

Chamada Pública CP604/2025 – Catering, Buffet e Coquetel – Encontro Mais Orgulho

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 19 e 27 de novembro de 2025**, receberá propostas de empresas especializadas em Serviço de **Catering, Buffet e Coquetel para o Encontro Mais Orgulho**, que acontecerá no **Teatro Sérgio Cardoso na Bela Vista em São Paulo**, indicando as seguintes exigências e necessidades relativas à prestação de serviço desejada.

1. OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada em serviço de **Catering, Buffet e Coquetel**, de acordo com os quantitativos estimados e as especificações contidas nesta chamada, **para atender à demanda do Encontro Mais Orgulho, que acontecerá no Teatro Sérgio Cardoso na Bela Vista em São Paulo, nas ações previstas no Programa Mais Orgulho.**

2. DOS SERVIÇOS:

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

2.2. ESCOPO DO SERVIÇO:

- 2.3. Serviços de Catering, Buffet e Coquetel, conforme cronograma detalhado abaixo, durante os dias de realização do Encontro Mais Orgulho.

- **Cardápio: Deverá seguir os moldes abaixo, respeitando cada modalidade.**

a) Catering: Público Estimado de 70 pessoas.

CRONOGRAMA

13/12/2025 – Welcome Coffee – 70 pessoas, das 08h30 às 10h30.

Sugestão de Cardápio:

Bebidas:

- Suco de laranja
- Café coado
- Chá diversos
- Leite quente
- Achocolatado

Comidas

- Lanche de peito de peru com cream cheese
- Lanche quatro queijos
- Pão de queijo
- Assadinho de frios ou frango com requeijão
- Bolo de maçã com castanhas
- Bolo de laranja com damasco
- Bolachinhas de churros
- Salada de frutas

b) Buffet: Público Estimado de 70 pessoas.

13/12/25 - Almoço – Estimativa de 70 pessoas, 12:00 às 14:30

Sugestão de Cardápio:

Bebidas

- Água Mineral com e sem gás
- Refrigerante Coca-Cola normal e zero
- Suco natural de abacaxi com hortelã

Finger food (escolher 4 opções)

- Risoto Caprese
- Penne ao molho sugo
- Picadinho de mignon com arroz e farofa
- Sofioli quatro queijo ao molho de tomate
- Escondidinho de carne seca
- Camarão ao curry
- Iscas de salmão com mousseline de mandioquinha
- Salada multi grãos com damasco e amêndoas laminadas
- Tacinha de salada de mix folhas verdes com queijo grana padano, tomate cereja e nozes
- caramelizadas

Sobremesa (escolhe 2 opções)

- Pudim de leite
- Tacinha de merengue de morango
- Tortinha de pistache com frutas vermelhas
- Taças de Salada de Frutas
- Tacinhas de iogurte Granola e Frutas amarelas
- Waffle doce de leite Argentino e Nutella

c) Coquetel: Público Estimado de 70 pessoas.

CRONOGRAMA

13/12/25 - Almoço – Estimativa de 70 pessoas, 12:00 às 14:30

Bebidas

- Suco de laranja ou de uva integral
- Água mineral com e sem gás
- Refrigerante Coca-Cola normal e zero

Comidas

- Lanchinho natural de atum com queijo branco e cenoura ralada
- Canapé de figo Parma e Mel
- Folhado de palmito
- Baby Quiche de alho Poró
- Pão de queijo
- Carolina de doce de leite

- Muffin de limão com mirtilo

- **Observação: Na apresentação da proposta**, 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**.

Serviço Volante e Estações de Atendimento:

Os alimentos deverão ser servidos por meio de serviço volante, com preparações prontas para consumo ou finalizadas próximas ao momento da oferta, garantindo que cheguem ao público sempre frescos e em temperatura adequada. Além do serviço volante, deverá ser montada uma ilha de comida e disponibilizadas bebidas em tinas de gelo. A apresentação, o cuidado com o tempo de circulação e a organização das estações são essenciais para assegurar a qualidade e a experiência gastronômica esperada.

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

2.4. Infraestrutura disponível no local (Teatro Sérgio Cardoso):

- Uma copa com geladeira, pia e microondas.
- Pontos de energia elétrica (220V).
- **Limpeza** da área utilizada, bem como retirada e descarte dos resíduos gerados, será de responsabilidade da empresa contratada.

2.5. Obrigação da contratada:

- O serviço deverá contemplar toda a logística de transporte, armazenamento e atendimento dos alimentos e bebidas, incluindo a montagem e desmontagem da estrutura necessária, com utensílios e equipamentos de apoio. A execução deverá abranger todos os serviços correlatos, infraestrutura e suporte operacional necessários, relacionados ao objeto desta chamada pública, para garantir a qualidade, segurança e eficiência do atendimento ao público.
- Fornecer todos os utensílios e equipamentos de apoio necessários (somente equipamentos elétricos são permitidos);
- Fornecer alimentos semi preparados, apenas para finalização;
- **Serviço:** Volante + Ilha montada de comida + bebidas em tinas de gelo;
- Disponibilizar louças, talheres, copos de vidro, guardanapos;
- Disponibilizar mesas pranchão com toalhas pretas para os ambientes;
- Taças de vidro para serviço de bebida alcoólica como espumante (***bebidas alcóolicas não estão contempladas nesta chamada**).
- **Limpeza da área utilizada**, bem como retirada e descarte dos resíduos gerados, será de responsabilidade da empresa contratada.
- Garantir equipe técnica e operacional: garçons, maitre, coordenador de staff e equipe de cozinha.

Infraestrutura e logística: A empresa contratada será responsável por todo o transporte, combustível, equipamentos, materiais e alimentação de sua equipe, garantindo a plena operação dos serviços durante o evento.

2.6. Disposições Gerais:

- O número de pessoas poderá variar conforme previsão de público, sendo um quantitativo estimado de no mínimo 70 pessoas para cada tipo de serviço (catering, Buffet e Coquetel). Nessa hipótese, serão considerados os preços unitários por pessoa adicional.

➤ **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.**

- 2.7. A quantidade de convidados mencionada no item 2.6. poderá variar e será avisado pela produção da APAA.
- 2.8. O valor total do contrato será calculado a partir dos preços unitários ofertados e do quantitativo final de pessoas.
- 2.9. 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.
- 2.10. Alimentação, uniforme e transporte dos colaboradores da equipe da Contratante será por conta da empresa contratada.
- 2.11. Transporte e Frete por conta da empresa Contratada e deverá estar incluso na proposta.

2.12. LOCAL E DATA DO EVENTO:

Local do evento: Teatro Sérgio Cardoso - Rua Conselheiro Ramalho, 538, Bela Vista, São Paulo/SP.

2.13. Cronograma previsto para execução do serviço: Dia 13/12/2025 conforme cada modalidade prevista.

- Eventuais mudanças no cronograma do evento poderão acarretar mudanças no período, na data e no local da prestação de serviço, e serão comunicadas pela produção do evento 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 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 a relação com o nome, número do CPF e do RG de toda a equipe de colaboradores mobilizada para a prestação do serviço para a produção antes do evento.**

- 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 2.2.

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 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 contrato terá início na data de sua assinatura e terminará após a prestação do serviço.

5. PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 5.1. **Os proponentes interessados em participar do certame deverão ofertar proposta com preços unitários por pessoa e por tipo de serviço (catering, buffet e coquetel), bem como valor adicional por hora extra e valor total conforme especificação 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 incluídas 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, com assunto: **“Chamada Pública CP604/2025 – Catering, Buffet e Coquetel – Encontro Mais Orgulho.”**

- a) A proposta de preço deverá indicar o valor unitário por pessoa, separado por tipo de serviço, bem como o valor total calculado com base no número estimado de pessoas, incluindo todas as despesas.
- 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 apresentar portfólio que comprove experiência na realização de eventos, especificamente envolvendo incluindo atestados de capacidade técnica fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 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 (CNAE 5620-1/02);

- **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), 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