



Organização das Voluntárias de Goiás - OVG - CNPJ.: 02.106.664/0001-65

SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO

Contato:	ELIADA	FONE :	62 32019464	WhatsApp:	62-98248 0074
e-mail:	<a href="mailto:eliada.goncalves@ovg.org.br">eliada.goncalves@ovg.org.br</a>			PROCESSO Nº 202500058001168	
Solicitação válida até o dia: 21/05/2025 PODENDO SER PRORROGADO (ACOMPANHAR SITE/OVG E HUMA)					

ÁREA FORNECEDOR

Por favor, encaminhar com as seguintes informações:

Nome Fantasia:		Inscrição Estadual:	
Razão Social:		Inscrição Municipal:	
CNPJ.:		e-mail:	
Contato:		Outros:	
Telefone:			
Celular:			
Endereço:		CEP.:	
Banco:	Agência:	Conta:	OP.:

Importante: Os dados BANCÁRIOS são necessários tanto no ORÇAMENTO quanto na NOTA FISCAL, pois a partir de agora só realizaremos pagamento por meio de depósito bancário.

OBJETO: Contratação de empresa para o fornecimento de eletrodomésticos diversos para as Unidades, Programas/Ações e Sede desta Organização, conforme especificações e condições contidas no Termo de Referência nº. 038/2025 - CPAB/GPCOM/GAD - VERSÃO II.

ITEM	PRODUTOS	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	MARCA	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	 Aspirador de pó	<b>Aspirador de pó portátil</b> Características mínimas: a) Sem fio b) Bateria de lítio e carregador c) Reservatório com capacidade mínima de 110ml d) Recipiente removível e) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro. f) Potência mínima de 50W g) Com no Mínimo 3 bocal prolongador (bico para cantos) h) Voltagem: 220V ou bivolt i) Garantia mínima de 12 meses.		UNID.	3		
2	 Balança Digital	<b>Balança digital de cozinha de alta precisão</b> Características mínimas: a) Alimentação: 2 pilhas AA (já inclusas); b) Capacidade mínima: 10kg c) Material em plástico d) Possuir a função Tara; e) Formato anatômico para acondicionamentos; Visor em LCD com iluminação, f) Precisão de 1 g; g) Garantia mínima de 90 dias.		UNID.	7		
3	 Balança eletromecânica	<b>Balança digital antropométrica.</b> a) Indicador de peso através de display com Led vermelho de alto brilho; b) Dimensões mínimas: Plataforma: 400x400mm (Comp.xLarg.) c) Capacidade: 200kg d) Voltagem: Bivolt e) Garantia mínima de 12 meses. f) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.		UNID.	1		
4	 Balcão Self Service Térmico	<b>Balcão Buffet Self Service Térmico (220v ou bivolt):</b> a) Equipamento projetado para a apresentação e conservação de alimentos quentes, permitindo que os clientes se sirvam de forma prática e higiênica. b) Estrutura Principal: b.1) Aço Inoxidável 430: Utilizado na estrutura externa, é resistente a corrosão e manchas, além de oferecer um acabamento estético. b.2) Aço Inoxidável 304: Utilizado nas cubas gastronômicas, é mais resistente à corrosão e ideal para contato com alimentos, garantindo segurança alimentar. b.3) Acabamento: Polido, facilitando a limpeza e manutenção, além de proporcionar um visual atraente. c) Número de Cubas: 8 cubas gastronômicas. c.1) Distribuição das Cubas: As cubas devem ser dispostas de forma a otimizar o espaço e facilitar o acesso aos alimentos. d) Tipo de Aquecimento: Banho-maria elétrico que utiliza água como meio de transferência de calor para manter os alimentos quentes. d.1) Potência do Equipamento: Aproximadamente 2500W, garantindo aquecimento rápido e eficiente dos alimentos. d.2) Termostato Ajustável: Termostato que permite ajustar a temperatura entre 20°C a 120°C, com controle preciso para diferentes tipos de alimentos. e) Rodízios: Equipado com rodízios giratórios que facilitam a movimentação do balcão, sendo robustos o suficiente para suportar o peso dos alimentos e do equipamento. e.1) Travas ou Niveladores: Rodízios devem ter sistema de travamento para garantir estabilidade durante o uso e evitar movimento indesejado. f) Protetor Salivar em aço inoxidável que evita contaminação cruzada e protege os alimentos expostos ao público, mantendo a higiene durante o serviço. g) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro. h) Garantia mínima de 12 meses.		UNID.	1		

5		<p><b>Cafeteira Elétrica com capacidade mínima de 10 Litros</b></p> <p>a) Voltagem: 220V ou bivolt  b) Com tampa; bojos em aço inoxidável;  c) Material apropriado para contato com alimentos e bebidas;  d) Pés com sapatas antiderrapantes; pingadeira removível;  e) Torneiras com visor de nível para água e café;  f) Resistência tubular e termostato regulável de 20°C a 120°C;  g) Sistema de aquecimento em banho-maria; com vareta para limpeza das torneiras;  h) Garantia mínima de 12 meses;  i) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.</p>			UNID.	2		
6		<p><b>Extrator Estrutura de aço inox;</b></p> <p>a) Voltagem: 220v ou bivolt,  b) Potência mínima de 500w;  c) Jarra com capacidade para mínimo 1litro;  d) Mínimo de 1750rpm;  e) Duas castanhas - 1 pequena para limão e outra maior para laranja;  f) Chave liga/desliga, sistema de segurança.  g) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.  h) Garantia mínima de 12 meses.</p>			UNID.	2		
7		<p><b>Fatiador de Frios Automatico</b></p> <p>a) Voltagem: 220V ou bivolt  b) Estrutura em aço inox;  c) Prendedor vertical, permite que o usuário não utilize as mãos;  d) Prendedor horizontal ajustável na medida da peça;  e) Trava mesa de corte;  f) Ajuste do tamanho das fatias em até 11 mm;  g) Lâmina de 30 cm;  h) Sistema de segurança conforme NR-12.  i) Capacidade mínima de produção: até 45 fatias por minuto;  j) Potência: 1/2 CV; Velocidade: 1745 RPM;  k) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.  l) Garantia mínima de 12 meses.</p>			UNID.	1		
8		<p><b>Ferro de passar roupa a seco</b></p> <p>a) Cromado com base de alumínio  b) Voltagem: 220V ou bivolt  c) Cor preto  d) 7 níveis de temperatura para cada tipo de tecido;  e) Cabo anatômico embutido, com giro de 360 graus.  f) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.  g) Garantia mínima de 90 dias.</p>			UNID.	2		
9		<p><b>Fogão Gás Industrial</b></p> <p>a) baixa pressão; 4 bocas 30x30cm,  b) 02 queimadores duplos e 02 simples;  c) estrutura do fogão em chapa de aço carbono com pintura epóxi na cor preta ou cinza ou aço inox escovado;  d) Grelhas em ferro fundido; com altura padrão de 80cm.  e) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.  f) Garantia mínima de 12 meses.</p>			UNID.	3		
10		<p><b>Freezer vertical, 01 (porta) porta;</b></p> <p>a) Voltagem: 220V ou bivolt; cor branca;  b) Capacidade total de armazenamento de no mínimo, 197 litros;  c) Frost free; controle de temperatura; termostato; pés reguláveis reforçados;  d) Prateleiras com, no mínimo, 3 níveis de regulagens, porta cega;  e) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.  f) Garantia mínima de 12 meses.</p>			UNID.	1		
11		<p><b>Freezer horizontal, 01 (uma) porta</b></p> <p>a) Voltagem: 220V ou bivolt  b) Cor branca  c) Capacidade total de armazenamento de no mínimo, 300 litros  d) Controle de temperatura, interior com liga metálica de alta resistência à corrosão  e) Puxadores ergonômicos; pés com rodízios reforçados; dreno de degelo  f) Garantia mínima de 12 meses.  g) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.</p>			UNID.	1		
12		<p><b>Frigobar</b></p> <p>a) Capacidade de armazenamento mínimo: 117 litros;  b) Voltagem: 220v ou bivolt,  c) Quantidade de portas: 01  d) Cor branca;  e) Com compartimento extra frio e controle interno da temperatura  f) Pés niveladores, prateleiras internas removíveis  g) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.  h) Garantia mínima de 12 meses.</p>			UNID.	14		

13		<p><b>Fritadeira Elétrica Air Fryer tipo Forno</b></p> <p>a) Capacidade mínima: 12 litros  b) Cor: prata/chumbo/grafite/preto  c) Material: Polipropileno (PP)  d) Controle de temperatura, Desligamento automático  e) 1 cesto e 2 assadeiras  f) Painel digital  g) Tecnologia de circulação de ar quente  h) Voltagem: 220v ou bivolt,  i) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro  j) Garantia mínima de 12 meses.</p>		UNID.	3		
14		<p><b>Geladeira Frost Free Duplex</b></p> <p>Especificações técnicas mínimas:  a) Capacidade: mínimo 375 litros;  b) Mínimo duas portas;  c) Tecnologia inverter;  d) Frost free;  e) Acabamento externo em inox;  f) Painel de controle com funções especiais e display touch screen;  g) Prateleiras removíveis;  h) Pés niveladores  i) Voltagem: 220v ou bivolt;  j) Garantia mínima de 12 meses.  k) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.</p>		UNID.	5		
15		<p><b>Lavadora de alta Pressão</b></p> <p>a) Potência mínima: 1800W  b) Pressão máxima 1900 psi  c) Mangueira de alta pressão de 5 metros  d) Voltagem 220V ou bivolt  e) Cabo elétrico: 5 metros  f) Pistões de aço inox  g) 2 Rodas para transporte  h) Botão liga e desliga ergonômico e de fácil acesso  i) 1 Pistola de alta pressão  j) 1 Lança com Bico regulável  k) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.  l) Garantia mínima de 12 meses.</p>		UNID.	1		
16		<p><b>Lavadora de Roupas</b></p> <p>a) Voltagem: 220v ou bivolt,  b) Capacidade (Kg): 12 (mínimo)  c) Ciclos de Lavagem MOLHO, ENXÁGUE, LAVAGEM,  d) Centrifugação, Cesto Inox  e) Eficiência Energética: A; Cor: Branco ou Cinza/Inox;  f) Garantia mínima: 12 Meses  g) Abertura da Tampa Abertura Superior - Tampa em vidro temperado; Pés Niveladores;  h) Display Digital  i) Tipos de Lavagem: Enxague, Roupas delicadas, Ciclo tira manchas  j) Quantidade de programas: mínimo 12  k) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.</p>		UNID.	1		
17		<p><b>Tanquinho</b></p> <p>a) Cor: preta, cinza ou branco  b) Potência mínima: 380W  c) Consumo e Eficiência Energética: A  d) Voltagem: 220v ou bivolt,  e) Capacidade do Produto: 20 Kg  f) Funções: Lavagem - Molho  g) Programas de lavagem: no mínimo 04  h) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.  i) Garantia mínima de 12 meses.</p>		UNID.	1		
18		<p><b>Liquidificador Industrial,</b></p> <p>a) Baixa Rotação, aço inoxidável,  b) Capacidade de 2 litros - 220 V,  c) Corpo e gabinete em inox  d) Potência mínima do motor 800W  e) Rotação mínima 3850 rpm.  f) Voltagem: 220v ou bivolt,  g) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.  h) Garantia mínima de 06 meses.</p>		UNID.	3		
19		<p><b>Liquidificador industrial</b></p> <p>a) Baixa Rotação, aço inoxidável;  b) Capacidade 10 litros;  c) Voltagem: 220v ou bivolt, copo em inox;  d) Sistema de tração da hélice em aço inox, com encaixe sextavado do eixo;  e) Rotação 3850RPM, Motor de 1/2 cv monofásico;  f) Gabinete em aço inox escovado;  g) Sistema de Segurança: copo com anteparo em aço inox, não permitindo o contato das mãos com as lâminas. Acoplamento com eixo sextavado, sem pino de tração;  h) Anti rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos anormais de energia elétrica;  i) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.  j) Garantia mínima de 06 meses.</p>		UNID.	2		
20		<p><b>Liquidificador Industrial,</b></p> <p>a) Baixa Rotação, aço inoxidável;  b) Capacidade de 4 litros;  c) Potência mínima: 700w;  d) Voltagem: 220v ou bivolt;  e) Material - corpo e gabinete em inox;  f) Rotação mínima: 3.500 rpm.  g) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.  h) Garantia mínima de 06 meses.</p>		UNID.	3		

21		<p><b>Liquidificador industrial,</b></p> <p>a) Baixa rotação;  b) Capacidade: 6 litros;  c) Potência mínima de 500w;  d) Voltagem: 220v ou bivolt;  e) Material-corpo: inox;  f) Copo monobloco sem soldas, fácil limpeza, perfeita vedação na tampa;  g) Sistema de encaixe sextavado do eixo;  h) Rotação mínima: 4.500 rpm;  i) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.  j) Garantia mínima de 06 meses.</p>						UNID.	2		
22		<p><b>Microondas de Inox (bancada);</b></p> <p>a) Material: Metal (cavidade, capa externa) e plástico (porta/painel);  b) Capacidade: - mínimo 38 litros total;  c) Cor: Inox - Potência: mínimo 1000W;  d) Níveis de potência: mínimo 03;  e) Painel Digital, LCD;  f) Voltagem 220 Volts ou bivolt;  g) prato giratório, relógio, trava de segurança;  h) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro;  i) Garantia mínima de 12 meses.</p>						UNID.	4		
23		<p><b>Forno micro-ondas industrial,</b></p> <p>Com as seguintes especificações técnicas mínimas:</p> <p>a) Capacidade: 34 litros;  b) Frequência: 60 hz;  c) Painel digital simples, intuitivo e fácil de operar;  d) 5 níveis de potência e 3 estágios de cozimento;  e) Gabinete e cavidade do forno em aço inoxidável;  f) Voltagem: 220v ou bivolt;  g) Potência mínima de 1.000w;  h) Garantia mínima de doze meses;  i) Marca de referência: prática;  j) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.  k) Garantia mínima de 12 meses.</p>						UNID.	6		
24		<p><b>Mini câmara 6 PORTAS</b></p> <p>a) Revestimento em aço inox;  b) Portas com fechamento automático;  c) Termômetro digital;  d) Controlador eletrônico digital de temperatura;  e) Degelo automático, Pés reguláveis, 3 níveis de prateleiras reguláveis;  f) Revestimento interno em inox ou aço galvanizado;  g) Capacidade: mínima de 1500 litros;  h) Temperatura: 0 a 7°C;  i) Voltagem: 220V ou bivolt;  j) Cor: Inox;  k) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro;  l) Garantia mínima de 12 meses.</p>						UNID.	3		
25		<p><b>Multiprocessador em Alumínio Fundido Fosco;</b></p> <p>a) Voltagem: 220v ou bivolt;  b) Potência mínima: 1200W;  c) Modo timer; Motor de indução;  d) Sistema de engate de segurança  e) Base durável em alumínio fundido;  f) Estojo de armazenagem para lâminas, tigela sem BPA;  g) Capacidade mínima 3,70 litros;  h) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.  i) Garantia mínima de 12 meses.</p>						UNID.	3		
26		<p><b>Purificador</b></p> <p>a) Modelo: de parede;  b) Filtro de alta eficiência e dupla filtração;  c) Com duas opções de temperatura (natural e gelada);  d) Garantia mínima de 12 meses;  e) Voltagem: 220v ou bivolt;  f) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro.</p>						UNID.	6		
27		<p><b>Seladora</b></p> <p>a) Aquecimento Instantâneo ao pressionar o Pedal;  b) Controle de tempo - 0 até 06 segundos;  c) Selagem de alto desempenho 2mm;  d) Voltagem: 220v ou Bivolt;  e) Área de selagem: aproximadamente 600mm;  f) Medidas aproximadas: Altura: 850mm Largura: 220mm, Comprimento: 620mm;  g) Material: metal;  h) Potência: aproximadamente 30W;  i) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro;  j) Garantia mínima de 12 meses.</p>						UNID.	1		
28		<p><b>Suporte Articulado</b></p> <p>a) Rotação De Até 360°;  b) Inclinação Vertical De Até 15°;  c) Distância do Teto - 25x35 Cm (Min-Max);  d) Peso Suportado - 10 Kg de Peso Máximo Sustentado;  e) Produzido em Aço;  f) Voltagem - 220v ou Bivolt;  g) Dimensões - A: 19cm. L: 23cm. P: 5cm;  h) Garantia mínima de 06 meses.</p>						UNID.	1		
29		<p><b>Termômetro culinário tipo espeto</b></p> <p>a) Variação de temperatura: -50°C a 300°C;  b) Haste longa metálica em inox, prova d'água;  c) Seleção de unidade de medição (°C / °F);  d) Registro de temperatura máxima ou mínima Bateria;  e) Garantia mínima de 90 dias.</p>						UNID.	47		

30		<b>Varal com abas</b> a) Material: Aço; b) Tonalidade/Cor : Pintado em epóxi Branco; c) Quantidade mínima de varetas: 12; d) Capacidade mínima de peso de roupas úmidas: 16kg; e) Altura do produto fechado: Entre 1,10m a 1,35m; f) Garantia mínima de 90 dias.		UNID.	8		
31		<b>Sanduicheira</b> a) Cor: Preto; b) Luz Piloto Vermelha/Verde; c) Alça com trava de segurança; d) Base antideslizante; e) Capacidade para 4 sanduíches; f) Superfície antiaderente; g) Voltagem – 220v ou Bivolt; h) O equipamento deve possuir certificação do Inmetro ou outra entidade reconhecida que ateste sua conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro. i) Garantia mínima de 90 dias.		UNID.	5		
32		<b>Balança para cadeirante</b> a) Com coluna, acessível para cadeira de rodas; b) Suporte do painel em tubo de alumínio ou aço carbono, com tratamento anticorrosivo, na cor branca; c) Cabo de no mínimo 2,5m para locomoção entre a coluna do indicador e a balança d) Dimensões mínimas: c.1) Capacidade: 500kg; c.2) Divisão: 100g; c.3) Mínimo de Pesagem: 2Kg; c.4) Dimensão da Plataforma: 1200 x 970 x 100mm (CxLxA); c.5) Área de Pesagem: 870 x 810mm (CxL); c.6) Altura da coluna com Indicador: 1100 mm; d) Tara: Manual e Progressiva até a carga máxima e) Display: 6 Dígitos; f) Frequência: 50/60Hz; g) Temperatura de Operação: De 0° a 40°C Teclado: 4 Teclas de Fácil Digitação h) Alimentação: Fonte Externa - Entrada 220 V ou Bivolt Automático para 110/220 VCA com tolerância de -15% a + 10% Saída de 7,7 VDC/500mA - i) Comprimento cabo de alimentação mínimo: 1 metro j) Certificado pelo INMETRO:		UNID.	4		
						<b>VALOR TOTAL</b>	

**NOTA-SE:** Os Valores Unitários deverão ser cotados com **SOMENTE 02 (duas) casas decimais** após a vírgula.

**OBSERVAÇÕES DOS ITENS**

**\*\*\*\* A proposta deverá vir acompanhada pelo catálogo técnico do equipamento, folders dos produtos para que a Gerência solicitante, possa avaliar os produtos e sua objetividade com o objeto solicitado.**

**\*\*\*\* As especificações técnicas dos produtos ofertados serão avaliadas e validadas pela Gerências Administrativa e de Programação de Compras.**

**FAVOR LER \*Especificações descritas constam no EDITAL nº 45/25 - TERMO DE REFERÊNCIA Nº 038/2025 - CPAB/GPCOM/gad - VERSÃO II**

**DA HABILITAÇÃO - Constam no EDITAL nº 45/25 - TERMO DE REFERÊNCIA Nº 038/2025 - CPAB/GPCOM/GAD - VERSÃO II**

**\*Será contratada a empresa que oferecer o menor preço por "ITEM"**

**PRAZO DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO:** Os produtos deverão ser entregues, preferencialmente de forma única ou parcelada, de acordo com os prazos indicados na tabela abaixo, após a solicitação, observando-se as condições do Termo para a entrega dos mesmos.

**DO PAGAMENTO:** 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.

O pagamento será efetuado, através de transferência em conta corrente, devendo, portanto, os participantes informar banco, agência e nº de conta em sua proposta. A conta bancária deverá ser de titularidade da Contratada.

**DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:** 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.

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

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.

**DA EMISSÃO DE ORDEM DE COMPRAS:** Será emitida Ordem de Compras para os itens negociados abaixo do valor previsto no subitem 7.23 (alíneas "a" e "b") do regulamento para aquisição da OVG (R\$ 100.000,00), já para os demais - valor negociado acima de R\$100.000,00, será emitido contrato com vigência de 03 (três) meses.

**DA GARANTIA:** A contratada deverá fornecer garantia dos objetos conforme cada item.

A contratada durante a entrega dos produtos deverá entregar à contratante certificado de garantia.

**DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:** 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.

**DA IMPUGNAÇÃO E DO RECURSO ADMINISTRATIVO:** 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.

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

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 proposição do recurso.

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

**DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO/ORDEN DE COMPRAS:** A gestão/fiscalização 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

**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.**

Condição de Pagamento:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Depósito Bancário
Prazo de pagamento:			
Validade da Proposta:			
Prazo de Entrega:			
Nota Fiscal:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>MATERIAL</b> <input type="checkbox"/> <b>SERVIÇO</b> <input type="checkbox"/>			
Observações do Fornecedor:			