



ORGANIZAÇÃO
DAS VOLUNTÁRIAS
DE GOIÁS

ESTADO DE GOIÁS
ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS - O V G
GERENCIA DE PROGRAMAÇÃO DE COMPRAS

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº. 202300058004601

TERMO DE REFERÊNCIA Nº068/2023-CPAB/GPCOM

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 contratação de empresa para o fornecimento do objeto descrito abaixo, de acordo com a legislação específica vigente.

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

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para o fornecimento de hortifrutigranjeiros para as Unidades da OVG Centro de Idosos Sagrada Família, Casa do Interior de Goiás, Centro de Idosos Vila Vida, Programa Meninas de Luz, Espaço Bem Viver I, Espaço Bem Viver II, Programa da Juventude Tecendo o Futuro, sob demanda, para o período de 12(doze)

meses.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Aquisição de hortifrutigranjeiros, se faz necessário com o objetivo de suprir as necessidades de consumo das Unidades Operacionais da OVG, na elaboração de refeições aos beneficiários atendidos, com intuito de melhorar a qualidade nutricional na alimentação diária, por se tratar de pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

3. DA ESPECIFICAÇÃO E DO QUANTITATIVO DO OBJETO

3.1. A empresa deverá fornecer o objeto conforme as especificações constantes neste Termo de Referência.

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	854
02	ABACAXI PÉROLA - fruto de boa qualidade, isento de substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de maturação e tamanho. Produto transportado adequadamente.	Unid.	3.119
03	ABÓBORA CABUTIÁ – 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	1.163

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	1.126
05	AÇAFRÃO – em pó puro sem mistura, embalagem fechada indicando o prazo de validade. (Pacote 500 g)	Kg	50
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	495
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	300
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	950
09	ALHO SEM CASCA - produto de boa qualidade, isento de sujidades e substâncias terrosas, apresentando evolução completa de tamanho e	Kg	575

	maturação. (Pacote 500 g)		
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 (Pacote 500 g)	Kg	219
11	BANANA MARMELO – que não esteja verde e nem totalmente madura, estar totalmente presa a penca e sem manchas.	Kg	255
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	2.019
13	BANANA NANICA – que não esteja verde nem totalmente madura, estar presa totalmente a penca, sem manchas.	Kg	1.190
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	4.251
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	445
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	Kg	755

	e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.		
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	2.395
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	240
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	Mol	860

	e mediato.		
21	CARÁ BRANCO – tamanho médio, de 1ª qualidade, novo, não estar murcho e com estragos.	Kg	398
22	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA – de 1ª 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.	Kg	2.027
23	CEBOLINHA VERDE – folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, intactos, firmes e bem desenvolvidas, separadas em maço.	Mol	1.309
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	1.873
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	1.606
26	COENTRO – coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	Mol	1.089
	COLORAL – em pó fino, de coloração vermelho		

27	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. (Pacote 500 g)	Kg	22
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	777
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	924
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	353
31	GUARIROBA EM CONSERVA – boa qualidade, coloração normal, embalagem plástica, peso drenado, fechada hermeticamente, indicando o prazo de validade e procedência. (Pacote 200g)	Kg	213
32	HORTELÃ – coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de parasitas, larvas e enfermidades.	Mol	420

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	388
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	398
35	LARANJA PÊRA RIO – madura, frutos de tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	4.120
36	LOURO - em folhas secas, sãs, limpas, de coloração pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, nº de lote, data de fabricação e data de validade e quantidade (Pacote 500 g) acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado.	Kg	6
37	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	1.129
38	MAÇÃ FUJI – 1ª qualidade, devem se apresentar inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas	Kg	1.865

	visíveis, isentas de umidade exterior anormal, de odores estranhos e danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.		
39	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	3.629
40	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. (Pacote. 500 g)	Kg	1.332
41	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	1.099
42	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	1.378
	MELANCIA VERMELHA COM SEMENTE –		

43	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	4.557
44	MELÃO AMARELO – in natura, de 1ª qualidade, casca íntegra, de coloração amarelo forte e uniforme, sem manchas ou rachaduras, consistência firme, livre de sujidades, parasitas, larvas ou enfermidades. Fruto fresco, bem desenvolvido e maduro, com polpa de cor branca esverdeada a creme, firme e intacta, com odor e sabor característicos. Produto deverá ser fornecido em temperatura ambiente e transportado de forma adequada, conforme legislação vigente.	Kg	604
45	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	1.331
46	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.	7.340

47	NOZ MOSCADA – sementes inteiras, de 1ª qualidade, secas, com aspecto, cheiro e cor próprios, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos, acondicionadas em embalagem transparente, atóxica e intacta, com identificação do produto e prazo de validade.	Kg	8
48	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
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	180
50	PEPINO COLONHÃO – íntegros, com coloração verde-escura, firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	Kg	312
51	PIMENTA BODE – de boa qualidade, acondicionada em embalagem plástica transparente, sem larvas e impurezas visíveis (Pcte. 500g)	Kg	11
52	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	122

53	PIMENTAO 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	240
54	QUIABO – de 1ª qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.	Kg	562
55	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	170
56	REPOLHO VERDE – tamanho médio, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniformes, livres de terra nas folhas externas.	Kg	797
57	SALSA – talos e folhas inteiras, graúdas e sem manchas, com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas, separadas em molho.	Mol	608
58	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	3.516
	UVA NIAGARA - 1ª qualidade, in natura, grãos bem formados, apresentando tamanho e cor uniformes, firmes e em cachos compactos, com		

59	<p>coloração rosada, polpa macia e adocicada e aroma típicas da espécie e variedade. Limpa, com maturação adequada para o consumo, sem manchas ou defeitos na casca, sem grãos apodrecidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; Livre de enfermidades, insetos, larvas, parasitas ou sujidades. Fornecida em embalagem limpa, seca e que não transmita odor ou sabor estranho ao alimento.</p>	Kg	330
60	<p>UVA ITALIA – 1ª qualidade, in natura, grãos bem formados, tamanho e cor uniformes, firmes e em cachos compactos, casca com coloração verde clara, polpa intacta e firme, textura e aroma típico da espécie e variedade; Limpa e com maturação adequada para consumo, sem manchas ou defeitos na casca, sem grãos apodrecidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; Livre de enfermidades, insetos, larvas, parasitas ou sujidades. Acondicionada em embalagem limpas, secas e que não transmita odor ou sabor estranho ao alimento.</p>	Kg	310
61	<p>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)</p>	Kg	99
62	<p>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.</p>	Kg	368

63	MORANGO – 1º qualidade, in natura, firmes, limpos, com maturação adequada para consumo, sem mancha, ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, livres de enfermidades, insetos, parasitas ou sujidades, acondicionados em embalagens plásticas limpas e secas que proteja de danos, bandeja de 250g.	Bandeja	240
64	AMEIXA – 1º qualidade, in natura, fresca, tamanho mediano, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terrosos e sujidades, sem danos, físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, com maturação adequada para consumo.	Kg	240
65	KIWI – 1º qualidade, in natura, fresco, tamanho mediano, íntegro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, bem desenvolvido, 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 e fertilizantes, com maturação adequada para consumo.	Kg	120
66	PÊRA PORTUGUESA – 1º qualidade, in natura, fresca, tamanho mediano, com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprio, com polpa intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, com maturação adequada para consumo.	Kg	120

67	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA CAJU – Concentrada, congelada, 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas, acondicionadas em embalagem plástica transparente, atóxica, hermeticamente fechada, conforme critérios da legislação vigente, com peso de 1000 grama, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data da entrega.</p>	Kg	120
68	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA GOIABA – Concentrada, congelada, 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas, acondicionadas em embalagem plástica transparente, atóxica, hermeticamente fechada, conforme critérios da legislação vigente, com peso de 1000 grama, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data da entrega.</p>	Kg	120
69	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA GRAVIOLA – Concentrada, congelada, 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas, acondicionadas em embalagem plástica transparente, atóxica, hermeticamente fechada, conforme critérios da legislação vigente, com peso de 1000 grama, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data da entrega.</p>	Kg	160

70	POLPA DE FRUTA CONGELADA ACEROLA – Concentrada, congelada, 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas, acondicionadas em embalagem plástica transparente, atóxica, hermeticamente fechada, conforme critérios da legislação vigente, com peso de 1000 grama, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data da entrega.	Kg	120
----	--	----	-----

4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NO PROCESSO E HABILITAÇÃO

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

4.1.1. Inscrição do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

4.1.2. Prova de regularidade para com a fazenda federal, mediante certidão conjunta de débitos relativos a tributos federais e da dívida ativa da união, que abranja inclusive a regularidade relativa às contribuições previdenciárias e sociais.

4.1.3. Prova de regularidade para com a fazenda estadual de Goiás, mediante certidão negativa de débitos relativos aos tributos estaduais.

4.1.4. Prova de regularidade relativa ao fundo de garantia por tempo de serviço – FGTS, através da apresentação do certificado de regularidade do FGTS – CRF.

4.1.5. Prova de regularidade com a Justiça do Trabalho – CNDT.

4.1.6. Prova de regularidade para com a fazenda municipal do tomador ou da sede do fornecedor, mediante certidão negativa de débitos relativos aos tributos municipais, no caso de obras e serviços.

4.2. Atestado de Capacidade Técnica expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove já haver a empresa participante executado contrato pertinente, em características compatíveis com este Termo de Referência.

4.3. Admitir-se-á como válida a certidão positiva com efeito de negativa.

4.4. Os participantes deverão fornecer todas as informações, mesmo que não solicitadas no Termo de Referência, relativas ao produto ou serviço oferecido.

4.5. 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.

4.6. 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.

4.7. **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, estando a proponente de acordo com os termos do presente Termo de Referência, no encaminhamento da proposta comercial.**

5. DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

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

5.1.1. Razão social da proponente, CNPJ, endereço completo, inclusive eletrônico (e-mail);

5.1.2. Apresentar a descrição detalhada dos produtos/serviços, com o correspondente valor unitário e total;

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

5.1.4. Indicar a marca/fabricante do objeto ofertado.

5.1.5. Os produtos/serviços deverão ser orçados com valores

fixos para o período de vigência da contratação, apresentando preços correntes de mercado, sem quaisquer acréscimos de custos financeiros e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

5.1.6. A proposta deverá ser apresentada em língua portuguesa e moeda nacional, com somente duas casas decimais após a vírgula.

5.2. 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, bem como a entrega e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Termo de Referência.

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

6. DO TIPO DE JULGAMENTO

6.1. Será contratada a empresa que oferecer o menor preço global.

7. DO PRAZO DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO

7.1. Os referidos produtos deverão ser entregues de forma parcelada, sob demanda, observando-se as condições deste Termo de Referência, conforme solicitação das Unidades, nos endereços abaixo.

a) **CENTRO DE IDOSOS SAGRADA FAMÍLIA:** Alameda do Contorno nº3.083 - Jardim Bela Vista - Goiânia - GO

b) **CENTRO DE IDOSOS VILA VIDA:** Rua 267 C/ 270-A - Setor Coimbra - Goiânia - GO

c) **PROGRAMA MENINAS DE LUZ:** Avenida Cristóvão Colombo com Rua Manágua, s/n, Jardim Novo Mundo - Goiânia

d) **ESPAÇO BEM VIVER I:** Rua Palmares, entre a CM-08 e CM-10, Setor Cândida de Moraes- Goiânia - GO

e) **ESPAÇO BEM VIVER II:** Avenida Contorno esq.

com Rua 44, Setor Norte Ferroviário - Goiânia-GO

f) **CASA DO INTERIOR DE GOIÁS:** Rua R-03 nº120, Setor Oeste - Goiânia - GO.

g) **PROGRAMA DA JUVENTUDE TECENDO O FUTURO:** Avenida Cristóvão Colombo com Rua Manágua, s/nº, Jardim Novo Mundo - Goiânia-GO

7.1.1. Após a solicitação, o Contratado deverá entregar o objeto no prazo de 2 (dois) dias. Excepcionalmente, o prazo de entrega poderá ser alterado mediante solicitação e justificativa do Contratado via e-mail, com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, sujeito a aprovação da Contratante.

7.2. Os materiais/produtos deverão ser novos, de 1ª qualidade e entregues em perfeitas condições, próprio para consumo, não podendo estar danificado(s) por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência/embalagem, sob pena de não recebimento dos mesmos.

7.3. A contratada deverá estar ciente de que o ato do recebimento não implicará na aceitação do objeto que vier a ser recusado por apresentar defeitos, imperfeições, alterações, irregularidades e reiterados vícios durante o prazo de validade/garantia e/ou apresente quaisquer características discrepantes às descritas neste Termo de Referência.

7.4. Verificando-se defeito(s) no(s) produto(s), a empresa será notificada para sanar ou substituí-lo(s), parcialmente ou na sua totalidade, a qualquer tempo, no prazo máximo de 02 (dois) dias, às suas expensas, ainda que constatado depois do recebimento definitivo.

7.4.1. 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.

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

7.6. O transporte e a descarga dos produtos no local designado correrão por conta exclusiva da empresa contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

7.7. A recusa injustificada da Contratada em entregar o objeto no prazo e/ou quantitativo estipulado caracteriza descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às

penalidades previstas neste Termo.

8. DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após entrega dos produtos/serviços e emissão válida do documento fiscal correspondente (nota fiscal, recibo ou equivalente), devidamente preenchido e atestado pelo Gestor indicado pela OVG.

8.2. O pagamento será efetuado, através de transferência em conta corrente, devendo, portanto, os participantes informar banco, agência e nº de conta em sua proposta.

8.2.1. A conta bancária deverá ser de titularidade da Contratada.

8.2.2. Deverá acompanhar as notas fiscais, regularidade fiscal e trabalhista exigidas para a contratação.

8.3. Os documentos que apresentarem incorreção, serão devolvidos à Contratada para regularização, reiniciando-se novos prazos para pagamentos, a contar da reapresentação devidamente corrigida.

8.4. Caso o recurso financeiro seja do Contrato de Gestão, deverá constar nas notas fiscais a seguinte anotação: CONTRATO DE GESTÃO Nº. 001/2011-SEAD.

8.5. As notas fiscais deverão destacar as retenções de impostos conforme legislação, sendo a OVG substituta tributária.

8.6. As empresas optantes do Simples Nacional deverão apresentar declaração informando em qual Anexo está enquadrado.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Todos os encargos decorrentes da execução do ajuste, tais como: obrigações civis, trabalhistas, fiscais, previdenciárias assim como despesas com transporte distribuição e quaisquer outras que incidam sobre a contratação, serão de exclusiva responsabilidade da contratada.

9.2. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela OVG no que referir-se ao objeto, atendendo prontamente a quaisquer reclamações.

9.3. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas, sem ônus para a OVG, caso verifique que os mesmos não atendem as especificações deste Termo.

9.4. Comunicar, por escrito e imediatamente, ao fiscal responsável, qualquer motivo que impossibilite a entrega do objeto, nas condições pactuadas.

9.5. Refazer, sem custo para a OVG, todo e qualquer procedimento, se verificada incorreção e constatado que o erro é da responsabilidade da contratada.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.1. Dar conhecimento à contratada de quaisquer fatos que possam afetar a entrega do objeto.

10.2. Verificar se os produtos entregues pela contratada atendem todas as especificações contidas no Termo de Referência e Anexos.

10.3. Notificar à contratada, formalmente, caso os materiais estejam em desconformidade com o estabelecido no Termo de Referência e Anexos, para que essa proceda às correções necessárias.

11. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

11.1. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses.

12. DA GARANTIA

12.1. A contratada deverá fornecer garantia legal do objeto.

13. DAS PENALIDADES

13.1. O fornecedor que descumprir com suas obrigações, injustificadamente, ficará sujeito às penalidades previstas no subitem 9.7 do Regulamento para Aquisição da OVG.

14. DO PRAZO PARA INTERPOSIÇÃO DE RECURSO ADMINISTRATIVO

14.1. Nas contratações com valor superior a R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais), o fornecedor ou prestador de serviço que não concordar com o resultado da inabilitação no processo no qual seja participante, terá o prazo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da comunicação da decisão de inabilitação para a propositura do recurso.

14.1.1. Nos demais casos, o prazo recursal de 05 (cinco) dias úteis se dará a partir da publicação do contrato.

14.1.2. Caso o recurso seja em desfavor de outrem, fica a outra parte intimada, a partir da comunicação do recurso, para apresentar contrarrazões em igual número de dias, sendo-lhe assegurada vista imediata dos autos.

14.2. O recurso será proposto por escrito devidamente protocolizado Gerência da Secretaria Geral da OVG e encaminhado à Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços para proferir decisão, e, se necessário, será encaminhado à Assessoria Jurídica para emissão de parecer, sujeito à anuência da Diretoria Geral e Diretoria Administrativa e Financeira.

14.3. Os recursos deverão ser acompanhados, sob pena de não conhecimento, do contrato social da empresa participante ou documentos pessoais (RG e CPF) em se tratando de pessoa física, e, no caso de procurador, procuração com poderes específicos.

14.4. Os recursos serão recebidos sem efeito suspensivo, salvo quando, por sua relevância, a Diretoria Geral entender conveniente a suspensão do Processo.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. O presente processo 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.

15.2. 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/serviços, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

15.4. 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.

15.5. 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.

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

15.7. Caso de rescisão contratual por descumprimento das obrigações pactuadas, a OVG poderá convocar o segundo colocado na ordem de classificação da cotação, caso o valor esteja dentro do “preço de referência” e entendendo ser vantajoso para a organização.

15.8. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos serviços, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato e, no caso particular de obra, reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos.

15.9. 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.

15.10. A OVG poderá adotar por analogia, quando necessário, normas gerais de contratações disciplinadas por legislação pertinente.

15.11. O vencedor da cotação só será declarado após Despacho favorável da Gerência de Controle Interno OVG, Parecer favorável da Assessoria Jurídica e assinatura na Ordem de Compras/serviços ou Contrato.

15.12. Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS atenderá aos interessados no horário comercial, de segunda a sexta feira, exceto feriados, na sala da Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS, Fone: 3201-9496

- CEP: 74.230-130, Goiânia-GO.



Documento assinado eletronicamente por **OLGA MARIA SAAB RIBEIRO SIQUEIRA, Gerente**, em 26/09/2023, às 17:47, 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 **PAULA DENISE COELHO DE FIGUEIREDO NETO, Gerente**, em 27/09/2023, às 12:49, 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 **MARIA BERNADETE SOUZA NAPOLI DE SIQUEIRA, Gerente**, em 27/09/2023, às 14:45, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1 informando o código verificador **51965401** e o código CRC **BF3AAE82**.

GERÊNCIA DE PROGRAMAS SOCIOASSISTENCIAIS
RUA T-14 249, S/C - Bairro SETOR BUENO - GOIANIA - GO - CEP
74230-130 - (62)3201-9476.



Referência: Processo nº 202300058004601



SEI 51965401