



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO  
SUPERINTENDÊNCIA DA ESCOLA DE GOVERNO

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **TERMO DE REFERÊNCIA**

**UNIDADE SOLICITANTE: Superintendência da Escola de Governo Henrique Santillo**

#### **1. DO OBJETO**

**1.1.** Concessão de uso de espaço para exploração de atividade econômica de serviços de lanchonete, ligada à comercialização de lanches, bebidas (exceto alcoólicas) e outros tipos de alimentos pertinentes ao ramo, para atender aos funcionários, corpo docente, discente e eventuais visitantes da Escola de Governo Henrique Santillo.

#### **2. DA JUSTIFICATIVA, DA NECESSIDADE DA DISPENSA, DA ESCOLHA DO CONTRATADO**

##### **2.1. DA JUSTIFICATIVA**

**2.1.1** A concessão de uso do espaço justifica-se pela importância de oferecer aos servidores, docentes, discentes e eventuais visitantes, a possibilidade de se alimentarem sem necessidade de deslocamento para além das dependências da Escola, proporcionando maior comodidade, segurança e otimização de tempo. O espaço destinado a esse uso encontra-se vazio e sem utilidade, não cumprindo a função para a qual foi destinado.

##### **2.2. DA NECESSIDADE DA DISPENSA**

**2.2.1** Em função da realização de dois pregões presenciais que restaram desertos, conforme DESPACHO Nº 1177/2018 SEI-NULCSL-05608, constante do processo SEI 201700005004736, solicitamos a dispensa do procedimento licitatório, amparada no art. 24, V, da Lei Federal nº 8.666/93:

V - quando não acudirem interessados à licitação anterior e esta, justificadamente, não puder ser repetida sem prejuízo para a Administração, mantidas, neste caso, todas as condições preestabelecidas;

Importante observar que os pregões anteriores tiveram a divulgação necessária no Diário Oficial do Estado e que foram enviados e-mails para mais de 700 fornecedores cadastrados no Comprasnet.

Outro fator a ser considerado é que os cursos noturnos do exercício de 2019 já se iniciaram, não restando alternativas aos alunos para alimentação nas proximidades.

### 2.3. DA ESCOLHA DO CONTRATADO

2.3.1 A lanchonete situada nas dependências da Escola de Governo Henrique Santillo é um estabelecimento com fluxo de pessoas diretamente relacionado ao cronograma de cursos ofertados pela Escola, que não apresenta uma grade completa para todos os períodos e dias do ano. Insta mencionar, que os cursos têm curta duração, com horários fixos e intervalo de 30 (trinta) minutos para os turnos matutino, vespertino e noturno. Assim, observa-se uma irregularidade considerável no fluxo de alunos e demanda no decorrer do dia, em virtude dos intervalos das aulas.

Além disso, a Escola conta com um quadro de pessoal composto atualmente por 21 (vinte e um) servidores com uso esporádico da lanchonete.

O horário de funcionamento da lanchonete abrange:

- De segunda-feira à sexta feira: das 07:00 h às 11:00 h, das 13:00h às 21:00h;
- Sábados: das 08:00h às 11:00h e das 13:00h às 16:00h;
- Domingos: das 08:00h às 11:00h

Neste sentido, a maioria das pessoas contatadas não apresenta interesse na locação do estabelecimento, por considerar baixa viabilidade financeira na locação do espaço.

Apresentamos como alternativa a cessão do estabelecimento pelo valor avaliado para a empresa **Facilita Congelados**, CNPJ 23.977.188/0001-28, por ser tratar de fornecedor que conhece as características de funcionamento da lanchonete e está disposto a operar nas condições estabelecidas.

### 3. DA VIGÊNCIA

3.1. A vigência contratual será de 24 (vinte e quatro) meses, prorrogável por igual período, conforme Lei nº 8.666/1993, em seu art. 57, inciso II.

### 4. DO ESPAÇO, CONDIÇÕES, SERVIÇOS E VISTORIA

4.1. O espaço destinado à concessão localiza-se nas dependências da Escola de Governo Henrique Santillo, situada à Rua C-135, Quadra 291, Lote 03, Jardim América, em Goiânia – GO.

#### 4.2. ESPAÇO

4.2.1. O espaço possui 52,72 m<sup>2</sup> de área privativa composto por salão, copa, cozinha e depósito. Possui piso em granito, forro em laje, portas em alumínio com vidro, janelas basculantes com vidro liso incolor, instalações elétricas e telefônicas, bancadas em granito, paredes da cozinha em revestimento cerâmico.

4.2.2. Caberá ao concessionário, às suas expensas, dotar o espaço de todos os utensílios e equipamentos que se façam necessários para a atividade econômica e ainda:

- a) Instalar, às suas expensas, todos os equipamentos que julgar necessários, desde que aprovado com antecedência pelo gestor do contrato.
- b) Providenciar, às suas custas, a manutenção e reparação, quando necessário, do espaço e das instalações hidráulicas e elétricas, preliminarmente aprovados pelo gestor do contrato.

### **4.3. DAS CONDIÇÕES**

#### **4.3.1. O horário de funcionamento da lanchonete será:**

- De segunda-feira à sexta-feira: das 07:00 h às 11:00 h, das 13:00h às 21:00h;
- Sábados: das 08:00h às 11:00h e das 13:00h às 16:00h;
- Domingos: das 08:00h às 11:00h

**4.3.2.** Em caráter excepcional poderá ser solicitada à CONCESSIONÁRIA, com pelo menos 48 horas de antecedência, a disponibilidade dos serviços em horários diversos do estabelecido.

**4.3.3.** O interessado deverá comprovar experiência no ramo de alimentação.

**4.3.4.** A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos da lanchonete para produzir alimentos destinados a atender outros estabelecimentos ou servidores que não da CONCEDENTE.

**4.3.5.** A atividade principal da CONCESSIONÁRIA será a de lanchonete. No entanto, poderá preparar e servir refeições (almoço) com autorização expressa e orientação do gestor do contrato, subordinada às normas de higiene e segurança alimentar.

**4.3.6.** A limpeza diária, manutenção, conservação do espaço físico concedido serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

**4.3.7.** A guarda e segurança dos equipamentos e utensílios da lanchonete são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo à CONCEDENTE qualquer ressarcimento por furto ou danos.

**4.3.8.** Embora haja serviço de vigilância destinado a preservar a segurança da CONCEDENTE, cabe à CONCESSIONÁRIA monitorar o acesso e permanência de pessoal estranho ao seu quadro de funcionários, devendo comunicar imediatamente qualquer anormalidade tão logo verificada, prestando os esclarecimentos julgados necessários junto ao gestor do Contrato.

**4.3.9.** A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a desinsetização e desratização das áreas da cozinha e dispensa antes de começar as atividades, e posteriormente a cada 4 (quatro) meses, observando:

**a)** As empresas prestadoras dos serviços de desinsetização e desratização deverão apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local, informações estas que deverão ser repassadas pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE.

**b)** A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando-se a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço.

**4.3.10.** Deverá ainda ser feita limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de seus serviços a cada 30 (trinta) dias.

**4.3.11.** Os detritos provenientes da lanchonete, deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados diariamente das dependências da CONCEDENTE.

**4.3.12.** A CONCESSIONÁRIA deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos:

**a)** os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;

**b)** não será admitido o armazenamento de gêneros de forma imprópria ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cujas datas de vencimento estejam vencidas, ou que não estejam embalados adequadamente;

**c)** o armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas, devendo, também, preservá-los de qualquer contaminação, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre.

**d)** os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos.

**4.3.13.** A CONCESSIONÁRIA manterá a higienização dos alimentos a serem consumidos in natura, quando for o caso, e deverá também zelar para que os gêneros alimentícios industrializados a serem utilizados sejam de procedência reconhecida e de qualidade comprovada.

#### **4.4. DOS SERVIÇOS**

**4.4.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, composto de:

**a) - Bebidas:** bebidas (não alcoólicas), tais como: suco de frutas, refrigerantes, água mineral com e sem gás, chá, café, leite;

**b) - Comidas:** sanduíches naturais, salgados variados, fritos e assados, biscoitos variados, tortas doces e salgadas. Os tipos de alimentos oferecidos devem variar ao longo da semana.

**4.4.2.** Os sucos naturais, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade.

**4.4.3.** Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

**4.4.4.** Os variados tipos de sobremesas e lanches frios, quando disponíveis, devem ser colocados em balcão refrigerado. Os produtos quentes que não precisem ser preparados no momento de servir devem ser dispostos em balcões térmicos.

**4.4.5.** A CONCESSIONÁRIA colocará açúcar, adoçante, molhos (ketchup, mostarda e maionese industrializados) à disposição dos usuários em apresentações adequadas.

**4.4.6.** A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade-fim, desde que seja comunicado e aprovado previamente pelo gestor do contrato.

**4.4.7.** A CONCEDENTE poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto que julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

**4.4.8.** A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações concedidas pela CONCEDENTE exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

**4.4.9.** A lanchonete se destinará unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no contrato de concessão onerosa de uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo gestor do contrato.

**4.4.10.** Na lanchonete é expressamente vedado:

a) utilização de alto-falante ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudiciais ao funcionamento da escola;

b) a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;

c) comercialização ou uso de bebidas alcoólicas;

d) comercialização ou uso de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;

e) comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

**4.4.11.** Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.

**4.4.12.** Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação ao fornecimento de lanches e prestação de serviços deverão ser equivalentes aos praticados no mercado similar local, isto é, do Setor Jardim América, da cidade de Goiânia/GO.

**4.4.13.** Se houver interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a CONCEDENTE de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.

**4.4.14.** Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

**4.4.15.** A CONCESSIONÁRIA deverá estar provida de troco suficiente para o desempenho de suas atividades comerciais.

**4.4.16.** O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA.

**4.4.17.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter o seu pessoal devidamente identificado e uniformizado, utilizando guarda pó/jaleco e proteção para cabelos, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente qualquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares da CONCEDENTE ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários da lanchonete.

**4.4.18.** Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, conforme art. 7º, XXXIII da Constituição Federal/1988.

**4.4.19.** Manter em lugar visível e devidamente atualizado quadro com a relação nominal e carteira de saúde dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto deste contrato.

**4.4.20.** Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza da atividade econômica, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos.

## **4.5. DA VISTORIA**

**4.5.1.** O fornecedor interessado em participar da licitação deverá realizar **VISTORIA** no local de forma a conhecer a situação em que se encontra o espaço físico e o grau de dificuldade para o atendimento de todas as exigências do deste Termo de Referência.

**4.5.2.** O interessado deverão realizar a vistoria da área a ser cedida, não se admitindo declarações posteriores de desconhecimento de fatos que dificultem ou impossibilitem a execução dos serviços.

**4.5.3.** O agendamento da vistoria será realizado pelo telefone (62) 3201-9259, na Gerência Técnico-Pedagógica e de Capacitação, em horário comercial. Será emitido comprovante de vistoria que atestará o pleno conhecimento das condições do espaço, não sendo permitida qualquer alegação futura. O comprovante de vistoria deve ser apresentado acompanhado da documentação de habilitação.

## **5. DAS OBRIGAÇÕES**

Ficam estabelecidas as obrigações a seguir:

### **5.1. DA CONCESSIONÁRIA**

**5.1.1.** Observar e seguir as normas de disciplina e de segurança da CONCEDENTE, por parte de seus empregados que venham a ocupar as dependências do espaço concedido.

**5.1.2.** Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade da CONCEDENTE, pessoal qualificado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previsto na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, além do fornecimento de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador.

**5.1.3.** Providenciar, sem qualquer ônus para a CONCEDENTE, o registro na junta comercial, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.

- 5.1.4.** Realizar as reformas necessárias para adequar o espaço físico cedido de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e Corpo de Bombeiros, sem ônus para a CONCEDENTE.
- 5.1.5.** As reformas devem ser previamente submetidas à aprovação do gestor do contrato.
- 5.1.6.** A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 03 (três) meses para apresentar toda a documentação necessária ao correto funcionamento.
- 5.1.7.** Manter o espaço físico em funcionamento, nos dias e horários estabelecidos, diligenciando para que não falte atendimento aos usuários.
- 5.1.8.** Providenciar a compra e reposição de materiais necessários a execução dos serviços.
- 5.1.9.** Promover a evacuação do lixo resultante de suas atividades, de acordo com as normas fixadas pela CONCEDENTE.
- 5.1.10.** Prestar a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelo gestor do contrato.
- 5.1.11.** A CONCESSIONÁRIA assume integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados durante a execução do contrato.
- 5.1.12.** Todos os tributos, encargos, multas e penalidades, são da responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, e se por força de interpretação divergente tributária ou judicial a CONCEDENTE for compelida a pagar quaisquer destes encargos, fará automaticamente o acréscimo do seu valor nas faturas da CONCESSIONÁRIA.
- 5.1.13.** Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente da execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.
- 5.1.14.** Afastar qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo da CONCEDENTE, não mantiver conduta compatível com a natureza da instituição, substituindo-o no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.
- 5.1.15.** Manter na prestação dos serviços o quantitativo de empregados necessários à adequada execução dos trabalhos.
- 5.1.16.** Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços.
- 5.1.17.** Não executar modificações nas instalações sem prévia autorização.
- 5.1.16.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 5.1.17.** Em nenhuma hipótese poderá ser transferida a terceiros a concessão do espaço.
- 5.1.18.** Zelar pelas instalações físicas concedidas.
- 5.1.19.** Manter, por conta própria, a lanchonete rigorosamente limpa e arrumada, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano.
- 5.1.20.** Indenizar a CONCEDENTE por quaisquer danos causados às suas instalações, pela execução inadequada da exploração da atividade econômica, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens.
- 5.1.21.** Na hipótese de extinção ou rescisão contratual o espaço físico e as instalações deverão ser deixados em perfeitas condições de funcionamento.
- 5.1.22.** Designar um Encarregado Geral para as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços; cuidar da disciplina, a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com o gestor do contrato.
- 5.1.23.** Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária e Corpo de Bombeiros, dentro do prazo de validade.

## 5.2. DA CONCEDENTE

**5.2.1.** Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA para execução dos serviços.

**5.2.2.** Designar gestor do contrato, que anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto do contrato que estejam em desacordo com o avençado, informando à direção da CONCEDENTE para que sejam tomadas as devidas providências.

**5.2.3.** Exigir a reparação de danos causados à CONCESSIONÁRIA e a terceiros, em razões da ocorrência de qualquer evento decorrente da exploração da atividade econômica de lanchonete.

**5.2.4.** Entregar, em até 15 (quinze) dias a partir da assinatura do contrato, o espaço nas condições descritas neste Termo de Referência, podendo este prazo ser prorrogado por igual período, caso necessário, e previamente informado à concessionária.

**5.2.5.** A entrega de que trata o item anterior será feita pelo gestor do contrato, mediante atesto de conformidade das condições e atendimento das obrigações da concessionária.

## 6. DO PAGAMENTO, FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

**6.1.** O pagamento da retribuição mensal deverá ser realizado até o 10º (décimo) dia do mês subsequente, via depósito em conta-corrente da CONCEDENTE, ficando a CONCESSIONÁRIA sujeita à multa contratual de 2%, acrescido de juros moratórios de 1% ao mês;

**6.2.** Quando o atraso for superior a 60 (sessenta) dias, fica facultado à CONCEDENTE, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, proceder ao ajuizamento da dívida e rescindir o contrato.

**6.3.** O valor adjudicado poderá ser corrigido anualmente devendo ser utilizado o índice IGPM (FGV) acumulado nos últimos 12 (doze) meses.

**6.4.** Será realizada pesquisa de satisfação pelo menos uma vez a cada trimestre, via questionário aplicado aos usuários, que não serão identificados, e em datas não conhecidas previamente pelo concessionário.

**6.4.** A permanência no resultado considerado insatisfatório da pesquisa por mais de 2 (duas) apurações seguidas ensejará rescisão automática do instrumento contratual.

**6.5.** Além da pesquisa, constará no relatório do gestor do contrato, mensalmente, sobre a ocorrência de infrações que poderão acarretar sanções pertinentes à matéria, incluindo a rescisão.

## 7. DO VALOR DE REFERÊNCIA

**7.1.** O valor de referência para a disputa entre os possíveis fornecedores está expresso na tabela a seguir:

Item	Especificação	Código	Un	Período	Valor Estimado	
					Mensal	Total
01	Concessão de espaço para exploração de Lanchonete/Cantina	72111	mês	24 meses	R\$ 250,88	R\$ 6.021,12

**7.2.** Na taxa de concessão (valor do aluguel) estarão inclusos os custos de água, energia e demais tributos, exceto o gás GLP, o qual deve ser providenciado pelo concessionário às suas expensas.

## 8. DA PROPOSTA DE PREÇO

**8.1.** Ser redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com clareza, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente datada, assinada e rubricada em todas as folhas pelo representante legal da licitante e ser elaborada segundo as exigências do Termo de Referência e demais orientações do Edital e seus anexos.

**8.2.** Indicar a razão social da licitante, endereço completo (rua/avenida, número, bairro, cidade, CEP, UF) telefone e endereço eletrônico (e-mail), bem como, a qualificação do representante da licitante, para fins de assinatura do contrato.

**8.3.** O prazo de validade da proposta deverá ser de, pelo menos, 90 (noventa) dias.

## 9. DISPOSIÇÕES GERAIS

**9.1.** As atividades especificadas no objeto não excluem outras que porventura se façam necessárias, obrigando-se a CONCESSIONÁRIA a executá-las prontamente como parte integrante de suas obrigações.

**9.2.** A inexecução total ou parcial do contrato enseja sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei nº 8.666/93 e demais normas aplicáveis à matéria.

**9.3.** A rescisão contratual poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93;

II - amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;

III - judicial, nos termos da legislação;

**9.4.** É vedado o pagamento de indenização por conta de benfeitorias e construções de caráter permanente, que passam a incorporar definitivamente ao imóvel.

**9.5.** Findo o prazo contratual ou rescindindo este, por qualquer motivo, incorporarão ao imóvel as benfeitorias e instalações elétricas e hidrossanitárias. A CONCESSIONÁRIA caberá somente o direito de retirada dos equipamentos, utensílios e móveis.

## RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

André Luis de Castro

Assessor Especial D

Roberta Rodrigues Costa

Superintendente

Goiânia, 12 de abril de 2019.



Documento assinado eletronicamente por **ROBERTA RODRIGUES COSTA, Superintendente**, em 15/04/2019, às 09:50, 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?](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?)

**acao=documento\_conferir&id\_orgao\_acesso\_externo=1** informando o código verificador **6785613** e o código CRC **490E8D1B**.



---

SUPERINTENDÊNCIA DA ESCOLA DE GOVERNO  
RUA C-135 Lt.3 - Bairro JARDIM AMERICA - CEP 74275-040 - GOIANIA - GO - S/N, Jardim  
América 32019263



Referência: Processo nº 201700005004736



SEI 6785613