

Chamada Pública CP458/2024 – Fornecimento de Alimentação – Coquetel – Medalha da Ordem do Ipiranga

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, **de 17 e 24 de setembro de 2024**, receberá propostas até as **12h00 do dia 24/09/2024**, para **Fornecimento de alimentação- Coquetel** e outros serviços correlatos e de suporte para o evento Medalha da Ordem do Ipiranga na Sala São Paulo, indicando as seguintes exigências e necessidades relativas à prestação de serviços desejada:

1. OBJETO

Contratação de fornecimento de alimentação - Coquetel, incluindo os serviços correlatos e de suporte para eventos, de acordo com os quantitativos e as especificações contidas nesta chamada para atender o evento Medalha da Ordem do Ipiranga na Sala São Paulo.

1.1. DOS SERVIÇOS:

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

Escopo do serviço:

Fornecimento de Alimentação Coquetel para uma quantidade estimada de até 375 para convidados no dia **01 de outubro de 2024, composta por:**

Menu:

a. Bebidas:

- Água com e sem gás
- Suco de laranja
- Suco de abacaxi com gengibre
- Refrigerante coca cola e guaraná (tradicional e zero açúcar)

b. Coquetel volante:

- Brandade de bacalhau em baguete de kalamata
- Blini com salmão defumado, sour cream e ovas
- Mini terrine de campagne com cornichon e mostarda L'ancienne
- Ceviche de manga
- La Niège
- Nhoque de abóbora grelhado ao pomodoro
- Moqueca sertaneja com arroz vermelho e farofinha de dendê
- Bobó de camarão com arroz de coco
- Ravioli recheado de ricota de búfala, pecorino com manteiga, sálvia e guanciaie - Risotinho de funghi
- Picadinho de mignon com farofinha e couve
- Michuí de frango com pesto de hortelã

c. Doces:

- Merengue de morangos orgânicos, baunilha e manjeriço
- Mousse de maracujá com manga tuille de coco
- Verrine texturas de chocolate belga Café coado Bala de coco gelada.

1.2. Disposições Gerais:

- **O orçamento aprovado deve contemplar:**
 - Imposto de nota fiscal;
 - Louças, copos e bandejas
 - Serviço Garçons, Maître, Coordenador Staff de cozinha, Chef de cozinha;
 - Equipamentos elétricos necessários para o serviço.
- **Estrutura do local:** Tem pia, forno e forno de microonda.
- O local da prestação de serviço estará à disposição na data do evento para realização prévia de montagem e desmontagem de infraestrutura, caso seja necessário.
- **O serviço deverá ser prestado no Local: Endereço: Sala São Paulo – Praça Júlio Pestes, 16 – Campos Elíseos – São Paulo, deverá ser servido das 18h30 às 19h30 do dia 01 de outubro de 2024 para uma quantidade estimada 375 convidados**

1.3. A quantidade de mencionada no item 1.1. poderá variar conforme as necessidades da produção da Amigos da Arte.

1.4. O valor total do contrato será calculado a partir dos preços unitários ofertados e do quantitativo final de refeições servidas.

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.
- 2.2. Eventuais mudanças no cronograma do evento poderão acarretar alteração na quantidade necessária de refeições.
- 2.3. 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.

3. LOCAL E DATA DO EVENTO:

Endereço: Sala São Paulo – Praça Júlio Pestes, 16 – Campos Elíseos – São Paulo.

4. PRAZO CONTRATUAL

4.1. O prazo terá início na assinatura do contrato e encerramento no dia **01/09/2024**.

5. DA PROPOSTA

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 CP458/2024 – Fornecimento de Alimentação – Coquetel – Medalha da Ordem do Ipiranga.”**

a) **Enviar propostas até 12h00 do dia 24/09/2024.**

- b) A proposta de preço deverá indicar o valor por pessoa para cada item (a – Bebidas / b – Coquetel Volante e c – Doces) e valor total para todos os itens.

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;
- 6.2. As condições de habilitação jurídica e de regularidade fiscal serão verificadas antes da celebração do contrato.
- 6.3. A Amigos da Arte poderá solicitar, a qualquer tempo, a complementação da documentação de habilitação enviada por ocasião da inscrição.
- 6.4. 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 3 (três) anos em ações correlatas ao objeto proposto através de atestado de capacidade técnica, currículos, portfólios e/ou sites.
 - b) Apresentar registro da pessoa jurídica ou do responsável técnico no Conselho Regional de Nutrição;
 - c) Licença de Funcionamento Sanitária válida, nos termos da Portaria SMS/2215/2016;
 - d) Comprovar experiência mínima de 3 (três) anos no ramo de serviços de alimentação, por meio de portfólio que inclua participação em recepções no estilo petit comité;
 - e) A empresa responsável pelos serviços deverá contar com um chef de cozinha que assine o cardápio e gerencie a elaboração dos alimentos. A comprovação do envolvimento contínuo do chef com a empresa, por no mínimo 3 (três) anos, deverá ser feita através de materiais de comunicação, portfólio ou documentos que demonstrem essa atuação.
- A não apresentação de toda a documentação solicitada acima implicará na inabilitação da concorrente.

8. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

Poderão participar da chamada pública todos os interessados que contarem com:

- a) Possuir CNAE compatível com as atividades descritas no item 1.1 (CNAE 5620-1/02), vinculado ao objeto social da empresa;

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, mediante contrato assinado, **em duas parcelas:**
1º à vista (a combinar);
2º em 30 dias após a prestação de serviço, contados da apresentação de nota fiscal válida com CNAE de acordo com a prestação de serviço contratada e entrega relatório gerencial com descrição dos serviços prestados no item 1 e aprovado pelo fiscal do contrato, respeitando o período contábil da associação.
- 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 Amigos da Arte, 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 AMIGOS DA ARTE 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 AMIGOS DA ARTE 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 Amigos da Arte.

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.