



COMPANHIA POTIGUAR DE GÁS - POTIGÁS
GERÊNCIA DE RECURSOS HUMANOS

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente termo de referência tem por objeto a realização de **REGISTRO DE PREÇOS** para prestação dos serviços de **FORNECIMENTO DE LANCHES E BUFFET** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de BENS E SERVIÇOS COMUNS, de que tratam o Inciso IV do artigo 32 da Lei Federal nº 13.303/2016 e artigo 3º do Regulamento Interno de Licitações e Contratos (RILC) da **POTIGÁS**, por possuir padrões de desempenho e qualidade, usualmente encontradas no mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade **PREGÃO POTIGÁS**.

1.3. A referida contratação deverá ocorrer por meio de **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP)**.

2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. Os recursos financeiros necessários ao atendimento desta contratação são oriundos de receita própria da **CONTRATANTE**, proveniente da venda de gás natural e estão previstos e disponíveis no Plano Orçamentário da **POTIGÁS**, relativo ao(s) exercício(s) de PO 2026/2027 - Despesas e Custos Operacionais - Item 2.2.10.1. (Serviços de Buffet).

3. DO FUNDAMENTO LEGAL

3.1. A contratação deverá observar as normas e procedimentos contidos no [Regulamento Interno de Licitações e Contratos](#) (RILC) da **POTIGÁS**, na Lei Federal nº 13.303/2016 e legislações correlatas.

4. DO REGIME DE EXECUÇÃO

4.1. A contratação dar-se-á no regime de execução por **EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO**.

5. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

5.1. O critério de julgamento das propostas comerciais no presente processo de contratação, será o de **MENOR PREÇO POR GRUPO E POR ITEM**.

6. DOS QUANTITATIVOS

6.1. Os quantitativos dos serviços objeto da presente contratação, informados abaixo são apenas referenciais, uma vez que a **POTIGÁS** não está obrigada a atingi-los durante a vigência da Ata de Registro de Preços, tendo em vista que os referidos serviços serão solicitados **sob demanda** da **CONTRATANTE**.

6.2. Os serviços a serem registrados são os abaixo descritos com as **quantidades estimadas**:

GRUPO 1 - LANCHES (PRONTA ENTREGA)

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	QTDE A REGISTRAR	Unidade (R\$)
1	KIT FESTA	24	kit
2	KIT RECEPÇÃO	50	kit
3	KIT BRUNCH	20	kit
4	KIT JUNINO	2	kit

ITEM 5 - SERVIÇO DE COFFEE BREAKS EM NATAL/RN E REGIÃO METROPOLITANA

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	QTDE A REGISTRAR	Unidade
5	SERVIÇO DE COFFEE BREAK	400	Pessoas

ITEM 6 - SERVIÇO DE COFFEE BREAKS EM MOSSORÓ/RN E REGIÃO METROPOLITANA

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	QTDE A REGISTRAR	Unidade
6	SERVIÇO DE COFFEE BREAK	300	Pessoas

ITEM 7 - SERVIÇO DE BUFFET JUNINO

ITEM	DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS	QTDE A REGISTRAR	Unidade
7	SERVIÇO DE BUFFET JUNINO	320	Pessoas

ITEM 8 - SERVIÇO DE JANTAR/ALMOÇO

ITEM	DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS	QTDE A REGISTRAR	Unidade
8	BUFFET	400	Pessoas

ITEM 9 - SERVIÇO DE CHURRASCO

ITEM	DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS	QTDE A REGISTRAR	Unidade
9	BUFFET DE CHURRASCO	200	Pessoas

6.3. As propostas apresentadas deverão conter a planilha de custo especificando o custo e a descrição de cada item para a aprovação do orçamento pela CONTRATANTE. A PLANILHA DE CUSTO (ANEXO I) deverá conter os preços apresentados pela CONTRATADA, os quais serão verificados/validados através do Painel de preços do Governo Federal, por contratos realizados para o mesmo tipo de item ou similar e/ou pela cotação com demais fornecedores locais.

6.3.1. Na composição da PLANILHA DE CUSTO (ANEXO I) deverão estar inclusos todos os custos incluindo deslocamento de profissionais para execução de serviços, fretes, montagens, desmontagens, seguros, taxas, bem como, os atributos, encargos sociais, obrigações trabalhistas e outras despesas inerentes à natureza dos serviços solicitados. Os custos devem ser especificados conforme MODO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS constante no item 7, para cada GRUPO.

7. DO MODO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS
- 7.1. GRUPO 1: LANCHES (PRONTA ENTREGA)
- 7.1.1. DESCRIÇÃO DOS ITENS:
- 7.1.1.1. SALGADOS FRITOS/FORNO: coxinhas, pastéis de forno (queijo, frango e carne), pastéis fritos (carne, queijo e frango), empadas (frango, camarão, queijo e palmito), e bolinhos (carne, queijo, pizza, bacalhau), entre outros sabores de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA.
- 7.1.1.2. SALGADOS FINOS: *croassaints* (queijo, frango, presunto e queijo), queijadinhos, fraldinhas de frango, empadas abertas, mini quiches, mini tarteletes e barquetes (queijo, bacon, doce) entre outros sabores de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA.
- 7.1.1.3. MINI SANDUICHES: mini baguete recheadas (queijo, presunto, salada), mini pão sírio com patê (frango ou queijo), sanduiche natural (frango e/ou atum), pão de queijo recheado com patê de frango, pão de queijo mineiro, misto quente, cachorro quente, entre outros sabores de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA.
- 7.1.1.4. BOLOS SIMPLES: laranja, limão, goiaba, maracujá, milho, macaxeira, chocolate, ameixa, coco, morango, banana, queijo, cenoura, banana, com cobertura a ser definida pela CONTRATANTE.
- 7.1.1.5. BOLOS COM COBERTURA: laranja, limão, goiabada, maracujá, milho, ninho, macaxeira, tapioca, chocolate, ameixa, coco, morango, banana, queijo, cenoura, banana, bolo de rolo, com cobertura, a ser definida pela CONTRATANTE.
- 7.1.1.6. SALADAS DE FRUTAS: a salada deverá conter no mínimo 5 (cinco) tipos de frutas e fornecidas em embalagens individuais descartáveis de 150 ml com tampa e colher de sobremesa descartável, que poderão ser substituída por frutas da estação cortadas e dispostas em bandejas, equivalentes ao mesmo quantitativo de frutas do potinho de salada. A substituição se dará de acordo com a escolha da CONTRATANTE.
- 7.1.1.7. BEBIDAS: refrigerantes, sucos de frutas naturais, chocolate quente, café, leite, iogurte natural e com sabores.
- 7.1.2. CRITÉRIOS DE EXECUÇÃO:
- 7.1.2.1. Na Solicitação de Fornecimento constarão dados sobre o evento, especificando data e local da entrega, horário para fornecimento, quantidade de pessoas e os itens (com especificação dos tipos e sabores) que comporão o respectivo lanche, de acordo com as opções disponíveis, indicando os quantitativos de salgados, doces e bebidas escolhidos.
- 7.1.2.2. A escolha dos itens e sabores será feita pela CONTRATANTE, conforme disponibilidade da CONTRATADA, previstos no item 7.1.1.
- 7.1.2.3. As bebidas deverão estar na temperatura adequada ao consumo, acondicionadas em embalagens térmicas e, no caso de bebidas quentes, em garrafas térmicas de inox.
- 7.1.2.4. Os alimentos deverão ser entregues em embalagens e bandejas descartáveis, devidamente acondicionados para manter temperatura e higiene adequadas ao consumo.
- 7.1.2.5. Os produtos devem apresentar data de fabricação e validade legível, estar em perfeito estado de conservação, com aparência, odor, cor, textura e sabor característicos.
- 7.1.2.6. A entrega deverá ocorrer com **mínimo de 1 hora de antecedência** ao horário do evento determinado, conforme especificado na Solicitação da CONTRATANTE.
- 7.1.2.7. A CONTRATADA deverá confirmar o recebimento do pedido por e-mail OU por aplicativo de mensagens, com **antecedência mínima de 2 dias úteis** após o envio da solicitação pela CONTRATANTE.
- 7.1.2.8. Os quantitativos dos itens poderão ser alterados a critério da CONTRATANTE, proporcionalizados os respectivos valores, por considerar a alteração prévia referente público alvo presente no evento.
- 7.1.2.9. Poderá ser aplicado questionário de satisfação aos participantes dos eventos, para avaliar o nível de satisfação quanto à qualidade do lanche servido, e, a partir dessa avaliação, a CONTRATADA deverá adequar seus produtos, se necessário, para que possa ser atestada a qualidade dos produtos oferecidos pela CONTRATADA.
- 7.1.2.10. **É de responsabilidade da CONTRATADA a entrega e retirada dos itens e materiais, que deverão estar incluso no custo do serviço.**

- 7.2. ITEM 5 E 6 - SERVIÇO DE COFFEE BREAK EM NATAL/RN E MOSSORÓ/RN E REGIÕES METROPOLITANAS
- 7.2.1. DESCRIÇÃO DOS ITENS:
- 7.2.1.1. SALGADOS FRITOS/FORNO: coxinhas, pastéis de forno (queijo, frango e carne), pastéis fritos (carne, queijo e frango), empadas (frango, camarão, queijo e palmito), e bolinhos (carne, queijo, pizza, bacalhau), entre outros sabores de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA;
- 7.2.1.2. SALGADOS FINOS: *croassaints* (queijo, frango, presunto e queijo), queijadinhos, fraldinhas de frango, empadas abertas, mini quiches, mini tarteletes e barquetes (queijo, bacon, doce), bruschetas entre outros sabores de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA;
- 7.2.1.3. MINI SANDUICHES: mini baguete recheadas (queijo, presunto, salada), mini pão sírio com patê (frango ou queijo), sanduiche natural (frango e/ou atum), pão de queijo recheado com patê de frango, pão de queijo mineiro, misto quente, cachorro quente, entre outros
- Termo de Referência de Serviços - POTIGAS 38881152 SEI 05310016.000073/2026-44 / pg. 2

sabores de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA;

7.2.1.4. MINI PÃES: pão francês, pão de leite, pão integral, pão de batata, pão de cenoura, pão de ervas finas, pão australiano, pão brioche, entre outras opções fornecidas pela CONTRATADA.

7.2.1.5. TORTAS SALGADAS: Quiches: *lorraine*, queijo do reino, alho-poró, espinafre com ricota, queijo com bacon, frango com requeijão; e Empadões: frango com milho, carne de sol com queijo e camarão com catupiry; entre outras opções fornecidas pela CONTRATADA.

7.2.1.6. FRIOS: queijos como mussarela, queijo prato, coalho, minas padrão, Embutidos como presunto, peito de peru, salame, mortadela defumada, blanquet de peru, e complementos: azeitonas, tomatinhos cereja, geleias para harmonização, frutas secas, entre outras opções fornecidas pela CONTRATADA.

7.2.1.7. BOLOS SIMPLES: laranja, limão, goiaba, maracujá, milho, macaxeira, chocolate, ameixa, coco, morango, banana, queijo, cenoura, banana, com cobertura a ser definida pela CONTRATANTE;

7.2.1.8. BOLOS COM COBERTURA: laranja, limão, goiabada, maracujá, milho, ninho, macaxeira, tapioca, chocolate, ameixa, coco, morango, banana, queijo, cenoura, banana, bolo de rolo, com cobertura a ser definida pela CONTRATANTE;

7.2.1.9. SALADAS DE FRUTAS: a salada deverá conter no mínimo 5 (cinco) tipos de frutas e fornecidas, OU poderão ser substituída por frutas da estação cortadas e dispostas em bandejas, equivalentes ao mesmo quantitativo de frutas para atender o público estimado. A substituição se dará de acordo com a escolha da CONTRATANTE.

7.2.1.10. BEBIDAS: refrigerantes normal e diet, sucos de frutas naturais, chocolate quente, café, leite, iogurte natural e com sabores.

7.2.2. CRITÉRIOS DE EXECUÇÃO:

7.2.2.1. As solicitações de serviço serão encaminhadas pela CONTRATANTE via e-mail, aplicativo de mensagens ou ligação telefônica, com antecedência mínima de 48 horas, salvo em casos excepcionais.

7.2.2.2. O cronograma de prestação dos serviços será definido conforme a agenda de eventos e solenidades da CONTRATANTE, podendo ocorrer em Natal, Região Metropolitana e/ou Mossoró.

7.2.2.3. A composição dos cardápios será definida pela CONTRATANTE, conforme opções previstas no item 7.2.1., podendo ser personalizada de acordo com a conveniência e disponibilidade da CONTRATADA. A escolha dos sabores será feita pela CONTRATANTE, conforme disponibilidade da CONTRATADA.

7.2.2.4. Toda a estrutura do serviço deverá estar completamente montada com 30 minutos de antecedência ao início do evento.

7.2.2.5. O buffet deverá ser organizado em estações temáticas e decoração das mesas de serviço (pães, frutas, bebidas, frios etc.), com mesas separadas para evitar aglomerações e facilitar o fluxo dos convidados.

7.2.2.6. As mesas de serviço deverão conter toalhas brancas, bandejas, suqueiras em vidro, pegadores, e demais utensílios que garantam alto padrão de qualidade.

7.2.2.7. Os alimentos deverão estar identificados com plaquinhas ou etiquetas, contendo nome e ingredientes, especialmente para itens que atendem a restrições alimentares.

7.2.2.8. Todos os frios devem estar em perfeito estado de conservação, com apresentação adequada e utensílios apropriados para o serviço.

7.2.2.9. A CONTRATADA deverá disponibilizar uma mesa fixa devidamente organizada, contendo água mineral gelada, bandeja com açúcar e adoçante em porções individuais, mexedores descartáveis, guardanapos e cutelaria completa, incluindo pratos, xícaras, talheres e copos, todos em quantidade suficiente para atender ao público previsto para o evento.

7.2.2.10. A CONTRATADA deverá disponibilizar equipe de apoio composta por garçons (na proporção mínima de 1 para cada 20 convidados), auxiliares e gerente/supervisor de equipe, todos devidamente uniformizados, com vestimentas limpas e adequadas à função. A equipe deverá estar treinada e capacitada para prestar atendimento com cortesia, agilidade e eficiência, sendo responsável pela reposição e limpeza das mesas de serviço e apoio, pelo recolhimento de materiais descartáveis e pela organização contínua do espaço durante todo o período de execução do serviço.

7.2.2.11. A quantidade de alimentos a ser servida deverá estar adequada ao número de convidados e disponível durante todo horário do evento, não devendo, portanto, ser excessiva tampouco denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.

7.3. ITEM 7 - SERVIÇO DE BUFFET JUNINO

7.3.1. DESCRIÇÃO DOS ITENS:

7.3.1.1. Entradas (Volantes): 05 opções de Salgados Fritos/Forno, Dadinhos de tapioca com geleia de pimenta, Cachorro-quente/Buraco-quente, Churrasquinhos (Carne, frango, coração de frango, pão de alho e queijo de coalho).

7.3.1.2. Mesa de Pratos Quentes: paçoca de carne de sol com feijão verde, caldo de camarão, Empadão de frango, cuscuz temperado, picado de carneiro, Pão de queijo simples e recheado com patê de frango.

7.3.1.3. Mesa de Comidas Típicas: milho cozido, pamonha doce e salgada, canjica, arroz doce, cocada mole, bolo de tapioca com cobertura de leite condensado, bolo de macaxeira com cobertura de coco caramelada, bolo de milho verde.

7.3.1.4. Mesa/Barracas de pipoca e algodão doce (área kids)

7.3.1.5. Bebidas (Volantes): 02 tipos de suco de fruta *in natura*, Refrigerante de cola e guaraná de alta qualidade (normal e diet), Água mineral e gelo.

7.3.2. CRITÉRIOS DE EXECUÇÃO:

7.3.2.1. As solicitações de serviço serão encaminhadas pela CONTRATANTE via e-mail, aplicativo de mensagens ou ligação telefônica, com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis, salvo em casos excepcionais.

7.3.2.2. O evento ocorrerá em data e local determinado pela CONTRATANTE na cidade de Natal/RN ou na Região Metropolitana.

7.3.2.3. O cronograma de prestação dos serviços será definido conforme a necessidade da CONTRATANTE.

7.3.2.4. A composição dos cardápios será definida pela CONTRATANTE, conforme opções previstas item 7.3.1., podendo ser personalizada de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA. A escolha dos sabores será feita pela CONTRATANTE, conforme disponibilidade da CONTRATADA.

7.3.2.5. Toda a estrutura para o serviço deverá estar completamente montada com 1 hora de antecedência ao início do evento, com qualidade e pontualidade, em observância ao contrato firmado.

7.3.2.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar cutelaria completa de alto padrão, baldes de gelo, bandejas, rechauds em inox, guardanapos, garçons, auxiliares de cozinha e gerente de equipe devidamente uniformizados, suficientes para atender o quantitativo de pessoas especificado, todos em quantidade suficiente para atender ao público previsto no evento.

7.3.2.7. A CONTRATADA deverá disponibilizar equipe de apoio composta por garçons (na proporção mínima de 1 para cada 20 convidados), auxiliares e gerente/supervisor de equipe, todos devidamente uniformizados, com vestimentas limpas e adequadas à função. A equipe deverá estar treinada e capacitada para prestar atendimento com cortesia, agilidade e eficiência, sendo responsável pela reposição e limpeza das mesas de serviço e apoio, pelo recolhimento de materiais descartáveis e pela organização contínua do espaço durante todo o

período de execução do serviço.

7.3.2.8. A quantidade de alimentos a ser servida deverá estar adequada ao número de convidados e disponível durante as 04 (quatro) horas do evento, não devendo, portanto, ser excessiva tampouco denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.

7.4. **ITEM 8 - SERVIÇO BUFFET DE ALMOÇO**

7.4.1. **DESCRIÇÃO DOS ITENS:**

7.4.1.1. **Entradas (Volantes):** 04 opções de Salgados Fritos, 04 opções de Salgados Finos, 02 opções de *finger foods*.

i. SALGADOS FRITOS/FORNO: coxinhas, pastéis de forno (queijo, frango e carne), pastéis fritos (carne, queijo e frango), empadas (frango, camarão, queijo e palmito), e bolinhos (carne, queijo, pizza, bacalhau), entre outros sabores de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA;

ii. SALGADOS FINOS: *croassaints* (queijo, frango, presunto e queijo), queijadinhos, fraldinhas de frango, empadas abertas, mini quiches, mini tarteletes e barquetes (queijo, bacon, doce), bruschetas entre outros sabores de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA;

iii. *finger foods* (risotos, escondidinhos, cremes e/ou massa, entre outros sabores de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA);

7.4.1.2. **Pratos Quentes:** 01 opção com carne vermelha e 01 opção com camarão

i. 01 opção com carne vermelha (filé ao gorgonzola, aos 4 queijos, madeira, roti, entre outras opções de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA e aceite da CONTRATANTE);

ii. 01 opção com camarão (camarão ao pomodoro, aos 4 queijos, regional, entre outras opções de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA e aceite da CONTRATANTE).

7.4.1.3. **Acompanhamentos:**

i. 02 tipos de saladas variadas (folhas, verduras, legumes crus e/ou cozidos);

ii. 01 tipo de arroz (branco, primavera, com brócolis, com amendoas, biro-biro, entre outras opções de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA e aceite da CONTRATANTE);

iii. 01 tipo de massa com molho a parte (pomodoro, pesto, rústico, bechamel, 4 queijos, entre outras opções de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA e aceite da CONTRATANTE);

iv. 01 tipo de quiche (lorraine, palmito, frango, tomate seco, carne de sol, entre outras opções de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA e aceite da CONTRATANTE);

v. Frios e Antepastos com chips, mini pães e torradas;

vi. Parmesão fresco ralado e batata palha extra fina.

7.4.1.4. **Sobremesas Individuais:**

i. 01 opção com chocolate (tortas, brigadeirão, pavê, musse, cremes, entre outras opções de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA e aceite da CONTRATANTE);

ii. 01 opção com frutas (torta de limão, tarteletes, cocada mole, creme com morango, delícia de abacaxi, entre outras opções de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA e aceite da CONTRATANTE);

7.4.1.5. **Bebidas (Volantes):**

i. 02 tipos de suco de fruta *in natura*

ii. Refrigerante de cola e guaraná de alta qualidade (normal e diet)

iii. Água mineral e gelo

7.4.2. **CRITÉRIOS DE EXECUÇÃO:**

7.4.2.1. As solicitações de serviço serão encaminhadas pela CONTRATANTE via e-mail, aplicativo de mensagens ou ligação telefônica, com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis, salvo em casos excepcionais.

7.4.2.2. O evento ocorrerá em data e local determinado pela CONTRATANTE na cidade de Natal/RN ou na Região Metropolitana.

7.4.2.3. O cronograma de prestação dos serviços será definido conforme a necessidade da CONTRATANTE.

7.4.2.4. A composição dos cardápios será definida pela CONTRATANTE, conforme opções previstas item 7.4.1., podendo ser personalizada de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA. A escolha dos sabores será feita pela CONTRATANTE, conforme disponibilidade da CONTRATADA.

7.4.2.5. Toda a estrutura para o serviço deverá estar completamente montada com 1 hora de antecedência ao início do evento, com qualidade e pontualidade, em observância ao contrato firmado.

7.4.2.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar cutelaria completa de alto padrão, baldes de gelo, bandejas, rechauds em inox, guardanapos, garçons, auxiliares de cozinha e gerente de equipe devidamente uniformizados, suficientes para atender o quantitativo de pessoas especificado, todos em quantidade suficiente para atender ao público previsto no evento.

7.4.2.7. A CONTRATADA deverá disponibilizar equipe de apoio composta por garçons (na proporção mínima de 1 para cada 20 convidados), auxiliares e gerente/supervisor de equipe, todos devidamente uniformizados, com vestimentas limpas e adequadas à função. A equipe deverá estar treinada e capacitada para prestar atendimento com cortesia, agilidade e eficiência, sendo responsável pela reposição e limpeza das mesas de serviço e apoio, pelo recolhimento de materiais descartáveis e pela organização contínua do espaço durante todo o período de execução do serviço.

7.4.2.8. A quantidade de alimentos a ser servida deverá estar adequada ao número de convidados e disponível durante as 04 (quatro) horas do evento, não devendo, portanto, ser excessiva tampouco denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.

7.5. **ITEM 9 - BUFFET CHURRASCO**

7.5.1. **DESCRIÇÃO DOS ITENS:**

7.5.1.1. CHURRASCO (MESA FIXA E VOLANTE): 500g de carnes variadas por pessoa (Picanha bovina, Alcatra, Maminha, Contrafilé, Picanha suína, Costela suína, Coxinha da asa, Coração de frango, Linguça de pernil suíno, Linguça de frango, etc)

7.5.1.2. ACOMPANHAMENTOS (MESA FIXA): Feijão verde com queijo de coalho, Arroz à grega, Arroz Branco, Vinagrete, Salada de folhas, Batata Palha/Frita, Macaxeira cozida, Assados (queijo coalho, pão de alho, banana e abacaxi caramelizados).

7.5.1.3. BEBIDAS (VOLANTE): 02 tipos de suco de fruta *in natura*, Refrigerante de cola e guaraná de alta qualidade e Água mineral e gelo.

7.5.2. **CRITÉRIOS DE EXECUÇÃO:**

7.5.2.1. As solicitações de serviço serão encaminhadas pela CONTRATANTE via e-mail, aplicativo de mensagens ou ligação telefônica, com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis, salvo em casos excepcionais.

- 7.5.2.2. O evento ocorrerá em data e local determinado pela CONTRATANTE na cidade de Natal/RN ou na Região Metropolitana.
- 7.5.2.3. O cronograma de prestação dos serviços será definido conforme a necessidade da CONTRATANTE.
- 7.5.2.4. A composição dos cardápios será definida pela CONTRATANTE, conforme opções previstas item 7.4.1., podendo ser personalizada de acordo com a disponibilidade da CONTRATADA. A escolha dos sabores será feita pela CONTRATANTE, conforme disponibilidade da CONTRATADA.
- 7.5.2.5. Toda a estrutura para o serviço deverá estar completamente montada com 1 hora de antecedência ao início do evento, com qualidade e pontualidade, em observância ao contrato firmado.
- 7.5.2.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar cutelaria completa de alto padrão, baldes de gelo, bandejas, rechauds em inox, guardanapos, garçons, auxiliares de cozinha e gerente de equipe devidamente uniformizados, suficientes para atender o quantitativo de pessoas especificado, todos em quantidade suficiente para atender ao público previsto no evento.
- 7.5.2.7. A CONTRATADA deverá disponibilizar equipe de apoio composta por garçons (na proporção mínima de 1 para cada 20 convidados), auxiliares e gerente/supervisor de equipe, todos devidamente uniformizados, com vestimentas limpas e adequadas à função. A equipe deverá estar treinada e capacitada para prestar atendimento com cortesia, agilidade e eficiência, sendo responsável pela reposição e limpeza das mesas de serviço e apoio, pelo recolhimento de materiais descartáveis e pela organização contínua do espaço durante todo o período de execução do serviço.
- 7.5.2.8. A quantidade de alimentos a ser servida deverá estar adequada ao número de convidados e disponível durante as 04 (quatro) horas do evento, não devendo, portanto, ser excessiva tampouco denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.

7.6. DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS E GARANTIA DO CONTRATO E DOS SERVIÇOS

- 7.6.1. A CONTRATADA será integralmente responsável, durante toda a vigência contratual, pela qualidade, segurança sanitária, apresentação, pontualidade e conformidade dos serviços prestados e dos produtos fornecidos, nos estritos termos deste Termo de Referência.
- 7.6.2. É expressamente vedada a subcontratação, total ou parcial, dos serviços contratados, sem prévia e formal autorização da CONTRATANTE.
- 7.6.3. Excepcionalmente, poderá ser autorizada, mediante análise e aprovação da Fiscalização e Gestão do Contrato, a subcontratação de mão de obra de apoio operacional, como ajudantes de cozinha, maitres, cozinheiros, garçons, cumins e demais profissionais envolvidos na execução direta dos serviços de Coffee Break e correlatos.
- 7.6.4. Os produtos fornecidos serão recebidos provisoriamente na data de entrega, estando sujeitos à avaliação técnica e sanitária posterior.
- 7.6.5. O recebimento definitivo dos produtos e serviços ocorrerá no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após a aceitação formal e a conferência da nota fiscal, observando-se o cumprimento das condições contratuais, das especificações técnicas e da conformidade sanitária.
- 7.6.6. Em caso de suspeita de ocorrência de intoxicação alimentar envolvendo dois ou mais participantes, a CONTRATANTE poderá exigir a apresentação de laudos microbiológicos dos alimentos servidos.
- 7.6.7. Tais laudos deverão ser emitidos por laboratórios devidamente certificados, que utilizem metodologias oficialmente reconhecidas, cabendo à CONTRATADA todos os custos envolvidos.
- 7.6.8. A CONTRATADA será responsabilizada, civil, penal e administrativamente, por quaisquer ocorrências de contaminação alimentar ou falhas na prestação dos serviços que venham a comprometer a saúde dos consumidores, devendo arcar com os custos e danos decorrentes.
- 7.6.9. Todos os alimentos fornecidos deverão ser preparados com matéria-prima de primeira qualidade, obedecendo rigorosamente às boas práticas de manipulação em todas as etapas do processo.
- 7.6.10. A CONTRATADA deverá garantir o acondicionamento adequado dos alimentos, preservando sua qualidade e segurança microbiológica.
- 7.6.11. Os pães utilizados em sanduíches deverão apresentar textura macia, coloração uniforme e isenção de odores ou sabores indesejados, sendo produzidos com no máximo 24 horas de antecedência. Devem ser armazenados em caixas plásticas higienizadas ou de papelão apropriado para alimentos.
- 7.6.12. O transporte de insumos, matérias-primas e produtos acabados ou semielaborados deverá ser realizado em veículos apropriados, higienizados e adequados ao transporte de alimentos, com acondicionamento térmico conforme a natureza do produto. Os profissionais envolvidos deverão estar devidamente uniformizados, com vestuário limpo e calçados fechados.
- 7.6.13. Os alimentos preparados deverão respeitar os critérios técnicos de qualidade, sabor, valor nutricional e segurança, preservando suas propriedades físico-químicas e microbiológicas.
- 7.6.14. Os alimentos preparados e faturados em nome da CONTRATANTE deverão ser consumidos exclusivamente no âmbito do evento ao qual se destinam. Eventuais excedentes poderão ser entregues a CONTRATANTE, para destinação interna, acondicionados em embalagens apropriadas.
- 7.6.15. A CONTRATADA deverá seguir rigorosamente a legislação sanitária vigente, bem como as normas de higiene, saúde e segurança do trabalho expedidas pelos órgãos competentes, responsabilizando-se por qualquer infração cometida.
- 7.6.16. A interdição das instalações da CONTRATADA em decorrência de auto de infração sanitária poderá ensejar a imediata rescisão do contrato, cabendo a CONTRATANTE adotar as medidas administrativas e legais cabíveis.
- 7.6.17. Deverá ser assegurado o resfriamento adequado de bebidas e alimentos refrigerados, com o fornecimento de tinas, geladeiras, adegas, freezers e gelo, sendo todos os custos de responsabilidade da CONTRATADA.
- 7.6.18. A CONTRATADA deverá manter-se atualizada quanto às normativas que venham a ser publicadas durante a vigência contratual, devendo cumprir todas as exigências relacionadas à segurança alimentar, mesmo aquelas supervenientes.
- 7.6.19. Deverão ser observadas rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração, o Credenciamento poderá ser rescindido, adotando o CONTRATANTE as providências cabíveis.

7.7. DO PRAZO PARA REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 7.7.1. O prazo para realização e conclusão dos serviços será na forma de datas programadas para execução do objeto do presente instrumento, podendo ocorrer em outra data ou período, dentro do prazo de vigência do CONTRATO.
- 7.7.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
- 7.7.3. Em caso de constatação de desvios executivos ou defeitos que comprometam a qualidade do objeto, bem como má fé da CONTRATADA, esta fica obrigada a corrigir ou complementar os serviços no prazo máximo do período estipulado para o evento, contados a

partir de notificação da CONTRATANTE.

7.7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente pela CONTRATANTE no ato de entrega, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e do CONTRATO.

7.7.5. Os materiais para o fornecimento do serviço serão recebidos provisoriamente, no prazo máximo de 01 (uma) hora que anteceda ao início do evento, pelos fiscais do CONTRATO, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.7.5.1. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de conclusão dos serviços oriunda da CONTRATANTE, acompanhada de comprovação da prestação dos serviços a que se refere a Solicitação do Serviço.

7.7.6. Será considerado como recebimento provisório a entrega do material ou montagem inicial do serviço, ou, em havendo mais de uma entrega a ser feita em relação ao mesmo período ou conjunto de serviços, com a entrega do último.

7.7.7. Será considerado como recebimento final o ateste da última entrega e/ou finalização da medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório pelos fiscais do CONTRATO, após confirmação das características e verificação da qualidade e quantidade dos serviços, assim como atendimento das demais obrigações contratuais, sendo expedida a competente aceitação pela CONTRATANTE.

7.7.7.1. O pagamento não será encaminhado e nenhum prazo de pagamento contará enquanto haja pendência de recebimento ou indicação de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.7.7.2. Será apurado o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os itens previstos neste instrumento, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATADA.

7.7.8. O recebimento e aceitação dos serviços, inclusive quando conte com subcontratação, não excluirá a responsabilidade civil da CONTRATADA pela qualidade, durabilidade, solidez e pela segurança do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.8. DAS CONDIÇÕES E LOCAL DOS SERVIÇOS

7.8.1. A **CONTRATADA** prestará os serviços objeto do presente contrato no escritório da POTIGÁS, situado na **Avenida Prudente de Moraes, nº 675, Tirol, Natal/RN (CEP 59.020-505)**, na Sede da Filial em Mossoró da **CONTRATANTE**, situada na **Avenida João da Escossia, nº 3715 - Sala 79 do Centro Empresarial WHB no 1º andar, Bela Vista - Mossoró/RN (CEP 59.607-330)**, ou em local acordado com a **CONTRATANTE**, conforme respectivo GRUPO E ITENS, devendo o recebimento e aceitação dos serviços ser atestado pela **FISCALIZAÇÃO** da **CONTRATANTE**.

7.8.2. A **CONTRATADA** deve garantir os serviços prestados à **CONTRATANTE**, responsabilizando-se pelas consequências de quando executados fora das especificações exigidas por esta última, e entregá-los conforme as exigências deste **CONTRATO**, assumindo todas as despesas necessárias para sua perfeita realização.

7.8.3. O recebimento e aceitação dos serviços pela **CONTRATANTE** não exclui a responsabilidade civil da **CONTRATADA**, por não executar ou estar em desconformidade com as especificações estabelecidas no presente **CONTRATO** e seus anexos, bem como na proposta comercial vencedora, posteriormente verificados.

7.9. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO DO CONTRATO

7.10. A medição dos serviços contratados será de acordo com os serviços prestados e conforme quantitativos e valores contratados, apurados pela **FISCALIZAÇÃO** do respectivo **CONTRATO**, conforme diretrizes contidas no **CONTRATO** e seus anexos.

7.11. A **CONTRATADA** deverá encaminhar a nota fiscal de serviços, juntamente com os documentos relacionados no item 9.2 da Cláusula Nona (DAS CONDIÇÕES E FORMAS DE PAGAMENTO), devidamente válidos, para instrução do processo de cada medição.

7.12. DA VISITA TÉCNICA:

7.12.1. A critério da **CONTRATANTE**, poderá ser realizada diligência nas dependências da **CONTRATADA** a fim de comprovar se as instalações estão adequadas para a prestação do serviço, no que diz respeito a:

7.12.1.1. Estrutura: Possuir cozinha Industrial, apresentação do espaço físico, condutas de higiene em cumprimento às normas sanitárias vigentes, armazenamento, conservação e manipulação de alimentos, devendo abranger toda a cadeia produtiva até o consumo.

7.12.1.2. Equipamento e utensílios: deverão estar em boas condições de uso;

7.12.1.3. Funcionários: uso de uniforme e toucas para os que manipulam os alimentos;

7.12.1.4. Transporte: o veículo utilizado no transporte, uma vez que o preparo dos alimentos será elaborado nas instalações da **CONTRATADA** ou de subcontratadas, devendo este ser adequado e estar em boas condições.

7.13. DA SOLICITAÇÃO DE AMOSTRAS

7.13.1. Para fins de avaliação da conformidade e qualidade dos itens ofertados, a **CONTRATADA** poderá ser convocada a apresentar **amostras** dos produtos e/ou alimentos propostos para composição dos itens contratados.

7.13.2. A convocação será formalizada, com prazo mínimo de 05 (cinco) dias úteis para apresentação. A amostra deverá ser representativa dos itens constantes da proposta do evento e será submetida à análise.

7.13.3. As amostras deverão ser identificadas em conformidade com o Anexo I, indicando tipo, ingredientes entre outras informações necessárias, e entregues na unidade indicada pela **CONTRATANTE** no ato da solicitação, em dias úteis, das 8h30 às 11h30 e das 12h30 às 16h30.

7.13.4. A amostra deverá ser confeccionada conforme as características previstas neste instrumento.

7.13.5. A Fiscalização do **CONTRATO** avaliará as amostras apresentadas e emitirá avaliação no prazo de até 03 (três) dias úteis após a entrega.

7.13.6. A aprovação da amostra não implica na aprovação definitiva dos produtos a serem entregues. Cada fornecimento será novamente avaliado, cabendo à **CONTRATADA** substituir eventuais itens que não estejam em conformidade com a solicitação.

7.13.7. As amostras apresentadas não poderão ser descontadas dos quantitativos posteriormente fornecidos.

7.13.8. Todas as despesas com transporte, entrega e retirada das amostras ocorrerão por conta da **CONTRATADA**.

7.13.9. A degustação poderá ser realizada, no estabelecimento da **CONTRATADA**, em data e horários marcados em concordância da **CONTRATANTE**, mantendo as mesmas características descritas neste termo, garantindo a transparência em todo o processo.

7.13.10. O processo de degustação deverá ocorrer com uma amostra de cada item, dentre os itens descritos no Anexo I escolhidos pela **CONTRATANTE**.

7.13.11. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra

fora das especificações previstas, o CONTRATO poderá ser rescindido.

7.13.12. Em relação aos itens avaliados (sabor, qualidade, apresentação e variedade), eles serão avaliados de acordo com as impressões da representante estabelecida pela CONTRATANTE.

7.13.13. Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade, em conformidade, onde os alimentos devem apresentar-se frescos, limpos, com aromas, sabores e texturas característicos de cada tipo, em seu perfeito estado, podendo ser solicitado ajustes ou reprovação, para que sejam assim substituídas.

8. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

8.1. São obrigações da **CONTRATADA**, sem prejuízo das demais obrigações e responsabilidades insertas no **CONTRATO** e daquelas constantes do presente Termo de Referência:

8.1.1. Responder pela supervisão, direção técnica e administrativa e mão-de-obra necessária à execução dos serviços ora contratados, como única e exclusiva empregadora. Confiando a execução dos serviços objeto do **CONTRATO** a profissionais idôneos e devidamente habilitados.

8.1.2. Confiar a execução dos serviços objeto do **CONTRATO** a profissionais idôneos e devidamente habilitados.

8.1.3. Respeitar e fazer com que seu pessoal respeite a legislação sobre Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho, Meio Ambiente e sua regulamentação, bem como as disciplinas, regulamentos e normas da **CONTRATANTE** e dos órgãos policiais competentes, em vigor, na execução dos serviços de sua responsabilidade.

8.1.4. Verificar todas as informações recebidas visando a perfeita avaliação do escopo de serviços, solicitando esclarecimentos à **CONTRATANTE** sobre eventuais omissões que venham a ocorrer.

8.1.5. Responsabilizar-se pelos seguros em geral (pessoal, equipamentos de sua propriedade), bem como pelas despesas relativas à execução dos serviços.

8.1.6. Providenciar às suas expensas, a contratação dos seguros necessários ao cumprimento do **CONTRATO** e da legislação em vigor, destinados à cobertura de seus bens, seu pessoal e da responsabilidade civil por danos que venham a ser causados a terceiros e/ou à **CONTRATANTE**.

8.1.7. Manter a **CONTRATANTE** livre e a salvo de toda e qualquer reclamação de indenização por perdas e danos e/ou prejuízos de qualquer natureza, que tenha sofrido ou causado a terceiros em decorrência do **CONTRATO**, respondendo inclusive civil e criminalmente, independentemente de haver ou não contratados seguros adequados e suficientes para tais circunstâncias.

8.1.8. Renunciar por si e obrigar-se a obter de seus seguradores a renúncia expressa a todo qualquer direito de sub-rogação contra a **CONTRATANTE** em decorrência dos serviços executados, objeto do **CONTRATO**.

8.1.9. Pagar quaisquer adicionais que sejam ou venham a ser devidos ao seu pessoal, sendo considerada para todos os efeitos a única empregadora.

8.1.10. Preservar e manter a **CONTRATANTE** a salvo de quaisquer reivindicações, demandas, queixas e representações de qualquer natureza, decorrentes de sua ação ou de seus fornecedores.

8.1.11. Não divulgar e nem fornecer, sob as penas da Lei, informações e dados referentes aos serviços ora contratados, a menos que expressamente autorizados pela **CONTRATANTE**, observando-se o disposto na sua norma interna de classificação de documentos e na sua política de segurança da informação.

8.1.12. Instruir seu empregado a manter sigilo a respeito das informações e quaisquer outros assuntos ligados a documentos e seus conteúdos, que porventura cheguem ao seu conhecimento por força da execução dos serviços.

8.1.13. Cumprir as determinações contidas no **CONTRATO** e em todos os seus anexos, responsabilizando-se pelos efeitos decorrentes da inobservância e/ou infração do presente instrumento, bem como das leis, regulamentos ou posturas em vigor.

8.1.14. Responsabilizar-se pelo ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, à **CONTRATANTE** ou a terceiros.

8.1.15. Responsabilizar-se pelas indenizações ou reclamações oriundas de erros ou imperícia praticados na execução dos serviços contratados.

8.1.16. Responsabilizar-se pelas infrações que cometer quanto ao direito de uso de materiais, equipamentos protegidos por marcas ou patentes, respondendo neste caso, civil e criminalmente, por quaisquer indenizações, taxas ou comissões que forem devidas, bem como por quaisquer reclamações resultantes do mau uso que deles fizer.

8.1.17. **Manter e fornecer, sempre que solicitado, durante a execução do CONTRATO, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na formalização do mesmo, conforme prevê o inciso IX, do artigo 69, da Lei Federal nº 13.303/2016.**

8.1.18. Promover a divulgação, a todos os seus empregados vinculados ao **CONTRATO**, dos benefícios e das normas que o regem.

8.1.19. Não empregar, na execução das atividades relacionadas com a execução do **CONTRATO**, mão-de-obra infantil, nos termos do Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição da República vigente, bem como enviar esforços para que a referida medida seja adotada nos contratos firmados com os fornecedores de seus insumos e/ou prestadores de serviços.

8.1.20. Avaliar e se manifestar quanto as eventuais modificações das quantidades ora contratadas, propostas pela **CONTRATANTE**, que não importem em variação do preço que será contratado, salvo nos casos previstos no artigo 81 da Lei Federal nº 13.303/2016, quando for o caso.

8.1.21. Elaborar seu planejamento, programando os recursos de mão-de-obra, materiais e utilidades necessários à execução dos serviços, dentro dos prazos estabelecidos no **CONTRATO**.

8.1.22. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, de seguro de acidentes, impostos e quaisquer outras que forem devidas e referentes às prestações dos serviços objeto do **CONTRATO**.

8.1.23. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar a **CONTRATANTE** ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

8.1.24. Comunicar imediatamente à **CONTRATANTE**, por escrito ou por meio eletrônico (e-mail), quaisquer erros, omissões, incorreções ou discrepâncias porventura encontrados pela **CONTRATADA** no **CONTRATO** ou em seus anexos, a fim de que sejam corrigidos.

8.1.24.1. Prestar os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações sobre seus serviços.

8.1.25. Executar os serviços em conformidade com o prazo e condições estabelecidas no **CONTRATO** e em seus anexos.

8.1.26. Realizar sem ônus adicionais para a **CONTRATANTE**, todos os serviços necessários à correção de quaisquer falhas ou deficiências que forem consideradas de sua responsabilidade, nos termos do **CONTRATO**.

8.1.27. Respeitar as Normas Regulamentadoras de Saúde e Segurança no Trabalho do Ministério do Trabalho e Emprego relacionadas

a e os Procedimentos Operacionais da **CONTRATANTE**, podendo a atividade ser suspensa em caso da inobservância delas, sem prejuízo para a **CONTRATANTE**.

8.1.28. Fornecer todos os recursos necessários (mão-de-obra especializada, materiais, ferramentas, equipamentos, transporte e instrumentos especiais), bem como equipamentos relativos à segurança do trabalho.

8.1.28.1. Prover seus empregados de equipamentos de proteção individual adequados à execução dos serviços objeto da contratação dentro dos padrões exigidos pela Segurança do Trabalho.

8.1.29. Cumprir as Normas de Segurança da Informação da POTIGÁS, bem como os Procedimentos, Políticas, Diretrizes de TI da POTIGÁS.

8.1.30. Utilizar profissionais especializados para realizar os atendimentos, de segunda a sexta-feira, no horário das 08:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00 horas, ou fora do horário de expediente, ou nos finais de semana a critério exclusivo da **CONTRATANTE**, de modo a não interromper ou prejudicar as atividades da **CONTRATANTE**.

8.1.31. Apresentar os funcionários identificados por crachá com foto recente e devidamente uniformizados dentro dos padrões exigidos pela Segurança do Trabalho.

8.1.32. Realizar o pagamento de todos os tributos que, direta ou indiretamente, incidam sobre a prestação dos serviços contratados, inclusive emolumentos e seguros, ficando excluída qualquer solidariedade da **CONTRATANTE** por eventuais autuações administrativas e/ou judiciais, uma vez que a inadimplência da **CONTRATADA** não se transfere à **CONTRATANTE**.

8.1.33. Realizar acesso diário ao e-mail da empresa informado nos autos e confirmar, quando da abertura das mensagens eletrônicas, o recebimento das comunicações, notificações e solicitações enviadas eletronicamente pela **CONTRATANTE**.

8.1.34. Manter representante específico e devidamente credenciado para responder pela direção dos serviços e/ou pela execução do **CONTRATO** perante a **CONTRATANTE**.

8.2. São obrigações da **CONTRATANTE**, sem prejuízo das demais disposições inseridas no **CONTRATO** e daquelas constantes neste Termo de Referência:

8.2.1. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**.

8.2.2. Efetuar os pagamentos devidos à **CONTRATADA**, nas condições e preços pactuados no **CONTRATO** e em seus anexos.

8.2.3. Notificar à **CONTRATADA** toda e qualquer anormalidade constatada na prestação dos serviços, fixando-lhe prazos para corrigir os erros, defeitos ou irregularidades encontradas.

8.2.4. Notificar, por escrito ou por meio eletrônico (e-mail), a **CONTRATADA** da aplicação de eventuais penalidades contratuais.

8.2.5. Nomear representante, dentre os seus empregados, para acompanhar, fiscalizar, certificar-se da conformidade do objeto a ser executado pela **CONTRATADA**, nos aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as irregularidades detectadas e comunicando à **CONTRATADA** as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas.

8.2.6. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados fora das especificações do **CONTRATO** e seus anexos.

8.2.7. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

8.2.8. Permitir aos empregados da **CONTRATADA**, livre acesso às dependências da **CONTRATANTE**, de modo a viabilizar a prestação dos serviços durante o horário de expediente ou fora dele, quando solicitados pelo setor competente.

8.2.9. Exigir o cumprimento de todas as normas de segurança do trabalho para a prestação dos serviços e, em sendo o caso as normas da **CONTRATANTE**.

8.2.10. Fornecer os materiais e equipamentos necessários à execução dos serviços objeto do **CONTRATO**, salvo os cuja competência de fornecimento, segundo o **CONTRATO**, sejam da **CONTRATADA**.

8.2.11. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da **CONTRATADA**.

8.2.12. Aplicar à **CONTRATADA** as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

9. DAS CONDIÇÕES E FORMAS DE PAGAMENTO

9.1. Os pagamentos serão efetuados pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA** por intermédio de depósito bancário, na conta corrente indicada pela **CONTRATADA** ou por intermédio de boleto bancário, em até **20 (vinte) dias corridos** contados a partir da medição do recebimento definitivo do objeto ou parcela dele e recebimento dos respectivos documentos fiscais e de cobrança pertinentes, observado o mês de competência.

9.1.1. Caso a data de pagamento recaia sobre os dias **10, 20 ou 25** de determinado mês, o pagamento será efetuado no **primeiro dia útil seguinte**.

9.1.2. Caso sejam constatadas irregularidades nos documentos de cobrança apresentados, o prazo para pagamento estabelecido será contado a partir da data da reapresentação, pela **CONTRATADA**, dos documentos de cobrança devidamente corrigidos, sem prejuízo da continuidade da execução deste **CONTRATO**.

9.1.3. A **CONTRATANTE** não receberá qualquer objeto desta contratação, que não esteja acompanhado do respectivo documento fiscal, na sua forma eletrônica, ou do respectivo **DANFE** (Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica), devendo a **CONTRATADA** apresentar na entrega dos materiais, objeto do **CONTRATO**, o referido documento, bem como deverá enviar o arquivo XML relativo a NF-e (Nota Fiscal Eletrônica) para o endereço eletrônico xml.nfe@potigas.com.br.

9.1.4. No caso de prestação de serviços, os documentos de cobrança, incluindo o documento fiscal, deverão ser apresentados na sua forma eletrônica, devendo ser enviados para o endereço eletrônico da FISCALIZAÇÃO ou entregues na Sede da **CONTRATANTE**, ao final da prestação dos serviços ou do período de medição.

9.1.5. Nos documentos de cobrança emitidos pela **CONTRATADA**, além das informações legais e tributárias, deverão constar:

9.1.5.1. Instruções para pagamento e quitação, contendo os dados bancários relativos ao CNPJ da **CONTRATADA**, para crédito do valor correspondente;

9.1.5.2. O número do respectivo **CONTRATO**, firmado com a **CONTRATANTE**, e da respectiva parcela e/ou período de medição, quando for o caso.

9.2. A **CONTRATANTE** providenciará, diretamente pela internet ou através do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, a emissão das certidões relacionadas abaixo, a fim de comprovar a regularidade da **CONTRATADA**, verificando as suas respectivas validades, ficando a cargo da **CONTRATADA** providenciar a emissão dessas certidões, diretamente nos órgãos competentes, caso a **CONTRATANTE** não obtenha êxito nesta operação:

a) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com efeitos de negativa, relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, emitida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional e Secretaria da Receita Federal do Brasil;

b) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual mediante apresentação de Certidão Negativa, ou Certidão Positiva

com efeitos de Negativa, emitida pela Secretaria da Fazenda do Estado do domicílio ou sede da **CONTRATADA** e pela Secretaria da Fazenda do Estado do Rio Grande do Norte;

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, de Débitos Mobiliários emitida pela Secretaria da Fazenda do Município do domicílio ou sede da **CONTRATADA**;

d) Prova de regularidade de situação relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando o cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, mediante apresentação de Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), emitido pela Caixa Econômica Federal (CEF);

e) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, de acordo com a Lei Federal nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa nº 1.470/2011 do TST.

9.2.1. A não apresentação dos documentos fiscais e certidões exigidas no **CONTRATO**, a não confirmação de autenticidade desses documentos ou o não atendimento de quaisquer cláusulas do **CONTRATO**, por parte da **CONTRATADA**, constituem motivo de rescisão e asseguram à **CONTRATANTE** o direito de aplicar as sanções previstas no instrumento contratual.

9.2.2. A exigência das certidões negativas ou positivas com efeito de negativas no processo de pagamento de contratações obedecerá o previsto nos parágrafos 1º e 2º do artigo 130 do RILC da **POTIGÁS**.

9.3. A **CONTRATANTE** poderá realizar a retenção ou glosa no pagamento, sem prejuízo das sanções cabíveis, nos casos previstos no artigo 223 do RILC da **POTIGÁS**.

9.3.1. À **CONTRATANTE** reserva-se o direito de suspender o(s) pagamento(s) devido(s) se os produtos forem entregues em desacordo com as especificações técnicas e quantidade descritas no **CONTRATO** e nos seus anexos, se a **CONTRATADA** não executar os serviços de acordo com o descrito no **CONTRATO** e nos seus anexos, até que sejam atendidas as exigências formais feitas pela **FISCALIZAÇÃO** da **CONTRATANTE**, sem que caiba à **CONTRATADA** aplicar qualquer penalidade (multas, juros de mora ou taxas) ou suspender o fornecimento dos produtos ou a execução dos serviços objeto do **CONTRATO**, em decorrência desses atrasos.

9.4. Caso a **CONTRATADA** seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com os documentos de cobrança pertinentes, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte, dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

9.5. A **CONTRATANTE**, quando fonte retentora, descontará e recolherá, nos prazos da Lei, dos pagamentos que efetuar, os tributos a que esteja obrigada pela legislação vigente.

9.6. O não pagamento dos documentos de cobrança apresentados pela **CONTRATADA**, sem justificativa, até a data do vencimento, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido para tal, e esta não acate a justificativa da **CONTRATANTE**, sujeitará esta última, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, ao pagamento do débito vencido, acrescido dos respectivos encargos financeiros, calculados levando-se em consideração **MULTA MORATÓRIA** de **2%** (dois por cento) e **JUROS DE MORA DIÁRIOS** de **0,2% (dois décimos por cento)**, até o limite de **10%** (dez por cento) sobre o valor total da parcela paga em atraso.

9.7. No pagamento de obrigações pecuniárias decorrentes do contrato, a **CONTRATANTE** obedecerá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, com exceção dos contratos de patrocínio, no que couber.

9.8. O pagamento efetuado pela **CONTRATANTE** não isenta a **CONTRATADA** de suas obrigações e responsabilidades assumidas.

9.9. Os serviços ora contratados serão remunerados de acordo com o orçamento gerado pelas ordens de serviços emitidas pela **CONTRATANTE**, quando aplicável, e a medição do que foi executado tomando como referência os preços unitários constantes no Anexo II - Planilha de Preços Unitários (PPU) do **CONTRATO**.

9.10. Caso a **CONTRATADA** esteja enquadrado no Programa de Desoneração da Folha de Pagamento, em vigor a partir janeiro de 2014, por força da Lei 12.844/2013, que alterou o art. 7º, inciso IV da Lei 12.546/2011, tal situação pela opção tributária deve ser confirmada pela **CONTRATADA**.

9.11. A **CONTRATANTE** poderá deduzir dos valores a serem pagos a **CONTRATADA**:

a) As quantias devidas pela **CONTRATADA** a qualquer título;

b) O valor das multas porventura aplicadas pela **CONTRATANTE**, em decorrência de inadimplemento do **CONTRATO**;

c) O valor dos prejuízos causados pela **CONTRATADA** à **CONTRATANTE** e/ou, o valor do reembolso de pagamentos feitos pela **CONTRATANTE** a terceiros, decorrentes de indenizações ou demais obrigações judiciais e/ou extrajudiciais, cuja responsabilidade couber exclusivamente a **CONTRATADA**;

d) O valor dos custos referentes à inspeção não produtiva;

e) O equivalente aos valores das causas por ventura intentadas contra a **CONTRATANTE**, decorrentes das relações trabalhistas e/ou cíveis, cuja responsabilidade couber exclusivamente a **CONTRATADA**, devendo tais valores ser liberados em favor da **CONTRATADA**, mediante comprovação da exclusão da responsabilidade, seja solidária ou subsidiária, imputada à **CONTRATANTE**.

10. DOS PRAZOS

10.1. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de **12 (doze) meses**, contados a partir da sua data de assinatura, podendo ser prorrogado por períodos sucessivos, demonstrada a vantagem desse(s) ato(s), limitados a 5 (cinco) anos e desde que, cumulativamente, haja saldo de quantidades não consumidas e concordância do fornecedor.

10.1.2. A prorrogação do prazo de validade da ata não restabelece os quantitativos originalmente registrados.

10.1.3. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a **POTIGÁS** não fica obrigada a firmar as contratações que dela poderão advir, facultando-se a realização de Licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro, a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

10.2. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

10.2.1. A vigência do **CONTRATO** será de **12 (doze) meses**, contados a partir da sua data de assinatura, podendo este prazo ser prorrogado, mediante termo de aditamento contratual, firmado entre as partes, condicionada esta prorrogação à avaliação dos dos serviços prestados pela **CONTRATADA** à **CONTRATANTE**.

10.3. PRAZO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

10.3.1. O prazo de execução do objeto contratual será de **12 (doze) meses**, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviços ou instrumento hábil.

11. DO REAJUSTE DOS PREÇOS

- 11.1. Os preços registrados só poderão ser revistos nos casos previstos na respectiva Ata de Registro de Preços, conforme Minuta em Anexo (ANEXO II).
- 11.2. Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis pelo período de um ano, contados a partir da data limite para a apresentação das propostas.
- 11.3. O preço consignado no **CONTRATO** poderá ser reajustado, mediante solicitação formal da **CONTRATADA**, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, com base na variação verificada no Índice Geral de Preços no Mercado (IGP-M), divulgado pela Fundação Getúlio Vargas ou outro índice que venha a substituí-lo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 11.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano para a concessão do reajuste será contado a partir da data de produção dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 11.5. Após a aplicação do reajuste nos termos deste documento, o novo valor da parcela ou saldo contratual vigorará e passará a ser praticado, pelo próximo período de um ano, sem reajuste adicional e, assim, sucessivamente, durante a vigência do **CONTRATO**.
- 11.6. O direito aos reajustes não solicitados tempestivamente, pela **CONTRATADA**, sofrerá preclusão lógica em caso de prorrogação do prazo de vigência do Termo de Contrato ou do seu encerramento, inclusive quando por meio de rescisão, exceto quando ressalvado expressamente.
- 11.7. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a **CONTRATADA** obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 11.8. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 11.9. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 11.10. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 11.11. O registro do reajustamento de preço em sentido estrito será formalizado por simples apostila.
- 11.12. O percentual do reajuste poderá ser reduzido ou excluído, mediante acordo entre as partes.
- 11.13. O fator final de reajustamento deverá ser aplicado com 4 (quatro) casas decimais, sem arredondamento.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Pelo cometimento de quaisquer infrações prevista no **CONTRATO** e no **RILC** da **POTIGÁS**, estabelecidas no Capítulo VIII, Seção XV - Das Sanções Administrativas, no seu artigo 233, garantida a prévia defesa, a **CONTRATANTE** poderá aplicar as seguintes sanções:

- I - **ADVERTÊNCIA**, por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades, para as quais haja concorrido;
- II - **MULTA MORATÓRIA**, na forma prevista no instrumento convocatório ou no **CONTRATO**;
- III - **MULTA COMPENSATÓRIA**, na forma prevista no instrumento convocatório ou no **CONTRATO**; e
- IV - **SUSPENSÃO** do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a **CONTRATANTE**, por até 02 (dois) anos.

12.1.1. As multas aplicadas após regular processo administrativo, será descontada da garantia, quando houver, da respectiva **CONTRATADA**. Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a **CONTRATADA** pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela **CONTRATANTE** ou, ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente, conforme estabelecido no §2º e §3º do artigo 82 da Lei Federal nº 13.303/2016.

12.1.2. As sanções previstas nos incisos I e IV do caput poderão ser aplicadas juntamente com as penalidades de multa, devendo a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, ser apresentada no prazo de **10 (dez) dias úteis**.

12.1.3. À **CONTRATANTE** reserva-se o direito de aplicar a sanção correspondente à gravidade da respectiva infração.

12.2. A sanção de **ADVERTÊNCIA** é cabível sempre que o ato praticado, ainda que ilícito, não seja suficiente para acarretar danos à **CONTRATANTE**, suas instalações, pessoas, imagem, meio ambiente, ou a terceiros.

12.2.1. A aplicação da sanção do caput do item 12.2 importa na comunicação da advertência à **CONTRATADA**, devendo ocorrer o seu registro junto ao REGISTRO CADASTRAL da **CONTRATANTE**.

12.2.2. A reincidência da sanção de advertência, poderá ensejar a aplicação de penalidade de suspensão.

12.3. A **MULTA** poderá ser aplicada nos seguintes casos, após o devido processo administrativo:

12.3.1. No caso de inexecução parcial, incidência de multa nunca superior a **20% (vinte por cento)** sobre o valor da parcela não executada ou do saldo remanescente do contrato.

12.3.2. No caso de inexecução total, incidência de multa nunca superior a **30% (trinta por cento)** sobre o valor do contrato.

12.3.3. Pelo não cumprimento dos prazos parciais será aplicado a **CONTRATADA** multa moratória de, **0,2% (dois décimos por cento)** do valor da parcela do objeto, emitida pela **CONTRATANTE**, por dia de atraso em relação ao prazo assumido pela **CONTRATADA** no documento em questão.

12.3.4. Pelo não cumprimento de exigências da fiscalização, relacionadas, direta ou indiretamente, com a execução do objeto contratado, serão aplicadas à **CONTRATADA** as seguintes multas, limitadas a **10% (dez por cento)** do valor do **CONTRATO**:

a) Pela primeira vez, **0,2% (dois décimos por cento)** do valor total do **CONTRATO**, por dia de atraso no cumprimento de exigência da fiscalização, depois de esgotado o prazo por esta estabelecido, sem prejuízo do disposto nas demais cláusulas do **CONTRATO**;

b) Pela segunda vez e subsequentes, **0,4% (quatro décimos por cento)** do valor total do **CONTRATO**, por dia de atraso no cumprimento de exigência da fiscalização, depois de esgotado o prazo por esta estabelecido, sem prejuízo do disposto nas demais cláusulas do **CONTRATO**.

12.3.5. A **CONTRATADA** pagará multa de **2% (dois por cento)** sobre o valor total do **CONTRATO** em caso de descumprimento gravíssimo e reiterado das cláusulas contratuais e seus anexos, que comprovadamente provoquem danos à **CONTRATANTE**, sem prejuízo às demais sanções administrativas cabíveis.

12.3.6. Caso haja condenação judicial a adimplir as obrigações previdenciárias ou trabalhistas da **CONTRATADA** será aplicada a multa de **10% (dez por cento)** sobre o valor total do **CONTRATO**, sem prejuízo às demais sanções administrativas cabíveis e observando-se o devido processo legal.

12.3.7. Em notificação escrita e sem prejuízo da faculdade de rescindir o respectivo **CONTRATO**, poderá a **CONTRATANTE** aplicar

à **CONTRATADA MULTA COMPENSATÓRIA de 100% (cem por cento)** do valor do débito eventualmente atribuído à **CONTRATANTE**, em razão do inadimplemento de obrigações trabalhistas, previdenciárias ou tributárias da **CONTRATADA**.

12.3.7.1. O não pagamento da multa aplicada importará na tomada de medidas judiciais cabíveis e na aplicação da sanção de suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a **CONTRATANTE**, por até 02 (dois) anos.

12.3.8. As **MULTAS** aplicadas pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**, serão descontadas de qualquer documento de cobrança já em processamento na **CONTRATANTE** e dos que se seguirem, se for necessário, reservando-se a esta última o direito de utilizar o meio adequado à cobrança e/ou a liquidação do respectivo débito.

12.4. Cabe a sanção de **SUSPENSÃO** em razão de ação ou omissão capaz de causar, ou que tenha causado dano à **CONTRATANTE**, suas instalações, pessoas, imagem, meio ambiente ou a terceiros.

12.4.1. Conforme a extensão do dano ocorrido ou passível de ocorrência, a suspensão poderá ser branda (de 01 a 06 meses), média (de 07 a 12 meses), ou grave (de 13 a 24 meses).

12.4.2. O prazo da sanção a que se refere o subitem anterior terá início a partir da sua publicação no sítio eletrônico da POTIGÁS e da comunicação formal à empresa sancionada, o que ocorrer primeiro.

12.4.3. A sanção de suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar importa, durante sua vigência, na suspensão de REGISTRO CADASTRAL, se existente, ou no impedimento de inscrição cadastral.

12.4.4. Se a sanção de que trata o caput desse item for aplicada no curso da vigência de um contrato, a **CONTRATANTE** poderá, a seu critério, rescindi-lo mediante comunicação escrita previamente enviada à **CONTRATADA**, ou mantê-lo vigente.

12.4.5. A reincidência de prática punível com suspensão, ocorrida num período de até 2 (dois) anos a contar do término da primeira imputação, implicará no agravamento da sanção a ser aplicada.

12.5. Estendem-se os efeitos da sanção de suspensão do direito de licitar e impedimento de contratar com a **CONTRATANTE** às empresas ou aos profissionais que, em razão dos **CONTRATOS** celebrados:

a) Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

b) Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

c) Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a **CONTRATANTE** em virtude de atos ilícitos praticados;

d) Tenham praticados os atos previstos no Artigo 233 do **RILC** da POTIGÁS.

12.5.1. A aplicação da sanção de suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a **CONTRATANTE**, por até 02 (dois) anos será registrada no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, de que trata o Artigo 23 da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.6. As sanções administrativas aqui estabelecidas não excluem quaisquer outras previstas no **CONTRATO**, no **RILC** da POTIGÁS, nem a responsabilidade da **CONTRATADA** por perdas e danos que causar à **CONTRATANTE**, em consequência do inadimplemento das condições aqui firmadas, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal.

12.7. Aplicam-se às licitações e aos contratos regidos pela Lei nº 13.303/2016, as disposições do Capítulo II-B (DOS CRIMES EM LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS) do Título XI da Parte Especial do Decreto-Lei nº 2.848/1940 (Código Penal), conforme estabelecido no Artigo 185 da Lei nº 14.133/2021.

12.8. As sanções devem ser aplicadas em processo administrativo autônomo por meio do qual se assegure a ampla defesa e o contraditório, observando-se o disposto no Capítulo VIII, Seção XVI - Do Procedimento para Aplicação de Sanções do **RILC** da **POTIGÁS**.

13. DA FISCALIZAÇÃO DO OBJETO

13.1. A **FISCALIZAÇÃO** do **CONTRATO** será exercida, observando as condições abaixo, no que couber:

13.1.1. A **CONTRATADA** é a única e exclusiva responsável pela execução do **CONTRATO**. Logo, à **CONTRATANTE** reserva-se o direito de exercer a mais ampla e completa **FISCALIZAÇÃO**, de forma direta ou por intermédio de empregados aqui designados, especificamente para este fim, conforme Capítulo VIII, Seção XII - Da Gestão e Fiscalização dos Contratos do **RILC** da **POTIGÁS**, garantindo o cumprimento de seus procedimentos para sua satisfação.

13.1.2. A **FISCALIZAÇÃO** será exercida por colaboradores, devidamente nomeado pela **CONTRATANTE**, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do **CONTRATO**, de tudo dando ciência à **CONTRATADA**, recusando os materiais/serviços que não estejam de acordo com as normas, especificações e técnicas contratadas.

13.1.3. A **FISCALIZAÇÃO** será exercida no interesse da **CONTRATANTE** e não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior. A ocorrência de fatos dessa espécie não implicará em corresponsabilidade da **CONTRATANTE** ou de seus agentes e prepostos.

13.1.4. Quaisquer exigências da **FISCALIZAÇÃO** deverão ser prontamente atendidas pela **CONTRATADA**.

13.1.5. A ausência ou omissão da **FISCALIZAÇÃO** da **CONTRATANTE** não eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades previstas no **CONTRATO**.

13.1.6. Sem prejuízo da plena responsabilidade da **CONTRATADA** perante a **CONTRATANTE** ou a terceiros, os serviços estarão sujeitos a mais ampla e irrestrita fiscalização, a qualquer hora, em todos os locais, e a presença da **FISCALIZAÇÃO** não diminuirá a responsabilidade da **CONTRATADA**, por quaisquer irregularidades ou resultantes de imperfeições técnicas, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, não implicando corresponsabilidade da **CONTRATANTE** ou do servidor designado para a **FISCALIZAÇÃO**.

13.1.7. A **FISCALIZAÇÃO** poderá sustar, recusar e mandar refazer quaisquer serviços, com ou sem o fornecimento de materiais ou peças, desde que não estejam de acordo com as normas, as técnicas usuais e as especificações técnicas descritas no **CONTRATO** e em seus anexos, determinando prazo compatível para a correção de possíveis falhas ou substituições de peças inadequadas.

13.1.8. A **CONTRATADA** é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do **CONTRATO** em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

13.1.9. A **FISCALIZAÇÃO** deverá conferir relatórios de assistência técnica ou manutenção dos serviços executados pela **CONTRATADA**, por ocasião da entrega das Notas Fiscais ou Faturas, e atestar a prestação dos serviços, quando executados satisfatoriamente, para fins de pagamento.

13.1.10. A **FISCALIZAÇÃO** poderá solicitar justificadamente a substituição de qualquer empregado da **CONTRATADA** que comprometa a perfeita execução dos serviços, que crie obstáculos à **FISCALIZAÇÃO**, que não corresponda às técnicas ou às exigências disciplinares da **CONTRATANTE**, ou aquele cujo comportamento ou capacidade técnica a **FISCALIZAÇÃO** julgue impróprio para a execução dos serviços.

13.1.11. É facultado a **CONTRATANTE**, por meio da **FISCALIZAÇÃO** do **CONTRATO**, a qualquer tempo, a realização de inspeções e diligências, objetivando o acompanhamento e avaliação técnica da execução dos serviços contratados.

13.1.12. Os materiais, objeto do **CONTRATO**, entregues pela **CONTRATADA**, deverão ser conferidos pela **FISCALIZAÇÃO**, verificando se os prazos de fornecimento, valores, especificações técnicas e as quantidades estão de acordo com a respectiva Autorização de Fornecimento (AF), com o citado **CONTRATO** e com a respectiva Nota Fiscal.

13.1.12.1. Caso os materiais sejam entregues com atraso pela **CONTRATADA**, a **FISCALIZAÇÃO** deverá aplicar as sanções administrativas, estabelecidas no **CONTRATO**.

13.1.13. À **FISCALIZAÇÃO** fica assegurado o direito de exigir o cumprimento de todos os itens constantes do Termo de Referência, da proposta da empresa e das cláusulas do **CONTRATO**.

13.1.14. As decisões e providências sugeridas pela **CONTRATADA** ou julgadas imprescindíveis, e que ultrapassem a competência da **FISCALIZAÇÃO**, deverão ser encaminhadas à autoridade superior, para a adoção das medidas convenientes.

13.1.15. O **GESTOR** e os respectivos **FISCAIS** ficam designados mediante Portaria emitida pela Diretoria Executiva da POTIGÁS ou no respectivo contrato, conforme ATRIBUIÇÕES DA **FISCALIZAÇÃO** descritas no presente documento, no instrumento contratual e seus anexos, no CAPÍTULO VIII do **RILC** da **POTIGÁS**, bem como na Instrução de Trabalho da Companhia IT-001-23-0.

14. DA MATRIZ DE RISCOS

14.1. Nos termos do art. 69, inciso X, combinado com art. 42, inciso X da Lei Federal nº 13.303, de 30 de junho de 2016, aplica-se ao **CONTRATO** vinculado a este Termo de Referência os seguintes riscos e responsabilidades entre as partes, caracterizadora do equilíbrio econômico-financeiro inicial do respectivo **CONTRATO**, em termos de ônus financeiros decorrentes de eventos supervenientes à contratação.

14.2. A seguir é apresentado a listagem de possíveis eventos supervenientes à assinatura do **CONTRATO**, impactantes no equilíbrio econômico-financeiro da avença e a previsão de eventual necessidade de prorrogação de termo aditivo, quando de sua ocorrência:

Tipo de Risco	Motivo	Severidade	Probabilidade	Risco	Ações Mitigadoras	Resp. da Contratada	Resp. do Contratante
Aumento do custo e das despesas necessárias a realização dos serviços contratados, além dos níveis inflacionários	Elevação de preços de insumos inerentes ao contrato, acima da inflação, medida pelos indicadores oficiais. Desperdício/overordering elevando custo por pessoa.	2	1	3	Ajustar os preços de insumos e serviços adicionais todo o período contratual, verificando indexadores e sazonalidade	X	
Atraso no pagamento do Boletim de Medição	Não cumprimento por parte da CONTRATADA das exigências contratuais; Problemas no fluxo de caixa da Potigás	2	1	3	Nomear o fiscal e o gerente do contrato; acompanhar o fluxo de caixa para a realização do pagamento no prazo pactuado	X	X
Atraso na montagem/entrega dos produtos e serviços	Trânsito, subdimensionamento de equipe. Não cumprimento por parte da CONTRATADA das exigências contratuais	3	2	5	Planejamento e organização de horário, apresentação, equipe, janela de entrega (ex.: chegada H-60), multa gradativa por atraso.	X	
Reclamações em razão da qualidade e/ou quantidade de atendimento do quantitativo do público estimado	Insuficiência de quantidade (subestimação de consumo/público). Ruptura de itens do cardápio (faltas, substituições sem aprovação). Falhas de infraestrutura no local.	2	2	4	Substituição de itens: só com aprovação prévia; rupturas geram crédito/abatimento. Cardápio fechado com alérgenos identificados. verificação da infraestrutura com antecedência a realização do evento.	X	X
Reputacional e Experiência	Apresentação ruim/baixa qualidade sensorial (temperatura, visual, sabor). Equipe do fornecedor com má postura (atendimento, higiene pessoal).	3	2	5	Equipe uniformizada e treinada; Fotos de conformidade (evidência). incidente reputacional = rescisão justificada e comunicação formal.	X	
Não conformidade com normas sanitárias (alvará, Boas Práticas, POPs, rotulagem)	Contaminação, DTA ou indisposição por manipulação inadequada, cadeia fria interrompida, validade vencida por parte da CONTRATADA	3	2	6	comprovação de alvará, POPs, capacitação e transporte adequado (cadeia fria). incidente alimentar = rescisão justificada e comunicação formal.	X	

PROBABILIDADE / SEVERIDADE	BAIXA (1)	MÉDIA (2)	ALTA (3)
Baixa (1)	Risco trivial (2)	Risco tolerado (3)	Risco moderado (4)
Média (2)	Risco tolerado (3)	Risco moderado (4)	Risco substancial (5)
Alta (3)	Risco moderado (4)	Risco substancial (5)	Risco intolerável (6)

NÍVEL DE RISCO	AÇÃO
Trivial / Importância 2	Risco com pouco impacto no equilíbrio econômico-financeiro do contrato, facilmente corrigido por ações da parte responsável.
Tolerável / Importância 3	Risco com baixo impacto no equilíbrio econômico-financeiro do contrato. Pode-se considerar uma solução mais econômica ou melhorias que não importam custos extras. A monitorização é necessária para assegurar que os controles são mantidos e continuam eficazes, considerada a responsabilidade da parte definida na Matriz de Risco.
Moderado / Importância	Risco com médio impacto no equilíbrio econômico-financeiro do contrato. Devem ser feitos esforços para reduzir o risco, mas os custos de prevenção devem ser cuidadosamente medidos e limitados. As medidas de redução de risco devem ser implementadas dentro do período de tempo definido para o contrato

4	Quando o risco moderado é associado a severidade alta, uma avaliação posterior pode ser necessária, a fim de estabelecer mais precisamente a probabilidade do dano, como uma base para determinar a necessidade de medidas de controle aperfeiçoadas, considerada a responsabilidade da parte definida na Matriz de Risco.
Substancial / Importância 5	Risco com grande impacto no equilíbrio econômico-financeiro do contrato. Recursos poderão ter de ser alocados para reduzir o risco, considerada a responsabilidade da parte definida na Matriz de Risco.
Intolerável / Importância 6	Risco iminente e com grande impacto no equilíbrio econômico-financeiro do contrato. Recursos consideráveis poderão ter de ser alocados para reduzir o risco, considerada a responsabilidade da parte definida na Matriz de Risco.

15. **DA GARANTIA CONTRATUAL**

15.1. Não será exigida da **CONTRATADA** a apresentação de garantia de cumprimento das obrigações contratuais.

16. **DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

16.1. A proposta deverá ser apresentada, com os preços ajustados ao menor lance, assinada pelo representante legal do fornecedor citado na documentação de habilitação, em linguagem clara e concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, com as especificações técnicas, quantitativos dos serviços.

16.1.1. A proposta comercial deverá ser ajustada em relação a cada item, para refletir corretamente os custos envolvidos na contratação pelo fornecedor arrematante.

16.1.2. As empresas interessadas em se credenciar deverão apresentar a descrição detalhada dos serviços e produtos ofertados, contemplando as especificações mínimas previstas neste Termo de Referência. Caso não seja possível apresentar a descrição completa, deverão ser fornecidos catálogos, folders, folhetos ou quaisquer documentos equivalentes que possibilitem a avaliação das especificações mencionadas.

16.1.3. Todos os documentos apresentados deverão estar em língua portuguesa.

17. **DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

17.1. Quando convocado, o fornecedor classificado em primeiro lugar deverá apresentar os seguintes documentos, para fins de habilitação:

17.1.1. **QUALIFICAÇÃO JURÍDICA**

I - Cédula de identidade oficial, no caso de pessoa física;

II - Registro na Junta Comercial do domicílio ou sede do fornecedor, no caso de sociedade empresária;

III - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e respectivas alterações, se houver, devidamente registrado na Junta Comercial, do domicílio ou sede do fornecedor;

IV - Em se tratando de sociedades por ações e sociedades empresárias que elejam seus administradores em atos apartados, deverá ser apresentada cópia da ata de reunião ou assembleia em que se deu a eleição, devidamente registrada na Junta Comercial, do domicílio ou sede do fornecedor;

V - Inscrição do ato constitutivo, no registro competente, no caso de sociedades não empresárias, acompanhado de prova de investidura ou nomeação da diretoria em exercício.

17.1.1.1. As provas de que tratam os incisos II, III e IV poderão ser feitas mediante apresentação de certidão simplificada expedida pela Junta Comercial.

17.1.1.2. No caso de sociedades não empresárias de que trata o inciso V, por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas.

17.1.2. **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

I - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com efeitos de negativa, relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, emitida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional e Secretaria da Receita Federal do Brasil;

II - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, emitida pela Secretaria da Fazenda do Estado do domicílio ou sede do fornecedor e pela Secretaria da Fazenda do Estado do Rio Grande do Norte;

III - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, de Débitos Mobiliários emitida pela Secretaria da Fazenda do Município do domicílio ou sede do fornecedor;

IV - Prova de regularidade de situação relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando o cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, mediante apresentação de Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), emitido pela Caixa Econômica Federal (CEF);

V - Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, de acordo com a Lei Federal nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa nº 1.470/2011 do TST.

17.1.3. **ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

I - Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal empregado menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, conforme disposto no Inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal.

17.1.4. **ATENDIMENTO AO DISPOSTO NA LEI ESTADUAL DO RN Nº 1.783/2020**

I - Certidão de Regularidade na Contratação de Aprendizizes, oriunda do Ministério do Trabalho e Emprego, por meio da Secretaria de Inspeção do Trabalho, comprovando o cumprimento ao percentual mínimo previsto no art. 429, caput, da CLT.

17.1.4.1. Caso não seja possível a emissão da certidão indicada, serão admitidas as demais documentações elencadas no artigo 2º da referida Lei Estadual, quais sejam: relatórios ou outros documentos emitidos eletronicamente em sites governamentais; documentação oficial disponível na empresa para fiscalização; declaração firmada pelo responsável legal da empresa contratada acompanhada dos registros de contratação dos aprendizes e pessoas com deficiência.

17.1.4.2. A documentação de que trata esse item poderá ser dispensada para as Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), bem como para as entidades sem fins lucrativos que tenham por objetivo a educação profissional na modalidade de aprendizagem.

17.1.5. **CAPACIDADE ECONÔMICO FINANCEIRA**

I - Certidão Negativa de falência e/ou recuperação judicial, emitida pelo Cartório distribuidor da sede do fornecedor ou pelo Tribunal de Justiça, com data de expedição inferior a 90 (noventa) dias, da data de apresentação dos Documentos de Habilitação e das Propostas, caso no documento não conste o prazo de validade.

17.1.5.1. Empresas em recuperação judicial poderão participar da presente Licitação, desde que, para tanto, comprovem mediante a apresentação de certidão judicial específica, o seu regular cumprimento, e atenda aos requisitos do instrumento convocatório.

17.1.6. CAPACIDADE TÉCNICA

As PROPONENTES deverão apresentar, juntamente com a PROPOSTA COMERCIAL, a documentação comprobatória de sua qualificação técnica.

Para fins de habilitação técnica, o fornecedor deverá atender aos requisitos mínimos estabelecidos neste Termo de Referência e no Edital, os quais poderão incluir, mas não se limitarão a:

17.1.6.1. ATESTADOS DE CAPACIDADE TÉCNICA:

I - A PROPONENTE deverá apresentar, no mínimo, 02 (dois) atestados de capacidade técnica emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem, de forma clara, a execução de serviços compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto desta contratação.

II - Os atestados deverão comprovar a prestação de serviços de Coffee Break, Buffets e/ou Kit Lanches para eventos, em conformidade com as especificações deste Termo de Referência, pelo período mínimo de 06 (seis) meses, anteriores a data da apresentação da proposta comercial.

III - Será admitida a apresentação de mais de um atestado, cujas informações poderão ser somadas para fins de comprovação do quantitativo mínimo exigido, desde que atendam, em conjunto, a todos os requisitos de capacidade técnica.

17.1.6.2. LICENÇA SANITÁRIA:

I - A PROPONENTE deverá apresentar Licença de Funcionamento Sanitária (ou Licença de Operação Sanitária/Alvará Sanitário), expedida pelo órgão de vigilância sanitária competente (municipal/estadual), em plena validade, que autorize a atividade de preparo e fornecimento de alimentos.

17.1.6.3. ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO:

I - A PROPONENTE deverá apresentar Alvará de Funcionamento emitido pela Prefeitura Municipal, comprovando que a empresa está legalmente autorizada a exercer a atividade econômica correspondente (de acordo com o CNAE - Classificação Nacional de Atividades Econômicas).

17.1.6.4. LOCALIDADE DE ATUAÇÃO:

I - A PROPONENTE deverá, obrigatoriamente, ser sediada com toda sua estrutura dentro da região metropolitana de Natal/RN para os GRUPOS I e ITENS 5, 7, 8 E 9.

II - A PROPONENTE deverá, obrigatoriamente, ser sediada com toda sua estrutura dentro da região metropolitana de Mossoró/RN para o ITEM 6.

18. DOS ANEXOS

18.1. Os documentos que ficam anexados ao presente Termo de Referência, assim enumerados:

18.1.1. ANEXO I - PLANILHA DE CUSTOS (SEI nº 38881155)

18.1.2. ANEXO II - Minuta da ATA DE REGISTRO DE PREÇO (SEI nº 38885476)

Assinado eletronicamente por:

ELABORAÇÃO:

Edaniela Galvão Ramalho Serrano Maia
Gerente de RH

REVISÃO:

Ricardo Wagner Guilhermino Pereira
Gerente Administrativo e de Suprimentos

Referência: Processo nº 05310016.000073/2026-44

SEI nº 38881152



Documento assinado eletronicamente por **Edaniela Galvão Ramalho Serrano Maia**, Gerente de Recursos Humanos, em 22/01/2026, às 15:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **38881152** e o código CRC **955D2E1E**.