

## TERMO DE REFERÊNCIA Nº 089/2019

Processo nº: 404223/2019

Assunto: Aquisição de Hortifrutigranjeiros para as Unidades da OVG.

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 a aquisição de hortifrutigranjeiros para as Unidades da OVG, de acordo com a legislação específica vigente.

A contratação será regida pelo REGULAMENTO PARA AQUISIÇÃO DE BENS, MATERIAIS, SERVIÇOS, LOCAÇÕES, IMPORTAÇÕES E ALIENAÇÕES, disponível no site da OVG <http://www.ovg.org.br> e demais condições estabelecidas neste Termo.

### 1. OBJETO

1.1 Contratação de empresa para o fornecimento de hortifrutigranjeiros para as Unidades da OVG: Centro de Adolescentes Tecendo o Futuro, Centro Idosos Vila Vida, Centro de Idosos Sagrada Família, Casa do Interior de Goiás, Centro Social D. Gercina Borges, Espaço Bem Viver I, Espaço Bem Viver II pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificações constantes no Formulário de Pedido, da Diretoria de Ações Sociais- DAS, às fls. 02-12 dos autos.





ITEM	DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	Unid.	Qtd.
01	ABACATE COMUM MANTEIGA - de tamanho médio, 1ª qualidade, com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para consumo. Transportados de forma adequada.	Kg	402
02	ABACAXI PÉROLA - fruto de boa qualidade, isento de substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de maturação e tamanho. Produto transportado adequadamente.	Unid.	1.801
03	ABÓBORA CABUTIÁ – de tamanhos médios, uniformes, sem defeitos, turgescents, intactos. Firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa. (Saco 20kg)	Kg	1.215
04	ABOBRINHA VERDE COMUM BRASILEIRA - boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	606
05	AÇAFRÃO – em pó puro sem mistura, embalagem fechada indicando o prazo de validade. (Pcte. 500 g)	Kg	32
06	ACELGA – tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de parasitas e larvas, sem danos oriundos do manuseio e transporte.	Mol	327
07	AGRIÃO – de 1ª qualidade, ter coloração verde. Ser fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Mol	153
08	ALFACE MANTEIGA – Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	Mol	812
09	ALHO SEM CASCA - produto de boa qualidade, isento de sujidades e substâncias terrosas, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. (Pcte. 500 g)	Kg	311
10	AMENDOIM LIMPO SEM CASCA – deverá estar sem ranço, livre de sujidades e contaminantes, acondicionados em sacos plásticos transparente, limpo e não violado, constando data de validade (Pcte. 500 g)	Kg	151
11	BANANA MARMELO – que não esteja verde e nem totalmente madura, estar totalmente presa a penca e sem manchas.	Kg	220
12	BANANA MAÇÃ – que não esteja verde e nem totalmente madura, estar totalmente presa a penca sem manchas, com casca uniforme no grau máximo de evolução no tamanho e firmes.	Kg	1.302



ORGANIZAÇÃO  
DAS VOLUNTÁRIAS  
DE GOIÁS

DIRETORIA DE AÇÕES SOCIAIS  
Gerência de Gestão Integrada

13	BANANA NANICA – que não esteja verde nem totalmente madura, estar presa totalmente a penca, sem manchas.	Kg	750
14	BANANA PRATA – de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos de 60 a 70% de maturação, com casca uniforme no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, firmes.	Kg	2.670
15	BANANA TERRA - de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos de 60% a 70% de maturação, com casca uniforme no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, firmes.	Kg	380
16	BATATA DOCE COMUM POLPA BRANCA - lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	Kg	604
17	BATATA INGLESA NACIONAL (batatinha) – apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo imediato e mediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odores estranhos ao produto.	Kg	2.210
18	BERINJELA LONGA ROXA – Lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	Kg	181
19	BETERRABA VERMELHA – firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	Kg	680
20	BRÓCOLIS-DE-CABEÇA – de 1ª qualidade deverá ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato.	Mol	707
21	CARÁ BRANCO – tamanho médio, de 1ª qualidade, novo, não estar murcho e com estragos.	Kg	343
22	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA – de 1º qualidade, tamanho médio, nacional, apresentação compacta, uniforme e firme, sem danos sérios, devendo ser bem	Kg	1.876



	desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas, materiais estranhos, sem danos mecânicos, sem estar deformados, ataques de pragas e doenças.		
23	CEBOLINHA VERDE – folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, intactos, firmes e bem desenvolvidas, separadas em maço.	Mol	719
24	CENOURA LARANJA COMUM – de 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, livres de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa.	Kg	1.575
25	CHUCHU VERDE ESCURO – de 1ª qualidade, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1.618
26	COENTRO – coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	Mol	322
27	COLORAL – em pó fino, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor e cheiros, além de sabor próprios. Isento de matéria estranha a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo procedência e validade. (Pcte. 500 g)	Kg	4
28	COUVE-FLOR – de 1ª qualidade, cor creme, com características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	695
29	COUVE TIPO MANTEIGA - de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Mol	832
30	ESPINAFRE – de 1ª qualidade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos.	Mol	173
31	GUARIROBA EM CONSERVA – boa qualidade, coloração normal, embalagem plástica, peso drenado, fechada hermeticamente, indicando o prazo de validade e procedência. (Pcte. 200g)	Kg	272
32	HORTELÃ – coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de parasitas, larvas e enfermidades.	Mol	188
33	INHAME – de boa qualidade, fresco, sem raízes, compacto e firme (macio), livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme.	Kg	292



ORGANIZAÇÃO  
DAS VOLUNTÁRIAS  
DE GOIÁS

DIRETORIA DE AÇÕES SOCIAIS  
Gerência de Gestão Integrada

34	JILÓ – tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	370
35	LARANJA PÊRA RIO – madura, frutos de tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	2.580
36	LIMÃO TAHITI – de 1ª qualidade, devendo estar com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, e ser bem desenvolvido. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca.	Kg	416
37	MAÇÃ FUJI – 1ª qualidade, devem se apresentar inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, isentas de umidade exterior anormal, de odores estranhos e danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.	Kg	248
38	MAMÃO FORMOSA – íntegro, firme e de 1ª qualidade, com grau de evolução completo de tamanho e grau médio de maturação, isento de sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Deverão ser transportados de forma adequada.	Kg	2.834
39	MANDIOCA- descascada e crua, deve estar branca e uniforme, fácil para cozinhar, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem plástica e fechada hermeticamente. (Pcte. 500 g)	Kg	2.161
40	MANGA TOMMY – de 1º qualidade, com características bem definidas, são, inteiras e limpas, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.	Kg	600
41	MARACUJÁ AMARELO/AZEDO – íntegro e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo e transportado adequadamente.	Kg	1.427
42	MELANCIA VERMELHA COM SEMENTE – frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de	Kg	2.470

Organização das Voluntárias de Goiás-OVG

Rua T-14, n.º 249 – Setor Bueno – Goiânia -Goiás - CEP: 74.230.130 Fone: (62) 3201-9496

TR 089 – AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS.doc



ORGANIZAÇÃO  
DAS VOLUNTÁRIAS  
DE GOIÁS

DIRETORIA DE AÇÕES SOCIAIS  
Gerência de Gestão Integrada

	colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada.		
43	MEXERICA PONKAN – fresca, tamanho mediano, cor amarela laranjada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, com manutenção adequada para consumo.	Kg	1.305
44	MILHO VERDE (descascado) – limpo, de 1ª qualidade, in natura, grau médio de amadurecimento, próprio para consumo, sem rupturas, isentos de matéria terrosas, raízes, parasitas, livres de fragmentos úmidos e estranhos. Transportados de forma adequada.	Unid.	7.894
45	ÓREGANO – constituído de folhas sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, nº de lote, data de fabricação e data de validade e quantidade (Pcte. 500 g)	kg	13
46	OVOS BRANCOS DE GRANJA, TIPO 1– Cx. com 360 unidades - ovo de galinha, tamanho médio, atóxico. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Caixa	129
47	PEPINO COLONHÃO – íntegros, com coloração verde-escura, firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	Kg	267
48	PIMENTA BODE – de boa qualidade, acondicionada em embalagem plástica transparente, sem larvas e impurezas visíveis (Pcte. 500g)	Kg	5
49	PIMENTA DE CHEIRO – 1ª qualidade, íntegra e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Embalagem em plástico transparente (Pcte. 500g)	Kg	57
50	PIMENTÃO VERDE – de 1ª qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. (Pcte. 500g)	Kg	167
51	QUIABO – de 1ª qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.	Kg	614
52	RAPADURA – de ótima qualidade, produzido de forma artesanal, livre de insetos, sujidades ou corpos estranhos, embalados individualmente em sacos plásticos transparentes, apresentando garantia de higiene, validade e consistência adequada. (Peça 1Kg)	Unid	175
53	REPOLHO VERDE – tamanho médio, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem	Kg	966



ORGANIZAÇÃO  
DAS VOLUNTÁRIAS  
DE GOIÁS

DIRETORIA DE AÇÕES SOCIAIS  
Gerência de Gestão Integrada

	manchas e com coloração uniformes, livres de terra nas folhas externas.		
54	RÚCULA – íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica, separadas em molho.	Mol	18
55	SALSA – talos e folhas inteiras, graúdas e sem manchas, com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas, separadas em molho.	Mol	442
56	TOMATE LONGA VIDA – tipo salada, tamanho médio, de primeira qualidade, com aproximadamente 70% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Sem apresentar larvas, parasitas ou corpos estranhos.	Kg	3.459
57	UVAS PASSAS SEM CAROÇO – preta, seca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, detritos de animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico, vedado. Com dizeres na rotulagem data de fabricação e validade, além da procedência. (Pcte. 500 g)	Kg	43
58	VAGEM – fresca, tipo macarrão, curta, cor verde escura, tamanho e coloração uniformes, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	Kg	651

Endereços das Unidades:

Estes itens deverão ser entregues na respectiva unidade solicitante:

1 – CENTRO DE ADOLESCENTES TECENDO O FUTURO

Avenida Cristóvão Colombo com Rua Manágua, s/nº, Jardim Novo Mundo, Goiânia-Goiás. Tel.: (62) 3201-6951 / 32016952

2 – ESPAÇO BEM VIVER I

Rua Palmares, entre CM-08 e CM-10, Setor Cândia de Moraes– Goiânia – GO.  
Tel.: (62) 3201-6399

**3 – CENTRO DE IDOSOS VILA VIDA**

Rua 267 C/ 270-A – Setor Coimbra – Goiânia – GO. Tel.: (62) 3201-9542

**4 – CENTRO DE IDOSOS SAGRADA FAMÍLIA**

Alameda do Contorno nº3.083 – Jardim Bela Vista – Goiânia – GO. Tel.: (62) 3201-9605

**5 - CASA DO INTERIOR DE GOIÁS - CIGO**

Rua R-03 nº120, Setor Oeste – Goiânia – GO. Tel.: (62) 3201-9509

**6 – CENTRO SOCIAL DONA GERCINA BORGES**

Rua Benjamin Constant nº 239, Campinas – Goiânia – GO. Tel.: (62) 3201-9501

**7 – ESPAÇO BEM VIVER II**

Avenida Contorno esq. Com Rua 44, Setor Norte Ferroviário – Goiânia – GO.  
Tel. (62) 3201-9701 / 3201/9704

## **2. JUSTIFICATIVA**

2.1 Os itens, acima solicitados, fazem parte da excelência em atendimento da OVG no que diz respeito ao bom tratamento, cuidado e alimentação dos beneficiários residentes e/ou frequentadores das nossas unidades.

## **3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NO PROCESSO E HABILITAÇÃO**

3.1 Poderão participar do presente processo de contratação quaisquer empresas interessadas, cujo ramo de atividade guarde pertinência e compatibilidade com o objeto pretendido.

3.2 Todas as empresas poderão apresentar propostas, mas somente serão contatados para negociação as que estiverem em situação regular com as Certidões de Regularidade com as Fazendas Públicas Federal (Fiscal e Previdenciária), Estadual (Estado de Goiás), Municipal (do Tomador e da Sede do fornecedor do serviço), FGTS (Caixa) e Trabalhista.

3.3 A(s) empresa(s) declarada(s) provisoriamente vencedora(s) da presente contratação, deverá (ão) encaminhar à Coordenação de Compras, via e-mail ou na própria Coordenação, além das Certidões de Regularidade, os documentos relacionados a seguir, conforme determinado no item 7.7 do Regulamento de Compras da OVG: Inscrição do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, última alteração do Contrato ou Estatuto Social, desde que devidamente consolidada ou Contrato e Estatuto de Constituição acompanhado da última alteração contratual, documentos pessoais dos sócios ou dirigentes (RG e CPF), Procuração e documentos pessoais (RG e CPF) para representante da Contratada, quando não forem os seus sócios que assinarão o Contrato a ser firmado.

3.4 Em caso de inabilitação pelo descumprimento do acima disposto, as empresas serão automaticamente inabilitadas para Contratação.

3.5 Não será admitido neste processo a participação de fornecedor/prestador de serviços que se relacionem com dirigentes que detenham poder decisório na OVG, bem como com os elencados no Art. 08-C da Lei 15.503/2005.

3.6 Os participantes deverão fornecer todas as informações, mesmo que não solicitadas no Termo de Referência, relativas aos produtos ou serviços oferecidos, como, por exemplo, manuais técnicos, rede credenciada de manutenção ou garantia, manual de instalação, características especiais de funcionamento ou prestação do serviço, etc.

3.7 As empresas interessadas em participar da presente contratação deverão fornecer os objetos a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

3.8 Salientamos que a quantidade solicitada é uma previsão de consumo e o pagamento será efetivado somente para os produtos realmente entregues, considerando a demanda da OVG.

#### **4. DAS PROPOSTAS**

4.1 As propostas serão analisadas quanto ao cumprimento dos seguintes requisitos e deverão conter:

- 4.1.1 Razão social da proponente, CNPJ, endereço completo, inclusive eletrônico (e-mail), inscrição estadual e municipal;
- 4.1.2 Apresentar a descrição dos produtos, com o correspondente valor unitário e total, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado;
- 4.1.3 As propostas terão validade mínima de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da entrega na Gerência de Compras;
- 4.1.4 Os produtos/serviços deverão ser orçados com valores fixos para o período de contratação, apresentando preços correntes de mercado, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária ou de custos financeiros, compreendidos todas as despesas incidentes sobre o objeto, tais como impostos, fretes, seguros, taxas, etc. e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

4.2 Os preços apresentados nas propostas devem incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, treinamento,



lucro, transporte, entrega e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Termo de Referência.

4.3 A OVG poderá em despacho fundamentado desclassificar propostas que apresentarem valores inexequíveis.

4.4 Será contratada a empresa que oferecer o menor valor global.

4.5 Conforme determina o item 7.5 "e" do Regulamento para Aquisição de Bens, Materiais, Serviços, Locações, Importações e Alienações, será realizada uma negociação aberta entre os fornecedores aptos, com o objetivo de se alcançar maior economicidade. A referida negociação será agendada e promovida pela Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS, da OVG.

4.6 A Negociação será iniciada e conduzida pelo representante da OVG que informará o menor valor ofertado, sem identificar a Empresa proponente. Durante a negociação, as Concorrentes poderão alterar suas propostas iniciais e será dado espaço para as interessadas apresentarem seus novos valores.

4.7 A concorrente que for convocada e não participar da negociação aberta, não perde o direito de participação, mas integrará o mapa de compras com o preço oferecido durante o período de apresentação das propostas.

4.8 Ao final da negociação, o representante da OVG elaborará um mapa simplificado das propostas, com nome e o valor oferecido por cada concorrente, dando ciência do mapa a todos os presentes.

## **5. DO PRAZO DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO**

5.1 Os referidos produtos deverão ser entregues de forma parcelada, conforme solicitação das Unidades e não deverá ultrapassar o prazo de 02 (dois) dias após solicitação, observando-se as seguintes condições para a entrega dos mesmos:

5.1.1 Os produtos deverão ser colhidos somente quando já tiverem atingido o seu grau natural de evolução em relação ao tamanho de cada variedade;

5.1.2 Os produtos de uma mesma espécie deverão apresentar cor e tamanhos uniformes, típicos de cada variedade;

5.1.3 Os produtos não poderão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

5.1.4 Os produtos deverão ser entregues isentos de: umidade anormal, odor e sabor estranhos;

5.1.5 Os produtos deverão ser entregues livres de resíduos de fertilizantes e terra aderente à sua casca.

5.2 Os produtos deverão ter boa procedência, ser de primeira qualidade e embalados de forma correta e higiênica de acordo com suas especificidades, transportados de forma que não viole sua integridade e os veículos devem estar de acordo com as Normas Sanitárias vigentes.

5.3 Caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos, ou em quantidade inferiores, a empresa deverá substituí-los ou complementá-los em 24 horas.

5.4 O objeto da contratação será acompanhado por funcionário responsável, designado pela OVG.

5.5 O transporte e a descarga dos produtos nos locais designados correrão por conta exclusiva da empresa contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

5.6 Durante a vigência da contratação, constatadas inconformidades, a empresa deverá responder perante os órgãos competentes conforme legislação vigente e Termo de Referência.

## **6. PENALIDADES**

6.1 O fornecedor 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.

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

6.3 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.

## **7. DO PAGAMENTO**

7.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a entrega dos produtos e a emissão válida do documento fiscal correspondente (nota fiscal, recibo ou equivalente), devidamente preenchido, atestado e acompanhado das Certidões que comprovem a sua devida Regularidade Fiscal.

7.2 Salientamos que as Notas Fiscais deverão ser emitidas individualmente para cada Unidade da OVG.

7.3 Todo e qualquer pagamento será efetuado, regra geral, através de transferência em conta corrente, devendo, portanto, os participantes informar banco, agência e nº de conta em sua proposta.

## **8. DISPOSIÇÕES FINAIS**

8.1 O presente processo de aquisição não importa necessariamente em contratação, 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. A OVG poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

8.2 O fornecedor/prestador de serviço 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.

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

8.4 Os fornecedores/prestadores de serviços 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.

8.5 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.

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

8.7 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.

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

Goiânia, 14 de outubro de 2019.

  
Rogéria Ribeiro Bueno  
Gerência de Gestão Integrada - Solicitante