



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. 202400058006412

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 024/2025-CPAB/GPCOM/GPSA

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 006 de 25 de abril de 2024, disponível no site da [OVG \(http://www.ovg.org.br\)](http://www.ovg.org.br), e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1. DO OBJETO

1.1. Trata-se de contratação de empresa para o fornecimento de utensílios domésticos para serem utilizados nas Unidades, Programas/Ações da OVG, conforme especificações constantes neste Termo.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A aquisição de utensílios domésticos, tem como objetivo o fornecimento e reposição dos itens já existentes que se encontram desgastados pelo tempo de uso, bem como a aquisição de novos utensílios necessários para dar suporte as atividades e eventos oferecidos nas Unidades, Programas/Ações, para pessoas acolhidas e/ou atendidas pela OVG.

2.2. Quanto a aquisição ser realizada por lotes, justificamos que os objetos afins foram reunidos por uma questão de viabilidade econômica da entrega, por se tratar de alguns produtos de baixo valor a aquisição por item, nos quantitativos solicitados, oneraria muito podendo até causar inviabilidade na entrega, sobretudo os itens com menos unidades pedidas. Neste sentido a contratação por lotes torna-se economicamente mais vantajosa.

2.3. Quanto a aquisição dos itens que compõe os lotes nº 4 e 5, foram agrupados com as respectivas especificações padronizadas e se faz necessária, tendo em vista que serão utilizados em situações específicas e solenidades, de caráter institucional, os quais costumam ter entre os presentes autoridades diversas. O objetivo destes eventos é fortalecer a mobilização, visando estimular a Política de Assistência Social em Goiás. Não obstante a eventualidade do uso destes itens, os quais são indispensáveis para fortalecer a imagem da OVG.

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 1

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	IMAGENS ILUSTRATIVAS
01	Abridor de garrafas/latas: a) Tipo manual; b) Material em aço inoxidável; c) Medida aproximada: 15cm de comprimento.	UNIDADE	14	
02	Acendedor de fogão com faísca características: a) Composição, plástico e metal; b) Cores variadas; c) Produto não recarregável.	UNIDADE	17	
03	Afiador amolador de facas: a) Com cabo anatômico e base emborrachados antideslizantes; b) Peça central móvel para fácil limpeza; c) Produto com uso em 3 fases: 1ª fase preparação - 2ª fase afiar - 3ª fase polimento; d) Medidas aproximadas: 22cm de comprimento, 6cm de largura, 5cm de altura.	UNIDADE	7	
04	Aro cortador : a) Jogo contendo 4 peças: b) Medidas aproximadas: b.1) 01 Aro 20 x 8cm (diâmetro x altura); b.2) 01 Aro 25cm x 8cm (diâmetro x altura); b.3) 01 Aro 30cm x 8cm (diâmetro x altura); b.4) 01 Aro 35cm x 8 cm (diâmetro x altura); c) Todos confeccionados em aço inox.	JOGO	2	

05	Forma/Assadeira industrial: a) Em alumínio polido; b) Com alça; c) Medidas aproximadas: 62x41x8cm (comprimento x largura x altura).	UNIDADE	12	
06	Forma/Assadeira retangular: a) Em alumínio polido; b) Sem alças; c) Medidas aproximadas: 38x25x4cm (comprimento x largura x altura).	UNIDADE	11	
07	Forma/Assadeira retangular linha industrial: a) Em alumínio liso reforçado, linha industrial; b) Com alça; c) Medidas aproximadas: 45x30x4,5cm (comprimento x largura x altura).	UNIDADE	9	
08	Forma/Assadeira retangular: a) Em alumínio liso reforçado, linha industrial; b) Com alça; c) Medidas aproximadas: 55x35x8cm, (comprimento x largura x altura).	UNIDADE	4	
09	Bacia: a) Em alumínio polido; b) Medidas aproximadas: 35x9cm (diâmetro x altura); c) Com capacidade aproximada de 4 litros.	UNIDADE	10	
10	Bacia: a) Em alumínio polido; b) Medidas aproximadas: 60x13cm (diâmetro x altura); c) Com capacidade aproximada de 20 litros.	UNIDADE	08	
11	Bacia: a) Em alumínio polido; b) Medidas aproximadas: 65x15cm (diâmetro x altura); c) Com capacidade aproximada de 27 litros.	UNIDADE	08	
12	Bacia Canelada: a) Material polipropileno, alta resistência, atóxica; b) Medidas aproximadas: 41x16cm (diâmetro x altura); c) Capacidade aproximada de 16 litros; d) Cor indiferente.	UNIDADE	02	
13	Bacia: a) Em polipropileno, atóxica; b) Medidas aproximadas: 21x7,7cm (diâmetro x altura); c) Capacidade aproximada de 2,6 litros; d) Cor indiferente.	UNIDADE	02	
14	Bacia: a) Material plástico livre de BPA com tampa de boa vedação, podendo ser colocada no freezer e microondas; b) Medidas aproximadas: 31,5cm x 19 cm (diâmetro x altura); c) Capacidade aproximada de 10 litros; d) Cor indiferente.	UNIDADE	09	
15	Bacia: a) De plástico livre de BPA com tampa de boa vedação podendo ser colocada no freezer e microondas; b) Medidas aproximadas: 28 x 18cm (diâmetro x altura); c) Capacidade aproximada de 06 litros; d) Cor indiferente.	UNIDADE	10	

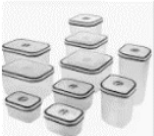
16	Conjunto 5 bowls/ tigelas: a) em aço inoxidável de alta qualidade, cinco tamanhos diferentes, empilháveis, com base plana; b) Medidas aproximadas: 14x5,5cm, 16x6,5cm, 20x7,5cm, 22x8cm, 24x8,5cm (diâmetro x altura); c) Capacidades aproximadas: 400ml, 600 ml, 900ml, 1500ml e 1800 ml.	JOGO	02	
17	Bule para café: a) De alumínio; b) Com tampa, pegador e cabo em baquelite, com bico curvo para servir; c) Capacidade mínima de 3 litros; d) Espessura mínima 1,5mm.	UNIDADE	02	
18	Bule para café: a) De alumínio; b) Com tampa, pegador e cabo em baquelite, com bico curvo para servir; c) Capacidade mínima de 5 litros; d) Espessura mínima de 1,5mm.	UNIDADE	02	
19	Caixa organizadora (multiuso): a) Em polipropileno, com tampa, e travas laterais que prendem firmemente a tampa, transparente, incolor; b) Capacidade aproximada para 28 litros. c) Medidas aproximadas: 48,5 x 33 x 19cm (CxLxA)	UNIDADE	06	
20	Caixa organizadora (multiuso): a) Em plástico polipropileno, com tampa, e travas laterais que prendem firmemente a tampa, transparente, incolor; b) Capacidade aproximada 42 litros; c) Medidas aproximadas: 42x36x40cm (CxLxA).	UNIDADE	13	
21	Caixa organizadora (multiuso): a) De plástico polipropileno, com tampa, e travas laterais que prendem firmemente a tampa, transparente, incolor; b) Capacidade aproximada de 20 litros; c) Medidas aproximadas: 42x28x27cm (CxLxA).	UNIDADE	22	
22	Caixa organizadora (multiuso): a) De plástico polipropileno, com tampa, e travas laterais que prendem firmemente a tampa, transparente, incolor; b) Capacidade aproximada de 10 litros; c) Medidas aproximadas: 42x28x13cm (comprimento x largura x altura).	UNIDADE	19	
23	Caixa plástica fechada empilhável com tampa super-resistente: a) Injetada em plástico polipropileno (pp); b) Capacidade aproximada: 61 litros; c) Medidas externas aproximadas: 62x39x32cm (comprimento x largura x altura); d) Cor branca.	UNIDADE	37	
24	Caixa plástica fechada empilhável com tampa super-resistente: a) Injetada em plástico polipropileno (pp); b) Capacidade aproximada: 180 litros; c) Medidas externas aproximadas: 89x56x48cm (comprimento x largura x altura), d) Cor branca.	UNIDADE	06	
25	Caixa plástica para verduras: a) Material polietileno de alta densidade, resistente, vazada no fundo e na lateral com alças; b) Capacidade aproximada 60 litros; c) Dimensões aproximadas: 60x40x30cm (comprimento x largura x altura), d) Cor preta.	UNIDADE	1013	
26	Caixa plástica para verduras: a) Material polietileno de alta densidade, resistente, vazada no fundo e na lateral com alças; b) capacidade aproximada de 45 litros; c) Dimensões externas aproximadas: 60x40x24cm (comprimento x largura x altura);	UNIDADE	500	

	d) Cor: preta.			
27	Caixa Térmica/Reservatório: a) Estrutura: Plástico Polietileno Rotomoldado; b) Isolamento: PU Injetado; c) Com sistema de drenagem de líquidos; d) Capacidade média de 190 litros; e) Peso aproximado de 15 kg; f) Medidas aproximadas: Altura Fechada de 61cm; Altura c/tampa aberta de 112cm; Largura de 89cm; Profundidade de 56cm; g) Cor: preta (imagem ilustrativa).	UNIDADE	20	
28	Caneca escolar: a) Em polipropileno virgem, atóxico e inodoro; b) Modelo liso nas partes interna e externa (sem frisos) formato interno arredondado, com alça e empilhável; c) temperatura mínima e máxima de uso contínuo: 0°C e 100°C; temperatura máxima de uso em curto período: 120°C d) Capacidade de 250ml; e) cor azul.	UNIDADE	70	
29	Canecão: a) De alumínio polido cabo em baquelite; b) Medidas aproximadas: 14x14cm (diâmetro x altura); c) Espessura mínima de 1,80mm; d) Capacidade mínima de 2,4l.	UNIDADE	20	
30	Canecão: a) De alumínio polido cabo de baquelite; b) Medidas aproximadas: 18x18cm (diâmetro x altura); c) Espessura mínima de 1,80mm; d) Capacidade mínima de 4,5l.	UNIDADE	13	
31	Canecão: a) De alumínio polido cabo de baquelite; b) Medidas aproximadas: 16x16cm (diâmetro x altura); c) Espessura mínima de 1,80mm; d) Capacidade mínima de 3,2 litros.	UNIDADE	22	
32	Carretilha para fechar massa: a) Material inox; b) Medidas aproximadas: comprimento total: 18cm, diâmetro da roda 5cm.	UNIDADE	08	
33	Colher escumadeira: a) Em alumínio, sem arestas; b) Medidas aproximadas: comprimento total de 69cm e diâmetro da concha 15cm.	UNIDADE	13	
34	Colher concha para servir: a) Em alumínio, sem arestas; b) Medidas aproximadas: comprimento de 30cm e diâmetro da concha 8cm.	UNIDADE	18	
35	Colher escumadeira: a) Em inox; b) Medidas aproximadas: cabo longo de 39cm, diâmetro de 11cm.	UNIDADE	15	
36	Colher escumadeira para fritura: a) Material inox aramado; b) Medidas aproximadas: diâmetro da peneira 15cm, comprimento do produto 35,5cm.	UNIDADE	07	

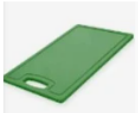
37	Colher para servir arroz: a) Em aço inox; b) Comprimento aproximado: 30cm.	UNIDADE	22	
38	Colher para servir arroz: a) Fabricada em silicone, suporta temperaturas de -40°C até 230°C. não tóxico, livre de BPA; b) Comprimento aproximado: 27cm.	UNIDADE	12	
39	Colher boleadora de sorvete: a) Em alumínio; b) Medidas aproximadas: 17,5cm x 4cm (comprimento x diâmetro)	UNIDADE	06	
40	Colher (de sobremesa): a) Em aço inox, acabamento arredondado, sem arestas para altas e baixas temperaturas; b) Medida aproximada: 17,8cm de comprimento.	UNIDADE	288	
41	Colher de chá/café: a) Em aço inox, b) Medida aproximada: 11cm de comprimento	UNIDADE	34	
42	Colher (de sopa): a) Em aço inox: acabamento arredondado, sem arestas para altas e baixas temperaturas; b) Comprimento aproximado total: 20cm diâmetro da colher: 4cm; c) o modelo deverá ser compatível com o garfo (item 45) e a faca de mesa (item 46), com objetivo de padronizar os talheres a serem utilizados na Organização.	UNIDADE	357	
43	Garfo de mesa: a) Em inox, dentes polidos; b) dimensões aproximadas: 20cm, c) O modelo deverá ser compatível com a colher de sopa (item 44) e faca de mesa (item 46), com objetivo de padronizar os talheres a serem utilizados na Organização.	UNIDADE	422	
44	Faca de mesa: a) Em inox, fio serrilhado, acabamento arredondado; b) Dimensões aproximadas: 20cm de comprimento; c) O modelo deverá ser compatível com a colher de sopa (item 44) e garfo (item 45), com objetivo de padronizar os talheres a serem utilizados na Organização.	UNIDADE	422	
45	Colher concha: a) Com cabo roliço de polipropileno arredondado; b) Medidas aproximadas: 50cm de comprimento e diâmetro da concha:10cm.	UNIDADE	02	
46	Colher escumadeira: a) Material Inox; b) Medidas: 25 cm, cabo longo, diâmetro de 9 cm.	UNIDADE	07	
47	Kit cortador legumes Boleador com descascador: a) Material plástico; b) Cor: branca	KIT	03	
48	Tigela: a) Material polipropileno resistente a microondas e freezer, livre de BPA; b) Capacidade de 250 a 300ml; c) Dimensões aproximadas: 11cm de diâmetro, 5cm de altura; d) Cores variadas.	UNIDADE	29	
49	Cuscuzeiro grande hotel: a) Em alumínio polido, com tampa e asas ergonômicas em baquelite; b) Capacidade aproximada de 20 litros; c) Dimensões aproximadas: altura total: 32cm, diâmetro superior de 30cm e inferior de 21cm, comprimento: 42cm.	UNIDADE	03	

50	Escorredor de louças: a) Material inox; b) Capacidade de pratos: mínimo 48 pratos; c) Medidas aproximadas: altura 57cm; largura 29cm; comprimento 51cm.	UNIDADE	03	
51	Escorredor cromado para pratos (somente para pratos): a) Capacidade de pratos: mínimo 36 unidades; b) Medidas aproximadas: comprimento 77cm x altura 35cm.	UNIDADE	02	
52	Escorredor industrial: a) De alumínio reforçado com alça de alumínio de vergalhão; b) Diâmetro de boca de 48cm; c) Diâmetro de fundo: 20 cm; d) Capacidade de 21 litros.	UNIDADE	13	
53	Escorredor: a) De alumínio reforçado com alça de alumínio de vergalhão; b) Diâmetro de boca de 40cm; c) Diâmetro do fundo aproximado: 19cm; d) Capacidade de 12 litros.	UNIDADE	03	
54	Espátula curva profissional: a) Em aço inox (lâmina) e cabo em plástico polipropileno, formato anatômico (cabo cor branca), lisa; b) Medida aproximada: 26cm de comprimento.	UNIDADE	12	
55	Espátula: a) De Silicone, lisa; b) Medida aproximada: 35cm de comprimento; c) Cores variadas.	UNIDADE	13	
56	Espátula pá: a) Em aço inox, para bolo; b) Medidas aproximadas: 24,3x4,5cm.	UNIDADE	11	
57	Faca de corte profissional: a) Cabo produzido em polipropileno (pp) injetado, ausência total de fendas e proteção antibacteriana; b) Lâmina fabricada com aço inoxidável; c) Medidas aproximadas: espessura (mm); 3,0; comprimento lâmina de 6 polegadas; e comprimento do cabo 12cm; d) Cor branca.	UNIDADE	29	
58	Faca de legumes/ofício: a) Com lâmina em aço inox, lâmina com ponta, fio liso afiado; b) Cabo branco anatômico em polipropileno, com espiga tipo monobloco, com agente antibacteriano, para melhor higiene; c) Medidas aproximadas: lâmina com 8cm a 10cm, cabo com 10cm a 12cm.	UNIDADE	28	
59	Faca profissional tipo do chefe: a) Lâminas em inox, não oxidável. Desbaste em forma de v, b) Cabo anatômico e monobloco de polietileno, cor branca, 8 polegadas, com proteção antibacteriana, para melhor higiene. c) Ausência de fendas na união cabo/lâmina e) Medidas aproximadas: comprimento total: 36,8cm (lâmina 25,4cm; cabo 11,4cm) largura: 2,1cm altura: 6cm.	UNIDADE	25	
60	Faca para cortar pão: a) Material aço inoxidável, cabo de polipropileno; b) Medida aproximada: 39cm de comprimento.	UNIDADE	14	

61	Assadeira redonda: a) De alumínio polido; b) Medidas aproximadas: 35x10cm (diâmetro x altura).	UNIDADE	09	
62	Forma de gelo quadrada: a) Em silicone, formato em cubos; b) Medidas aproximadas: comprimento: 16cm; cubos: 5x5cm (com no mínimo duas fileiras de cubos); c) Cor indiferente.	UNIDADE	03	
63	Forma para pudim e bolo: a) Material: alumínio; b) Formato: redonda; c) Dimensões aproximadas: 25x8cm (diâmetro x altura).	UNIDADE	09	
64	Forma redonda – Kit 5 peças a) Em alumínio liso reforçado com ótimo acabamento, fundo fixo, para todos os tipos de fornos. b) Medidas aproximadas: b.1) Diâmetro10x altura10cm b.2) Diâmetro15x altura10cm b.3) Diâmetro20x altura10cm b.4) Diâmetro25x altura10cm b.4) Diâmetro30x altura10cm	KIT	02	
65	Forma retangular: a) Material: vidro, com tampa de plástico; b) Dimensões aproximadas: 35x22cm, capacidade de 3,7 litros.	UNIDADE	17	
66	Fouet - batedor profissional: a) Em aço inox, para ovos e massas b) Medida mínima de comprimento: 40 cm, com cabo acoplado a diversos fios.	UNIDADE	09	
67	Frigideira antiaderente: a) Com 4 formas para ovos com tampa de vidro; b) Material: liga de alumínio, revestimento interno teflon; c) Medidas aproximadas: 43cm de comprimento e 26cm de diâmetro.	UNIDADE	10	
68	Frigideira antiaderente: a) Para fogão /chama indução com tampa de vidro; b) Material: liga de alumínio, revestimento interno de teflon; c) Medidas aproximadas: 43cm de comprimento e 26cm de diâmetro.	UNIDADE	01	
69	Frigideira industrial antiaderente 40 cm: a) Confeccionada em alumínio e com revestimento interno teflon, cabo em baquelite antitêrmico; b) Medidas aproximadas: tamanho do cabo: 28 cm, com alça auxiliar de 5cm; c) Capacidade aproximada: 6,0l.	UNIDADE	04	
70	Frigideira funda antiaderente: a) Confeccionada em alumínio com revestimento interno em teflon; b) Com tampa de vidro e cabos em baquelite antitêrmico; c) Capacidade aproximada: 2,2 litros; d) Diâmetro aproximado: de 24 cm.	UNIDADE	06	
71	Funil para líquido: a) Em alumínio reforçado com alça; b) Dimensões aproximadas: boca 28cm, altura 32cm, largura do bico de saída 1,8cm.	UNIDADE	04	
72	Garfo trinchante: a) Em aço inoxidável com cabo em baquelite; b) Medida mínima:32x9x5cm.	UNIDADE	04	
73	Garrafa térmica de mesa: a) Revestida de aço inox e ampola de inox, manter a temperatura quente ou fria, produto livre de BPA; b) Capacidade 1 litro;	UNIDADE	25	

	c) Com sistema por bomba de pressão, jato forte e preciso; d) Com alça ergonômica ajustável para transporte; e) Sistema de trava de segurança; anti pingos; sistema open/close.			
74	Garrafa térmica de mesa: a) Revestida de aço inox e ampola de inox, manter a temperatura quente ou fria, produto livre de BPA; b) Capacidade de 2lt; c) Sistema de servir por bomba de pressão; d) Com alça ergonômica ajustável para transporte; e) Sistema de trava de segurança; anti pingos; sistema open/close.	UNIDADE	20	
75	Jarra: a) Em vidro, liso, incolor transparente, sem tampa, com alça, com bico dosador; b) Capacidade aproximada de 2 litros.	UNIDADE	11	
76	Jarra: a) Em aço inox, com tampa e aparador para gelo, com alça; b) Capacidade de aproximada de 2 litros.	UNIDADE	08	
77	Jarra medidora graduado: a) De plástico livre de BPA, transparente (incolor); b) Capacidade para 500 ml, altura aproximada de 12cm, com alça e bico dosador.	UNIDADE	12	
78	Jarra: a) Em plástico (polipropileno), atóxico incolor transparente, tampa e bico de servir, graduada; b) Capacidade aproximada de 3 litros.	UNIDADE	24	
79	Jarra: a) De vidro borossilicato liso, incolor, transparente, com tampa de servir, com alça; b) Capacidade: 2 litros.	UNIDADE	09	
80	Jogo de bico de pitanga de confeitaria: a) Em inox. bico com emenda; b) Medidas aproximadas: a) nº 0 - 6 cm alt x 0,3 cm bca x 3,0 fdo b) nº 1 - 6 cm alt x 0,5 cm bca x 3,0 fdo c) nº 2 - 6 cm alt x 1,0 cm bca x 3,0 fdo d) nº 3 - 6 cm alt x 1,3 cm bca x 3,0 fdo e) nº 4 - 6 cm alt x 1,8 cm bca x 3,0 fdo f) nº 5 - 6 cm alt x 2,0 cm bca x 3,0 fdo	JOGO	07	
81	Jogo pote: a) Em plástico atóxico com tampa com formato quadrado, e fechamento hermético para armazenamento de alimentos, com vedação com borracha dupla, 10 peças. b) Dimensões aproximadas: Pote 1: 7,8cm x 11,8cm x 11,8cm (AxLxP) Pote 2 : 9,3cm x 14,9cm x 14,9cm (AxLxP) Pote 3: 10,6cm x 18,4cm x 18,4cm (AxLxP) Pote 4: 6,8cm x 11,8cm x 11,8cm (AxLxP) Pote 5: 13,2cm x 11,8cm, x 11,8cm (AxLxP) Pote 6: 19,7cm x 11,8cm x 11,8cm (AxLxP) Pote 7: 6,7cm x 9,0cm x 12,7cm (AxLxP) Pote 8: 7,8cm x 10,6cm x 14,8cm (AxLxP) Pote 9: 9,3cm x 12,5cm x 17,5cm (AxLxP) Pote 10: 10,6cm x 14,7cm x 19,8cm (AxLxP)	JOGO	02	
82	Leiteira: a) Em alumínio liso, tipo canecão, bico dosador, cabo em baquelite; b) Capacidade mínima 6,5litros; c) Diâmetro da boca: 20cm, altura: 21cm, capacidade mínima 6,5litros.	UNIDADE	06	

83	Leiteira: a) Em alumínio, Tipo canecão, cabo em baquelite; b) Medidas mínimas: comprimento com alça 33cm, diâmetro 24,5cm, altura 23,9cm; c) Capacidade 10,5l.	UNIDADE	12	
84	Luva Térmica contra alta temperatura até 500°C: a) Silicone impermeável, palma antiderrapante; b) sem forro para fácil higienização, tipo bico de pato; c) Dimensões mínimas: punho 35cm.	UNIDADE	08	
85	Peneira jogo com 04 (quatro) peças: a) malha fina em aço inoxidável; b) Dimensões aproximadas (diâmetro x comprimento total com o cabo): a) 18x35cm; b) 14x29cm; c) 10x24cm; d) 08x21cm.	JOGO	07	
86	Peneira / polvilhador com cabo: a) Em malha grossa em aço inoxidável; b) Diâmetro aproximado: 20cm.	UNIDADE	02	
87	Peneira: a) De aço inox, resistente - com cabo de polipropileno, com alças de inox, b) Dimensões aproximadas: comprimento 35cm, diâmetro 18cm, altura 7cm.	UNIDADE	07	
88	Pincel para cozinha: a) Material de silicone deve suportar a temperaturas entre -40°C a 230°C; b) Medidas aproximadas: 21cm comprimento; c) Cor: indiferente.	UNIDADE	07	
89	Conjunto porta mantimentos: a) Composto por 5 peças em tamanhos diferentes, com tampa de rosca, formato redondo; b) Confeccionado em plástico resistente; c) Sendo nas medidas/volume aproximadas: c.1) 1 pote 500 ml; c.2) 1 pote 1000 ml; c.3) 1 pote 2000 ml; c.4) 1 pote 3000 ml; c.5) 1 pote 6000 ml.	JOGO	01	
90	Porta talher: a) Em aço inox, prateado; b) Medidas aproximadas: 11,5x11x17cm (CxLxA).	UNIDADE	04	
91	Pote de plástico multiuso: a) Material polipropileno livre de BPA, transparente, incolor, com tampa de rosca branca para guardar mantimentos; b) Medidas aproximadas: altura: 25 cm; c) Capacidade aproximada de 2700ml.	UNIDADE	14	
92	Pote para guardar mantimentos: a) Material plástico polipropileno livre de BPA; b) Capacidade aproximada 700ml; c) Incolor, transparente com tampa hermética, com tecnologia antimicrobiana, para melhor higiene, podendo ser utilizado no micro-ondas, congelador ou freezer.	UNIDADE	02	
93	Prato fundo: a) De vidro liso transparente, incolor, temperado; b) Medidas aproximadas: diâmetro entre 22 e 24cm, altura 3cm, espessura 3mm.	UNIDADE	510	

94	Prato raso: a) Em material de porcelana, liso; b) Medidas aproximadas: 27cm de diâmetro e altura de 3,3cm, c) Cor: branco	UNIDADE	82	
95	Ralador: a) Confeccionado em aço inox; b) 4 faces, com alça; c) Medidas aproximadas: altura 24cm - largura do topo: 8,5cm.	UNIDADE	03	
96	Rolo para massa, profissional: a) Em polietileno, superfície lisa atóxico; b) Medidas aproximadas: 7cm de diâmetro, 30cm de comprimento de superfície útil, comprimento total de 50 cm.	UNIDADE	03	
97	Saco manga para confeitaria reutilizável, profissional: a) Material silicone de alta qualidade; b) Medidas aproximadas: largura 14cm e comprimento 26 cm.	UNIDADE	20	
98	Tábua de cortar alimentos: a) Em polipropileno, com proteção antibacteriana, para melhor higiene. b) Medidas aproximadas: 50x30cm, com alça; c) Cor branca.	UNIDADE	19	
99	Tábua de cortar alimentos: a) Em polipropileno, com proteção antibacteriana, para melhor higiene, b) Medidas aproximadas: 50x30cm, com alça; c) Cor verde.	UNIDADE	06	
100	Tábua de cortar alimentos: a) Em polipropileno, com proteção antibacteriana, para melhor higiene, b) Medidas aproximadas: 50x30cm, com alça; c) Cor vermelha.	UNIDADE	06	
101	Kit 6 tábuas: a) De polietileno, com suporte; b) Medidas aproximadas: 50x30cm; c) Cores: branca, vermelha, azul, amarela, verde e bege.	KIT	03	

LOTE 2

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	IMAGEM ILUSTRATIVA
1	Bandeja para servir retangular: a) Em aço inox; b) Sem alça; c) Medidas aproximadas: 28x19x2cm (CxLxA).	UNIDADE	04	
2	Bandeja retangular: a) Em aço inox; b) Sem alça; c) Medidas aproximadas: 34x 24x2cm (CxLxA). d) Cor: prata.	UNIDADE	06	
3	Bandeja retangular: a) Em aço inox de alta qualidade; b) Tamanho aproximado 49x33x2cm (CxLxA).	UNIDADE	09	

4	Xícara e pires de porcelana para café: a) Especificações: modelo octogonal prisma; b) Diâmetro pires: 11x11cm, xícara: altura, 5cm e 5cm de diâmetro; c) conforme padrão já existentes nesta organização, d) Cor branca.	UNIDADE	60	
5	Pegador de frios: a) Em inox; b) Dimensões aproximadas: 18cm de comprimento.	UNIDADE	06	
6	Pegador de massas: a) Em inox, para alta temperatura; b) Medida aproximada: comprimento 27cm.	UNIDADE	25	
7	Pegador de massas/salada tipo concha: a) Em inox; b) Medida aproximada: comprimento de 30cm.	UNIDADE	09	
8	Pegador inox para pão: a) Cabo longo, medida aproximadas: 24,5x7cm.	UNIDADE	07	
9	Copo: a) De vidro 300ml para água/suco, transparente; b) Medidas aproximadas: altura:18cm, diâmetro de 6cm, conforme padrão já existente nesta Organização. c) Jogo contendo 6 peças.	JOGO	14	
10	Taça: a) Em vidro, transparente, água/vinho; b) Capacidade 300ml; c) Medidas aproximadas 18x8cm, (altura x diâmetro).	UNIDADE	06	

LOTE 3

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	IMAGEM ILUSTRATIVA
1	Panela Grande Caçarola: a) Em Alumínio polido, tampa em alumínio leve, puxador baquelite e alças em alumínio; b) Capacidade aproximada: 20 Litros.	UNIDADE	09	
2	Panela: a) De Alumínio fundido batido, Tampa em alumínio leve, puxador baquelite, com alça de alumínio; b) Capacidade aproximada: 30 litros.	UNIDADE	10	
3	Panela de pressão, modelo industrial: a) Em alumínio reforçado; b) Alças em baquelite na tampa e na panela, tampa com fechamento externo, 8 travas; c) Espessura mínima 4,0mm; d) Capacidade aproximada 20 litros; e) Aprovada pelo Inmetro.	UNIDADE	09	

4	Panela de pressão: a) Corpo de alumínio, com revestimento interno e externo de antiaderente, teflon; b) Espessura mínima de 3 mm; c) Alça, cabos superior e inferior em baquelite antitérmico; d) Capacidade aproximada de 4 litros; e) Aprovada pelo Inmetro.	UNIDADE	05	
5	Panela de pressão, modelo industrial: a) Em alumínio reforçado; b) Espessura mínima 4,0 mm; c) Alças em baquelite na tampa e na panela, tampa com fechamento externo; d) Capacidade entre 7 e 8 litros; e) Aprovada pelo Inmetro.	UNIDADE	09	
6	Panela: a) Em alumínio fundido batido, com tampa em alumínio leve e pegador em baquelite e alças de alumínio, resistente a alta temperatura sem esquentar; b) Capacidade aproximada: 2 litros.	UNIDADE	14	
7	Panela: a) Em alumínio fundido batido, com tampa em alumínio leve, pegador e alça sem alumínio, resistente a alta temperatura sem esquentar; b) Capacidade aproximada: 4 litros.	UNIDADE	19	
8	Panela/caçarola: a) Em alumínio fundido batido, tampa leve, puxador baquelite, alça de alumínio; b) Capacidade aproximada: 8 litros.	UNIDADE	09	
9	Panela/Caçarola: a) Em alumínio fundido batido, tampa leve, puxador baquelite, alça de alumínio, b) Capacidade aproximada: 50 litros.	UNIDADE	08	

LOTE 4

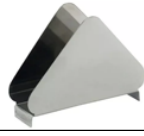
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	IMAGEM ILUSTRATIVA
1	Coador de pano com cabo: a) 100% algodão, envolta em arame de aço galvanizado, cabo de plástico; b) Saco de pano: 12cm de diâmetro x 18cm de comprimento; c) Cor do tecido: branco.	UNIDADE	33	
2	Coador de pano com cabo: a) 100% algodão, envolta em arame de aço galvanizado, cabo de plástico; b) Saco de pano: 20cm de diâmetro (compatível com suporte já existente na unidade) 26cm de comprimento aproximado; c) Cor do tecido: branco.	UNIDADE	54	
3	Coador de pano com cabo: a) 100% algodão, envolta em arame de aço galvanizado, cabo de plástico; b) saco de pano: 25cm de diâmetro (compatível com o item 05) 30cm de comprimento aproximado; c) Cor do tecido: branco.	UNIDADE	06	
4	Suporte para coar café: a) Confeccionado em material metálico, resistente a calor (ideal para o preparo de café ou chá); b) Deverá conter meia alça de segurança na parte traseira, travando as hastes, para dar mais sustentação ao suporte e evitar acidentes; c) Base "cega" com cantos arredondados para reduzir o risco de lesões, medindo: 27x22 (largura x comprimento), com altura de 30cm do piso, com travamento; d) Dimensões totais: 100x45cm (altura x largura); e) O acabamento total da peça não deverá conter arestas, pontas e nem partes cortantes; f) Para atender coador de: 20x26(diâmetro x comprimento), compatível com o item nº 02 (coador de pano 20x26cm).	UNIDADE	02	

5	Suporte para coar café: a) Confeccionado em material metálico, resistente a calor (ideal para o preparo de café ou chá); b) Deverá conter meia alça de segurança na parte traseira, travando as hastes, para dar mais sustentação ao suporte e evitar acidentes; c) Base “cega” com cantos arredondados para reduzir o risco de lesões, medindo: 27x22 (largura x comprimento), com altura de 30cm do piso, com travamento; d) Dimensões totais: 100x45cm (altura x largura); e) O acabamento total da peça não deverá conter arestas, pontas e nem partes cortantes; f) Para atender coador de: 25x30(diâmetro x comprimento), compatível com o item nº 03 (coador de pano 25x30cm)	UNIDADE	03	
6	Cesto plástico: a) Em polietileno de alta densidade (PEAD), tampa e cesto com pegador; b) Cor: cinza ou similar; c) Com capacidade mínima de 100 litros. d) Para gêneros alimentícios.	UNIDADE	04	
7	Colher Côncava Profissional: a) De Aço Inox; b) Medida aproximada: 60cm de comprimento.	UNIDADE	08	
8	Cuba Gastronômica: a) Em aço inoxidável com tampa para buffet 1/2 x150mm, 10 litros, com alça lisa em aço inoxidável; b) Estampagem monobloco (sem solda), padrão GN, compatível com buffets; cantos arredondados, paredes lisas para facilitar limpeza.	UNIDADE	08	
9	Cuba Gastronômica: a) Em aço inoxidável com tampa para buffet 1/1 x150mm, 22litros, com alça lisa em aço inoxidável; b) Estampagem monobloco (sem solda), padrão GN, compatível com buffets; cantos arredondados, paredes lisas para facilitar limpeza.	UNIDADE	02	
10	Faca de serra multiuso profissional: a) Lâmina em Aço Inox; b) Material do cabo: PVC resistente; c) Comprimento da lâmina: aproximadamente 11cm; d) Uso recomendado: Carnes, pães e alimentos em geral; e) Características especiais: Lâmina serrilhada, alta durabilidade e fácil manuseio.	UNIDADE	40	
11	Garrafa térmica Tipo botijão: a) Material: Corpo em aço inox com acabamento escovado e parte interna de alumínio, utilização quente e frio; b) Capacidade 12 Litros; c) Modelo: com base tripé retrátil, com alça para transporte e com torneira.	UNIDADE	02	
12	Botijão térmico: a) material em plástico, com alças, sistema antigotejamento, livre de BPA; b) Capacidade 12Litros; c) Dimensões aproximadas: diâmetro 25cm, boca com diâmetro de 13cm, altura com tripé aberto 48,5cm, altura com tripé retraído 43,5cm. Peso aproximado de 2,2Kg; d) Cores podem ser entre: preta, cinza ou verde.	UNIDADE	10	

13	Botijão térmico: a) Material em plástico, com alças, sistema antigotejamento, livre de BPA; b) Capacidade 6 Litros; c) Dimensões aproximadas: 30 x 23,6 x 27,6cm (A x L x C) com pés retráteis; d) Cores podem ser entre: preta, cinza ou verde.	UNIDADE	10	
14	Garrafa térmica tipo botijão: a) Material exterior de aço inoxidável e interior de aço inoxidável; b) Com alça e tripé; c) Base removível; d) Com torneira e sistema anti-pingos; e) Capacidade entre 5 e 6 litros; f) Isolamento térmico de espuma de PU/PP.	UNIDADE	11	
15	Peneira: a) De aço inox, resistente , com cabo; b) Malha fina; c) Dimensões aproximadas: comprimento 44cm, diâmetro /largura 24,5 e altura 9,5cm.	UNIDADE	06	

LOTE 5

	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	IMAGEM ILUSTRATIVA
1	Bailarina giratória: a) Bailarina (boleira), giratória para confeitaria bolos, com rolamento duplo, gira em sentido horário e anti-horário; b) Em vidro temperado 6mm, base com acabamento em plástico e pé com acabamento em borracha antiderrapante; c) Medidas aproximadas: 30 x 10cm (diâmetro x altura); d) Capacidade:30kg.	UNIDADE	02	
2	Bandeja melamina: a) Medidas aproximadas: 41 x 2,5cm (diâmetro x altura); b) Cor branco.	UNIDADE	07	
3	Boleira com pé - melamina: a) Tamanho aproximado diâmetro 30cm; b) Cor branco.	UNIDADE	05	
4	Travessa com pé: a) Em vidro, transparente, incolor; b) Medidas aproximadas: 11x34x17cm (CxLxA).	UNIDADE	04	
5	Travessa retangular rasa melamina: a) Tamanho aproximado 30x22cm (CxL); b) Cor: branco.	UNIDADE	02	
6	Travessa retangular rasa melamina: a) Tamanho aproximado 44x22cm (CxL); b) Cor: branco.	UNIDADE	02	
7	Travessa retangular wave melamina: a) Medidas aproximadas: 57x37 cm (CxL); b) Cor: branco.	UNIDADE	02	

8	Travessa: a) Em vidro, transparente, incolor, b) Medidas aproximadas: 40cmx 17cmx 3cm (CxLxA).	UNIDADE	04	
9	Porta doce - cristal, 3 andares: a) Medidas aproximadas: a) base menor: diâmetro 18,5cm; b) base média: diâmetro 26,5cm; c) base maior: diâmetro 31,5cm; d) altura montada: 35,5cm.	UNIDADE	02	
10	Suporte para bolo com pé: a) Material cristal incolor transparente, com detalhes entalhados, b) Medidas aproximadas: 33x13cm.	UNIDADE	03	
11	Suqueira/dispenser: a) Em vidro, transparente, incolor; b) Capacidade mínima: 4,9 litros; c) Medidas aproximadas: 19,5x19,5x44cm (CxLxA).	UNIDADE	02	
12	Taça boca torta com pé: a) Em vidro, transparente, incolor; b) Capacidade mínima: 1,8 litros; c) Medidas aproximadas 19x19 cm.	UNIDADE	04	
13	Açucareiro: a) Em vidro incolor, com colher; b) Medidas aproximadas: 9,5x12cm (altura x diâmetro).	UNIDADE	03	
14	Açucareiro: a) Em inox com tampa e colher; b) Medidas aproximadas: 10 x 7cm (altura x diâmetro).	UNIDADE	13	
15	Porta guardanapo: a) Em vidro, transparente, forma meia lua; b) Medidas aproximadas 12,2x4,8x8,5cm (CxLxA).	UNIDADE	01	
16	Porta guardanapo: a) Em inox, prateado; b) Medidas aproximadas: 7x6x8cm (CxLxA).	UNIDADE	06	
17	Porta guardanapo pequeno: a) Em aço carbono cromado, com peso: b) Dimensões aproximadas de 14x14x6,5cm (CxLxA).	UNIDADE	19	
18	Molheira térmica: a) Em aço inox com tampa e alça; b) capacidade mínima: 450 ml.	UNIDADE	04	
19	Jogo de 03 cestos: a) Em bambu; b) Medidas aproximadas: g: 33x23x12cm/ m: 29x19x10cm/ p:25x15x8cm (CxLxA); c) Cor claro.	JOGO	01	
20	Kit de galleteiro: a) Em inox, com 4 peças (azeite, vinagre e 2 saleiros), com suporte para os recipientes e alça para o transporte e sistema de abertura e fechamento por tampa giratória; b) medidas aproximadas: saleiros: 6 cm de diâmetro x 11,5 cm de altura;	KIT	05	

	c) azeite e vinagre: 6,5 cm de diâmetro x 18,5 cm de altura.			
LOTE 06				
01	Rechaud para comida: a) Material aço inox, com suporte e tampa de vidro; b) Tampa de vidro, removível; c) com formato redonda; d) Composto por: d.1) 1 panela com capacidade mínima de 10 litros d.2) 1 tampa de vidro d.3) 1 placa difusora d.4) 1 suporte d.5) 1 queimador d.6) 1 bandeja.	UNIDADE	07	
02	Termômetro infravermelho de laser para medir temperatura de alimentos. capacidade de: -50°C até ~380°C. a) Mira a laser para alimentos; b) Precisão: +/- 2% ou 2°C - tempo de resposta: <0.8s - alimentação: 2 pilhas aaa -; c) Dimensões aproximadas: 15x8x3,5cm (AxCxL); d) Pannel LCD com iluminação; e) Desligamento automático. visor de LCD.	UNIDADE	06	

3.2. O objeto desta contratação deverá obedecer as Legislações e Normas Brasileiras pertinentes de cada produto.

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, como, por exemplo, manuais técnicos, rede credenciada de manutenção ou garantia, manual de instalação, características especiais de funcionamento ou prestação do serviço, etc.
- 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. 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.
- 4.6. **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 DO 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. Referente aos lotes **01, 02 e 03** os produtos deverão ser entregues preferencialmente de **forma única**, podendo ser fracionado, com um prazo de entrega de até 40 (quarenta) dias, contados da solicitação da OVG, observando-se as condições deste Termo para a entrega dos mesmos.

7.1.1. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do gestor do contrato, no endereço descrito abaixo, sendo que os dias e horários deverão ser previamente agendados com o gestor do contrato, o qual encaminhará equipe responsável para o recebimento e conferência do objeto em questão:

UNIDADE	ENDEREÇO	CONTATO	HORÁRIO DE ENTREGA	DIAS DA SEMANA
Centro de Idosos Sagrada Família (CISF)	Alameda do Contorno nº3.083 - Jardim Bela Vista – Goiânia - GO	(62)3914-6743	08:00 às 16:00	segunda-feira à sexta-feira

7.2. Referente ao **lote 04**, os produtos deverão ser entregues preferencialmente de **forma única**, podendo ser fracionado, com um prazo de entrega de até 30 (trinta) dias, contados da solicitação da OVG, observando-se as condições deste Termo para a entrega dos mesmos.

7.2.1. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do gestor do contrato, no endereço descrito abaixo, sendo que os dias e horários deverão ser previamente agendados com a Coordenação de Operação de Eventos-COE a qual será responsável pelo recebimento e conferência do objeto em questão:

UNIDADE	ENDEREÇO	CONTATO	HORÁRIO DE ENTREGA	DIAS DA SEMANA
SEDE da OVG	Rua T 14 - nº 249 - Setor Bueno - Goiânia - GO	(62)3201 - 9465	08:00 às 16:00	segunda-feira à sexta-feira

7.3. Referente aos **lotes 05 e 06**, os produtos deverão ser entregues preferencialmente de **forma única**, podendo ser fracionado, com um prazo de entrega de até 30 (trinta) dias, contados da solicitação da OVG, observando-se as condições deste Termo para a entrega dos mesmos.

7.4. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do gestor do contrato, no endereço descrito abaixo, sendo que os dias e horários deverão ser previamente agendados com a Coordenação do Programa Juventude Tecendo o Futuro -CPJTF, a qual será responsável pelo recebimento e conferência do Objeto

UNIDADE	ENDEREÇO	CONTATO	HORÁRIO DE ENTREGA	DIAS DA SEMANA
CENTRO DA JUVENTUDE TECENDO O FUTURO/OVG (CPJTF)	Av. Cristóvão Colombo com a Rua Managuá Jardim Novo Mundo – Goiânia – GO.	(62) 3201-6955/ 3914 - 6711	08:00 às 16:00	segunda-feira à sexta-feira

7.5. Os materiais/produtos deverão ser novos, de 1ª qualidade e entregues em perfeitas condições, 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.

7.6. 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.

7.7. 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.

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

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

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

7.10. 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 OU EMISSÃO DE ORDEM DE COMPRAS

11.1. Será emitida Ordem de Compras para os lotes negociados abaixo do valor previsto no subitem 7.23 do Regulamento para aquisição da OVG - NP Nº06 (R\$ 100.000,00) já para os demais - valores negociados acima de R\$100.000,00 - será emitido contrato com vigência de 04 (quatro) meses.

12. DA GARANTIA

12.1. A contratada deverá fornecer garantia legal do objeto.

13. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. A empresa declarada "provisoriamente" vencedora da cotação ou o contratado, poderá ser responsabilizado e apenado, conforme descrito no item 17 do Regulamento para Aquisições da OVG.

14. DA IMPUGNAÇÃO E DO RECURSO ADMINISTRATIVO

14.1. O procedimento de aquisição de bens, serviços, locações, importações e alienações é passível de impugnação por irregularidade na aplicação do Regulamento, ou solicitação de esclarecimentos, devendo o pedido ser encaminhado via e-mail ao setor de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços - GAPS até 24 (vinte e quatro) horas antes do encerramento do prazo para apresentação das propostas.

14.2. A resposta à impugnação ou pedido de esclarecimento será encaminhada via e-mail ao interessado.

14.3. O fornecedor ou prestador de serviço que não concordar com o resultado da habilitação/inabilitação e/ou do julgamento das propostas terá o prazo de 02 (dois) dias, contados a partir da comunicação da respectiva decisão para a propositura do recurso.

14.4. Nos demais casos, o prazo recursal de 02 (dois) dias dar-se-á a partir da publicação do contrato.

15. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO/ORDEN DE COMPRAS

15.1. A gestão/fiscalização do Contrato ou da Ordem de Compras ficará a cargo do setor solicitante da contratação ou a quem a Diretoria indicar, conforme descrito no item 16 do Regulamento para Aquisições da OVG.

16. DO SIGILO E DE PROTEÇÃO DE DADOS – LEI Nº 13.709/2018

16.1. A CONTRATANTE / CONTRATADA, além de guardarem sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, se comprometem a adotar as melhores práticas para respeitar a legislação vigente e/ou que venha entrar em vigor sobre proteção de dados, sendo certo que se adaptará, inclusive, à Lei nº 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).

16.2. A CONTRATANTE e CONTRATADA se obrigam ao dever de confidencialidade e sigilo relativamente a toda a informação e/ou dados pessoais a que tenha acesso por virtude ou em consequência das relações profissionais, devendo assegurar-se de que os seus colaboradores, consultores e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas funções, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados pessoais tratados, se encontram eles próprios contratualmente obrigados ao sigilo profissional.

16.3. As partes de obrigam a realizar o tratamento de dados pessoais de acordo com as disposições legais vigentes, bem como nos moldes da Lei nº 13.709/2018, a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), visando dar efetiva proteção aos dados coletados de pessoas naturais que possam identificá-las ou torná-las identificáveis, utilizando-os de tais dados tão somente para os fins necessários à consecução do objeto do Contrato, ou nos limites do consentimento expressamente manifestado por escrito por seus respectivos titulares.

16.4. A CONTRATANTE e a CONTRATADA se responsabilizam, única e exclusivamente, acerca da utilização dos dados obtidos por meio do contrato, sendo terminantemente vedada a utilização de tais informações para fins diversos daqueles relativos ao objeto do contrato, bem como outros fins ilícitos, ou que, de qualquer forma, atendem contra a moral e os bons costumes.

16.5. A OVG não será, em qualquer hipótese, responsabilizada pelo uso indevido por parte da CONTRATADA e/ou terceiros, com relação a dados armazenados em seus softwares e bancos de dados.

16.6. A CONTRATADA não poderá utilizar a informação e/ou os dados pessoais a que tenha acesso para fins distintos do seu fornecimento/prestação de serviços à OVG, não podendo, nomeadamente, transmiti-los a terceiros

16.7. A OVG NÃO IRÁ COMPARTILHAR NENHUM DADO DAS PESSOAS NATURAIS, SALVO AS HIPÓTESES EXPRESSAS DA LEI Nº 13.709/2018, QUE PERMITEM O COMPARTILHAMENTO SEM CONSENTIMENTO DO TITULAR.

16.8. O dever de sigilo e de confidencialidade e as restantes obrigações previstas no presente item, deverão permanecer em vigor mesmo após o término de vigência do contrato.

16.9. Eventuais violações externas que atinjam o sistema de proteção da OVG, serão comunicadas aos titulares, bem como a Autoridade Nacional de Proteção de Dados - ANPD.

16.10. Os dados pessoais serão eliminados após o término de seu tratamento, no âmbito e nos limites técnicos das atividades, autorizada a conservação para as seguintes finalidades:

16.10.1. Cumprimento de obrigação legal ou regulatória pelo controlador;

16.10.2. Estudo por órgão de pesquisa, garantida, sempre que possível, a anonimização dos dados pessoais;

16.10.3. Transferência a terceiro, desde que respeitados os requisitos de tratamento de dados dispostos na Lei; ou

16.10.4. Uso exclusivo do controlador, vedado seu acesso por terceiro, e desde que anonimizados os dados.

17. DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. 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.

17.2. 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.

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

17.4. 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.

17.5. 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.

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

17.7. 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.

17.8. 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.

17.9. 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.

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

17.11. 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.

17.12. 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 **ALBINO LUCIANO BESSA, Gerente**, em 31/03/2025, às 12:47, 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 **MARIA BERNADETE SOUZA NAPOLI DE SIQUEIRA, Gerente**, em 31/03/2025, às 13:02, 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 **72220431** e o código CRC **EFB09A3F**.

GERENCIA DE PROGRAMAÇÃO DE COMPRAS
AVENIDA T14 249, S/C - Bairro SETOR BUENO - GOIANIA - GO - CEP 74230-130 - .



Referência: Processo nº 202400058006412



SEI 72220431