



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

1 OBJETO

Contratação de empresa especializada em produção e fornecimento de refeição, para atender a necessidade da Empresa Paraibana de Comunicação S/A. - EPC, conforme especificações constantes neste Termo de Referência, por meio de Pregão Eletrônico, conforme descrições apresentadas no item

2 ESPECIFICAÇÕES

2.1. Preparação de até 120 (cento e vinte) refeições diárias, do tipo almoço, na modalidade *self-service*, sem balança e marmítex de segunda a sexta-feira, inclusive nos feriados e nos fins de semana, para os empregados da **Contratante**;

2.2. O fornecimento das marmítex será para a sede da **Contratante**, de segunda a sexta-feira fará o transporte das mesmas. Nos fins de semana, serão fornecidas pelo menos 04 (quatro) marmítex, 02 (duas) no sábado e 02 (duas) no domingo, com transporte sob a responsabilidade da empresa **Contratada**;

2.3. As refeições serão preparadas e servidas, respectivamente, na cozinha e refeitório existentes nas dependências do Jornal A União/EPC, ficando por conta da **Contratada** todos os custos da produção das refeições, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), água, higienização das dependências, higienização dos utensílios e equipamentos utilizados; manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos, recursos humanos (pessoal técnico operacional) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas;

2.4. O almoço deverá ser servido das 11:30 às 13:15 horas;

2.5. As refeições servidas deverão ser preparadas no mesmo dia de seu consumo, asseguradas plenamente das normas de higiene e conservação;

2.6. O cardápio será elaborado por um(a) Nutricionista, e deverá ser composto de: 01 porção de carne bovina traseira e 01 porção de ave ou pescado (produtos de qualidade comprovada), salada composta de pelo menos 03 tipos de vegetais (verdura, folhosos, e/ou legumes), guarnição 03 tipos alternados de arroz (variando ao menos por dois dias na semana, ex. arroz de leite, arroz biro-biro, à grega, cada um sendo único no dia), dois tipos de feijão (diariamente), farofas, frituras, purês, massas, etc.: sobremesa, doce ou fruta – priorizando sempre, as da estação: sucos da fruta admitindo-se na ausência da fruta, no máximo, polpa. **NUNCA** refrescos em pó.

3 CLASSIFICAÇÃO(ÕES) DO(S) SERVIÇOS:

3.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se na classificação de serviços comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, e do Decreto Estadual nº 24.649, de 2003.

Nana Garcia

①



3.2. Os serviços a serem contratados caracterizam-se como atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não-inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo seu quadro funcional.

3.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada com a Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

4 JUSTIFICATIVA:

4.1. Faz-se necessária a contratação de empresa especializada, para fornecimento de almoço aos servidores desta empresa, tendo em vista que o horário de trabalho para grande parte do quadro corresponde a dois expedientes. Considerando também, que A União está localizada numa região distrital, com difícil acesso a restaurantes e com linha de transporte deficitária, o que dificulta o deslocamento da maioria dos nossos funcionários no seu intervalo de almoço, que é de 01 (uma) hora e 30 (trinta) minutos, por isso a necessidade da empresa preparar as refeições nas dependências da União, no âmbito da EPC. O número previsto de servidores que será atendido através do presente processo é de até 120 (cento e vinte) funcionários, considerando a possibilidade de que poderá ocorrer variação nesse quantitativo.

5 FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

5.1. O regime de execução é o de empreitada por valor UNITÁRIO;

5.2. Execução dos serviços com responsabilidade técnica, observando as condições de higiene e segurança no preparo e transporte dos alimentos;

5.3. Realização de todos os procedimentos relacionados ao preparo e distribuição dos alimentos observando rigorosamente os dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

5.4. O cardápio mensal, deverá ser elaborado pelo(a) Nutricionista e apresentado para análise e aprovação da **Contratante**, com antecedência mínima de 15(quinze) dias da execução. Por conveniência das partes, poderá ser alterado desde que comunicado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação;

5.5. O cardápio deverá ser impresso, após assinado pelo(a) nutricionista e será afixado em local visível, no refeitório;

5.6. Higienizar os balcões de distribuição, antes de iniciar o preparo das refeições;

5.7. As refeições deverão ser preparadas exclusivamente na cozinha do refeitório da contratante, no mesmo dia de seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas; a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

5.8. Servir as refeições impreterivelmente em balcão térmico para mantê-las quentes e livres de bactérias, disponibilizando-as em recipientes que garantam a sua conservação até o momento de consumir. A temperatura deverá sempre ser superior a 60°C. As cubas deverão estar tampadas até o momento de início da distribuição das refeições;

5.9. A limpeza das mesas deve ocorrer sempre que as mesmas forem desocupadas, bem como chão, balcão e demais móveis e utensílios devem ser observados, para que se mantenha a **higiene do refeitório**;

Vaná Garcia

Q



5.10. Preparar refeições apenas para consumo dos servidores da EPC, estando expressamente proibido de fazê-lo para terceiros;

5.11. A higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios deve seguir os seguintes procedimentos dispostos na Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA;

5.14. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade;

5.15. Trocar a cada duas horas os panos de limpeza (panos de prato), quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos. Caso sejam panos de limpeza descartáveis não deverão ser reutilizados. Os panos de limpeza não descartáveis deverão ser limpos através de esfregação com solução de detergente neutro, desinfetados através de fervura em água por 15 minutos ou solução clorada a 200ppm. por 15 minutos, enxaguados com água potável e corrente. A higienização destes panos deverá ser realizada em local próprio para esse fim, em recipientes exclusivos para essa atividade, separados de outros panos utilizados para outras finalidades. A secagem dos panos deverá ser realizada em local adequado e preferencialmente utilizando máquina secadora de roupa;

5.16. O uso de panos descartáveis não deve acarretar risco de contaminação cruzada, devendo ser usado somente para a higienização de instalações físicas;

5.17. A Contratada deve higienizar diariamente as esponjas de limpeza utilizadas em superfícies que entram em contato com os alimentos, através de fervura em água, por no mínimo 5 minutos, ou outro método adequado. Caso não seja realizado este procedimento, a troca das esponjas deverá ser realizada, no mínimo, diariamente;

5.18. Verificar se os recipientes de temperos e condimentos estão devidamente identificados, providenciar a correta identificação quando necessário, organizá-los e abastecê-los;

Para atender a demanda da produção estimada neste Termo de Referência, o dimensionamento do pessoal operacional deverá ser em número suficiente para execução de todas as atividades previstas no contrato

5.19. A Contratada deve manter um **quadro permanente de pessoal mínimo** para atendimento dos serviços do almoço, kits de distribuição de gêneros alimentícios e marmítx;

5.20. O quantitativo mínimo dos cargos para a execução das atividades deverá ser de: 1 COZINHEIRO, 2 AUXILIARES DE COZINHA E UM AUXILIAR DE MANUTENÇÃO DA LIMPEZA DO REFEITÓRIO /MESAS/CADEIRAS E DEMAIS UTENSÍLIOS.

5.21. Os manipuladores de alimentos não poderão praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza, a sanidade dos alimentos, a higiene do estabelecimento e a saúde dos consumidores;

5.22. Quando no ambiente de trabalho, deverão fazer uso de vestuário adequado e completo (touca, luva e máscara descartáveis, jaleco)

5.23. A Contratada deverá cumprir a tabela de periodicidade dos procedimentos de higienização e limpeza:

Periodicidade mínima de higienização do refeitório e cozinha	Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios
DIÁRIO	Pisos/ralos, rodapés, área de higienização, área do recebimento, produção, e distribuição, instalações sanitárias, portas, maçanetas, lavatórios (pias, saboneteiras), lixeiras, equipamentos, utensílios, cadeiras e mesas (refeitório),

Luiz Garcia

Q



	bancadas e mesas de apoio, área de lixo, caixas térmicas, entre outros.
DIÁRIO OU DE ACORDO COM O USO	Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores, cadeiras e mesas (refeitório), entre outros.
SEMANAL	Paredes, portas, janelas e vidraças; prateleiras (armários); equipamentos de refrigeração e congelamento, a entrada para o refeitório, paredes, azulejos, portas, maçanetas, janelas, vidros, ventiladores, armários, prateleiras, (higienização), equipamentos de refrigeração e congelamento, entre outros.
QUINZENAL	Interruptores, tomadas, luminárias, teto/forro, filtros da coifa, entre outros
BIMESTRAL	Caixas de gordura

*A periodicidade das higienizações pode variar de acordo com a necessidade.

5.24. A **Contratada** deverá desenvolver atividades usando as boas práticas ambientais e sustentáveis com os colaboradores, orientando-os ao uso racional da água com economia e sem desperdício, identificar e informar imediatamente à **Contratante** sobre possíveis vazamentos;

5.25. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente à **Contratante** e as devidas providências devem ser tomadas;

5.26. Sugerir à **Contratante**, locais e medidas que possibilitem a redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.

6 DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

6.1. Nos termos do artigo 198 do RILCC, a responsabilidade pela gestão desta contratação ficará a cargo do gestor de contrato, servidor designado pela EPC, que também será responsável pelo recebimento e atesto do documento de cobrança;

6.2. A gestão e fiscalização deste Contrato serão realizadas por servidor(es) indicados pela(o) Diretor(a)Presidente, que deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato;

6.3. As atribuições do gestor e do fiscal do contrato estão definidas no artigo 200 do RILCC, de 02 de janeiro de 2020, publicado no Portal da EPC;

6.4. A omissão, total ou parcial, da fiscalização não eximirá o fornecedor da integral responsabilidade pelos encargos ou serviços que são de sua competência;

6.5. Ao tomarem conhecimento de qualquer irregularidade ou inadimplência por parte da contratada, o(s) titular(es) da fiscalização deverá(ão), de imediato, comunicar por escrito à **Contratante**, que tomará as providências para que se apliquem as sanções previstas na lei, no Edital, Termo de Referência e na Minuta de Contrato, sob pena de responsabilidade solidária pelos danos causados por sua omissão;

6.6. O gestor/fiscal da **Contratante** anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, adotando as providências necessárias ao fiel

Nana Garcia





EMPRESA
PARAIBANA DE
COMUNICAÇÃO



cumprimento das cláusulas contratuais e comunicando a autoridade competente, quando for o caso;

6.7. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da **Contratada**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos;

6.8. A fiscalização da execução dos serviços abrange as seguintes rotinas:

6.8.1. Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;

6.8.2. Controlar a quantidade de refeições efetivamente servidas e distribuídas aos usuários, com o acompanhamento do Preposto designado pela Contratada;

6.8.3. Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata providência administrativa;

6.8.4. Exercer a fiscalização durante as etapas de recebimento, preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução dos serviços contratados, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade, a qualidade das refeições, descartáveis previstos, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

6.8.5. A equipe de fiscalização poderá exigir a retirada de alimentos do balcão de distribuição que não estiverem em condições de consumo e durante as vistorias nos locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc.) poderá também exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo com as legislações sanitárias vigentes;

6.8.6. Solicitar a substituição de qualquer alimento ofertado à distribuição que esteja fora de padrões esperados de características sensoriais (gosto, sabor, odor, aroma); ou que visivelmente sofra de contaminação física, biológica ou química;

6.8.7. Aprovar as faturas de prestação de serviço, após a certificação e conferência do quantitativo cobrado, com a devida assinatura e carimbo no verso da nota fiscal;

6.8.8. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

6.8.9. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;

6.8.10. Certificar se os funcionários da **Contratada** estão em número suficiente para atender a demanda da prestação de serviço, devidamente uniformizados e utilizando equipamentos de segurança e higiene adequados, assim como se estão recebendo todos os seus direitos trabalhistas;

6.8.11. A **Contratada** poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela Equipe de Fiscalização, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;

6.8.12. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório e legislação correlata;

7 DA VISITA TÉCNICA-VISTORIA

7.1 Como condição de aceitação, as Licitantes, através de um representante legal (autorizado via procuração), deverão efetuar visita técnica-vistoria ao local para o correto dimensionamento e elaboração de proposta;

7.2 A visita deverá ser agendada, com antecedência, no horário das 09:00h às 11:00 horas e das 14:00h às 14:00 horas com os servidores Wagner Xavier Viana (*whatsapp* 83 98827-0789) e/ou Givago Richard Braga Carneiro Machado (*whatsapp* 83 991078725);

Wagner Xavier Viana



7.3 O prazo para as visitas-vistorias encerrar-se-á às 16:00 horas das 72 (setenta e duas) horas que antecederá a sessão pública do pregão eletrônico.

7.4 Será emitida uma declaração de visita técnica devidamente assinada pelo responsável da Contratante;

7.5 A não realização da visita técnica incidirá na desclassificação da Licitante Concorrente;

8 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

8.1. Executar os serviços conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

8.2. Manter os empregados nos horários predeterminados pela Administração;

8.3. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à **Contratante** ou a terceiros;

8.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, de conformidade com as normas e determinações em vigor;

8.5. Disponibilizar à **Contratante** os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando foro caso;

8.6. Apresentar à **Contratante**, quando do início das atividades, e sempre que houver alocação de novo empregado na execução do contrato, relação nominal constando nome, endereço residencial e telefone dos empregados colocados à disposição da Administração, bem como as respectivas Carteiras de Trabalho e Previdência Social - CTPS, devidamente preenchidas e assinadas, para fins de conferência;

8.7. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela contratante, obrigando-se a atender, de imediato, todas as eventuais reclamações a respeito da qualidade dos serviços;

8.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à **Contratante**;

8.9. Apresentar, quando solicitado, atestado de antecedentes criminais e distribuição cível de toda a mão-de-obra oferecida para atuar nas instalações da **Contratante**;

8.10. Não permitir que seus empregados realizem horas extraordinárias fora da jornada normal de trabalho, em finais de semana ou em dias feriados, exceto quando devidamente determinado pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista;

8.11. Atender no prazo de até 24 horas às solicitações da **Contratante** quanto à substituição dos empregados alocados, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de Referência;

8.12. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da **Contratante**, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas;

8.13. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a **Contratada** relatar à **Contratante** toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

8.14. Comunicar à **Contratante**, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários;

8.15. Fornecer mensalmente, ou sempre que solicitados pela **Contratante**, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e benefícios dos empregados colocados à disposição da **Contratante**;

Nana Garcia



- 8.16. Não empregar menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não empregar menores de 16 anos em qualquer trabalho, condição de aprendiz, a partir de 14 anos.
- 8.17. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto no Termo de Referência;
- 8.18. Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XV, art.158, do RILCC;
- 8.19. Na hipótese do inadimplemento do subitem anterior, a contratada será notificada, no prazo definido pela **Contratante**, para regularizar a situação, sob pena de rescisão da contratação (Art.190, §1º do RILCC), além das penalidades previstas no Edital, no Termo de Referência, no Instrumento Contratual e na legislação pertinente;
- 8.20. A **Contratada** poderá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme §1º do art.81 da Lei nº 13.303/16;
- 8.21. Manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, alteração da constituição social ou do estatuto, conforme o caso, principalmente em caso de modificação de endereço, sob pena de infração contratual.
- 8.22. Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital, no Termo de Referência e outras previstas no Contrato;
- 8.23. Não veicular publicidade, vinculada ou não, acerca do contrato firmado com a EPC, salvo oficialmente autorizado pela **Contratante**;
- 8.24. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
- 8.25. Responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados a terceiros, decorrentes da alimentação fornecida, decorrentes de uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos e emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos.
- 8.26. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos e utensílios, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições. Deverá ser feito um *check-list* inicial contendo essas informações no primeiro dia de execução do contrato;
- 8.27. Devolver ao término do contrato, em adequado estado de conservação, os equipamentos, utensílios, mobiliário e instalação disponibilizados pela **Contratante**. Caso contrário, a **Contratante** poderá reter o valor referente à reposição desses materiais na nota fiscal;
- 8.28. Manter os utensílios (talheres, pratos, copos, bandejas e outros), materiais descartáveis em quantidade suficiente para atender aos empregados da **Contratante** e durante todo o período de distribuição das refeições no refeitório;
- 8.29. Apresentar inventários bimestrais de todos os utensílios (talheres, pratos, copos, bandejas e outros), mobiliário e equipamentos, até 15 dias após a solicitação da Equipe de Fiscalização do Contrato, providenciando a reposição, quando necessário. Esta reposição deverá ocorrer até 15 (quinze) dias após a apresentação do inventário solicitado pela Equipe;
- 8.30. Providenciar aquisição de água potável para a produção de alimentos na falta de abastecimento ou por quaisquer outros motivos, a fim de que a produção e distribuição das refeições não sejam interrompidas;
- 8.31. Realizar a higienização das dependências do Refeitório e Cozinha recolhendo os resíduos orgânicos, rejeitos e recicláveis, acondicionando-os de forma adequada de acordo com este Termo de Referência;

Nana Garay



- 8.32.** A **Contratada** deverá planejar sua rotina de trabalho de modo que não ocorra atraso na reposição dos alimentos, bem como na disponibilização de utensílios para os usuários;
- 8.33.** Adquirir materiais e matéria prima (gêneros alimentícios) de alta qualidade, e mantê-los em condições de adequada estocagem para sua perfeita conservação, de acordo com a legislação vigente, estando sujeitos a qualquer tempo, à fiscalização da **Contratante**, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos;
- 8.34.** Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, baseado nas Boas Práticas de Manipulação;
- 8.35.** Permitir que a Equipe de Fiscalização de contrato e/ou servidor designado realize a degustação, durante o preparo e/ou distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, devendo a **Contratada** realizar imediata retirada, substituição e/ou adequação das preparações que forem consideradas inadequadas ou impróprias ao consumo;
- 8.36.** Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos "in natura" ou preparados, suspender o fornecimento destes e encaminhar as amostras para análise bacteriológica, conforme descrito neste Termo de Referência.

9 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- 9.1.** Proporcionar todas as condições para que a **Contratada** possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência;
- 9.2.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **Contratada**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 9.3.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 9.4.** Notificar a **Contratada** por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 9.5.** Não permitir que os empregados da **Contratada** realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista;
- 9.6.** Pagar à **Contratada** o valor resultante da prestação do serviço, na forma do contrato;
- 9.7.** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela **Contratada**, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.8.** Não praticar atos de ingerência na administração da **Contratada**, tais como:
- 9.8.1.** Exercer o poder de mando sobre os empregados da **Contratada**, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 9.8.2.** Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da **Contratada**, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
- 9.9.** A **Contratante** não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **Contratada** com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da **Contratada**, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

Nana Garcia



10 VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

10.1. O prazo de vigência da Contratação será de 12 (doze) meses, a partir do dia útil imediatamente posterior ao da sua assinatura, limitado a sua duração a 60 (sessenta) meses, nos termos dos artigos 160 e 163 do RILCC.

11 DAS SANÇÕES:

11.1. A disciplina das sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista no Edital e na legislação correlata.

João Pessoa, 16 de novembro de 2020

Guilherme Richard Braga Carneiro Machado
Guilherme Richard Braga Carneiro Machado

Assessor Técnico

Aprovo, em 16 de novembro de 2020

Naná Garcez de Castro Dória
Naná Garcez de Castro Dória
Diretora Presidente