



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 m² 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?

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador **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