



ORDEM DE COMPRAS / SERVIÇO

Nome: ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS

End: Rua T-14, nº 249

Cep: 74230-130

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

Insc. Mun.: Isento

CNPJ: 02.106.664/0001-65

Insc. Estadual: 10351815-0

ORDEM DE COMPRAS / SERVIÇOS

Número: 233/2021

Emissão: 13/12/21

Processo: 202100058004794

Fornecedor: Setor requisitante | Centro de Custo: GECEV - Gerência Estratégica de Cerimonial e Eventos
Nome: ESTER VALERIA MARQUES CNPJ: 14.656.879/0001-39
Fone: (62) 98401-5365 Contato: Stephanie / Ester Email: esthergastro@yahoo.com.br
End: Al. Antônio Alves Neto Nº: S/N CEP: 74.914-050
Bairro: Jardim Maria Inez Cidade: Aparecida de Goiânia Estado: Goiás
Dados Bancários: CEF - Ag: 2234 - C/C: 2855-2 - Operação 003

Item	Cod.	Descrição	Unid	R\$ Unit	Qty	R\$ Total
001	-	Contratação de empresa para a execução de serviço de buffet, conforme especificações contidas no item 3 do Termo de referência nº 050/2021 - GECEV	Pessoa	126,81818	137	R\$ 17.374,09

Valor por extenso: Dezesete mil, trezentos e setenta e quatro reais e nove centavos. Total R\$ 17.374,09

Cond. Pagamento: 30% (trinta por cento) na assinatura da ordem de compra e o restante após a prestação do serviço

Data e local: 15/12/2021. Local: Salão Social do Clube SESC Faicalville, localizado na Avenida Ipanema, Qd. 234/236, 1600 - St. Faicalville, Goiânia - GO,

Atenção: É obrigatório a apresentação deste na entrega de qualquer material | serviço na OVG

Observação. A CONTRATADA DEVERÁ SERVIR O BUFFET CONFORME CARDÁPIO DESCRITO NO TERMO DE REFERÊNCIA Nº. 050/21-GECEV. Eventualmente, mediante prévio acordo entre a Diretoria da OVG e a Empresa Contratada, poderá haver modificação dos itens componentes dos cardápios especificados, desde que mantida a equivalência no que se refere à qualidade, quantidade e preço proposto para o serviço; Para a salada, a Contratada deverá escolher os tipos de folhas verdes, fruta, molho, castanha, queijo, azeitona que melhor harmonize com os demais ingredientes da composição; Todo o serviço deverá ser devidamente executado no local do evento, incluindo a completa infraestrutura, montagem, desmontagem e transporte; O serviço deverá incluir a disponibilização proporcional ao número de participantes de: aparadores com toalhas de tecido (cor a ser combinada com a Contratante), talheres de metal, louças, copos de vidro, jarras, guardanapos de papel de primeira qualidade, bandejas de inox, travessas, gelo de água filtrada ou mineral, e demais insumos e pessoal necessários à perfeita execução dos serviços;

A data prevista poderá sofrer alteração e, se assim ocorrer, serão comunicadas à Contratada com, no mínimo, 48 horas de antecedência. A Contratada deverá diligenciar para que o buffet seja servido nos horários estabelecidos pela Contratante e de acordo com o que foi solicitado, inclusive ao que se refere ao cardápio, dimensionando a quantidade de alimentação/bebidas compatível com o número de participantes, considerando o período de realização, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o perfeito atendimento; A Contratada deverá providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamentos, insumos, mão de obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços; O evento acontecerá dentro da região metropolitana de Goiânia-Go e o local será comunicado à Contratada com antecedência mínima de 48 horas; A Contratada deverá cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente nos quesitos higiene, acondicionamento e transporte; A Contratada deverá orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento dos serviços, devendo o representante da Empresa estar munido de celular em todos os eventos; O telefone de contato do representante da Empresa Contratada deverá ser comunicado ao Gestor do Contrato, ou pessoa designada pela Diretoria da OVG, com no mínimo 24 horas de antecedência do evento; Após o evento, a Contratada será responsável pelo recolhimento de todo o seu material e do lixo gerado durante a execução do serviço, além da limpeza e organização do espaço utilizado. Em caso de prejuízos eventuais, comunicá-los imediatamente ao gestor do Contrato para verificação de ressarcimento;

Nos casos de disponibilização de equipamentos, espaço físico e outros materiais pela OVG (ou parceiro/fornecedor), a Contratada se responsabilizará pela integridade dos mesmos enquanto estiverem sob seu cuidado/uso;

O gestor do Contrato poderá solicitar reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe da Contratada, para dar orientações e realizar verificações que se fizerem necessárias; A data prevista poderá sofrer alteração e, se assim ocorrer, será comunicada à Contratada com, no mínimo, 48 horas de antecedência; O serviço deverá ser devidamente executado no local do evento, incluindo a completa infraestrutura, montagem, desmontagem e transporte; O serviço deverá incluir a disponibilização proporcional ao número de participantes de: aparadores com toalhas de tecido (cor a ser combinada com a Contratante), talheres de metal, louças, copos de vidro, jarras, guardanapos de papel de primeira qualidade, bandejas de inox, travessas, gelo de água filtrada ou mineral, e demais insumos e pessoal necessários à perfeita execução dos serviços; A Contratada deverá diligenciar para que o buffet seja servido nos horários estabelecidos pela OVG e de acordo com o que foi solicitado, inclusive ao que se refere ao cardápio, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o período de realização e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o perfeito atendimento; A Contratada deverá providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamentos, insumos, mão de obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços; A Contratada deverá cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente nos quesitos higiene, acondicionamento e transporte; A Contratada deverá orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento dos serviços, devendo o representante da Empresa estar munido de celular em todos os eventos; Após o evento, a Contratada será responsável pelo recolhimento de todo o seu material e do lixo gerado durante a execução do serviço, além da limpeza e organização do espaço utilizado. Em caso de prejuízos eventuais, comunicá-los imediatamente ao gestor do Contrato para verificação de ressarcimento; Nos casos de disponibilização de equipamentos, espaço físico e outros materiais pela OVG (ou parceiro/fornecedor), a Contratada se responsabilizará pela integridade dos mesmos enquanto estiverem sob seu cuidado/uso; A empresa Contratada deverá apresentar funcionários qualificados e materiais/equipamentos próprios para a execução do serviço e deverá obedecer às normas técnicas e sanitárias atinentes; Será de responsabilidade da Contratada o fornecimento de todos os equipamentos de uso individual, EPI's e alimentação a seus funcionários, que deverão estar devidamente identificados; É DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA TODO O MATERIAL NECESSÁRIO PARA O CUMPRIMENTO E EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS OS QUAIS SÃO OBJETOS DO PRESENTE TERMO, incluindo aparadores com toalhas de tecido, talheres de metal, louças, copos de vidro, jarras, guardanapos de papel de primeira qualidade, bandejas de inox, travessas, gelo de água filtrada ou mineral, e demais insumos e pessoal necessários à perfeita execução dos serviços; É vedada a sublocação e/ou terceirização dos serviços para evitar a contratação de empresa que não possua capacidade técnica e profissional para execução dos serviços, colocando em risco o público presente no Evento e a qualidade dos serviços contratados; A empresa Contratada deverá dispor de materiais para reposição, em caso de necessidade.

Os produtos e utensílios do serviço de buffet deverão ser de primeira qualidade, saborosos, frescos (alimentos do dia), gelados (bebidas) e não poderão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua apresentação ou validade. O transporte e a carga/descarga dos produtos e utensílios no local designado correrão por conta exclusiva da empresa contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente. Após a montagem, constatadas inconformidades no objeto, o mesmo deverá ser substituído, de acordo com o contratado, sem direito a ressarcimento à Contratada e sem ônus à OVG, no prazo máximo de 01 (uma) hora, contado da notificação, mantido o preço inicialmente contratado;

A Contratada deverá zelar pela integridade e conservação de todo espaço físico cedido para a execução do serviço;

O fornecedor que descumprir com suas obrigações, injustificadamente, ficará sujeito às penalidades previstas no subitem 9.7 do Regulamento para Aquisição da OVG. CONTATO MARIANE (62) 3201-9435. ESTA OC COMPLEMENTA A DE Nº. 220/21

Diretora Geral


Adryanna Leonor Melo de Oliveira Caiado

Diretor Administrativo Financeiro


Thomas Marcelo e Silva

Recibo/CONTRATADO