Chamada Pública CP451/2026 – Prestação de serviços de Buffet (Alto Padrão) com fornecimento de alimentação e outros serviços correlatos e de suporte – 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 16 e 24 de novembro de 2026**, receberá **propostas até as 12h00 do dia 24/11/2026** para **prestação de serviços de Coquetel** (Alto Padrão) com fornecimento de alimentação e **outros serviços correlatos** e de suporte, destinados à Coletiva Maria Callas, no **Teatro Sérgio Cardoso em São Paulo,** indicando as seguintes exigências e necessidades relativas à prestação de serviços desejada:

1. **OBJETO**
   Contratação de serviço de Buffet (Alto Padrão) para fornecimento de alimentação**,** incluindo os serviços correlatos e de suporte para eventos, de acordo com os quantitativos estimados para o período e as especificações contidas nesta chamada, para atender à Coletiva Maria Callas, no Teatro Sérgio Cardoso, em São Paulo.

2. **DOS SERVIÇOS**:
   O serviço a ser contratado deverá observar as seguintes especificações:

   - **Fornecimento de Alimentação Coquetel (Alto Padrão),** para atendimento nas datas e quantidade estimada abaixo:

     Quantidade: 189 pessoas
     Data: 02/12/2026
     Horário do Evento: das 10h às 14h00

     Horário do serviço:
     Receptivo: das 10h às 11h - Somente água.
     Brunch: das 12h30 às 14h - Serviço Híbrido (Volante e Ilha).

     Horário de chegada da equipe: 8h
     Local: Mezanino Sala Paschoal Carlos Magno

2.1. **ESCOPO DO SERVIÇO:**

- **O cardápio deverá ser sugerido pela empresa proponente, devendo seguir os moldes abaixo:**

Serviço Híbrido (Ilhas e Volante): Os alimentos deverão ser servidos por meio de serviço híbrido, combinando estações fixas (ilhas) e serviço volante, com preparo imediato ou finalização próxima ao momento da oferta, de modo a garantir que cheguem ao público sempre frescos e em temperatura adequada para consumo.

A apresentação dos itens, bem como o controle do tempo de exposição nas ilhas e de circulação no serviço volante, deverão ser rigorosamente observados, a fim de assegurar a qualidade dos alimentos e a experiência gastronômica esperada.

Itens mínimos do cardápio (volante):

a) **Finger Foods:** Mínimo 03 opções;
b) **Minipratos:** Mínimo 04 opções;
c) **Doces:** Mínimo 03 opções;
d) **Bebidas** - Água, refrigerante tradicional e zero, suco de frutas, gelo, entre outros.

➢ **Ilha - Bebidas não Alcoólicas e Doces** cuja composição deverá ser sugerida pela proponente para aprovação da APAA.

- **Cardápio deve respeitar as restrições alimentares contendo itens veganos, vegetarianos, sem glúten e sem lactose.**

Observação: Os itens enviados para demonstração deverão compor também o cardápio, somente poderão ser substituídos, mediante aprovação por escrito da responsável pelo evento, desde que mantidos o **padrão de qualidade e excelência exigidos**. A quantidade de opções poderá ser ampliada, mas **nunca reduzida**.

- **Equipe composta:**

A proponente deverá indicar, em sua proposta, o número total de colaboradores que serão alocados para o evento, respeitando o quadro abaixo e garantido o atendimento com qualidade:

- **Mínimo de 01 (um) Chef de Cozinha** – Responsável pelo preparo dos alimentos.
- **Mínimo de 01 (um) Nutricionista** – Presente durante toda a realização do evento, assegurando o controle de qualidade e validade dos alimentos manipulados.
- **Coordenador Operacional** – Responsável pela organização das demandas, **mínimo de 01 um profissional.**
- **Maître** – Mínimo de 01 profissional.

➢ **Informar o número de profissionais para:**
- **Equipe de Cozinha** – Responsável pelo preparo;
- **Equipe de Garçons** – Responsável para servir;

➢ **Carregadores** para montagem e desmontagem – de acordo com a demanda e de responsabilidade da Contratada.

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. **Disposições Gerais:**

- O número de pessoas poderá variar conforme previsão de público, hipótese em que serão considerados os preços unitários por pessoa adicional;
- Na proposta, deverá ser apresentado o valor unitário com desconto a ser aplicado caso a quantidade adicional de pessoas ultrapasse 25% do quantitativo inicialmente previsto;
- O evento será realizado no **dia 02/12/2026, no Teatro Sérgio Cardoso, Bela Vista São Paulo**;
- Infraestrutura e mobiliário: Todos os itens são de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser providenciados pelo prestador do serviço, conforme a necessidade da operação (microondas, forno, pranchão, toalhas, mesa de apoio, cadeira...);
- Louças e materiais por conta da CONTRATADA: Talheres de inox luxo, louças tradicionais, guardanapo, copos e taças de vidro ,xícaras em porcelana, recipientes para gelar, bandejas requintadas para os canapés, rechauds Inox, equipamentos e utensílios de cozinha. Descartáveis apenas guardanapos;
- Limpeza e Retirada do Lixo (Por conta da CONTRATADA):
  I) Manter a limpeza do local onde o serviço de catering for instalado e observar as normas de vigilância sanitária;
  II) Limpeza, resíduos e retirada do lixo por conta da CONTRATADA e deverá estar incluso na proposta;
- O local disponibiliza água, energia elétrica e 02 (dois) pranchões. Havendo necessidade de mobiliários, utensílios, equipamentos ou eletrodomésticos adicionais, estes serão de

responsabilidade da CONTRATADA.

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.

2.4. A quantidade de convidados mencionada no item 2. poderá variar e será avisado pela produção da APAA.
2.5. O valor total do contrato será calculado a partir dos preços unitários ofertados e do quantitativo final de pessoas.
2.6. 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.
2.7. Alimentação, uniforme e transporte dos colaboradores da equipe será por conta da empresa contratada.
2.8. Transporte e Frete por conta da empresa Contratada e deverá estar incluso na proposta.

2.9. **LOCAL E DATA DO EVENTO:**
O evento será realizado no dia: 02/12/2026, no **Teatro Sérgio Cardoso**, localizado no bairro **Bela Vista - Rua Conselheiro Ramalho, 538**, em **São Paulo/SP**.

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 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) 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 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;

q) A correta emissão do código de serviço utilizado na Nota Fiscal ou Fatura é de responsabilidade exclusiva da Contratada, devendo ser compatível com o objeto contratado e com o respectivo documento fiscal, em conformidade com a legislação aplicável;
Notas Fiscais ou Faturas emitidas com código incorreto serão glosadas e não serão processadas para pagamento até a devida 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 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 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 preços unitários por pessoa, considerando o quantitativo estimado e o período previsto, valor adicional para hora extra, e valor total de acordo com o 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, com assunto: **"Chamada Pública CP451/2026 – Prestação de serviços de Buffet (Alto Padrão) com fornecimento de alimentação e outros serviços correlatos e de suporte – Teatro Sérgio Cardoso."**

a) **Enviar propostas até as 12h00 do dia 24/11/2026.**
b) A proposta de preço deverá indicar o valor unitário por pessoa e por dia, bem como o valor total baseado no total estimado e com todas as despesas inclusas.
c) A proposta deverá indicar a forma de cálculo da hora extra, caso ocorra.
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.
g) Na proposta, deverá constar 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 (Anexo I);
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;

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, por meio de portfólio que demonstre atuação no ramo de serviços de alimentação em eventos.
b) Licença de Funcionamento Sanitária válida, nos termos da Portaria SMS/2215/2016;
c) Apresentar o registro da pessoa jurídica ou do responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN), bem como comprovar o vínculo com a proponente, por meio de contrato de prestação de serviços ou outro documento equivalente;
d) Currículo do Chef responsável, devendo comprovar experiência mínima de 03 (três) anos;
e) Currículo da equipe de cozinha, devendo comprovar experiência mínima 03 (três) anos de, no mínimo, 01(um) integrante da equipe.
f) A equipe de garçons, deverá contar com pelo menos 01 (um) profissionais bilíngue (português/inglês), a fim de garantir excelência na comunicação com todos os convidados.
g) 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. **VISTORIA TÉCNICA**
a) As empresas interessadas, por intermédio dos seus respectivos representantes devidamente habilitados, deverão efetuar vistoria obrigatória nas instalações da APAA, **até o dia 23/11**, no endereço constante no Item 2.9 e tomar conhecimento das condições para execução dos serviços, devendo apresentar juntamente com a proposta uma declaração de vistoria para o local, conforme o modelo do

"**ANEXO II Termo de Vistoria**", não podendo alegar qualquer desconhecimento como elemento impeditivo da formulação da proposta ou do perfeito cumprimento do contrato.

b) As vistorias deverão ser realizadas previamente à apresentação da proposta e, para tanto, a PROPONENTE deverá AGENDAR A VISTORIA, nos dias úteis, na pelos telefones nº (11) 3882.8080 ramais 187, com Gisele ou Natasha, no horário das 09 às 17 horas.

10. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

10.1. 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;

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

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. 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.

11.2. 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.

11.3. 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.

11.4. 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.

11.5. A Contratada se obriga a observar as diretrizes contidas na Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e na Lei º 13.709/2018 (LGPD).

11.6. 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.

11.7. 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.

12. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

12.1. As empresas interessadas poderão solicitar esclarecimentos por escrito à APAA, no endereço eletrônico chamadas@amigosdaarte.org.br

12.2. Os serviços solicitados nesta Chamada poderão ser fracionados a título de economicidade para a Associação.

12.3. A APAA não se obriga a contratar a totalidade dos itens constantes desta Chamada Pública, podendo realizar a contratação de forma parcial ou integral, conforme sua conveniência, disponibilidade orçamentária e interesse institucional.

12.4. 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.

12.5. 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

12.6. O prazo de recebimento de propostas poderá ser prorrogado a exclusivo critério da APAA.

13. CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO E JULGAMENTO: Menor Preço

14. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

14.1. Considerando a natureza do serviço e a necessidade de aferição da qualidade técnica e sensorial dos produtos ofertados, todos os proponentes interessados deverão apresentar amostra do serviço e dos produtos ofertados, conforme as especificações constantes nesta chamada pública e na data estipulada no item 2.9. As amostras serão avaliadas pela comissão julgadora, por meio de degustação, com base em critérios objetivos previamente definidos e indicados nos item 14.3. A exigência visa garantir a adequação do serviço ao público-alvo e não constitui condição de habilitação, mas sim de julgamento da proposta.

14.2. Os interessados que estiverem habilitados tecnicamente (documentação entregue) serão comunicados para **comparecer no dia 25/11/2026***, em horário a combinar com a **comissão julgadora, no Teatro Sérgio Cardoso**, a fim de apresentarem a amostra do serviço e dos produtos ofertados.

*Eventuais alterações serão comunicadas pela produção.

14.3. **Serão adotados os seguintes critérios de julgamento das propostas:**

a) **Cardápio**: variedade do menu, demonstrando diversidade de opções gastronômicas, compatíveis com o perfil do público-alvo do evento. Importante apresentar ao menos 1 (uma) amostra de cada uma das seguintes opções:

I. **Finger foods**: 1 (uma) opção;

II. **Minipratos**: 1(uma) opção;

III. **Sobremesas**: 1 (uma) opção;

IV. **Bebidas**: 1 (uma) opção de suco de fruta natural;

V. **Mesa de saída**: 1 (uma) opção de bebida, 1 (uma) opção de salgado e 1 (uma) opção de doce, conforme previsto na proposta apresentada.

b) **Atendimento e organização**: análise da equipe de profissionais proporcional ao tamanho do evento (a empresa proponente deverá apresentar, em sua proposta, o quantitativo de profissionais conforme o público estimado no item 2, respeitando a distribuição no quadro no item 2.1).

c) **Custo-benefício**: avaliação da proposta orçamentária quanto à clareza e a relação entre custo e

qualidade do serviço oferecido. É necessário apresentar o custo aberto de todos os itens que compõem a proposta, incluindo equipe, produtos, utensílios e despesas operacionais, além de indicar eventuais taxas adicionais com transparência.

14.4. Todos os participantes desta chamada pública poderão acompanhar o procedimento.

14.5. Os proponentes que não apresentarem as amostras, que as apresentarem fora do prazo estabelecido ou em desacordo com as especificações terão suas propostas desclassificadas.

14.6. O ônus da apresentação das amostras é de responsabilidade dos proponentes.