

## Chamada Pública CP441/2025 – Catering de Frutas para Cultura FIT FEST

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 18 e 25 de agosto de 2025**, receberá **propostas até as 15h00 (três horas da tarde) do dia 25/09/2025**, de empresas especializadas em Catering de Frutas para o projeto Cultura FIT FEST, em São Paulo, indicando as seguintes exigências e necessidades relativas à prestação dos serviços desejada:

### 1. OBJETO

1.1. Contratação de serviço de **Catering de Frutas**, incluindo transporte, montagem, desmontagem, decoração, monitoramento das mesas para reposição e limpeza, conforme as especificações contidas nesta chamada, **para atender à demanda do Projeto Cultura FIT FEST em São Paulo**, nas ações da Emenda Parlamentar Federal – EF Cultura FIT FEST – Deputado Paulo Bilynsky, **TERMO DE FOMENTO Nº 961667/2024 e PROCESSO Nº 01400.010447/2024-22**.

### 2. DOS SERVIÇOS:

2.1. Os interessados em participar desta Chamada Pública deverão apresentar proposta de preço considerando a data, o período (horário de atendimento) e a quantidade de pessoas indicados no item 2. O serviço a ser contratado deverá atender às seguintes especificações:

- Fornecimento de frutas frescas (mínimo de 5 variedades por dia, incluindo opções da estação), higienizadas e prontas para consumo, apresentadas de forma atrativa e mantidas em temperatura adequada, com reposição contínua durante o horário do evento;

### 2.2. ESCOPO DO SERVIÇO:

2.3. O evento será realizado nos dias 30 e 31 de agosto de 2025, com atendimento contínuo das 8h às 21h. Os horários de maior fluxo de participantes, que demandarão atenção especial, são os seguintes:

– Das 08h às 10h00

– Das 15h às 19h00

– Das 20h às 21h00

**Quantidade estimada por dia: 500 pessoas.**

#### a) Variedade mínima:

- Mínimo de 5 tipos de frutas por dia, sendo pelo menos 2 da estação.
- Opções cortadas (em cubos, fatias ou porções individuais) e inteiras, conforme necessidade.
- Exemplo de frutas sugeridas: melancia, melão, abacaxi, banana, maçã, uva, mamão, morango, manga, kiwi, entre outras.

#### b) Higienização e manipulação:

- Frutas lavadas, higienizadas e preparadas em conformidade com as normas da ANVISA.
- Uso de luvas, toucas e máscaras pelos manipuladores de alimentos.
- Proteção das frutas expostas com barreiras físicas (tampas, protetores acrílicos ou similares) para evitar contaminação.

#### c) Apresentação:

- Montagem em mesas ou balcões com utensílios adequados (travessas, bandejas, recipientes térmicos, pegadores).
- Decoração simples e funcional, compatível com a identidade visual do evento.
- Organização por cores e cortes para atratividade visual.

d) **Reposição contínua:**

- Monitoramento constante das mesas e reposição imediata sempre que necessário, para garantir frescor e variedade.
- Retirada de frutas que apresentarem sinais de oxidação ou deterioração.

e) **Equipe:**

- Mínimo de 2 atendentes por ponto de distribuição, uniformizados e identificados.
- Equipe treinada para reposição, limpeza e organização do espaço.
- Supervisor de catering para coordenar o serviço e ser ponto de contato com a organização do evento.

f) **Infraestrutura e logística:**

- Empresa responsável pelo transporte seguro das frutas até o local, mantendo-as refrigeradas.
- Fornecimento de todos os equipamentos e utensílios necessários (mesas, recipientes, protetores, facas, pegadores, lixeiras com tampa, sacos de lixo).
- Sistema de descarte adequado para resíduos orgânicos e embalagens, com limpeza constante do espaço.

g) **Padrões de qualidade:**

- Frutas frescas, sem machucados, maduras no ponto ideal e de boa procedência.
- Temperatura controlada para conservação (uso de caixas térmicas ou refrigeração).
- Atendimento contínuo durante todo o horário do evento (das 8h às 21h).

➤ **Importante:** Não haverá espaço disponível para preparo ou manipulação de alimentos no local. Os custos com eventuais materiais descartáveis necessários para o acondicionamento e o serviço das porções destinadas ao consumo imediato por até 500 pessoas por dia de evento deverão estar contemplados na proposta orçamentária.

**Observação:** O fornecedor deverá enviar uma listagem para a equipe de produção técnica da APAA, informando o(s) dado(s) do(s) funcionário(s) (nome e nº dos documentos RG e CPF) bem como o(s) dado(s) do(s) veículo(s) que precisarão acessar o ginásio do Ibirapuera nos dias da prestação do serviço em questão.

#### 2.4. Disposições Gerais:

➤ **É fundamental comunicar previamente ao Fiscal do Contrato qualquer alteração no escopo durante a realização da prestação de serviço. Modificações não autorizadas poderão acarretar penalidades e/ou a não aceitação do serviço executado.**

2.5. Será necessário emitir nota fiscal referente aos serviços prestados, o valor apresentado já deverá contar incluso todas as taxas e despesas.

2.6. Alimentação, uniforme e transporte dos colaboradores da equipe será por conta da empresa contratada e deverá estar incluso na proposta.

#### 2.7. LOCAL E DATA DO EVENTO:

Ginásio do Ibirapuera – Rua Manuel da Nóbrega, 1361 – Ibirapuera, São Paulo

##### Cronograma

- **Data do evento: 30 e 31 de agosto de 2025 - Horário do evento: Das 8h às 21h**

**Montagem:** 30 de agosto de 2025 (se precisar, pode ser dia 29/08)

**Desmontagem:** 31 de agosto de 2025

**Horário de entrega:** A combinar.

**Horário de retirada:** A combinar

- Eventuais mudanças no cronograma do evento poderão acarretar alterações no período, na data e no local da prestação de serviço, e serão comunicadas pela produção com, no mínimo, 48 horas de antecedência.

**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 das frutas, garantindo que estejam frescas, próprias para o consumo e apresentadas de forma adequada, sem negligenciar a disposição e a estética das frutas servidas.

- j) 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.
- k) A equipe de apoio deverá usar luva e touca descartáveis, avental e sapatos brancos, conforme orientações da **ANVISA** para manuseio de alimentos e bebidas.
- l) A Contratada deverá providenciar o devido transporte e condições de acondicionamento, higiene, entrega e descarregamento das frutas e demais materiais no endereço indicado pelo Fiscal do Contrato.
- 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 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 no local do evento.
- 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 31/08/2025.

### 5. PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 5.1. **Os proponentes interessados em participar do certame deverão apresentar proposta de preço considerando a data, o período (horário de atendimento) e a quantidade de pessoas indicados no 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

6.1. 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 no item 7, exclusivamente e somente para o e-mail: [chamadas@amigosdaarte.org.br](mailto:chamadas@amigosdaarte.org.br), com assunto: “**Chamada Pública CP441/2025 – Catering de Frutas para Cultura FIT FEST.**”

**a) Enviar proposta até as 15h00 (três horas da tarde) do dia 25/08/2025**

- b) A proposta de preço deverá indicar o valor unitário por item, bem como o valor total baseado no valor total estimado e com todas as despesas inclusas.
- c) A proposta deverá indicar a forma de cálculo da hora extra, se houver.
- d) Será necessário emitir nota fiscal referente aos serviços prestados. O valor unitário apresentado deverá incluir todas as taxas e despesas.
- e) Alimentação, uniforme e transporte dos colaboradores da equipe será por conta da empresa contratada.
- f) 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 apresentar portfólio que comprove experiência mínima de 01 (um) ano no ramo de catering ou fornecimento de alimentação para eventos.
- b) Licença de Funcionamento Sanitária válida, nos termos da Portaria SMS/2215/2016;
- c) CNAE vinculado ao seu objeto social compatível com as atividades descritas no item 1.

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

#### 8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) 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](mailto: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](mailto: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