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**- Insc. Mun.: Isento Site: www.ovg.org.br Insc. Estadual: Isento, Lei Federal nº 3.193 / 1957	Número: **075/2025** Emissão: **14/05/2025** Processo: **202500058001729**

Setor Requisitante: **GERÊNCIA DE CERIMONIAL E EVENTOS - GCEV**

FORNECEDOR

Nome: ALIMENTOS DA CIARA LTDA. CNPJ: 49.075.157/0001-75

Fone: (62) 99240-8568 Contato: Araciara E-mail: alimentosdaciara@gmail.com

End: AV DOMICIANO PEIXOTO QUADRA08 LOTE 17 Nº 628 CEP: 74.360-510

Bairro: JD VILA BOA Cidade: GOIANIA Estado: GO

DADOS BANCÁRIOS: **SICOOB -756 AGÊNCIA: 5004 CONTA: 1.098.702 - 9**

Fonte de Recurso: Recurso Próprio

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	**Contratação de empresa especializada no fornecimento de pastéis, incluindo produção e preparo para o evento do Arraiá do Bem - Edição 2025, a realizar-se no dia 12 de junho 2025, no Palácio das Esmeraldas, sito à Praça Dr. Pedro Ludovico Teixeira, em Goiânia - GO - Fornecimento de pastéis incluindo produção e preparo de primeira qualidade:** **a) Medida aproximada: 7x7cm;** **b) 3.500 und com recheios de queijo (tipo muçarela);** **c) 3.500 und com recheio de carne moída.**	**UNID.**	7.000	R$ 1,74	R$ 12.180,00
Valor por ext	**Doze mil, cento e oitentareais.**				**R$ 12.180,00**

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. Os documentos que apresentarem incorreção, serão devolvidos à Contratada para regularização, reiniciando-se novos prazos para pagamentos, a contar da reapresentação devidamente corrigida. As notas fiscais deverão destacar as retenções de impostos conforme legislação, sendo a OVG substituta tributária. As empresas deverão apresentar declaração informando em qual Anexo está enquadrado.
Prazo e Local de Entrega:	O referido fornecimento deverá ser realizado no Palácio das Esmeraldas, localizado na Praça Dr. Pedro Ludovico Teixeira, St. Central, em Goiânia - GO, no dia 12 de junho de 2025, a partir das 19h, com previsão de término às 02h do dia 13 de junho de 2025, observando-se as condições deste Termo para as entregas dos mesmos.

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

DO PRAZO DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO

O referido fornecimento deverá ser realizado no Palácio das Esmeraldas, localizado na Praça Dr. Pedro Ludovico Teixeira, St. Central, em Goiânia - GO, no dia 12 de junho de 2025, a partir das 19h, com previsão de término às 02h do dia 13 de junho de 2025, observando-se as condições deste Termo para as entregas dos mesmos.

Datas e horários poderão sofrer alterações, de acordo com as deliberações da OVG, e serão comunicados à Contratada com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis.

Os pastéis deverão ser fritos na hora e distribuídos ao público, a partir das 19h, de forma ágil e eficiente.

O produto deverá ser entregue ao consumidor acondicionado em guardanapo de papel folha dupla, sem perfume, de primeira qualidade.

Os ingredientes, utensílios, insumos, equipamentos e estrutura para produção do objeto serão de responsabilidade da Contratada.

A empresa contratada deve garantir a qualidade dos ingredientes utilizados na produção dos pastéis.

A instalação dos equipamentos e estruturas necessárias para a execução do fornecimento deverá ocorrer a partir das 08h do dia 12/06/2025 e deve ser concluída até às 14h do mesmo dia.

A desmontagem dos equipamentos e recolhimento dos insumos deverão ser realizados após o encerramento do evento.

A empresa contratada deverá utilizar fritadeira à gás e será responsável por todos os equipamentos e acessórios necessários para o seu perfeito

funcionamento, prezando ainda pelas normas de segurança.
Os produtos (pastéis) deverão ser produzidos/entregues de acordo com a demanda da Contratante, dentro do período do evento, de modo ininterrupto e integral.
Os pastéis produzidos deverão ser entregues em perfeitas condições, dentro das normas de higiene, não podendo estar queimados, mal fritos ou com sua aparência ou sabor afetados, sob pena de não recebimento dos mesmos.
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.
O recheio deve ter quantidade proporcional ao tamanho do pastel.
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 da ação de insetos e roedores, os alimentos devem ser organizados sobre utensílios e/ou equipamentos adequados, e mantidos a uma temperatura estável e uniforme.
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.
O espaço disponibilizado para a empresa contratada, no local do evento, possui a medida de 2,5x2,5m.
Verificando-se problema(s) no(s) produto(s) ou no processo de produção, a empresa será notificada para sanar/substituir, parcialmente ou na sua totalidade, a qualquer tempo, às suas expensas.
A Contratante rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o contratado.
Os profissionais devem obedecer às normas disciplinares e de segurança da Organização e zelar pelo respeito e pela cortesia no relacionamento entre colegas, frequentadores da festa e servidores.
O transporte dos profissionais e dos produtos/equipamentos, até o local da prestação do fornecimento, bem como carga, descarga, instalação e desinstalação dos equipamentos/materiais, será de responsabilidade da Contratada, sem qualquer custo solicitado posteriormente.
Os alimentos que serão transportados deverão estar devidamente identificados, protegidos contra contaminantes e atenderem rigorosamente a legislação vigentes e determinações da ANVISA.
A Contratada deverá comunicar formal e previamente ao Gestor do Contrato toda e qualquer anormalidade ou impropriedade que possa impactar a execução regular e rotineira do evento programado e autorizado, prestando os esclarecimentos necessários para deliberação do órgão contratante.
A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da execução do objeto.
É vedada a sublocação e/ou terceirização do fornecimento para evitar a contratação de empresa que não possua capacidade técnica e profissional para execução do fornecimento, colocando em risco o público presente no Evento e a qualidade dos produtos contratados.
Todos os colaboradores da empresa Contratada deverão usar uniformes de identificação da empresa, para padronização e melhor apresentação.
A Contratante poderá fornecer camiseta do evento que, neste caso, passará a ser de uso obrigatório visando a padronização de todos os trabalhadores.
Os colaboradores que estiverem designados à manipulação de alimentos devem cuidar de sua higiene pessoal e fazer uso de máscaras, toucas e luvas, sob pena de notificação por parte da OVG.
Caberá a Contratada fornecer à sua equipe os EPI's adequados ao risco, em cumprimento à legislação aplicável, assim como uniformes, aventais, toucas e luvas em perfeito estado de conservação e funcionamento.
O objeto da contratação será acompanhado por funcionário responsável, designado pela OVG.
A recusa injustificada da Contratada em entregar o fornecimento no prazo e/ou quantitativo estipulado caracteriza descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas neste Termo.
Fica a Contratada responsável por retirar da área onde será executado o fornecimento, todo resíduo/lixo gerado na execução de sua atividade, sob pena de multa.
O representante da Contratada deverá estar munido de celular para comunicação durante toda a realização do evento.
O telefone de contato deverá ser comunicado ao Gestor do Contrato, ou à pessoa designada pela OVG, com no mínimo 24 horas de antecedência do início da realização do evento.

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.

Fornecer aos colaboradores, sem gerar custos à CONTRATANTE, os equipamentos de proteção individual (EPI), coletiva (EPC), uniforme, crachá, transporte, treinamento e alimentação.

A Contratada deverá sempre fiscalizar o uso de EPI e EPC necessários à execução do fornecimento.

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.

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.

Garantir que os pastéis sejam servidos dentro do horário apresentado do evento, programando a produção e organização para que não haja atrasos e/ou faltas nos itens que serão servidos.

Prestar o fornecimento dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os insumos, equipamentos e utensílios em quantidade e qualidade adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

Prover toda a mão de obra necessária para garantir a execução do fornecimento.

Levar os utensílios e materiais necessários para fornecimento dos pastéis prontos para o consumo.

Seguir todas as normas de higiene e segurança alimentar exigidas pelas autoridades competentes.

Responsabilizar-se pelo fornecimento prestado, devendo os mesmos serem prestados com esmero, perfeição e nos termos da legislação vigente.

Zelar pelos materiais utilizados na execução do fornecimento, bem como os materiais e insumos já montados para a realização do evento, reparando-os ou substituindo-os, por sua conta quando danificados ou extraviados, durante o horário do serviço de seus empregados.

Manter o espaço limpo, organizado, prezando pela boa apresentação e visualização, livre de qualquer resíduo; acondicionar todos os resíduos gerados em sacos de lixo apropriados, de preferência sacos de cor azul para os resíduos recicláveis e sacos de cor preta para os orgânicos/rejeitos.

Considerar que a ação de fiscalização da Contratante não exonera a Contratada de suas responsabilidades contratuais.

A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à OVG ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado.

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.

Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste termo de referência, o objeto fornecido/executado em desacordo com as especificações exigidas.

Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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.

Prestar informações adicionais, dirimir dúvidas e orientar nos casos omissos se ocorrer, mediante solicitação da Contratada.

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

DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS - 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.

Cabe ao Gestor do Contrato o recebimento do objeto, conforme Regulamento para Aquisições da OVG. Obs.: Gestor reponsável : Nathália Chaves Teixeira (GCEV) - Fone: (62) 3201-9435 / e-mail: nathalia.teixeira@ovg.org.br

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.

Diretora Geral	Diretor Administrativo e Financeiro	
Adryanna Leonor Melo de Oliveira Caiado	**Sérgio Borges Fonseca Júnior**	**Recibo/CONTRATADO**