



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)
CNPJ: 02.106.664/0001-65 Insc. Estadual: 10351815-0

Insc. Mun.: Isento

ORDEM DE COMPRAS / SERVIÇOS

Número: 124-A/2023
Emissão: 08/08/23
Processo: 202300058003248

Setor requisitante | Centro de Custo: GGSA

Fornecedor
Nome: BRAVO LOCACOES E SERVICOS LTDA CNPJ: 50.450.547/0001-67
Fone: (62)30928494 62 98213 2525 Contato: Wagner Email: guinesinho@gmail.com
End: AV PORTUGAL Nº 1.148 CEP: 74.150-030
Bairro: SET MARISTA Cidade: GOIANIA Estado: GO
Banco: CEF Agência: 3550 Conta: 4398-0

Item	Descrição	Unid	R\$ Unit	Qtd	R\$ Total
1	Prestação de serviços de Buffet em evento "II Encontro das Primeiras-Damas do Estado de Goiás", a realizar-se no dia 09 de agosto de 2023, no Centro Cultural Oscar Niemeyer-CCON, conforme condições contidas no Termo de Referência nº. 23/23- CPAS/GPCOM	Por pessoa	R\$ 93,00	185	R\$ 17.205,00

VALOR POR EXTENSO: Dezessete mil, duzentos e cinco reais XXX

Cond. Pagamento:	O pagamento será efetuado através depósito bancário em até 30 (trinta) dias após a execução dos serviços e apresentação da Nota fiscal.
Prazo de Entrega:	Os serviços de buffet deverão ser executados no Centro Cultural Oscar Niemeyer (CCON), localizado na Avenida Dep. Jamel Cecílio, km 01 - Goiânia-GO, no dia 09/08/2023 das 18:00h às 21:30h. O local e a data do evento poderão sofrer alterações, dentro do perímetro urbano da região metropolitana de Goiânia e, se assim ocorrer, será comunicado à Contratada com, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;

Atenção: É obrigatório a apresentação deste na entrega de qualquer material | serviço na OVG. Realizar visita técnica obrigatória ao local 1 (um) dia antes da data do evento, mediante prévio agendamento com a GGSA, a fim de definir as estratégias, equipamentos, linha de produção e componentes que serão utilizados para a perfeita execução do serviço. O representante da Contratada deverá estar munido de celular em toda a realização do evento. Deverá dispor de materiais para reposição, em caso de necessidade.

Observações: Cardápio- **Entrada:** a) Folhado de Brie com damasco; b) Fondue de coxinha; c) Stick caprese na pânica; d) Pazarotti de frango com cream cheese; e) Mini quiche de cordeiro com geléia de menta e hortelã; f) Tortelete de banana da terra com críspis de carne de sol; **JANTAR:** g) Filé mignon em crosta de Dijon com parmesão e cenoura baby; h) Delícia de frango (peito de frango, alho poró, brócolis, couve flor, tomate e palmito gratinado com parmesão); i) Conchiglione recheado com espinafre e nozes ao molho bechamel; j) Legumes sauté; k) Arroz Branco; **SOBREMESA:** l) Mini tartelete de Nutella com morango; m) Trufa de maracujá; **BEBIDAS:** n) Coquetéis de frutas sem álcool: - Kiwi, mix de morango e gelo. - Suco de laranja, pêssego, groselha com açúcar e gelo. - Xarope de maça verde, limão, soda e gelo. - Morango em caldas, leite condensado, abacaxi e espuma. - Xarope de frutas vermelhas, água com gás e gelo. - Leite condensado, leite de coco, abacaxi e gelo. o) Suco de Abacaxi com Hortelã (natural) e suco de laranja (natural); p) Água Mineral com e sem gás; q) Refrigerantes Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná Antártica (normal e zero). **EQUIPE MÍNIMA:** r) Gerente; s) Maître; o) Cozinheiros; p) Auxiliares de cozinha; q) Copeiros; r) Garçons; s) E demais pessoal necessário à execução do serviço. **INSUMOS e EQUIPAMENTOS:** t) Talheres de metal, louças, copos de vidro, jarras, guardanapos de papel de 1ª qualidade, bandejas de inox, travessas, gelo de água filtrada ou mineral, e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços. u) Equipamentos e maquinários necessários para cozinha: fogão, forno, freezer, micro-ondas, refrigerador e demais equipamentos/mquinários necessários à perfeita execução dos serviços. Os equipamentos e maquinários para a realização do serviço deverão ser montados em dia e horário a serem agendados com Gerência de Gestão Social e Avaliação - GGSA, através do telefone: (62)3201-9408 e e-mail: jordany.hilario@ovg.org.br. O serviço deverá ser devidamente executado no local do evento, incluindo o fornecimento da completa infraestrutura, montagem, desmontagem e transporte; A Contratada deverá dispor de profissionais capacitados, identificados/uniformizados com Equipamentos de Proteção Individual - EPIs necessários para a prestação do serviço, sendo a equipe composta por no mínimo gerente, maître, cozinheiros, auxiliares de cozinha, copeiros e garçons em quantitativo suficiente para o perfeito atendimento aos convidados do evento. A Empresa contratada deverá dispor de um celular para comunicação, portado pelo representante, cujo o número deverá ser comunicado ao Gestor do Contrato, ou à pessoa designada pela Diretoria da OVG; A Contratada deverá providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar todas as despesas incluídas no preço proposto, como materiais, alimentação, equipamentos, mão de obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços. O mise en place, bebidas, as entradas do cardápio e o pessoal da equipe deverão estar em posição e prontos até às 17:30h na data prevista para realização do evento. A decoração das mesas, forros, guardanapos de tecidos, sousplat serão fornecidos pela Contratante. A montagem da mesa posta é de responsabilidade da Contratada, sob orientação do Gestor do Contrato. O serviço deverá ser devidamente executado no local do evento, incluindo a completa infraestrutura, montagem, desmontagem e transporte e pessoal qualificado. O serviço deverá incluir a disponibilização proporcional ao número de participantes de: 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 aos convidados. Um colaborador da Contratante orientado pelo gestor do Contrato realizará juntamente com a Contratada conferência do material (do Contratante e da Contratada) a ser utilizado no evento. A Contratada deverá apresentar funcionários qualificados e materiais/equipamentos próprios para a execução do serviço e

deverá obedecer às normas técnicas e sanitárias atinentes. 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. 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 biológica que afete a sua apresentação, validade e/ou qualidade. 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 biológica que afete a sua apresentação, validade e/ou qualidade. Após o preparo, constatadas inconformidades nos alimentos/bebidas, os mesmos deverão ser substituídos, de acordo com o contratado, sem direito a ressarcimento à Contratada e sem ônus à OVG, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, contado da notificação, mantido o preço inicialmente contratado. 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. A equipe contratada para a execução do Buffet deverá ser composta de no mínimo gerente, maître, cozinheiros, auxiliares de cozinha, copeiros e garçons, todos devidamente capacitados, qualificados, uniformizados e com uso de EPI's, quando necessário. ACRÉSCIMO DE 24,67% DA OC 124/23

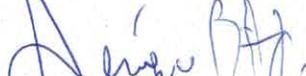
É vedada a sublocação e/ou terceirização dos serviços para evitar a contratação de empresa que não possua capacidade técnica e profissional para execução dos serviços, colocando em risco o público presente no Evento e a qualidade dos serviços contratados. Nos casos de disponibilização de equipamentos e 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.

Diretora Geral

Diretor Administrativo e Financeiro

Recibo/CONTRATADO


Adryanna Leonor Melo de Oliveira Caiado


Sérgio Borges Fonseca Junior

favor carimbar