



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 277/2017

Processo nº: 2017/

Assunto: Aquisição de Hortifrutigranjeiros para 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, pelo período de 06 (seis) meses, 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, também disponível no site da OVG.

1. OBJETO

Contratação de empresa para o fornecimento de hortifrutigranjeiros para as Unidades da OVG: Complexo Gerontológico Sagrada Família; Casa do Interior de Goiás; Centro de Convivência Vila Vida; Centro Social Dona Gercina e Centro de Convivência de Idosos Cândida de Moraes, pelo período de 06 (seis) meses, conforme especificações constantes no Formulário de Pedido nº 00013, às fls. 02-05 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. (Cx. 20kg)	Kg	230
02	ABACAXI PÉROLA - fruto de boa qualidade, isento de substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de maturação e tamanho. Produto transportado adequadamente.	Unid.	1478
03	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. (Cx. 20kg)	Kg	485
04	AÇAFRÃO - em pó puro sem mistura, embalagem fechada indicando o prazo de validade. (Pcte. 500 g)	Kg	13



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

05	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	330
06	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	110
07	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	800
08	ALHO SEM CASCA - produto de boa qualidade, isento de sujidades e substâncias terrosas, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. (Pcte. 500 g)	Kg	234
09	ALMEIRÃO – 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	90
10	AMEIXA PRETA SECA - inteira sem caroço. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, n° de lote, quantidade do produto e prazo de validade. (Pcte. 500g)	Pcte.	02
11	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	77
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	510
13	BANANA MARMELO – que não esteja verde e nem totalmente madura, estar totalmente presa a penca e sem manchas. (Cx. 15kg)	Kg	300
14	BANANA NANICA – que não esteja verde nem totalmente madura, estar presa totalmente a penca, sem manchas. (Cx. 15kg)	Kg	610
15	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. (Cx. 15kg)	Kg	1540
16	BANANA DA 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. (Cx. 15kg)	Kg	190
17	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. (Cx. 20kg)	Kg	400
18	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,	Kg	1687,5

ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

	inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odores estranhos ao produto. (Saco 20kg)		
19	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. (Cx. 20kg)	Kg	166
20	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. (Cx. 20kg)	Kg	400
21	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	380
22	CARÁ BRANCO – tamanho médio, de 1ª qualidade, novo, não estar murcho e com estragos.	Kg	270
23	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA – de 1º qualidade, tamanho médio, nacional, apresentação compacta, uniforme e firme, sem danos sérios, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas, materiais estranhos, sem danos mecânicos, sem estar deformados, ataques de pragas e doenças. (Saco 2kg)	Kg	1180,5
24	CEBOLINHA VERDE – folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, intactos, firmes e bem desenvolvidas, separadas em maço.	Mol	512
25	CENOURA LARANJA COMUM – de 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, livres de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa. (Cx. 21kg)	Kg	1055,5
26	CHICÓRIA – coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	Mol	40
27	COENTRO – coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	Mol	180
28	COLORAL – em pó fino, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor e cheiros, além de sabor próprios. Isento de matérias estranha a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo procedência e validade. (Pcte. 500 g)	Kg	6,5
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	716
30	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	472
31	CHUCHU VERDE ESCURO – de 1ª qualidade, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e	Kg	1206

ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

	transporte. (Cx. 22kg)		
32	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	60
33	GUARIROBA EM CONSERVA – boa qualidade, coloração normal, embalagem plástica, peso drenado, fechada hermeticamente, indicando o prazo de validade e procedência. (Pcte. 200g)	Kg	180
34	HORTELÃ – MOLHO – coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de parasitas, larvas e enfermidades.	Mol	84
35	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. (Cx. 24kg)	Kg	275
36	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. (Cx. 17kg)	Kg	272
37	KABUTIÁ – de tamanhos médios, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactos. Firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa. (Saco 20kg)	Kg	810
38	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. (Saco 13kg)	Kg	2703
39	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. (Saco 20kg)	Kg	311
40	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. (Cx. 20kg)	Kg	830
41	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. (Cx. 20kg)	Kg	1606
42	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	1770
43	MANGA ROSA – de 1º qualidade, com características bem definidas, sã, 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. (Cx. 7kg)	Kg	225



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

44	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. (Saco 12kg)	Kg	660
45	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 colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada.	Kg	2940
46	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. (Cx. 13kg)	Kg	530
47	MEXERICA MARGOT – fresca, tamanho mediano, com maturação adequada para consumo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, sujidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. (Cx. 13kg)	Kg	300
48	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.	3000
49	OVOS BRANCOS DE GRANJA, TIPO 1- Cx. com 360 unidades - ovo de galinha, tamanho médio, atóxico. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Caixa	61
50	PEPINO COLONHÃO – íntegros, com coloração verde-escura, firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada. (Cx. 22kg)	Kg	195
51	PIMENTA BODE – de boa qualidade, acondicionada em embalagem plástica transparente, sem larvas e impurezas visíveis (Pcte. 500g)	Kg	3,5
52	PIMENTA CALABRESA EM FLOCOS – de 1ª qualidade, sem apresentar sujidades e corpos estranhos, bom aspecto de conservação, embalada de forma adequada, com data de validade. (Pcte. 500g)	Kg	1,5
53	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	34
54	PIMENTÃO VERDE – de 1ª qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos.	Kg	62,5
55	QUIABO – de 1ª qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. (Cx. 14kg)	Kg	240
56	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	Kg	06



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

	fabricação e data de validade e quantidade (Pcte. 500 g)		
57	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)	Kg	115
58	REPOLHO VERDE – tamanho médio, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniformes, livres de terra nas folhas externas. (Cx. 25kg)	Kg	733
59	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	150
60	SALSA – talos e folhas inteiras, graúdas e sem manchas, com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas, separadas em molho.	Mol	273
61	TEMPERO ALHO E SAL – de boa qualidade, embalagem adequada, com especificações pertinentes ao produto, com data de fabricação e validade, informando procedência do mesmo e peso. (Pcte. 500 g)	Kg	02
62	TOMATE LONGA VIDA – tipo salada, tamanho médio, de primeira qualidade, com aproximadamente 70% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Sem apresentar larvas, parasitas ou corpos estranhos. (Cx. 22kg)	Kg	2104
63	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. (Cx. 13kg)	Kg	440
64	UVAS PASSAS SEM CAROÇO – 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	18

Endereços das Unidades:

1 - COMPLEXO GERONTOLÓGICO SAGRADA FAMÍLIA

Alameda do Contorno n°3.083 – Jardim Bela Vista – Goiânia – GO

2 - CENTRO DE CONVIVÊNCIA VILA VIDA

Rua 267 C/ 270-A – Setor Coimbra – Goiânia – GO

3 - CENTRO SOCIAL DONA GERCINA BORGES

Rua Benjamin Constant n° 239, Campinas – Goiânia – GO

4 - CENTRO DE CONVIVÊNCIA DO IDOSO – CÂNDIDA DE MORAES

Rua Palmares, entre CM-08 e CM-10, Setor Cândida de Moraes– Goiânia – GO

5 - CASA DO INTERIOR DE GOIÁS - CIGO

Rua R-03 n°120, Setor Oeste – Goiânia – GO.



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

Em atendimento ao item 7.11, “a” do Regulamento para Aquisição de Bens, Materiais, Serviços, Locações, Importações e Alienações desta Organização, a presente contratação deverá ser publicada no site da OVG e no Diário Oficial do Estado de Goiás, cumulativamente, para a apresentação das propostas pelas empresas interessadas, pelo período de 07 (sete) dias úteis.

2. JUSTIFICATIVA

Aquisição de hortifrutigranjeiros para atender as necessidades das Unidades da OVG.

3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NO PROCESSO E HABILITAÇÃO

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

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), (Estado de Goiás), Municipal (do Tomador e da Sede do fornecedor do serviço), FGTS (Caixa) e Trabalhista*, salvo o disposto no item 7.12 do Regulamento para Aquisição de Bens, Materiais, Serviços, Locações, Importações e Alienações da OVG.

Em caso de inabilitação pelo descumprimento do acima disposto, será convocado o segundo colocado para uma nova análise de documentação e possibilidade de Contratação.

Não será admitido neste processo a participação de fornecedor/prestador de serviços em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação, ou ainda 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.

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

As empresas interessadas em participar da presente contratação deverão fornecer o objeto 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.



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

4. DAS PROPOSTAS

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

1. Razão social da proponente, CNPJ, endereço completo, inclusive eletrônico (e-mail), inscrição estadual e municipal;
2. Apresentar a descrição detalhada dos produtos, com o correspondente valor unitário e total;
3. As propostas terão validade mínima de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da entrega na Gerência de Compras;
4. Os produtos/serviços deverão ser orçados com valores fixos para o período da 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.

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.

A OVG poderá em despacho fundamentado desclassificar propostas que apresentarem valores irrisórios ou excessivos em relação ao item cotado.

Será contratada a empresa que oferecer o menor valor global.

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.

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.

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.

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.



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

5. DO PRAZO DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO

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

- Os produtos deverão ser colhidos somente quando já tiverem atingido o seu grau natural de evolução em relação ao tamanho de cada variedade;
- Os produtos de uma mesma espécie deverão apresentar cor e tamanhos uniformes, típicos de cada variedade;
- Os produtos não poderão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- Os produtos deverão ser entregues isentos de: umidade anormal, odor e sabor estranhos;
- Os produtos deverão ser entregues livres de resíduos de fertilizantes e terra aderente à sua casca.

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.

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.

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

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

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

6. PENALIDADES

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.

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

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.



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

7. DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado, salvo estipulação em contrário, em até 30 (trinta) dias, após 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.

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

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.

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.

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

Os fornecedores/prestadores de serviços intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela Gerência de Compras, sob pena de desclassificação.

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.

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

Os casos omissos neste Termo serão resolvidos pelas Diretorias Geral e Administrativo/Financeira, a qual a Gerência de Compras está subordinada.



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

A Gerência de Compras 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, 29 de dezembro de 2017.

Bruna Lara Gonçalves Silva
Estagiária/ASJUR

Melissa Mendonça da Silva Jaime
Assessora Jurídica