

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA (RETIFICADO)

1. DO OBJETO

1.1 - O presente Termo de Referência destina-se a **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE SMART TV E FRIGOBAR PARA AS UNIDADES HOTEIS E Pousada do Sesc/SC.**

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 - A aquisição do objeto tem por finalidade a revitalização e substituição de mobiliário existente nas Unidades do Sesc/SC.

3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

3.1 - **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE SMART TV E FRIGOBAR PARA AS UNIDADES HOTEIS E Pousada do Sesc/SC,** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

LOTE 01 – SMART TVs:

Nº ITEM	DESCRIPTIVO	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
01	SMART TV 43" - Aquisição de televisor LED de 43 polegadas, de linha profissional para uso em hotelaria. O equipamento deverá possuir tecnologia de painel LED ou superior, frequência mínima de 60 Hz e sistema de som integrado compatível com o uso em unidades habitacionais, com ajustes básicos de imagem como brilho, contraste, cor e nitidez. - O fornecedor deverá apresentar catálogo técnico ou ficha do produto, bem como garantir atendimento às normas brasileiras vigentes aplicáveis. - Resolução mínima: Ultra HD 4K (3840 x 2160), visando melhor qualidade de imagem e compatibilidade com tecnologias atuais de transmissão e streaming (a exigência de resolução 4K justifica-se pela necessidade de garantir qualidade de imagem adequada e compatibilidade com tecnologias atuais, sendo atualmente padrão de mercado para televisores deste porte, sem prejuízo à competitividade). - O equipamento deverá possuir funcionalidades específicas para uso hoteleiro, incluindo modo hotel* (Hotel Mode) ou equivalente, que permita o bloqueio de configurações, limitação de volume máximo, definição de canal inicial e restrição de acesso a entradas. Deverá permitir clonagem de configurações via USB ou rede, possibilitando padronização entre as unidades habitacionais, além de possuir inicialização rápida, função de desligamento automático (timer/sleep) e menu em língua portuguesa. * funcionalidade que permite ao estabelecimento controlar a TV, limitando configurações, volume e acessos, garantindo padronização e uso adequado pelos hóspedes. - Deverá dispor de conectividade mínima composta por 2 (duas) entradas HDMI, 1 (uma) entrada USB, entrada para antena (RF), conexão Wi-Fi integrada e conexão LAN (Ethernet) e Bluetooth. - O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, com cobertura integral, contemplando peças e mão de obra. Deverá, ainda, contar com assistência técnica por meio de rede autorizada no estado de Santa Catarina, nas cidades de Blumenau, Florianópolis e Lages. Em caso de defeito ou não conformidade durante o período de garantia, o equipamento deverá	350	R\$ 2.262,67

	ser reparado ou substituído sem ônus para a contratante, no prazo máximo de atendimento de até 5 (cinco) dias úteis. • O equipamento deverá de primeira linha de fabricação, adequado ao uso contínuo em hotelaria, não sendo aceitos produtos que não atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas. • O gabinete deverá ser fabricado em material resistente, com acabamento na cor preta, compatível com o uso contínuo em ambiente hoteleiro. Deverá ser compatível com padrão de fixação VESA, permitindo instalação segura em suportes de parede ou painéis. • A alimentação elétrica deverá ser de 220 V, com frequência de 60 Hz. • Deverá possuir Sistema operacional Android TV ou Google TV, baseado em Android e desenvolvido pela Google, integrado/nativo ao televisor, em versão oficial, com acesso à Google Play Store para instalação e atualização de aplicativos. Não serão aceitos equipamentos que utilizem sistemas operacionais distintos, tais como Tizen, webOS, Roku TV, VIDAA, SAPHI, Fire TV ou equivalentes, nem equipamentos que dependam de dispositivos externos para disponibilização do sistema Android. O fornecedor deverá informar marca, fabricante, modelo e versão do sistema operacional do equipamento ofertado, apresentando documentação oficial do fabricante que comprove o atendimento da especificação. • O equipamento deverá possuir registro no Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e apresentar a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE). • Será considerado diferencial técnico a apresentação de Selo Procel de Economia de Energia. • O recebimento estará condicionado à verificação de conformidade com as especificações técnicas, funcionamento adequado, ausência de danos e apresentação da documentação exigida. Não serão aceitos equipamentos que não atendam integralmente às especificações solicitadas. MARCAS DE REFERÊNCIA (OU EQUIVALENTES/SIMILARES): Sony, Philips ou similares.		
--	--	--	--

02	SMART TV 55" • Aquisição de televisor LED de 55 polegadas, de linha profissional para uso em hotelaria. O equipamento deverá possuir tecnologia de painel LED ou superior, frequência mínima de 60 Hz e sistema de som integrado compatível com o uso em unidades habitacionais, com ajustes básicos de imagem como brilho, contraste, cor e nitidez. • O fornecedor deverá apresentar catálogo técnico ou ficha do produto, bem como garantir atendimento às normas brasileiras vigentes aplicáveis. • Resolução mínima: Ultra HD 4K (3840 x 2160), visando melhor qualidade de imagem e compatibilidade com tecnologias atuais de transmissão e streaming (a exigência de resolução 4K justifica-se pela necessidade de garantir qualidade de imagem adequada e compatibilidade com tecnologias atuais, sendo atualmente padrão de mercado para televisores deste porte, sem prejuízo à competitividade). • O equipamento deverá possuir funcionalidades específicas para uso hoteleiro, incluindo modo hotel* (Hotel Mode) ou equivalente, que permita o bloqueio de configurações, limitação de volume máximo, definição de canal inicial e restrição de acesso a entradas. Deverá permitir clonagem de configurações via USB ou rede, possibilitando padronização entre as unidades habitacionais, além de possuir inicialização rápida, função de desligamento automático (timer/sleep) e menu em língua portuguesa. * funcionalidade que permite ao estabelecimento controlar a TV, limitando configurações, volume e acessos, garantindo padronização e uso adequado pelos hóspedes. • Deverá dispor de conectividade mínima composta por 2 (duas) entradas HDMI, 1 (uma) entrada USB, entrada para antena (RF), conexão Wi-Fi integrada e conexão LAN (Ethernet) e Bluetooth. • O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, com cobertura integral, contemplando peças e mão de obra. Deverá, ainda, contar com assistência técnica por meio de rede autorizada no estado de Santa Catarina, nas cidades de Blumenau, Florianópolis e Lages. Em caso de defeito ou não conformidade durante o período de garantia, o equipamento deverá ser reparado ou substituído sem ônus para a contratante, no prazo máximo de atendimento de até 5 (cinco) dias úteis. • O equipamento deverá de primeira linha de fabricação, adequado ao uso contínuo em hotelaria, não sendo aceitos produtos que não atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas. • O gabinete deverá ser fabricado em material resistente, com acabamento na cor preta, compatível com o uso contínuo em ambiente hoteleiro. Deverá ser compatível com padrão de fixação VESA, permitindo instalação segura em suportes de parede ou painéis. • A alimentação elétrica deverá ser de 220 V, com frequência de 60 Hz. • Deverá possuir Sistema operacional Android TV ou Google TV, baseado em Android e desenvolvido pela Google, integrado/nativo ao televisor, em versão oficial, com acesso à Google Play Store para instalação e atualização de aplicativos. Não serão aceitos equipamentos que utilizem sistemas operacionais distintos, tais como Tizen, webOS, Roku TV, VIDAA, SAPHI, Fire TV ou equivalentes, nem equipamentos que dependam de dispositivos externos para disponibilização do sistema Android. O fornecedor deverá	30	R\$ 3.394,67
----	--	----	--------------

	informar marca, fabricante, modelo e versão do sistema operacional do equipamento ofertado, apresentando documentação oficial do fabricante que comprove o atendimento da especificação. • O equipamento deverá possuir registro no Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e apresentar a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE). • Será considerado diferencial técnico a apresentação de Selo Procel de Economia de Energia. • O recebimento estará condicionado à verificação de conformidade com as especificações técnicas, funcionamento adequado, ausência de danos e apresentação da documentação exigida. Não serão aceitos equipamentos que não atendam integralmente às especificações solicitadas. MARCAS DE REFERÊNCIA (OU EQUIVALENTES/SIMILARES): Sony, Philips ou similares.		
03	SMART TV 80 a 86" • Aquisição de televisor LED de 80 a 86 polegadas, com resolução mínima Ultra HD 4K, sistema Smart TV, modo hotel, conectividade HDMI, USB, Wi-Fi e LAN, sistema de som integrado compatível com seu porte, adequado para uso contínuo em ambiente hoteleiro e compatível com instalação segura em suporte VESA dimensionado para seu maior tamanho e peso. • O fornecedor deverá apresentar catálogo técnico ou ficha do produto, bem como garantir atendimento às normas brasileiras vigentes aplicáveis. • Resolução mínima: Ultra HD 4K ULTRA (3840 x 2160), visando melhor qualidade de imagem e compatibilidade com tecnologias atuais de transmissão e streaming (a exigência de resolução 4K justifica-se pela necessidade de garantir qualidade de imagem adequada e compatibilidade com tecnologias atuais, sendo atualmente padrão de mercado para televisores deste porte, sem prejuízo à competitividade). • O equipamento deverá possuir funcionalidades específicas para uso hoteleiro, incluindo modo hotel* (Hotel Mode) ou equivalente, que permita o bloqueio de configurações, limitação de volume máximo, definição de canal inicial e restrição de acesso a entradas. Deverá permitir clonagem de configurações via USB ou rede, possibilitando padronização entre as unidades habitacionais, além de possuir inicialização rápida, função de desligamento automático (timer/sleep) e menu em língua portuguesa. * funcionalidade que permite ao estabelecimento controlar a TV, limitando configurações, volume e acessos, garantindo padronização e uso adequado pelos hóspedes. • Deverá dispor de conectividade mínima composta por 2 (duas) entradas HDMI, 1 (uma) entrada USB, entrada para antena (RF), conexão Wi-Fi integrada e conexão LAN (Ethernet) e Bluetooth. • O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, com cobertura integral, contemplando peças e mão de obra. Deverá, ainda, contar com assistência técnica por meio de rede autorizada no estado de Santa Catarina, nas cidades de Blumenau, Florianópolis e Lages. Em caso de defeito ou não conformidade durante o período de garantia, o equipamento deverá	05	R\$ 7.255,67

	ser reparado ou substituído sem ônus para a contratante, no prazo máximo de atendimento de até 5 (cinco) dias úteis. • O equipamento deverá de primeira linha de fabricação, adequado ao uso contínuo em hotelaria, não sendo aceitos produtos que não atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas. • O gabinete deverá ser fabricado em material resistente, com acabamento na cor preta, compatível com o uso contínuo em ambiente hoteleiro. Deverá ser compatível com padrão de fixação VESA, permitindo instalação segura em suportes de parede ou painéis. • A alimentação elétrica deverá ser de 220 V, com frequência de 60 Hz. • Deverá possuir Sistema operacional Android TV ou Google TV, baseado em Android e desenvolvido pela Google, integrado/nativo ao televisor, em versão oficial, com acesso à Google Play Store para instalação e atualização de aplicativos. Não serão aceitos equipamentos que utilizem sistemas operacionais distintos, tais como Tizen, webOS, Roku TV, VIDAA, SAPHI, Fire TV ou equivalentes, nem equipamentos que dependam de dispositivos externos para disponibilização do sistema Android. O fornecedor deverá informar marca, fabricante, modelo e versão do sistema operacional do equipamento ofertado, apresentando documentação oficial do fabricante que comprove o atendimento da especificação. • O equipamento deverá possuir registro no Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e apresentar a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE). • Será considerado diferencial técnico a apresentação de Selo Procel de Economia de Energia. • O recebimento estará condicionado à verificação de conformidade com as especificações técnicas, funcionamento adequado, ausência de danos e apresentação da documentação exigida. Não serão aceitos equipamentos que não atendam integralmente às especificações solicitadas. MARCAS DE REFERÊNCIA (OU EQUIVALENTES/SIMILARES): Sony, Philips ou similares.		
--	--	--	--

Valor total estimado do lote 1: R\$ 930.051,66 (Novecentos e trinta mil e cinquenta e um reais e sessenta e seis centavos).

LOTE 02 – FRIGOBAR

	FRIGOBAR DE 45 A 47 LITROS		
04	• Aquisição de frigobares para uso em Unidades Habitacionais (UH's), sendo equipamentos com capacidade entre 45 e 47 litros, na cor preta. A compra tem por finalidade equipar as novas unidades habitacionais e promover substituições de equipamentos antigos, proporcionando maior conforto e comodidade aos hóspedes, além de padronizar os equipamentos e melhorar a qualidade dos serviços prestados com modernidade e economia. • O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, com cobertura integral, contemplando peças e mão de obra. Como diferencial desejável, admite-se a oferta de garantia estendida para o compressor. Deverá, ainda, contar com assistência técnica por meio de rede autorizada	240	R\$ 882,05

	no estado de Santa Catarina, nas cidades de Blumenau, Florianópolis e Lages. Em caso de defeito ou não conformidade durante o período de garantia, o equipamento deverá ser reparado ou substituído sem ônus para a contratante, no prazo máximo de atendimento de até 5 dias úteis. • O fornecedor deverá apresentar catálogo técnico ou ficha do produto, bem como garantir atendimento às normas brasileiras vigentes aplicáveis. • Os equipamentos deverão possuir registro no Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e apresentar a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), obrigatória para refrigeradores e assemelhados. • Será considerado diferencial técnico a apresentação do Selo Procel de Economia de Energia. • O equipamento deverá ser novo, de primeira linha de fabricação e adequado ao uso contínuo em ambiente hoteleiro. • Gabinete externo em aço com pintura eletrostática preta e interior em material plástico de alta resistência. • O recebimento estará condicionado à verificação de conformidade com as especificações técnicas, funcionamento adequado, ausência de danos e apresentação da documentação exigida. Não serão aceitos equipamentos que não atendam integralmente às especificações solicitadas. Especificações Técnicas: • Capacidade: 45 a 47 litros; • Cor: preto; • Sistema de refrigeração: compressor; • Sistema de degelo: manual ou automático, compatível com a tecnologia do equipamento; • Faixa de temperatura: 2°C a 10°C; • Controle de temperatura: termostato interno ajustável; • Alimentação: 220 V; • Eficiência energética: classe A ou superior, conforme PBE/Inmetro; • Nível de ruído: até 45 dB, adequado para ambiente hoteleiro; • Porta: reversível, com vedação magnética e fechamento hermético; • Iluminação interna: LED ou tecnologia equivalente; • Prateleiras: aramadas, removíveis e/ou ajustáveis; • Pés: niveladores ajustáveis; • Dimensões Aproximadas: deverá possuir dimensões compatíveis, apresentando altura entre 49 e 55 cm, largura entre 44 e 48 cm e profundidade entre 45 e 50 cm. MARCAS DE REFERÊNCIA (OU EQUIVALENTES/SIMILARES): Consul, Electrolux, Midea, Brastemp ou equivalente técnico.		
05	FRIGOBAR DE 67 A 70 LITROS	110	R\$ 1.170,28

• Aquisição de frigobares para uso em Unidades Habitacionais (UH's), sendo equipamentos com capacidade entre 67 e 70 litros, na cor preta. A compra tem por finalidade equipar as novas unidades habitacionais e promover substituições de equipamentos antigos, proporcionando maior conforto e comodidade aos hóspedes, além de padronizar os equipamentos e melhorar a qualidade dos serviços prestados com modernidade e economia. • O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, com cobertura integral, contemplando peças e mão de obra. Como diferencial desejável, admite-se a oferta de garantia estendida para o compressor. Deverá, ainda, contar com assistência técnica por meio de rede autorizada no estado de Santa Catarina, nas cidades de Blumenau, Florianópolis e Lages. Em caso de defeito ou não conformidade durante o período de garantia, o equipamento deverá ser reparado ou substituído sem ônus para a contratante, no prazo máximo de atendimento de até 5 dias úteis. • O fornecedor deverá apresentar catálogo técnico ou ficha do produto, bem como garantir atendimento às normas brasileiras vigentes aplicáveis. • Os equipamentos deverão possuir registro no Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e apresentar a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), obrigatória para refrigeradores e assemelhados. • Será considerado diferencial técnico a apresentação do Selo Procel de Economia de Energia. • O equipamento deverá ser novo, de primeira linha de fabricação e adequado ao uso contínuo em ambiente hoteleiro. • Gabinete externo em aço com pintura eletrostática preta e interior em material plástico de alta resistência. • O recebimento estará condicionado à verificação de conformidade com as especificações técnicas, funcionamento adequado, ausência de danos e apresentação da documentação exigida. Não serão aceitos equipamentos que não atendam integralmente às especificações solicitadas. Especificações Técnicas: • Capacidade: 67 a 70 litros; • Cor: preto; • Sistema de refrigeração: compressor; • Sistema de degelo: manual ou automático, compatível com a tecnologia do equipamento; • Faixa de temperatura: 2°C a 10°C; • Controle de temperatura: termostato interno ajustável; • Alimentação: 220 V; • Eficiência energética: classe A ou superior, conforme PBE/Inmetro; • Nível de ruído: até 45 dB, adequado para ambiente hoteleiro; • Porta: reversível, com vedação magnética e fechamento hermético; • Iluminação interna: LED ou tecnologia equivalente; • Prateleiras: aramadas, removíveis e/ou ajustáveis; • Pés: niveladores ajustáveis;		
---	--	--

Dimensões Aproximadas: deverá possuir dimensões compatíveis, apresentando altura entre 60 e 65 cm, largura entre 47 e 50 cm e profundidade entre 48 e 55 cm. MARCAS DE REFERÊNCIA (OU EQUIVALENTES/SIMILARES): Consul, Electrolux, Midea, Brastemp ou equivalente técnico.		
--	--	--

Valor total estimado do lote 2: R\$ 340.421,46 (Trezentos e quarenta mil e quatrocentos e vinte e um reais e quarenta e seis centavos).

3.2 - Para todos os itens solicitados neste instrumento convocatório que contenham a indicação de Marca/modelo referência poderá ser apresentado item "SIMILAR" que apresente características similares ao sugerido, tais como: capacidade, composição, matéria prima, qualidade, medidas, características físicas, mecânicas, elétricas, eletrônicas ou outras que poderão ser solicitadas para determinação efetiva da SIMILARIDADE;

4. DA AMOSTRA

- 4.1 - O Sesc/SC poderá solicitar amostra dos produtos ofertados à empresa classificada em primeiro lugar, devendo conter as especificações mínimas constantes no edital. A aprovação da amostra será também fator de julgamento;
- 4.2 - A amostra deverá ser entregue no prazo de até **10 (dez) dias corridos**, contados da solicitação publicada pelo Sesc/SC;
- 4.3 - A licitante deverá apresentar as amostras, mediante protocolo próprio, em duas vias, com a descrição do item entregue e identificação da empresa, assim como autorizar a análise do produto para comprovar a compatibilidade com as exigências do edital, mesmo que para isto as amostras sejam danificadas, e, também abdicar de qualquer indenização pela inutilização das mesmas;
- 4.4 - A amostra será analisada pela área técnica do Sesc/SC, através de critérios objetivos, verificando-se o atendimento às especificações técnicas do edital. O parecer técnico será utilizado pela Comissão Permanente de Licitação como instrumento para classificação ou desclassificação dos produtos ofertados;
- 4.5 - Considerar-se-á **desclassificada** a licitante que tiver a amostra reprovada ou que não apresentá-la no prazo estipulado na convocação, devendo ser chamadas as demais licitantes, na ordem de classificação, para apresentação de amostra;
- 4.6 - A amostra reprovada deverá ser retirada em até **07 (sete) dias úteis** após a publicação do parecer técnico, junto a Comissão Permanente de Licitação;
- 4.7 - O Sesc/SC reserva-se ao direito de reter a amostra da Proposta vencedora para fins de comparação no ato do recebimento dos produtos;
- 4.8 - Os produtos que servirem de amostra para classificação das empresas participantes do processo de licitação não poderão ser computados no quantitativo a ser entregue;
- 4.9 - Todos os custos, despesas diretas e indiretas, para **envio e a retirada** da amostra são de inteira responsabilidade da licitante.
- 4.10 - Poderá ser exigida amostra inclusive no período de vigência do contrato ou da ata de registro de preços, respeitando os mesmos prazos e condições estabelecidos neste item, a fim de análise técnica e comparações com os produtos ofertados/entregues pela licitante vencedora;

5. DA ENTREGA

- 5.1 - O(s) pedido(s) será(ão) enviado(s) por meio eletrônico à empresa vencedora e autorizarão o fornecimento.
- 5.2 - O objeto desta licitação deverá ser entregue com prévio agendamento e as **Notas Fiscais de Venda** emitida(s) para as Unidades do Sesc SC abaixo relacionadas, de acordo com os pedidos de compra enviados:

UNIDADE SESC/SC	ENDEREÇO	CNPJ	TELEFONE
DEPARTAMENTO REGIONAL - DR	Rua Felipe Schmidt, 785 - Centro - 88010-002 - Florianópolis	03.603.595/0001-68	(48) 3251-4802
HOTEL SESC BLUMENAU - HSBLU	Rua Udo Deeke, 1330 - Salto do Norte - 89065-100 - Blumenau	03.603.595/0010-59	(47) 3334-8100
HOTEL SESC CACUPÉ - HSCAC	Rodovia Haroldo Soares Glavan, 1670 - Cacupé - 88050-005 - Florianópolis	03.603.595/0002-49	(48) 3231-3200

POUSADA RURAL DE LAGES - PRSLAG	Rodovia SC 425, Km 4-5 - Rincão Comprido - Zona Rural - Distrito Índios - 88533-000 - Lages	03.603.595/0015-63	(49) 3224-9988
---------------------------------	---	--------------------	----------------

5.3 - No ato da entrega a empresa deverá apresentar a nota fiscal de venda.

5.4 - **O prazo para entrega do objeto desta licitação deverá ocorrer de acordo com a as especificações do edital e não poderá ser superior a 30 (trinta) dias corridos**, contados a partir do envio dos pedidos de compra à empresa vencedora;

5.5 - O objeto deve ser entregue em embalagem adequada e em material que o proteja contra danos;

5.6 - Será responsabilidade do fornecedor descarregar e montar o objeto no endereço indicado no pedido;

5.7 - No momento da entrega do objeto da presente licitação, este será recebido e conferido pelo setor competente, que atestará a regularidade do mesmo.

5.8 - Se constatada a existência de quaisquer irregularidades no que tange a marca, especificações ou validade, poderá recusar sua aceitação, e efetuar a devolução ao fornecedor para que este o substitua sem qualquer ônus no prazo máximo de **05 (cinco) dias corridos**;

5.9 - Nas entregas não serão aceitas especificações diferentes das solicitadas no edital ou aprovadas na proposta comercial.

5.10 - O fornecedor deverá comunicar a impossibilidade de atendimento ao pedido realizado com **48 (quarenta e oito) horas** de antecedência da data programada para entrega, sob pena de sofrer as sanções estabelecidas no edital.

6. DO RECEBIMENTO

6.1 - No recebimento do objeto, caso haja mais de um fornecedor aguardando, a preferência de atendimento será na seguinte ordem:

- 1º - Alimentos perecíveis resfriados e refrigerados;
- 2º - Alimentos perecíveis congelados;
- 3º - Alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente;
- 4º - Alimentos não perecíveis;

7. DA OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1 - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 7.1.1 - Utilizar equipamentos apropriados e adequados para transporte e fornecimento dos produtos;
- 7.1.2 - Indenizar a contratante ou a terceiros, pelo (s) dano(s) que seu(s) empregado(s) ou preposto(s) causar(em), nos termos do art. 186 e 927 do Código Civil;
- 7.1.3 - Exercer efetivo controle e pontualidade de entrega dos produtos;
- 7.1.4 - Fornecer a contratante ou preposto seu, toda e qualquer informação que lhe seja solicitada sobre o objeto desta aquisição, bem como facilitar-lhe a fiscalização dos produtos entregues, cuja omissão na fiscalização, não diminui ou substitui a responsabilidade da contratada, decorrente das obrigações pactuadas;
- 7.1.5 Ficar ciente que o Responsável/Gerência da Unidade, Diretoria de Programação Social e a Diretoria de Administração e Serviços da contratante, nesta ordem, são incumbidas de fiscalizar os produtos a serem entregues, bem como de lhe comunicar, por escrito, a ocorrência de qualquer irregularidade;
- 7.1.6 Ficar ciente que não poderá subcontratar o objeto deste contrato, sob pena de rescisão contratual e pagamento de multa igual a 20% (vinte por cento) do valor total da nota fiscal;
- 7.1.7 Ficar ciente que não poderá utilizar o nome da contratante, ou sua qualidade de contratada em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como por exemplo, em cartões de visitas, anúncios diversos, impressos, folders, homepage, etc., sob pena imediata rescisão contratual/cancelamento do pedido, independente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo das responsabilidades da contratada;
- 7.1.8 Assegurar a contratante todos os direitos e faculdades previstas na Lei nº 8.078, de 11.09.90 (Código de Defesa do Consumidor);
- 7.1.9 Assegurar ressarcimento dos bens da contratante danificados de forma dolosa ou culposa, deduzindo o valor correspondente na nota fiscal/fatura do mês corrente;
- 7.1.10 Quaisquer erros, omissões ou irregularidades na elaboração e no fornecimento do objeto serão de inteira responsabilidade da contratada, cabendo a ela sua imediata retificação;
- 7.1.11 Eventuais despesas da contratante, impostas pela Administração Pública direta ou indireta, ou pelo Poder Judiciário, em virtude de decisão judicial, decorrentes de responsabilidade solidária ou subsidiária referente ao presente instrumento, bem como todas as despesas realizadas pela contratante para se fazer representar em Juízo ou perante a Administração Pública, salvo quando houver improcedência total dos pedidos e após transitado em julgado, serão

automaticamente descontadas de futuros pagamentos à contratada, se ainda vigente o contrato, ou ressarcidos no prazo de 30 (trinta) dias após a comprovação do pagamento, caso já esteja finalizado.

- 7.1.12 A contratada não poderá utilizar-se de serviços de menores de idade, assim considerados aqueles previstos na legislação trabalhista em vigor, para a consecução do objeto do presente contrato, sob pena de rescisão imediata e encaminhamento formal do fato às autoridades competentes, sem prejuízo das penalidades previstas na Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1.593/2024 de 2 de maio de 2024;
- 7.1.13 Manter todas as condições de habilitação, inclusive acerca da regularidade fiscal, durante a vigência do contrato/da ata, sob pena de rescisão contratual;
- 7.1.14 Em caso de fusão, cisão ou incorporação, cabe à contratada comprovar o atendimento dos critérios exigidos em edital, tais como idoneidade, qualificações técnica e econômico-financeira, habilitação jurídica, regularidade fiscal, dentre outros, sob pena de rescisão contratual;
- 7.1.15 No exercício de suas atividades que envolvam o armazenamento de dados, deverá a contratada atuar em conformidade com boa fé e em estrita observância aos parâmetros, princípios e obrigações estipuladas pelas Leis nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados), seus regulamentos, bem como demais legislações aplicáveis que vierem a vigor no curso do período contratado;
- 7.1.16 Responder questionamentos ou notificações dos órgãos fiscalizadores, decorrente da prestação dos serviços objeto deste edital;
- 7.1.17 Ficar ciente que poderá haver redução do quantitativo conforme § 1º do Art. 38 da Resolução Sesc nº 1.593/2024, sem que caiba qualquer tipo de indenização ou compensação à contratada;
- 7.1.18 Respeitar e observar o código de Ética do Sesc, conforme a Resolução nº 0403/2017, disponível para consulta no Portal da Transparência, cujos termos a CONTRATADA manifesta absoluta ciência.
- 7.2 - DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE
- 7.2.1 - Receber os documentos de regularidade e nota fiscal e providenciar o devido pagamento;
- 7.2.2 - Fornecer dados relativos às normas internas, diretrizes e informações necessárias para que os produtos sejam entregues de acordo com as condições e peculiaridades do local a ser atendido.

8. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1 As despesas da contratação decorrente da presente licitação correrão por conta da rubrica 449052 e Centros de Custos 00XX30020010.

Florianópolis/SC, 16 de setembro de 2026

LUCIANO PEREIRA
Setor de Compras