



**Minuta de Edital**  
**CHAMADA PÚBLICA Nº XX/2025**  
**SELEÇÃO PARA PERMISSONÁRIA DE USO DE BEM PÚBLICO A TÍTULO  
PRECÁRIO E NÃO ONEROSO**

**1. OBJETO**

1.1. Chamada pública de forma presencial com o objeto a concessão **de Permissão de Uso de Bem Público de forma precária e não onerosa** para a instalação e exploração comercial de serviço de lanchonete nas dependências da SEDUC.

1.2. Com fulcro na justificativa apresentada pelo T.R (77949148), emitido pela Gerência de Compras, será selecionada empresa especializada no ramo de alimentação para fornecimento de café da manhã e lanches aos servidores e colaboradores lotados na Secretaria de Educação, sob a forma de permissão precária e não onerosa de uso de bem público.

**2. OBJETIVO**

2.1. Este instrumento tem como objetivo apresentar as características gerais do espaço a ser cedido, estabelecer as condições em que se dará a permissão, bem como disciplinar o procedimento de seleção das pretensas permissionárias.

**3. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA EXECUÇÃO DO OBJETO**

3.1. A execução dos serviços acontecerá nas dependências da sede da Secretaria de Estado da Educação-SEDUC-GO permitirá o uso de espaço público situado no endereço: Av. Quinta Avenida, quadra 71, número 212, Setor Leste Vila Nova, Goiânia (GO), CEP 74643-030.

3.2. A área onde será prestado o serviço, conforme o projeto contido no documento (60132724), faz parte de um conjunto maior, onde existem: um refeitório, um banheiro, uma cozinha, uma área de preparo, uma área de higienização e um depósito. Nesse meio, será instalada a lanchonete.

3.3. O serviço será prestado para estimativa de 750 servidores dos 1.315 permanentes, além dos colaboradores alocados em suas dependências, dos usuários e visitantes recebidos diariamente.

3.4. Poderão participar do processo seletivo pessoas jurídicas aptas ao cumprimento do objeto, conforme disposições previstas no presente instrumento.

3.5. A permissionária será isenta do ônus financeiro de locação do imóvel, entretanto, se responsabilizará e arcará com todos os custos relativos a

funcionários, equipamentos (eletrodomésticos e mobiliário) e demais insumos empregados em sua instalação, permanência no local e na prestação do serviço, conforme disposições estabelecidas no Termo de Permissão de Uso.

3.5.1. Porém, haverá aplicação da contrapartida com valor definido, referente ao consumo de água e energia elétrica, correspondente a execução das atividades na lanchonete, no que pese, as concessionárias de energia e abastecimento não vislumbram atualmente medidores individualizados.

3.5.2. A área técnica de engenharia, via Despacho n. 2322/2025-GEPI (77883600), aduz:

*As dificuldades na individualização do padrão de energia apresentada pela Concessionária de Energia Equatorial e pela equipe técnica da Rede física, aduz que em casos excepcionais, autoriza a instalação de mais de um padrão de energia para a mesma edificação, desde que devidamente justificado. No entanto, tal solicitação requer a criação de protocolo específico e prazo para avaliação e instalação. Porém, além da consideração quanto à instalação de um padrão de energia em separado para a Lanchonete, é válido destacar que toda a infraestrutura interna de alimentação deveria ser substituída. Para fins de entendimento, atualmente, todas as instalações elétricas da parte superior da Secretaria de Educação de Goiás derivam da subestação de energia de 500 kVA, sendo que a partir dela são interligados os quadros elétricos em cada bloco. Para realizar a individualização das instalações elétricas da Lanchonete, seria necessário a execução de nova infraestrutura na rede já instalada, novo padrão até a lanchonete, o que demandaria a demolição de pisos para passagem dos eletrodutos, fiações e outras atividades correlatas. Dessa forma, esclarecemos que tal ação demanda um alto investimento e intervenção significativa. Com relação a individualização do hidrômetro para atendimento exclusivo da Lanchonete, a Concessionária Saneago não autoriza mais de um equipamento por edificação. E mais, não identificamos no mercado nenhum equipamento que faça a medição individualizada do consumo de água.*

3.5.3. Nessa ótica, a equipe técnica da Divisão de Contratos e Serviços vinculada a Gerência de Transporte, é quem gesta os contratos com as concessionárias, e no que é da sua competência, apresentou estimativa de cálculo como parâmetro de valores que serão repassados pela pretensa Permitente autorizada.

#### Exposição da ESTIMATIVA DO CONSUMO DE ENERGIA

<b>Equipamento</b>	<b>Potência (W)</b>	<b>Horas/dia</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Consumo mensal (kWh)</b>	<b>Custo estimado (R\$)</b>
Expositores verticais (2)	400	24	2	576	443,52
Micro-ondas	1200	1	1	36	27,72
Estufa média	800	10	1	240	184,80

Máquina de  
café expresso

1500 10 1 450 346,50

**Total Geral** **R\$ 1.302 1.002,54**

(considerando tarifa  
média de R\$ 0,77/kWh)

Exposição do CONSUMO ESTIMADO DE ÁGUA ENCANADA

Torneira	Volume (L/min)	Tempo de uso (min/dia)	Consumo diário (L)	Consumo diário (m³)	Tarifa total (R\$/m³)	Custo diário (R\$)	Custo mensal (R\$)
Cozinha	6	240	1440	1,44	R\$ 0,90	1,30	R\$ 38,88
Tanque de Roupas	8	480	3840	3,84	R\$ 0,90	3,46	R\$ 103,68
Taxa Esgoto 50%	50%	0	2640	2,64	R\$ 0,90	2,38	R\$ 71,28
<b>TOTAL GERAL</b>				<b>7,92</b>	<b>R\$ 0,90</b>	<b>7,13</b>	<b>R\$ 213,84</b>

(considerando tarifa média de R\$ 0,90/Diária M³)

**Portanto, a somatória total para estimar da contrapartida será no montante de R\$ 1.216,38 (mil duzentos e dezesseis reais e trinta e oito**

## **centavos) mensal.**

3.5.4. Essa contrapartida não envolve repasse financeiro direto, mas representa aporte indireto, essencial para a execução das ações de benefícios aos servidores, evidenciando o comprometimento institucional com o interesse público.

3.5.5. O grupo gestor da permissão não onerosa é quem irá assumir a responsabilidade de elaborar plano de aplicação da contrapartida em comum acordo com a permissionária, e, podendo ser ajustado conforme a necessidade das partes envolvidas.

3.5.6. Com o valor já definido acima, e não poderá ser superior ao formulado; a permissionária deverá ceder, um dos serviços a seguir:

- Serviço de Coffee Break: Oferecimento de 2 (dois) coffee breaks completos e anuais para eventos internos do órgão, em datas a serem definidas pelo Grupo Gestor. Cada coffee break deverá atender até 50 (cinquenta) pessoas e o cardápio, que incluirá itens de salgados, doces, bolos e bebidas quentes e frias, será acordado previamente entre as partes.
- Serviço de Cobertura de Eventos: Fornecimento de 1 (uma) unidade de bolo e 100 (cem) salgados para o evento de aniversário coletivo dos servidores, a ser realizado trimestralmente ou em periodicidade a ser definida pelo Grupo Gestor. O sabor do bolo e o tipo de salgados deverão ser acordados previamente entre as partes.

3.6. A escolha de uma das opções é a mais recomendada, pois ela define os tipos de eventos, a quantidade de pessoas e os itens, o que torna a obrigação mensurável e inquestionável, atendendo a segurança jurídica do Termo de Permissão.

3.7. 05 (cinco) dias úteis anteriores à data prevista para o recebimento das propostas, será facultado ao participante do certame realização de visita ao local de instalação e prestação dos serviços. A visita possui o condão de garantir que a permissionária possua pleno conhecimento das características do espaço e das condições disponíveis para sua instalação e prestação do serviço.

3.8. Em nenhuma hipótese a permissionária poderá alegar desconhecimento, incompreensão ou dúvidas acerca das condições do espaço cedido e nem de qualquer detalhe relativo à execução do objeto para se eximir de quaisquer ônus e responsabilidades a ela incumbidas.

3.9. A visita deverá ser previamente agendada junto ao Técnico, lotado na Gerência de Compras, Roberto Correia, pelo e-mail: roberto.correia@educ.go.gov.br.

3.10. No ato de início de suas atividades, a permissionária deverá elaborar o cardápio para fornecimento do café da manhã e do lanche, conforme elementos/indicativo de cardápio do termo de permissão de uso, em absoluta consonância com a variedade apresentada na proposta com a qual logrou êxito no certame.

3.11. O horário de entrada e saída dos empregados da concessionária poderão ser diferentes dos previstos para o atendimento aos clientes, desde que estejam compreendidos entre às 06:00 e 19:00 horas e com a finalidade de realizar atividades estritamente relacionadas à prestação dos serviços.

3.12. Todos os funcionários da lanchonete deverão ser credenciados junto à

Secretaria de Educação, o qual só permitirá a entrada daqueles devidamente cadastrados no controle de acesso.

3.13. Os empregados que manipulam alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, touca, sapatos fechados e outros que fizerem necessários.

3.14. Os alimentos deverão ser preparados dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas técnicas de boas práticas para serviços de alimentação com base na Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da Anvisa e de acordo com os procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação com base na Resolução RDC nº 275 de 21/10/02.

3.15. Os variados tipos de lanches frios devem ser colocados em balcão refrigerado.

3.16. As sugestões para o lanche, poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.

3.17. A execução dos serviços será iniciada no máximo em 30 dias corridos, contados a partir da data da assinatura da permissão.

3.18. A Administração não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual, cabendo à PERMISSIONÁRIA prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

#### **4. DA PROPOSTA**

4.1. Neste edital de chamada pública, será aprovada apenas 01 (uma) proposta para **instalação e exploração comercial de serviço de lanchonete**.

4.2. As propostas serão analisadas pela comissão de seleção previamente designada e terão caráter classificatório e eliminatório.

4.3. A participante cuja proposta for classificada em primeiro lugar e cujos documentos de habilitação forem considerados aptos, firmará o termo de permissão de uso de bem público para instalação e exploração comercial de serviço de lanchonete.

4.4. As demais participantes classificadas e habilitadas poderão, segundo a ordem de classificação, durante a vigência do certame, ser chamadas para firmar o termo de permissão de uso.

4.5. Para elaboração da proposta, as participantes deverão comprovar seu histórico e experiência acumulada no fornecimento de alimentação (item "a"), bem como descrever a variedade da alimentação que pretende fornecer (item "b"), conforme modelo constante do ANEXO IV.

4.6. O histórico e experiência no fornecimento de alimentação deverá ser comprovado por atestados ou declarações emitidas por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstrem que a participante já explorou atividades de lanchonete. Em caso de dúvidas, a permitente poderá realizar diligências a fim de confirmar a autenticidade desses documentos.

4.7. A proposta a ser aprovada será aquela que obtiver a maior pontuação segundo os critérios constantes nos ANEXOS I e II.

<b>Item solicitado</b>	<b>Pontos</b>	<b>Peso</b>
------------------------	---------------	-------------

a. Histórico e experiência acumulada no fornecimento de alimentação	170	2
b. Variedade da alimentação	110	2
c. Pontuação Extra - <i>Vending</i>	10	1
<b>Pontuação Máxima</b>	290	

- 4.8. A pontuação final será dada pelo somatório obtido nos itens **a, b e c**.
- 4.9. A proposta que obtiver pontuação menor que 150 (cento e cinquenta) pontos na soma de “a+b+c” será desclassificada.
- 4.10. Como critérios de desempate, serão considerados, nessa ordem:
- 4.10.1. A maior pontuação obtida na letra “b” em relação aos cardápios de café da manhã; salgados e sanduíches; bebidas e, por fim, sobremesas, doces e chocolates, respectivamente;
- 4.10.2. A maior pontuação obtida na letra “a”;
- 4.10.3. Maior tempo de constituição da Pessoa Jurídica;

## 5. **DA HABILITAÇÃO**

- 5.1. Após análise das propostas, a comissão de seleção avaliará os documentos de habilitação das pessoas jurídicas classificadas. A documentação de habilitação possui caráter eliminatório.
- 5.2. Serão exigidos para fins de habilitação os seguintes documentos:
- 5.3. **Habilitação Jurídica:**
- 5.3.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 5.3.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- 5.3.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 5.3.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 5.3.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 5.3.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 5.3.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 5.3.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### 5.4. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

5.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

5.4.2. Prova de regularidade com a Fazenda Federal (Dívida com a União e Receita Federal) e Estadual e Municipal, conforme o caso, de acordo com o disposto no inciso III, do art. 62, da Lei nº 14.133, dentro do prazo de validade;

5.4.3. Certificado de Regularidade do FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal, conforme alínea "a", do art. 27, da Lei nº 8.036/1990, devidamente atualizado;

5.4.4. Certidão Negativa de Débito - CND ou Positiva com Efeito de Negativa, relativa às contribuições sociais, fornecida pelo Instituto Nacional do Seguro Social - INSS (Lei nº 8.212/1991), devidamente atualizada;

5.4.5. A prova de regularidade da pessoa jurídica considerada isenta dos tributos estaduais ou municipais, para fins de habilitação na presente permissão, será comprovada mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual ou da Fazenda Municipal do domicílio ou sede da permissionária, ou outra equivalente, na forma da lei.

#### 5.5. Qualificação econômico-financeira:

5.5.1. Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da permissionária;

5.5.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

5.5.3. A Comprovação da boa situação financeira da empresa será comprovada através de no mínimo um dos seguintes índices contábeis, o qual deverá ser maior ou igual a 1:

- ILC: Índice de Liquidez Corrente ou,

- ILG: Índice de Liquidez Geral ou,

- GS: Grau de Solvência.

ILC =	$\frac{AC}{PC}$	=	$\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$
ILG =	$\frac{AC + RLP}{PC + PNC}$	=	$\frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$
GS =	$\frac{AT}{PC + PNC}$	=	$\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$

5.5.4. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

5.5.5. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social;

5.5.6. A documentação exigida para atender à habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira poderá ser substituída, no que couber, pelo Certificado de Registro Cadastral - CRC, com a homologação no Cadastro de Fornecedores do Estado - CADFOR.

## 5.6. **Outros documentos:**

5.6.1. Declaração de cumprimento ao disposto no Art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

5.6.2. Declaração, atestando que não possui em seus quadros, empregados que sejam cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade permitente ou de agente público que desempenhe função na certame ou atue na fiscalização ou na gestão do termo de permissão de uso.

5.6.3. Declaração de que, na execução do objeto, fornecerá todos os materiais, equipamentos e mão-de-obra que se fizerem necessários;

5.6.4. Atestado de vistoria conforme ANEXO neste documento, emitido pelo gestor do termo mediante realização da visita mencionada anteriormente ou declaração em que afirme que conhece as condições locais para execução do objeto;

5.6.5. A permissionária assumirá total responsabilidade pelo fato descrito no item acima e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a administração.

## 5.7. **Disposições acerca dos documentos de habilitação:**

5.7.1. Serão admitidas certidões emitidas através da internet desde que no prazo de validade;

5.7.2. Não serão aceitos protocolos de solicitação de certidões e/ou documentos, sendo o seu fornecimento de inteira responsabilidade do requerente;

5.7.3. Não estando previsto o prazo de validade nas certidões e declarações apresentadas, considerar-se-ão válidas por 180 (cento e oitenta) dias, contados de sua expedição;

## 6. **DO PROCEDIMENTO DE SELEÇÃO**

6.1. Este edital e seus anexos serão divulgados, pelo prazo mínimo de 10 (dez) dias úteis anteriores à abertura da sessão pública, na primeira página do sítio oficial da Secretaria de Educação - SEDUC/Go, bem como o aviso da Chamada Pública será publicado no Diário Oficial de Goiás - DOE e em jornal de grande circulação

6.2. Qualquer pessoa física ou jurídica é parte legítima para impugnar o presente edital se constatada quaisquer irregularidades, bem como para solicitar esclarecimentos acerca do certame. As impugnações e pedidos de esclarecimento deverão ser entregues até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, exclusivamente para o e-mail [dc@educ.go.gov.br](mailto:dc@educ.go.gov.br).

6.3. As respostas às impugnações e pedidos de esclarecimento serão publicadas no sítio oficial da Seduc/Go até o dia útil anterior à data da abertura da sessão pública.

6.4. No dia e horário designados, os representantes das participantes (pessoas jurídicas) deverão comparecer à Av. Quinta Avenida, quadra 71, número 212, Setor Leste Vila Nova, Goiânia (GO), CEP 74643-030, nesta capital, para realização da sessão pública, local da sessão será publicada em momento oportuno junto ao edital definitivo.

6.5. Para comprovar a qualidade de representante, deverá ser apresentado à comissão de seleção, no início da sessão pública, contrato social em que figure como sócio da pessoa jurídica, ou procuração, com firma reconhecida, que demonstre a

outorga de poderes de representação.

6.6. No início da sessão, as participantes entregarão à comissão de seleção 2 (dois) envelopes lacrados que conterão o conteúdo das propostas e os documentos de habilitação. Os envelopes deverão trazer os seguintes dizeres na parte externa e frontal:

**Envelope 1: Proposta de mérito**

Secretaria de Estado da Educação  
Gerência de Compras  
Chamada pública Nº xx/2025  
(Razão social do participante e CNPJ)

**Envelope 2: Documentos de habilitação**

Secretaria de Estado da Educação  
Gerência de Compras  
Chamada pública Nº xx/2025  
(Razão social do participante e CNPJ)

6.7. A comissão analisará o conteúdo das propostas e classificará as participantes que obtiverem a pontuação mínima necessária, conforme o Tópico 4 - Propostas.

6.8. Após a análise das propostas, a comissão analisará os documentos de habilitação das participantes que tiveram suas propostas classificadas.

6.9. Caso necessário, a comissão poderá interromper a sessão pública para realização de diligências relacionadas à apuração da validade e autenticidade da documentação apresentada.

6.10. A sessão pública poderá ser suspensa a qualquer tempo pela comissão, devendo o motivo da suspensão ser informado às participantes do certame. Havendo suspensão, nova data e horário para continuidade do feito serão designados na própria sessão.

6.11. A sessão pública será registrada em ata e gravada em áudio e vídeo.

6.12. Finda a análise das propostas e documentos de habilitação, a comissão informará o resultado preliminar do certame durante a sessão. Havendo inconformidade em relação ao resultado divulgado, as participantes deverão, imediatamente, manifestar a intenção de apresentar recurso, sob pena de preclusão desse direito.

6.13. As razões de recurso deverão ser apresentadas no prazo de 3 (três) dias úteis contados do término da sessão pública, exclusivamente pelo [dc@educ.go.gov.br](mailto:dc@educ.go.gov.br)

6.14. O recurso e suas razões serão publicados no sítio oficial da Secretaria de Educação-SEDUC/GO. Os demais participantes do certame terão o prazo de 3 (três) dias úteis contados da publicação para, caso queiram, apresentarem suas contrarrazões, exclusivamente pelo e-mail [dc@educ.go.gov.br](mailto:dc@educ.go.gov.br).

6.15. As contrarrazões serão publicadas no sítio oficial da Secretaria de

Educação-SEDUC/GO.

6.16. A comissão de seleção terá o prazo de 3 (três) dias úteis para julgar os recursos e divulgar o resultado final do certame no sítio oficial da Secretaria de Educação-SEDUC/GO.

6.17. O resultado do certame será homologado pela autoridade competente.

## **7. DA OUTORGA DA PERMISSÃO DE USO**

7.1. A permitente convocará o vencedor do certame para assinatura do Termo de Permissão de Uso de Bem Público no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contados da data da homologação do procedimento.

## **8. DA DURAÇÃO DA PERMISSÃO**

8.1. A permissão de uso será outorgada em caráter precário, podendo ser revogada a qualquer tempo, por força de juízo de conveniência e oportunidade da permitente, mediante prévia notificação, sem que haja direito a qualquer indenização ou retenção, seja a que título for.

8.2. Durante a vigência do termo, a permissionária deverá prestar os serviços de forma contínua, não sendo admitida a sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à Administração. A permissionária poderá desistir da continuidade da permissão de uso, por meio de requerimento formal dirigido à gestão do termo.

8.3. A PERMISSIONÁRIA deverá providenciar o descarte correto dos resíduos gerados em suas atividades, destinando-os a instituições que realizem sua reciclagem/reaproveitamento. Quanto ao óleo de cozinha, recomenda-se a adesão ao programa “olho no óleo”, da Saneago, que encaminha esse resíduo para produção de biodiesel. O descarte dos resíduos será objeto de fiscalização por parte da PERMITENTE.

## **9. DAS SANÇÕES**

9.1. Tendo-se em conta que, ainda que não estabeleça procedimento próprio para tal, a Lei 14.133/21, em seu art.2º, inciso IV, enuncia sua aplicabilidade em relação à permissão de uso de bem público, serão adotadas no presente feito as sanções previstas pela Lei de Licitações e Contratos Administrativos. Assim, o participante do processo seletivo ou o permissionário, será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I - dar causa à inexecução parcial do termo de permissão de uso;

II - dar causa à inexecução parcial do termo de permissão de uso, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do termo de permissão de uso;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o termo de permissão de uso, ou não entregar a documentação

exigida para sua celebração, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da permissão sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o processo seletivo ou na execução do termo de permissão de uso;

IX - fraudar o processo seletivo ou praticar ato fraudulento na execução do termo de permissão de uso;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do processo seletivo;

XII - praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

9.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas, as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa.

9.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

9.4. A sanção prevista no inciso I do item 10.2 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do item 10.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

9.5. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor de R\$ 1.038,16 (um mil e trinta e oito reais e dezesseis centavos) - definido como valor médio de locação mensal do imóvel a ser cedido de acordo com o laudo de avaliação nº 114/2025 (74713167)- recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

9.6. Para as infrações previstas nos itens I, IV, V, VI e VII do item 10.1, a multa será de 0,5 % a 15% de R\$ 1.038,16 (um mil e trinta e oito reais e dezesseis centavos)

9.7. Para as infrações previstas nos itens II, III, VIII, IX, X, XI e XII do item 10.1, a multa será de 15% a 30% de R\$ 1.038,16 (um mil e trinta e oito reais e dezesseis centavos).

9.8. A sanção de advertência poderá ser aplicada cumulativamente ou não, à penalidade de multa

## 10. PRAZO DE VALIDADE DO CERTAME

10.1. A presente chamada Pública é permissão de uso simples, o prazo é indeterminado.

### ANEXO I

<b>Experiência</b>	<b>Pontuação</b>
Sem experiência	0
Menor ou igual a 1 ano	19
Maior que 1 ano, menor ou igual a 3 anos	28
Maior que 3 anos, menor ou igual a 5 anos	48
Acima de 5 anos	75
<b>Total Máximo</b>	<b>170</b>

### ANEXO II

<b>Variedade no cardápio</b>	<b>Pontuação máxima por grupo</b>
Café da manhã	40
Salgados e sanduíches	30
Sobremesas, doces e chocolates	15
Bebidas	25
<b>Total Máximo</b>	<b>110</b>

<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	<b>INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES</b>	<b>FREQUÊNCIA DA OFERTA</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>
		Diário	5

<b>Pão quente</b>	Pão francês com manteiga	3 ou 2x na semana	2
		1 x na semana	1
<b>Misto quente</b>	Pão de forma tradicional ou integral ou pão francês, presunto e muçarela	Diário	5
		3 ou 2x na semana	2
		1 x na semana	1
<b>Pão de queijo</b>	Unidade	Diário	5
		3 ou 2x na semana	2
		1 x na semana	1
<b>Biscoito de queijo</b>	Unidade	Diário	5
		3 ou 2x na semana	2
		1 x na semana	1
<b>Tapioca</b>	Mínimo dois sabores	Diário	5
		3 ou 2x na semana	2
		1 x na semana	1
<b>Biscoitos caseiros</b>	Pacotes de tamanhos variados com sabores diversos.	Diário	5
		3 ou 2x na semana	2
		1 x na semana	1
<b>Bolo simples</b>	Bolos simples sem recheio: fubá, cenoura, laranja, formigueiro, mesclado com chocolate, chocolate e outros	Diário	5
		3 ou 2x na semana	2
		1 x na semana	1
<b>Rosca</b>	Unidade	Diário	5
		3 ou 2x na semana	2
		1 x na semana	1
<b>TOTAL MÁXIMO</b>			40

<b>SALGADOS E SANDUÍCHES</b>	<b>VARIEDADE</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>
<b>Salgados assados</b>	2 tipos de salgados assados	10
	1 tipo de salgado assado	5

<b>Salgados fritos</b>	2 tipos de salgados fritos	10
	1 tipo de salgado fritos	5
<b>Sanduíche natural</b>	2 tipos de sanduíches	10
	1 tipo de sanduíche	5
<b>TOTAL MÁXIMO</b>		30

<b>BEBIDAS</b>	<b>VARIEDADE</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>
<b>Café coado (Copo de 200 ml)</b>	com açúcar	1
	sem açúcar	1
<b>Café com leite Copo de 200 ml (leite pasteurizado ou UHT)</b>	com açúcar	1
	sem açúcar	1
<b>Leite quente ou frio Copo de 200 ml (leite pasteurizado ou UHT)</b>	com açúcar	1
	sem açúcar	1
<b>Chá (Copo de 200 ml)</b>	2 ou mais variedades	2
	1 sabor	1
<b>Água sem gás (Garrafa pet de 500 ml)</b>	-	1
<b>Água com gás (Garrafa pet de 500 ml)</b>	-	1
<b>Refrigerante (Lata 350ml)</b>	3 ou mais tipos	3
	2 ou mais tipos	2
	1 tipo	1
<b>Refrigerante (Garrafa pet de 600 ml)</b>	3 ou mais tipos	3
	2 ou mais tipos	2
	1 tipo	1
<b>Suco (caixinha 200 ml)</b>	3 ou mais tipos	3
	2 ou mais tipos	2
	1 tipo	1
<b>Suco natural ou da polpa de frutas (Copo de 500ml)</b>	3 ou mais tipos	3
	2 ou mais tipos	2
	1 tipo	1
	3 ou mais tipos	3

Iogurte de frutas	2 ou mais tipos	2
	1 tipo	1
<b>TOTAL MÁXIMO</b>		<b>25</b>

<b>SOBREMESAS, DOCES E CHOCOLATES</b>	<b>VARIEDADE</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>
<b>Salada de frutas</b>	-	4
<b>Sobremesas</b>	2 tipos	4
	1 tipo	2
<b>Chocolates</b>	3 tipos	6
	2 tipos	4
	1 tipo	2
<b>Barra de Cereal</b>	-	1
<b>TOTAL MÁXIMO</b>		<b>15</b>

**ANEXO III  
VENDING MACHINES**

PRODUTO MÍNIMO	
<p><i>Obrigatório:</i> Máquina de Café Expresso, achocolatado, capuccino e demais produtos</p> <p><i>Opcional:</i> Água sem/com gás, sucos prontos 200 ml, refrigerante lata 350 ml;</p> <p>Snacks embalados (barrinhas, biscoitos integrais, mix de castanhas, entre outros);</p>	10
<b>TOTAL MÁXIMO</b>	<b>10</b>

**ANEXO IV**

**ATESTADO DE VISTORIA  
CHAMADA PÚBLICA N° XXX/2025**

Declaro que a empresa \_\_\_\_\_, CNPJ

Nº: \_\_\_\_\_, sediada à \_\_\_\_\_, telefone \_\_\_\_\_, vistoriou minuciosamente o local onde será executado o objeto da Chamada Pública Nº XX/2024, tomando conhecimento de todas as informações e condições para o exercício de suas atividades.

Goiânia, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

Assinatura do Declarante  
Assinatura/Carimbo da Empresa

## ANEXO V

### MODELO DE PROPOSTA CHAMADA PÚBLICA NºXXX/2025

**Razão Social (Nome da Empresa):**

**CNPJ Nº:**

**Endereço:**

**Telefone:**

**Nome do Responsável:**

#### **A) Histórico e experiência acumulada no fornecimento de alimentação.**

Assinale com um "X" o espaço correspondente ao tempo de experiência da empresa no ramo de fornecimento de alimentação:

TEMPO DE EXPERIÊNCIA		"X"
1.	Sem experiência	
2.	Menor ou igual a 1 ano	
3.	Maior que 1 ano, menor ou igual a 3 anos	
4.	Maior que 3 anos, menor ou igual a 5 anos	
5.	Acima de 5 anos	

Obs: Devem ser anexados à proposta atestados ou declarações emitidas por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem que a participante já explorou atividades de lanchonete, sob pena de ser desconsiderada a pontuação referente ao período em que a participante alega possuir experiência.

## B) Variedade da alimentação.

Assinale com um X o espaço correspondente à frequência com a qual a empresa se compromete a oferecer cada alimento referente a cada café da manhã:

### CAFÉ DA MANHÃ

ALIMENTO	INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES	OPÇÕES DE FREQUÊNCIA DA OFERTA	“X”
Pão quente	Pão francês com manteiga.	Diário	
		3 ou 2x na semana	
		1 x na semana	

Misto quente	Pão de forma tradicional ou integral ou pão francês, presunto e muçarela.	Diário	
		3 ou 2x na semana	
		1 x na semana	

Pão de queijo	Unidade.	Diário	
		3 ou 2x na semana	
		1 x na semana	

Biscoito de queijo	Unidade	Diário	
		3 ou 2x na semana	
		1 x na semana	

Tapioca	Mínimo dois sabores.	Diário	
		3 ou 2x na semana	
		1 x na semana	

Biscoitos caseiros	Pacotes de tamanhos variados com sabores diversos.	Diário	
		3 ou 2x na semana	
		1 x na semana	

Bolo simples	Bolos simples sem recheio: fubá, cenoura, laranja, formigueiro, mesclado com chocolate, chocolate e outros.	Diário	
		3 ou 2x na semana	
		1 x na semana	

Rosca	Unidade.	Diário	
		3 ou 2x na semana	
		1 x na semana	

Assinale com um X o espaço correspondente à variedade com a qual a empresa se compromete a fornecer as refeições referentes aos lanches (salgados e sanduíches):

### SALGADOS E SANDUÍCHES

ALIMENTO	OPÇÕES PARA ESCOLHA/VARIEDADE	“X”
Salgados assados	2 tipos de salgados assados	
	1 tipo de salgado assado	

Salgados fritos	2 tipos de salgados fritos	
	1 tipo de salgado fritos	

Sanduíche natural	2 tipos de sanduíches	
	1 tipo de sanduíche	

Assinale com um X o espaço correspondente à variedade com a qual a empresa se compromete a fornecer as seguintes bebidas:

### BEBIDAS

BEBIDAS	VARIEDADE	“X”
Café coado (Copo de 200 ml)	com açúcar	
	sem açúcar	

\*poderão ser assinaladas as duas opções.

Café com leite	com açúcar	
----------------	------------	--

Copo de 200 ml (leite pasteurizado ou UHT)	sem açúcar	
---	------------	--

\*poderão ser assinaladas as duas opções.

Leite quente ou frio Copo de 200 ml (leite pasteurizado ou UHT)	com açúcar	
	sem açúcar	

\*poderão ser assinaladas as duas opções.

Chá (Copo de 200 ml)	2 ou mais variedades	
	1 sabor	

Água sem gás (Garrafa pet de 500 ml)	-	
---	---	--

Água com gás (Garrafa pet de 500 ml)	-	
---	---	--

Refrigerante (Lata 350ml)	3 ou mais tipos	
	2 ou mais tipos	
	1 tipo	

Refrigerante (Garrafa pet de 600 ml)	3 ou mais tipos	
	2 ou mais tipos	
	1 tipo	

Suco (caixinha 200 ml)	3 ou mais tipos	
	2 ou mais tipos	
	1 tipo	

Suco natural ou da polpa de frutas (Copo de 500ml)	3 ou mais tipos	
	2 ou mais tipos	

	1 tipo	
--	--------	--

Iogurte de frutas	3 ou mais tipos	
	2 ou mais tipos	
	1 tipo	

Assinale com um X o espaço correspondente à variedade com a qual a empresa se compromete a fornecer sobremesas, doces e chocolates:

### **SOBREMESAS, DOCES E CHOCOLATES**

<b>ALIMENTO</b>	<b>VARIEDADE</b>	<b>“X”</b>
Salada de frutas	-	

Sobremesas	2 tipos	
	1 tipo	

Chocolates	3 tipos	
	2 tipos	
	1 tipo	

Barra de Cereal	-	
-----------------	---	--

### **ANEXO IV COMBINADO COM O TRADICIONAL - VENDING MACHINES**

PRODUTO MÍNIMO	
----------------	--

<p><i>Obrigatório:</i> Máquina de Café Expresso, achocolatado, capuccino e demais produtos</p> <p><i>Opcional:</i> Água sem/com gás, sucos prontos 200 ml, refrigerante lata 350 ml;</p> <p>Snacks embalados (barrinhas, biscoitos integrais, mix de castanhas, entre outros);</p>	

Assinatura do Responsável /Carimbo da Empresa

## ANEXO VII

### MINUTA DO TERMO DE PERMISSÃO

Autoriza, a título precário e não oneroso, o uso da lanchonete situada nas dependências da Secretaria de Estado da Educação, para fins de exploração comercial, nos termos e condições estabelecidos neste ato.

Aos... dias do mês de... do ano de..., o **ESTADO DE GOIÁS**, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrito no CNPJ sob o nº... com sede na Rua..., por intermédio da **SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC**, representada pela Sra. Secretária XXXXXX, brasileira, estado civil, profissão, portador da cédula de identidade nº... e CPF nº..., doravante denominado **PERMITENTE**, inscrita no CNPJ sob o nº..., com sede da Rua..., doravante denominada **PERMISSIONÁRIA**, resolvem celebrar o presente **Termo de Permissão de Uso**, nos termos do parecer nº xxx, consoante Processo Administrativo nº 2025.0000.606.0559, mediante as disposições expressas nas cláusulas seguintes:

#### 11. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

11.1. O presente termo tem por **objeto permitir o uso, a título precário e não oneroso, da lanchonete na Secretaria de Estado da Educação**, localizado na Av. Quinta Avenida, quadra 71, número 212, Setor Leste Vila Nova, Goiânia (GO), CEP 74643-030, com metragem de 22,35 m<sup>2</sup>, para fins do exercício de atividade de lanchonete.

#### 12. CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA:

12.1. A permissão de uso será outorgada pelo prazo indeterminado, revogada a qualquer tempo, por força de juízo de conveniência e oportunidade da permitente, mediante prévia notificação, por período não inferior a 30 (trinta) dias corridos, sem que haja direito a qualquer indenização ou retenção, seja a que título for.

12.2. Durante a vigência do termo, a **PERMISSIONÁRIA** deverá prestar os serviços de forma contínua, não sendo admitida a sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à Administração. A **PERMISSIONÁRIA** poderá desistir da continuidade da permissão de uso, por meio de requerimento formal dirigido à gestão do termo, pelo período de 30 (trinta) dias corridos.

### 13. **CLÁUSULA TERCEIRA- DA NÃO ONEROSIDADE:**

13.1. A **PERMISSIONÁRIA** será isenta do ônus financeiro de locação do imóvel, contudo, se responsabilizará e arcará com todos os custos relativos aos seus funcionários ou colaboradores como os encargos trabalhistas e previdenciários de acordo com a legislação trabalhista e previdenciária brasileira, equipamentos (eletrodomésticos e mobiliário) e demais insumos empregados em sua instalação, permanência no local e na prestação do serviço, conforme disposições estabelecidas no Termo de Permissão de Uso.

### 14. **CLÁUSULA QUARTA - DA CONSERVAÇÃO DO IMÓVEL:**

14.1. A **PERMISSIONÁRIA** é obrigada a conservar o imóvel, cujo uso lhe é permitido, mantendo-o permanentemente limpo e em bom estado, às suas exclusivas expensas, incumbindo-lhe também nas mesmas condições, a sua guarda.

14.2. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da **PERMISSIONÁRIA** e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.

### 15. **CLÁUSULA QUINTA - DAS BENFEITORIAS:**

15.1. A realização de obras e benfeitorias na área do objeto dessa permissão dependerão de autorização prévia da **PERMITENTE**.

15.2. Todas as benfeitorias que venham a ser realizadas no imóvel serão, automaticamente, incorporadas a este, não remanescendo à permissionária direito a qualquer espécie de indenização, tampouco, exercício de retenção por aquelas benfeitorias.

15.3. Finda a execução das benfeitorias/adequações, será realizada uma vistoria pela **PERMITENTE**, a fim de verificar se estão adequadas.

### 16. **CLÁUSULA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO:**

16.1. À **PERMITENTE** é permitido o direito de exercer, por intermédio do setor competente, fiscalização do local, sempre que julgar necessário.

16.2. O fiscal informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes e/ou necessárias, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

16.3. O fiscal do Termo de Permissão de Uso de Área, será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico/físico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir

riscos na execução do Termo de Permissão.

#### **17. CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES COM TERCEIROS:**

17.1. A **PERMISSIONÁRIA** deve assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com os seus empregados durante a exploração do objeto, sejam eles decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

17.2. É de responsabilidade da **PERMISSIONÁRIA** o cumprimento das exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, devendo manter em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária e Corpo de Bombeiros, dentro do prazo de validade;

#### **18. CLÁUSULA OITAVA - DOS ALVARÁS:**

18.1. É de responsabilidade da **PERMISSIONÁRIA** providenciar, sem quaisquer ônus para a **PERMITENTE**, a obtenção de licenças, alvarás, autorizações, e outros que se fizerem necessários junto às autoridades competentes, para o funcionamento da lanchonete.

18.2. O alvará de funcionamento requerido pela **PERMISSIONÁRIA** às autoridades públicas deverá conter somente as atividades constantes do objeto do termo de permissão, mesmo quando os objetos previstos no respectivo contrato social (ou estatuto) sejam mais amplos.

18.3. A obtenção de licenças, alvarás, autorizações e outros que se fizerem necessários deverão ser entregues no prazo de 30 dias a partir da assinatura do termo, não estando em mora a **PERMISSIONÁRIA** caso a demora seja atribuída à Administração Pública e aos órgãos competentes.

#### **19. CLÁUSULA NONA- DAS RESTRIÇÕES DE USO:**

19.1. Além do caráter eminentemente precário de que se reveste esta permissão de uso, reconhecido pela **PERMISSIONÁRIA**, fica a mesma obrigada a:

19.1.1. Desocupar o espaço quando solicitado pela **PERMITENTE**;

19.1.2. Usar o espaço de acordo com a finalidade descrita na cláusula primeira;

19.1.3. Não ceder, arrendar, locar, emprestar ou transferir, a qualquer título, o uso do espaço a terceiros.

#### **20. CLÁUSULA DÉCIMA - DAS CONDIÇÕES DE DEVOLUÇÃO:**

20.1. Finda a permissão de uso, a qualquer tempo, deverá a **PERMISSIONÁRIA** restituir o espaço à **PERMITENTE** em perfeitas condições de uso e conservação. Qualquer dano eventualmente ocorrido será indenizado pela **PERMISSIONÁRIA**, podendo a **PERMITENTE** exigir a reposição das partes danificadas.

## 21. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FORÇA MAIOR:**

21.1. Na ocorrência de força maior ou caso fortuito e dependendo das condições do espaço, assim como na ocorrência de evento que venha impedir a total ou parcial utilização deste nas finalidades para as quais se destina, poderá a **PERMITENTE**, a seu critério:

21.1.1. considerar extinta a permissão de uso, sem que a **PERMISSIONÁRIA** faça jus a qualquer indenização, seja a que título for;

21.1.2. considerar a permissão suspensa pelo tempo equivalente ao das obras de restauração ou do impedimento de uso.

## 22. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - REMOÇÃO DE BENS:**

22.1. Na hipótese de a **PERMISSIONÁRIA** não devolver o bem na data apazada, não desocupá-lo ou de se verificar abandono do imóvel, a **PERMITENTE** fará a remoção dos bens móveis que lá se encontrarem e os alocará em depósito público.

## 23. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO RITO PROCESSUAL:**

23.1. A celebração do presente termo não resultará qualquer pagamento e, eventuais prejuízos advindos da execução do ajuste será objeto de apuração de responsabilidade, hipótese que não se confunde com processo de execução.

## 24. **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA RESCISÃO:**

24.1. A rescisão deste termo poderá ocorrer nas seguintes hipóteses:

24.1.1. Administrativamente, a qualquer tempo, por ato unilateral e escrito da **PERMITENTE**, sem que lhe assista qualquer reclamação ou indenização por prejuízos ou lucros cessantes alegados.

24.1.2. Amigavelmente, desde que haja conveniência para as partes interessadas, com aviso prévio por escrito, de 90 (noventa) dias ou prazo menor a ser negociado à época da rescisão;

24.1.3. Independente de aviso ou notificação prévia, se a **PERMISSIONÁRIA** infringir qualquer disposição do presente instrumento.

24.1.4. A não restituição das instalações pelo **PERMISSIONÁRIO**, quando solicitada pelo **PERMITENTE**, caracterizará esbulho possessório e ensejará sua retomada pela forma judicial cabível.

24.1.5. A restituição será formalizada mediante vistoria do bem e assinatura do **PERMITENTE** no Termo de Recebimento, no qual serão lançadas as avarias e ocorrências relevantes porventura verificadas.

## 25. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES:**

25.1. Como equipamentos mínimos, a **PERMISSIONÁRIA** deverá fornecer:

25.1.1. 01 (um) Forno micro-ondas

25.1.2. 01 (uma) estufa para alimentos

25.1.3. 01 (um) forno elétrico

25.1.4. 02 (um) freezer para bebidas (Expositor)

25.2. A guarda dos equipamentos e mobiliários será de inteira responsabilidade da **PERMISSIONÁRIA**. A **PERMITENTE** não se responsabilizará por eventuais danos, furtos ou roubos ocorridos, tanto na área aberta como na área fechada, fora ou dentro do horário de expediente.

25.3. Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a **PERMISSIONÁRIA** deverá comunicar, por escrito, ao fiscal, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

25.4. A **PERMITENTE** se responsabilizará concomitante com a **PERMISSIONÁRIA** as condições de uso da contrapartida até o valor estimado estabelecido para cada mês corrente, sem que haja qualquer prejuízo para ambas as partes.

### **Das condições de higiene e segurança alimentar**

25.5. A **PERMISSIONÁRIA** deverá seguir padrões de higiene e segurança alimentar, incluindo a manipulação adequada dos alimentos, armazenamento correto, limpeza das instalações e equipamentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, garantindo a segurança e a higiene dos alimentos preparados e servidos referente ao cardápio estabelecido.

25.6. A **PERMISSIONÁRIA** preparará os alimentos (lanches rápidos) dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas técnicas de boas práticas para serviços de alimentação com base na Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da Anvisa e de acordo com os procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação com base na Resolução RDC nº 275 de 21/10/02.

25.7. A **PERMISSIONÁRIA** manterá as instalações limpas e bem conservadas em todos os momentos relacionados os espaços de sua competência.

25.8. Os empregados da **PERMISSIONÁRIA** deverão usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, como toucas, sapato fechado, luvas, máscaras e demais itens e/ou EPIs que se fizerem necessários.

25.9. Os uniformes são de responsabilidade da **PERMISSIONÁRIA**, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

25.10. Qualquer funcionário da **PERMISSIONÁRIA** que for transitar pelo lanchonete deverá proteger os cabelos, retirar anéis, relógio ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos.

25.11. A **PERMISSIONÁRIA** utilizará matérias primas alimentares e produtos alimentícios que apresentem características próprias adequadas e estejam dentro do prazo de validade.

25.12. A **PERMISSIONÁRIA** disponibilizará os lanches frios em balcão refrigerado.

25.13. A **PERMISSIONÁRIA** utilizará ingredientes frescos, de qualidade e seguros para consumo na preparação dos lanches. O que envolve a seleção cuidadosa de fornecedores confiáveis e a adoção de práticas de compra e armazenamento adequadas.

25.14. A **PERMISSIONÁRIA** deve oferecer uma variedade de opções que

atendam às diferentes preferências alimentares. Isso pode incluir opções vegetarianas, veganas, sem glúten, entre outras.

25.15. A **PERMISSIONÁRIA** deverá providenciar lixeiras e sacos plásticos no interior da área cedida, de acordo com as normas da coleta da **PERMITENTE**.

### **Do cardápio**

25.16. Após assinatura deste termo, no ato de início de suas atividades, a **PERMISSIONÁRIA** deverá elaborar o cardápio para fornecimento dos lanches (inclui café da manhã). Apresentado sempre quando for alterado, ao gestor do termo, para sua avaliação e aprovação. Nesse sentido, a permissionária deverá apresentar também:

25.17. As sugestões para o café da manhã e lanche, poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.

25.18.

### **Declaração**

25.19. Atestando que não possui em seus quadros, empregados que sejam cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade permitente ou de agente público que desempenhe função na certame ou atue na fiscalização ou na gestão do termo de permissão de uso

### **26. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA COMERCIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS E DOS PREÇOS:**

26.1. Os ganhos da **PERMISSIONÁRIA** se darão a partir da venda de lanches.

26.2. A **PERMITENTE** não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual, cabendo à **PERMISSIONÁRIA** prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

26.3. Pelo fornecimento de lanches e bebidas, a **PERMISSIONÁRIA** estabelecerá os seus valores dentro dos limites de preços praticados no mercado local e aprovados pelo gestor do termo de permissão de uso em até 7 (sete) dias úteis antes do início das atividades.

26.4. A **PERMISSIONÁRIA** deverá expor para os usuários a tabela de preços praticados, sendo ela aprovada pela gestão do termo, que, por sua vez, poderá solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

26.5. A **PERMISSIONÁRIA** deverá expor os preços em quadro próprio e em lugar visível para os clientes.

26.6. Os preços dos produtos alimentícios e bebidas poderão ser reajustados, desde que sejam apresentadas justificativa e comprovação da necessidade, mediante avaliação e aprovação formal por parte da gestão do termo.

26.7. A **PERMISSIONÁRIA** não poderá incluir taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços de tabela, tampouco cobrá-las à parte.

26.8. A **PERMISSIONÁRIA** não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

26.9. Não poderá ser cobrado valor diferenciado para usuários que optem pelo "serviço de viagem", devendo a **PERMISSIONÁRIA** disponibilizar vasilhame aceito e regulamentado pelas normas aplicáveis à comercialização e acondicionamento de alimentos.

26.10. Para o fornecimento de lanches, a **PERMISSIONÁRIA** deverá disponibilizar embalagens descartáveis para transporte, com opção de talheres e guardanapos descartáveis, quando necessário.

26.11. A **PERMISSIONÁRIA** poderá fornecer sucos, vitaminas, leite, refrescos e café em copos descartáveis.

26.12. Cabe à **PERMISSIONÁRIA** fornecer os materiais de consumo em geral (descartáveis e outros que se fizerem necessários).

26.13. A **PERMISSIONÁRIA** deverá disponibilizar aos usuários, as formas de pagamento usualmente utilizadas pelo comércio, como máquinas de recepção de cartões de crédito e débito, além de dinheiro em espécie.

## **27. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS VEDAÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO:**

27.1. É proibido à permissionária a oferta dos seguintes produtos:

27.1.1. Bebidas alcoólicas e artigos de tabacaria;

27.1.2. Bilhetes lotéricos e caça níqueis;

27.1.3. Itens não relacionados à alimentação;

27.1.4. Qualquer produto considerado ilícito.

27.1.5. É vedada ao permissionário dar ao imóvel qualquer denominação referente à pessoa viva, em cumprimento ao disposto no artigo 92, § 1.º da Constituição Estadual de Goiás de 1989

27.1.6. Não serão servidas refeições produzidas dentro das dependências da lanchonete. Normalmente, uma refeição é um prato mais completo, que pode incluir uma fonte de proteína (carne, frango, ovos), carboidratos (arroz, massa, batata) e vegetais (salada, legumes). Em muitos casos, o preparo de refeições no local implica uma cozinha completa, com fogão, coifa, e outros equipamentos, o que difere do preparo de lanches mais simples.

## **28. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DA ATIVIDADE:**

28.1. A execução do serviço será iniciado em até 30 dias corridos, contados a partir da data da assinatura deste termo de permissão, desde que todas as licenças, alvarás e demais autorizações tenham sido entregues à gestão do termo, que avaliará sua validade e autenticidade.

## **29. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO E CONDIÇÕES DE ACESSO AO LOCAL:**

29.1. Tendo em vista que as atividades da **PERMITENTE** ocorrem nos períodos matutino e vespertino, o horário de funcionamento do estabelecimento será das 08:00 às 18:00.

29.2. Poderá ocorrer o funcionamento aos finais de semana e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela **PERMITENTE**, devendo o fiscal deste

termo de permissão de uso comunicar o fato à **PERMISSIONÁRIA** com antecedência mínima de 05 (cinco) dias corridos.

29.3. Os horários de entrada e saída dos empregados da **PERMISSIONÁRIA** poderão ser diferentes dos previstos para o atendimento aos clientes, desde que estejam compreendidos entre às 06:00 e 19:00 horas e com a finalidade de realizar atividades estritamente relacionadas à prestação dos serviços.

29.4. Todos os funcionários da **PERMISSIONÁRIA** deverão ser credenciados junto à **PERMITENTE**, que só permitirá a entrada daqueles devidamente cadastrados no controle de acesso.

### **30. CLÁUSULA VIGÉSIMA - DA CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO**

30.1. As controvérsias eventualmente surgidas quanto à formalização, execução ou encerramento do ajuste decorrentes desta licitação, chamamento público ou procedimento congênere, serão submetidas à tentativa de conciliação ou mediação no âmbito da Câmara de Conciliação, Mediação e Arbitragem da Administração Estadual (CCMA), na forma da Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996 e da Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018.

### **31. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA- DO FORO:**

31.1. Para dirimir questões relativas ao presente termo de permissão de uso, fica eleita a Comarca de Goiânia/GO.

### **32. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DA PUBLICAÇÃO:**

32.1. O presente termo de permissão de uso será publicado, em forma de extrato, no Diário Oficial do Estado de Goiás.

32.2. Para firmeza e como prova do acordado, é lavrado o presente termo de permissão de uso que, depois de lido e achado conforme, é assinado pelas partes e duas testemunhas, dele sendo extraídas quantas cópias forem necessárias para seu fiel cumprimento.

LOCAL E DATA

---

ASS. SECRETÁRIA

---

ASS. PERMISSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

NOME E CPF

GOIANIA, XXX de XXXXX de 2025



Documento assinado eletronicamente por **ROBERTO DE SOUZA CORREIA, Analista de Processos**, em 23/09/2025, às 16:23, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **ELAINE ALVES DE ARAUJO CAMPOS, Gerente**, em 23/09/2025, às 16:26, 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 **80103946** e o código CRC **3C38E10F**.

DIVISÃO DE COMPRAS  
AVENIDA 5ª AVENIDA 212, S/C - Bairro SETOR LESTE VILA NOVA - GOIANIA - GO -  
CEP 74643-030 - .



Referência: Processo nº 202500006060559



SEI 80103946