



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA RETOMADA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Trata-se de seleção de interessados na permissão de uso das barraquinhas da praça de alimentação da Vila Gastronômica do Arraiá do Bem 2026, que acontecerá entre os dias 05 a 07 de junho de 2026 dentro do Estádio Serra Dourada em Goiânia/GO, para a instalação temporária de lanchonetes, responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos por período determinado, conforme condições e especificações contidas no Item 03 do presente Termo.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 O Arraiá do Bem será um evento que destaca as raízes culturais de Goiás, especialmente as festas de São João, promovendo as quadrilhas e as danças típicas, que fazem parte da tradição do estado. O Arraiá do Bem será um evento que destaca as raízes culturais de Goiás, especialmente as festas de São João, promovendo as quadrilhas e as danças típicas, que fazem parte da tradição do estado. Além disso, a gastronomia será uma das grandes atrações do evento, com destaque para as comidas típicas de Goiás, como a deliciosa pamonha, o tradicional empadão goiano, e outras delícias juninas, que são saboreadas com muito orgulho pelas famílias goianas durante o mês de junho. Essas iguarias, carregadas de sabor e história, são um elemento importante na celebração da culinária goiana.

2.2 O evento será realizado dentro do Estádio Serra Dourada, entre os dias **05 a 07 de junho de 2026**, com entrada gratuita e programação voltada para todos os públicos, promovendo inclusão e lazer para a comunidade. O Público estimado é de 30 mil pessoas por dia.

2.3 O evento se insere como uma ação estratégica para promover o turismo em Goiás, conforme a competência da Secretaria da Retomada no fomento à política estadual de turismo. A realização do Arraiá do Bem não só atrairá turistas, mas também fortalecerá o senso de identidade cultural entre os goianos.

2.4 Goiás possui uma rica tradição de celebrações de São João, especialmente as festas juninas, que são marcadas por quadrilhas animadas, danças típicas, barracas de comidas tradicionais e celebrações religiosas. Historicamente, essas festas têm forte presença nas cidades goianas, como Pirenópolis, Goiânia e outras regiões do estado, que se tornam pontos de encontro de turistas e moradores durante o mês de junho.

2.5 As quadrilhas são uma das maiores atrações dessas festas. Elas representam a união da música, dança e figurino típico, sendo um símbolo da tradição e da alegria do povo goiano. Essas apresentações reúnem pessoas de todas as idades e são, sem dúvida, uma das manifestações culturais mais queridas e esperadas da população. O Arraiá do Bem terá a participação das principais quadrilhas e quadrilheiros de Goiás, celebrando essa tradição e proporcionando visibilidade aos grupos locais.

2.6 Ao promover o Arraiá do Bem, Goiás reafirma sua identidade cultural, unindo a tradição das festas de São João à promoção de sua gastronomia, música e arte popular. O local do evento será composto por várias ações, as quais listamos abaixo, a título exemplificativo:

i) Fomento ao Turismo: O evento se insere como uma ação estratégica para promover o turismo em Goiás, além de fortalecer o senso de identidade cultural entre os goianos;

ii) **Apresentação de Quadrilhas Juninas:** As quadrilhas juninas e danças típicas, que fazem parte da tradição do estado e são uma das maiores atrações das festas de São João, terão um espaço de destaque no Arraiá do Bem;

iii) **Gastronomia Junina:** Uma das grandes atrações do evento será a culinária tradicional de Goiás e das festas juninas, com pratos típicos como pamonha, empadão goiano, pé de moleque, arroz doce e entre outros que carregam sabor e história;

iv) **Música típica:** A música é um elemento fundamental nas festas juninas de Goiás, refletindo a rica diversidade cultural do estado. As melodias e ritmos tradicionais, como o sertanejo, a viola caipira, o forró, dentre outros, transmitidos de geração em geração, animam as quadrilhas, embalam as danças e criam uma atmosfera festiva e acolhedora. A música goiana estará presente na celebração junina do "Arraiá do Bem", de modo a valorizar e promover essa expressão cultural, além da realização de shows de grandes artistas nacionais.

3. DA ESPECIFICAÇÃO E DO QUANTITATIVO DO OBJETO

3.1. Seleção de interessados na permissão de uso de quiosques na Vila Gastronômica do Arraiá do Bem 2026, que acontecerá entre os dias **05 a 07 de junho de 2026**, dentro do Estádio Serra Dourada em Goiânia/GO, para a instalação temporária de lanchonetes responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos por período determinado.

3.2. O presente processo selecionará 35 (trinta e cinco) permissionários para abertura de quiosques, de forma padronizada, visando atender um público estimado de, aproximadamente, 30 mil pessoas por dia de evento, assim distribuídos por especialidade/grupo:

GRUPO	ESPECIALIDADE	QUANTIDADE DE VAGAS
1	Pizza	2
2	Hambúrguer	4
3	Hot Dog	3
4	Churrasquinho / Jantinha	3
5	Pastel	3
6	Pamonha	2
	Derivados do milho (canjica, milho cozido, curau, cachapa, chica doida)	3
7	Caldo	2
8	Tapioca	1
9	Crepe	2
10	Empadão	2
11	Sucos naturais e cremes	2
12	Sorvete e Açai	2
13	Churros	2
14	Pé de moleque, paçoca, maçã do amor, doces tradicionais de festa junina.	2
TOTAL		35

3.3. Cada Proponente deverá escolher apenas um grupo/especialidade e apresentar uma proposta de cardápio que deverá atender aos requisitos **mínimos e obrigatórios** abaixo elencados,

podendo acrescentar outros itens até o limite máximo de 10 (dez) itens, considerando o segmento escolhido:

GRUPO 1 - PIZZA		
Item	Porção	Descritivo
Pizza salgada de calabresa	Porção individual 250g	Massa a base de trigo, calabresa com a gramatura estimada de 100g, queijos, molho de tomate, condimentos, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda.
Pizza doce de chocolate	Porção individual 100g	Massa à base de trigo, queijo, chocolate.
Pizza Família de calabresa	Grande (8 pedaços)	Massa a base de trigo, calabresa com a gramatura estimada de 400g, queijos, molho de tomate, condimentos, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda.
GRUPO 2 - HAMBURGUER *		
Item	Porção	Descritivo
Sanduíche X-Salada	Porção individual 350g	Pão com gergelim, hambúrguer artesanal bovino, queijo, embutidos (bacon, calabresa e salsicha), saladas (alface, tomate, picles entre outros) e 1 molho, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda
Batata frita	Porção individual 150g a 200g	Batata inglesa 150g, frita, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda
Batata frita Especial	Porção para 3 pessoas	Batata inglesa 500g, bacon e queijo, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda
OU		
Sanduíche Gourmet	Porção individual 350g	Pão brioche, 170g hambúrguer corte nobre, queijo, bacon, saladas (alface, tomate, picles entre outros) e maionese verde, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda

Batata frita	Porção individual 150g	Batata inglesa 150g, frita, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda
Batata frita Especial	Porção para 3 pessoas	Batata inglesa 500g, bacon e queijo, acompanhado de sachê de ketchup, maionese e mostarda
* Para este grupo, deverá ser escolhido o modelo de sanduíche, se "x-salada" ou "gourmet". As opções de batata frita são requisitos mínimos para qualquer uma das modalidades.		
GRUPO 3 - HOT DOG		
Item	Porção	Descritivo
Hot Dog	Porção individual 200g	Pão para hot dog 50g, 100g salsicha (de 1ª linha), molhos, milho e batata palha, acompanhando de sachê de ketchup, maionese e mostarda.
GRUPO 4 - CHURRASQUINHO / JANTINHA		
Item	Porção	Descritivo
Espetinho de frango	Porção individual 100g	carne de frango de qualidade adequada ao consumo, espeto de madeira
Espetinho de carne bovina	Porção individual 100g	carne bovina de qualidade adequada ao consumo, espeto de madeira
Espetinho de Kafta com queijo	Porção individual 100g	100g de kafta com queijo, espeto de madeira
Jantinha	Porção individual 200g	Porção individual, 02 acompanhamentos (arroz 200g e feijão tropeiro 100g), 1 guarnição 80g, salada 50g e espetinho 100g.
GRUPO 5 - PASTEL		
Item	Porção	Descritivo
Pastel de carne	Porção individual 280g	Massa de pastel, tamanho compatível com porção individual com recheio de qualidade, acompanhando de sachê de ketchup, maionese e mostarda.
Pastel de queijo	Porção individual 280g	Massa de pastel, medidas de 20cm x 10 cm, 200g de recheio, acompanhando de sachê de ketchup, maionese e mostarda.
GRUPO 6 - PAMONHA E DERIVADOS DO MILHO		

Item	Porção	Descritivo
Pamonha de sal	Porção individual 300g	Deve conter minimamente massa de milho, queijo e condimentos.
Pamonha à moda com linguiça	Porção individual 300g	Deve ser composta exclusivamente de massa de milho, linguiça e queijo.
Pamonha doce	Porção individual 300g	Deve ser composta exclusivamente de massa de milho, queijo e açúcar.
Chica doida	Porção individual 200g	Deve ser composta exclusivamente de massa de milho, carne bovina, ou linguiça, ou frango, condimentos e queijo.
Canjica	Porção individual	À base de milho branco cozido, leite e açúcar.
Milho cozido	Unidade	Espiga de milho verde cozido em água e sal.
Curau	Porção individual	Massa de milho verde, leite e açúcar, servida cremosa.
Cachapa	Porção individual	Panqueca de milho verde moído, tradicional da culinária típica.
GRUPO 7 - CALDO		
Item	Porção	Descritivo
Caldo de milho com frango	Porção individual de 300 ml	Deve ser composto por massa de milho, frango, temperos e condimentos.
Caldo de Feijão	Porção individual de 300 ml	Deve ser composto pela base de feijão, temperos e condimentos. Poderá conter bacon, calabresa.
Caldo de costela	Porção individual de 300 ml	Deve ser composto pela base de mandioca, carne bovina (costela), temperos e condimentos.
GRUPO 8 - TAPIOCA		
Item	Porção	Descritivo
Tapioca de queijo	Porção individual 200g	Deve conter quantidade adequada de queijo de boa qualidade
Tapioca de leite condensado e queijo	Porção individual 200g	Deve conter quantidade adequada de queijo de boa qualidade
GRUPO 9 - CREPE		
Item	Porção	Descritivo

Crepe de frango com catupiry	Porção individual 150g	Base de farinha de trigo. Deve conter proteína de qualidade adequada ao consumo, queijo, salada e demais ingredientes de acordo com a receita do fornecedor.
Crepe suíço de presunto e queijo	Unidade (100g)	Base de farinha de trigo. Deve conter proteína de qualidade adequada ao consumo, queijo, embutidos e demais ingredientes de acordo com a receita do fornecedor.
GRUPO 10 - EMPADÃO		
Item	Porção	Descritivo
Empadão	aproximadamente 250g	Massa de trigo amanteigada, recheio típico goiano contendo proteína, guariroba, embutidos, vegetais e temperos compatíveis com a culinária regional.
GRUPO 11 - SUCOS E CREMES		
Item	Porção	Descritivo
Suco de acerola, morango, maracuja	300 ml 500 ml	Polpa de fruta congelada (produto não fermentado, não concentrado, obtido da fruta polposa) água e açúcar.
Creme de polpa de maracujá e morango	300 ml 500 ml	Polpa de fruta congelada (produto não fermentado, não concentrado, obtido da fruta polposa) leite e creme de leite.
GRUPO 12 - SORVETE E AÇAÍ		
Item	Porção	Descritivo
Sorvete de creme	Unidade 200ml (140g) ou 300 ml (210g)	Massa de sorvete de leite e ou derivados lácteos e ou outras matérias primas alimentares nos quais os teores de gordura e ou proteína são total ou parcialmente de origem não láctea (pode ser expresso ou não). Sabor: creme. Calda: chocolate, morango e caramelo.

Sorvete de chocolate com casquinha	Unidade 200ml (140g)	Massa de sorvete de leite e ou derivados lácteos e ou outras matérias primas alimentares nos quais os teores de gordura e ou proteína são total ou parcialmente de origem não láctea (pode ser expresso ou não). Sabor: chocolate casquinha de sorvete de biscoito Calda: chocolate, morango e caramelo.
Açaí puro com banana	Unidade 300 ml	Açaí puro, xarope de guaraná e banana.
GRUPO 13 - CHURROS		
Item	Porção	Descritivo
Churros de doce de leite	Porção individual 80g	Massa de trigo, recheio de doce de leite.
GRUPO 14 - Pé de moleque, paçoca, maça do amor, doces tradicionais de festa junina.		
Pé de moleque, paçoca, maça do amor, doces tradicionais de festa junina, devidamente embalados.		

3.4. **Os 35 (trinta e cinco) permissionários** selecionados poderão comercializar outros alimentos do mesmo grupo/especialidade culinária não listados nos requisitos mínimos e obrigatórios do subitem anterior, contanto que não coincida com os demais grupos/especialidades estabelecidos no presente Termo e não ultrapasse 10 itens no cardápio.

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

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

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

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

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

3.9. OS Permissionários não poderão comercializar bebidas alcoólicas e não alcoólicas. A exploração da bebida será exclusiva do patrocinador do bar do evento.

3.10. Não será permitida a utilização de vasilhames de vidro.

3.11. Cada Permissionário, ficará responsável pela confecção do cardápio com cópias suficientes para atender o público, no padrão a ser definido pela Secretaria de Estado da Retomada.

3.12. 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.

3.13. O espaço destinado à instalação da estrutura compreende: BARRACAS TIPO FEIRA PADRÃO Para área de alimentação tipo feira livre sem cobertura, desmontável, construída em tubo industrial de aço

carbono quadrado de 3 x 2 m em farrapo e tecidos chita ou tipo Pallet, com balcão para atendimento; Sistema elétrico. Iluminação interna e externa, bem como o acesso à energia elétrica com 3 tomadas cada. A parte elétrica deverá ser aparente e protegida por dutos de PVC rígido ou aço galvanizado, íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

3.14. A localização dos quiosques e a distribuição de cada quiosque entre os Permissionários será definida pela Secretaria de Estado da Retomada, e posteriormente comunicada aos Permissionários.

3.15. O horário previsto para o funcionamento da Vila Gastronômica durante os dias de funcionamento do Evento, será:

3.15.1. das 18h às 00:00h na sexta feira

3.15.2. das 15h às 00:00h, no sábado e domingo.

3.15.3. Os horários acima poderão ser alterados, porém, os permissionários serão comunicados com antecedência.

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

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

3.17. O Permissionário poderá abrir o quiosque com até 2 (duas) horas de antecedência, exclusivamente, para a montagem, limpeza, preparação e organização do ambiente, vedado a comercialização antes do horário de abertura oficial.

3.18. Qualquer alteração dos horários, os Permissionários serão devidamente comunicados.

4. DAS INSCRIÇÕES E ENVIO DAS PROPOSTAS

4.1. As inscrições e encaminhamento das propostas serão realizadas exclusivamente através do email: chamamento.ser@goias.gov.br pelo período de até 8 dias úteis após a publicação do Edital no site da Secretaria de Estado da Retomada .

5. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NO PROCESSO DE HABILITAÇÃO

5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

5.1.1. **Poderão participar do presente processo de seleção quaisquer interessados, sendo pessoa física ou jurídica, que tenham experiência com a preparação e comercialização de alimentos e cujo ramo de atividade guarde pertinência e compatibilidade com o objeto pretendido devendo apresentar:**

5.1.2. DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO – PESSOA JURÍDICA

a) Proposta, conforme modelo constante no Anexo I, indicando na proposta o endereço eletrônico (e-mail) e telefone para contato;

b) Declaração Unificada, conforme modelo constante no Anexo II;

c) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, em situação regular e ativa;

d) Documento pessoal do representante legal da empresa (RG ou CNH);

e) Contrato Social, Estatuto ou documento equivalente;

f) Procuração, quando for o caso;

g) Comprovante de endereço completo da pessoa jurídica;

h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT (<https://www.tst.jus.br/certidao1>);

- i) Certidão de Regularidade Fiscal Previdenciária (<https://servicos.receitafederal.gov.br/servico/certidoes/#/home>);
- j) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF (<https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf>);
- k) Certidão Negativa de Débitos Estadual (<https://www.sefaz.go.gov.br/Certidao/Emissao/>);
- l) Endereço eletrônico (e-mail) e telefone para contato.

5.1.3. DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO – PESSOA FÍSICA

- a) Proposta, conforme modelo constante no Anexo I, indicando na proposta o endereço eletrônico (e-mail) e telefone para contato;
- b) Declaração Unificada, conforme modelo constante no Anexo II;
- c) Cadastro de Pessoa Física – CPF, em situação regular e ativa;
- d) Documento pessoal com foto (RG ou CNH);
- e) Comprovante de endereço completo;
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT (<https://www.tst.jus.br/certidao1>);
- g) Certidão de Regularidade Fiscal Previdenciária (<https://servicos.receitafederal.gov.br/servico/certidoes/#/home>);
- h) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF (<https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf>);
- i) Certidão Negativa de Débitos Estadual (<https://www.sefaz.go.gov.br/Certidao/Emissao/>);

5.2. HABILITAÇÃO SENSORIAL

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

5.2.2. Prato social (obrigatório):

5.2.2.1. **O proponente deverá informar 01 (um) prato social, em porção individualizada, ao custo máximo de R\$13,00 (treze 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 Secretaria, conforme estabelece o item 7 do presente Termo.

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

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

5.2.3.1. Cada grupo/especialidade terá que apresentar um ou mais pratos preestabelecidos pela Secretaria de Estado da Retomada para o Teste Sensorial (Degustação),

que serão avaliados por equipe designada pela Secretaria, conforme requisitos mínimos estabelecidos no item 7 do presente Termo.

5.2.3.2. De preferencia que os permissionários levem os pratos pronto em porções pequenas suficiente para a degustação por 03 pessoas;

5.2.3.3. Será disponibilizado microondas para os pratos que necessitem esquentar.

5.2.4. **Pratos Opcionais:**

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

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

5.2.5. **Bebidas:**

5.2.5.1. Não poderá ser comercializado bebidas, as bebidas serão comercializadas apenas pela empresa que irá explorar o bar por meio de patrocínio.

5.2.5.2. Caso o edital de patrocínio seja frustado, será autorizado a cada Permissionário, a comercialização de bebidas (água, refrigerante, cerveja), com valores padronizados.

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

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

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

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

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

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

6.2.1. Apresentação da proposta, contendo até 10 (dez) itens, conforme disposto no item 5.2, com todos os detalhes dos itens propostos, com as especificações de tamanho, gramatura e lista de ingredientes e documentos de habilitação.

6.3. 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.

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

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

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

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

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

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

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

7.5. Os "pratos de degustação" deverão obedecer os seguintes requisitos mínimos descritos no item 3.3 deste Termo de Referência.

7.6. A avaliação das amostras será realizada por Comissão de Avaliação Sensorial formalmente designada por Portaria da Secretaria de Estado da Retomada, composta por membros com experiência compatível com o objeto do certame. Os membros da comissão deverão declarar ausência de impedimento ou suspeição em relação aos participantes.

7.7. A avaliação observará ficha padronizada contendo critérios objetivos de análise sensorial, com descrição das faixas de pontuação, abrangendo, dentre outros aspectos: sabor, apresentação, temperatura, textura, equilíbrio dos ingredientes, tamanho da porção e adequação ao cardápio proposto, que seguirão os seguintes critérios:

ITEM	CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	ITENS OBSERVADOS	PONTUAÇÃO	PESO	PARÂMETRO DE AVALIAÇÃO
1	Sabor dos pratos/produtos	Equilíbrio dos temperos, textura, temperatura adequada, qualidade dos ingredientes e harmonia dos sabores	0 a 5	4	0 a 1 = inadequado; 2 = regular; 3 = bom; 4 = muito bom; 5 = excelente
2	Apresentação dos pratos/produtos	Organização visual, higiene aparente, montagem e apresentação do prato	0 a 5	3	0 a 1 = inadequado; 2 = regular; 3 = bom; 4 = muito bom; 5 = excelente
3	Preço final de venda dos pratos/produtos	Compatibilidade entre preço e porção, adequação ao mercado e custo-benefício	0 a 5	2	0 a 1 = inadequado; 2 = regular; 3 = bom; 4 = muito bom; 5 = excelente
4	Tamanho das porções	Compatibilidade com a gramatura proposta e adequação da porção ao consumo	0 a 5	1	0 a 1 = inadequado; 2 = regular; 3 = bom; 4 = muito bom; 5 = excelente

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

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

7.10. Para os grupos 12 'Sorvete e Açai', os proponentes deverão apresentar no momento da degustação, a rotulagem dos produtos utilizados para fins de comprovação da sua composição e fabricação.

7.10.1. O resultado da 2ª Fase de Seleção será publicado no site da Secretaria de Estado da Retomada, e cabe ao(a) Permissionário(a) a responsabilidade de acompanhar os prazos e datas e quaisquer alterações por meio do site da Secretaria de Estado da Retomada, sendo de responsabilidade dos proponentes selecionados providenciar a documentação necessária para assinatura do termo de permissão de Uso e providenciar o envio do comprovante de pagamento, conforme item 10 deste Termo de Referência.

8. DO TIPO DE JULGAMENTO

8.1. Será(ão) selecionado(s) o(s) proponente(s) que obter(iverem) a maior pontuação, por especialidade culinária, descrita no subitem 3 deste Termo de Referência.

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

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

8.4. Caso o número de classificados em determinada especialidade/grupo não atinja a quantidade de vagas disponíveis, as vagas remanescentes poderão ser redistribuídas entre os demais grupos/especialidades, observando-se a ordem geral de classificação por maior pontuação obtida no teste sensorial, desde que mantida a compatibilidade entre os produtos ofertados e a proposta gastronômica do evento.

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

I - Sabor do prato/produto (item de avaliação nº 1);

II - Apresentação do prato/produto (item de avaliação nº 2);

III - Preço final de venda do prato/produto (item de avaliação nº 3);

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

9. DA VIGÊNCIA DA PERMISSÃO

9.1. O termo terá vigência de 30 (trinta) dias.

10. DO PAGAMENTO PELA PERMISSÃO DO ESPAÇO

10.1. Será cobrado o valor de **R\$ 800,00 (oitocentos reais)** pela permissão do espaço por todo o período do Evento Arraia do Bem 2026, tendo em vista os custos de operação pela Secretaria de Estado da Retomada.

10.1.1. Os valores deverão ser depositados por meio de quitação de um DUAM (Documento Único de Arrecadação Estadual) emitido pela Secretaria da Economia.

10.1.2. O comprovante de pagamento deverá ser anexado ao termo de permissão de Uso, no ato de assinatura do documento, sendo este condicionante a assinatura do termo.

10.1.3. Na hipótese de cancelamento do evento ou revogação da permissão de uso por interesse público, antes do início das atividades, sem culpa do permissionário, a Secretaria de Estado da Retomada realizará a devolução integral do valor pago pela permissão de uso do espaço.

10.1.4. Não haverá devolução dos valores pagos quando a rescisão ocorrer por desistência injustificada, descumprimento das obrigações previstas no Termo de Permissão ou infração às normas estabelecidas no Edital, Termo de Referência ou legislação aplicável.

10.1.5. A revogação da permissão decorrente de fatos imputáveis ao permissionário poderá ensejar, além da perda dos valores pagos, aplicação das penalidades cabíveis.

11. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

11.1. Permissão de uso das barraquinhas da praça de alimentação da Vila Gastronômica do Arraia do Bem 2026, a ser realizado dentro do Estádio Serra Dourada, localizado na Av. Fued José Sebba, 1170 - Jardim Goiás, em Goiânia - GO, durante o período de 05 a 07 de junho de 2026.

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

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

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

11.3.1. Caso seja necessário, a Secretaria de Estado da Retomada poderá solicitar relação dos equipamentos a serem instalados nas dependências internas do quiosque.

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

11.4.1. Havendo interesse, o Permissionário deverá enviar no email a IDENTIDADE VISUAL de seu quiosque, contendo material, medidas, local de instalação, imagens e demais especificações que julgar necessário, a ser aprovado pela Secretaria de Estado da Retomada.

11.5. O Permissionário que não abrir seu quiosque, sem justificativa prévia e autorizada pela Secretaria de Estado da Retomada ou que fechar o quiosque antes do horário do item 3.15, sofrerá notificação, podendo inclusive sofrer penalidade.

11.6. No caso de não comparecimento em determinado dia do Evento, o Permissionário deverá contatar imediatamente à Secretaria de Estado da Retomada, bem como formalizar justificativa por escrito, e encaminhar ao Gestor do Termo, devendo este documento ser analisado pela Subsecretária de Fomento aos Eventos.

11.6.1. Em caso de indeferimento, será aplicada multa ao Permissionário.

11.7. No caso de desistência de participação, o Permissionário deverá contatar imediatamente à Secretaria de Estado da Retomada, bem como formalizar justificativa por escrito, e encaminhar ao Gestor do Termo.

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

11.7.2. Caberá a Secretaria de Estado da Retomada providenciar a convocação do próximo colocado.

12. DAS OBRIGAÇÕES DO PERMISSIONÁRIO

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 Arraia do Bem 2026.
- 12.3. O prato social não poderá ser substituído e deve manter a qualidade e proporção indicadas na proposta inicial, devendo ainda, ser ofertado durante todo o período de funcionamento do quiosque no Arraia do Bem 2026.
- 12.4. O Permissionário que não realizar a abertura do quiosque sem justificativa prévia e autorizada pela Secretaria de Estado da Retomada, ou que fechar o quiosque antes dos horários de encerramento dispostos no item 3 será notificado, podendo inclusive sofrer penalidade previstas no item 15 deste instrumento.
- 12.5. 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 Permissionário.
- 12.6. Todo o serviço oferecido pelos Permissionários deverá ser de primeira qualidade, prezando pelo bom atendimento, recepção, plena atenção ao atendimento direcionado ao público.
- 12.7. Todos os encargos decorrentes da execução do termo de permissão, 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 Permissionário.
- 12.8. O Permissionário deverá ter procedência de todos os insumos/produtos a serem comercializados no evento, e de acordo com suas especificidades, ser transportados e acondicionados de forma adequada, garantindo a qualidade e suas características.
- 12.9. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela Secretaria de Estado da Retomada no que referir-se ao objeto, atendendo prontamente a quaisquer reclamações.
- 12.10. Comunicar, por escrito e imediatamente, ao fiscal responsável, qualquer motivo que impossibilite a entrega do objeto, nas condições pactuadas.
- 12.11. Prestar os serviços objeto do termo, nos termos estabelecidos na Cláusula contratual, no local e endereço estabelecido pela Secretaria de Estado da Retomada, primando pela qualidade dos serviços, obedecendo às especificações constantes do termo, de sua proposta, do Termo de Referência, entre outros.
- 12.12. Assegurar o atendimento sem intercorrências fiscalizatórias, devendo todos os produtos a serem comercializados nos quiosques, estarem acompanhados de nota fiscal, dentro das legislações competentes.
- 12.13. O Permissionário será o único e exclusivo responsável por quaisquer danos causados a terceiros decorrentes da execução das atividades objeto da presente permissão, inclusive aqueles relacionados à manipulação, preparo, armazenamento, comercialização e consumo dos produtos ofertados, bem como por vícios de qualidade, inadequação sanitária ou defeitos dos alimentos comercializados.
- 12.14. A Secretaria de Estado da Retomada e o Estado de Goiás não responderão, em nenhuma hipótese, por obrigações civis, consumeristas, sanitárias, trabalhistas ou indenizatórias decorrentes da atuação do Permissionário perante terceiros.
- 12.15. Na hipótese de eventual responsabilização judicial ou administrativa da Administração Pública por atos imputáveis ao Permissionário, fica assegurado ao Estado de Goiás o direito de regresso, inclusive para ressarcimento integral de valores eventualmente despendidos, custas, indenizações, multas e demais encargos relacionados ao evento danoso.”
- 12.16. Manter durante toda a execução do termo, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

12.17. Prover toda a mão de obra necessária para garantir a execução dos serviços, conforme requisitado pela Cedente, obedecida as disposições da legislação trabalhista vigente.

12.18. Manter a disciplina e a boa conduta de seus empregados nos locais de serviço, conforme normas disciplinares determinadas pela Secretaria de Estado da Retomada.

12.19. Responsabilizar-se pelos serviços prestados, devendo os mesmos serem prestados com esmero, perfeição e nos termos da legislação vigente.

12.20. 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;

12.21. 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.

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

12.23. 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. Somente será permitido a venda de alimentos/bebidas servidos com o uso de utensílios (pratos, talheres, copos, vasilhames etc.) descartáveis de boa qualidade sem custo adicional.

12.25. A segurança interna do quiosque é de total responsabilidade do Permissionário.

12.25.1. O Permissionário é o responsável por toda instalação elétrica interna do quiosque, sendo de sua responsabilidade qualquer acidente ou incidente decorrente da mesma.

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

12.25.1.2. Acondicionar todos os resíduos gerados em lixeiras apropriadas, com tampa e acionamento de pedal, com sacos de lixo apropriado: sacos de cor azul na lixeira verde para os resíduos recicláveis e sacos de cor preta na lixeira cinza para os resíduos não recicláveis (orgânicos/rejeitos);

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

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

12.26.1. O Permissionário 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.

12.26.2. O Permissionário poderá utilizar PAINEL DIGITAL de senhas, 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).

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

12.26.4. O Permissionário 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.

12.27. **DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA:**

12.27.1. O Permissionário deverá providenciar autorização da Vigilância Sanitária e quaisquer outras licenças necessárias para a comercialização de seus produtos, ficando a Secretaria de Estado da Retomada eximida de qualquer obrigação neste sentido.

12.27.2. O Permissionário 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.

12.27.3. Os Permissionários 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 Secretaria de Estado da Retomada ou sobre o Governo do Estado de Goiás qualquer responsabilidade por danos causados à terceiros em função do consumo destes produtos.

12.27.4. Caso algum comerciante Permissionário 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 Secretaria de Estado da Retomada a convocação do próximo colocado.

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

12.28.1. A limpeza interna do quiosque e dos equipamentos utilizados deverá ser diária, sob a responsabilidade do Permissionário, 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.

12.28.2. O Permissionário 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.

12.28.3. É de responsabilidade do Permissionário 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.

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

12.28.5. 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 Permissionário, comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

12.28.6. 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.

12.28.7. 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.

12.28.8. Os Permissionários 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 Secretaria de Estado da Retomada.

12.28.8.1. 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.

12.28.9. 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.

12.28.10. Não será permitido a retirada como “empréstimo”, de lixeiras da Secretaria de Estado da Retomada para suprir as necessidades internas dos quiosques, em função da alta demanda de resíduos gerados.

12.28.11. Os colaboradores da Secretaria de Estado da Retomada e seus funcionários terceirizados não serão responsáveis pelas etapas do manejo dos resíduos gerados nos quiosques.

12.28.12. Todos os resíduos recicláveis gerados na praça de alimentação durante o período do evento serão destinados a Cooperativa de Catadores de Recicláveis parceira da Secretaria de Estado da Retomada.

12.28.13. Fica proibido a coleta de material reciclável por qualquer pessoa que não seja responsabilidade da Secretaria de Estado da Retomada.

12.29. **DOS UNIFORMES E EPI'S:**

12.29.1. Todos os trabalhadores de cada Permissionário deverão utilizar uniformes de identificação do quiosque, para padronização e melhor apresentação.

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

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

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

12.29.5. Caberá ao Permissionário 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.

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

12.30. **DAS PROIBIÇÕES:**

12.30.1. Aos Permissionários é proibido, sob pena de aplicação de sanções e penalidades:

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

12.30.3. Mudança de local pelos Permissionários após as devidas instalações do quiosque nos locais definidos pela equipe da Secretaria de Estado da Retomada, até a data final do evento.

12.30.4. 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 Secretaria de Estado da Retomada.

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

12.30.6. Comercializar tabaco ou afins.

- 12.30.7. Manter qualquer tipo de material ou peças estocadas dentro ou fora dos quiosques, que possam gerar poluição visual, aspecto de desleixo ou desorganização, exceto durante a carga e descarga dos produtos.
- 12.30.8. Realizar carga/descarga de produtos dentro do horário de funcionamento do evento.
- 12.30.9. Comercializar produtos químicos e farmoquímicos.
- 12.30.10. Danificar qualquer parte da estrutura do Evento.
- 12.30.11. Utilizar postes, grades, bancos, escadas, paredes, canteiros ou árvores existentes na área do Evento para afixação de mostruários ou qualquer outra finalidade.
- 12.30.12. Praticar qualquer ato que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- 12.30.13. Fumar no interior dos quiosques.
- 12.30.14. Permitir a entrada de quaisquer animais nos quiosques.
- 12.30.15. Expor alimento à venda sem que esteja devidamente protegido contra poeira, insetos e outras formas de deterioração.

12.30.16. 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.

12.30.17. Não será permitida a presença/permanência de crianças e adolescentes menores de 18 anos nas dependências dos quiosques, mesmo que tenham grau de parentesco com funcionários ou Permissionários dos quiosques.

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

12.30.19. Fica extremamente proibida a solicitação, negociação ou concessão de alimentos e/ou outros benefícios aos funcionários de limpeza terceirizados em troca de sacos de lixo ou quaisquer outros itens.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

13.1. A Secretaria de Estado da Retomada disponibilizará apenas o espaço físico que compreende um quiosque com tamanho de aproximadamente 3 metros de largura x 3 metros de comprimento, que será montado pela Cedente.

13.2. É de responsabilidade da Secretaria de Estado da Retomada oferecer estrutura dos quiosques que contará com: BARRACAS TIPO FEIRA PADRÃO para área de alimentação tipo feira livre sem cobertura, desmontável, construída em tubo industrial de aço carbono quadrado de 3 x 2 m em farrapo e tecidos chita ou no formato de Pallet com sistema elétrico. A Secretaria de Estado da Retomada disponibilizará iluminação interna e externa, bem como o acesso à energia elétrica com 3 tomadas cada. A parte elétrica deverá ser aparente e protegida por dutos de PVC rígido ou aço galvanizado, íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

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

13.4. A Secretaria de Estado da Retomada disponibilizará uma vaga de estacionamento a cada Permissionário, localizada próximo aos quiosques, dentro do Serra Dourada.

13.5. Caberá a Secretaria de Estado da Retomada promover as manutenções corretivas no quiosque (área externa), de modo a assegurar o padrão estabelecido por esta Secretaria, ficando sob responsabilidade do Permissionário as manutenções corretivas na área interna do quiosque.

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

- 13.7. Não praticar atos de ingerência na administração da Permissionária, tais como:
- a) Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário.
 - b) Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas.
- 13.8. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do termo.
- 13.9. Prestar informações adicionais, dirimir dúvidas e orientar nos casos omissos se ocorrer, mediante solicitação da Permissionária.
- 13.10. A Secretaria de Estado da Retomada não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Permissionário com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente termo, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Permissionária, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

14. DA GESTÃO DO TERMO E FISCALIZAÇÃO

- 14.1. A gestão/fiscalização do termo ficará a cargo dos servidores indicados por meio de Portaria pelo Secretário da Pasta.
- 14.2. Cabe ao Gestor/Fiscal do termo fiscalizar, acompanhar e verificar sua perfeita execução, em todas as fases, até o recebimento do objeto, conforme Regulamento para Aquisições da Secretaria de Estado da Retomada.
- 14.3. Em situações especiais, sobretudo as que requeiram maior complexidade de atuação do Gestor do termo, poderá ser designado, por meio de Portaria, uma Comissão para auxiliar no cumprimento de suas obrigações.
- 14.4. A Secretaria de Estado da Retomada 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 Secretaria de Estado da Retomada 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 inexecução total ou parcial do objeto descrito no presente termo caracterizará a inadimplência da EMPRESA SELECIONADA e a sujeitará à aplicação das penalidades, assegurados o contraditório e a ampla defesa, contidas na Lei 14.133 de 01 de abril de 2021 Lei de Licitações e Contratos Administrativos, aplicável subsidiariamente:
- a. Advertência;
 - b. Multa, correspondente a 10% (dez por cento) do valor pecuniário ofertado;
 - c. Suspensão temporária da participação em processos seletivos simplificados e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
 - d. Declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a Secretaria de Estado da Retomada.
- 15.2. A(s) Empresa(s) Seleccionada(s), que convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar ou participar de processos seletivos simplificados e contratar com o Estado.

15.3. Com referência à sanção do item “b” 15.1, decorrido o prazo de defesa sem que a(s) Empresa(s) Selecionada(s) se pronuncie ou se for considerada procedente a multa, ela será notificada a recolher ao erário estadual o valor devido, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da notificação pela autoridade competente.

15.4. Uma vez recolhida a multa de que trata o item “b” 15.1, e na hipótese de vir a(s) Empresa(s) Selecionada(s) a lograr êxito em recurso que apresentar, a Secretaria de Estado da Retomada, ora contratante devolverá a quantia recolhida, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

16. DAS CONDIÇÕES GERAIS

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

16.2. Todos os custos para o fornecimento dos alimentos nos quiosques correrão por conta exclusiva do Permissionário, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente à Secretaria de Estado da Retomada.

16.3. A Secretaria de Estado da Retomada 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 Secretaria de Estado da Retomada 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 Secretaria de Estado da Retomada.

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 Secretaria de Estado da Retomada.

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 Permissionário, uma vez que a Secretaria de Estado da Retomada disponibilizará apenas o espaço físico, devidamente atendido por energia e água.

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

16.10. A permissionária será exclusivamente responsável por quaisquer danos, prejuízos ou acidentes decorrentes da execução do serviço de alimentação, incluindo, mas não se limitando, à qualidade, segurança sanitária, armazenamento, preparo, manipulação e comercialização dos alimentos e bebidas ofertados ao público durante o evento.

16.11. A Administração Pública não responderá, solidária ou subsidiariamente, por quaisquer prejuízos causados a terceiros em razão da prestação de serviços executada pela permissionária, inclusive aqueles decorrentes de intoxicação alimentar, má conservação ou acondicionamento inadequado dos produtos comercializados.

16.12. A permissionária deverá manter equipe capacitada e treinada para atuar durante todo o período de funcionamento do espaço, zelando pelo atendimento adequado ao público e adotando todas as medidas preventivas de segurança alimentar e higiene.

17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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

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

17.6. 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 Secretaria de Estado da Retomada, a finalidade e a segurança da contratação/seleção.

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

(assinado digitalmente)

JOÃO BOSCO ROSA

Subsecretário de Fomento aos Eventos
Secretaria de Estado da Retomada

GOIANIA, aos 15 dias do mês de abril de 2026.



Documento assinado eletronicamente por **ANNE KAROLINE PUREZA INACIO, Coordenador (a) de Projetos**, em 08/05/2026, às 16:16, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **JOAO BOSCO ROSA, Subsecretário (a)**, em 08/05/2026, às 16:22, 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 **90136898** e o código CRC **5A35EDB6**.

SUBSECRETARIA DE FOMENTO AOS EVENTOS
RUA 82 Nº 400, PALÁCIO PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA, 2º ANDAR, ALA LESTE - Bairro
SETOR CENTRAL - GOIANIA - GO - CEP 74015-908 - 62999419464.



Referência: Processo nº 202619222000991



SEI 90136898