



ORDEM DE COMPRAS - SERVIÇOS

Nome: ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS

End: Rua T-14, nº 249

Cep: 74230-130

Fone: (62) 3201-9461 (Produtos) / 3201-9487 (Serviços)

CNPJ: 02.106.664/0001-65

Site: www.ovg.org.br

Insc. Mun.: Isento

Insc. Estadual: Isento, Lei Federal nº 3.193 / 1957

Número: 131/2024

Emissão: 26/07/2024

Processo: 202400058003106

Setor Requisitante: GERÊNCIA DE VOLUNTARIADO E PARCERIAS SOCIAIS (GVPS)

FORNECEDOR

Nome: LTBA COMERCIO E SERVICOS LTDA

Fone: (62) 3434-8500 / (62) 99910-4623

End: AV GUARAPARI nro 614 Qd 40 Lt 01

Bairro: Jardim Atlantico

DADOS BANCÁRIOS: Banco : CEF AGÊNCIA: 3037 CONTA: 1690-4 OP. 003

CNPJ: 04.694.478/0001-10

Contato: Raquel Alves

E-mail: ltbabr@gmail.com

Nº 614

CEP: 74.343-020

Cidade: GOIANIA

Estado: GO

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO - LOCAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de buffet para atender às demandas da Organização das Voluntárias de Goiás, através da Gerencia de Voluntariado e Parceria Sociais, durante o Evento em Celebração ao Dia Nacional do Voluntariado, titulado de 2º Caminhada do Bem, a ser realizado no dia 25 de agosto de 2024, das 08h às 12h em frente a Antiga Chefatura de Polícia - Praça Dr. Pedro Ludovico Teixeira (Praça Cívica, nº.26 - St. Central, Goiânia - GO	UNID.	1050	R\$ 32,00	R\$ 33.600,00
Valor por extenso: Trinta e três mil e seiscentos reais					R\$ 33.600,00

Cond. Pagamento:	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.
Prazo e Local de Entrega:	O fornecimento ocorrerá no dia 25 de agosto de 2024, das 8h00 às 12h00 horas, na Praça Pedro Ludovico Teixeira nº 26 Centro - Em frente a Chefatura, em locais indicados pela equipe técnica da OVG;

Atenção: É obrigatório a apresentação desta na entrega de qualquer material / serviço na OVG.

Especificações:

BEBIDAS: a) Café com e sem açúcar - acondicionados em garrafas térmicas; b) Chá gelado natural (capim cidreira com limão, frutas vermelhas ou mate com limão) acondicionados em jarras. c) Suco natural de laranja- acondicionados em suqueiras; d) 2 (duas) variedades de suco La Fruit, Del Valle ou Maguary ou outro de igual ou melhor qualidade (sabor uva, caju) na embalagem 1 litro; e) Complementos: sachês de açúcar e adoçante.

QUITANDAS:

a) Bolo de cenoura com cobertura de chocolate ao leite; b) Bolo de limão com cobertura (ou outro sabor);

SALGADOS ASSADOS:

a) Empadinha de frango; b) Enroladinho de queijo com cobertura de leite condensado e coco; c) Enroladinho de salsicha; d) Esfi ha de carne tradicional ; e) Empadinha de frango; f) Mini americano de presunto e queijo;

MINI SANDUÍCHE:

a) Mini sanduíche de pão integral composto por patês a escolha (ricota, frango, atum), mussarela e alface. b) Embalado individualmente em papel fi lme ou papel acoplado, de modo a facilitar o armazenamento e higiene; c) O total de sanduíches deverá estar dividido entre os sabores citados, em número/quantidade a ser definida pelo contratante posteriormente.

FRUTA NO POTE :

a) Frutas no Pote com tampa – Deve conter no mínimo 3 (três) tipos de frutas já fatiadas (no pote) – melão, mamão, kiwi, manga ou abacaxi. b) Contendo no mínimo 140gr de frutas por pote; c) Complementos: mel e granola.

DOS REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO:

Os serviços serão prestados de forma única, visando suprir as particularidades do evento 2ª Caminhada do Bem da Organização das Voluntárias de Goiás - OVG. Os serviços serão prestados na cidade de Goiânia, de acordo com o evento a ser realizado, com o acompanhamento e orientação de um colaborador indicado pela OVG. A CONTRATADA deverá executar os serviços sem qualquer custo adicional de frete, transporte, mão de obra, mobiliário, materiais de uso ou qualquer outro encargo, ou seja, no preço proposto devem estar incluídas as despesas necessárias à execução completa do objeto do presente termo de referência. A solicitação para a execução do serviço ocorrerá através de ordem de serviço, contendo cronograma com horário, data, local de entrega, cardápio. A ordem de serviço será encaminhada para o endereço eletrônico (e-mail) indicado formalmente pela CONTRATADA; A Contratada deverá instalar-se com antecedência mínima de 2 (duas) horas necessária para realização do evento, no dia e hora designado, devendo permanecer no local até o esgotamento pleno da programação e conclusão da montagem, quando for o caso; O período de montagem/desmontagem da estrutura necessária para a prestação dos serviços está incluído na diária não sendo computado qualquer custo adicional; A Contratada deverá atestar ciência e seguir todas as normas da RDC nº 216/2004, do Ministério da Saúde, da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas Básicas para Serviços de Alimentação; A alimentação deverá ser fornecida por mínimo 02 horas; A CONTRATADA deverá adotar todas as medidas necessárias para assegurar que os prazos e qualidades exigidos pela OVG sejam rigorosamente atendidos. Devem ser rigorosamente observadas as quantidades e variedades descritas para cada tipo de serviço especificado no cardápio disposto no Item 3.2 deste Termo de Referência.

DO MATERIAL: A Contratada deverá possuir condições dos materiais e equipamentos utilizados, necessários para a prestação dos serviços, bem como condições de acondicionamento e transporte dos produtos, além de cozinha própria para preparo de alimentos, instalada na região metropolitana de Goiânia-GO;

A Contratada deverá disponibilizar, proporcional ao número de participantes, os materiais e utensílios como aparadores, bandejas, pegadores, suqueiras, guardanapos de papel de primeira qualidade, garrafas térmicas, copos, no local do evento e demais objetos necessários para a execução do serviço de buffet.

Além dos materiais e utensílios para servir as bebidas e alimentos, a Contratada deverá fornecer descartáveis como copos, pratos, talheres descartáveis de plástico para que as pessoas se serviam a vontade;

A montagem das mesas e cadeiras fornecidas pela contratante deverá ser feita antecipadamente pela equipe do buffet, conforme mapa acordado, cumprindo o cronograma solicitado pela OVG. O salão (mesas e cadeiras) e ilhas de buffet, deverão estar prontos, limpos e montados com duas horas de antecedência do evento para conferência da CONTRATANTE;

A OVG não fornecerá fornos, fritadeiras, fogões, freezer, geladeiras e nenhum outro equipamento ou material necessário para a prestação/fornecimento dos serviços registrados, cabendo a CONTRATADA prover toda a infraestrutura necessária; Os materiais necessários devem estar incluídos nos custos apresentados;

DA EQUIPE:

Deverá possuir um profissional nutricionista registrado junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN);
Deverá possuir cadastro de equipe de copeiras própria (mínimo de 08 profissionais que já façam parte do quadro);
A Contratada deverá ter uniforme próprio com sua logomarca já estampada (calça, camisa, avental detecido, luvas e toucas descartáveis) e camisetas de malha personalizadas próprias, com a logomarca do fornecedor, para serem usadas exclusivamente para montagem e limpeza do material;
O1 maitre/responsável pela coordenação do serviço de alimentação para eventos, o qual será o responsável pelo diálogo direto com a equipe de copeiras e coordenação da equipe da OVG;
O serviço de reposição durante o evento dos alimentos e bebidas servirá:
Sucos e chás deverão ser servidos gelados;
O café deve ser servido quente, sempre em garrafas identificadas; Ter a disposição gelo em cubos;
Após a execução dos serviços, a Contratada deverá deixar o local limpo e retirar todo o lixo do ambiente do evento até o ponto de coleta do lixo, conforme solicitado pela Contratante ou local de evento onde será executado o serviço;
A Contratada deverá apresentar previamente a contratante a lista completa de sua equipe, afim de contabilizar a comprovação do número de profissionais mínimos no evento
No preço da prestação de serviços de buffet estarão inclusos a locação, instalação, desinstalação, técnicos responsáveis pela operação, manutenção e alimentação dos empregados, encargos previdenciários, fiscais e outros que se fizerem necessários;
Para a reposição do buffet é impreterível que todos os itens do cardápio (ingredientes e complementos) e apresentação dos mesmos, sejam feitas 100% iguais;
Fornecedores de Serviços Técnicos Profissionais deverão participar de visitas técnicas e/ou reuniões quando solicitadas pela Gerência/Coordenação designada da OVG com

DOS ALIMENTOS:

A empresa contratada deverá fornecer produtos de primeira qualidade, sem nenhum defeito, estragado ou em estado de deterioração, e em quantidade suficiente para atender à necessidade da prestação de serviço;
Os alimentos devem apresentar características adequadas de qualidade, em relação aos aspectos sensoriais (apresentação, cor, sabor, textura, frescor, temperatura, etc.), além de sanitariamente seguros (sem nenhum tipo de contaminação), atendendo as determinações da legislação vigente da ANVISA;
Antes de serem servidos, os alimentos devem ser armazenados adequadamente, conforme o tipo de produto seguindo as determinações da legislação vigente da ANVISA;
Em qualquer condição de armazenamento (temperatura ambiente ou sob frio), os alimentos devem estar identificados e protegidos (cobertos), de forma a reduzir riscos de contaminação de qualquer tipo; Além de protegidos para evitar contaminação por agentes físicos, químicos e microbiológicos, assim como a ação de insetos e roedores, os alimentos devem ser organizados sobre utensílios e/ou equipamentos adequados, em ambientes a uma temperatura estável e uniforme;
É proibido o reaproveitamento (aproveitar as sobras para outro prato) de alimentos;
O transporte dos alimentos (matérias primas, ingredientes ou produtos já preparados) até o local do evento é responsabilidade da contratada;
Os alimentos que serão transportados deverão estar devidamente identificados e protegidos contra contaminantes e atenderem rigorosamente a legislação vigentes e determinações da ANVISA;
A CONTRATADA deverá zelar e garantir a qualidade dos alimentos e bebidas a serem fornecidos, obrigando-se a reparar aquele que apresentar impropriedades e vícios, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, contados a partir da ocorrência efetuada pelo Gestor do Contrato.
Todos os alimentos fornecidos pela CONTRATADA, inclusive o café, ainda que necessitem de processamento, preparo ou higienização, deverão ser transportados em recipiente e veículo apropriado e entregues no local do evento, sempre em temperatura adequada ao alimento e bem armazenados.
As demais bebidas deverão ser transportadas em veículo apropriado e entregues no local do evento, sempre na temperatura determinada neste Termo de Referência.
A OVG não caberá qualquer ônus pela rejeição dos serviços e/ou produtos fornecidos, que sejam considerados inadequados ou impróprios ao consumo, ou ainda, que não sejam prestados conforme previsto no Contrato.
A quantidade de alimentos e bebidas a serem servidos nos eventos deve estar adequada ao número de convidados estimados para o evento, não devendo, portanto, ser excessiva nem tampouco denotar escassez.
A qualidade dos alimentos será verificada e avaliada por colaborador designado para tal fim, e, uma vez reprovada, sujeitará a CONTRATADA às sanções e penalidades previstas no Regulamento de Compras da OVG, sem prejuízo de eventual glosa de parte do valor da fatura por ela apresentada

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Dar conhecimento à contratada de quaisquer fatos que possam afetar a entrega do objeto.
Verificar se os produtos entregues pela contratada atendem todas as especificações contidas no Termo de Referência e Anexos.
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. O veículo deverá estar devidamente regulamentado junto aos órgãos de controle.

DA GARANTIA : A contratada deverá fornecer garantia legal do serviço.

DAS PENALIDADES : O fornecedor que descumprir com suas obrigações, injustificadamente, ficará sujeito às penalidades previstas no subitem 9.7 do Regulamento para Aquisição da OVG.
Nenhuma sanção será aplicada sem o devido contraditório, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos no Regulamento;
Após as aplicações de penalidades cabíveis, serão adotadas as medidas necessárias para o registro do impedimento ou representação ao Ministério Público, conforme o caso.

Cabe ao Gestor do Contrato o recebimento do objeto, conforme Regulamento para Aquisições da OVG. Obs.: Gerência de Voluntariado e Parcerias Sociais – GVPS, telefone: (62)3201-9414

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 e 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.

~~Secretaria da Receita Federal/Simples - Anexar com a Nota Fiscal comprovante do Simples para não retenção dos impostos e contribuições devidos, caso contrário serão~~

~~retidos e recolhidos.~~
Impostos Municipais - apresentar documentos de isenção ou imunidade e/ou por estimativa para não retenção dos tributos.

Diretor Administrativo Financeiro
Diretor Geral em Substituição
Portaria nº 382/2024-DIGER, de 26/07/2024

Recibo/CONTRATADO

Sérgio Borges Fonseca Júnior