



ESTADO DE GOIÁS
INDÚSTRIA QUÍMICA DO ESTADO DE GOIÁS IQUEGO

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO

1.1 - O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, compreendendo o fornecimento de café da manhã no dia 03/12/2026 e de almoço em formato de churrasco no dia 04/12/2026, incluídos bebidas não alcoólicas, materiais, utensílios, mobiliário, equipamentos, garçons e pessoal de apoio, como parte integrante da programação da Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho - SIPAT 2026 da Indústria Química do Estado de Goiás - IQUEGO.

1.2 - Os serviços serão prestados na sede da IQUEGO, situada na Avenida Anhanguera, nº 12.527, Bairro Ipiranga, Goiânia - GO, CEP 74.453-390.

1.3 - O objeto será contratado em lote único, adotando-se como critério de seleção o menor preço global, nos termos da Lei Federal nº 13.303/2016 e do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da IQUEGO.

2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

2.1 - A constituição da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e de Assédio - CIPA é obrigatória, nos termos do art. 163 da Consolidação das Leis do Trabalho, competindo-lhe promover anualmente a Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho - SIPAT, conforme programação por ela definida, e incluir em suas atividades temas referentes à prevenção e ao combate ao assédio, na forma do item 5.3.1, alíneas "i" e "j", da Norma Regulamentadora nº 05 (NR-05), aprovada pela Portaria MTP nº 422, de 7 de outubro de 2021, com as alterações da Portaria MTP nº 4.219, de 20 de dezembro de 2022.

2.2 - A realização da SIPAT constitui, portanto, obrigação da IQUEGO decorrente da legislação trabalhista, destinada à promoção da saúde, da segurança e da prevenção de acidentes, mediante campanhas preventivas e educativas, palestras com profissionais internos e externos e atividades interativas voltadas ao fortalecimento da cultura do agir preventivo.

2.3 - O evento destina-se exclusivamente aos empregados públicos, palestrantes, pessoal de apoio e terceirizados vinculados às atividades da IQUEGO, vedada a extensão do fornecimento de que trata este Termo de Referência a pessoas estranhas ao evento.

2.4 - O fornecimento de café da manhã e de almoço integra a programação da SIPAT

2026 definida pela CIPA (Anexo I) e tem por finalidade viabilizar a permanência e a participação efetiva dos empregados e colaboradores nas atividades programadas. O almoço de 04/12/2026 vincula-se às atividades de encerramento do evento, razão pela qual o atendimento se estende até as 17h00min.

2.5 - A IQUEGO não dispõe de cozinha ou estrutura própria para o preparo e o fornecimento de refeições, o que torna necessária a contratação de empresa especializada.

2.6 - O formato de churrasco foi adotado por permitir o preparo das carnes no próprio local do evento, com reposição contínua durante todo o período de atendimento, reduzindo a necessidade de transporte e de conservação de refeições prontas, e por se tratar de formato de refeição usual e amplamente ofertado no mercado local, o que favorece a competitividade e a obtenção de preços vantajosos.

2.7 - O cardápio foi dimensionado de forma compatível com a natureza institucional do evento e com o número estimado de participantes, com cortes de padrão usual de mercado, sem itens de caráter suntuoso e com vedação expressa ao fornecimento de bebidas alcoólicas, em observância aos princípios da economicidade, da eficiência e da moralidade previstos no art. 31 da Lei nº 13.303/2016.

2.8 - A reunião dos serviços em lote único justifica-se por se tratar de prestações de mesma natureza, executadas no mesmo local e em datas consecutivas, que compartilham equipe, utensílios, mobiliário e logística de transporte. O parcelamento acarretaria duplicidade de custos de mobilização, perda de economia de escala e fracionamento da responsabilidade pela execução do evento, sem ganho relevante de competitividade, nos termos do art. 32, inciso III, da Lei nº 13.303/2016.

3 - PLANILHA DE QUANTITATIVO E PREÇO ESTIMADO

3.1 - O quantitativo estimado para o café da manhã é de 70 (setenta) participantes, no dia 03/12/2026, devendo o serviço ser disponibilizado das 08h30min às 09h15min.

3.2 - O quantitativo estimado para o almoço é de 120 (cento e vinte) participantes, no dia 04/12/2026, devendo o serviço ser disponibilizado das 12h00min às 15h00min.

3.3 - No dia 04/12/2026, a CONTRATADA deverá manter disponíveis as bebidas, o sorvete, os garçons e o pessoal de apoio até as 17h00min.

3.4 - O preço unitário por pessoa deverá contemplar todos os custos necessários à execução integral do objeto, incluídos alimentos, bebidas, carvão vegetal, churrasqueiras, equipamentos, materiais, utensílios, mesas, cadeiras, transporte, montagem, desmontagem, mão de obra, encargos e tributos, vedada a cobrança de qualquer valor adicional.

3.5 - Os quantitativos são estimados. O número definitivo de participantes de cada refeição será informado pela fiscalização à CONTRATADA com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis da respectiva data de execução, observado o limite de acréscimo ou supressão de até 25% (vinte e cinco por cento) de que trata o art. 81, § 1º, da Lei nº 13.303/2016, e o pagamento corresponderá ao quantitativo confirmado.

Lote	Descrição do Objeto	Item	Data	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
Único	Prestação de serviços de buffet (café da manhã e almoço em formato de churrasco), a serem executados nos dias 03 e 04 de dezembro de 2026.	1	03/12/2026	Café da manhã (item 4.2)	Pessoa	70	R\$ 59,86	R\$ 4.190,20
		2	04/12/2026	Almoço em formato de churrasco (item 4.3)	Pessoa	120	R\$ 147,99	R\$ 17.758,80
Valor Global (R\$)								R\$ 21.949,00

3.6 - O preço estimado foi elaborado pela Assessoria de Compras Governamentais, conforme Mapa de Cotações nº 66/2026-ACG.

4 - ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

4.1 - Disposições gerais

4.1.1 - Os alimentos e as bebidas deverão ser fornecidos em quantidade suficiente para o atendimento de todos os participantes durante a integralidade dos períodos fixados, com reposição contínua, vedada a interrupção por esgotamento.

4.1.2 - A montagem deverá estar concluída antes do início de cada serviço, e os horários fixados neste Termo de Referência deverão ser rigorosamente observados, vedada a interrupção antecipada do fornecimento de alimentos, bebidas ou serviços de apoio.

4.1.3 - Os alimentos deverão ser preparados, transportados, armazenados e servidos em conformidade com as boas práticas para serviços de alimentação estabelecidas pela Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, ou norma que a substitua, e mantidos em temperatura adequada durante todo o período de serviço.

4.1.4 - A CONTRATADA deverá fornecer todos os equipamentos necessários ao preparo, à finalização, à conservação e à exposição dos alimentos no local.

4.1.5 - A substituição de qualquer item do cardápio somente será admitida mediante prévia autorização da fiscalização, por item equivalente ou de qualidade superior, sem acréscimo de preço.

4.1.6 - É vedado o fornecimento de bebidas alcoólicas.

4.2 - Café da manhã - 03/12/2026, das 08h30min às 09h15min

4.2.1 - Deverão ser fornecidos, no mínimo, os seguintes itens:

a) salada de frutas em potes individuais de 150 ml, composta por, no mínimo, 04 (quatro) frutas, dentre morango, manga, uva, kiwi, mamão e melão;

b) salgados: no mínimo 06 (seis) tipos, dentre canudinho de frango aos quatro queijos, croquete de carne, coxinha de carne seca, risole de milho ao molho branco, risole de carne, quibe assado, empadinha de frango, empadinha de palmito, empadinha de carne seca, maravilha de queijo, esfirra de carne, esfirra de queijo, enroladinho de salsicha, enroladinho de queijo, pastelzinho de carne, pastelzinho de queijo e mini sanduíche natural;

c) quitandas: pão de queijo e, no mínimo, mais 03 (três) tipos, dentre biscoito de queijo, mini broa salgada, mini broa doce, rosca húngara, croissant de goiabada e enroladinho de queijo com leite condensado e coco;

d) bolo caseiro cortado em fatias, em no mínimo 02 (dois) sabores, dentre laranja, cenoura, fubá, iogurte, maçã e banana;

e) bebidas: café com e sem açúcar, adoçante, 02 (dois) tipos de sucos naturais e água mineral sem gás.

4.3 - Almoço em formato de churrasco - 04/12/2026, das 12h00min às 15h00min

4.3.1 - O almoço será servido no sistema de buffet (self-service), de forma contínua, para aproximadamente 120 (cento e vinte) participantes, com a seguinte composição mínima:

a) entradas: salada tropical e legumes marinados;

b) acompanhamentos: arroz, feijão tropeiro e 01 (uma) opção de massa (espaguete);

c) carnes, assadas no local em churrasqueira a carvão vegetal: carne vermelha, em no mínimo 02 (dois) cortes, dentre contra-filé, alcatra e maminha; frango, em 01 (um) corte, dentre coxa, sobrecoxa e coxinha da asa; e linguiça toscana;

d) sobremesas: sorvete com calda e pudim;

e) bebidas: 02 (dois) tipos de sucos, 02 (dois) tipos de refrigerantes e água mineral com e sem gás.

4.3.2 - As carnes deverão ser fornecidas na quantidade mínima de 400 g (quatrocentos gramas) por participante, em peso cru, considerados em conjunto a carne vermelha, o frango e a linguiça, dos quais no mínimo 50% (cinquenta por cento) deverão corresponder a carne vermelha.

4.3.3 - As carnes deverão ser assadas de forma escalonada e repostas continuamente no buffet durante todo o período do almoço.

4.3.4 - Não será admitida a substituição dos cortes especificados por cortes de qualidade inferior. A oferta de cortes adicionais é facultativa e não ensejará acréscimo de preço.

4.3.5 - As bebidas e o sorvete deverão permanecer disponíveis até as 17h00min.

4.3.6 - Deverão ser disponibilizadas 15 (quinze) mesas com toalhas, com 08 (oito) cadeiras cada, totalizando 120 (cento e vinte) lugares, além das mesas de apoio necessárias à montagem do buffet.

4.4 - Condições de preparo e de segurança

4.4.1 - O preparo das carnes será realizado exclusivamente em área externa, aberta e ventilada, previamente definida e vistoriada pela Segurança do Trabalho da IQUEGO, afastada das áreas produtivas, dos depósitos de produtos químicos e inflamáveis, das centrais de gases, das rotas de fuga e das saídas de emergência.

4.4.2 - Na área de preparo, a CONTRATADA deverá:

- a) utilizar churrasqueira(s) em bom estado de conservação, estáveis e dimensionadas de forma compatível com o volume de preparo;
- b) manter churrasqueiro responsável pela operação durante todo o período em que houver brasa acesa;
- c) manter extintor de incêndio compatível com o risco, com carga e inspeção dentro do prazo de validade;
- d) utilizar exclusivamente meios seguros de acendimento, vedado o uso de álcool líquido, gasolina ou qualquer outro líquido inflamável;
- e) isolar e sinalizar a área, impedindo o acesso de pessoas não autorizadas;
- f) ao término do serviço, promover o apagamento completo das brasas e recolher as cinzas somente após o seu resfriamento, dando-lhes destinação adequada.

4.4.3 - O carvão vegetal deverá ter procedência legal, preferencialmente proveniente de floresta plantada, em atenção ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto no art. 31 da Lei nº 13.303/2016.

4.4.4 - As exigências deste item observam as medidas de prevenção de incêndios previstas na Norma Regulamentadora nº 23 (NR-23) e na legislação estadual aplicável, podendo a Segurança do Trabalho da IQUEGO determinar a suspensão imediata do preparo caso constate situação de risco.

4.5 - Materiais, utensílios e ornamentação

4.5.1 - Integram o serviço, em ambos os dias: mesas de serviço com toalhas, copos de vidro, pratos de porcelana branca, talheres de aço inoxidável, guardanapos de papel, boleiras, bandejas, suqueiras e demais suportes necessários à exposição e à distribuição dos alimentos e das bebidas.

4.5.2 - A ornamentação limitar-se-á às mesas de serviço, com arranjos simples de folhagens, compatíveis com evento institucional.

4.5.3 - As imagens a seguir têm caráter meramente ilustrativo, como referência de montagem das mesas de serviço do café da manhã, e não vinculam marca, fornecedor ou padrão específico.



4.6 - Equipe

4.6.1 - A CONTRATADA deverá disponibilizar garçons, churrasqueiro e pessoal de apoio uniformizados, em quantidade suficiente para a adequada execução dos serviços em todos os períodos fixados neste Termo de Referência.

4.6.2 - No dia 04/12/2026, a equipe permanecerá até as 17h00min para atendimento aos participantes, reposição de bebidas e sorvete, organização das mesas, recolhimento de utensílios e demais atividades de encerramento.

4.6.3 - Os manipuladores de alimentos deverão observar os requisitos de higiene pessoal e de uniforme previstos na legislação sanitária.

5 - PRAZOS, RECEBIMENTO E EXECUÇÃO

5.1 - Os serviços serão executados no local indicado no item 1.2, após a emissão da Ordem de Serviço, nos seguintes períodos:

I - 03/12/2026: café da manhã, das 08h30min às 09h15min;

II - 04/12/2026: almoço, das 12h00min às 15h00min;

III - 04/12/2026: bebidas, sorvete, garçons e pessoal de apoio, até as 17h00min.

5.2 - A CONTRATADA deverá observar as normas internas de segurança e de acesso da IQUEGO, informar previamente à fiscalização a relação dos integrantes de sua equipe e utilizar exclusivamente as áreas indicadas para montagem, preparo e distribuição dos alimentos, vedado o acesso às áreas produtivas.

5.3 - Ao término de cada serviço, a CONTRATADA deverá desmontar a estrutura, recolher utensílios e equipamentos e dar destinação adequada aos resíduos gerados, inclusive sobras de alimentos, embalagens e cinzas, deixando o local nas condições em que o recebeu.

5.4 - Os serviços serão recebidos:

a) provisoriamente, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, em até 02 (dois) dias da comunicação escrita da CONTRATADA;

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório, verificada a conformidade dos serviços com este Termo de Referência.

5.5 - O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita execução dos serviços.

5.6 - Constatada falha na execução, a CONTRATADA será notificada para saná-la imediatamente, durante o próprio evento.

5.7 - A recusa injustificada da CONTRATADA em executar o objeto nas datas e horários estipulados caracteriza inexecução total, sujeitando-a às sanções previstas neste Termo de Referência.

6 - PAGAMENTO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 - Os recursos para o custeio das despesas oriundas desta contratação estão assegurados por meio da dotação orçamentária nº 2026.3190.10.122.4200.4243.03.15010220.90.0000.

6.2 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a apresentação da

Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo fiscal, e corresponderá ao produto do preço unitário pelo quantitativo confirmado nos termos do item 3.5.

6.3 - O ateste da Nota Fiscal/Fatura será instruído com a lista de presença dos participantes de cada refeição, elaborada pela fiscalização.

6.4 - O pagamento ficará condicionado à comprovação, pela CONTRATADA, da manutenção das condições de habilitação exigidas.

6.5 - Rejeitada a Nota Fiscal/Fatura por erro ou incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação.

6.6 - O pagamento será creditado em favor da CONTRATADA por meio de Ordem Bancária, na conta indicada em sua proposta comercial.

6.7 - Serão retidos na fonte os tributos previstos na legislação.

7 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 - Executar os serviços em estrita conformidade com este Termo de Referência, observando rigorosamente as datas, os horários e as especificações fixados.

7.2 - Cumprir integralmente as condições de preparo e de segurança previstas no item 4.4.

7.3 - Responder exclusivamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e civis decorrentes da execução, bem como pelas despesas de transporte, montagem e desmontagem.

7.4 - Empregar profissionais capacitados, uniformizados e em quantidade suficiente para o adequado atendimento aos participantes.

7.5 - Responder pelos danos causados à IQUEGO, aos participantes ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução dos serviços, inclusive quanto à qualidade sanitária dos alimentos fornecidos e ao uso da área de preparo.

7.6 - Corrigir ou refazer imediatamente, sem ônus para a IQUEGO, os serviços executados em desconformidade com este Termo de Referência.

7.7 - Prestar os esclarecimentos solicitados pela fiscalização e atender prontamente às reclamações.

7.8 - Comunicar, imediatamente e por escrito, à fiscalização qualquer fato que impossibilite a execução dos serviços nas condições pactuadas.

7.9 - Manter, durante toda a execução, as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

7.10 - Apresentar a Nota Fiscal/Fatura acompanhada dos comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista.

7.11 - Observar o Código de Conduta e Integridade da IQUEGO e abster-se de qualquer prática lesiva à Administração prevista na Lei nº 12.846/2013.

8 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 - Emitir a Ordem de Serviço com as informações necessárias à execução do objeto.

8.2 - Informar à CONTRATADA o quantitativo definitivo de participantes, no prazo previsto no item 3.5.

8.3 - Definir e vistoriar previamente, por meio da Segurança do Trabalho, a área

destinada ao preparo das carnes, e indicar as áreas de montagem e distribuição dos alimentos.

8.4 - Dar conhecimento à CONTRATADA de quaisquer fatos que possam afetar a execução do objeto.

8.5 - Verificar a conformidade dos serviços executados e notificar formalmente a CONTRATADA sobre as irregularidades constatadas.

8.6 - Efetuar o pagamento nas condições estabelecidas neste Termo de Referência.

9 - VIGÊNCIA CONTRATUAL

9.1 - Nos termos do art. 73 da Lei nº 13.303/2016, a formalização de termo de contrato poderá ser dispensada, caso a contratação se enquadre na hipótese de pequena despesa de pronta entrega e pagamento da qual não resultem obrigações futuras, hipótese em que será substituída pela Ordem de Serviço, que incorporará as condições deste Termo de Referência, sem prejuízo do registro contábil dos valores despendidos e da exigência de recibo.

9.2 - A vigência compreenderá o período entre a emissão da Ordem de Serviço e o recebimento definitivo dos serviços, com o respectivo pagamento.

10 - GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

10.1 - A gestão e a fiscalização da execução dos serviços observarão a Lei nº 13.303/2016, o Regulamento Interno de Licitações e Contratos da IQUEGO e, no que couber, os arts. 51 a 54 da Lei Estadual nº 17.928, de 27 de dezembro de 2012.

10.2 - A execução dos serviços será fiscalizada pelo(a) servidor(a), designado(a) pela Portaria nº

10.3 - Compete ao fiscal, sob pena de responsabilidade:

- a) acompanhar e verificar a execução dos serviços, em todas as etapas, até o recebimento definitivo;
- b) anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução e determinar as providências necessárias à correção de falhas;
- c) exigir a substituição ou o refazimento de itens e serviços em desconformidade com este Termo de Referência;
- d) informar à CONTRATADA o quantitativo definitivo de participantes e comunicar eventuais alterações de horários e de programação;
- e) elaborar a lista de presença dos participantes de cada refeição;
- f) verificar a manutenção das condições de habilitação e o cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias da CONTRATADA;
- g) dar imediata ciência aos superiores das ocorrências que possam ensejar a aplicação de sanções;
- h) atestar a Nota Fiscal/Fatura e emitir os termos de recebimento.

10.4 - A fiscalização exercida pela IQUEGO não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pela execução dos serviços.

11 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 - Pela inexecução total ou parcial do objeto, a IQUEGO poderá, garantida a

prévia defesa no prazo de 10 (dez) dias úteis, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções, nos termos dos arts. 82 a 84 da Lei nº 13.303/2016 e do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da IQUEGO:

I - advertência;

II - multa, na forma do item 11.2;

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a IQUEGO, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

11.2 - As multas observarão os seguintes limites:

I - 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, em caso de inexecução total;

II - 10% (dez por cento) sobre o valor do item afetado, em caso de inexecução parcial, assim considerados o fornecimento em desacordo com as especificações, a ausência de itens do cardápio, a insuficiência de quantidades, o descumprimento das condições de segurança do item 4.4 e a interrupção antecipada dos serviços;

III - multa de mora de 2% (dois por cento) sobre o valor do item afetado, por fração de 15 (quinze) minutos de atraso no início do respectivo serviço, até o limite de 10% (dez por cento).

11.3 - O atraso superior a 30 (trinta) minutos no início do café da manhã, ou superior a 60 (sessenta) minutos no início do almoço, caracterizará inexecução total do respectivo item.

11.4 - As multas serão descontadas dos pagamentos devidos à CONTRATADA ou, quando for o caso, cobradas judicialmente.

11.5 - As sanções de advertência e de suspensão poderão ser aplicadas juntamente com a de multa, nos termos do art. 83, § 2º, da Lei nº 13.303/2016.

12 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E HABILITAÇÃO

12.1 - A CONTRATADA deverá comprovar:

a) habilitação jurídica, mediante ato constitutivo e inscrição no CNPJ com atividade compatível com o objeto;

b) regularidade fiscal e trabalhista, mediante certidões de regularidade perante a Fazenda Federal e a Seguridade Social, o FGTS, a Fazenda Estadual, a Fazenda Municipal e a Justiça do Trabalho;

c) qualificação técnica, nos termos do art. 58, inciso II, da Lei nº 13.303/2016, mediante atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a prestação de serviços de buffet ou de fornecimento de refeições em eventos para, no mínimo, 60 (sessenta) pessoas, quantitativo correspondente a 50% (cinquenta por cento) do previsto para o almoço;

d) licença ou alvará sanitário vigente, expedido pelo órgão de vigilância sanitária competente.

12.2 - Não poderá ser contratada empresa que incorra nos impedimentos previstos no art. 38 da Lei nº 13.303/2016 e no art. 24 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da IQUEGO, o que será verificado mediante consulta aos cadastros de sanções pertinentes.

13 - LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

13.1 - A CONTRATADA deverá tratar os dados pessoais a que tiver acesso em razão da contratação exclusivamente para a execução do objeto, em observância à Lei nº 13.709/2018 (LGPD), vedada sua divulgação ou transferência a terceiros sem autorização expressa da IQUEGO.

13.2 - A CONTRATADA deverá comunicar imediatamente à IQUEGO qualquer incidente de segurança envolvendo esses dados, respondendo pelos danos a que der causa.

14 - ANEXOS

14.1 - Integra este Termo de Referência o Anexo I - Programação da SIPAT 2026, definida pela CIPA (96144146).

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



Documento assinado eletronicamente por **ROGERIO BRASILINO DA SILVA, Técnico (a) de Segurança do Trabalho**, em 15/10/2026, às 16:02, 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 **97161325** e o código CRC **E880666B**.

	SEGURANÇA DO TRABALHO AVENIDA ANHANGUERA Nº9827, , - Bairro BAIRRO IPIRANGA - GOIANIA - GO - CEP 74450-010 - (62)3235-2935.	
--	---	--



Referência: Processo nº 202600055000448



SEI 97161325