



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

ORDEM DE COMPRAS / SERVIÇOS

Número: 073/2025

Emissão: 14/05/2025

Processo: 202400058006412

Fornecedor Setor requisitante | Centro de Custo: GPSA

Nome: AGUA PURA COM. DISTRIBUIDORA LTDA

CNPJ: 05.384.518/0001-90

Fone: 62 3271-6152 62 98592-6975

Contato: Nilton Martins

Email: aguapurafiltros@outlook.com

End: AV 24 DE OUTUBRO

Nº: 2522

CEP: 74.435-090

Bairro: AEROVIÁRIO

Cidade: Goiânia

Estado: GOIÁS

DADOS BANCÁRIOS: Banco 1 - AGENCIA: 1840-6 CONTA : 123516-8

Recursos Financeiros - Contrato de Gestão nº 001/2011 - SEAD E Recursos Próprios

Item	Lote	Descrição	Marca	Unid	R\$ Unit	Qtd	R\$ Total
1	3	Panela Grande Caçarola: a) Em Alumínio polido, tampa em alumínio leve, puxador baquelite e alças em alumínio; b) Capacidade aproximada: 20 Litros.	LS	Unid	R\$ 190,00	9	R\$ 1.710,00
2	3	Panela: a) De Alumínio fundido batido, Tampa em alumínio leve, puxador baquelite, com alça de alumínio; b) Capacidade aproximada: 30 litros.	LS	Unid	R\$ 250,00	10	R\$ 2.500,00
3	3	Panela de pressão, modelo industrial: a) Em alumínio reforçado; b) Alças em baquelite na tampa e na panela, tampa com fechamento externo, 8 travas; c) Espessura mínima 4,0mm; d) Capacidade aproximada 20 litros; e) Aprovada pelo Inmetro.	NIGRO	Unid	R\$ 450,00	9	R\$ 4.050,00
4	3	Panela de pressão: a) Corpo de alumínio, com revestimento interno e externo de antiaderente, teflon; b) Espessura mínima de 3 mm; c) Alça, cabos superior e inferior em baquelite antitérmico; d) Capacidade aproximada de 4 litros; e) Aprovada pelo Inmetro.	RAMOS	Unid	R\$ 190,00	5	R\$ 950,00
5	3	Panela de pressão, modelo industrial: a) Em alumínio reforçado; b) Espessura mínima 4,0 mm; c) Alças em baquelite na tampa e na panela, tampa com fechamento externo; d) Capacidade entre 7 e 8 litros; e) Aprovada pelo Inmetro.	RAMOS	Unid	R\$ 200,00	9	R\$ 1.800,00
6	3	Panela: a) Em alumínio fundido batido, com tampa em alumínio leve e pegador em baquelite e alças de alumínio, resistente a alta temperatura sem esquentar; b) Capacidade aproximada: 2 litros.	LS	Unid	R\$ 60,00	14	R\$ 840,00
7	3	Panela: a) Em alumínio fundido batido, com tampa em alumínio leve, pegador e alça sem alumínio, resistente a alta temperatura sem esquentar; b) Capacidade aproximada: 4 litros.	LS	Unid	R\$ 80,00	19	R\$ 1.520,00
8	3	Panela/caçarola: a) Em alumínio fundido batido, tampa leve, puxador baquelite, alça de alumínio; b) Capacidade aproximada: 8 litros.	LS	Unid	R\$ 110,00	9	R\$ 990,00
9	3	Panela/Caçarola: a) Em alumínio fundido batido, tampa leve, puxador baquelite, alça de alumínio, b) Capacidade aproximada: 50 litros.	LS	Unid	R\$ 320,00	8	R\$ 2.560,00

10	4	Coador de pano com cabo: a) 100% algodão, envolta em arame de aço galvanizado, cabo de plástico; b) Saco de pano: 12cm de diâmetro x 18cm de comprimento; c) Cor do tecido: branco.	COAFACIL	Unid	R\$ 10,00	33	R\$ 330,00
11	4	Coador de pano com cabo: a) 100% algodão, envolta em arame de aço galvanizado, cabo de plástico; b) Saco de pano: 20cm de diâmetro (compatível com suporte já existente na unidade) 26cm de comprimento aproximado; c) Cor do tecido: branco.	COAFACIL	Unid	R\$ 12,00	54	R\$ 648,00
12	4	Coador de pano com cabo: a) 100% algodão, envolta em arame de aço galvanizado, cabo de plástico; b) Saco de pano: 25cm de diâmetro (compatível com o item 05) 30cm de comprimento aproximado; c) Cor do tecido: branco.	COAFACIL	Unid	R\$ 15,00	6	R\$ 90,00
13	4	Suporte para coar café: a) Confeccionado em material metálico, resistente a calor (ideal para o preparo de café ou chá); b) Deverá conter meia alça de segurança na parte traseira, travando as hastes, para dar mais sustentação ao suporte e evitar acidentes; c) Base "cega" com cantos arredondados para reduzir o risco de lesões, medindo: 27x22 (largura x comprimento), com altura de 30cm do piso, com travamento; d) Dimensões totais: 100x45cm (altura x largura); e) O acabamento total da peça não deverá conter arestas, pontas e nem partes cortantes; f) Para atender coador de: 20x26(diâmetro x comprimento), compatível com o item nº 02 (coador de pano 20x26cm).	ABC	Unid	R\$ 80,00	2	R\$ 160,00
14	4	Suporte para coar café: a) Confeccionado em material metálico, resistente a calor (ideal para o preparo de café ou chá); b) Deverá conter meia alça de segurança na parte traseira, travando as hastes, para dar mais sustentação ao suporte e evitar acidentes; c) Base "cega" com cantos arredondados para reduzir o risco de lesões, medindo: 27x22 (largura x comprimento), com altura de 30cm do piso, com travamento; d) Dimensões totais: 100x45cm (altura x largura); e) O acabamento total da peça não deverá conter arestas, pontas e nem partes cortantes; f) Para atender coador de: 25x30(diâmetro x comprimento), compatível com o item nº 03 (coador de pano 25x30cm).	ABC	Unid	R\$ 100,00	3	R\$ 300,00
15	4	Cesto plástico: a) Em polietileno de alta densidade (PEAD), tampa e cesto com pegador; b) Cor: cinza ou similar; c) Com capacidade mínima de 100 litros. d) Para gêneros alimentícios.	MB	Unid	R\$ 60,00	4	R\$ 240,00
16	4	Colher Côncava Profissional: a) De Aço Inox; b) Medida aproximada: 60cm de comprimento.	GP	Unid	R\$ 60,00	8	R\$ 480,00
17	4	Cuba Gastronômica: a) Em aço inoxidável com tampa para buffet 1/2 x150mm, 10 litros, com alça lisa em aço inoxidável; b) Estampagem monobloco (sem solda), padrão GN, compatível com buffets; cantos arredondados, paredes lisas para facilitar limpeza.	GP	Unid	R\$ 150,00	8	R\$ 1.200,00
18	4	Cuba Gastronômica: a) Em aço inoxidável com tampa para buffet 1/1 x150mm, 22litros, com alça lisa em aço inoxidável; b) Estampagem monobloco (sem solda), padrão GN, compatível com buffets; cantos arredondados, paredes lisas para facilitar limpeza.	GP	Unid	R\$ 200,00	2	R\$ 400,00

19	4	Faca de serra multiuso profissional: a) Lâmina em Aço Inox; b) Material do cabo: PVC resistente; c) Comprimento da lâmina: aproximadamente 11cm; d) Uso recomendado: Carnes, pães e alimentos em geral; e) Características especiais: Lâmina serrilhada, alta durabilidade e fácil manuseio.	TRAMONTIN A	Unid	R\$ 2,50	40	R\$ 100,00
20	4	Garrafa térmica Tipo botijão: a) Material: Corpo em aço inox com acabamento escovado e parte interna de alumínio, utilização quente e frio; b) Capacidade 12 Litros; c) Modelo: com base tripé retrátil, com alça para transporte e com torneira.	SOPRANO	Unid	R\$ 290,00	2	R\$ 580,00
21	4	Botijão térmico: a) material em plástico, com alças, sistema antigotejamento, livre de BPA; b) Capacidade 12 Litros; c) Dimensões aproximadas: diâmetro 25cm, boca com diâmetro de 13cm, altura com tripé aberto 48,5cm, altura com tripé retraído 43,5cm. Peso aproximado de 2,2Kg; d) Cores podem ser entre: preta, cinza ou verde.	INVICTA	Unid	R\$ 150,00	10	R\$ 1.500,00
22	4	Botijão térmico: a) Material em plástico, com alças, sistema antigotejamento, livre de BPA; b) Capacidade 6 Litros; c) Dimensões aproximadas: 30 x 23,6 x 27,6cm (A x L x C) com pés retráteis; d) Cores podem ser entre: preta, cinza ou verde.	TERMOLAR	Unid	R\$ 120,00	10	R\$ 1.200,00
23	4	Garrafa térmica tipo botijão: a) Material exterior de aço inoxidável e interior de aço inoxidável; b) Com alça e tripé; c) Base removível; d) Com torneira e sistema anti-pingos; e) Capacidade entre 5 e 6 litros; f) Isolamento térmico de espuma de PU/PP.	SOPRANO	Unid	R\$ 200,00	11	R\$ 2.200,00
24	4	Peneira: a) De aço inox, resistente, com cabo; b) Malha fina; c) Dimensões aproximadas: comprimento 44cm, diâmetro /largura 24,5 e altura 9,5cm.	ORIGINAL	Unid	R\$ 20,00	6	R\$ 120,00
25	6	Rechaud para comida: a) Material aço inox, com suporte e tampa de vidro; b) Tampa de vidro, removível; c) com formato redonda; d) Composto por: d.1) 1 panela com capacidade mínima de 10 litros d.2) 1 tampa de vidro d.3) 1 placa difusora d.4) 1 suporte d.5) 1 queimador d.6) 1 bandeja.	BRINOX	Unid	R\$ 650,00	7	R\$ 4.550,00
26	6	Termômetro infravermelho de laser para medir temperatura de alimentos. capacidade de: -50°C até ~380°C. a) Mira a laser para alimentos; b) Precisão: +/- 2% ou 2°C - tempo de resposta: <0.8s - alimentação: 2 pilhas aaa -; c) Dimensões aproximadas: 15x8x3,5cm (AxCxL); d) Painele LCD com iluminação; e) esligamento automático. visor de LCD.	GP	Unid	R\$ 129,90	6	R\$ 779,40
VALOR GLOBAL - R\$							R\$ 31.797,40
Valor por extenso:		Trinta e um mil, setecentos e noventa e sete reais e quarenta centavos					

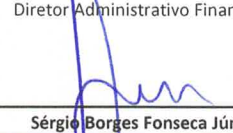
Cond. de Pagamento:	O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após entrega dos produtos/serviços e emissão válida do documento fiscal correspondente (nota fiscal, recibo ou equivalente), devidamente preenchido e atestado pelo Gestor indicado pela OVG. O pagamento será efetuado, através de transferência 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:	Referente LOTES 03 os produtos deverão ser entregues preferencialmente de forma única, podendo ser fracionado, com um prazo de entrega de até 40 (quarenta) dias, contados da solicitação da OVG, observando-se as condições do Termo para a entrega dos mesmos. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do gestor do contrato, no endereço descrito abaixo, sendo que os dias e horários deverão ser previamente agendados com o gestor do contrato, o qual encaminhará equipe responsável para o recebimento e conferência do objeto em questão: Local de entrega: Unidade: Centro de Idosos Sagrada Família (CISF), localizada a Alameda do Contorno nº3.083 - Jardim Bela Vista – Goiânia – GO, contato (62) 3201-6955/ 3914 – 6711, horário das 08:00 às 16:00 horas, de segunda-feira a sexta-feira. Referente ao LOTE 04, os produtos deverão ser entregues preferencialmente de forma única, podendo ser fracionado, com um prazo de entrega de até 30 (trinta) dias, contados da solicitação da OVG, observando-se as condições do Termo para a entrega dos mesmos. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do gestor do contrato, no endereço descrito abaixo, sendo que os dias e horários deverão ser previamente agendados com a Coordenação de Operação de Eventos-COE a qual será responsável pelo recebimento e conferência do objeto em questão: Local de entrega: SEDE DA OVG, localizada a Rua T 14 - nº 249 - Setor Bueno - Goiânia – GO, contato (62) 3201 – 9465, horário das 08:00 às 16:00 horas, de segunda-feira a sexta-feira. Referente aos LOTE 06, os produtos deverão ser entregues preferencialmente de forma única, podendo ser fracionado, com um prazo de entrega de até 30 (trinta) dias, contados da solicitação da OVG, observando-se as condições do Termo para a entrega dos mesmos. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do gestor do contrato, no endereço descrito abaixo, sendo que os dias e horários deverão ser previamente agendados com a Coordenação do Programa Juventude Tecendo o Futuro -CPJTF, a qual será responsável pelo recebimento e conferência do Objeto. Local de entrega: CENTRO DA JUVENTUDE TECENDO O FUTURO/OVG (CPJTF), localizado a Av. Cristóvão Colombo com a Rua Managuá Jardim Novo Mundo – Goiânia – GO, contato (62) 3201-6955/ 3914 – 6711, horário das 08:00 às 16:00 horas, de segunda-feira a sexta-feira.
Atenção:	É obrigatório a apresentação desta na entrega de qualquer material serviço na OVG
O objeto desta contratação deverá obedecer as Legislações e Normas Brasileiras pertinentes de cada produto.	
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 neste 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 02 (dois) dias, 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 02 (dois) dias 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-o às penalidades previstas neste 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 deste Termo. 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 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.	
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 responsável : Albino Luciano Bessa (GPSA) - Fone: (62) 3914-6723 / e-mail: albino.bessa@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 Financeiro	Recibo/CONTRATADO
		
Adryanna Leonor Melo de Oliveira Caiado	Sérgio Borges Fonseca Júnior	