

Organização  
das Voluntárias  
de Goiás



ESTADO DE GOIÁS  
ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS - O V G  
GERÊNCIA ESTRATÉGICA DE CERIMONIAL E EVENTOS

## TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 058/2022- GECEV (V3)

A ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS-OVG, pessoa jurídica de direito privado, qualificada como Organização Social (OS), sediada na Rua T-14, nº 249, Setor Bueno, CEP 74.230-130, nesta Capital, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº 02.106.664/0001-65, vem através do presente Termo de Referência apresentar as especificações para seleção de interessados na participação no Evento Natal do Bem – Edição 2022, conforme descrito abaixo, de acordo com a legislação específica vigente.

A contratação será regida pelo Regulamento PARA AQUISIÇÃO DE BENS, MATERIAIS, SERVIÇOS, LOCAÇÕES, importações E ALIENAÇÕES – NORMA E PROCEDIMENTO – NP Nº. 005 de 15 de janeiro de 2021 disponível no site da OVG <http://www.ovg.org.br> e demais condições estabelecidas neste Termo.

### 1. DO OBJETO

1.1 Seleção de interessados na cessão de uso de espaço (quiosques) na Praça de Alimentação do Evento Natal do Bem - Edição 2022, para a instalação temporária de lanchonete/restaurante, por período determinado, em área externa no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON) - Goiânia/GO, conforme condições e especificações contidas no Item 03 do presente Termo.

### 2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 Através da presente seleção a OVG garantirá comodidade e estrutura de alimentação ao público que visitará o Evento Natal do Bem – Edição 2022, no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON).

### 3. DO QUANTITATIVO E DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1 Seleção de interessados na cessão de uso de espaço (quiosques) na Praça de Alimentação do Evento Natal do Bem - Edição 2022, que acontecerá entre os dias 25/11/2022 à 01/01/2023, para a instalação temporária de lanchonete/restaurante, por período determinado, em área externa no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON) - Goiânia/GO, conforme condições e especificações contidas abaixo:

3.1.1 Os 15 (quinze) espaços (quiosques) buscam atender dentre as seguintes especialidades culinárias, a fim de garantir a variedade dos alimentos no evento:

1. Pizzas;
2. Pizzas;
3. Hambúrgueres/sanduíches;
4. Hambúrgueres/sanduíches;
5. Espetinhos/Jantinha;
6. Espetinhos/Jantinha;
7. Hot Dogs;
8. Pastéis/Crepes;
9. Panelinhas;
10. Buffet de Massas;
11. Pamonhas e derivados do milho (Ex.: cural, caldos, chica doida, pamonha assada etc.);
12. Sorvetes / Milkshakes / Açaí / Outros doces (exceto: bolos no pote, tortas e docinhos);
13. Sorvetes / Milkshakes / Açaí / Outros doces (exceto: bolos no pote, tortas e docinhos);
14. Chopp Artesanal;
15. Chopp Artesanal;

3.1.1.1 As lanchonetes/restaurante, excluindo as(os) referentes aos números “14” e “15”, poderão comercializar bebidas NÃO alcóolicas.

3.1.1.2 As lanchonetes/restaurantes poderão comercializar outros alimentos (desde que previamente aprovados pela OVG) além da especialidade culinária principal (elencadas no subitem 3.1.1 do presente Termo), contanto que não coincida com a especialidade principal de outro selecionado.

3.1.2 Os espaços para instalação das lanchonetes/restaurantes serão em ambiente externo, indicado pela OVG dentro da área do CCON.

3.1.3 Não será permitido a nenhum Cessionário fazer uso de mais de um espaço, exceto a critério da OVG em caso de não preenchimento dos espaços disponibilizados através do presente Termo de Referência.

3.1.4 O espaço unitário a ser concedido compreende um quiosque com tamanho de aproximadamente 11,4m<sup>2</sup> (3 metros de largura x 3,8 metros de comprimento), que será montado pela OVG.

3.1.4.1 Caberá a cada cessionário mobiliar/montar, organizadamente, sua lanchonete/restaurante, na parte interna, com todos os equipamentos necessários ao seu armazenamento, preparo, higienização e fornecimento de alimentação, lanches e bebidas, de acordo com as atividades e tipo de alimentos que estará habilitado a fornecer, inclusive botijão de gás e sua devida instalação (dentro das normas atinentes).

3.1.5 A estrutura dos quiosques contará apenas com:

- a) Porta de acesso/janela de atendimento e circulação de ar;
- b) Pia com torneira e as devidas instalações hidráulicas;

c) Sistema elétrico: a OVG disponibilizará iluminação interna e acesso à energia elétrica;

3.1.6 As empresas habilitadas deverão atender à legislação sanitária vigente na manipulação de alimentos, conforme RDC 216/2004 – ANVISA.

3.2 O horário previsto para o funcionamento da Praça de Alimentação será das 18:00 às 00:00 horas, durante todos os dias do Evento (de 25/11/2022 a 01/01/2023) no CCON de Goiânia/GO, devendo as(os) lanchonetes/restaurantes estarem abertas(os) e funcionando para atendimento ao público dentro desse horário. Os Cessionários poderão abrir os quiosques a partir das 17hs para a organização, limpeza, preparação e montagem das mesas.

3.2.1 Às segundas-feiras (dias 28/11, 05/12, 12/12, 19/12 e 26/12/22) o evento estará fechado ao público, entretanto, serão os dias destinados à manutenções periódicas, abastecimento, limpeza pesada e organização geral por parte dos cessionários e das equipes técnicas contratadas para o evento, não excluindo as demais manutenções, abastecimentos, limpezas e organização necessárias no dia-a-dia.

3.3 Será de responsabilidade do comerciante Cessionário todas as despesas para produção dos alimentos, incluindo a mão de obra e matéria prima e demais itens necessários na comercialização, transporte, estocagem, incluso todas as despesas diretas e indiretas.

3.4 A OVG disponibilizará espaço (quiosque) para cada lanchonete/restaurante de forma padronizada na Praça de Alimentação do Evento.

3.5 Será cobrado um valor pela cessão do espaço por todo o período do Evento Natal do Bem 2022 – 1ª Etapa. Tendo sido o mesmo definido no valor de R\$ 3.000,00 (três mil reais) levando-se em consideração os custos da OVG com a presente cessão conforme Despacho nº 572/2022 dos autos.

3.5.1 O valor deverá ser depositado na conta corrente em nome da Organização das Voluntárias de Goiás (CNPJ nº 02.106.664/0001-65) até o dia 17/11/2022, devendo o comprovante ser anexado ao Contrato de Cessão de Uso a ser firmado entre as partes:

Banco Bradesco

Agência: 0244

C/C: 45000-6

3.6 Toda a renda da venda dos alimentos será exclusiva dos comerciantes Cessionários.

3.7 O Cessionário deverá ofertar aos clientes formas de pagamento facilitadas, como aceitar cartões de débito e crédito e Pix.

3.8 O Cessionário deverá zelar pela higiene e limpeza de sua lanchonete/restaurante e o espaço onde está instalada, assim como deverá zelar e colaborar com a higiene, limpeza e organização das mesas e cadeiras fornecidas pela OVG para a Praça de Alimentação do Evento para a utilização por parte dos visitantes.

3.9 É terminantemente proibido o aluguel ou arrendamento, cessão, empréstimo ou transferência dos espaços por qualquer Cessionário sob pena de rescisão contratual.

3.10 Dentro dos quiosques apenas será permitido o uso de forno de 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, fogões, chapas, fornos ou outros equipamentos a brasa;

3.11 Será de responsabilidade do comerciante Cessionário manter o espaço limpo, organizado, prezando pela boa apresentação e visualização, livre de qualquer resíduo, bem como todos os materiais necessários para manutenção da limpeza e higiene do espaço, como vassouras, rodos, panos de limpeza, rastelos, sacos de lixo apropriados etc., sendo responsável diariamente, também, pela retirada do seu lixo e depósito dos mesmos (devidamente ensacados) nos containers destinados a esse fim durante o Evento, constituindo como obrigações dos responsáveis pelos quiosques de alimentação:

- a) Obedecer a todas as etapas do manejo dos resíduos gerados pelas(os) lanchonetes/restaurantes da praça de alimentação, ou seja, acondicionamento, armazenamento, coleta, transporte e destinação final, ambientalmente adequada, correndo por conta e responsabilidade exclusiva de seus PROPRIETÁRIOS e/ou RESPONSÁVEL LEGAL, devendo todas as suas etapas obedecer a Política Nacional de Resíduos Sólidos, instituída pela LEI Nº 12.305/2010, regulamentada no DECRETO Nº 10.936/2022;
- b) Fazer a coleta seletiva dos resíduos recicláveis e orgânicos/rejeitos, gerados em função da produção e comercialização dos gêneros alimentícios;
- c) Acondicionar todos os resíduos gerados em sacos de lixo apropriados, de preferência sacos de cor azul para os resíduos recicláveis e sacos de cor preta para os orgânicos/rejeitos;
- d) Armazenar todos os resíduos gerados em lixeiras/coletores próprios e apropriados, identificados como recicláveis e orgânicos/rejeitos;
- e) Se responsabilizar pela coleta, transporte e destinação final, ambientalmente adequada por todos os resíduos gerados em função da produção e comercialização dos gêneros alimentícios comercializados;
- f) A OVG, nem seus funcionários terceirizados, serão responsáveis por nenhuma etapa do manejo dos resíduos gerados nos quiosques de alimentação particulares.

3.12 Será de responsabilidade do Cessionário a correta utilização das normas de higiene na comercialização de seus produtos não recaindo sobre a OVG ou sobre o Governo do Estado de Goiás qualquer responsabilidade por danos causados à terceiros em função do consumo destes produtos;

3.13 Todos os trabalhadores das(os) lanchonetes/restaurantes deverão usar uniformes de identificação da lanchonete/restaurante ou jalecos brancos, para padronização e melhor apresentação. Lembrando que as pessoas que estiverem manipulando alimentos devem cuidar de sua higiene pessoal e fazer uso de máscaras, toucas e luvas, sob pena de notificação por parte da OVG.

3.14 O comerciante de produtos alimentícios deverá atender todas as exigências e orientações da Vigilância Sanitária;

3.15 Caso algum comerciante Cessionário seja autuado por órgão fiscalizador (Vigilância Sanitária, por exemplo) durante o Evento, este terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para adequação, sob pena de rescisão contratual, cabendo a OVG a convocação do próximo colocado;

3.16 No caso de desistência da participação, o comerciante deverá encaminhar à OVG justificativa por escrito, sob pena de multa;

3.17 As(os) lanchonetes/restaurantes após instaladas(os) nos locais definidos pela equipe da OVG, deverão permanecer até a data final do evento.

3.17.1 Caso o Cessionário não possa comparecer em algum dia do Evento, deverá formalizar justificativa por escrito, que será analisada pela Diretoria da OVG, e em caso de indeferimento, será aplicada multa ao Cessionário;

3.17.1.1 Em caso de deferimento, o período de não comparecimento não poderá ultrapassar 3 dias consecutivos.

3.18 Será de responsabilidade do Cessionário todos os custos de transporte de utensílios e materiais de consumo, bem como pagamento de empregados ou ajudantes diversos para o bom andamento da atividade de venda de produtos alimentícios;

3.19 Caberá a empresa, fornecer à sua equipe contratada ou colaboradores os EPI's adequados ao risco, assim como uniformes, aventais, toucas e luvas em perfeito estado de conservação e funcionamento;

3.20 Os cessionários deverão manter disponíveis ao público o cardápio com preço dos produtos comercializados em sua(seu) lanchonete/restaurantes.

3.21 Lembrar que o espaço da área de alimentação é público e o cliente poderá se sentar onde quiser;

3.22 Somente será permitido a venda de alimentos servidos com o uso de utensílios (pratos, talheres, copos, vasilhames etc.) descartáveis de boa qualidade.

3.23 Lembrar que o bom atendimento faz a diferença. Então deverão receber as pessoas com muito carinho e atenção, pois atender bem o público é o nosso maior objetivo. O Evento Natal do Bem é um marco no Estado de Goiás, com isso cresce a responsabilidade de todos em manter a excelência no atendimento.

3.24 Caberá aos cessionários a participação no treinamento que será ministrado pela OVG em data, horário e local que serão comunicados posteriormente.

#### **4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NO PROCESSO E HABILITAÇÃO**

4.1 Poderão participar do presente processo de seleção pessoas física ou jurídica, que tenham experiência com a preparação e comercialização de alimentos.

4.1.1 Apresentar o cardápio contendo descritivo dos pratos/produtos alimentícios que deseja comercializar, bem como foto e preço estimado da venda de cada prato/produto do cardápio.

4.1.1.1 A intenção de participação ainda deverá conter: Razão social da proponente, CNPJ (quando pessoa jurídica) ou CPF (quando pessoa física), endereço completo, inclusive eletrônico (e-mail), telefone para contato, inscrição estadual e municipal (quando for o caso);

4.2 As propostas terão validade mínima de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da entrega na Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS;

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

4.4 Os interessados em participar da presente seleção deverão fornecer os objetos a que se referem este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado não estar em conformidade com as referidas especificações.

#### **5. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

5.1 O contrato terá vigência de 04 (quatro) meses.

#### **6. DA SELEÇÃO**

6.1 As propostas que atenderem ao Item 04 do presente Termo de Referência serão classificadas e estes participantes serão convocados, em data, horário e local a serem previamente agendados pela GECEV, a apresentar amostra dos produtos/pratos ofertados, que serão objeto de análise e degustação por parte de equipe designada pela Diretoria da OVG, onde serão avaliados e pontuados os seguintes critérios:

	ITEM DE AVALIAÇÃO	PONTUAÇÃO	PESO
1.	Sabor dos pratos/produtos	0 a 5	4
2.	Apresentação dos pratos/produtos	0 a 5	3
3.	Preço final de venda dos pratos/produtos*	0 a 5	2
4.	Tamanho das porções	0 a 5	1

\*O valor final de venda deve estar compatível com os exercidos pelo mercado.

6.1.1 Será selecionada a empresa que obter a maior pontuação, por especialidade culinária, descrita no subitem 3.1.1. do Termo de Referência.

6.1.2 Caso o participante obtenha pontuação final abaixo de “10” pontos, este será automaticamente desclassificado do processo.

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

6.3 Caso o número de interessados classificados em uma determinada especialidade não atinja a quantidade de oportunidades oferecidas, a OVG selecionará classificados de outra especialidade, a seu critério, até ser atingido o quantitativo de oportunidades disponibilizadas neste Termo de Referência.

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

- I. Sabor do prato/produto (item de avaliação nº1);
- II. Apresentação do prato/produto (item de avaliação nº2);
- III. Preço final de venda do prato/produto (item de avaliação nº 3);

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

## 7. DAS CONDIÇÕES GERAIS

7.1 O serviço deverá ser de primeira qualidade, com disponibilização pelo Cessionário, de materiais próprios para a realização do objeto da referida participação.

7.2 Os produtos que acompanham esta participação deverão ter boa procedência de acordo com suas especificidades, ser transportados e acondicionados de forma adequada, garantindo a qualidade e suas

características.

7.3 O objeto da presente participação será acompanhado por funcionário responsável, designado pela OVG.

7.4 Todos os custos para o fornecimento dos alimentos nas lanchonetes/restaurantes correrão por conta exclusiva do Cessionário, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente à OVG.

7.5 É de responsabilidade de cada Cessionário providenciar autorização da Vigilância Sanitária e quaisquer outras licenças necessárias para a comercialização de seu produto ficando a OVG eximida de qualquer obrigação neste sentido, devendo o Cessionário apresentar esta documentação organizada até, no máximo dia 18/11/2022;

7.6 Aos Cessionários é proibido:

- a. Comercializar ou manter sob sua guarda objetos de procedência duvidosa ou ilícita, sob pena de sujeitar-se às penalidades administrativas, civis e criminais cabíveis;
- b. Comercializar tabaco ou afins;
- c. 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;
- d. Realizar carga/descarga de produtos no horário de funcionamento do evento;
- e. Comercializar produtos químicos e farmacológicos;
- f. Danificar qualquer parte da estrutura do Evento;
- g. Utilizar postes, grades, bancos, escadas, paredes, canteiros ou árvores existentes na área do Evento para afixação de mostruários ou qualquer outra finalidade;
- h. Praticar qualquer ato que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- i. Fumar no interior dos quiosques;
- j. Permitir a entrada de quaisquer animais nos quiosques;
- k. Expor alimento à venda sem que esteja devidamente protegido contra poeira, insetos e outras formas de deterioração;

7.7 A OVG não se responsabilizará por perdas, danos, roubos, avarias ou extravios de qualquer natureza durante o período de montagem, realização do evento e desmontagem, bem como no ínterim entre estas atividades.

7.8 A OVG também não será responsável por danos ou prejuízos causados às (e pelas) pessoas e/ou produtos expostos durante o período integral do evento, causados por incêndio, raios, tempestades, terremotos, explosão, penetração de água, umidade, deficiência ou interrupção de energia elétrica, roubo, sabotagem, greves, convulsão social ou sinistros de qualquer espécie não atribuíveis à OVG.

7.9 Máquinas e equipamentos expostos deverão ser rigorosamente protegidos contra acidentes e devem ser inacessíveis ao público todos os componentes que apresentem perigo;

7.10 Qualquer consumo adicional com equipamentos de alta voltagem ou necessidade de ampliação da rede elétrica do espaço de atuação deve ser previamente comunicado à OVG;

7.11 Não será permitido alterar os valores, tamanhos e tipos dos produtos/itens previamente autorizados para comercialização durante a realização do evento;

7.12 Todo o material, equipamento e mão de obra necessário ao funcionamento das lanchonetes/restaurantes serão de responsabilidade do Cessionário, uma vez que a OVG disponibilizará apenas o espaço físico, devidamente atendido por energia e água.

7.13 O Cessionário deverá participar integralmente do período previsto de realização do evento;

7.14 O Cessionário deverá ter procedência de todos os insumos/produtos a serem comercializados no evento;

7.15. O Cessionário deverá manter um estoque de produtos adequado ao bom atendimento da demanda, que deverá ser armazenado em local diverso do ambiente concedido, devendo este fazer o transporte desses

produtos diariamente para atendimento do consumo local;

7.16 O Cessionário deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial dos alimentos.

7.17 O Cessionário deverá providenciar para que todos os produtos a serem expostos no evento sejam acompanhados de nota fiscal e dentro da lei em vigor, evitando assim problemas com eventuais fiscalizações.

7.18 Todos os gêneros, 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.

7.19 Fica a critério do Cessionário o dimensionado de funcionários para funcionamento adequado do serviço. O Cessionário fica obrigado a ter funcionários em quantidade suficiente para que não ocorram filas e demora no atendimento.

7.20 Nenhum vínculo de natureza empregatícia terá o Cessionário e seus funcionários com a OVG, ficando por conta da mesma as despesas com taxas, tributos e demais despesas decorrentes da atividade.

7.21 A limpeza total do espaço (interna, externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade do Cessionário.

7.22 O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade do Cessionário, sendo que esta deverá atender a sua destinação correta. O lixo deverá ser retirado das áreas de manipulação de alimentos diariamente, quantas vezes forem necessárias

7.23 Os empregados que trabalham com a manipulação dos alimentos deverão usar uniforme (ou jaleco branco), touca e luva.

7.23.1 Os uniformes/jalecos deverão estar sempre bem conservados, limpos e com troca diária.

7.23.2 O empregado do caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

7.23.3 Qualquer pessoa que entrar no espaço deverá seguir as normas de higiene dos funcionários, utilizando uniforme/jaleco e toucas para proteção dos cabelos.

## 8. PENALIDADES

8.1 O Cessionário que descumprir com suas obrigações, injustificadamente, ficará sujeito às penalidades seguintes, as quais serão graduadas de acordo com a sua gravidade: impedimento e suspensão do direito de participar da seleção de fornecedores, multa, rescisão e outras previstas em legislação pertinente.

8.2 Nenhuma sanção será aplicada sem o devido contraditório, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos no Regulamento.

8.3 Após as aplicações de penalidades cabíveis, serão adotadas as medidas necessárias para a cobrança da multa, rescisão do contrato, registro do impedimento ou representação ao Ministério Público, conforme o caso.

## 9. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

9.2 A OVG poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

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

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

9.5 Os Participantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS, sob pena de desclassificação.

9.6 As normas que disciplinam este Termo de Referência serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da OVG, a finalidade e a segurança da contratação/seleção.

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

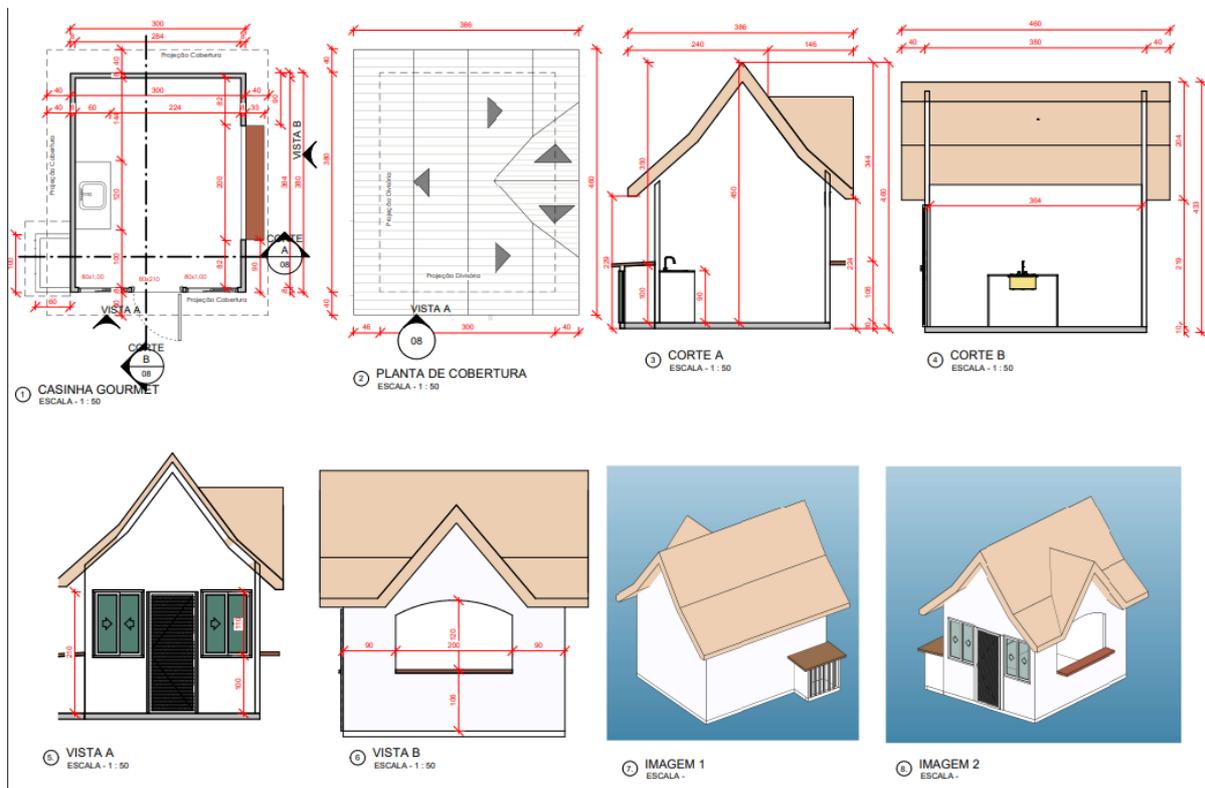
9.8 Os casos omissos neste Termo serão resolvidos pelas Diretorias Geral e Administrativo/Financeira, a qual a Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS está subordinada.

9.9. Será cobrado do selecionado, uma taxa no valor de R\$ 3.000,00 (três mil reais) pela cessão do espaço.

9.10 A Gerência de Compras atenderá aos interessados no horário comercial, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, na sala da Gerência de Compras, localizada na Rua T-14 esq. com T-38, nº 249 - Setor Bueno, Fone: 3201-9496 – CEP: 74.230-130, Goiânia–GO.

### ANEXO I

Imagem e dimensões do quiosque:



Documento assinado eletronicamente por **MARIANE AQUINO CAETANO, Gerente**, em 03/10/2022, às 18:09, 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 000034251004 e o código CRC 43756ECF.

GERÊNCIA ESTRATÉGICA DE CERIMONIAL E EVENTOS  
RUA T-14 249, S/C - Bairro SETOR BUENO - GOIANIA - GO - CEP 74230-130 - (62)3201-9458.



Referência: Processo nº 202200058004761



SEI 000034251004