



RELATÓRIO Nº 4 / 2026 SEAD/CACG/SEAD-15671

RELATÓRIO DE VISITAS REALIZADAS PELA COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DO CONTRATO DE GESTÃO - EXERCÍCIO DE 2025

1. INTRODUÇÃO

O presente relatório tem por objetivo apresentar as visitas realizadas "*in loco*", pela **Comissão de Avaliação do Contrato de Gestão nº 001/2011 (SEAD/OVG) – CACG**, durante o ano de 2025, no sentido de acompanhar e avaliar a efetiva execução das atividades previstas em contrato, visando garantir o cumprimento dos objetivos nele estabelecidos.

Comissão de Avaliação, designada pela Portaria nº 1.643, de 01 de setembro de 2025 (SEI nº [79088993](#)), criada pelo Decreto estadual nº 10.218, de 16 de fevereiro de 2023, que regulamenta a Lei estadual nº 21.792, de 16 de fevereiro de 2023, é integrante da estrutura complementar da Secretaria de Estado da Administração – SEAD, conforme o artigo 3º, inciso X, do Decreto estadual nº 10.437, de 9 de abril de 2024, que aprova o seu Regulamento. Constituída pelos seguintes servidores:

- José Eduardo Jayme Oliveira (Presidente);
- Janaína Ferreira Viturino (Membro);
- Rodolpho Lopes Soares (Membro);
- Tatiana de Souza Morais (Membro).

2. METODOLOGIA

As visitas realizadas por membros da Comissão seguem um roteiro previamente definido, contemplando:

- inspeção física das instalações, observando estrutura, organização, acessibilidade e condições de uso;
- verificação dos serviços prestados;
- entrevistas com funcionários e usuários;
- análise de documentos pertinentes.

3. VISITAS REALIZADAS

3.1. **Evento:** Romaria de Muquém.

Local: Unidade do Centro de Atendimento ao Romeiro – CAR, no km 30 da Rodovia estadual GO-237, entre os municípios de Niquelândia/GO e Muquém/GO.

Data: de 5 a 15 de agosto de 2025.

Período dos atendimentos: 1º a 15 de agosto de 2025.

Data da visita: 11 de agosto de 2025.

Descrição: O foco da visita foi avaliar as operações diárias e a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar estabelecidas, bem como as instalações.

Considerada a peregrinação religiosa mais antiga de Goiás, a Romaria de Muquém completa 277 anos em 2025. Todos os anos, no dia 5 de agosto, os romeiros saem da cidade de Niquelândia conduzindo a imagem de Nossa Senhora D'Abadia pela Rodovia da Fé. Eles iniciam a trajetória no fim da tarde, na Igreja Matriz da Paróquia São José, passam pela Paróquia Nossa Senhora D'Abadia e, durante a caminhada, **fazem uma pausa no Centro de Apoio do Romeiro da Organização das Voluntárias de Goiás (OVG)**. A peregrinação se encerra no Santuário de Muquém. A procissão ocorre durante toda a noite e termina com a chegada dos romeiros ao Santuário.

O CAR Muquém é um espaço de acolhimento que oferece cuidado e respeito a cada romeiro. Oferece, gratuitamente, lanches (pão com manteiga e com mortadela, leite, café e suco), banheiros com chuveiros e sanitários e aparelhos de ar-condicionado, atendimentos de saúde, como curativos e massagens, capela para orações e espaço de convivência, onde são disponibilizadas mesas e cadeiras para descanso e wi-fi gratuito e área de camping. A estrutura foi montada para receber os romeiros com dignidade e respeito durante toda a peregrinação e funciona até o último dia da romaria, que este ano foi até o dia 15 de agosto, com previsão de atendimento a 50 mil pessoas neste ano.

O atendimento oferecido pelo CAR Muquém conta com a participação de cerca de 100 pessoas, que se revezam em turnos. São voluntários, colaboradores da OVG e da Prefeitura de Niquelândia, além da parceria de vários órgãos públicos estaduais e empresas. O Corpo de Bombeiros Militar (CBMGO) e a Polícia Militar do Estado de Goiás (PMGO) garantem a segurança no local. O atendimento é ininterrupto, 24 horas por dia.

Imagens Selecionadas: Mostram os funcionários em atividade, destacando a eficiência e a limpeza do ambiente operacional, além da organização e a disponibilidade de insumos essenciais, bem como as instalações necessárias ao bom funcionamento do CAR refletindo a boa gestão do Centro de Apoio do Romeiro de Nossa Senhora D'Abadia de Muquém.



Vista Norte para Sul do Centro de Apoio ao Romeiro - Muquém 2025.



Vista lateral do Centro de Apoio ao Romeiro.



Ponto de Atendimento ao Romeiros - Local onde são distribuídos o Pão, leite, sucos, dentre outros.



Bebedouros disponibilizados com água natural e gelada.



Central de Gás - CAR Muquém.



Depósito de Secos e Molhados.



Local disponibilizado para atendimento aos Romeiros que necessitem de apoio à saúde.



Área de Camping destinada exclusivamente aos Romeiros.



Alojamentos dos servidores e funcionários.

3.2. **Evento:** Restaurante do Bem.

Local: Unidade 4, anexo à Universidade Estadual de Goiás – UEG, na Rodovia BR-153, km 98, Bairro Zona Urbana, Fazenda Barreiro do Meio, Anápolis/GO.

Data da visita: 5 de setembro de 2025.

Descrição: A inspeção teve como foco a avaliação das operações diárias, análise quanto ao cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar, a adequação das instalações e o nível de satisfação dos usuários.

O Programa Restaurante do Bem tem como finalidade garantir segurança alimentar e nutricional a indivíduos em situação de vulnerabilidade social. Apesar de seu caráter assistencial, não utiliza a renda como critério de limitação de atendimento servindo refeições nutritivas e saborosas, ao preço simbólico de R\$ 2,00 (dois reais), em unidades espalhadas pelo Estado. Elaborado por nutricionistas, o cardápio variado é um convite à boa alimentação,

pois contém verduras, legumes e frutas de sobremesa. As refeições, preparadas em cozinhas instaladas nas próprias unidades, são servidas quentes e em ambientes climatizados. Cada restaurante conta com um(a) fiscal e um(a) nutricionista capacitados para garantir o bom atendimento e a qualidade da alimentação servida.

As unidades funcionam de segunda a sexta-feira, das 10h30 às 14 horas. Na **unidade 4**, são oferecidas, em média, 900 refeições diárias, distribuídas entre 500 pratos servidos no local e 400 marmitex. Adicionalmente, são enviadas 300 marmitex para o Restaurante do Bem localizado no Bairro Filostro Machado, que também é um programa de iniciativa da Organização das Voluntárias de Goiás (OVG) em parceria com a Prefeitura de Anápolis.

Sobre o Restaurante do Bem – Unidade 4, constatou-se:

- Encontra-se em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.
- As instalações apresentam-se adequadas e a execução dos serviços está alinhada à proposta contratual.
- Os usuários demonstraram satisfação quanto à qualidade da alimentação e ao atendimento recebido, o que evidencia a boa gestão e a eficiência da Unidade.

Diante do exposto, registra-se que a unidade 4 apresenta conformidade quanto às condições de higiene, segurança alimentar, adequação das instalações e satisfação dos usuários, estando os serviços executados em consonância com os objetivos do Contrato de Gestão. Ressalte-se que a unidade encontra-se operando de forma exemplar, assegurando a manutenção da qualidade e da eficiência dos serviços prestados.

Imagens Selecionadas: Foram coletados registros fotográficos que demonstram funcionários em atividade, a limpeza e organização dos ambientes, a eficiência operacional e a adequada disponibilidade de insumos necessários ao bom funcionamento do Restaurante, refletindo a boa gestão e funcionamento da Unidade 4.



Local de venda de tickets para a alimentação.



Faixa e entrada do restaurante.



Cubas gastronômicas.



Estoque de Gêneros Alimentícios.



Estoque de descartáveis.



Fornos disponíveis.



Local onde é feita a higienização de cubas e panelas.



Açougue



Sala separada onde é realizada a higienização dos utensílios utilizados pelos usuários no refeitório.



Parte da alimentação é feita no fogão a gás.



Refeitório.



Prato modelo do dia.

3.3. **Evento:** Restaurante do Bem.

Local: Unidade 3, Rua Barão de Cotegipe, nº 358, Centro, Anápolis/GO.

Data da visita: 9 de dezembro de 2025.

Descrição: A inspeção teve como foco a avaliação das operações diárias, análise quanto ao cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar, a adequação das instalações e o nível de satisfação dos usuários.

O Programa Restaurante do Bem tem como finalidade garantir segurança alimentar e nutricional a indivíduos em situação de vulnerabilidade social. Apesar de seu caráter assistencial, não utiliza a renda como critério de limitação de atendimento servindo refeições nutritivas e saborosas, ao preço simbólico de R\$ 2,00, em unidades espalhadas pelo Estado. Elaborado por nutricionistas, o cardápio variado é um convite à boa alimentação, pois contém verduras, legumes e frutas de sobremesa. As refeições, preparadas em cozinhas instaladas nas próprias unidades, são servidas quentes e em ambientes climatizados. Cada restaurante conta com um(a) fiscal e um(a) nutricionista capacitados para garantir o bom atendimento e a qualidade da alimentação servida.

As unidades funcionam de segunda a sexta-feira, das 10h30 às 14 horas. Na **unidade 3**, são oferecidas, em média, 1.630 refeições diárias, distribuídas entre 745 pratos servidos no local e 885 marmitex.

Constatou-se que o Restaurante do Bem – Unidade 3:

- Encontra-se em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar. As instalações apresentam-se adequadas e a execução dos serviços está alinhada à proposta contratual.

- Os usuários demonstraram satisfação quanto à qualidade da alimentação e ao atendimento recebido, o que evidencia a boa gestão e a eficiência da Unidade.

Ressalte-se que a unidade encontra-se operando de forma exemplar, assegurando a manutenção da qualidade e da eficiência dos serviços prestados.

Diante do exposto, registra-se que a unidade 3 apresenta conformidade quanto às condições de higiene, segurança alimentar, adequação das instalações e satisfação dos usuários, estando os serviços executados em consonância com os objetivos do Contrato de Gestão.

Imagens Selecionadas: Foram coletados registros fotográficos que demonstram funcionários em atividade, a limpeza e organização dos ambientes, a eficiência operacional e a adequada disponibilidade de insumos necessários ao bom funcionamento do Restaurante, refletindo a boa gestão e funcionamento da Unidade 3.



Cozinha - preparo das refeições - Panelas elétricas e fogão a gás.



Sala de Higienização das cubas.







2 fileiras de cubas gastronômicas.



Cubas Gastronômicas.



3.4. **Evento:** Natal do Bem

Local: Centro Cultural Oscar Niemeyer, GO-020, Chácaras Alto da Glória, Goiânia/GO.

Período: de 14 de novembro de 2025 até 4 de janeiro de 2026, de terça-feira a domingo, das 18h às 23h.

Data da visita: 18 de novembro de 2025.

Descrição: A inspeção teve como foco verificar a montagem, organização e adequação da estrutura física do Natal do Bem antes do período de grande circulação dos visitantes.

O Natal do Bem é reconhecido como o maior projeto social e cultural de fim de ano de Goiás, promovido pela Organização das Voluntárias de Goiás –OVG em parceria com o Governo do Estado. Realizado anualmente no Centro Cultural Oscar Niemeyer, o evento transforma o complexo em um parque temático natalino de grande porte, totalmente gratuito, acessível e aberto a toda a população. A estrutura conta com cenários temáticos, iluminação especial composta por milhões de pontos de LED, ambientes instagramáveis, áreas infantis, apresentações artísticas diversas dentro e fora do Palácio da Música, além da distribuição gratuita de pipoca e algodão-doce durante todo o evento reforçando o caráter social e inclusivo da iniciativa. O espaço também conta com uma Vila Gastronômica diversificada, composta por 27 quiosques.

Sua programação atrai milhares de visitantes de Goiânia e de todo o estado, promovendo integração social, fomento a economia criativa e valorizando artistas locais. O evento se consolidou como um dos mais aguardados do calendário goiano.

O projeto também se destaca pelo compromisso com a acessibilidade e a inclusão. O espaço conta com rampas, pisos táteis, sinalização adaptada, áreas reservadas para pessoas com deficiência, intérpretes de Libras em apresentações selecionadas e equipes capacitadas para atender famílias em situação de vulnerabilidade, garantindo acolhimento e segurança.

Durante a vistoria, constatou-se que a estrutura do Natal do Bem encontra-se em conformidade com as normas aplicáveis às instalações temporárias de grande circulação de público, atendendo aos requisitos de segurança, acessibilidade, organização operacional e conservação dos ambientes. As estruturas cenográficas, de iluminação, circulação e apoio mostraram-se adequadas.

Foi observado, ainda, que o evento não opera às segundas-feiras, período destinado exclusivamente à manutenção geral das estruturas, limpeza profunda, revisão elétrica, checagem de equipamentos, reparos pontuais e reorganização dos ambientes. Além disso, verificou-se que manutenções diárias também são realizadas no período da tarde, antes da abertura ao público, garantindo que todas as áreas permaneçam íntegras, seguras e visualmente adequadas para receber os visitantes em perfeitas condições, bem como no final da noite de cada evento.

A vistoria evidenciou também correta sinalização, organização dos espaços temáticos e cumprimento dos protocolos de segurança, bem como equipe orientada quanto às rotinas de operação e manutenção. As condições observadas indicam preparo e padronização adequados para assegurar bom atendimento e fluxo seguro durante o funcionamento.

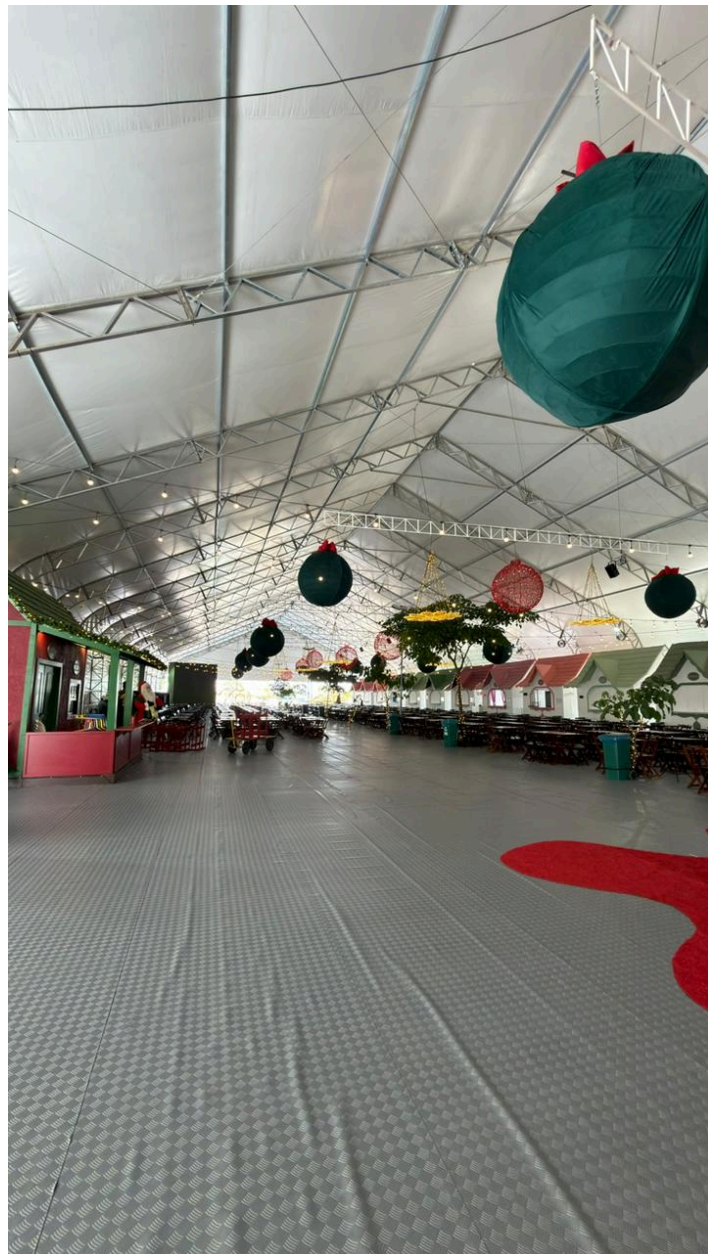
Os 27 quiosques da Vila Gastronômica oferecem opções obrigatórias de “**prato social**” a preços acessíveis, variando entre R\$ 10,00 e R\$ 12,00. A iniciativa contribui para o fortalecimento da economia local, ao mesmo tempo em que garante atendimento à população em situação de maior vulnerabilidade. Os usuários demonstraram satisfação quanto à qualidade da alimentação e ao atendimento recebido, o que evidencia a boa gestão e a eficiência na realização do evento.

Diante do exposto, conclui-se que o Natal do Bem encontra-se em conformidade com as exigências do Contrato de Gestão, apresentando instalações adequadas, organização eficiente, estruturas seguras e condições favoráveis para o atendimento ao público. Destacam-se as rotinas de manutenção semanal às segundas-feiras e de revisão diária no período da tarde e final da noite, que asseguram a conservação e a plena funcionalidade do espaço. A gestão demonstrou alinhamento às normas aplicáveis e comprometimento com a qualidade e segurança do evento.

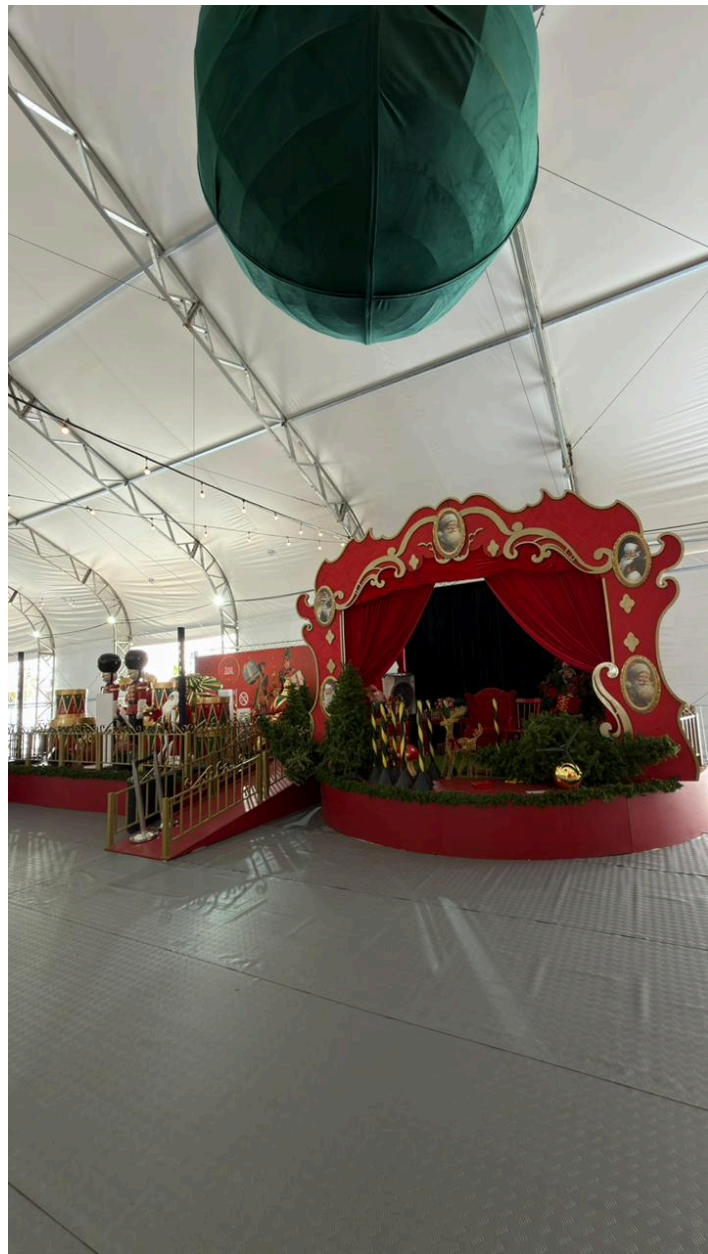
Imagens Selecionadas: Imagens realizadas durante o dia, sem público, evidenciando exclusivamente a estrutura física montada, permitindo observar com clareza organização, limpeza, conservação e conformidade técnica do espaço.



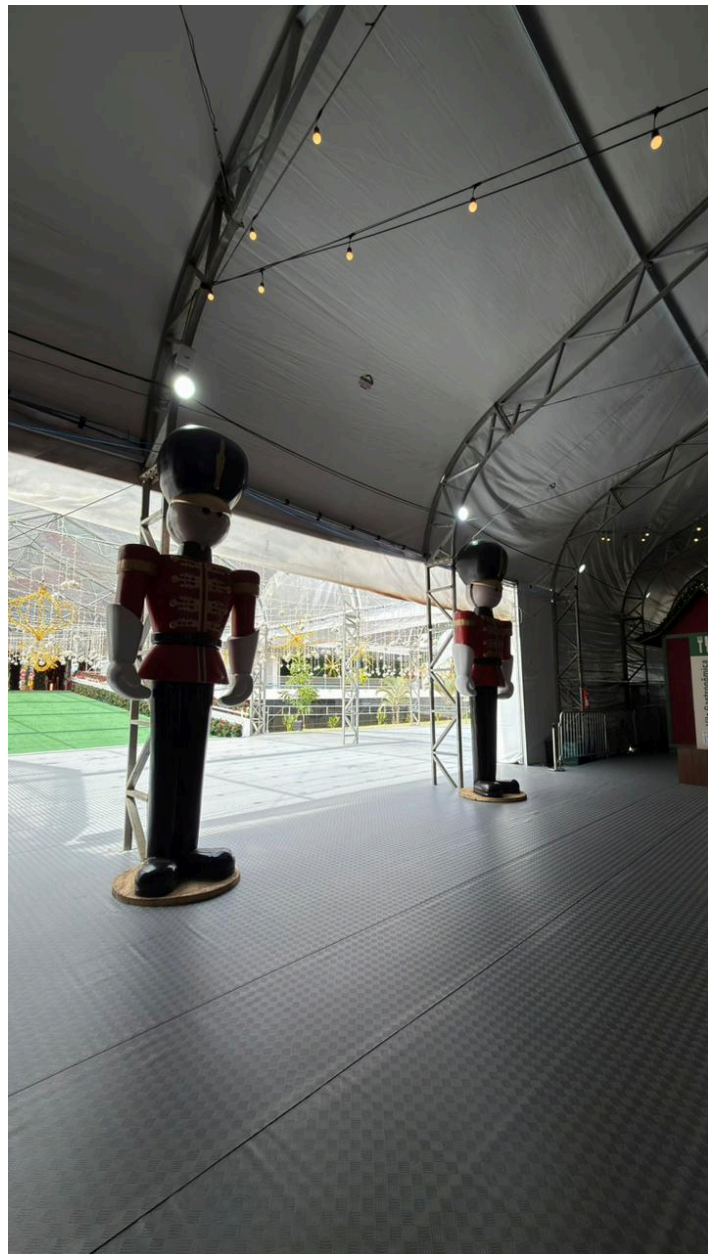
Centro do Espaço Gastronômico.



Vila Gastrônica composta por 27 quiques.



Palco Interno para o Papai Noel nos dias de chuva.



Saída da Vila Gastronômica para a rampa iluminada que dá acesso ao evento.



Rampa Iuminada.



Espaço para fotos.



Um dos carros alegóricos que contam com mais de 120 artistas.



Coreto onde faz a apresentação da cerimônia de acendimento das luzes e espaço onde são realizados os desfiles.



Espaço destinado à captura e à retirada de fotografias impressas.



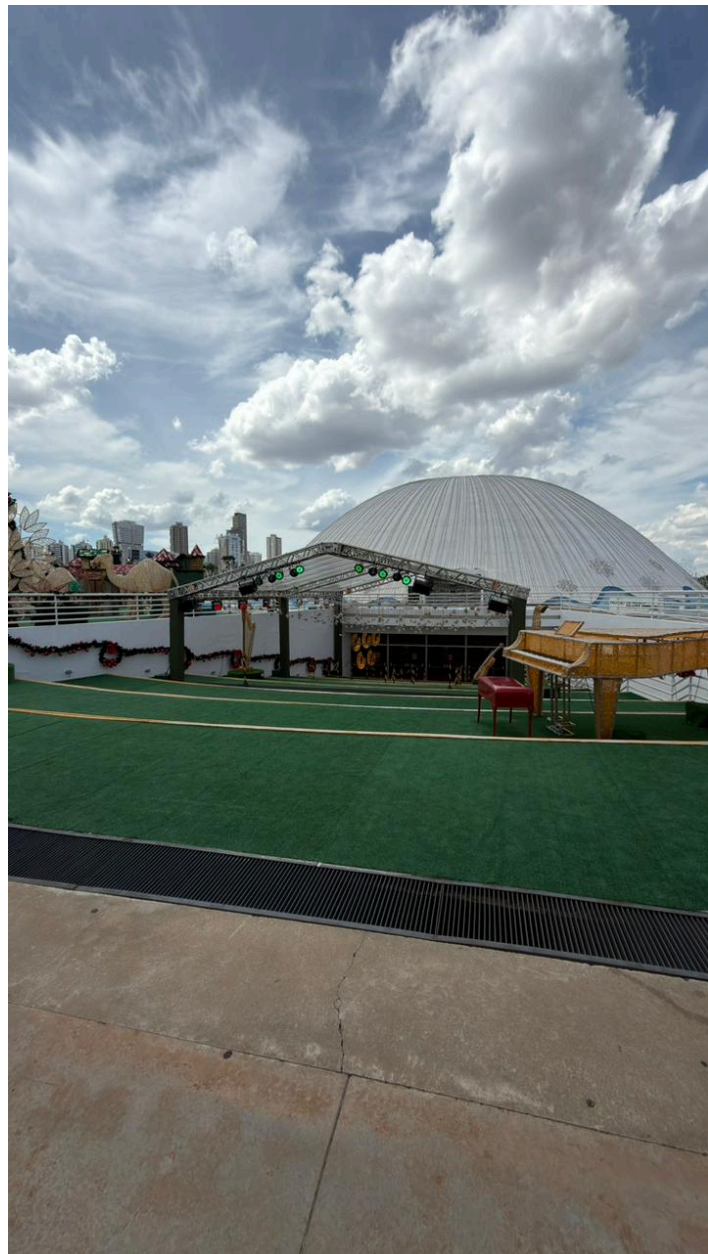
Casas temáticas.



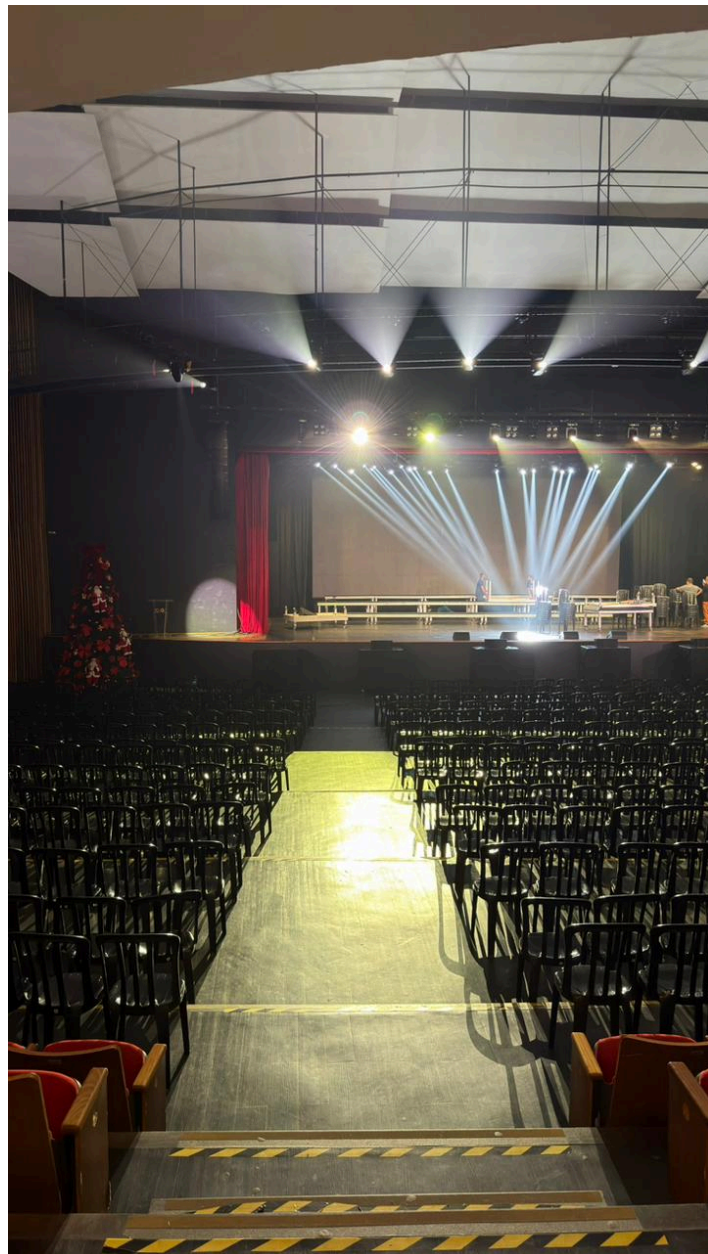
Mapa do espaço do evento Natal do Bem.



São mais de 3 milhões de pontos de luz.



Palácio da Música.



Espaço Interno do Palácio da Música.



Entrada para o espaço "Viagem do Tempo".



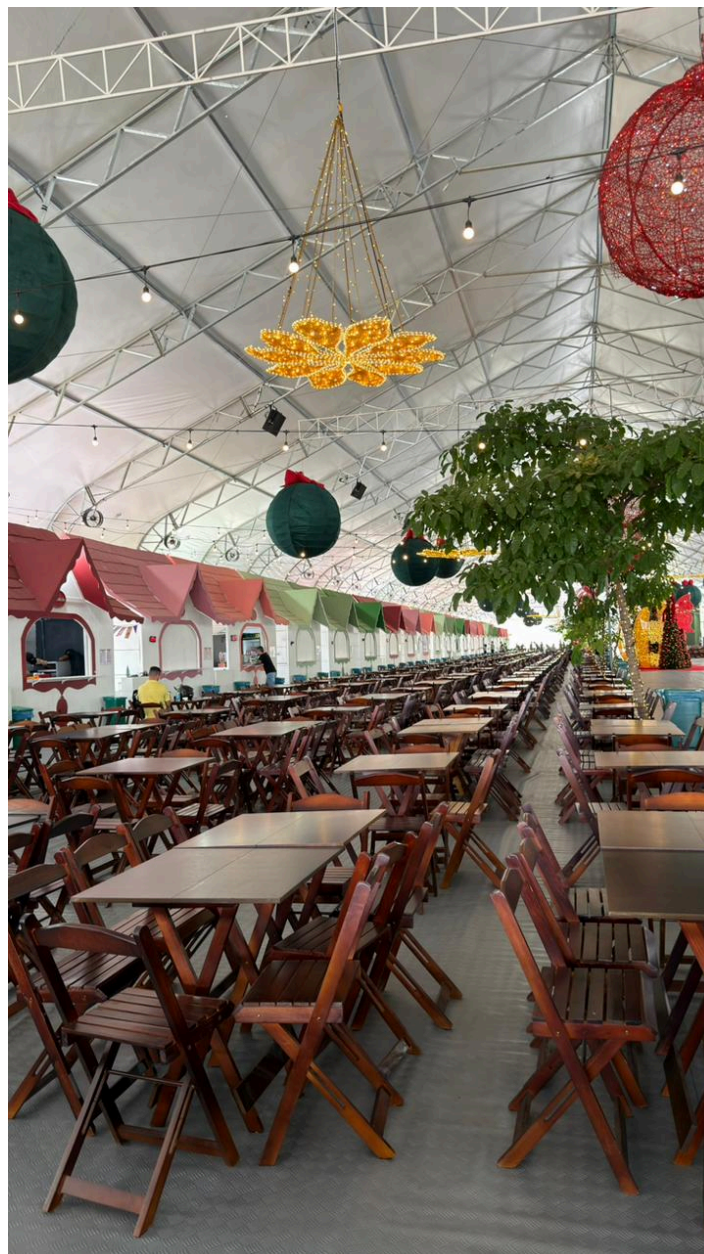
A árvore de natal que é destaque central com 40 metros de altura.



Vista Superior do Centro Cultural Oscar Niemeyer.



Quiosques - Vila Gastronômica.



Visão da entrada da Vila Gastronômica.

4. CONCLUSÃO

As visitas realizadas pela Comissão de Avaliação ao longo do exercício de 2025 permitiram verificar, de forma consistente, a efetividade, a regularidade e a eficiência das ações executadas pela Organização das Voluntárias de Goiás – OVG no âmbito do Contrato de Gestão nº 001/2011.

Em todas as unidades e eventos vistoriados — Romaria de Muquém, Restaurante do Bem (Unidades 3 e 4) e Natal do Bem — foram observados a plena conformidade com as normas aplicáveis, a adequada organização operacional, condições satisfatórias de higiene, segurança e acessibilidade, além de elevado nível de satisfação dos usuários.

As estruturas físicas apresentaram-se adequadas e compatíveis com a demanda de público, e as equipes envolvidas demonstraram preparo técnico, eficiência e alinhamento às diretrizes contratuais. Destacam-se ainda as boas práticas de manutenção, monitoramento e gestão, observadas especialmente nos eventos de grande porte.

Diante do exposto, conclui-se que as ações executadas pela OVG mantiveram-se aderentes aos objetivos previstos no Contrato de Gestão, garantindo atendimento de qualidade, segurança e efetividade social à população goiana. Recomenda-se a continuidade das práticas consolidadas, bem como a preservação dos padrões operacionais que vêm assegurando resultados positivos e alinhados ao interesse público.

Comissão de Avaliação do Contrato de Gestão

JOSÉ EDUARDO JAYME OLIVEIRA
Gerente e Presidente da Comissão

JANAÍNA FERREIRA VITURINO
Membro

RODOLPHO LOPES SOARES
Membro

TATIANA DE SOUZA MORAIS
Membro

Goiânia, 31 de março de 2025



Documento assinado eletronicamente por **JOSE EDUARDO JAYME OLIVEIRA, Gerente da Comissão**, em 31/03/2026, às 16:08, 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 **RODOLPHO LOPES SOARES, Membro**, em 31/03/2026, às 16:12, 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 **TATIANA DE SOUZA MORAIS, Membro**, em 31/03/2026, às 16:12, 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 **JANAINA FERREIRA VITURINO, Membro**, em 31/03/2026, às 16:14, 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 **88305484** e o código CRC **83F5C0D5**.

COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DO CONTRATO DE GESTÃO (SEAD/OVG)
Av. Universitária nº 609, Setor Leste Universitário - Goiânia/GO - CEP 74.605-010 - (62) 3201 8707.



Referência: Processo nº 202500005028725



SEI 88305484