



PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 83/2024/PMJ
TERMO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 53/2024/PMJ

1. DO OBJETO

Dispensa para contratação de serviço de elaboração de refeições para a delegação esportiva de Joaçaba durante a participação em eventos da FESPORTE fora do município.

2. DA JUSTIFICATIVA

A secretaria opta pela não realização da dispensa eletrônica prevista no artigo 5º do decreto municipal 6778/2023 pois o custo da cotação eletrônica em relação ao custo da prestação do serviço ora contratada tornaria a aquisição muito mais onerosa e morosa.

O Município de Joaçaba participará de eventos da FESPORTE fora da municipalidade durante o ano de 2024, conforme “PREVISÃO” cronograma anexo, com participação de vários atletas que representarão a municipalidade.

Desta forma, necessita-se da contratação de prestador de serviço para objeto acima descrito com intuito de diminuir custo, agilidade na alimentação e bom atendimento aos atletas, possibilitando também melhor desempenho dos mesmos.

A terceirização é essencial e especifica uma vez que os eventos acontecem fora da municipalidade, necessita-se de profissional que faça a produção, servimento e limpeza dos utensílios culinários utilizados. Ainda, que estes eventos são em outras cidades.

Considerando que a contratação em tela já ocorreu em anos anteriores, houve o aumento das atribuições a serem contratadas, tal situação justifica-se pois a servidora municipal que auxiliava nestes eventos fazendo a limpeza geral do alojamento pediu exoneração e hoje a superintendência de esportes não dispõe de servidora (auxiliar de serviços internos) lotada no setor.

Considerando que a quantidade contratada refere-se ao melhor cenário, ou seja, todas as equipes chegando às finais de todo os eventos, poderá haver aditivo de supressão ao final do contrato.



3. DA JUSTIFICATIVA DO PREÇO

Foi realizada pesquisa de mercado com três fornecedores do município e utilizou-se para escolha do fornecedor a cotação de menor preço.

ANEXO I - PLANILHA ORÇAMENTÁRIA					
DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO	UNITÁRIO	ELENIR RODRIGUES DA ROSA - CNPJ 46 639 318/0001-18	LANCHONETE E SORVETERIA PARIZZI LTDA ME - CNPJ 08.326.854/0001-74	RESTAURANTE BUFFET TOTTI - CNPJ 8277999695/001-16
CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE ELABORAÇÃO DE REFEIÇÕES PARA A DELEGAÇÃO ESPORTIVA DE JOAÇABA	45	Diária	580,00	650,00	690,00

4. DA EMPRESA VENCEDORA

Após a avaliação dos orçamentos recebidos e conforme os requisitos desejados, a empresa contratada será: ELEODIR RODRIGUES DA ROSA - CNPJ 46.639.318/0001-18, estabelecida na Rua Deoclides Zardo n. 112 – Jardim das Hortências – Joaçaba/SC.

5. DO VALOR CONTRATADO E DA FORMA DE PAGAMENTO

ITEM	QTDE	UN	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	45	diária	PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE COZINHEIRA E LIMPEZA GERAL COM PARA A DELEGAÇÃO DE JOAÇABA DURANTE A PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS DA FESPORTE FORA DO MUNICÍPIO, CONFORME PREVISÃO DE CRONOGRAMA ABAIXO PARA EXERCÍCIO 2024.	580,00	26.100,00

Os pagamentos serão efetuados por etapa, ou seja, ao final do evento será pago o valor correspondente aos dias que ficaram no local. Serão efetuados 5 pagamentos (ao final de cada evento), que serão realizados pelo Departamento de Contabilidade



e Finanças da Prefeitura Municipal de Joaçaba até o 10º dia do mês subsequente ao da prestação dos serviços e da entrega da nota fiscal, devidamente conferida pelo órgão requisitante. A contratada deverá emitir a nota fiscal das diárias correspondentes cada final de evento.

6. DO FUNDAMENTO LEGAL

Atendimento aos pressupostos da Lei Federal 14.133/2021, conforme o art. 75, inciso II:

Art. 75. É dispensável a licitação:

[...]

II - para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), no caso de outros serviços e compras;

7. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos necessários ao atendimento do custo desta contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

12.001 – FUNDO DE ESPORTES

2201 - MANUTENÇÃO DA SUPERINTENDENCIA DO ESPORTE

271 - 3.3.90.00.00.00.00 – aplicações diretas

8. DA VIGÊNCIA E DA FISCALIZAÇÃO

O contrato terá vigência até 31/12/2024, podendo eventualmente prorrogado conforme atualizações do cronograma da FESPORTE.

O contrato não será de nenhuma forma, fundamento para a constituição de vínculo trabalhista com empregados, funcionários, prepostos ou terceiros que a CONTRATADA colocar a serviço para atendimento do objeto.

A execução dos serviços será fiscalizada e acompanhada pelo servidor Júlio Valécio Ferreira, que será o responsável pela fiscalização do contrato, a gestão do contrato será feita pelo Sr. Renan Willian Belcaro Pasin.



9. DA FORMA DE EXECUÇÃO

O objeto será realizado nos eventos da Fesporte, conforme tabela abaixo, destacando que poderá ter alterações conforme a Fesporte informar durante o ano.

EVENTO	LOCAL	PERIODO	QUANTIDADE DE DIAS	TOTAL APROXIMADO DE ATLETAS
19º PARAJASC ETAPA ESTADUAL	RIO DO SUL	MAIO	6	30 A 40
36º JOGUINHOS ETAPA ESTADUAL	CAÇADOR	JULHO	11	50 A 80
23º OLESC ETAPA REGIONAL	PRES. GETULIO	AGOSTO	6	50 A 70
23º OLESC ETAPA ESTADUAL	MARAVILHA/PINHALZINHO	SETEMBRO	11	100 A 150
63º JASC ETAPA ESTADUAL	CONCÓRDIA	NOVEMBRO	11	130 A 170
		TOTAL APROXIMADA 45 DIAS DE EVENTOS		
OBS. As datas, quantidades de diárias, de atletas e lugares podem variar conforme homologação da Fesporte e da classificação das modalidades.				

Horários padrões para elaboração do pré preparo /preparo / servimento / limpeza das refeições - café: das 06h às 09h - almoço: das 11h às 14h janta: 18h às 22h.

9.1. Os serviços, objeto desta contratação, deverão ser executados segundo os quantitativos e as especificações, nos locais correspondentes e a descrição das atividades básicas a serem desenvolvidas, conforme demanda da Superintendência de Esportes.

9.2. Os serviços deverão ser executados quando solicitados pela Superintendência de Esportes.

9.3. Para o início dos serviços e durante toda a vigência do contrato, a CONTRATADA deverá disponibilizar:

- 01 (um) responsável pela execução dos serviços, que responderá também perante a Administração por todos os atos e comunicações formais.

9.4. Os serviços deverão ser prestados de acordo com Plano de Trabalho a ser apresentado pela CONTRATADA e serão ordenados pelos responsáveis pelo contrato, junto à mesma.



9.5. A CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente toda a legislação aplicável à execução dos serviços contratados, especialmente a legislação trabalhista, previdenciária, fiscal, de segurança e medicina do trabalho.

9.6. Os profissionais utilizados devem ser educados, apresentar-se corretamente vestidos, equipados com todos os EPIs necessários, ter iniciativa, atender com presteza as solicitações e ser responsáveis para com as atividades que executam.

9.7. A CONTRATADA será responsabilizada por todo e qualquer dano que, por dolo ou culpa, os seus profissionais causarem à Administração ou a terceiros, sendo descontado no primeiro pagamento subsequente à ocorrência, o valor correspondente ao dano ou prejuízo causado.

9.8. A Superintendência de Esporte poderá, a qualquer tempo, de acordo com a conveniência ou necessidade, alterar os horários de início e término da prestação de serviço.

9.9. Por ocasião do recebimento dos serviços, o Município de Joaçaba, por intermédio de servidor designado, reserva-se no direito de proceder à inspeção de qualidade dos mesmos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações técnicas do objeto licitado, obrigando-se a CONTRATADA a promover a devida regularização, observando-se os prazos contratuais.

9.10. O aceite dos serviços não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade, de qualidade ou técnico dos serviços, ou por desacordo com as especificações estabelecidas, verificadas posteriormente.

9.11. Caso os serviços sejam recusados ou o documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data da regularização da entrega ou do documento fiscal, a depender do evento.

9.12. Todas as especificações, quantitativos e condições estabelecidas neste memorando e seus anexos deverão ser cumpridas na íntegra.

9.13. Ocorrendo a impossibilidade da execução de qualquer atividade descrita, a CONTRATADA deverá informar imediatamente o fiscal do contrato para que sejam adotadas as providências necessárias.

9.14. A delegação de Joaçaba sempre se hospedará em escolas nos municípios sedes dos eventos onde contará com cozinhas já previamente vistoriada pelo coordenador técnico e dormitórios (salas de aulas) onde atletas e dirigentes se alojam com colchões que a Superintendência leva.

9.15. A superintendência de esportes sempre leva os materiais de cozinha quando



essa não se faz presente nas cozinhas sedes. Seja fogão, geladeira, freezer, microondas, fornos, bem como, utensílios domésticos de cozinha (pratos, talheres, panelas, eletrodomésticos, dentre outras).

9.16. A definição dos horários das prestações dos serviços e do local de prestação ficará condicionado as demandas das competições da FESPORTE conforme cronograma (que pode ser alterado) pela Superintendência de Esportes, que informará a CONTRATADA sobre quaisquer alterações com no mínimo 48 (quarenta e oito horas) de antecedência.

9.17. Fazer a limpeza da cozinha geral (lavar pratos, utensílios, talheres, panelas, aparelhos domésticos e demais peças da cozinha);

9.18. Esfregar e limpar os banheiros e demandas nos alojamentos, como refeitórios, e demais salas que compõem o ambiente;

9.19. Remover e lavar capachos e tapetes, procedendo sua limpeza e aspirando o pó, lustrar torneiras e puxadores metálicos e o que mais for necessário para manter o ambiente limpo, desinfetado e perfumado. Lavar, torcer e estender materiais esportivos (agasalhos, meias, camisas, calções, toalhas), panos de prato, aventais e demais itens que se fizer necessário.

9.20. Executar demais serviços de limpeza internos e externos que os fiscais do contrato julgarem necessários.

10. DAS RESPONSABILIDADES

10.1 Das responsabilidades da proponente vencedora:

10.1.1 Executar o objeto de acordo com o disposto nos subitens – da forma de execução.

10.1.2 Deverá a CONTRATADA disponibilizar, às suas expensas e exigir sua utilização, todos os materiais de proteção e segurança, inclusive: touca, luva térmica, avental resistente a fogo, camiseta branca, calça branca, sapato fechado de sola baixa de borracha e antiderrapante.

10.1.3 Todos os insumos necessários à execução dos serviços de merendeira (alimentos, utensílios de cozinha, gás, etc.) serão fornecidos pela **Superintendência do Esporte**, com exceção dos EPI's que deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

10.1.4 Prover toda a mão de obra necessária para garantir à operação dos serviços, nos regimes contratados, obedecidas as disposições da legislação trabalhista vigente.



10.1.5 Efetuar a reposição da mão de obra, em caráter imediato, em eventual ausência ou impedimento, por falta disciplinar qualificada como de natureza grave.

10.1.6 Responsabilizar-se pela alimentação e transporte dos funcionários que irão executar os serviços.

10.1.7 Cumprir as Normas Internas de Segurança e Medicina do Trabalho.

10.1.8 Prestar os serviços nas condições e prazos estipulados neste edital e seus anexos.

10.1.9 Fazer com que os profissionais que contratar se apresentem com pontualidade, para executar os serviços contratados.

10.1.10 Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços.

10.1.11 Manter disciplina nos locais dos serviços.

10.1.12 Manter seu pessoal uniformizado, e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI's, exigindo seu uso.

10.1.13 Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pelo Município.

10.1.14 Assumir todas as responsabilidades e tomar medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.

10.1.15 Registrar e controlar, juntamente com servidor designado pelo Município, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas.

10.1.16 Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal.

10.1.17 Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, em especial, despesas de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, incluída a alimentação, transporte ou outro benefício dos profissionais, pertinentes à execução do objeto do presente processo de licitação.

10.1.18 Assumir todos os encargos de eventuais demandas trabalhistas, cível ou penal relacionados aos serviços, originariamente ou vinculadas por prevenção, conexão ou continência.

10.1.19 Responsabilizar-se pelo treinamento e capacitação dos profissionais necessários à perfeita execução dos serviços, sem quaisquer ônus adicionais ao



Município, devendo ser disponibilizados profissionais habilitados e com comprovada experiência, a serem demonstrados quando da apresentação do rol dos profissionais que prestarão os serviços.

10.1.20 Providenciar a imediata substituição de qualquer profissional, sempre que houver afastamento do serviço.

10.1.21 Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato.

10.1.22 Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados ao Município, devidamente caracterizada a imperícia ou culpa de seus profissionais, cujos valores serão descontados de fatura seguinte da empresa vencedora, sem prejuízo das demais sanções e procedimentos.

10.1.23 Responsabilizar-se por quaisquer atos ou ações praticadas por empregados, prepostos ou contratados, que resultarem em qualquer espécie de dano ou prejuízo para o Município ou para terceiros.

10.1.24 Responsabilizar-se por eventuais danos causados ao Município ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.

10.1.25 Comunicar ao Município por escrito, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados durante a execução do contrato.

10.1.26 Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária, assistencial, sindical e sanitária vigente, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer tipo de vínculo ou solidariedade empregatícia com o Município contratante.

10.1.27 Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados ao Município, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo toxinfecção alimentar.

10.1.28 Substituir imediatamente o funcionário, que por qualquer motivo venha prejudicar o bom desempenho das atividades constantes no Termo de Referência, por outro devidamente qualificado, sem incidência de qualquer ônus ao Município;

10.1.29 Acatar quaisquer solicitações e instruções provenientes dos fiscais do Contrato, primando pelo bom relacionamento entre as partes, fazendo cumprir as normas disciplinares e de segurança impostas pela Contratante;

10.1.30 Executar os serviços objeto desta licitação, na forma estabelecida no presente instrumento e de forma organizada, bem como evitar algazarras, balbúrdias e quaisquer atitudes em grupo ou individuais que possam ser inconvenientes ao órgão.



10.1.31 Comunicar, por escrito, qualquer anormalidade que eventualmente apure ter ocorrido na execução dos serviços ou que possam comprometer a sua qualidade, especialmente no que refere aos bens utilizados na execução do serviço.

10.1.32 Prestar informações exatas e não criar embaraços à fiscalização da contratante;

10.1.33 Arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais que correrão por conta exclusiva da contratada.

10.2 Das responsabilidades do Município:

10.1.1 Tomar todas as providências necessárias à execução do processo licitatório.

10.1.2 Fiscalizar a execução do contrato.

10.1.3 Efetuar o pagamento à proponente vencedora, deste Edital.

10.1.4 Providenciar a publicação resumida do contrato proveniente do presente processo, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura.

10.1.5 Promover o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas.

10.1.6 Observar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela proponente vencedora, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.1.7 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados.

11 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Nos termos do artigo 7º da Lei 10.520/2002, se a Licitante, convocada no prazo estipulado, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, e será descredenciado nos sistemas de cadastramento de fornecedores, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais. Os serviços em atraso sujeitarão a proponente vencedora à multa de mora, no valor de R\$ 100,00 (cem reais), por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento) do total contratado.



A penalidade aludida acima não impede que a Administração aplique as outras sanções previstas em Lei.

Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos previstos em lei, garantido o contraditório e a ampla defesa.

12 DA RESCISÃO CONTRATUAL

O contrato poderá ser rescindido nos seguintes casos:

- a. Por ato unilateral escrito do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XVII, do art. 78, da Lei 8.666/93.
- b. Amigavelmente, por acordo das partes, mediante formalização de aviso prévio de, no mínimo, 30 (trinta) dias, não cabendo indenização a qualquer uma das partes, resguardando-se o interesse público.
- c. Judicialmente, nos termos da legislação vigente.

O descumprimento, por parte da CONTRATADA, de suas obrigações legais e/ou contratuais, assegura a CONTRATANTE o direito de rescindir o contrato a qualquer tempo, independente de aviso, interpelação judicial e/ou extrajudicial.

Fica reservado ao CONTRATANTE o direito de rescindir total ou parcialmente o presente contrato, desde que seja administrativamente conveniente ou que importe no interesse público, conforme preceituam os artigos 78, 79 e 80 da Lei 8.666/93 e alterações, sem que assista a CONTRATADA, direito algum de reclamações ou indenização, com exceção da rescisão com fulcro no art. 78, XII a XVII, em que será observado o disposto no art. 79, § 2º, da Lei 8.666/93.

13 DA COZINHEIRA

13.1 Atribuições gerais:

13.1.1 Receber, conferir, armazenar, distribuir e controlar o estoque de gêneros alimentícios, observando suas condições e prazos de validade para consumo. Lavar e manter em perfeitas condições de higiene os equipamentos, utensílios e ambientes próprios para a preparação e distribuição das refeições seguindo as normas estabelecidas pela Superintendência de Esportes e as orientações de dirigentes esportivo. Preparar os alimentos: Temperar os alimentos de acordo com métodos de cocção; controlar tempo e métodos de cocção; aquecer alimentos pré-preparados; avaliar sabor, aroma, cor e textura dos alimentos; finalizar molhos quentes e frios.



13.1.2 Finalizar alimentos: Montar alimentos de acordo com a orientação do cardápio, encaminhar alimentos prontos para o local apropriado; coletar amostras de alimentos prontos em conformidade com a legislação.

13.1.3 Pré-preparar alimentos: descongelar alimentos, higienizar alimentos, limpar carnes, aves, pescados e vegetais; desossar carnes, aves e pescados, porcionar alimentos, marinar carnes, aves, pescados e vegetais, elaborar massas, elaborar caldos, fundos e molhos básicos, pré-cozinhar alimentos.

13.1.4 Planejar rotina de trabalho: Listar ingredientes de acordo com o plano de produção e capacidade de armazenamento, quantificar ingredientes, especificar alimentos, otimizar uso de equipamentos, identificar a necessidade de novos equipamentos, testar receitas, seguir rotina de limpeza, planejar estocagem.

13.1.5 Iniciar as atividades na cozinha: usar uniforme, distribuir tarefas com ajudantes e auxiliares, organizar utensílios de trabalho, higienizar equipamentos, utensílios e bancada, definir horários de execução e término de tarefas de acordo com prioridades; observar padrão de qualidade dos alimentos, organizar ingredientes conforme a produção.

13.1.6 Fechar a cozinha: Guardar produtos não utilizados, desligar equipamentos, lavar utensílios, embalar lixo, retirar lixo da cozinha, lavar cozinha e fechar instalações e dependências. Ao final dos eventos deixando exatamente como lhe foi entregue no início.

13.1.7 Proceder a estocagem e conservação de alimentos: Verificar condições de alimentos para reaproveitamento, controlar a temperatura de alimentos, etiquetar alimentos para congelamento, armazenar alimentos de acordo com as normas de higiene e controlar armazenamento de alimentos conforme data de validade. Comunicar-se: Informar necessidades de matérias primas, comunicar-se com a equipe, interpretar manuais de procedimentos e interpretar receitas.

13.1.8 Preparar as refeições/lanches e distribuí-la aos atletas e dirigentes. Comunicar de imediato à equipe de gestão irregularidades tanto de ordem quantitativa como qualitativa, observadas com relação aos gêneros alimentícios.

13.1.9 Acompanhar e avaliar, juntamente com a equipe de gestão, a aceitação da alimentação oferecida aos atletas e dirigentes.

13.1.10 Exercer vigilância sobre a condimentação e cocção dos alimentos.

13.1.11 Operar em quaisquer tipos de fogão e demais aparelhos ou equipamentos de cozinha.



13.1.12 Manter a higiene pessoal, usando todos os equipamentos de proteção individual, bem como a proteção a higiene dos alimentos.

13.1.13 Fazer a limpeza da cozinha geral (lavar pratos, utensílios, talheres, panelas, aparelhos domésticos e demais peças da cozinha);

13.1.14 Remover e lavar capachos e tapetes, procedendo sua limpeza e aspirando o pó, lustrar torneiras e puxadores metálicos e o que mais for necessário para manter o ambiente limpo, desinfetado e perfumado. Lavar, torcer e estender materiais esportivos (agasalhos, meias, camisas, calções, toalhas), panos de prato, aventais e demais itens que se fizer necessário.

13.1.15 Executar demais serviços de limpeza internos que os fiscais do contrato julgarem necessários.

13.2 *Regulamentação*

13.2.1 As pessoas que manipulam os alimentos não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene do estabelecimento e a saúde dos consumidores.

13.2.2 Caso seja do interesse da CONTRATADA, o cardápio também poderá ser enviado ao administrador;

13.2.3 Os horários das refeições podem ser alterados para mais ou para menos, conforme definido pela gestão.

13.2.4 Deverá a CONTRATADA disponibilizar, às suas expensas e exigir sua utilização, todos os materiais de proteção e segurança, inclusive: touca, luva térmica, avental resistente a fogo, camiseta branca, calça branca, sapato fechado de sola baixa de borracha e antiderrapante.

13.2.5 Todos os insumos necessários à execução dos serviços de merendeira (alimentos, utensílios de cozinha, gás, etc.) serão fornecidos pela Superintendência do Esporte, com exceção dos EPI's que deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

13.3 *Da carga horária*

13.3.1 A definição dos horários das prestações dos serviços e do local de prestação ficará condicionado as demandas das competições da FESPORTE conforme cronograma (que pode ser alterado) pela Superintendência de Esportes, que informará a CONTRATADA sobre quaisquer alterações com no mínimo 48 (quarenta e oito horas).



13.4 *Materiais e insumos necessários*

13.4.1 Todos os insumos necessários à execução dos serviços internos (materiais de limpeza em geral) serão fornecidos pela Superintendência de Esportes, com exceção dos EPI's que deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

Joaçaba, 3 de maio de 2024.

MUNICÍPIO DE JOAÇABA

DIOCLELIO RAGNINI
PREFEITO MUNICIPAL