



ORGANIZAÇÃO
DAS VOLUNTÁRIAS
DE GOIÁS

ESTADO DE GOIÁS
ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS - O V G
GERÊNCIA DE PROGRAMAS SOCIOASSISTENCIAIS

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 202300058004971
TERMO DE REFERÊNCIA Nº081/2023-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 para o fornecimento de carnes e frios para as Unidades/Programas 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 Juventude Tecendo o Futuro e Centro de Apoio aos Romeiros Trindade/Muquem, pelo período de 12 (doze) meses. Conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Aquisição de carnes e frios, se faz necessária com o objetivo de suprir as necessidades de consumo das Unidades Operacionais/Programas 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.

LOTE 01			
ITEM	DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	Unid.	Qtd.
01	BACON - Produto cárneo obtido da parede torácico – abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, curado, defumado, cozido ou não. Embalado em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de até 01 kg.	Kg	83
02	CARNE BOVINA ACÉM – Corte constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé-da-costela, limitando-se, em sua porção inferior, com o corte da costela-do-dianteiro. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 02kg.	Kg	2.120
03	CARNE BOVINA COSTELA - É o corte constituído das massas musculares e bases ósseas correspondentes às cinco primeiras costelas, limitando-se em suas porções superior como acém e inferior com o peito. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 02kg.	Kg	707
04	CARNE BOVINA FÍGADO - É um corte de carne vermelha que é derivado do fígado de boi ou vaca. É um corte de carne rico em nutrientes, incluindo ferro, vitamina A e proteínas, com sabor forte e característico. Limpa, cortada em bifés, embalada em saco transparente, em pacote com 02 kg.	Kg	339
05	CARNE BOVINA MOÍDA - É o corte constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé-da-costela, limitando-se, em sua porção inferior, com o corte da costela-do-dianteiro. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 02kg (tipo Acém). 1ª qualidade (tipo Acém), limpa, sem gordura, congelada, embalada em saco plástico transparente, em pacote com 2 kg.	Kg	2.080
06	CARNE BOVINA PALOMA - Constituída de por fibras curtas e macias, com nervos e gordura. É uma carne mais macia do que o coxão duro. Limpa, sem gorduras, possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) , embalada em saco transparente, em pacote com 02 kg.	Kg	2.254

07	CARNE DE SOL - coxão mole - É ligeiramente salgada e, depois, colocada para secar e desidratar em local coberto e ventilado. O processo de secagem é rápido e o interior da carne fica úmido e macio. Sem gordura, limpa, embalada em saco transparente, em pacote com 02 kg. Possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).	Kg	607
08	CARNE SUÍNA COSTELA - É um pedaço de carne do porco que corresponde às costelas do animal presente ao nível da caixa torácica abaixo das patas dianteiras. Magra, congelada, embalada em saco plástico transparente, em pacote com 02 kg. Possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).	Kg	1.020
09	CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO - uma carne magra, sequinha e com fibras longas. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 02kg.	Kg	1.179
10	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - frango, em pedaços (coxa e sobrecoxa) com os respectivos ossos, congelada, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 02kg.	Kg	4.155
11	FILÉ DE MERLUZA - Peixe de água salgada, com baixo teor de gordura, rico em nutrientes e vitaminas. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 2kg.	Kg	899
12	LINGUIÇA DE FRANGO SEM PIMENTA – É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes de frango, adicionada de gordura de frango e ingredientes. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação 02 kg.	Kg	382
13	LINGUIÇA DE PORCO SEM PIMENTA – É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 02 kg.	Kg	418
14	LINGUIÇA TOSCANA - É feita 100% de carne de porco, adicionada de temperos e condimentos. Industrializada de primeira qualidade, embalada a vácuo, em saco plástico transparente. possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF)	Kg	70
15	LOMBO SUÍNO - grande peça constituída das massas musculares e bases ósseas correspondentes, obtida do traseiro-serrote, após a retirada da alcatra e do coxão. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 02kg.	Kg	1.132
16	PÉ E ORELHA DE PORCO - É uma proteína que possui muito colágeno também rica em vitamina B. Limpo, picado, embalado em saco plástico transparente, em pacote com 02 kg. Possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF)	Kg	84
17	PEITO DE FRANGO COM OSSO – corte da parte anterior do frango, fonte de proteína magra com nutrientes essenciais como vitaminas, minerais e aminoácidos. Congelado, embalado em saco plástico transparente, em pacote com 01 kg. Possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF)	Kg	2.239
18	PEIXE EM POSTAS GRANDES – PINTADO - peixe de água doce, de couro (coloração acinzentada e com pintas pretas), tem carne branca, macia, saborosa e quase sem espinhas. Congelado, boa procedência e aparência, embalado em saco plástico transparente, em pacote com 02 kg. Possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF)	Kg	270
19	CARNE BOVINA LAGARTO - corte constituído da massa muscular localizada entre o coxão-duro e o coxão-mole. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação de 02kg.	Kg	160
20	LINGUIÇA CALABRESA – pode conter 2,5% de proteína de soja em sua composição. Embalada em saco transparente, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir Selo de Inspeção Municipal (SIM) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF) apresentação mínimo de 01kg.	kg	50

LOTE 02			
ITEM	DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	Unid.	Qtd.
01	APRESUNTADO - obtido de suínos sadio, fatiado, em pacote com 01 kg, embalado a vácuo, em saco plástico transparente, limpo e não violado, com nº do lote, data de fabricação e validade, sem sujidade, parasitas, larvas ou fungos. Cozido, em peças de 3,5 a 4 kg, obtido de partes do suíno sadio. Deverão estar de acordo com a nta-8 (decreto 12486, de 20/10/78).	Kg	798
02	MORTADELA – constituída de carnes bovina e suína, misturadas e trituradas, composta de condimentos e outras substâncias alimentares, apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade, de primeira qualidade, isento de sujidades e outras substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em saco plástico, atóxico.	Kg	2.240

03	MUÇARELA FATIADA - produto de primeira qualidade, resfriado, proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN. Embalada em saco transparente a vácuo, identificada com lote, data de manipulação, data de validade e possuir apresentação de 01 kg.	Kg	958
04	QUEIJO CURADO E RALADO - É um queijo mais seco e mais firme, massa mais ou menos firme, casca amarelada e de sabor levemente ácido. Tipo minas, com pouco sal, congelado, embalagem intacta, sem sinais de violação, com data de validade, embalado em saco plástico transparente, em pacote com 01 kg.	Kg	1.175
05	QUEIJO FRESCO - tipo minas, com pouco sal, de 1ª qualidade, indicando prazo de validade, embalado em saco plástico transparente, não violado, em peça de 01 kg. obtido à partir de leite, é produzido pela coagulação do leite isto é realizado, em uma primeira etapa, pela acidificação com uma cultura bacteriana e em seguida, empregando uma enzima, a quimosina (coalho ou substitutos) para transformar o leite em coalhada e soro. A coalhada sólida é então separada do soro líquido e prensada em forma de queijo.	Kg	824
06	REQUEIJÃO CREMOSO CULINÁRIO – BISNAGA 500 G – leite pasteurizado, água, creme de leite, cultura microbiana apropriada, sal fundente (polifosfato de sódio) e conservantes permitidos por lei. Produto obtido por fusão de massa coalhada dessorada e lavada, elaborada por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite.	Kg	60
07	SALSICHA PARA HOT DOG - produto cárneo industrializado obtido da emulsão de carne de um ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou pro processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. De boa qualidade e procedência, data de fabricação e validade, embalada em saco plástico transparente, em pacote com 01 kg.	Kg	823

3.2: Os produtos acima citados, poderão sofrer uma variação na quantidade na entrega da mercadoria, em razão das quantidades definidas por pacote.

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

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

4.4. 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.

4.5. A(s) empresa(s) declarada(s) provisoriamente vencedora(s) da presente contratação, também deverá apresentar prova de funcionamento junto à vigilância sanitária do município/estado mediante apresentação de Alvará ou registro junto ao Serviço de Inspeção Federal-SIF ou Serviço de Inspeção Estadual- SISP, número de registro do produto no órgão competente ou Selo de Inspeção Municipal (SIM) .

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 por lote.

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, Telefone (62)3201-9608

b) CENTRO DE IDOSOS VILA VIDA

Rua 267 C/ 270-A – Setor Coimbra – Goiânia – GO, (62)3201-4773

c) PROGRAMA MENINAS DE LUZ

Avenida Cristóvão Colombo com Rua Manágua, s/nº, Jardim Novo Mundo – Goiânia-GO, (62)3202-0012/3201-6972

d) ESPAÇO BEM VIVER I

Rua Palmares, entre CM-08 e CM-10, Setor Cândida de Moraes– Goiânia – GO, (62)3201-6399/98

e) ESPAÇO BEM VIVER II

Avenida Contorno esq. com Rua 44, Setor Norte Ferroviário – Goiânia-GO, (62)3201-9701

f) CASA DO INTERIOR DE GOIÁS

Rua R-03 nº120, Setor Oeste – Goiânia – GO, (62)3201-9504/30

g) PROGRAMA JUVENTUDE TECENDO O FUTURO

Avenida Cristóvão Colombo com Rua Manágua, s/nº, Jardim Novo Mundo – Goiânia-GO, (62)3201-6951/55

h) CENTRO DE APOIO AOS ROMEIROS TRINDADE/MUQUÉM

SEDE DA OVG - Rua T14, nº 249 Setor Bueno - Goiânia-GO, (62) 3201-9465 ou em outro endereço designado por esta Organização na região metropolitana

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, com justificativa, mediante solicitação da Contratada via e-mail, com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, sujeito a aprovação da Contratante.

7.2. Os produtos não poderão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e/ou embalagem;

7.3. Os produtos deverão ser de procedência, ser de primeira qualidade e embalados de forma correta e higiênica de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, transportados de forma que não viole sua integridade e os veículos devem estar de acordo com as Normas Sanitárias vigentes.

7.4. 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.

7.5. 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.

7.5.1. Caso a contratada entregue o quantitativo inferior ao solicitado, a mesma deverá complementá-lo em até 02 (dois) dias.

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

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

7.8. 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 será declarado após Despacho favorável da Gerência de Controle Interno da 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 **MARIA BERNADETE SOUZA NAPOLI DE SIQUEIRA**, Gerente, em 23/11/2023, às 13:47, 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 **ALBINO LUCIANO BESSA**, Gerente, em 23/11/2023, às 13:49, 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 **54042230** e o código CRC **3C0B9A9E**.

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



Referência: Processo nº 202300058004971



SEI 54042230