



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. 202500058000868**

**TERMO DE REFERÊNCIA Nº 051/2025 - 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 da contratação de empresa especializada para fornecimento de Hortifrutigranjeiros de forma parcelada, sob demanda para as Unidades, Programas e Ações da OVG. Conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

### **2. DA JUSTIFICATIVA**

2.1. Aquisição de hortifrutigranjeiros, se faz necessária com o objetivo de suprir as necessidades de consumo de alimentos, sendo utilizado na preparação de refeições servidas aos usuários em vulnerabilidade socioeconômica assistidos nas unidades, em eventos e ações desenvolvidas pela OVG, com intuito de ofertar as pessoas uma alimentação com qualidade nutricional.

2.2. Quanto ao tipo de julgamento ser global, justificamos que se trata de objetos, os quais possuem a mesma natureza, com isso objetiva a viabilidade econômica da entrega, bem como manter a mesma qualidade dos itens em questão.

### **3. DA ESPECIFICAÇÃO E DO QUANTITATIVO DO OBJETO**

3.1.  
Referência.

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

ITENS	DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	UNIDADE/MEDIDA	QUANTIDADE
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	1024
02	ABACAXI PÉROLA - fruto de boa qualidade, isento de substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de maturação e tamanho. Produto transportado adequadamente.	Unid.	3.540
03	ABÓBORA CABUTIA – 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	1693
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	1675
05	AÇAFRÃO – em pó puro sem mistura, embalagem fechada indicando o prazo de validade. (Pacote 500 g)	Kg	54
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	945
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	679
08	ALECRIM - 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	15
09	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	2460
10	ALHO SEM CASCA - produto de boa qualidade, isento de sujidades e substâncias terrosas,	Kg	713

ITE NS	DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	UNIDAD E/MEDID A	QUANTI DADE
	apresentando evolução completa de tamanho e maturação. (Pacote 500g)		
11	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	291
12	AMENDOIM LIMPO COM CASCA – deverá ser fresco, sem ranço, livre de sujidades e contaminantes, acondicionados em sacos plásticos transparente, não violado, constando data de validade (Pacote 500 g)	kg	40
13	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	307
14	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	2466
15	BANANA MARMELO – que não esteja verde e nem totalmente madura, estar totalmente presa a penca e sem manchas.	Kg	478
16	BANANA NANICA – que não esteja verde nem totalmente madura, estar presa totalmente a penca, sem manchas.	Kg	2725
17	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	4580
18	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	580
19	BATATA DOCE COMUM POLPA BRANCA - lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	Kg	1246
20	BATATA INGLESA NACIONAL (batatinha) – apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá	Kg	3406

ITE NS	DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	UNIDAD E/MEDID A	QUANTI DADE
	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.		
21	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	346
22	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	725
23	BRÓCOLIS-DE-CABEÇA – de 1ª qualidade deverá ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato.	Mol	956
24	CARÁ BRANCO – tamanho médio, de 1ª qualidade, novo, não estar murcho e com estragos.	Kg	660
25	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA – de 1º qualidade, tamanho médio, nacional, apresentação compacta, uniforme e firme, sem danos sérios, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas, materiais estranhos, sem danos mecânicos, sem estar deformados, ataques de pragas e doenças.	Kg	2090
26	CEBOLINHA VERDE – folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, intactos, firmes e bem desenvolvidas, separadas em maço.	Mol	1610
27	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	2266
28	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	1750
29	COENTRO – coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	Mol	1246

ITE NS	DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	UNIDAD E/MEDID A	QUANTI DADE
30	COLORAL – em pó fino, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor e cheiros, além de sabor próprios. Isento de matérias estranha a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo procedência e validade.	Kg	39,2
31	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	863
32	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	1000
33	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	371
34	GENGIBRE - de primeira qualidade in natura, secas com aspecto, cheiro e cor próprios, adequado para consumo, fresco, firme, com casca lisa e sem sinais de murcha ou descoloração, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos, acondicionadas em embalagem transparente, atóxica e intacta, com identificação do produto e prazo de validade.	kg	7
35	GUARIROBA - em conserva, boa qualidade, coloração normal, embalagem plástica, peso drenado, fechada hermeticamente, indicando o prazo de validade e procedência. (pcte.200g)	kg	148
36	HORTELÃ – coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de parasitas, larvas e enfermidades.	Mol	459
37	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	602
38	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	500
39	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	kg	202

ITENS	DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	UNIDADE/MEDIDA	QUANTIDADE
	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		
40	LARANJA PÊRA RIO – madura, frutos de tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	5085
41	LIMÃO CRAVO – 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	10
42	LIMÃO SICILIANO – 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	10
43	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	1154
44	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, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado.	Kg	22,2
45	MAÇÃ ARGENTINA – 1ª qualidade, devem se apresentar inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, isentas de umidade exterior anormal, de odores estranhos e danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.	Unid.	25
46	MAÇÃ FUJI – 1ª qualidade, devem se apresentar inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, isentas de umidade exterior anormal, de odores estranhos e danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.	Kg	2474
47	MAÇÃ VERDE – 1ª qualidade, devem se apresentar inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, isentas de umidade exterior anormal, de odores	Unid.	25

ITE NS	DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	UNIDAD E/MEDID A	QUANTI DADE
	estranhos e danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.		
48	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	4505
49	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. 500g)	Kg	1742
50	MANDIOCA SEM CASCA CONGELADA - 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, fechada hermeticamente e congelada. (Pacote. 1kg)	Kg	50
51	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	1696
52	MANJERICÃO ROXO – coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de parasitas, larvas e enfermidades.	Mol	15
53	MANJERICÃO VERDE – coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de parasitas, larvas e enfermidades.	Mol	15
54	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	1630
55	MELANCIA VERMELHA COM SEMENTE – frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada.	Kg	6245

ITE NS	DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	UNIDAD E/MEDID A	QUANTI DADE
56	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	1070
57	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	1960
58	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.	7460
59	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.	bandeij a	420
60	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. 500g)	Kg	42
61	OVOS BRANCOS DE GRANJA, TIPO 1 – Cx. com 360 unidades - ovo de galinha, tamanho médio, atóxico. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Caixa	282
62	PEPINO COLONHÃO – íntegros, com coloração verde-escura, firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	Kg	347
63	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	Kg	220

ITE NS	DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	UNIDAD E/MEDID A	QUANTI DADE
	fertilizantes, com maturação adequada para consumo.		
64	PIMENTA BODE – de boa qualidade, acondicionada em embalagem plástica transparente, sem larvas e impurezas visíveis (Pcte. 500g)	Kg	43
65	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	126
66	PIMENTA DEDO DE MOÇA – 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	5
67	PIMENTÃO VERDE – de 1ª qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. (Pcte. 500g)	Kg	276
68	QUIABO – de 1ª qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.	Kg	607
69	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	213
70	REPOLHO VERDE – tamanho médio, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniformes, livres de terra nas folhas externas.	Kg	806
71	SALSA – talos e folhas inteiras, graúdas e sem manchas, com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas, separadas em molho.	Mol	487
72	TOMATE CEREJA – tipo cereja, tamanho médio, de primeira qualidade, com aproximadamente 70% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Sem apresentar larvas, parasitas ou corpos estranhos.	kg	10
73	TOMATE LONGA VIDA – tipo salada, tamanho médio, de primeira qualidade, com aproximadamente 70% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Sem apresentar larvas, parasitas ou corpos estranhos.	Kg	3950
74	UVA ITALIA – 1ª qualidade, in natura, grãos bem formados, tamanho e cor uniformes, firmes e em cachos compactos, casca com coloração verde clara,	kg	530

ITE NS	DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	UNIDAD E/MEDID A	QUANTI DADE
	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.		
75	UVA NIAGARA - 1ª qualidade, in natura, grãos bem formados, apresentando tamanho e cor uniformes, firmes e em cachos compactos, com 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.	Kg	530
76	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. 500g)	Kg	176
77	VAGEM – fresca, tipo macarrão, curta, cor verde escura, tamanho e coloração uniformes, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	Kg	373
78	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	400
79	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	Kg	460

ITE NS	DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	UNIDAD E/MEDID A	QUANTI DADE
	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.		
80	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.	Kg	460
81	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.	Kg	422

#### 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 global.

## 7. DO PRAZO DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO

7.1. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do gestor/subgestor do contrato, de forma parcelada, sob demanda, observando-se as condições deste Termo de Referência, conforme solicitação das Unidades, respeitando o prazo de entrega estabelecido, de segunda-feira à sexta-feira e horário de 08h as 16h30min, nos endereços descrito abaixo.

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

<b>LOCAL</b>	<b>ENDEREÇO</b>
<b>a) CASA DO INTERIOR DE GOIÁS</b>	Rua R-03 nº120, Setor Oeste – Goiânia – GO.
<b>b) CENTRO DE IDOSOS SAGRADA FAMÍLIA</b>	Alameda do Contorno nº3.083 – Jardim Bela Vista – Goiânia – GO
<b>c) CENTRO DE IDOSOS VILA VIDA</b>	Rua 267 C/ 270-A – Setor Coimbra – Goiânia – GO
<b>d) ESPAÇO BEM VIVER I</b>	Rua Palmares, entre a CM-08 e CM-10, Setor Cândida de Moraes – Goiânia – GO
<b>e) ESPAÇO BEM VIVER II</b>	Avenida Contorno esq. com Rua 44, Setor Norte Ferroviário – Goiânia - GO
<b>f) ESPAÇO BEM VIVER III</b>	Avenida do Povo nº 919/967 Vila Mutirão – Goiânia – GO.
<b>g) GCEV - ARRAIA DO BEM</b>	Rua T-14 nº 249, Setor Bueno - Goiânia - GO
<b>h) GCEV - CAR. MUQUEM</b>	Rua T-14 nº 249, Setor Bueno - Goiânia - GO
<b>i) GCEV - CAR. TRINDADE</b>	Rua T-14 nº 249, Setor Bueno - Goiânia - GO
<b>j) PROGRAMA MENINAS DE LUZ</b>	Avenida Cristóvão Colombo com Rua Manágua, s/n, Jardim Novo Mundo – Goiânia
<b>k) PROGRAMA DA JUVENTUDE TECENDO O FUTURO</b>	Avenida Cristóvão Colombo com Rua Manágua, s/n, Jardim Novo Mundo – Goiânia

7.2. 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.

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

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. Manter durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as certidões ou comprovantes de regularidade jurídica, econômico-financeira, fiscal, previdenciária e trabalhista, exigidas por ocasião da habilitação no processo de aquisição.

9.5. Responsabilizar-se pelo fornecimento do objeto do Contrato, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier direta ou indiretamente, causar ou provocar à Contratante e/ou à terceiros;

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

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

9.8. A execução do objeto deverá estar de acordo com as normas técnicas e a legislação vigente de cada produto.

## 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. O contrato terá vigência de 12 (doze) 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**

15.1. A gestão do Contrato 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 19/05/2025, às 11:51, 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 19/05/2025, às 11:58, 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](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador **74610845** e o código CRC **D653E60E**.



Referência: Processo nº 202500058000868



SEI 74610845