



ORDEM DE COMPRAS - PRODUTO

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: 059/2025

Emissão: 28/04/2025

Processo: 202500058001265

Setor Requisitante: Gerência Administrativa

FORNECEDOR: GESNER COMERCIAL LTDA

CNPJ: 55.216.226/0001-16

Fone: (62) 3995-2008 / (62) 99702-4141

Contato: GESY:

E-mail: gesnercomercialtda@hotmail.com

End: R DONA MARIA K. DE FIGUEREDO QD. 19 LT. 06 SALA 01

Nº 456

CEP: 74.775-018

Bairro: VILA SANTA MARIA - CONJUNTO CAICARA

Cidade: GOIÂNIA

ESTADO : GO

BANCO: CAIXA ECONOMICA FEDERAL AGÊNCIA: 3716

C/C: 1003-6 - OPERAÇÃO 003

FONTE DE RECURSO: Contrato de Gestão nº 001/2011 - SEAD

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Balcão Buff et Self Service Térmico (220v): a) Equipamento projetado para a apresentação e conservação de alimentos quentes, permitindo que os clientes se sirvam de forma prática e higiênica. b) Material: b.1) Estrutura Principal: b.2) Aço Inoxidável 430: Utilizado na estrutura externa, é resistente a corrosão e manchas, além de oferecer um acabamento estético. b.3) Aço Inoxidável 304: Utilizado nas cubas gastronômicas, é mais resistente à corrosão e ideal para contato com alimentos, garantindo segurança alimentar. b.4) Acabamento: Polido, facilitando a limpeza e manutenção, além de proporcionar um visual atraente. c) Capacidade das Cubas: c.1) Número de Cubas: 6 cubas gastronômicas. c.2) Dimensões das Cubas: Cada cuba deve ter medidas de aproximadamente 32,5cm x 26,5cm x10cm, com capacidade mínima de 6,1 litros por cuba. c.3) Distribuição das Cubas: As cubas devem ser dispostas de forma a otimizar o espaço e facilitar o acesso aos alimentos. d) Sistema de Aquecimento: d.1) Tipo de Aquecimento: Banho-maria elétrico que utiliza água como meio de transferência de calor para manter os alimentos quentes. d.2) Potência do Equipamento: Aproximadamente 2500W, garantindo aquecimento rápido e eficiente dos alimentos. d.3) Termostato Ajustável: Termostato capilar que permite ajustar a temperatura entre 20°C a 120°C, com controle preciso para diferentes tipos de alimentos. e) Mobilidade: e.1) 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.2) Travas ou Niveladores: Rodízios devem ter sistema de travamento para garantir estabilidade durante o uso e evitar movimento indesejado. f) Iluminação: f.1) Iluminação Interna LED: Lâmpadas LED que iluminam as cubas, proporcionando visibilidade clara dos alimentos expostos; são econômicas em termos de consumo energético e possuem longa durabilidade. g) Protetor Salivar: g.1) Protetor em aço inoxidável que evita contaminação cruzada e protege os alimentos expostos ao público, mantendo a higiene durante o serviço. h) Dimensões Totais: h.1) Dimensões do Balcão (C x L x A): Aproximadamente 60 cm x 112 cm x 125,5 cm. i) Certificações: i.1) 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. (ITEM 01 TR)	IBET Mod: ST06 THERMIC O	UNID.	1	R\$ 2.088,00	R\$ 2.088,00
2	Freezer horizontal, 220V; cor branca; 02 (duas) portas; a) capacidade total de armazenamento de, no mínimo, 410 litros; controle de temperatura; interior com liga metálica de alta resistência à corrosão; puxadores ergonômicos; pés com rodízios reforçados; dreno de degelo; possuir classificação energética mínima A, garantindo baixo consumo de energia elétrica. b) 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. (ITEM 02 TR)	CONSU L Mod: CHB42F B	UNID.	1	R\$ 3.221,90	R\$ 3.221,90
3	Fogão à Gás Industrial; a) baixa pressão; 4 bocas 30x30cm, 02 queimadores duplos e 02 simples; estrutura do fogão em chapado de aço carbono com pintura epóxi na cor preta ou cinza ou aço inox escovado; grelhas em ferropfundido; com altura padrão de 80cm. b) 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. (ITEM 04 TR)	MR FOGÕES Mod: STAND GF	UNID.	1	R\$ 800,00	R\$ 800,00

4	Refrigerador Comercial 06 portas, a) revestimento em aço inox, portas com fechamento automático, controlador eletrônico com indicador de temperatura, degelo, Pés niveladores, com prateleiras, revestimento interno em inox ou aço galvanizado, b) capacidade mínima de 1500 litros, temperatura 0 a 7°C, voltagem: 220V e cor inox, possuir classificação energética mínima A, garantindo baixo consumo de energia elétrica. c) 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. (ITEM 05 TR)	GELOP AR Mod: GREP- 6P	UNID.	1	R\$ 9.744,00	R\$ 9.744,00
5	Geladeira / Refrigerador; 02 (duas) portas; 220V; Frost Free; a) Capacidade mínima de 310 L; acabamento na cor branca ou inox, com prateleiras removíveis e Painel digital; b) Dimensões aproximadas (LxAxP): 60 x 172 x 61 cm (as dimensões podem variar conforme o modelo). c) 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. (ITEM 07 TR)	MIDEA Mod: RT468 MTA01 2	UNID.	1	R\$ 2.837,00	R\$ 2.837,00
6	Bebedouro de Água - Industrial: a) De Coluna, com capacidade de 200L; b) 4 Torneiras sendo: 3 geladas e 01 natural; c) Acompanha filtro de fácil instalação; d) Aparador de água (pingadeira) em aço inox; e) Gabinete inteiro em aço inox; f) Reservatório feito de polipropileno atóxico; g) Torneiras confeccionadas em latão cromadas; h) Bojo em aço inox com dreno; i) Serpentina interna feita com aço inox; j) Utilização de gás ecológico; k) Motor hermético; l) Pequeno consumo de energia elétrica; m) Boia Controladora do nível de água; n) Termostato para regular a temperatura da água; o) Voltagem: 220V; p) Atender tomada de 3 pinos conforme norma da ABNT/NBR 603351; q) Garantia de no mínimo 1 (um) ano; r) Assistência técnica autorizada, preferencialmente na região metropolitana de Goiânia.	KNOXX Mod: KX20	UNID.	1	R\$ 2.829,00	R\$ 2.829,00

Valor por extenso: Vinte um mil, quinhentos e dezenove reais e noventa centavos ***** R\$ 21.519,90

Cond. 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. Deverá acompanhar as notas fiscais, regularidade fiscal e trabalhista exigidas para a contratação. Os documentos que apresentarem incorreção, serão devolvidos à Contratada para regularização, reiniciando-se novos prazos para pagamentos, a contar da reapresentação devidamente corrigida. Caso o recurso financeiro seja do Contrato de Gestão, deverá constar nas notas fiscais a seguinte anotação: CONTRATO DE GESTÃO Nº. 001/2011-SEAD. As notas fiscais deverão destacar as retenções de impostos conforme legislação, sendo a OVG substituta tributária. As empresas optantes do Simples Nacional deverão apresentar declaração informando em qual Anexo está enquadrado.
Prazo e Local de Entrega:	Os produtos deverão ser entregues, de forma única, em até 30 (trinta) dias após a solicitação, observando-se as condições do Termo para a entrega dos mesmos. Os produtos deverão ser entregues na Av. Contorno esquina com Rua 44, Setor Norte Ferroviário - Goiânia/GO (Espaço Bem Viver - II), de segunda a sexta-feira (exceto feriados), das 9h às 11h e das 14h às 16h.

Atenção: É obrigatório a apresentação desta na entrega de qualquer material / serviço na OVG.
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.
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 no Termo de Referência.
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.
Caso a contratada entregue o quantitativo inferior ao solicitado, a mesma deverá complementá-lo em até 03 (três) dias úteis
O objeto da contratação será acompanhado por funcionário responsável, designado pela OVG.
O transporte e a descarga dos produtos no local designado correrão por conta exclusiva da empresa contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.
A recusa injustificada da Contratada em entregar o objeto no prazo e/ou quantitativo estipulado caracteriza descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a às penalidades previstas no Termo.
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 do Termo de Referência.
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.
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;
Comunicar, por escrito e imediatamente, ao fiscal responsável, qualquer motivo que impossibilite a entrega do objeto, nas condições pactuadas.
Refazer, sem custo para a OVG, todo e qualquer procedimento, se verificada incorreção e constatado que o erro é da responsabilidade da contratada.

DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Dar conhecimento à contratada de quaisquer fatos que possam afetar à 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.

DA GARANTIA

Os eletrodomésticos deverão ter garantia mínima de 12 (doze) meses.

DAS PENALIDADES :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.

CONTATO PARA ENTREGA - RONAN Fone: (62) 3914-6614

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.

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.

<p>Diretora Geral</p>  <p>Adryanna Leonor Melo de Oliveira Caiado</p>	<p>Diretor Administrativo Financeiro</p>  <p>Sérgio Borges Fonseca Junior</p>	<p>Recibo/CONTRATADO</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------