



TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO SEI Nº 2024/0033867

INTERESSADO: Defensoria Pública do Estado de São Paulo

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Sistema de Registro de Preços para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de Café tipo A, Café Tipo B, Café tipo C – entrega de insumos sem serviço, Kit lanche e coquetel, incluindo serviços correlatos e de suporte, para eventos organizados ou apoiados pela Defensoria Pública do Estado que serão realizados no Estado de São Paulo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. O Sistema de Registro de Preços será gerenciado pela Defensoria Pública do Estado de São Paulo, nos termos do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023.

1.1.1.1. Para fins de referência, informa-se abaixo o endereço do Órgão Gerenciador:

Defensoria Pública do Estado de São Paulo (Coordenadoria Geral de Administração)

a) **Endereço:** Rua Líbero Badaró, nº 616, 10º andar, Centro – São Paulo/SP – CEP 01008-000

b) **CNPJ/MF:** 08.036.157/0001-89

1.1.1.1.1 Quantitativo do órgão gerenciador

LOTE	LOCAL	TIPO	ITEM CATSER	UNID. DE FORNECIMENTO	TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
01	São Paulo - Capital	Coffee break A	3697	Unidade	5.000
Coffee Break B- entrega de insumos sem serviço		3697	Unidade	3.000	
Kit lanche		3697	Unidade	6.550	
Coffee break tipo C		3697	Unidade	1.975	

LOTE	LOCAL	TIPO	ITEM CATSER	UNID. DE FORNECIMENTO	TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
02	Araçatuba	Coffee break C	3697	Unidade	120
		Kit lanche	3697	Unidade	240
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
03	Bauru/Jaú	Coffee break C	3697	Unidade	100
		Kit lanche	3697	Unidade	200
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
04	Campinas/Jundiaí	Coffee break C	3697	Unidade	350
		Kit lanche	3697	Unidade	700
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
05	Grande ABCD	Coffee break C	3697	Unidade	120
		Kit lanche	3697	Unidade	240
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
06	Alto tietê	Coffee break C	3697	Unidade	200
		Kit lanche	3697	Unidade	400
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
07	Marília/Tupã	Coffee break C	3697	Unidade	100
		Kit lanche	3697	Unidade	200
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
08	Osasco/Itapevi e Carapicuíba	Coffee break C	3697	Unidade	100
		Kit lanche	3697	Unidade	200
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
09	Presidente Prudente	Coffee break C	3697	Unidade	150
		Kit lanche	3697	Unidade	300

	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
10	Ribeirão Preto/Barretos/Franca	Coffee break C	3697	Unidade	120
		Kit lanche	3697	Unidade	240
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
11	Santos/São Vicente/Guarujá/P.Grande	Coffee break C	3697	Unidade	240
		Kit lanche	3697	Unidade	480
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
12	Araraquara/São Carlos/Rio Claro	Coffee break C	3697	Unidade	100
		Kit lanche	3697	Unidade	200
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
13	São José do Rio Preto	Coffee break C	3697	Unidade	100
		Kit lanche	3697	Unidade	200
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
14	S. J. Campos/Taubaté/Jacareí	Coffee break C	3697	Unidade	825
		Kit lanche	3697	Unidade	1.650
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
15	Sorocaba/Itapetininga	Coffee break C	3697	Unidade	200
		Kit lanche	3697	Unidade	400
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
16	Registro	Coffee break C	3697	Unidade	200
		Kit lanche	3697	Unidade	400

	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
--	-------	------	--	--	---------------------------------------

17	São Paulo	Coquetel	3697	Unidade	500
----	-----------	----------	------	---------	-----

1.1.2. Figurará na condição de Órgão Participante a Escola da Defensoria Pública do Estado de São Paulo.

1.1.2.1. Para fins de referência, informa-se abaixo o endereço do Órgão Participante:

Escola da Defensoria Pública do Estado de São Paulo:

a) **Endereço:** Rua Líbero Badaró, nº 616, 4º andar, Centro – São Paulo/SP – CEP 01008-000

b) **CNPJ/MF:** 13.886.096/0001-89

1.1.2.1.2. Quantitativo do Órgão Participante

LOTE	LOCAL	TIPO	ITEM CATSER	UNID. DE FORNECIMENTO	TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
01	São Paulo - Capital	Coffee break A	3697	Unidade	15.000
		Coffee Break B- entrega de insumos sem serviço	3697	Unidade	500
		Kit lanche	3697	Unidade	3.000
		Coffee break C -	3697	Unidade	5.000

LOTE	LOCAL	TIPO	ITEM CATSER	UNID. DE FORNECIMENTO	TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
02	Araçatuba	Coffee break C	3697	Unidade	400
		Kit lanche	3697	Unidade	300
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
03	Bauru/Jaú	Coffee break C	3697	Unidade	400
		Kit lanche	3697	Unidade	300
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
04	Campinas/Jundiaí	Coffee break C	3697	Unidade	400
		Kit lanche	3697	Unidade	300

	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
05	Grande ABCD	Coffee break C	3697	Unidade	400
		Kit lanche	3697	Unidade	300
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
06	Alto tietê	Coffee break C	3697	Unidade	400
		Kit lanche	3697	Unidade	300
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
07	Marília/Tupã	Coffee break C	3697	Unidade	400
		Kit lanche	3697	Unidade	300
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
08	Osasco/Itapevi e Carapicuíba	Coffee break C	3697	Unidade	400
		Kit lanche	3697	Unidade	300
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
09	Presidente Prudente	Coffee break C	3697	Unidade	400
		Kit lanche	3697	Unidade	300
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
10	Ribeirão Preto/Barretos/Franca	Coffee break C	3697	Unidade	400
		Kit lanche	3697	Unidade	300
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
11	Santos/São Vicente/Guarujá/P.Grande	Coffee break C	3697	Unidade	400
		Kit lanche	3697	Unidade	300
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
12	Araraquara/São Carlos/Rio Claro	Coffee break C	3697	Unidade	400
		Kit lanche	3697	Unidade	300

	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
13	São José do Rio Preto	Coffee break C	3697	Unidade	400
		Kit lanche	3697	Unidade	300
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
14	S. J. Campos/Taubaté/Jacareí	Coffee break C	3697	Unidade	400
		Kit lanche	3697	Unidade	300
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
15	Sorocaba/Itapetininga	Coffee break C	3697	Unidade	400
		Kit lanche	3697	Unidade	300
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
16	Registro	Coffee break C	3697	Unidade	400
		Kit lanche	3697	Unidade	300

	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
17	São Paulo	Coquetel	3697	Unidade	1.500

1.1.3. Quantitativo unificado do Órgão Gerenciado e Órgão Participante

LOTE	LOCAL	TIPO	ITEM CATSER	UNID. DE FORNECIMENTO	TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
01	São Paulo - Capital	Coffee break A	3697	Unidade	20.000
		Coffee Break B- entrega de insumos sem serviço	3697	Unidade	3.500
		Kit lanche	3697	Unidade	9.550
		Coffee break C -	3697	Unidade	6.975

LOTE	LOCAL	TIPO	ITEM CATSER	UNID. DE FORNECIMENTO	TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
02	Araçatuba	Coffee break C	3697	Unidade	520
		Kit lanche	3697	Unidade	540
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
03	Bauru/Jaú	Coffee break C	3697	Unidade	500
		Kit lanche	3697	Unidade	500
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
04	Campinas/Jundiá	Coffee break C	3697	Unidade	750
		Kit lanche	3697	Unidade	1000
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
05	Grande ABCD	Coffee break C	3697	Unidade	520
		Kit lanche	3697	Unidade	540
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
06	Alto tietê	Coffee break C	3697	Unidade	600
		Kit lanche	3697	Unidade	700
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
07	Marília/Tupã	Coffee break C	3697	Unidade	500
		Kit lanche	3697	Unidade	500
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
08	Osasco/Itapevi e Carapicuíba	Coffee break C	3697	Unidade	500
		Kit lanche	3697	Unidade	500
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
09	Presidente Prudente	Coffee break C	3697	Unidade	550
		Kit lanche	3697	Unidade	600

	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
10	Ribeirão Preto/Barretos/Franca	Coffee break C	3697	Unidade	520
		Kit lanche	3697	Unidade	540
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
11	Santos/São Vicente/Guarujá/P.Grande	Coffee break C	3697	Unidade	640
		Kit lanche	3697	Unidade	780
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
12	Araraquara/São Carlos/Rio Claro	Coffee break C	3697	Unidade	500
		Kit lanche	3697	Unidade	500
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
13	São José do Rio Preto	Coffee break C	3697	Unidade	500
		Kit lanche	3697	Unidade	500
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
14	S. J. Campos/Taubaté/Jacareí	Coffee break C	3697	Unidade	1.225
		Kit lanche	3697	Unidade	1.950
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
15	Sorocaba/Itapetininga	Coffee break C	3697	Unidade	600
		Kit lanche	3697	Unidade	700
	LOCAL	TIPO			TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
16	Registro	Coffee break C	3697	Unidade	600
		Kit lanche	3697	Unidade	700

	LOCAL	TIPO	ITEM CATSER	UNID. DE FORNECIMENTO	TOTAL ESTIMADO Nº de participantes
--	-------	------	----------------	--------------------------	---------------------------------------

17	São Paulo	Coquetel	3697	Unidade	2.000
----	-----------	----------	------	---------	-------

a) item CATSER/compras.gov.br – 3697;

1.1.4. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.

1.1.5. O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no Decreto estadual nº 67.985/2023.

1.2. O prazo de vigência da ata de registro de preços é de 12 (doze) meses contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, na forma do artigo 22 do Decreto nº 11.462/2023, e as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços serão formalizadas mediante a expedição de Ordem de Execução de Serviço.

1.3. A contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do registro de preços.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Para cumprimento de seu objeto social, a Defensoria Pública do Estado de São Paulo apoia e organiza eventos de cunho institucional, bem como atividades voltadas à população hipossuficiente. Além disso, promove reuniões de planejamento estratégico e cursos de capacitação para seus Membros/as e Servidores/as. Para alguns desses casos, as duas modalidades de eventos (internos e externos), pelo seu tempo de duração, demandam o fornecimento de alimentação do tipo *coffee break* aos participantes.

2.2. No mais, pretende-se atender a demanda para o serviço de coffee break e coquetel para o cronograma de eventos a serem realizados no âmbito do X Ciclo de Conferências, previsto para o ano de 2025. O Ciclo de Conferências encontra previsão no art. 6º, § 3º, e no art. 31, inciso XIX e parágrafo único, da Lei Complementar Estadual nº 988/2006, e destina-se à aprovação de propostas que servirão para a elaboração do Plano Anual de Atuação da Defensoria Pública. O Ciclo ocorre em duas etapas: (i) 23 Pré-Conferências que ocorrerão em municípios que têm unidade da Defensoria Pública; e (ii) 1 Conferência Estadual que ocorrerá na capital do estado. Para atendimento dos Ciclos, serão especificados tipos de alimentação próprios, para atendimento de coffee break, kit lanche e coquetel.

2.3. Para esse tipo de serviço, tem-se que a contratação por Sistema de Registro de Preços - procedimento que já é adotado por esta Instituição - promove a economicidade, evitando a aplicação de recursos financeiros de tais serviços ou produtos sem racionalização dos gastos públicos. Além disso, confere agilidade na organização, padroniza a qualidade dos produtos entregues e oportuniza melhor gestão e fiscalização dos serviços prestados.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A solução encontrada que demonstra mais adequada às necessidades apresentada é a contratação por meio do Sistema de Registro de Preços próprio, observando os quantitativos e especificações dos eventos realizados pela Defensoria Pública, uma vez que já há conhecimento técnico e prático do objeto a ser contratado por meio de contratações anteriores, que se demonstram eficazes para o pleno atendimento da demanda existente.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. A contratada deve proceder com a execução dos serviços observando as legislações e regulamentos

sanitários e ambientais aplicáveis, a fim de prevenir impactos ao meio ambiente e à saúde dos envolvidos na prestação dos serviços, pautando-se, ainda, nas seguintes premissas:

4.1.1. Fazer racionalização de água, mantendo critérios que auxiliem na redução do consumo;

4.1.2. Utilizar copos para água e suco natural, devendo ser fornecido em material plástico biodegradável, proveniente de fontes naturais (milho, mandioca, etc) de acordo com a ABNT 15.448 ou em material de papel na cor branca, simples, sem parafina, sem tampa, com capacidade para 200 ml;

4.1.3. Utilizar talheres em material plástico biodegradável, proveniente de fontes naturais (milho, mandioca, etc) de acordo com a ABNT 15.448 ou em madeira biodegradável.

4.1.4. Utilizar-se, quando possível e de acordo com a estrutura do espaço físico onde será realizado o evento, de coletores para lixo orgânico e lixo reciclável.

Garantia da contratação

4.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. Café tipo A: O serviço de *coffee break* terão duração de 45 minutos, compreendendo o fornecimento dos seguintes itens, de acordo com a opção escolhida:

.Café com opção de açúcar e adoçante em sachês e líquido;

.Chás variados, com opção de açúcar e adoçantes em sachês e líquido, facultada a escolha entre os seguintes sabores: chá mate, erva cidreira, camomila, chá preto, hortelã, frutas vermelhas, maçã com canela, hibisco, limão com gengibre;

.Leite quente e frio - integral e desnatado;

.Leite sem lactose quente e frio - integral e desnatado;

.Chocolate em pó;

.Água mineral natural e com gás (copo de 250 ml);

.Gelo em cubos (de água mineral ou filtrada);

.Suco natural ou polpa de frutas, dentre as principais marcas do mercado;

.Aveia em flocos;

.Granola tradicional;

.Mini sanduíches (pão com peso mínimo de 30 gramas) entre os seguintes: francês, ciabata, bisnaga, francês, pão de forma integral, pão de aveia e pão sem glúten;

.Recheio para os minis sanduíches com peso mínimo de 30 gramas, facultada a escolha entre os seguintes sabores: salame, queijo provolone e maionese; queijo prato e patê de ervas; presunto, queijo muçarela e requeijão; peito de peru, queijo branco e requeijão; muçarela, tomate e orégano; berinjela em conserva;

.Bolos, facultada a escolha entre os seguintes sabores: chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, laranja, limão, maracujá, abacaxi, fubá, milho; formigueiro, maçã e coco;

.Mini salgados, facultada a escolha entre os seguintes tipos: mini croissant de presunto e queijo, mini croissant de queijo branco, mini empada de frango, palmito ou tomate seco, mini esfirra de queijo, frango ou carne, mini pão de queijo tradicional e recheado, mini enroladinho de presunto e queijo, queijo ou frango,

mini pastel assado de frango, presunto ou queijo, mini pão de batata e requeijão; mini folhado de queijo com tomate, ervas; quiches alho-poró, legumes ou queijo,

.Salada de frutas ou frutas da estação em lâminas e/ou frutas inteiras.

.Iogurte desnatado com ou sem fruta - servidos em embalagens de aproximadamente 170 gramas

.Petit four salgados

.Petit four doce

.Doces- mini torta: de morango, limão ou chocolate, lua de mel: creme, doce de leite ou creme de avelã, folhados: maçã, creme e banana; mini sonho: creme, chocolate ou doce de leite.

5.2. Café Tipo B – entrega de insumos sem serviços

Entrega de insumos (sem serviço in loco), que possam ser servidos diretamente pela área solicitante, o menu ficará restrito a itens que não precisam ser aquecidos e que podem ser servidos com a utilização de descartáveis e que atenda a quantidade mínima de 15 (quinze) pessoas, com os seguintes itens:

.Copo de água mineral de 250 ml lacrados, dentre as principais marcas;

.Suco de frutas em embalagem “Tetra park”, dentre as principais marcas; ·

.Mini sanduíche (pão com peso mínimo de 30 gramas), facultada a escolha entre francês e bisnaga;

·Recheio para os minis sanduíches com peso de 30 gramas, facultada a escolha entre os seguintes sabores: salame, queijo provolone e maionese, presunto, queijo muçarela e requeijão, muçarela e tomate e orégano;

.Bolos, facultada a escolha entre os seguintes sabores: chocolate, laranja, limão, maracujá, abacaxi, fubá e milho;

.Descartáveis para servir os itens: pratos, copos, talhães e guardanapos de boa qualidade.

5.3. Kit Lanche:

Facultada a escolha de 1 fruta da estação entre: maçã, pera, banana, pêssigo, mexerica; 1 caixinha de suco entre marcas de primeira linha, facultada a escolha dos seguintes sabores: laranja, uva, abacaxi, manga, pêssigo; um lanche no pão francês ou baguete, devendo conter um dos recheios descritos acima; um bolinho industrializado com recheio e uma barra de cereal, entre marcas de primeira linha.

5.4. Café Tipo C :

O serviço de coffee break terá duração de 45 minutos, compreendendo o fornecimento dos seguintes itens dimensionados para o número de participantes por evento:

.Café, com opção de açúcar e adoçante em sachês

.Leite quente e frio, com opção de achocolatado em pó a parte;

.Iogurte (unidade 500 ml ou garrafa/galão de litro) - Opção de sabores, sendo no mínimo 2 (dois): morango, natural, chocolate, manga, pêssigo;

.Água mineral gelada (copo de 250 ml ou garrafa/galão de litro);

.Gelo em cubos (de água mineral ou filtrada);

.Suco de caixa/garrafa gelado (unidade 200 ml ou garrafa/galão de litro) - Opção de sabores, sendo no mínimo 2 (dois): laranja, uva, abacaxi, manga, pêssigo;

.Sanduíche (padrão pão francês - 50g) - Opção de sabores: carne louca (opção principal) e queijo com patê ou requeijão (opção residual vegetariana);

.Mini salgados, facultada a escolha entre os seguintes tipos: mini empada de frango ou palmito, mini esfirra de queijo, frango ou carne, mini pão de queijo, mini pão de batata e requeijão; mini folhado de queijo com tomate;

.Bolo, no mínimo 3 tipos diferentes, facultada a escolha entre os seguintes sabores: chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, laranja, limão, maracujá, abacaxi, fubá, milho;

.Frutas variadas, com mínimo de três variedades, com opção de serem servidas já fatiadas em copos descartáveis (salada de fruta) ou inteiras (já higienizadas).

.Itens para o consumo dos alimentos acima: descartáveis - copos, guardanapos, talheres -, réchaud, suqueiras, jarras, lixos com sacos descartáveis, insumos para higiene de mãos, mesas em disposição acessível para pessoas com deficiência e crianças.

5.5. Os serviços devem observar as especificações das tabelas abaixo:

CAFÉ – TIPO A		
Item	Descrição	Variação:
01	Café	Quantidade de acordo com o nº de participantes
02	Chá	03 tipos
03	Leite normal integral e desnatado e Leite sem lactose integral e desnatado	Quantidade de acordo com o nº de participantes
04	Chocolate em pó	Quantidade de acordo com o nº de participantes
05	Água mineral (copo de 250 ml)	Quantidade de acordo com o nº de participantes
06	Gelo em cubos	Quantidade de acordo com o nº de participantes
07	Suco/néctar de frutas	03 tipos
08	Aveia em flocos	Quantidade de acordo com o nº de participantes
09	Granola tradicional	Quantidade de acordo com o nº de participantes
10	logurte desnatado - com fruta e sem fruta	Quantidade de acordo com o nº de participantes
11	Minissanduíches (pão)	04 tipos -sendo 1 sem glúten
12	Minissanduíches (recheio)	03 tipos, sendo 1 vegetariano
13	Bolo	03 tipos - 1 sem glúten e sem lactose
14	Minissalgados	04 tipos, sendo 1 vegetariano
15	Salada ou lâminas de frutas e/ou frutas inteiras	Quantidade de acordo com o nº de participantes - mínimo 4 variedades de frutas
16	Petit four salgado	4 tipos, sendo 1 vegetariano
17	Petit four doce	4 tipos

CAFÉ - TIPO B "Entrega de Insumos sem serviço"		
Item	Descrição	Variação:
01	Suco/néctar de frutas	02 tipos

02	água mineral (copo 250ml)	Quantidade de acordo com o nº de participantes
03	Sanduíches (recheio)	02 tipos
04	Bolo	01 tipo
05	Barra de Cereal	01 tipo

KIT LANCHE		
Item	Descrição	Variação:
01	Suco/néctar de frutas	01 tipo
02	Sanduíches (pão)	01 tipo
03	Sanduíches (recheio)	01 tipo
04	Bolo industrializado recheado	01 tipo
05	Fruta da estação	01 tipo
06	Barra de Cereal	01 tipo

CAFÉ - Tipo C		
Item	Descrição	Variação:
01	Café	Quantidade de acordo com o nº de participantes
02	Leite	Quantidade de acordo com o nº de participantes
03	Chocolate em pó	Quantidade de acordo com o nº de participantes
04	logurte	02 tipos
05	Gelo em cubos	Quantidade de acordo com o nº de participantes
06	Suco/néctar de frutas	02 tipos
07	água mineral (copo 250ml)	Quantidade de acordo com o nº de participantes
08	Sanduíche	3 tipos - sendo 1 vegetariano
09	Minissalgados	05 tipos
10	Bolo	03 tipos
11	Salada ou lâminas de frutas e/ou frutas inteiras	03 tipos

5.6. Coquetel:

O serviço de **coquetel**, que terá **duração variável entre 02 (duas) e 04 (quatro) horas**, compreende o

fornecimento dos seguintes itens:

- Água mineral com e sem gás;

- Suco Natural ou de polpa de frutas, sem conservantes, em embalagem tipo "tetra pak" (facultada a escolha entre os seguintes sabores: uva, laranja, maçã, pêsego, limonada suíça, abacaxi com hortelã, melão com hortelã, frutas vermelhas), servidos com e sem açúcar;

- Refrigerantes na apresentação normal e diet, light ou "zero";

- Itens frios (entrada):

* 03 (três) variedades de canapés (facultada a escolha entre: canapé de carpaccio, molho de alcaparras e parmesão, tomate cereja e muçarela de búfala, espeto de peito de peru com abacaxi);

* Mini lanches variados em pães coloridos (facultada a escolha entre: carpaccio com maionese, molho de alcaparras e parmesão ralado; tomate seco temperado, muçarela de búfala e maionese; maionese, presunto cru e queijo prato; pasta queijo cheddar, rosbife, queijo emmental fatiado; cream cheese, salmão defumado cortado fino e fatias de queijo estepe)

- Coquetel quente (volante):

* Batatinha assada no leito de sal grosso;

* Mini quiche de alho-poró

- Refeição principal:

* Prato quente de massa, com opção vegetariana

* Escondidinho (opção com e sem carne) servido em cumбуquinha;

- Sobremesa:

* Com variedade, ao menos dois tipos (opções: mousse, bolos recheados, tortas, carolinas);

* Frutas variadas;

- Serviço de finalização (itens a serem servidos ao final do coquetel):

* Mesa de Café com (café servido em samovar de prata) com opção de açúcar e adoçante com sachê)

* Petit four (dois tipos) variados (facultada a escolha entre as seguintes opções: gotinhas de chocolate, nata, goiaba, coco).

5.7. Para a prestação adequada dos serviços contratados, a empresa deverá fornecer – independentemente do número de participantes e do tipo de composição – os seguintes itens:

· Pranchões seguros para disposição do cardápio a ser servido;

· Toalha de tecido para mesa em cor distinta de vermelha;

· Cobre-manchas de tecido em cor distinta de vermelha e que combine com a cor da toalha de mesa referida no item acima;

· Copos para água e suco natural, devendo ser fornecido em material plástico biodegradável, proveniente de fontes naturais (milho, mandioca, etc) de acordo com a ABNT 15.448 ou em material de papel na cor branca, simples, sem parafina, sem tampa, com capacidade para 200 ml;

· Talheres em material plástico biodegradável, proveniente de fontes naturais (milho, mandioca, etc) de acordo com a ABNT 15.448 ou em madeira biodegradável.

- Guardanapos de papel macio de boa qualidade;
- Garrafas térmicas em aço inox;
- Bandejas em aço inox para disposição dos alimentos e para depositar as garrafas térmicas, refrigerantes e jarras de sucos;
- Toalha de papel para as bandejas;
- Balde em aço inox ou vidro para gelo;
- Jarras em aço inox ou vidro para suco e água mineral;
- Caixas térmicas ou refrigeradas para manter os sucos e demais produtos devidamente gelados;
- Lixeiras devidamente distribuídas conforme o espaço físico do evento, com distribuição, quando possível e de acordo com a estrutura do espaço físico onde será realizado o evento, de coletores para lixo orgânico e lixo reciclável;
- Um garçom ou garçonete, no mínimo, por evento, a cada 30 pessoas, responsável pela organização da mesa e reposição de insumos.

5.8. Todos os alimentos e bebidas servidos no Café Tipo A, Tipo B - entrega de insumos sem serviço, Kit lanche e coquetel deverão ser escolhidos entre marcas de primeira linha.

5.9. Fica vedado o fornecimento de itens industrializados que sejam identificados pelo alto teor de três nutrientes: açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio, conforme verificado pela rotulagem nutricional frontal, regulamentada pela ANVISA por meio do RDC nº 429/2020, e a IN nº 75/2020.

5.10. Estima-se, por solicitação de serviços Café Tipo A, Café Tipo B, Café Tipo C, kit lanche e coquetel, o mínimo de 30 (trinta) participantes e o máximo de 500 (quinhentos) participantes, podendo estes números mínimo e máximo variarem para menor ou para maior, ocasião em que o quantitativo exato será informado previamente na Ordem de Serviços (OS).

5.11. A contratação decorrente desta licitação será formalizada, nos termos da Ata de Registro de Preços, por intermédio de Ordem de Execução de Serviços.

5.11.1 A Ordem de Execução de Serviços poderá ser enviada à Contratada por e-mail e o prazo será contado a partir de seu recebimento.

5.12. Os serviços deverão ser executados em local, data e horário indicados, pela Contratante, na Ordem de Execução de Serviço.

5.13. A Ordem de Execução de Serviço será emitida com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, da data de realização do(s) evento(s).

5.14. Os funcionários que executarão os serviços deverão ser aqueles que tiverem experiência e treinamento adequados para o desempenho das respectivas funções, bem como deverão apresentar-se nos eventos asseados e uniformizados.

As mesas deverão ser decoradas, cabendo à Contratada enviar descrição dos arranjos e as diferentes formas de distribuição dos mesmos para prévia aprovação da Contratante.

5.15. A montagem da decoração e infraestrutura para a adequada prestação dos serviços fica a cargo da Contratada, inclusive no que diz respeito ao suprimento ou adequação dos quantitativos para o bom atendimento dos participantes do evento.

5.16. Todos os produtos alimentícios fornecidos devem obedecer a rigorosos critérios de aceitação, legislação específica, registros nos órgãos competentes, e também, prazo de validade, apresentação e outros mais que importem em excelência de qualidade. Os salgados, doces e frutas devem ser servidos

frescos e com matéria-prima de primeira qualidade. Os refrigerantes e sucos, estes últimos quando não naturais, devem figurar entre os principais comercializados no mercado.

6. GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1. A Contratação deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

Preposto

6.3. A Contratada designará formalmente o seu preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.4. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da Contratada, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.5. A execução dos serviços deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) da Ata de Registro de Preço, ou pelo(s) respectivo(s) substituto(s) (Lei Federal nº 14.133, 1º de abril de 2021, art. 117, caput e o Decreto Estadual nº 68.220/2023).

Gestor da Contratação

6.6. O gestor da contratação exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos (Decreto estadual nº 68.220, 15 de dezembro de 2023, inciso I do art. 2º)

6.7. O gestor da contratação acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto estadual nº 68.220, de 15 de dezembro de 2023, art. 16, IX).

6.8. O gestor da contratação emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto estadual nº 68.220, de 15 de dezembro de 2023, art. 18, VII).

6.9. O gestor da contratação tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto estadual nº 68.220, de 15 de dezembro de 2023, art. 16, VIII).

6.10. O gestor da contratação deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 15 de dezembro de 2023, art. 16, VII e parágrafo único).

6.11. O gestor da contratação deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos da ata de registro de preços.

7. RECEBIMENTO DO OBJETO

7.1. O objeto da contratação será recebido definitivamente, em até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recepção pela Administração do relatório de execução dos serviços, acompanhado da nota fiscal/fatura representativa da prestação dos serviços, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência.

7.2. A aceitação dos serviços não exonerará a contratada, nem seus técnicos, de indenização no caso de responsabilidade civil ou técnica por futuros eventos, decorrentes ou relacionados com a execução dos serviços, nos termos do Código Civil Brasileiro.

8. DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado mediante crédito aberto em conta corrente da Contratada junto ao Banco do Brasil, o prazo de 30 (trinta) dias contados da data de protocolo da nota fiscal/fatura no Sistema Eletrônico de Informação - SEI, acompanhada do Atestado de Execução dos Serviços.

8.2. Para fins de envio da nota fiscal/fatura a detentora deverá encaminhar os respectivos documentos de fatura através de cadastramento de usuário externo no Sistema Eletrônico de Informação – SEI ou outro meio indicado previamente pelo gestor da ARP.

8.3. A nota fiscal/fatura que apresentar incorreções será devolvida à Contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o item 8.1 começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura, sem incorreções.

8.4. A nota fiscal também deverá ser emitida no formato "CSV", com envio do respectivo documento diretamente para o e-mail: dofpagamentos@defensoria.sp.def.br.

8.5. Constitui óbice ao pagamento a existência de registros em nome da Contratada no Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais do Estado de São Paulo ("Cadin Estadual"), o qual deverá ser consultado por ocasião da realização do pagamento.

8.6. Caso haja atraso nos pagamentos, sobre a quantia devida incidirá correção monetária nos termos da legislação vigente, bem como juros moratórios, estes à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados "*pro rata tempore*", em relação ao atraso verificado.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E REGIME DE EXECUÇÃO

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento de menor preço.

9.2. Regime de Execução

9.2.1. O regime de execução do contrato será de empreitada por preço Unitário, tendo como critério de julgamento o menor preço unitário por lote, objetivando a constituição de Sistema de Registro de Preços.

10. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.1. Declaração de que o estabelecimento está apto ao seu funcionamento e que possui Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, dentro de sua validade, emitido pela autoridade sanitária competente do Estado, Distrito Federal ou Município, ou cópia datada da última publicação do Diário Oficial de deferimento no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS) ou Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS)

10.2. O documento comprobatório de aptidão ao funcionamento, mencionado na declaração do subitem 10.1, deverá ser apresentado antes da assinatura da Ata de Registro de Preços.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. O custo estimado total da contratação será informado após a cotação de preços elaborada pelo Departamento de Licitações.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. A despesa onerará os recursos orçamentários e financeiros no Programa de Trabalho 03.092.4200.5798.0000, Elemento 33.90.39-56 e Fonte de Recursos 1.760.20002 da Unidade Gestora 420030.

13. DAS SANÇÕES

13.1 A inexecução total ou parcial desta contratação, assim como a ocorrência de qualquer das hipóteses constantes no artigo 137 ensejará a extinção, na forma definida no artigo 138, acarretando as consequências enumeradas no artigo 139, todos da Lei Federal 14.133/ 2021, sem prejuízo das penalidades a que alude o artigo 156, do mesmo diploma legal.

13.2 A Contratada sujeita-se às sanções previstas nos artigos 90, § 5º, 156 e 162, da Lei Federal 14.133/2021.

13.3 As sanções de que tratam os itens 13.1 e 13.2 poderão ser aplicadas juntamente com as multas previstas no Ato Normativo DPG nº 237, de 28 de março de 2023, garantindo o exercício de prévia e ampla defesa, e deverão ser registradas no “Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções” (www.esancoes.sp.gov.br), e também no “Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS” (www.portaltransparencia.gov.br/ceis).

13.4 As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

13.5 A Contratante poderá descontar da fatura os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de obrigações estabelecidas no Contrato.

13.6 A prática de atos que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública, ou que de qualquer forma venham a constituir fraude ou corrupção, durante a licitação ou ao longo da execução do contrato, será objeto de instauração de processo administrativo de responsabilização, nos termos da Lei Federal nº 12.846, de 01 de agosto de 2013, do Decreto Estadual nº 67.301, de 24 de novembro de 2022, e do Decreto Estadual nº 67.684, de 03 de maio de 2023, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas no artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

13.7 A aplicação das penalidades não impede a Contratante de exigir o ressarcimento dos prejuízos efetivados decorrentes de quaisquer faltas cometidas pela Contratada.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

14.1. São obrigações da DETENTORA do registro de preços:

I – firmar os instrumentos para os quais for convocada com base na Ata de Registro de Preços;

II – executar os serviços objeto dos instrumentos formalizados entre as partes de acordo com as condições, prazos e características previstas neste Termo de Referência, no ato convocatório e em estrita observância à legislação pertinente em vigor, aplicando a melhor técnica aos serviços realizados, com zelo, diligência e economia;

III – responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, sendo a única e exclusiva responsável pelas obrigações assumidas;

- IV** – manter durante todo o período de vigência do registro de preços as condições que permitiram sua habilitação no certame licitatório;
- V** – nomear preposto específico para gerenciar e supervisionar a execução da Ata de Registro de Preços, credenciando-o junto ao Órgão Gerenciador no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da data de sua assinatura;
- VI** – manter um serviço expresso de entrega e retirada de documentos que forem solicitados pela CONTRATANTE;
- VII** – disponibilizar número de celular de, no mínimo, 2 (duas) pessoas para resolução de eventuais problemas;
- VIII** – comparecer sempre que convocada ao local, em data e horário designados pelo Órgão Gerenciador, por meio de representante legal ou preposto para esclarecimentos ou resolução de quaisquer problemas relacionados aos serviços prestados, cuja pauta será fornecida pela Administração Pública em até 2 (dois) dias úteis;
- IX** – observar rigorosamente as normas que regulamentam o exercício de suas atividades;
- X** – manter o Órgão Gerenciador à margem de ações judiciais cíveis ou criminais, inclusive reclamações trabalhistas, sendo a DETENTORA a única e exclusiva responsável pelas obrigações por si contraídas em face de terceiros;
- XI** – relatar ao Órgão Gerenciador qualquer irregularidade observada durante a execução do serviço;
- XII** – cumprir rigorosamente os horários estabelecidos nas Ordens de Execução de Serviços, chegando antecipadamente ao local destinado à realização dos eventos para montagem, em tempo hábil, da decoração e infraestrutura necessárias à prestação dos serviços;
- XIII** – responsabilizar-se pela montagem e desmontagem do aparato necessário à execução dos serviços objeto do registro de preços;
- XIV** – responsabilizar-se pela manutenção dos veículos utilizados para o transporte dos alimentos e utensílios necessários à execução dos serviços, inclusive no que diz respeito ao cumprimento das normas de vigilância sanitária aplicáveis à espécie;
- XV** – dar ciência antecipada do local do evento aos motoristas e demais funcionários, permitindo a adequada identificação do trajeto, inclusive, se o caso, por meio da utilização de sistemas de localização via satélite (GPS);
- XVI** – dar ciência imediata ao Órgão Gerenciador sobre qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;
- XVII** – prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações sobre seus serviços;
- XVIII** – enviar ao Órgão Gerenciador, quando solicitado, prova de um ou mais itens que serão servidos nos eventos para análise da apresentação e sabor dos alimentos;
- XIX** – disponibilizar para consumo alimentos frescos, obedecendo a rigorosos critérios de qualidade, e refrigerantes e sucos, estes últimos quando não naturais, dentre os principais comercializados no mercado;
- XX** – implantar, de forma adequada, a planificação, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de maneira a não interferir nas atividades do órgão e respeitando suas normas de conduta;
- XXI** – reexecutar serviços sempre que solicitado pelo Órgão Gerenciador, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis;
- XXII** – designar, por escrito, no ato de recebimento da Ordem de Execução de Serviços, preposto(s) com poderes para atendimento de possíveis ocorrências durante a execução do serviço;
- XXIII** – disponibilizar, a cada fornecimento, responsável para firmar documento de conferência de entrega

dos itens do *coffee break* ou coquetel de acordo com o cardápio estabelecido no Termo de Referência;

XXIV – identificar todos os equipamentos e materiais de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares que possam ser de propriedade do Órgão Gerenciador ou local onde se realizarão os eventos;

XXV – manter equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, de qualidade comprovada, em perfeitas condições de uso, em quantidade necessária à boa execução dos trabalhos. Os equipamentos e utensílios danificados devem ser substituídos imediatamente. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

XXVI – responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao Órgão Gerenciador ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do serviço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do Órgão Gerenciador em seu acompanhamento;

XXVII – manter pessoal em número suficiente, de forma a cumprir as obrigações assumidas;

XXVIII – custear todas as despesas de locomoção e alimentação dos funcionários envolvidos nos eventos;

XXIX – fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto;

XXX – apresentar à Contratante, quando exigido, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidente de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos seus empregados que prestam ou tenham prestado serviço ao Órgão Gerenciador por força dos instrumentos firmados;

XXXI – responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, dissídios coletivos, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como pelo cumprimento das normas legais vigentes de âmbito federal, estadual e municipal, e as normas internas de segurança e medicina do trabalho, resultantes da execução do contrato ou documento equivalente, sem a transferência de qualquer ônus ao Órgão Gerenciador;

XXXII – exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus empregados e subordinados;

XXXIII – responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços por parte dos seus empregados ou subordinados, sem repasse de qualquer ônus ao Órgão Gerenciador, para que não haja interrupção dos serviços prestados, quando forem solicitados;

XXXIV – manter a disciplina entre os seus empregados durante os eventos;

XXXV – substituir qualquer integrante de sua equipe cuja permanência nos serviços for julgada inconveniente, no prazo que for determinado;

XXXVI – manter seu pessoal uniformizado, fornecendo-lhe os equipamentos de higiene e segurança do trabalho necessários ao exercício de suas funções;

XXXVII – providenciar treinamento adequado aos seus funcionários, inclusive no que diz respeito à instruções quanto à prevenção de incêndio nos locais em que os serviços serão executados;

XXXVIII – assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários ou subordinados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;

XXXIX – responder ao Órgão Gerenciador pelos danos ou avarias causadas por seus empregados, subordinados e encarregados ao patrimônio do Órgão Gerenciador ou do local onde os serviços serão executados, especialmente em equipamentos, materiais e pela desconexão de aparelhos eletroeletrônicos, decorrentes de sua culpa ou dolo no exercício de suas atividades;

XL – informar aos empregados que é vedada a prática de comércio nas dependências da Contratante;

XLI – realizar cadastro do representante da empresa como usuário externo no Sistema Eletrônico de Informação – SEI, nos termos do artigo 4º do Ato Normativo DPG nº 194, de 31 de maio de 2021, no prazo estabelecido pela contratante, contado a partir de notificação específica expedida pela Defensoria Pública.

14.2. É vedado à DETENTORA do Registro de Preços:

I – utilizar as informações às quais tenha acesso em virtude de sua condição em benefício próprio ou alheio, ou em trabalhos de qualquer natureza, nem as divulgar sem prévia autorização por escrito do Órgão Gerenciador;

II – subcontratar, total ou parcialmente, as obrigações assumidas nos contratos firmados ou documentos equivalentes com base na Ata de Registro de Preços, cedê-las ou transferi-las a terceiros sem prévia e expressa anuência do Órgão Gerenciador;

III – **realizar cobrança de horas adicionais nos eventos, tipo coquetel, exceto quando houver solicitação prévia da Contratante.**

14.3. A DETENTORA se obriga a cumprir integralmente os ditames da Lei 13.709/2018 (“Lei Geral de Proteção de Dados”), em especial:

14.3.1. A DETENTORA compromete-se a utilizar eventuais dados coletados exclusivamente na sua execução da ata, vedada sua cessão para terceiros, ainda que para a execução do objeto da contratação, sem expressa anuência da Defensoria Pública;

14.3.2. A DETENTORA cumprirá, a todo momento, as leis de proteção de dados, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, a Defensoria Pública, seus integrantes ou servidores/as em situação de violação das leis de proteção de dados;

14.3.3. A DETENTORA compromete-se a eliminar todos os dados coletados ao final da vigência da última contratação, bem como adotar meios e sistemas de segurança de proteção ao acesso destes dados enquanto utilizados e não descartados;

14.3.4. A DETENTORA compromete-se a não se utilizar de quaisquer técnicas de modo a reverter os processos de anonimização ou pseudoanonimização dos dados obtidos em razão das contratações;

14.3.5. A DETENTORA deverá comunicar à Defensoria Pública, o mais breve possível, a ocorrência de qualquer incidente de segurança relacionado ao tratamento de dados pessoais objeto das contratações.

14.3.6. A DETENTORA se responsabiliza por quaisquer multas impostas por autoridades de proteção de dados, relacionadas a este contrato, por violação da Lei Geral de Proteção de Dados;

14.3.7. Se o titular dos dados, autoridade de proteção de dados, ou terceiro solicitarem informações da DETENTORA relativas ao tratamento de Dados Pessoais, a DETENTORA submeterá esse pedido à apreciação da Defensoria Pública;

14.3.8. A DETENTORA não poderá, sem instruções prévias da Defensoria Pública, transferir ou, de qualquer outra forma, compartilhar e/ou garantir acesso aos Dados Pessoais ou a quaisquer outras informações relativas ao tratamento de dados pessoais a qualquer terceiro.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

I) zelar pelo cumprimento das obrigações assumidas durante a vigência do Contrato e pelas contratações dele decorrentes;

II) observar os limites quantitativos individualmente estimados para a contratação;

III) indicar formalmente o gestor para o acompanhamento da execução do contrato e das contratações que poderão ser firmados com base no Registro de Preços;

IV) prestar à DETENTORA todas as informações e esclarecimentos solicitados que sejam pertinentes à natureza dos serviços em tela;

V) efetuar os pagamentos das obrigações por si assumidas, na forma e prazos previstos;

VI) exercer a fiscalização dos serviços contratados;

VII) facilitar por todos os meios o exercício das funções da DETENTORA, dando-lhe acesso, quando preciso for, às suas instalações e promovendo o bom entendimento entre os servidores e os empregados;

VIII) orientar os usuários que terão acesso ao serviço contratado a bem de utiliza-lo, de acordo com as

informações prestadas pela Detentor;

IX) emitir a respectiva Nota de Empenho, garantindo o pagamento das obrigações assumidas.

16. DA CONDIÇÃO PARA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

16.1. A DETENTORA terá o prazo de 05 (cinco) dias corridos, a contar do recebimento da comunicação específica, para assinar a respectiva Ata de Registro de Preços – ARP no sistema SEI – Sistema Eletrônico de Informação, podendo este prazo ser prorrogado por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

16.2. O não cadastramento como usuário externo no prazo determinado implicará, após seu vencimento, a não celebração da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das demais cominações legais.

17. DA VALIDADE DA PROPOSTA

17.1 A validade das propostas deverá ser de, no mínimo 90 (noventa) dias contados a partir de sua apresentação.



Documento assinado eletronicamente por **Erika Ferreira Santos De Albuquerque, Oficiala de Defensoria**, em 17/01/2025, às 17:23, conforme art. 4º, da Lei 14.063/2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://www.defensoria.sp.def.br/sei/autenticidade_documento informando o código verificador **1188266** e o código CRC **17D016ED**.

Rua Líbero Badaró, 616 5.º andar - Bairro Centro - CEP 01008-000 - São Paulo - SP - www.defensoria.sp.def.br

2024/0033867

DAOS DLI - 1188266v2