



Prefeitura de Joinville

ERRATA SEI Nº 0010036853/2021 - SES.UCC.ASU

Joinville, 05 de agosto de 2021.

O Município de Joinville, por intermédio do Fundo Municipal de Saúde de Joinville, torna público que está promovendo alterações no Edital (SEI 9924660) de **Pregão Eletrônico nº. 153/2021**, destinado a **contratação de empresa para fornecimento de alimentação para as unidades UPA Sul, UPA Leste, PA Norte, Unidade de Saúde Prisional e SAMU**, transferindo a data de abertura das propostas, conforme segue:

DO EDITAL

PRORROGA-SE A DATA DE ABERTURA:

1 - DA LICITAÇÃO

(...)

1.5 - Data e horário limites para entrega de propostas e início da sessão pública: 18/08/2021 até às 09:00 horas.

(...)

ONDE SE LÊ:

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste **Pregão**:

Anexo I - Quadro de Quantitativo e Especificações Mínimas do(s) Item(ns), e Valores Estimados/Máximos;

Anexo II - Modelo de Proposta de Preços;

Anexo III - Modelo sugerido de Atestado de Capacidade Técnica;

Anexo IV - Minuta do Contrato e

Anexo V - Termo de Referência.

LEIA-SE:

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste **Pregão**:

Anexo I - Quadro de Quantitativo e Especificações Mínimas do(s) Item(ns), e Valores Estimados/Máximos;

Anexo II - Modelo de Proposta de Preços;

Anexo III - Modelo sugerido de Atestado de Capacidade Técnica;

Anexo IV - Minuta do Contrato;
Anexo V - Termo de Referência; e
Anexo VI - Minuta do Termo de Comodato.

ONDE SE LÊ:

10 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

(...)

10.6 - A documentação para fins de habilitação é constituída de:

(...)

i) Para avaliar a situação financeira do proponente serão considerados os **índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC)**, superiores a 1 (um), apurados pelas fórmulas abaixo, cujo cálculo poderá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado pelo representante legal da empresa;

$$LG = \frac{(\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO})}{(\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{(\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

OBS: Índices justificados de acordo com o § 5º do art. 31 da Lei nº 8.666/93.

j) Apresentar no mínimo 1 (um) Atestado de Capacidade Técnica, que comprove a execução de serviço compatível com objeto licitado, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do serviço.

k) Prova de Inscrição Municipal (Alvará de localização), relativo ao domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo atividade e compatível com o objeto da licitação;

l) Alvará Sanitário de Cozinha Industrial com comprovada contratação de um profissional nutricionista devidamente registrado no Conselho Estadual de Nutrição;

m) Alvará Sanitário expedido pelo Serviço da Vigilância Sanitária Municipal para veículo de transporte dos lanches e refeições;

LEIA-SE:

10 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

(...)

10.6 - A documentação para fins de habilitação é constituída de:

(...)

i) Para avaliar a situação financeira do proponente serão considerados os **índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC)**, superiores a 1 (um), apurados pelas fórmulas

abaixo, cujo cálculo poderá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado pelo representante legal da empresa;

$$LG = \frac{(\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO})}{(\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{(\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

OBS: Índices justificados de acordo com o § 5º do art. 31 da Lei nº 8.666/93.

i.1) As empresas que apresentarem resultado igual ou menor que 1 (um), em qualquer dos índices da alínea "i", deverão comprovar o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado do item/ote/global, conforme critério de julgamento do edital.

j) Apresentar no mínimo 1 (um) Atestado de Capacidade Técnica, que comprove a execução de serviço compatível com objeto licitado, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do serviço;

k) Alvará Sanitário de Cozinha Industrial;

l) Comprovação do registro do profissional nutricionista no Conselho Estadual de Nutrição ou outro Conselho Competente;

m) Comprovação de que o profissional nutricionista possui vínculo com o proponente, que deverá ser feito mediante a apresentação de Carteira de Trabalho, Contrato de Prestação de Serviço ou Contrato Social;

n) Alvará Sanitário expedido pelo Serviço da Vigilância Sanitária Municipal para veículo de transporte dos lanches e refeições;

o) Certidão de Registro de Pessoa Jurídica expedida por Conselho Competente, com indicação do(s) responsável(s) técnico(s) da empresa.

DO ANEXO V

ALTERA-SE PARA:

ANEXO V

TERMO DE REFERÊNCIA - SERVIÇO SEI Nº 9971664/2021 - SES.UAF.ACP

1 - Objeto para a contratação:

Contratação de empresa para fornecimento de alimentação para as unidades UPA Sul, UPA Leste, PA Norte, Unidade de Saúde Prisional e SAMU.

2 - Descrição dos Serviços:

Item	Código	Qtd	Unidade	Denominação	Descrição Complementar
------	--------	-----	---------	-------------	------------------------

01	918237	85.540	Und	REFEIÇÃO	<p>ARROZ; FEIJÃO; CARNE (2 TIPOS); COMPLEMENTO (2 TIPOS); SALADAS (4 TIPOS); SUCO 190 ML (L SABOR); FRUTA OU SOBREMESA - DAR PREFERÊNCIA PARA ENVIO DE FRUTAS, DEVENDO ESTA SER ENTREGUE COM MAIOR FREQUÊNCIA (NO MÍNIMO 5 VEZES NA SEMANA).</p> <p>ARROZ 200 G - FEIJÃO 180 G - ACOMPANHAMENTO 160 (2 DE 80 G) — DOIS TIPOS E PREPARO - FRANGO S/OSSO 180 G (2 DE 90 G COM PREPAROS DIFERENTES) - CARNE SUÍNA 140 G (2 DE 70 G) - CARNE BOVINA 140 G (2 DE 70 G)* - PEIXE 180 G (2 DE 90 G)** - SALADAS FOLHAS 40 G - SALADAS COZIDAS 80 G - OUTRAS SALADAS 60 G - SOBREMESA 80 ML - SUCO 300 ML; *CARNE BOVINA INCLUINDO UMA OPÇÃO DE FÁCIL MASTIGAÇÃO - ** PEIXES SEM ESPINHAS</p>
02	918236	61.735	Und	LANCHE	<p>PÃO COM PRESUNTO OU QUEIJO, MANTEIGA, MOUSSE, GELEIA, REQUEIJÃO, MAIS 2 PACOTES DE LEITE PARA CADA 10 LANCHES.</p> <p>VARIAR DIARIAMENTE O TIPO DE PÃO ENVIADO NO LANCHE, BEM COMO O ACOMPANHAMENTO. DEVENDO CONTER EMBUTIDO E QUEIJO AO MENOS UMA VEZ POR SEMANA. SUGESTÃO: PÃO FRANCÊS, PÃO D'ÁGUA, PÃO INTEGRAL, PÃO MASSINHA, PÃO DE LEITE, ETC, DEVENDO RESPEITAR A QUANTIA MÍNIMA DE 100 G/UNIDADE. - ENVIAR LANCHE ESPECIAL QUE ATENDA AS RESTRIÇÕES ALIMENTARES OBSERVADAS PELOS SERVIÇOS, EM ACORDO PRÉVIO, COMO VERSÕES PARA PESSOAS DIABÉTICAS, INTOLERANTES OU ALÉRGICAS A LACTOSE, RESTRIÇÕES COM GLÚTEN, ENTRE OUTRAS.</p>

3 - Equipe Mínima:

3.1 - Número de profissionais suficientes para suprir as necessidades apontadas pelo serviço contratado. Na equipe deve conter também um nutricionista.

4 - Frequência e Periodicidade da execução dos serviços:

4.1 - As entregas das refeições/ lanches ocorrerão todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados, nos seguintes períodos:

I - Entrega dos Lanches Turno Manhã: 07h30min.

II - Entrega das Refeições Almoço: 11h30min.

III - Entrega das Refeições Jantar e lanche turno noite: 20h30min.

Estimativa mensal de refeições por unidade:

Unidade	Tipo de refeição	Horário de entrega	Frequência	Qtd estimada/mês
UPA Sul	Lanches Turno Manhã	07:30	Finais de semana e feriados	760
	Refeições Almoço	11:30	todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados	1090
	Refeições Jantar	20:30	todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados	1090
	Lanches Turno Noite	20:30	Finais de semana e feriados	760
UPA Leste	Lanches Turno Manhã	07:30	Finais de semana e feriados	754
	Refeições Almoço	11:30	todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados	1064
	Refeições Jantar	20:30	todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados	1064
	Lanches Turno Noite	20:30	Finais de semana e feriados	754
PA Norte	Lanches Turno Manhã	07:30	Finais de semana e feriados	600
	Refeições Almoço	11:30	todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados	950
	Refeições Jantar	20:30	todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados	950
	Lanches Turno Noite	20:30	Finais de semana e feriados	600
Unidade de Saúde Prisional	Lanches Turno Manhã	07:30	N/A	0

	Refeições Almoço	11:30	segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos	300
	Refeições Jantar	20:30	N/A	0
	Lanches Turno Noite	20:30	N/A	0
SAMU	Lanches Turno Manhã	08:00	Finais de semana e feriados	458
	Refeições Almoço	11:30	todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados	310
	Refeições Jantar	20:30	todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados	310
	Lanches Turno Noite	20:30	Finais de semana e feriados	458

5 - Cronograma de execução dos serviços:

5.1 - A prestação dos serviços deverá ser iniciada no prazo máximo de até 20 (vinte) dias úteis após a emissão da ordem de serviço eletrônica.

6 - Local de execução dos serviços:

UPA LESTE - Rua: Mafalda Laurindo, 262 - Aventureiro, Joinville - SC, 89226-205 - Telefone: (47) 3489-9804 - Email: coordenacaopaleste@gmail.com

PA NORTE - Rua: Guilherme, S/N – Costa e Silva, Joinville - SC, 89218-500 - Telefone: (47) 3419-9150 - Email: coordenacaopanorte@gmail.com

PA SUL - Rua: Monsenhor Gercino, S/N – esquina com Rua João Costa – João Costa, Joinville - SC, 89209-400 - Telefone: (47) 3466-0055 - Email: coordenacaopasul@gmail.com

SAMU - Avenida Doutor Paulo Medeiros, 200 – Centro – 89201-210, Joinville – SC - Telefone: (47) 3422-4746 - Email: samu.saude@joinville.sc.gov.br

UNIDADE DE SAÚDE PRISIONAL - Rua 6 de janeiro, s/nº – Parque Guarani – 89231-420, Joinville – SC - Telefone: (47) 3461-4500

7 - Gestor do Contrato:

7.1 - A gestão do contrato será realizada pela Secretaria Municipal de Saúde, gestora do Fundo Municipal de Saúde, sendo a mesma responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

8 - Obrigações da Contratada específicas do objeto:

8.1 - Efetuar o fornecimento de alimentação -Lanches e Refeições- em condições adequadas de qualidade e de consumo, no prazo e local indicados pela Contratante;

8.2 - Toda despesa decorrente do transporte, entrega, descarga e acondicionamento do objeto correrão por conta da Contratada. O transporte dos alimentos até o endereços citado no presente Termo deverá possuir

Autorização de Funcionamento para transporte de alimentação junto à Vigilância Sanitária.

8.3 - Os itens contratados (Lanches, Refeições) deverão ser entregues nos serviços de Referência conforme horário especificado, respeitando-se os quantitativos, nos endereços a que se destinam. Os horários poderão ser alterados em comum acordo entre a CONTRATADA e CONTRATANTE.

8.4 - Para as unidades UPA Sul, UPA Leste, PA Norte e SAMU, onde o quantitativo de refeições entregues diariamente é maior que 15 (quinze) unidades, a empresa deverá disponibilizar buffet e suqueira (botijão térmico) em regime de comodato. Na Unidade de Saúde Prisional, onde a quantidade de refeições entregues diariamente é inferior a 15 (quinze) unidades, a empresa deverá entregar em formato de marmitas, separando comidas quentes e saladas; nesta unidade, o suco deve ser fornecido em suqueira (botijão térmico) em regime de comodato;

8.5 - Os buffets deverão estar em condições adequadas de uso, sem qualquer tipo de ferrugem e/ ou outro tipo de inadequação, devendo ser trocados periodicamente e/ou quando solicitado;

8.6 - A contratada, através de nutricionista, compromete-se a oferecer refeições balanceadas, além de realizar acompanhamento sistemático da distribuição das preparações (Lanches e Refeições), do nível de satisfação dos servidores e a avaliação do resto ingesta das preparações servidas, visando atingir um percentual igual ou menor do que 3% (três por cento);

8.7 - A contratada deverá implantar controle de qualidade dos serviços prestados com registro por escrito das ocorrências divergentes ao Manual de Boas Práticas, (Portaria do Ministério da Saúde nº 1.428 de 26 de novembro de 1993), com justificativa técnica para a ocorrência;

8.8 - A Contratada será responsável por quaisquer danos materiais ou pessoais que ocorrerem durante a execução do contrato;

8.9 - Assumir integral responsabilidade pelo fornecimento do objeto contratual que vir a efetuar, estando sempre de acordo com o estabelecido no presente Termo de Referência;

8.10 - Deverá proceder as correções que se tornarem necessárias à realização do objeto contratado, executando-o em condições adequadas e de acordo com a fiscalização do CONTRATANTE;

8.11 - Considerar que as ações de fiscalização da SECRETARIA não exoneram a CONTRATADA de suas responsabilidades contratuais;

8.12 - Deverá disponibilizar no início de cada mês, até o 5º dia útil, um relatório da alimentação fornecida durante o mês anterior no serviço/unidade de saúde de Referência em que a alimentação foi prestada. O relatório passará por uma conferência do serviço. A Nota fiscal será emitida dentro do mês subsequente, conforme quantidade descrita no relatório mensal, após conferência. Se o relatório contiver diferenças de quantidades ou valores, o mesmo deverá ser corrigido;

8.13 - Caso os alimentos não correspondam ao exigido pelo Edital, a licitante CONTRATADA deverá providenciar imediatamente sua substituição visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Contrato, no Edital, na Lei 8.666/93 e alterações posteriores, e no Código de Defesa do Consumidor (Lei 8.078/90);

8.14 - Nas notas fiscais deverá vir discriminado o quantitativo entregue de cada tipo de alimentação, sendo, lanche, lanche especial ou refeição de todos os produtos entregues;

8.15 - No caso dos produtos apresentarem alterações em sua composição, aspecto, etc. ou mesmo havendo denúncias das Unidades de Saúde proveniente dos profissionais que gerem suspeita de problema higiênico-sanitária, ou ainda intoxicação alimentar, as amostras dos alimentos serão recolhidas e encaminhadas a laboratório para análise, cujos custos devem ser suportados pela Contratada, nos termos do artigo 75 da Lei 8.666/1993, assim como, o fato será comunicado à Vigilância Sanitária para averiguação.

8.16 - As embalagens de transporte devem apresentar condições corretas de armazenamento do produto (temperatura, umidade, empilhamento máximo, etc), bem como, os equipamentos de buffets distribuídos nos serviços para acondicionamento dos alimentos, deverão ser substituídos sempre que apresentarem ferrugem e/ou sua substituição seja solicitada, através dos Coordenadores dos serviços, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei 8.078/90), sob pena das sanções previstas no Contrato;

8.17 - A empresa contratada deverá ter flexibilidade para trocar alimentos que tenham acúmulo por não serem totalmente absorvidos pela demanda de consumo, como no caso do leite em embalagem fechada, respeitando o prazo de validade do mesmo. A substituição poderá por outro alimento de forma equivalente, conforme solicitação do serviço.

8.18 - A unidade de cada refeição ou lanche deve ser compatível em quantidade e necessidades nutricionais para 1 pessoa.

8.19 - A empresa será responsável por todos os danos que vierem a ser causados referente à alimentação, devido a mal estado de conservação e/ou qualquer problema de saúde causado aos usuários dos serviços;

8.20 - A empresa responsável deverá proporcionar reuniões com a nutricionista e coordenação responsável e a Comissão de Fiscalização e Acompanhamento bimestralmente para monitoramento e ajustes necessários.

8.21 - A Contratada deverá apresentar o cardápio para os 07 (sete) dias da semana com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis;

8.22 - A CONTRATADA deverá atender ao disposto na Lei 8.776, de 12 de dezembro de 2019, que estabelece, no âmbito da Administração Pública, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.346, de 24 de julho de 2006.

9 - Obrigações da Contratante específicas do objeto:

9.1 - Em caso de alteração nas quantidades, A CONTRATANTE deverá repassar a quantidade de refeições/ lanches necessários para a CONTRATADA via telefone ou e-mail até as 08h00min para o almoço e até às 14h00min para o jantar .

9.2 - Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes no Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

9.3 - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através da Comissão de Fiscalização e Acompanhamento;

10 - Condições Gerais (se houver):

10.1 - Documentos para habilitação:

10.1.1 - Alvará Sanitário de Cozinha Industrial;

10.1.2 - Comprovação do registro do profissional nutricionista no Conselho Estadual de Nutrição ou outro Conselho Competente;

10.1.3 - Comprovação de que o profissional nutricionista possui vínculo com o proponente, que deverá ser feito mediante a apresentação de Carteira de Trabalho, Contrato de Prestação de Serviço ou Contrato Social;

10.1.4 - Alvará Sanitário expedido pelo Serviço da Vigilância Sanitária Municipal para veículo de transporte dos lanches e refeições.

10.1.5 - Certidão de Registro de Pessoa Jurídica expedida por Conselho Competente, com indicação do(s) responsável(s) técnico(s) da empresa.

10.2 - Equipamentos em comodato:

10.2.1 - A Contratada deverá disponibilizar "buffet" em regime de comodato nas unidades UPA Sul, UPA Leste, PA Norte e SAMU durante todo o ano;

10.2.2 - A Contratada deverá disponibilizar "suqueira" (botijão térmico) em regime de comodato para o fornecimento do suco nas unidades UPA Sul, UPA Leste, PA Norte, Unidade de Saúde Prisional e SAMU;

10.2.3 - O "buffet" deverá ser elétrico, em inox, e possuir três cubas frias para a salada e sobremesa, e seis cubas quentes para o prato principal e guarnições, podendo estes serem equipamentos distintos, com

controle de temperatura por meio de termostato;

10.2.4 - Os itens em comodato, deverão ser mantidos sem nenhum dano - riscos, amassados, furos, e outros - apresentando-se em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento, na forma determinada pelos órgãos competentes e legislações sanitárias vigentes;

10.2.5 - A manutenção preventiva dos buffets em comodato deverá ser realizada trimestralmente, devendo a Contratada enviar através de e-mail a programação das manutenções preventivas;

10.2.6 - A Contratada deverá fornecer telefone para emergências; quando houver indicação de mau funcionamento pela Contratante, a Contratada deverá tomar as medidas cabíveis para o conserto do buffet, realizando a manutenção do equipamento ou a sua substituição, de modo que não cause prejuízo ao desenvolvimento das atividades do Contratante;

10.2.7 - A Contratada deverá substituir imediatamente os equipamentos que vierem a ser considerados impróprios pela Contratante, devido ao mau estado de conservação.

INCLUI-SE:

ANEXO VI

MINUTA DO TERMO DE COMODATO

Termo de Comodato que entre si celebram o **Município de Joinville**, por intermédio do **Fundo Municipal de Saúde de Joinville**, inscrito no CNPJ sob o nº 08.184.821/0001-37, **de ora em diante denominado como Comodatária**, e a empresa xxxxxxxxxx, **de ora em diante denominada como Comodante**, para o comodato de "buffet" e **suqueira (botijão térmico)**, para uso nas unidades UPA Sul, UPA Leste, PA Norte, Unidade de Saúde Prisional e SAMU.

A **Comodatária** e a **Comodante** identificados, respectivamente, no preâmbulo deste instrumento abaixo assinados, têm entre si justo e acordado o presente Contrato de Comodato, vinculado ao Edital de **Pregão Eletrônico nº 153/2021** e Termo de Contrato nº xxx/2021, mediante as cláusulas e condições seguintes:

Cláusula Primeira - Do Objeto:

1.1 - O objeto do presente contrato é o **comodato de "buffet" e suqueira (botijão térmico)**, conforme Edital do Pregão Eletrônico nº **153/2021** e Termo de Contrato nº xxx/2021, ou seja:

a) A **Comodante** deverá disponibilizar "**buffet**" em regime de comodato nas unidades UPA Sul, UPA Leste, PA Norte e SAMU durante todo o ano;

a.1) O "buffet" deverá ser elétrico, em inox, e possuir três cubas frias para a salada e sobremesa, e seis cubas quentes para o prato principal e guarnições, podendo estes serem equipamentos distintos, com controle de temperatura por meio de termostato;

b) A **Comodante** deverá disponibilizar **suqueira (botijão térmico)** em regime de comodato para o fornecimento do suco nas unidades UPA Sul, UPA Leste, PA Norte, Unidade de Saúde Prisional e SAMU.

1.2 - Os itens em comodato deverão ser mantidos sem nenhum dano - riscos, amassados, furos, e outros - apresentando-se em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento, na forma determinada pelos órgãos competentes e legislações sanitárias vigentes;

1.3 - **Deverão ser observadas todas as especificações e condições dispostas no Anexo V - Termo de Referência** para o fornecimento dos itens em comodato.

Cláusula Segunda - Da Execução:

2.1 - Os materiais em comodato do presente termo são entregues pela **Comodante** à **Comodatária**, à título gratuito, ficando este(a) autorizado(a) a servir-se destes bens, nos termos deste contrato, respeitadas as cláusulas constantes no Termo de Contrato nº xxx/2021.

Cláusula Terceira - Da Entrega:

3.1 - Os materiais em comodato, conforme a necessidade, objeto do presente contrato, são entregues à **Comodatária** pela **Comodante** em perfeitas condições de conservação e uso.

Cláusula Quarta - Do Prazo:

4.1 - O presente contrato terá sua vigência vinculada à vigência do Termo de Contrato nº xxx/2021.

Cláusula Quinta - Da Assistência Técnica:

5.1 - Os materiais em comodato que apresentarem defeitos terão a assistência técnica prestada pela **Comodante**, sendo esta responsável pelos custos oriundos de mão-de-obra e das peças necessárias para a realização dos serviços.

5.2 - O despacho e as despesas com o transporte dos materiais em comodato, para fins de assistência técnica, serão de responsabilidade da **Comodante**.

5.3 - A manutenção preventiva dos itens em comodato deverá ser realizada trimestralmente, devendo a **Comodante** enviar, através de e-mail, a programação das manutenções preventivas.

Cláusula Sexta - Das Obrigações do Comodatária:

6.1 - Zelar pela boa manutenção dos materiais que lhes forem entregues em regime de comodato;

6.2 - É vedado a **Comodatária** emprestar os equipamentos a terceiros e/ou usar os equipamentos objeto deste instrumento para outros fins;

6.3 - Facilitar a entrada, se necessária, em suas dependências, dos funcionários da **Comodante**, desde que estejam devidamente identificados com uniforme da empresa e munidos dos respectivos documentos;

6.4 - Comunicar à **Comodante** qualquer mudança do endereço ou do local de entrega, agendando assim a melhor data e horário para que a **Comodante** realize o transporte dos equipamentos, objeto deste contrato;

6.5 - A **Comodatária** realizará vistoria, quando do recebimento e da devolução dos equipamentos em comodato, a fim de evitar futuras discussões sobre o estado dos mesmos.

Cláusula Sétima - Das Obrigações da Comodante:

7.1 - A **Comodante** deverá fornecer telefone para emergências;

7.2 - Quando houver indicação de mau funcionamento pela **Comodatária**, a **Comodante** deverá tomar as medidas cabíveis para o conserto dos itens, realizando a manutenção do equipamento ou a sua substituição, de modo que não cause prejuízo ao desenvolvimento das atividades da **Comodatária**;

7.3 - A **Comodante** deverá substituir imediatamente os equipamentos que vierem a ser considerados impróprios pela **Comodatária**, devido ao mau estado de conservação;

7.4 - O seguro dos equipamentos, caso necessário, é de responsabilidade da **Comodante**.

7.5 - Cumprir todas as especificações e condições dispostas no Anexo V - Termo de Referência.

Cláusula Oitava - Do Foro:

8.1 - Para dirimir questões decorrentes deste Contrato consoante previsto no § 2º, do artigo 55, da Lei 8.666/93, fixa-se o Foro da Comarca de Joinville/SC.

E, por estarem assim justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento, em meio eletrônico, através do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) do Contratante.

As demais condições permanecem inalteradas.



Documento assinado eletronicamente por **Fabricio da Rosa, Diretor (a) Executivo (a)**, em 05/08/2021, às 15:38, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Jean Rodrigues da Silva, Secretário (a)**, em 05/08/2021, às 15:40, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0010036853** e o código CRC **6BF0E2AF**.

Rua Doutor João Colin, 2719 - Bairro Santo Antônio - CEP 89218-035 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

21.0.119684-5

0010036853v4