Chamada Pública CP453/2026 – Catering – Encontro Mais Orgulho 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 18 e 26 de novembro de 2026**, receberá propostas de empresas especializadas na prestação de serviços de Serviço de Catering, para atendimento ao **Evento de Encerramento: Encontro Mais Orgulho 2026**, a ser realizado no Teatro Sérgio Cardoso, na Bela Vista, em São Paulo.

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de **Catering** com fornecimento de itens alimentares, bebidas quentes e frias, equipe de apoio e estrutura necessária à execução do serviço, em conformidade com as normas sanitários vigentes, incluindo entrega, material e insumos necessários à execução do serviço, de acordo com os quantitativos estimados e as especificações contidas desta Chamada Pública, para atendimento receptivo e aos camarins, **Evento de Encerramento: Encontro Mais Orgulho 2026**, a ser realizado no Teatro Sérgio Cardoso, na Bela Vista, em São Paulo.

2. DOS SERVIÇOS:

Evento: Dia 05/12/2026 - 08h30 às 19h00

Catering: Receptivo e serviço para 03 camarins

a) **Ilha (Palestra): Durante todo o período do evento o fornecedor deverá deixar disponível ilha com água, água saborizada, café, chá e bolachas amanteigadas.**

b) **Receptivo (Mezanino) e Coffee (Térreo) – 150 pessoas**

1º Serviço - das 8h30 às 10h00

2º Serviço - das 16h30 às 18h00 (Brinde)

c) **Camarins - 21 pessoas**

1º Serviço - das 8h30 às 10h00

2º Serviço - das 16h30 às 18h00

Serviço para 03 camarins, sendo:

Camarim 01: 05 pessoas
Camarim 02: 10 pessoas
Camarim 03: 06 pessoas.

- **O serviço deverá contar com reposição dos produtos durante o período informado**.

Cardápio

- Mini lanchinho com pasta de queijos
- Mini lanchinho berinjela (Vegetariano)
- Mini croissant salgado
- Delícia de queijo
- Torta de frango
- Focaccia de calabresa
- Bolo de maçã com castanhas
- Bolo de chocolate

- Mini tortinha de limão
- Mini folhado de doce de leite
- Quiche de chocolate
- Churros
- Petit four
- Café
- Chás diversos
- Suco de frutas
- Água sem gás
- Água com gás
- Refrigerante normal e zero (Coca Cola e Guaraná Antárctica)

➢ **Seguir o mesmo cardápio para receptivo e camarins**.

- A proposta deverá comtemplar todo material gastronômico para execução do serviço, tais como pranchão, toalhas, pratos, fingers, bolws, talheres, copos de vidro, taças de vidro, xicaras de porcelana, suqueiras em cristal, jarras, bandejas, guardanapos de papel, microondas e/ou fornos elétricos, e o que mais se fizer necessário para o bom desempenho e atendimento da gastronomia do evento.
- A contratada deverá disponibilizar, no mínimo, 100 (cem) taças de vidro e realizar o serviço de distribuição das bebidas durante o brinde. O fornecimento das bebidas alcoólicas será de responsabilidade de terceiro, não compondo o objeto desta contratação nem o escopo de fornecimento da contratada.

➢ Para atendimento aos 03 (três) camarins, a contratada deverá disponibilizar 03 (três) toalhas e 03 (três) arranjos florais, sendo 01 (um) arranjo para cada camarim, além de 01 (um) arranjo floral destinado à área de receptivo.

Observações:

- A contratada deverá disponibilizar chef de cozinha, auxiliares de cozinha, copeiras, garçons e coordenador de evento para o atendimento nos locais onde for necessário, sendo serviço volante.
- O fornecedor deverá trazer o material não perecível no dia anterior ao evento, bem como, todo equipamento e eletrodomésticos.
- O local conta com água e luz.

OBSERVAÇÃO: Todo lixo produzido deverá ser levado pela empresa contratada.

A contratada deverá considerar, em sua proposta, quantitativos de alimentos, bebidas e demais insumos suficientes para atender o público estimado durante todo o período de prestação dos serviços. Não serão aceitas cobranças adicionais decorrentes de insuficiência de alimentos, bebidas ou insumos necessários à execução do objeto, sendo de responsabilidade da contratada o adequado dimensionamento dos quantitativos. Eventuais complementações não previstas no escopo originalmente contratado somente poderão ser realizadas mediante solicitação expressa e autorização prévia do fiscal do contrato ou representante designado pela APAA.

IMPORTANTE:

NOTA: Eventuais alterações na quantidade estimada de participantes serão comunicadas formalmente, por e-mail, e somente poderão ser efetivadas mediante autorização expressa da APAA. Em caso de alteração do público estimado, a APAA informará a contratada previamente para as providências cabíveis. Não será permitido qualquer ajuste no escopo contratado sem a referida autorização prévia.

- **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**.

3.1. **Disposições Gerais:**

- Fornecimento de alimentos e bebidas em condições adequadas de higiene, conservação e temperatura, observando a legislação sanitária vigente;
- Disponibilização de equipe mínima composta por garçonete e copeira, em número compatível com o porte do evento;
- 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;
- 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 com o Fiscal do Contrato;
- Limpeza e Retirada do Lixo e descarte no lugar indicado é por conta da Contratada.

3.2. **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 do evento;**
- 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.

4. LOCAL E DATA PREVISTAS PARA O EVENTO E PRESTAÇÃO DE SERVIÇO:
Data prevista para execução do serviço:
Evento: 08h30 às 19h00

Observação: Durante todo o período do evento o fornecedor deverá deixar disponível ilha com água, água saborizada, café, chá e bolachas amanteigadas.

Data prevista para execução do serviço:
Local: Teatro Sérgio Cardoso -

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

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 apresentar proposta com o preço considerando a data, o período (horário de atendimento) e a quantidade prevista de pessoas, conforme indicado e especificações solicitadas 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. Será necessário **emitir nota fiscal** referente aos serviços prestados. O valor apresentado deverá incluir todas as taxas e despesas.

6.4. 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.

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 CP453/2026 – Catering – Encontro Mais Orgulho 2026.”**

a) A proposta deverá contemplar todos os quantitativos de alimentos, bebidas, materiais, insumos e demais recursos necessários ao atendimento do público estimado durante todo o período de prestação dos serviços, não sendo admitidas cobranças adicionais decorrentes de erro ou insuficiência no dimensionamento realizado pela contratada.
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.

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 (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;

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**

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.

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. PREÇOS E CONDIÇOES 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 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

11. OBRIGAÇÕES GERAIS

11.1. Todos os tributos incidentes sobre a prestação de serviços, bem como os que vierem a ser criados por lei, serão de responsabilidade da PROPONENTE.

11.2. 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.

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. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

13.1. 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 quaisquer danos causados às suas instalações, decorrentes de ações ou omissões de colaboradores da CONTRATADA, ainda que ocorridos durante a execução dos serviços
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.
o) 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 com o respectivo documento fiscal, em conformidade com a legislação aplicável.
Notas Fiscais 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.

13.2. 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.

13.3. Todos os tributos incidentes sobre a prestação de serviços, bem como os que vierem a ser criados por lei, serão de responsabilidades da CONTRATADA.

13.4. A CONTRATADA se obriga a observar as diretrizes contidas na Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), na Lei º 13.709/2018 (LGPD).

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. 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;

13.8. 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.

13.9. 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.

13.10. **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.