

Chamada Pública CP235/2025 – Prestação de serviços de Buffet com fornecimento de alimentação e outros serviços correlatos e de suporte para o Prêmio Governador em São Paulo

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 11 de junho de 2025**, receberá propostas para **prestação de serviços de buffet** com fornecimento de alimentação e **outros serviços correlatos** e de suporte para o **Prêmio Governador em São Paulo**, indicando as seguintes exigências e necessidades relativas à prestação de serviços desejada:

1. OBJETO

Contratação de serviço de buffet para fornecimento de alimentação (**Buffet de Alto Padrão**), incluindo os serviços correlatos e de suporte para eventos, de acordo com os quantitativos estimados e as especificações contidas nesta chamada para atender o Prêmio Governador em São Paulo.

2. 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:

- **Fornecimento de Alimentação Buffet** para uma quantidade estimada de 800 pessoas.
- **Dia 24/06/2025**
- **Das 19h00 às 23h00.**

2.1. 1 ESCOPO DO SERVIÇO:

- **Cardápio: sugestão do proponente, deverá seguir os moldes abaixo;**

Serviço Volante: Os alimentos devem ser servidos por meio de serviço volante, com preparo imediato ou finalização próxima ao momento da oferta, garantindo que cheguem ao público sempre frescos e em temperatura adequada para consumo. A apresentação e o cuidado com o tempo de circulação são essenciais para assegurar a qualidade e a experiência gastronômica esperada

a) Finger Foods: 03 opções

Crostilant de Cogumelos com Salsa Verde
Voul au Vent de Brie com Geleia de Pimenta
Blini com salmão defumado, sour cream

b) Minipratos: 05 opções

Maminha a Garimpeiro com Mousseline de Mandioquinha e Farofa
Risotinho de funghi
Mini sorrentine de búfala ao molho de tomates frescos e manjeriço
Ragu de maminha com aligot de batatas trufado e crispy de cebola
Nhoque de abóbora grelhado ao pomodoro

c) Sobremesas: 03 opções

Mousse de Doce de Leite com Pipoca Caramelizada
Mousse de chocolate belga com crumble de cacau
Lemon curd pie com merengue gratinado

d) **Bebidas:** água, refrigerante tradicional e zero, suco de frutas, gelo, entre outros.

e) **Mesa de saída**

Café

Água aromatizada

Petit fours finos

Mini brownie

Amanteigados de castanhas

Trufas de Chocolate

- Cardápio deve respeitar as restrições alimentares contendo itens veganos, vegetarianos, sem glúten e sem lactose.

➤ **Observação:** Os itens mencionados são sugestões e poderão ser substituídos por similares, desde que mantidos o **padrão de qualidade e excelência exigidos**. A quantidade de opções poderá ser ampliada, mas **nunca reduzida**.

- **Equipe composta por no mínimo:**

A equipe de atendimento deverá contar com profissionais bilingues, garantindo excelência na comunicação com todos os convidados. A proponente deverá indicar, em sua proposta, o número total de colaboradores que serão alocados para o evento, respeitando os quantitativos mínimos exigidos:

- **Chef de Cozinha** – Responsável pelo preparo dos alimentos. Mínimo de 01 profissional;
- **Nutricionista** – Presente durante toda a realização do evento, assegurando o controle de qualidade e validade dos alimentos manipulados. Mínimo de 01 profissional;
- **Equipe de Cozinha** – Com no mínimo 11 profissionais;
- **Equipe de Garçons** – Com no mínimo 40 profissionais;
- **Coordenador de Operação** – Mínimo de 01 profissional;
- **Maître** – Mínimo de 01 profissional.
- **Carregadores** para montagem e desmontagem – de acordo com a demanda.

2.2. Eventuais mudanças no cronograma do evento poderão acarretar alteração na quantidade e será avisado pela produção do evento.

2.3. **Disposições Gerais:**

- O número de pessoas poderá variar conforme previsão de público, quantitativo estimado de 800 pessoas, hipótese em que serão considerados os preços unitários por pessoa adicional.
- O evento será realizado no dia **24/06/2025**, das 19h00 às 23h00, no Palácio dos Bandeirantes – Av. Morumbi, 4500 - São Paulo.
- Infraestrutura na copa: Todos os itens são de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser providenciados pelo prestador do serviço, conforme a necessidade da operação (micro-ondas, forno, pranchão, mesa de apoio, cadeira...).
- Louças e materiais por conta da CONTRATADA: Talheres de inox luxo, louças de porcelana branca, guardanapo, copos e taças em cristal, xícaras em porcelana, recipientes para gelar, bandejas requintadas para os canapés, equipamentos e utensílios de cozinha. Descartáveis apenas guardanapos.
- Limpeza e Retirada do Lixo (Por conta da CONTRATADA):
 - I) Manter a limpeza do local onde o serviço de buffet for instalado e observar as normas de vigilância sanitária.
 - II) Limpeza, resíduos e retirada do lixo por conta da CONTRATADA e deverá estar incluso na proposta.

III) Todo e qualquer lixo deverá ser levado, não podendo ser descartado nada no local.

➤ **O montante global do contrato será determinado com base nos preços unitários apresentados e na quantidade final fornecidas. É fundamental comunicar qualquer modificação na quantidade total prevista ao Fiscal do Contrato para garantir a aprovação antecipada.**

- 2.4. A quantidade de convidados mencionada no item 1.1. poderá variar e será avisado pela produção da APAA.
- 2.5. O valor total do contrato será calculado a partir dos preços unitários ofertados e do quantitativo final de pessoas.
- 2.6. Será necessário **emitir nota fiscal** referente aos serviços prestados, o valor apresentado já deverá contar incluso todas as taxas e despesas no valor por pessoa.
- 2.7. Alimentação, uniforme e transporte dos colaboradores da equipe do Buffet será por conta da empresa contratada.
- 2.8. Transporte e Frete por conta da empresa Contratada e deverá estar incluso na proposta.

2.9. LOCAL E DATA DO EVENTO:

Dia 24/06/2025, das 19h00 às 23h00, no Palácio dos Bandeirantes – Av. Morumbi, 4500 em São Paulo.

SUBCONTRATAÇÃO: Mediante aprovação da APAA e comprovação das condições de habilitação aqui previstas, parte dos serviços poderá ser subcontratada

3. RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

3.1. 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) Enviar para a produção do evento a relação com o nome e o RG de toda a equipe de colaboradores mobilizada para a prestação do serviço;
- h) Indenizar a CONTRATANTE por danos que porventura venham a ocorrer em decorrência de ações ou omissões de seus colaboradores.
- i) 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.
- j) 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.
- k) 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.

- l) 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.
- m) A equipe de apoio deverá usar luva e touca descartáveis, avental e sapatos brancos, conforme orientações da **ANVISA** para manuseio de alimentos e bebidas.
- n) 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.
- o) 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.
- p) Executar os serviços conforme especificações desta Chamada Pública e de sua proposta, com a alocação dos colaboradores 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.

3.2. SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

- a) 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 seus empregados e de terceiros, inclusive servidores municipais, cabendo-lhes a responsabilidade exclusiva por qualquer acidente que venha a ocorrer, no desempenho de suas tarefas.
- b) A CONTRATADA terá por obrigação fornecer equipamento de proteção individual (E.P.I.) para os integrantes de sua equipe. As equipes deverão estar devidamente identificadas, uniformizadas e, no desempenho das tarefas, portarem equipamentos de proteção individual, sempre que necessário.
- c) A CONTRATADA terá por obrigação fornecer equipamentos de proteção coletiva (EPC).
- d) Caberá à CONTRATADA zelar pelo perfeito funcionamento das instalações, denunciando com urgência e por escrito as irregularidades ou situações que coloquem em risco a integridade das pessoas, equipamentos e edificações e, neste caso, propor ou apresentar alternativas imediatas para sanar os problemas que, eventualmente, forem identificados nas instalações da AMIGOS DA ARTE e suas Unidades.
- e) Todos os tributos incidentes sobre a prestação de serviços, bem como os que vierem a ser criados por lei, serão de responsabilidade da PROPONENTE.
- f) Correrão por conta da CONTRATADA os encargos tributários, previdenciários e trabalhistas, dissídios trabalhistas coletivos de categoria mão-de-obra, despesas com aquisição de uniformes, equipamentos, materiais, transportes, etc., além de outros gastos de qualquer natureza, inclusive com fornecimento de vale-transporte aos funcionários destacados para os serviços.

4. PRAZO CONTRATUAL

- 4.1. O prazo terá início na assinatura do contrato e encerramento no dia 24/06/2025.

5. PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 5.1. Os proponentes interessados em participar do certame deverão ofertar preços unitários por pessoa, valor adicional para hora extra, e valor total de acordo com o item 2, expressos em moeda corrente nacional, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto no item 1.1.

5.2. 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.

5.3. **DESPESAS ADICIONAIS:** Nos valores informados na proposta deverão estar inclusas todas as despesas com mão-de-obra, refeição, hidratação, vale-transporte e quaisquer outros benefícios e valores extras pagos aos colaboradores, equipamentos e materiais necessários, taxas, inclusive de administração, emolumentos e quaisquer despesas operacionais, bem como todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, despesas e obrigações financeiras de qualquer natureza e outras despesas, diretas e indiretas, enfim, todos os componentes de custos dos serviços necessários à perfeita execução do objeto, ficando o responsável pela empresa obrigada a realizar os serviços pelo valor resultante da sua Proposta.

5.4. 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.

6. 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 no item 7, exclusivamente e somente para o e-mail: chamadas@amigosdaarte.org.br, com assunto: “**Chamada Pública CP235/2025 – Prestação de serviços de Buffet com fornecimento de alimentação e outros serviços correlatos e de suporte para o Prêmio Governador em São Paulo.**”

- a) A proposta de preço deverá indicar o valor unitário por pessoa por dia, bem como o valor total baseado no valor total estimado e com todas as despesas inclusas.
- b) A proposta deverá indicar a forma de cálculo da hora extra, se houver.
- c) Será necessário emitir nota fiscal referente aos serviços prestados. O valor unitário apresentado deverá incluir todas as taxas e despesas.
- d) Alimentação, uniforme e transporte dos colaboradores da equipe será por conta da empresa contratada.
- e) Transporte por conta da empresa Contratada e deverá estar incluso na proposta.

7. HABILITAÇÃO

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

7.2. 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;

7.3. 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.

7.4. As condições de habilitação jurídica e de regularidade fiscal serão verificadas antes da celebração do contrato.

7.5. A APAA poderá solicitar, a qualquer tempo, a complementação da documentação de habilitação enviada por ocasião da inscrição.

7.6. As condições de habilitação jurídica e de regularidade fiscal deverão ser mantidas ao longo de todo o período contratual.

7.7. HABILITAÇÃO TÉCNICA

- a) A empresa proponente deverá comprovar experiência em ações correlatas ao objeto proposto através de portfólios e experiência no ramo de serviços de alimentação em evento, comprovada por meio de portfólio.
- b) Licença de Funcionamento Sanitária válida, nos termos da Portaria SMS/2215/2016;
- c) Apresentar o registro da pessoa jurídica ou do responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN), bem como comprovar o vínculo com a proponente, por meio de contrato de prestação de serviços ou outro documento equivalente;
- d) Currículo do Chef responsável;
- e) CNAE vinculado ao seu objeto social compatível com as atividades descritas no item 1 (CNAE 5620-1/02);

- **A não apresentação de toda a documentação solicitada acima implicará na inabilitação da concorrente.**

8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Para efeito de comprovação de aptidão para a prestação do serviço, serão considerados como similares ou compatíveis o(s) atestado(s) e/ou portfólio apresentados, que comprove o proponente ter fornecido itens em especificação e quantidades não inferior a 50% (cinquenta por cento) do quantitativo constante no **item 2. DOS SERVIÇOS** deste de Termo de Referência.

b) A comissão julgadora poderá ainda solicitar contratos, notas fiscais relacionadas ao(s) atestado(s) e/ou portfólio(s) apresentados.

9. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

9.1. 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;

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

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1. 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.
- 10.2. 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.
- 10.3. 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.
- 10.4. 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.
- 10.5. 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).
- 10.6. 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.
- 10.7. 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.

11. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

- 11.1. As empresas interessadas poderão solicitar esclarecimentos por escrito à APAA, no endereço eletrônico chamadas@amigosdaarte.org.br
- 11.2. Os serviços solicitados nesta Chamada poderão ser fracionados a título de economicidade para a Associação.
- 11.3. 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.
- 11.4. 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
- 11.5. O prazo de recebimento de propostas poderá ser prorrogado a exclusivo critério da APAA.

12. CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO E JULGAMENTO: Menor Preço