DO SIGILO E DE PROTEÇÃO DE DADOS – LEI Nº 13.709/2018

17.1. A CONTRATANTE / CONTRATADA, além de guardarem sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, se comprometem a adotar as melhores práticas para respeitar a legislação vigente e/ou que venha entrar em vigor sobre proteção de dados, sendo certo que se adaptará, inclusive, à Lei nº 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).

17.2. A CONTRATANTE e CONTRATADA se obrigam ao dever de confidencialidade e sigilo relativamente a toda a informação e/ou dados pessoais a que tenha acesso por virtude ou em consequência das relações profissionais, devendo assegurar-se de que os seus colaboradores, consultores e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas funções, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados pessoais tratados, se encontram eles próprios contratualmente obrigados ao sigilo profissional.

17.3. As partes se obrigam a realizar o tratamento de dados pessoais de acordo com as disposições legais vigentes, bem como nos moldes da Lei nº 13.709/2018, a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), visando dar efetiva proteção aos dados coletados de pessoas naturais que possam identificá-las ou torná-las identificáveis, utilizando-os de tais dados tão somente para os fins necessários à consecução do objeto do Contrato, ou nos limites do consentimento expressamente manifestado por escrito por seus respectivos titulares.

17.4. A CONTRATANTE e a CONTRATADA se responsabilizam, única e exclusivamente, acerca da utilização dos dados obtidos por meio do contrato, sendo terminantemente vedada a utilização de tais informações para fins diversos daqueles relativos ao objeto do contrato, bem como outros fins ilícitos, ou que, de qualquer forma, atendem contra a moral e os bons costumes.

17.5. A OVG não será, em qualquer hipótese, responsabilizada pelo uso indevido por parte da CONTRATADA e/ou terceiros, com relação a dados armazenados em seus softwares e bancos de dados.

17.6. A CONTRATADA não poderá utilizar a informação e/ou os dados pessoais a que tenha acesso para fins distintos do seu fornecimento/prestação de serviços à OVG, não podendo, nomeadamente, transmiti-los a terceiros

17.7. A OVG NÃO IRÁ COMPARTILHAR NENHUM DADO DAS PESSOAS NATURAIS, SALVO AS HIPÓTESES EXPRESSAS DA LEI Nº 13.709/2018, QUE PERMITEM O COMPARTILHAMENTO SEM CONSENTIMENTO DO TITULAR.

17.8. O dever de sigilo e de confidencialidade e as restantes obrigações previstas no presente item, deverão permanecer em vigor mesmo após o término de vigência do contrato.

17.9. Eventuais violações externas que atinjam o sistema de proteção da OVG, serão comunicadas aos titulares, bem como a Autoridade Nacional de Proteção de Dados - ANPD.

17.10. Os dados pessoais serão eliminados após o término de seu tratamento, no âmbito e nos limites técnicos das atividades, autorizada a conservação para as seguintes finalidades:

17.10.1. Cumprimento de obrigação legal ou regulatória pelo controlador;

17.10.2. Estudo por órgão de pesquisa, garantida, sempre que possível, a anonimização dos dados pessoais;

17.10.3. Transferência a terceiro, desde que respeitados os requisitos de tratamento de dados dispostos na Lei; ou

17.10.4. Uso exclusivo do controlador, vedado seu acesso por terceiro, e desde que anonimizados os dados.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. 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.

18.2. 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.

18.3. 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.

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

18.5. 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.

18.6. 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.

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

18.8. Os casos omissos neste Termo serão resolvidos pelas Diretorias Geral, de Planejamento e Gestão e Administrativo/Financeira, a qual a Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços (GAPS) está subordinada.

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

18.10. 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.



Documento assinado eletronicamente por **ELIANE ROSA VAZ DOS REIS, Coordenador (a)**, em 23/05/2025, às 14:12, 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 **NATHALIA CHAVES TEIXEIRA, Gerente**, em 23/05/2025, às 14:14, 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 23/05/2025, às 17:12, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1 informando o código verificador **74804471** e o código CRC **0BBBB7CB**.

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



Referência: Processo nº 202500058002052



SEI 74804471