Chamada Pública CP456/2026 – Prestação de serviço de Catering para o Troféu Picadeiro 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 19 e 27 de novembro de 2026**, receberá propostas de empresas especializadas em **Catering para atender a necessidade do Troféu Picadeiro 2026 no Mundo do Circo,** em São Paulo.

Sendo assim, a Associação Paulista dos Amigos da Arte torna pública a Chamada Pública da referida contratação com as seguintes exigências e necessidades:

1. OBJETO

1.1. Contratação de Prestação de serviço **Catering para o Troféu Picadeiro 2026 no Mundo do Circo**, em São Paulo.

2. DOS SERVIÇOS:

2.1. Os interessados em participar desta Chamada Pública deverão apresentar proposta com o preço **unitário por pessoa para o serviço de catering receptivo e o preço total para o serviço de catering destinado aos camarins**, considerando a data, o período (horário de atendimento) e a quantidade de pessoas indicados no item 2.2. O serviço a ser contratado deverá atender às seguintes especificações:

a) Catering para receptivo (atendimento no saguão e no mezanino, contemplando ilhas de serviço e serviços volantes).

Quantidade de público estimado: 600 pessoas.

Horários estimados (Mezanino e Saguão)
1º Serviço - das 18:30 às 20:30.
2º Serviço - das 22:00 às 00:00.

Cardápio

- **Bebidas**: Suco de abacaxi com hortelã, Suco de limão siciliano; Suco de Maracujá com Capim Santo, Refrigerantes Normal e Zero; Água com e sem gás;
- **Entradas**: Mini hamburguer, Mini lanche de carne louca, Mini sanduiche de pernil, Mini hot dog, Mini lanchinho de berinjela (Vegano), Mini lanchinho de tomate seco (Vegano), Mini pizza de mussarela, Mini pizza de calabresa, Espetinho de frango, Coxinha especial, Kibe, Croquete de carne, Delícia de queijo, Mini pastel de carne, Mini pastel de queijo, Polentinha recheada ao alho poró (Vegano), Dadinho de tapioca com geleia de pimenta rosa, Batatinha dos Deuses, Barquinha de zucchini, Crostata multigrãos aos queijos vegano (Vegano), Cestinha de pepino recheado de quinoa (Vegano);
- **Finger Food:** Mini escondidinho de carne seca, Mini bobó de camarão, Mini strogonoff de frango, Mini risoto de palmito, Mini tabule (Vegano), Mini couscous marroquino (vegano);
- **Sobremesa:** Salada de frutas, verrine de brigadeiro.

Observações

- Necessário copeira/garçonete uniformizada para atendimento da demanda durante o período solicitado para reposição dos alimentos e serviço.
- **O serviço de catering será dividido e acontecerá no mezanino do Teatro Sérgio Cardoso e no Saguão.**
- As reposições dos itens deverão ocorrer em intervalos específicos, conforme aviso prévio a ser realizado pela equipe de produção, de acordo com a necessidade do evento.

b) <u>Serviço de catering camarins</u>

<u>Quantidade estimada</u>: O atendimento previsto será para uma quantidade estimada de 60 pessoas, distribuídas entre 03 (três) camarins. Cada camarim deverá contar com 01 (uma) mesa para acomodação e apoio do serviço.

Horários estimados (03 camarins)
1º Serviço – às 14h00
2º Serviço – às 18h00

- Não há previsão de reposição dos itens disponibilizados nos camarins. A proposta deverá contemplar valor total e fechado para os dois horários de serviço, considerando o atendimento da quantidade estimada de pessoas. Não serão aceitos acréscimos de valor ou cobranças adicionais em razão do consumo efetivo.

Cardápio

O catering destinado aos camarins deverá contemplar os mesmos itens e opções estabelecidos para o catering receptivo.

- **<u>Para esse serviço, contemplar opções para veganos e vegetarianos, produtos diets e não diets.</u>**
- **<u>O serviço para os camarins não terá reposição de alimentos.</u>**

- 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.

2.2. **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 de atendimento;**
- Necessário copeira/garçonete uniformizada para atendimento da demanda durante o período solicitado para reposição dos alimentos e serviço, em número compatível com o porte do evento. **<u>Importante informar na proposta a quantidade de profissionais disponibilizados para a execução dos serviços, bem como suas respectivas funções</u>**.
- Utensílios e equipamentos de apoio;
- Fica sob responsabilidade da contratada trazer os equipamentos necessários como fornos, microondas e geladeiras ou local próprio de armazenamento das bebidas, bem como garrafas térmicas e jarras, assim como Serviços de mesa aparadora, pranchão para servir os alimentos e bebidas, toalha, floral, materiais para consumo em copos e xícaras de acrílico cristal. O local oferece a infraestrutura de copa com pia e tomadas 110v.
- **<u>A empresa contratada será responsável pelo recolhimento, acondicionamento e retirada de todos os resíduos gerados durante a prestação dos serviços, uma vez que o espaço não dispõe de local apropriado para o descarte de lixo.</u>**

2.3. **Disposições Gerais:**

- É fundamental comunicar qualquer modificação na quantidade total prevista ao Fiscal do Contrato para garantir a aprovação antecipada.

- Fornecimento de alimentos e bebidas em condições adequadas de higiene, conservação e temperatura, observando a legislação sanitária vigente;
- **Para o Serviço Volante**: 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;

2.4. A quantidade de convidados mencionada no item 2.1. poderá variar e será avisado pela produção da APAA.

2.5. Alimentação, uniforme e transporte dos colaboradores da equipe da Contratante será responsabilidade da empresa contratada, devendo os respectivos custos estar incluídos na proposta comercial.

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**, seja para redução ou para aumento do quantitativo. Não será permitido qualquer ajuste nos valores ou nas quantidades 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.

2.6. **LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

Teatro Sérgio Cardoso Endereço: R. Rui Barbosa, 153 - Bela Vista, São Paulo - SP, 01326-010.

Cronograma Previsto para execução do serviço de Catering Receptivo:
Prazo de início: 07/12/2026, das 18:30 às 20:30.
Prazo de Término: 07/12/2026, das 22:00 às 00:00.

Cronograma Previsto para execução do serviço de Catering para Camarins:
Prazo de início: 07/12/2026, às 14h00.
Prazo de Término: 07/12/2026, às 18h00.

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

3. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES 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 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) 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 quaisquer danos causados às suas instalações, aos equipamentos, ao espaço do evento ou a terceiros, decorrentes de ações ou omissões de seus colaboradores, falhas técnicas, mau uso ou negligência, ainda que ocorridos durante a execução dos serviços.
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 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.

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 apresentar proposta com o preço considerando a data, o período (horário de atendimento) e a quantidade de pessoas indicados no item 2.1., além do valor adicional por hora extra** , 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.

5.5. **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.

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 CP456/2026 – Prestação de serviço de Catering para o Troféu Picadeiro 2026."**

a) **Os proponentes interessados em participar do certame deverão apresentar proposta com o preço considerando a data, o período (horário de atendimento) e a quantidade de pessoas indicados no item 2.1.**
b) **Importante informar na proposta a quantidade de profissionais disponibilizados para a execução dos serviços, bem como suas respectivas funções**.
c) Alimentação, uniforme e transporte dos colaboradores da equipe será por conta da empresa contratada.
d) A proposta deverá indicar a forma de cálculo da hora extra, se houver.
e) 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.
f) 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) 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);

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) Licença de Funcionamento Sanitária válida, nos termos da Portaria SMS/2215/2016;
c) 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 º 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 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.

11.4. 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.

11.5. 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

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

12. CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO E JULGAMENTO: Menor Preço