Chamada Pública CP442/2026 – Refeição Embalada (marmita) e Kit Lanche para o Circuito Cult SP 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, **entre os dias 10 e 17 de novembro de 2026**, receberá propostas de empresas para fornecimento de **refeição em marmita e kit lanches para o projeto Circuito Cult SP 2026, em São Paulo**, indicando as seguintes exigências e necessidades relativas à prestação de serviços desejada:

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de refeição embalada (marmita executiva) e kit lanche, **incluindo entrega, material e insumos necessários à execução do serviço, de acordo com os quantitativos estimados e especificações contidas nesta chamada, para atender à demanda do projeto Circuito Cult SP 2026,** em **São Paulo.**

2. DOS SERVIÇOS:

2.1. Os interessados em participar desta Chamada Pública deverão apresentar proposta com **preço unitário para cada opção de refeição embalada (marmita Regular e Vegana), para cada tipo e Kit Lanche e valor total,** conforme apresentada abaixo. O serviço a ser contratado deverá observar as seguintes especificações:

2.2. **ESCOPO DO SERVIÇO**

a) **Marmitas Executivas (com divisórias)**
Fornecimento de marmitas para alimentação de equipe de produção.
Refeição embalada (marmita executiva): Marmitas com divisórias, talheres, guardanapo
Quantidade estimada: 100 marmitas divididas em:

21/11 - 50 marmitas, sendo 40 da opção 01 ou 02 e 10 marmitas veganas por dia.
22/11 - 50 marmitas, sendo 40 da opção 01 ou 02 e 10 marmitas veganas por dia.

Marmitas Executivas (com divisórias)
Opção 01 - Cada Marmita deve conter no mínimo 400 g, contendo 100g de arroz, 80 g de feijão, proteína com 140g (carne ou frango), 80g legumes.

Opção 02 - Cada Marmita deve conter no mínimo 400 g, macarrão pene ao sugo ou molho branco, contendo 180g de macarrão, proteína com 140g (carne ou frango), 80g legumes.

Opção 03 - Cada Marmita deve conter no mínimo 400 g, contendo 100g de arroz, 80 g de feijão, proteína vegetal com 140g (vegana), 80g legumes.

- **Deverá ser apresentado o valor unitário para cada tipo de refeição embalada (marmita executiva), além do valor total correspondente.**

Embalagem e acessórios:

- Recipiente térmico adequado para alimentos quentes e frios;
- Talheres descartáveis ou reutilizáveis (garfo, faca, colher);
- Guardanapo;

- Sachês de tempero (ex.: sal, azeite, vinagre, pimenta);
- **Frete**

➢ **Todas as refeições devem conter talheres e guardanapos.**

b) **Fornecimento de kit lanche**
Quantidade: 250 kits divididos em:
Dia 19/11 - 25 Kit lanche, sendo 05 unidades veganas por dia.
Dia 20/11 - 25 kit Lanche, sendo 05 unidades veganas por dia.
Dia 21/11 - 100 kit lanche 100/dia, sendo 10 unidades veganas por dia.
Dia 22/11 - 100 kit lanche 100/dia, sendo 10 unidades veganas por dia.

Opção 01: 01 Sanduíche no pão bisnaga tradicional, presunto, queijo mussarela e requeijão, embalado e etiquetado individualmente; 100g. 01 Suco TetraPack 200ml; 01 Fruta da época (Maçã); 01 Complemento doce (Barra de cereal, ou bolinho, ou Bombom); 01 Guardanapo 01 Sacola plástica selada termicamente;

Opção 02: 01 Sanduíche vegano, embalado e etiquetado individualmente; 100g. 01 Suco TetraPack 200ml; 01 Fruta da época (Maçã); 01 Complemento doce (Barra de cereal); 01 Guardanapo 01 Sacola plástica selada termicamente;

Quantidade: 250 kits divididos em:
Dia 19/11 - 25 Kit lanche, sendo 05 unidades veganas por dia.
Dia 20/11 - 25 kit Lanche, sendo 05 unidades veganas por dia.
Dia 21/11 - 100 kit lanche 100/dia, sendo 10 unidades veganas por dia.
Dia 22/11 - 100 kit lanche 100/dia, sendo 10 unidades veganas por dia.

2.3. **IMPORTANTE:**

2.4. **A quantidade mencionada no item 2.2 poderá ser ajustada para mais ou para menos, conforme as necessidades da produção do evento, mediante comunicação prévia à contratada.**

2.5. Caso tenha cobrança de taxa de entrega, deverá constar o valor diário na proposta.

2.6. O valor total do contrato será calculado a partir dos preços unitários ofertados e do quantitativo final de cada item entregue.

2.7. Em razão da possibilidade de aumento pontual no número de pessoas, poderá ser solicitada, eventualmente, a entrega de kits lanches ou marmita em quantidade superior à inicialmente prevista. Essa demanda adicional será comunicada previamente à contratada, devendo ser atendida conforme as condições estabelecidas nesta chamada pública e respeitando os prazos e padrões de qualidade previamente acordados entre as partes.

2.8. **Na proposta, deverá ser apresentado o valor unitário com desconto a ser aplicado caso a quantidade adicional de kits lanches solicitados ultrapasse 25% do quantitativo inicialmente previsto.**

2.9. Da mesma forma, poderão ocorrer situações adversas que resultem na redução do quantitativo final de kits lanche a ser entregue.

NOTA: Eventuais alterações na quantidade estimada de participantes serão comunicadas **formalmente, por e-mail,** e **somente poderão ser efetivadas mediante autorização expressa da APAA**, seja para redução ou para aumento do quantitativo.
Não será permitido qualquer ajuste nos valores ou nas quantidades sem **a referida autorização prévia.**

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

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

4. LOCAL E DATA DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO:

4.1. **Local de entrega:** Mercado Livre Arena Pacaembu (Endereço: Público - Praça Charles Miller - Pacaembu, São Paulo - SP, 01234-010 / Carga e descarga - Rua Capivari, s/n (ou nº 259 / nº 217) – Portão 23, Pacaembu, São Paulo - SP).

4.2. **Cronograma previsto para Entrega: Conforme descrito em cada item.**

- Eventuais alterações no cronograma do evento poderão implicar ajustes na quantidade de marmitas a serem fornecidas**,** e serão comunicadas pela produção do evento com, no mínimo, 48 horas de antecedência.

5. PRAZO CONTRATUAL

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

6. PREÇOS UNITÁRIOS:

6.1. Os proponentes interessados em participar do certame deverão ofertar preços unitários para cada opção de refeição embalada e para kit lanche, bem como o valor total, considerando a data, quantidade e horários indicados no item 2.

6.2. Todo material, insumos, serviços, taxas, transporte e despesas para prestação do objeto desta chamada deverão estar inclusos na proposta.

6.3. **o valor final a ser pago à contratada será referente a quantidade exata de kits lanches fornecidos, de acordo com os alinhamentos diários entre produção e contratada.**

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

6.5. 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.

6.6. **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.

6.7. **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

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.

7. DA PROPOSTA

7.1. 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 CP442/2026 – Refeição Embalada (marmita) e Kit Lanche para o Circuito Cult SP 2026."**

a) A proposta de preço deverá indicar o valor total e unitário para cada refeição (marmita) e kit lanche, assim como o valor para entrega.

a) Será necessário emitir nota fiscal referente aos serviços prestados. O valor unitário apresentado deverá incluir todas as taxas e despesas. Por tanto, deve -se indicar o documento fiscal que será utilizado para pagamento.

8. HABILITAÇÃO

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

8.2. **HABILITAÇÃO JURÍDICA E REGULARIDADE FISCAL**

a) Ficha cadastral preenchida;
b) Contrato social e Alterações se houver;
c) Cartão de CNPJ atualizado e dentro da validade vigente;
d) 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.
e) 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;
f) RG e CPF do Representante Legal (se for procurador juntar cópia da procuração registrada em cartório).
g) Dados bancários da empresa – Pessoa Jurídica (banco, agência e nº da c/c);
h) Telefone e e-mail para contato;

8.3. 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.
8.4. As condições de habilitação jurídica e de regularidade fiscal serão verificadas antes da celebração do contrato.
8.5. A APAA poderá solicitar, a qualquer tempo, a complementação da documentação de habilitação enviada por ocasião da inscrição.
8.6. As condições de habilitação jurídica e de regularidade fiscal deverão ser mantidas ao longo de todo o período contratual.

8.7. **HABILITAÇÃO TÉCNICA**

8.8. A empresa proponente deverá comprovar experiência em ações correlatas ao objeto proposto, por meio de atestados de capacidade técnica, portfólios, e/ou registro de serviços similares executados.

a) CNAE vinculado ao seu objeto social compatível com as atividades descritas no item 1.
b) Alvará Sanitário, Licença Sanitária ou Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária (CMVS), emitido pelo órgão competente, válido e compatível com a atividade objeto da contratação.

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

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;

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

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 obrigarão 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 CONTRANTANTE;

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 º 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.

13. 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.