



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 202500058001168

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 038/2025 - CPAB/GPCOM/GAD - VERSÃO II

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 eletrodomésticos para as Unidades, Programas/Ações e Sede desta Organização, conforme especificações descritas no item 3, deste Termo.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Esta contratação tem por objetivo atender à demanda das Unidades, Programas/Ações e Sede desta Organização, buscando otimizar os ambientes de trabalho e acolhimento para colaboradores e usuários. A aquisição dos referidos produtos, justifica-se pela necessidade de suprir a ausência de determinados itens nos diversos departamentos, complementar os quantitativos existentes, substituir equipamentos danificados em decorrência do tempo de uso e equipar novos espaços criados em função da expansão das atividades da Organização.

3. DA ESPECIFICAÇÃO E DO QUANTITATIVO DO OBJETO

3.1. Os itens deverão seguir as quantidades e especificações mínimas conforme quadro abaixo:

ITENS	PRODUTOS	ESPECIFICAÇÕES	IMAGEM ILUSTRATIVA / REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE
01	Aspirador de Pó	Aspirador de pó portátil 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.		UND	03
02	Balança Digital	Balança digital de cozinha de alta precisão 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.		UND	07
03	Balança eletromecânica	Balança digital antropométrica. 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.		UND	01

04	Balcão Self Service Térmico	Balcão Buffet Self Service Térmico (220v ou bivolt): 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.		UND	01
05	Cafeteira Industrial	Cafeteira Elétrica com capacidade mínima de 10 Litros 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.		UND	02
06	Extrator de suco de frutas	Extrator Estrutura de aço inox; 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		UND	02

		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.			
07	Fatiador de Frios Automático	Fatiador 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.		UND	01
08	Ferro de passar roupas	Ferro de passar roupa a seco 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.		UND	02
09	Fogão industrial - 4 bocas	Fogão Gás Industrial 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.		UND	03
10	Freezer Vertical 197 litros	Freezer vertical, 01 (porta) porta; 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.		UND	01

11	Freezer Horizontal 300L	Freezer horizontal, 01 (uma) porta 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.		UND	01
12	Frigobar	Frigobar 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.		UND	14
13	Fritadeira Elétrica Air Fryer Oven	Fritadeira Elétrica Air Fryer tipo Forno 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.		UND	03
14	Geladeira Frost Free Duplex	Geladeira Frost Free Duplex 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.		UND	05
15	Lavadora de Alta Pressão	Lavadora 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 Acessórios: 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		UND	01

		de segurança e qualidade exigidas pelo mercado brasileiro. I) Garantia mínima de 12 meses.			
16	Lavadora de roupas	Lavadora 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.		UND	01
17	Lavadora Semiautomática / Tanquinho	Tanquinho 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.		UND	01
18	Liquidificador 2L	Liquidificador Industrial, 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.		UND	03
19	Liquidificador Industrial 10L	Liquidificador industrial 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.		UND	02

20	Liquidificador Industrial 4L	Liquidificador Industrial, 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.		UND	03
21	Liquidificador Industrial 6L	Liquidificador industrial, 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.		UND	02
22	Microondas	Microondas de Inox (bancada); 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.		UND	04
23	Microondas Industrial	Forno micro-ondas industrial, Com as seguintes especificações técnicas mínimas: 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.		UND	06
24	Mini Câmara Fria Industrial	Mini câmara 6 PORTAS 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;		UND	03

		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.			
25	Multiprocessador de Alimentos	Multiprocessador em Alumínio Fundido Fosco; 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.		UND	03
26	Purificador de água	Purificador 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.		UND	06
27	Seladora de Embalagens	Seladora 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.		UND	01
28	Suporte Articulado De 3 Movimentos	Suporte 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.		UND	01
29	Termômetro Culinário	Termômetro culinário tipo espeto 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.		UND	47
30	Varal de Chão	Varal com abas 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;		UND	08

		e) Altura do produto fechado: Entre 1,10m a 1,35m; f) Garantia mínima de 90 dias.			
31	Sanduicheira 4 sanduíches	Sanduicheira a) Cor: Preto; b) Luz Piloto Vermelha/Verde; c) Alça com trava de segurança; d) Base antidesslizante; 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.		UND	05
32	Balança para Cadeirante	Balança para cadeirante 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; b) Cabo de no mínimo 2,5m para locomoção entre a coluna do indicador e a balança c) 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:		UND	04

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.

5.4. **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.**

5.4.1. **As especificações serão avaliadas e validadas pela Gerências Administrativa e de Programação de Compras.**

6. DO TIPO DO JULGAMENTO

6.1. Será contratada a empresa que oferecer o menor preço por item.

7. DO PRAZO DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO

7.1. Os produtos deverão ser entregues, preferencialmente de forma única ou fracionada de acordo com os prazos indicados na tabela abaixo*, após a solicitação, observando-se as condições deste Termo para a entrega dos mesmos.

7.2. Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados abaixo, de segunda a sexta-feira (exceto feriados), das 9h às 11h e das 14h às 16h.

ORDEM	UNIDADE	ENDEREÇO	*ENTREGA EM ATÉ 30 DIAS APÓS A SOLICITAÇÃO DA OVG	*ENTREGA EM ATÉ 60 DIAS APÓS A SOLICITAÇÃO DA OVG
01	Banco de Alimentos	Alameda dos Ciprestes, 240 - Barravento, Goiânia - GO	- Item 01 - Aspirador de pó - 2 unidades - Item 13 - Fritadeira Elétrica 12L - 2 unidades - Item 14 - Geladeira Frost Free - 1 unidade - Item 15 - Lavadora de alta pressão - 1 unidade - Item 22 - Microondas - 1 unidade - Item 25 - Multiprocessador de Alimentos - 1 unidade - Item 26 - Purificador de água - 1 unidade	-
02	Casa do Interior de Goiás - CIGO	Rua R-3 nº 120, Setor Oeste, Goiânia - GO	- Item 08 - Ferro de passar roupas - 2 unidades - Item 12 - Frigobar - 1 unidades - Item 18 - Liquidificador Industrial 2L - 1 unidade - Item 20 - Liquidificador Industrial 4L - 1 unidade	- Item 22 - Microondas - 1 unidade - Item 26 - Purificador de Água - 2 unidades
03	Centro de Idosos Sagrada Família - CISF	Alameda do Contorno, 3.038 - Jardim Bela Vista, Goiânia - GO	- Item 03 - Balança Antropométrica - 1 unidade - Item 06 - Extrator de suco - 1 unidade - Item 10 - Freezer Vertical - 1 unidade - Item 12 - Frigobar - 2 unidades - Item 19 - Liquidificador 10L - 2 unidades - Item 20 - Liquidificador 4L - 2 unidades - Item 22 - Microondas - 1 unidade	Item 24 - Mini Câmara Fria - 1 unidade
04	Centro de Idosos Vila Vida - CIVV	R. 267, s/n - Coimbra, Goiânia - GO	- Item 04 - Balcão Self Service - 1 unidade - Item 06 - Extrator de suco - 1 unidade - Item 09 - Fogão Industrial - 1 unidade - Item 11 - Freezer horizontal - 1 unidade - Item 22 - Microondas - 1 unidade - Item 26 - Purificador de Água - 1 unidade - Item 32 - Balança Cadeirante - 1 unidade	- Item 14 - Geladeira Frost Free - 1 unidade - Item 24 - Mini Câmara Fria - 1 unidade - Item 25 - Multiprocessador de Alimentos - 1 unidade
05	Espaço Bem Viver - I EBV-I	Av. Palmares entre Rua CM-8 e CM-10, Setor Cândida de Moraes, Goiânia - GO	- Item 18 - Liquidificador 2L - 1 unidade - Item 32 - Balança Cadeirante - 1 unidade	Item 24 - Mini Câmara Fria - 1 unidade
06	Espaço Bem Viver - II EBV-II	R. 44, 586 - Setor Norte Ferroviário, Goiânia - GO	- Item 09 - Fogão Industrial - 1 unidade - Item 12 - Frigobar - 1 unidade - Item 32 - Balança Cadeirante - 1 unidade	-
07	Espaço Bem Viver - III EBV-III	Av. do Povo, 919-967 - Vila Mutirão I, Goiânia - GO	Item 32 - Balança Cadeirante - 1 unidade	-
08	Gerência de Cerimonial e Eventos - GCEV	Avenida T-14 nº 249, Setor Bueno, Goiânia - GO	- Item 05 - Cafeteira Industrial 10L - 2 unidades - Item 06 - Fatiador de Frios - 1 unidade - Item 16 - Lavadora de Roupas 12kg - 1 unidade - Item 17 - Lavadora Semiautomática - 1 unidade - Item 21 - Liquidificador 6L - 2 unidades	-
09	Gerência de Gestão Socioassistencial		Item 12 - Frigobar - 1 unidade	-
10	Gerência de Negócios e Captação de Recursos		Item 26 - Purificador de Água - 1 unidade	-
11	Sede da OVG		- Item 02 - Balança Digital 10kg - 7 unidades - Item 12 - Frigobar - 6 unidades - Item 13 - Fritadeira Elétrica 12L - 1 unidade - Item 18 - Liquidificador Industrial 2L - 1 unidade - Item 23 - Microondas Industrial - 2 unidades - Item 28 - Suporte Articulado - 1 unidade	-

			- Item 31 - Sanduicheira - 5 unidades - Item 30 - Varal de chão - 8 unidades	
12	Gerência do Gerência do Produção Social	R. Benjamin Constant, N° 239 - St. Campinas, Goiânia - GO	Item 27 - Seladora de Embalagens - 1 unidade	-
13	Gerência do Restaurante do Bem - GRB	Antiga Chefatura de Polícia - Praça Cívica - 012, Praça Dr. Pedro Ludovico Teixeira, 26 - St. Central, Goiânia - GO	Item 29 - Termômetro Culinário - 47 unidades	-
14	Programa Bolsa Universitária - PROBEM		- Item 14 - Geladeira Frost Free - 1 unidade - Item 23 - Microondas Industrial - 2 unidades	-
15	Programa da Juventude Tecendo o Futuro - PJTF	Avenida Cristóvão Colombo com, R. Managua, s/nº - Jardim Novo Mundo, Goiânia - GO	- Item 01 - Aspirador de pó - 1 unidade - Item 12 - Frigobar - 2 unidades	Item 25 - Multiprocessador de Alimentos - 1 unidade
16	Gerência de Enfretamento as Desproteções Sociais - GEDS	Rua 16-A, nº 885, Setor Aeroporto - Goiânia/GO	- Item 09 - Fogão Industrial - 1 unidade - Item 12 - Frigobar - 1 unidades - Item 14 - Geladeira Frost Free - 2 unidades - Item 23 - Microondas Industrial - 2 unidades - Item 26 - Purificador de Água - 1 unidade	-

7.3. 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.

7.4. As especificações técnicas serão conferidas pela Gerência Administrativa.

7.5. 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.

7.6. 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 03 (três) dias úteis, às suas expensas, ainda que constatado depois do recebimento definitivo.

7.6.1. Caso a contratada entregue o quantitativo inferior ao solicitado, a mesma deverá complementá-lo em até 03 (três) dias úteis.

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

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

7.9. 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. Realizar o transporte para entrega sem custos adicionais.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

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

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

11. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

11.1. 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.

12. DA GARANTIA

- 12.1. A contratada deverá fornecer garantia dos objetos conforme cada item.
- 12.2. A contratada durante a entrega dos produtos deverá entregar à contratante certificado de garantia.

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. A 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 **RONAN DA SILVA OLIVEIRA RAMOS, Gerente**, em 07/05/2025, às 11:28, 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 07/05/2025, às 11:30, 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 **74086131** e o código CRC **94F36DCA**.

GERÊNCIA ADMINISTRATIVA
RUA T-14 249, S/C - Bairro SETOR BUENO - GOIANIA - GO - CEP 74230-130 - (62)3201-9431.



Referência: Processo nº 202500058001168



SEI 74086131