

Chamada Pública CP324/2025 – Fornecimento de alimentação e outros serviços correlatos e de suporte, estilo Buffet com estrutura de restaurante – Revelando SP em São José dos Campos

A Associação Paulista dos Amigos da Arte, Organização Social de Cultura – Associação Civil sem Fins Lucrativos, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 06.196.001/0001-30, informa que, **entre os dias 04 e 14 de julho de 2025**, receberá propostas de empresas para prestação de serviços **de fornecimento de alimentação e outros serviços correlatos e de suporte, estilo buffet com estrutura de restaurante para o evento Revelando SP 2025 em São José dos Campos**, indicando as seguintes exigências e necessidades relativas à prestação de serviços desejada:

1. OBJETO

Contratação de serviço de fornecimento de alimentação (almoço e jantar), incluindo os serviços correlatos e de suporte para eventos, estilo buffet com estrutura de restaurante, de acordo com os **quantitativos estimados** e as especificações contidas nesta chamada para atender o **Revelando SP em São José dos Campos**.

1.1. DOS SERVIÇOS:

Os interessados em participar desta Chamada Pública deverão apresentar **proposta com preço unitário por refeição** e total com valores expressos em reais. O serviço a ser contratado deverá observar as seguintes especificações:

Escopo do serviço:

Fornecimento de alimentação e outros serviços correlatos e de suporte, estilo Buffet com estrutura de restaurante para equipe de produção, técnica, direção e expositores - Almoço e Jantar - para uma quantidade estimada de até 2920 para o período, incluindo almoço e jantar. Conforme quadro abaixo:

DATA	ALMOÇO (quantidade estimada)	JANTAR (quantidade estimada)
23/07/2025	100	100
24/07/2025	260	280
25/07/2025	320	280
26/07/2025	500	280
27/05/2025	600	200

- a) A quantidade de refeições poderá ser ajustada, para mais ou para menos, conforme as necessidades operacionais da produção da APAA.
- b) A quantidade estimada de serviço para cada dia será confirmada entre a contratada e a produção com, no mínimo, um dia de antecedência.

Horários de Atendimento:

- **Almoço:** das 11h30 às 14h00
- **Jantar:** das 18h30 às 21h00

Refeições:

- **Cardápio** das refeições deve ser apresentado em até 3 dias antes do início da prestação de serviço, com base na composição abaixo. Este cardápio deverá ser aprovado pelo Fiscal do Contrato.

Composição do Cardápio:

- a) Arroz;
- b) Feijão;
- c) Duas opções de carne (2 opções no almoço e 2 opções no jantar);
- d) Legume refogado;
- e) Salada;
- f) Água;
- g) Suco;
- h) Refrigerante;
- i) Sobremesa.

- As refeições serão servidas diariamente, divididas entre almoço e jantar.
- A quantidade de refeições poderá variar para mais ou menos conforme as necessidades da produção da **APAA**.
- As quantidades estimadas de cada dia de serviço serão alinhadas entre contratada e produção sempre um dia antes do serviço.

Horário de atendimento:

- **Almoço:** das 11h30 às 14h00
- **Jantar:** das 18h30 às 21h00.

c) Infraestrutura:

- Toda a infraestrutura e os equipamentos necessários para a prestação do serviço serão de responsabilidade exclusiva da empresa contratada. Isso inclui desde eletrodomésticos, como geladeiras, freezers e balcões, até utensílios como talheres, pratos, copos e demais itens essenciais para a operação do buffet.

d) Controle de quantidades fornecidas diariamente

- Eventuais mudanças no cronograma do evento poderão acarretar alteração na quantidade necessária de refeições.
- A contratada deverá indicar funcionário responsável por realizar contabilidade diária de alimentação fornecidas no almoço e jantar. A conferência será realizada através de tickets físicos ou outra modalidade de controle fornecida pela APAA.
- A conferência será realizada sempre em conjunto com o Produtor de Alimentos e Bebidas da APAA.
- Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

➤ **IMPORTANTE:** O pagamento do valor final será efetuado de acordo com o número de refeições efetivamente realizadas, comprovadas por meio de vouchers/tickets, que serão contabilizados pela produção em conjunto com um representante do proponente selecionado na chamada.

➤ **É fundamental comunicar qualquer modificação na quantidade total prevista ao Fiscal do Contrato para garantir a aprovação antecipada.**

e) Proposta

- A proposta deverá apresentar preço unitário por refeição.

f) Equipe e operação

- A empresa contratada será responsável por disponibilizar toda a equipe em quantidade necessária para a execução do serviço de buffet, garantindo a adequada operação do restaurante durante o evento. Isso inclui cozinheiros, auxiliares de cozinha, atendentes, equipe de limpeza e demais profissionais indispensáveis ao funcionamento do serviço.
- Toda a equipe deverá estar devidamente uniformizada, treinada e apta a cumprir as normas sanitárias e operacionais exigidas pelo evento, assegurando um atendimento eficiente e de qualidade aos expositores, equipes técnicas e demais públicos atendidos

2. PREÇOS UNITÁRIOS:

- 2.1. Os proponentes interessados em participar do certame deverão ofertar preços unitários por refeição, almoço e jantar, para os dias citados no item 1.1.

3. LOCAL E DATA DO EVENTO:

Parque Roberto Burle Marx - Parque da Cidade - Av. Olivo Gomes, 100 - Santana, São José dos Campos - SP, 12211-420.

4. PRAZO CONTRATUAL

- 4.1. O prazo terá início na assinatura do contrato e encerramento no dia 27/07/2025.

5. DA PROPOSTA

- 5.1. Os interessados deverão enviar a proposta devidamente preenchida em papel timbrado da empresa, datada e assinada, com os prazos e condições de pagamento juntamente com os documentos indicados nos itens 6 a 7, exclusivamente e somente para o e-mail: chamadas@amigosdaarte.org.br, com assunto: **“Chamada Pública CP324/2025 – Fornecimento de alimentação e outros serviços correlatos e de suporte, estilo Buffet com estrutura de restaurante – Revelando SP em São José dos Campos.”**

- a) A proposta de preço deverá indicar o valor unitário para cada refeição (almoço e jantar), bem como o valor total baseado no valor total estimado.
- b) Será necessário emitir nota fiscal referente aos serviços prestados. O valor unitário apresentado deverá incluir todas as taxas e despesas.
- c) Alimentação, uniforme e transporte dos colaboradores da equipe será por conta da empresa contratada.
- d) Transporte por conta da empresa Contratada e deverá estar incluso na proposta.

6. HABILITAÇÃO

- 6.1. Os interessados deverão apresentar, juntamente com a proposta, a seguinte documentação de habilitação jurídica, regularidade fiscal e habilitação técnica:

HABILITAÇÃO JURÍDICA E REGULARIDADE FISCAL

- a) Ficha cadastral preenchida;
- b) Contrato social e Alterações se houver;
- c) Prova de Inscrição no cadastro de contribuintes, ICMS/ISS: Inscrição Estadual e/ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da chamada.
- d) Certidões negativas, ou positivas com efeito negativa:
 - Expedida pela Receita Federal do Brasil relativas a débitos federais;

- Expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado, se for o caso;
- Expedida pelo Município da sede da pessoa jurídica, sobre os débitos mobiliários, se for o caso;
- e) RG e CPF do Representante Legal (se for procurador juntar cópia da procuração registrada em cartório).
- f) Dados bancários da empresa – Pessoa Jurídica (banco, agência e nº da c/c);
- g) Telefone e e-mail para contato;
- h) Licença de Funcionamento Sanitária válida, nos termos da Portaria SMS/2215/2016;
- i) CNAE vinculado ao seu objeto social compatível com as atividades descritas no item 1 (CNAE 5620-1/02);

- 6.2. As MEIS poderão participar do certame desde que comprovem a forma de contratação de equipe, que não poderá contrariar a legislação pertinente a este tipo de empresa.
- 6.3. As condições de habilitação jurídica e de regularidade fiscal serão verificadas antes da celebração do contrato.
- 6.4. A APAA poderá solicitar, a qualquer tempo, a complementação da documentação de habilitação enviada por ocasião da inscrição.
- 6.5. As condições de habilitação jurídica e de regularidade fiscal deverão ser mantidas ao longo de todo o período contratual.

7. HABILITAÇÃO TÉCNICA

- a) A empresa proponente deverá comprovar experiência de 03 (três) anos em ações correlatas ao objeto proposto através de atestado de capacidade técnica, currículos, portfólios e/ou sites.
- A não apresentação de toda a documentação solicitada acima implicará na inabilitação da concorrente.

8. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

8.1. Não poderão participar desta chamada pública empresas:

- a) Estrangeiras que não funcionem no País;
- b) Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
- c) Sociedades cooperativas;
- d) Empresas fora do enquadramento compatível para prestação do serviço junto aos respectivos órgãos competentes.
- e) Impedidas e suspensas de licitar e/ou contratar com órgãos da Administração Pública;
- f) Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;

8.2. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará a empresa proponente às sanções previstas em lei.

9. **CRITÉRIO DE CLASSIFICAÇÃO:** As propostas serão avaliadas de acordo com o critério de **menor preço**, conforme previsto no regulamento de Compras e Contratações da Amigos da Arte, e desde que atendidas todas as exigências estabelecidas nesse edital.

10. PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- a) Os serviços serão remunerados após a prestação de serviço ou conforme acordado entre as partes, mediante contrato assinado no prazo de 15 (quinze) dias úteis contados da apresentação

de nota fiscal, do relatório gerencial com descrição dos serviços prestados no item 1, respeitando o período contábil.

- b) Correrão por conta da CONTRATADA os encargos tributários, previdenciários e trabalhistas, dissídios trabalhistas coletivos da categoria, mão-de-obra, despesas com aquisição de uniformes, seguro de vida dos colaboradores, equipamentos, materiais, transportes, etc., além de outros gastos de qualquer natureza, inclusive com fornecimento de vale-transporte aos funcionários destacados para os serviços.

11. OBRIGAÇÕES GERAIS

- 11.1. Todos os tributos incidentes sobre a prestação de serviços, bem como os que vierem a ser criados por lei, serão de responsabilidade da PROPONENTE.
- 11.2. AS PROPONENTES se obrigarão a fazer constar, explicitamente, de todas as avenças, negociações, contratações ou composições que vier a entabular com terceiros, de qualquer forma relacionadas com as atividades decorrentes da prestação dos serviços, que serão solidariamente responsáveis com a PROPONENTE pelo cumprimento fiel das obrigações nas condições instituídas neste contrato e que a CONTRATANTE estará, a todo o tempo, livre de responder por obrigações ou responsabilidades assumidas pela PROPONENTE, ainda que de maneira solidária ou alternativa, deixando perfeitamente esclarecido, que esses terceiros nada poderão pleitear ou exigir da CONTRATANTE, judicial ou extrajudicialmente, a qualquer título.

12. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

- 12.1. As empresas interessadas poderão solicitar esclarecimentos por escrito à APAA, no endereço eletrônico chamadas@amigosdaarte.org.br
- 12.2. Os serviços solicitados nesta Chamada poderão ser fracionados a título de economicidade para a Associação.
- 12.3. A APAA poderá ainda solicitar esclarecimentos sobre as inscrições e/ou documentos enviados, assim como solicitar outros documentos não relacionados nesta Chamada, caso julgue necessário.
- 12.4. Fica reservado à APAA o direito de confirmar ou não a realização das contratações e a emissão de ordens de serviço previstas nesta chamada, de acordo com sua necessidade ou conveniência
- 12.5. O prazo de recebimento de propostas poderá ser prorrogado a exclusivo critério da APAA.

13. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 13.1. A CONTRATADA deverá assumir as seguintes obrigações e responsabilidades:
 - a) Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
 - b) Disponibilizar a equipe em quantidade necessária para atender a demanda solicitada pela CONTRATANTE;
 - c) Disponibilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos empregados para a execução das atividades, garantindo a execução segura dos serviços e atendendo às recomendações sanitárias relacionadas ao manejo de alimentos (luvas descartáveis, máscaras descartáveis, touca descartável etc.);
 - d) Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento a sua equipe sendo acidentados ou com mal súbito;
 - e) Cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal e as normas internas de segurança e medicina do trabalho;

- f) Apresentar relatório de prestação de serviços.
- g) Indenizar a CONTRATANTE por danos que porventura venham a ocorrer em decorrência de ações ou omissões de seus colaboradores.
- h) A empresa contratada deverá prezar pela qualidade e variedade dos alimentos, cuidando para que estejam frescos e próprios para o consumo e que se observe a variedade necessária para possíveis restrições alimentares, sem perder de vista a disposição e apresentação dos alimentos servidos.
- i) Os produtos fornecidos deverão estar no prazo de validade no momento do fornecimento, sendo esta informação disponibilizada, pela Contratada ou fabricante, quando for o caso, no respectivo alimento ou bebida servidos.
- j) A exigência acima, no que se refere à Contratada, deverá ser atendida por meio de etiquetas ou placas de identificação discretas, onde conste a data de manipulação e preparo dos alimentos e bebidas, bem como a validade ou data de recomendação para o seu consumo.
- k) Atendimento às recomendações da **Portaria CVS-15/1991** da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, relativa à normatização do transporte e acondicionamento para preservação de alimentos para consumo humano.
- l) A Contratada deverá providenciar o devido transporte e condições de acondicionamento, higiene, entrega e descarregamento dos alimentos, bebidas e demais materiais no endereço indicado na Autorização de Serviço.
- m) Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- n) Executar os serviços conforme especificações desta Chamada Pública e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas para prestação de serviço do item 1.

13.2. A CONTRATADA responderá por todo e qualquer dano que venha a ser causado por seus prepostos ou subcontratados, à CONTRATANTE ou a terceiros, durante a prestação dos serviços.

13.3. Todos os tributos incidentes sobre a prestação de serviços, bem como os que vierem a ser criados por lei, serão de responsabilidades da CONTRATADA.

13.4. A CONTRATADA se obriga a observar as diretrizes contidas na Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), na Lei nº 13.709/2018 (LGPD).

13.5. A Contratada se obriga a respeitar o Programa de Integridade da Amigos da Arte (<https://amigosdaarte.org.br/programa-de-integridade/>), devendo informar a CONTRATANTE, diretamente ou mediante Canal de Denúncia (compliance@amigosdaarte.org.br), toda e qualquer suspeita de prática de atos condutas impróprias e/ou ilegais, bem como que violem os limites éticos da entidade e a legislação anticorrupção.

13.6. A CONTRATADA envidará seus melhores esforços para prevenir, mitigar e erradicar condutas inadequadas da sua atuação, pautando suas atividades nas melhores práticas do mercado, no que se refere ao combate de desvios éticos e de integridade.

13.7. A CONTRATADA deverá zelar pelo cumprimento das normas de segurança vigentes e das diretrizes traçadas pela CONTRATANTE, de forma a preservar a integridade física de sua equipe, cabendo-lhes a responsabilidade exclusiva por qualquer acidente que venha a ocorrer, no desempenho de suas tarefas;

14. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 14.1. A CONTRATADA responderá por todo e qualquer dano que venha a ser causado por seus prepostos ou subcontratados, à CONTRATANTE ou a terceiros, durante a prestação dos serviços.
- 15.2. A CONTRATADA se obrigará a fazer constar, explicitamente, de todas as avenças, negociações, contratações ou composições que vier a entabular com terceiros, de qualquer forma relacionadas com as atividades decorrentes da prestação dos serviços, que serão solidariamente responsáveis com a CONTRATADA pelo cumprimento fiel das obrigações nas condições instituídas neste contrato e que a CONTRATANTE estará, a todo o tempo, livre de responder por obrigações ou responsabilidades assumidas pela CONTRATADA, ainda que de maneira solidária ou alternativa, deixando perfeitamente esclarecido, que esses terceiros nada poderão pleitear ou exigir da CONTRATANTE, judicial ou extrajudicialmente, a qualquer título.
- 14.2. A CONTRATADA responderá por todos os encargos e obrigações trabalhistas, previdenciárias, acidentárias, fiscais, administrativas, civis e comerciais e quaisquer outras inerentes à prestação dos serviços e, sempre que necessário, fará prova do cumprimento das responsabilidades supracitadas.
- 14.3. O não cumprimento, pela CONTRATADA, das obrigações de natureza trabalhista, previdenciária e tributária, poderá ensejar a rescisão do contrato pela CONTRATANTE, com a retenção dos pagamentos devidos, no limite dos valores inadimplidos pela CONTRATADA.
- 14.4. A Contratada se obriga a observar as diretrizes contidas na Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e na Lei nº 13.709/2018 (LGPD).
- 14.5. A Contratada se obriga a respeitar o Programa de Integridade da Amigos da Arte (<https://amigosdaarte.org.br/programa-de-integridade/>), devendo informar a CONTRATANTE, diretamente ou mediante Canal de Denúncia (compliance@amigosdaarte.org.br), toda e qualquer suspeita de prática de atos condutas impróprias e/ou ilegais, bem como que violem os limites éticos da entidade e a legislação anticorrupção.
- 14.6. A CONTRATADA envidará seus melhores esforços para prevenir, mitigar e erradicar condutas inadequadas da sua atuação, pautando suas atividades nas melhores práticas do mercado, no que se refere ao combate de desvios éticos e de integridade.