

Chamada Pública CP614/2025 – Buffet para o Coquetel de encerramento do projeto “Clipe da Quebrada” 2025 – Teatro Sérgio Cardoso

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 **26 de novembro e 03 de dezembro de 2025**, receberá propostas de empresas especializadas na prestação de serviços de **buffet para coquetel de encerramento do projeto “Clipe da Quebrada” 2025 no Teatro Sérgio Cardoso**, no bairro Bela Vista em São Paulo, indicando as seguintes exigências e necessidades relativas à prestação de serviços desejada:

1. OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de **buffet para o coquetel de encerramento do projeto “Clipe da Quebrada” 2025**, com fornecimento de alimentos, bebidas, equipe de apoio e estrutura necessária, conforme padrões sanitários e operacionais, incluindo entrega, material e insumos necessários à execução do serviço, de acordo com os quantitativos estimados e as especificações contidas nesta Chamada Pública, **Teatro Sérgio Cardoso**.

2. DOS SERVIÇOS:

- 2.1. Os interessados em participar desta Chamada Pública deverão apresentar proposta para a prestação de serviço de buffet na modalidade coquetel, o serviço será destinado ao

Os valores deverão ser apresentados de forma fechada, considerando os seguintes públicos estimados:

Mínima estimada: 100 pessoas.

Máxima estimada: 150 pessoas

Data: 15/12/2025

Horário do evento será: 19h às 22h

- Às 22h00, a equipe da empresa contratada deverá encerrar a prestação do serviço, deixando os alimentos não consumidos devidamente acondicionados conforme orientação do Fiscal do Contrato, bem como o local limpo e organizado.

- Na comissão, será definida e aprovada a proposta com a quantidade de pessoas necessária.

- 2.2. Eventuais mudanças no cronograma do evento **poderão acarretar alterações na quantidade de pessoas atendidas e serão comunicadas pela produção do evento** com a devida antecedência.

2.3. ESCOPO DO SERVIÇO:

Serviço Volante: Os alimentos deverão 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 dos itens e o cuidado com o tempo de circulação são essenciais para assegurar a qualidade e a experiência gastronômica esperada.

Sugestões de itens para a categoria Coquetel

Bebidas frias:

- Água (com e sem gás, servida gelada).
- Sucos (mínimo duas opções de sabor)
- Refrigerantes (de marcas conhecidas e sabores diversos, incluindo versão sem açúcar)

Itens alimentares:

- Pães diversos (integral, francês, mini baguetes).
- Mini sanduíches recheados com opções variadas (vegetariano, frios, pastas).
- Salgadinhos fritos e assados: Mini coxinhas, quibes, pastéis, bolinhos de bacalhau e empadinhas são sempre um sucesso.
- Mini salgados: coxinha, bolinha de queijo, kibe.
- Salpicão vegano: Feito com ingredientes como palmito, milho, ervilha e maionese vegana.
- Dadinho de tapioca com geleia de pimenta
- Quiches (sabores variados).
- Risotos
- Escondidinho de frango com requeijão
- Escondidinho de Carne seca
- Torta de limão
- Cheesse cake de frutas vermelhas
- Canapés
- Torta de frutas
- Mini Carolina de doce de leite
- Mini churros

2.4. Disposições Gerais:

- **A empresa deverá enviar pelo menos duas opções de cardápio**, considerando as sugestões previamente listadas e contemplando alternativas veganas e vegetarianas.
- **Na proposta, devem constar o valor unitário de cada item sugerido**, os respectivos sabores e a quantidade correspondente (litro/unidade), **incluindo o valor do serviço da equipe**, para composição do valor total, com valores fechados para públicos de 100 e 150 pessoas.
- A empresa deverá informar o quantitativo e a qualificação da equipe de cozinha e apoio, incluindo, no mínimo, **equipe de garçons/ garçonetes, coordenador(a) de staff de cozinha e equipe de cozinha**. É obrigatória a presença de equipe para atendimento da demanda durante o período solicitado, sendo responsável pela reposição dos alimentos e pelo serviço aos participantes e convidados do evento.
- O local oferece a infraestrutura de pias e tomadas 110v e 220v, sendo assim a proposta deve contemplar todos os equipamentos e acessórios necessários e essenciais à prestação de serviço.
- O local da prestação de serviço estará à disposição na data da prestação de serviço para realização prévia de montagem e desmontagem de infraestrutura em horário a combinar
- Limpeza e Retirada do Lixo e descarte no lugar indicado é por conta da contratada

2.5. A empresa CONTRATADA deverá fornecer:

- Logística de transporte, armazenamento e serviço dos alimentos e bebidas.
- **Alimentos prontos para o consumo, sem necessidade de preparo no local.**
- **Equipe operacional responsável pela montagem, reposição e manutenção da organização e limpeza das mesas durante todo o período de atendimento**
- Utensílios e equipamentos de apoio.

- **Materiais** como bandejas, talheres, copos, guardanapos e toalhas de mesa são de responsabilidade da empresa contratada. Descartáveis, deverão ser de boa qualidade e adequados ao serviço.
- Se a empresa optar por utilizar utensílios de vidro, deverão ser enviados os valores referentes ao uso desses materiais, bem como os valores destinados à sua reposição, caso necessário.
- **Limpeza** da área utilizada, bem como retirada e descarte dos resíduos gerados, será de responsabilidade da empresa contratada.

2.6. Importante:

➤ **É imprescindível comunicar previamente ao Fiscal do Contrato qualquer alteração na quantidade total prevista, a fim de garantir a devida aprovação. Caso o quantitativo se esgote sem solicitação de ajuste, considerar-se-á encerrado o fornecimento.**

3. LOCAL E DATA PREVISTAS PARA O EVENTO E PRESTAÇÃO DE SERVIÇO:

Local: Saguão da sala Paschoal Carlos Magno no Teatro Sérgio.

Cronograma previsto:

Data: 15/12/2025

Horário do evento será: 18h às 22h00.

- Possíveis alterações na programação do evento poderão acarretar mudanças no escopo da prestação de serviço, sendo qualquer modificação comunicada previamente pela produção.

4. PRAZO CONTRATUAL

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

5. PREÇOS UNITÁRIOS:

- 5.1. Os proponentes deverão apresentar proposta contendo preços unitários que considerem a data do evento, o período (horário de atendimento) e a quantidade prevista de pessoas, informando valores para o mínimo e o máximo indicados no item 2, contemplando todas as especificações ali descritas.
- 5.2. Todo material, insumos, serviços, taxas, transporte e despesas para prestação do objeto desta chamada deverão estar inclusos na proposta.
- 5.3. Será necessário **emitir nota fiscal** referente aos serviços prestados. O valor apresentado deverá incluir todas as taxas e despesas.
- 5.4. 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.

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 nos itens 6 a 7, exclusivamente e somente para o e-mail: chamadas@amigosdaarte.org.br, com assunto: **“Chamada Pública CP614/2025 – Buffet para o Coquetel de encerramento do projeto “Clipe da Quebrada” 2025 – Teatro Sérgio Cardoso.”**

- a) Os proponentes deverão apresentar proposta contendo preços unitários que considerem a data do evento, o período (horário de atendimento) e a quantidade prevista de pessoas, informando valores para o mínimo e o máximo indicados no item 2, contemplando todas as especificações ali descritas.

- b) Alimentação, uniforme e transporte dos colaboradores da equipe será por conta da empresa contratada.
- c) Transporte por conta da empresa Contratada e deverá estar incluso na proposta.
- d) Será necessário emitir nota fiscal referente aos serviços prestados. O valor total apresentado deverá incluir todas as taxas e despesas. Por tanto, deve -se indicar o documento fiscal que será utilizado para fins de pagamento.

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 atestado de **capacidade técnica**.
 - b) CNAE vinculado ao seu objeto social compatível com as atividades descritas no item 1.
 - c) Licença de Funcionamento Sanitária válida, nos termos da Portaria SMS/2215/2016;
- 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;
- A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará a empresa proponente às sanções previstas em lei.

9. 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.
- c) **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

10. OBRIGAÇÕES GERAIS

- 10.1. Todos os tributos incidentes sobre a prestação de serviços, bem como os que vierem a ser criados por lei, serão de responsabilidade da PROPONENTE.
- 10.2. AS PROPONENTES se obrigam 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.

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. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

12.1. 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.

12.2. 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.

- 12.3. Todos os tributos incidentes sobre a prestação de serviços, bem como os que vierem a ser criados por lei, serão de responsabilidades da CONTRATADA.
- 12.4. A CONTRATADA se obriga a observar as diretrizes contidas na Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), na Lei nº 13.709/2018 (LGPD).
- 12.5. 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.
- 12.6. 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.
- 12.7. 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;
- 12.8. 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.
- 12.9. 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.
- 12.10. **CRITÉRIO DE CLASSIFICAÇÃO:** As propostas serão avaliadas de acordo com o critério de **menor preço**, conforme previsto no regulamento de Compras e Contratações da APAA, desde que atendidas todas as exigências estabelecidas nessa chamada pública.