

Chamada Pública CP94/2026 – Contratação de empresa para prestação de serviços de estrutura de buffet – Encontro de Cônsules 2026.

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, no período **entre 30 de março e 07 de abril de 2026**, receberá propostas de empresas para a **prestação de serviços de estrutura de buffet**, conforme detalhado nos parágrafos a seguir, destinados ao **Encontro de Cônsules 2026**, no programa **Mais Gestão SP**, em São Paulo.

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa para prestação de serviços de estrutura de buffet, com fornecimento de equipe de apoio, manuseio de refeições pré-prontas e fornecimento de bebidas não alcoólicas, incluindo a montagem do espaço no local do evento, bem como a disponibilização de cozinha industrial e utensílios necessários, para o Encontro de Cônsules 2026, no âmbito do programa Mais Gestão SP.

2. DOS SERVIÇOS:

Os interessados em participar desta Chamada Pública deverão apresentar proposta com valor total e fechado, considerando a data e o período de atendimento (horário) indicados no item 2.2, contemplando a execução integral do objeto contratado.

O serviço a ser contratado deverá atender às especificações descritas a seguir:

2.1. ESCOPO DO SERVIÇO:

- As refeições serão fornecidas por empresa distinta, sendo entregues pré-prontas. À empresa contratada caberá o gerenciamento do serviço de buffet no que se refere ao recebimento, à finalização operacional, à manutenção das refeições em temperatura adequada e ao serviço aos participantes, não sendo responsável pelo preparo dos alimentos.
- A empresa Contratada para esta Chamada Pública deverá fornecer:
 - a) Espaço com cozinha industrial devidamente equipado, localizado a uma distância máxima de até 15 (quinze) quilômetros do local de realização do evento, destinado ao recebimento, acondicionamento e manutenção aquecida das pré-prontas, bem como ao apoio operacional.
 - b) Logística de transporte, recebimento, armazenamento, conservação térmica e serviço das refeições pré-prontas, bem como o fornecimento, acondicionamento e distribuição das bebidas não alcoólicas, com atendimento tanto no espaço com cozinha industrial quanto no local do evento;
 - c) Equipe operacional responsável pela montagem da estrutura de apoio, reposição contínua e manutenção da organização e da limpeza das mesas e áreas de serviço durante todo o período de atendimento, no local do evento;
 - d) Utensílios, equipamentos e materiais de apoio necessários à adequada execução dos serviços, incluindo aqueles relacionados à conservação térmica, apoio à distribuição, organização e serviço dos alimentos e bebidas, tanto na cozinha disponibilizada quanto no local do evento;

e) Os utensílios e talheres a serem utilizados na prestação dos serviços, tais como pratos, garfos, facas, colheres, taças e demais itens necessários ao serviço de buffet, deverão ser, preferencialmente, de materiais reutilizáveis, como louça, vidro e/ou inox, sendo vedada a utilização de itens descartáveis. Excepcionalmente, poderá ser admitida a utilização de utensílios e talheres biodegradáveis, desde que previamente acordado com a contratante e devidamente justificado. Nesses casos, a empresa proponente deverá indicar, de forma expressa em sua proposta, os materiais a serem utilizados.

f) Serviços de limpeza da área utilizada para a execução do objeto contratado, tanto no espaço com cozinha industrial quanto no local do evento, bem como a retirada, o acondicionamento e o descarte adequado de todos os resíduos gerados, em conformidade com a legislação ambiental e sanitária vigente.

A) Montagem do Espaço para Estrutura de Buffet, compreendendo a disponibilização dos seguintes itens:

Utensílios de Mesa

- 120 sousplats de ratan;
- 120 guardanapos de linho, com acréscimo de 10 unidades extras;
- 120 garfos e 120 facas, com acréscimo de 20 unidades extras;
- 120 taças para espumante, com acréscimo de 20 unidades extras;
- 120 taças para vinho, com acréscimo de 20 unidades extras;
- 120 taças para água, com acréscimo de 20 unidades extras.

Ilhas Gastronômicas – Prato Principal

- Ilhas gastronômicas;
- 120 pratos, com acréscimo de 20 unidades extras;
- 12 réchauds;
- 15 travessas;
- 10 conchas;
- 10 colheres grandes.

Estrutura para Entradinhas

- 120 pratos de entradinhas/bowls, com acréscimo de 20 unidades extras;
- 120 garfos, com acréscimo de 20 unidades extras.

Estrutura para Bebidas

- 2 champanheiras;
- 3 suqueiras de cristal;
- 80 copos para refrigerante;
- 1 tina para resfriamento de bebidas.

Estrutura para Sobremesa

- 120 bowls ou pratos de sobremesa;
- 120 colheres e 120 garfos.

Estrutura para Café

- 2 garrafas térmicas;

- Copos biodegradáveis;
- Sachês de açúcar, adoçante e palhetinhas.

Disponibilização e Utilização de Cozinha Industrial

A empresa contratada deverá disponibilizar, obrigatoriamente, espaço com cozinha industrial equipada, para utilização nos dias 14 e 15 de abril de 2026, destinada ao apoio operacional, manuseio e finalização das refeições previamente preparadas por empresa distinta.

A cozinha industrial deverá dispor, no mínimo, dos seguintes equipamentos e utensílios:

- fogão;
- forno;
- geladeira;
- panelas;
- assadeiras;
- demais utensílios necessários ao adequado apoio operacional dos serviços.

Profissionais – Equipe Mínima Obrigatória

A empresa contratada deverá, obrigatoriamente, disponibilizar equipe mínima composta pelos seguintes profissionais, para execução dos serviços durante o evento:

- 10 garçons, sendo 5 bilingües;
- 2 maîtres;
- 8 copeiras;
- 1 chef de cozinha;
- 3 auxiliares de cozinha;
- 1 coordenador.

B) Cardápio a ser gerido pela Contratada (Manuseio, aquecimento e finalização)

1. Entradas

- Queijos e salames (Redenção da Serra – Banca do Batista);
- Chips de banana (Jacupiranga);
- Mini sanduíches de linguiça de Bragança com polentas (Bragança Paulista);
- Carpaccio de palmito e empadas (Palmitolândia);
- Rojãozinho (Ribeirão Grande).

2. Pratos Principais

- Galinhada (Guararema)
Preparada com azeite, cebola, tomate, pimentão, alho, açafrão, colorau, sobrecoxa sem pele, arroz parboilizado e queijo parmesão ralado.
- Comida do Lobisomem (Joanópolis)
Arroz com açafrão, frango, milho, ovo, cheiro-verde, canjiquinha com costela de porco, feijão tropeiro, banana milanesa, torresmo, linguiça e leitão.
- Moqueca Caiçara (Registro)
Manjuba moqueada na folha de bananeira.
- Carne na Lata (Redenção da Serra)
Arroz, feijão gordo, polenta, couve, linguiça, torresmo e carne de porco na lata.

- Afogado (Guaratinguetá)
Arroz branco e com açafrão, feijão, músculo cozido com agrião, cenoura e batata, e coração de frango cozido.

3. Sobremesas

- Goiabada cremosa e doce de leite cremoso (Redenção da Serra);
- Doces cristalizados e pastosos (São João da Boa Vista);
- Sorvete de cambuci e geleias (Mogi das Cruzes e Ribeirão Pires).

4. Bebidas

- Suco Maná (Jacupiranga);
- Suco Cajá-Manga (Registro);
- Café (Socorro).

C) Insumos Incluídos na prestação dos serviços (Fornecidos e manuseados pela empresa contratada)

- Suco de laranja natural;
- Água mineral com gás e sem gás;
- Refrigerantes: Coca-Cola e Guaraná (normal e zero).

➤ Importante:

- Na proposta enviada, cada item (taça, louça, utensílio e equipamento) deverá ter especificado seu valor de reposição em caso de perda, quebra roubo ou extravio.
- Em caso de perda ou avaria, a Contratada deverá comunicar formalmente o ocorrido, no prazo máximo de **3 (três) dias úteis** a contar da data de devolução do item, exclusivamente pelo e-mail: chamadas@amigosdaarte.org.br. Após esse prazo, a APAA não se responsabilizará por qualquer tipo de ressarcimento à Contratada.

2.2. LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

Cronograma Previsto para execução do serviço:

Pré-preparo na cozinha industrial: 14/04/2026 e 15/04/2026.

Montagem: 15/04/2026, a partir das 07h00.

Evento: 15/04/2026, das 12h30 às 15h30.

Desmontagem: 15/04/2026, a partir das 16h00.

Local do evento: Salão Nobre - Sala São Paulo - Praça Júlio Prestes, 16 - Campos Elíseos, São Paulo - SP

- 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 pela execução dos serviços contratados, nos termos da legislação vigente e do disposto nesta Chamada Pública, respondendo pela correta disponibilização do espaço com cozinha industrial, montagem da estrutura, fornecimento de utensílios, apoio operacional e fornecimento de bebidas não alcoólicas;

- b) Disponibilizar equipe em quantidade suficiente e devidamente capacitada para a execução dos serviços contratados, incluindo atividades de montagem, operação do espaço, apoio à manutenção e distribuição das refeições pré-prontas e fornecimento das bebidas não alcoólicas;
- c) Disponibilizar aos seus colaboradores todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários à execução das atividades, bem como assegurar o uso de vestimentas adequadas ao manuseio indireto de alimentos e bebidas, em conformidade com as normas sanitárias vigentes;
- d) Assumir integral responsabilidade por quaisquer acidentes de trabalho, mal súbito ou intercorrências envolvendo seus colaboradores ou prepostos durante a execução dos serviços, adotando todas as providências legais e assistenciais cabíveis;
- e) Cumprir integralmente a legislação vigente, em especial as normas federais, estaduais e municipais relativas à segurança, medicina do trabalho, vigilância sanitária, higiene e saúde pública, bem como as normas internas eventualmente estabelecidas pela CONTRATANTE;
- f) Apresentar relatório de prestação de serviços, contendo informações sobre a execução do objeto contratado;
- g) Enviar a relação de colaboradores mobilizados para a prestação do serviço, com antecedência mínima de 24 horas, contendo a quantidade total, o nome completo, o número do CPF e do RG de toda a equipe envolvida. A lista deverá ser encaminhada à produção antes do evento e, posteriormente, anexada à nota fiscal.
- h) Encaminhar previamente à produção do evento a relação nominal de todos os colaboradores mobilizados para a prestação dos serviços, contendo, no mínimo, nome completo e número do documento de identidade (RG);
- i) Indenizar a CONTRATANTE por quaisquer danos causados às suas instalações, equipamentos, ao espaço do evento ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão de seus empregados, prepostos ou subcontratados, inclusive por falhas técnicas, mau uso, imprudência ou negligência;
- j) Zelar pela adequada conservação, integridade, temperatura e apresentação das refeições prontas recebidas de empresa terceira responsável pelo preparo, durante as etapas de recebimento, acondicionamento, manutenção aquecida e disponibilização no local do evento, não sendo responsável pelo preparo, definição de cardápio ou restrições alimentares;
- k) Fornecer as bebidas não alcoólicas, responsabilizando-se integralmente pela qualidade, procedência, acondicionamento, conservação e adequada apresentação, assegurando que estejam próprias para consumo e dentro do prazo de validade no momento do fornecimento;
- l) Garantir que as informações relativas à validade, lote ou data de recomendação para consumo das bebidas não alcoólicas e, quando aplicável, das refeições recebidas, estejam disponíveis por meio de rotulagem do fabricante, etiquetas ou placas de identificação discretas;
- m) Atender às disposições da Portaria CVS nº 15/1991 da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, bem como demais normativas sanitárias aplicáveis, no que se refere ao transporte, acondicionamento, conservação térmica e manipulação de alimentos e bebidas para consumo humano;
- n) Assegurar que a equipe de apoio utilize luvas e toucas descartáveis, avental e calçados adequados, em conformidade com as orientações da ANVISA e demais normas sanitárias aplicáveis ao manuseio indireto de alimentos e bebidas;

- o) Providenciar o transporte, recebimento, acondicionamento, higienização, entrega e descarregamento das refeições prontas, bebidas não alcoólicas, utensílios e demais materiais necessários à execução do objeto, no endereço indicado na Autorização de Serviço;
- p) Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica, as normas sanitárias ou que represente risco à segurança e pessoas, bens ou ao adequado desenvolvimento do evento;
- q) Executar os serviços conforme as especificações desta Chamada Pública e de sua proposta, alocando os recursos humanos necessários e fornecendo todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios indispensáveis à perfeita execução do objeto contratado.
- r) Os equipamentos e insumos necessários ao funcionamento da cozinha industrial e à execução dos serviços deverão estar disponíveis em perfeitas condições de uso durante todo o período do evento.
- s) A correta emissão do código de serviço utilizado na Nota Fiscal é de responsabilidade exclusiva da Contratada, devendo ser compatível com o objeto contratado e documento fiscal de acordo com a legislação. Notas Fiscais emitidas com código incorreto serão glosadas e não serão processadas para pagamento até sua regularização, cabendo à Contratada providenciar a reemissão sem qualquer ônus para a Contratante.

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. Para fins de análise e conferência, a proposta deverá conter planilha de composição de custos, com a discriminação dos principais insumos e serviços que compõem o valor global ofertado, sem prejuízo de que o critério de julgamento será exclusivamente o menor valor global.
 - 5.2. O valor total da proposta deverá ser apresentado considerando o período total de atendimento do evento, conforme cronograma informado nesta Chamada Pública.
 - 5.3. **Importante:**

Em função da Reforma Tributária e da Nota Técnica nº 005/2025, para os casos de **locação**, deverá ser emitida **Nota Fiscal de Serviço (NFS-e)**, conforme decreto municipal da cidade onde a empresa está sediada.

A implementação da NFS-e Nacional e seus prazos dependerão de cada prefeitura, sendo imprescindível verificar as diretrizes do município para garantir a conformidade.
 - 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.
 - 5.5. **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.
 - 5.6. **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 CP94/2026 – Contratação de empresa para prestação de serviços de estrutura de buffet – Encontro de Cônsules 2026.”**
 - a) A Contratada deverá declarar, no ato da apresentação da proposta, que dispõe ou que disponibilizará, no momento da execução contratual, espaço com cozinha industrial equipada, em conformidade com as especificações desta Chamada Pública, assumindo integral responsabilidade pelo cumprimento do objeto, devendo ainda indicar, de forma expressa, o local onde serão realizados o manuseio e o preparo dos alimentos.

- b) Alimentação, uniforme e transporte dos colaboradores da equipe será por conta da empresa contratada.

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 (ANEXO I);
 - 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 Atestado de capacidade técnica de no mínimo 03 (três) eventos de grande porte.
 - b) 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), 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