

TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº 1/2023, QUE ENTRE SI CELEBRAM O CONSELHO DE ARQUITETURA E URBANISMO DO DISTRITO FEDERAL (CAU/DF), E A EMPRESA LISIANNE CODALE BUFFET EIRELI PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E FORNECIMENTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

CONTRATANTE: CONSELHO DE ARQUITETURA E URBANISMO DO DISTRITO FEDERAL (CAU/DF), CNPJ nº 14.981.648/0001-09, com sede no SEPN 510, Bloco A, CEP 70.750-521, Brasília/DF, representado por sua Presidente, Senhora Mônica Andréa Blanco, CPF nº 275.494.451-68, de acordo com as atribuições que lhe conferem o artigo 35 da Lei nº 12.378, de 31 de dezembro de 2010, e o art. 140 do Regimento Interno do CAU/DF, homologado em 27 de agosto de 2021, aprovado pela Deliberação Plenária DPODF nº 0115-08/2021; e

CONTRATADA: LISIANNE CODALE BUFFET EIRELI (FLECHA PRODUÇÕES BUFFET), CNPJ nº 32.899.904/0001-97, estabelecida na Rua 04A, Bloco 2, Travessa 3, Lote 28, apartamento 308, Parte Escritório; Setor Habitacional Vicente Pires; CEP 72.006-206; Brasília/DF; Telefone (61) 9229-2798; e-mail lisianecodalebuffet@gmail.com; representada pela Titular da Empresa Individual de Responsabilidade Limitada, Senhora LISIANE CODALE RODRIGUES, CPF nº 801.556.770-04, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por contrato social.

Tendo em vista o que consta no Processo CAU/DF nº 1575468/2022 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 1/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

1. OBJETO

1.1. Prestação de serviços continuados de preparação, fornecimento e montagem em local predefinido, sob demanda, de gêneros alimentícios para reuniões e eventos oficiais do Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Distrito Federal (CAU/DF), em regime de empreitada por preço unitário (por pessoa).

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão Eletrônico CAU/DF nº 1/2023 e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

Item	DESCRIÇÃO	Preço por pessoa
1	ALMOÇO: Prato principal, que deve obrigatoriamente incluir no mínimo 1 (uma) carne de primeira qualidade, guarnições e salada verde com frutas e molho a parte. Opções de referência de prato principal:	R\$ 75,00

	<p>a) Estrogonofe de carne ou frango com arroz batata palha; b) Escalopinho de carne com molho madeira arroz e batata salte; c) Escondidinho de carne seca com mandioca; d) Lasanha à bolonhesa, ou frango, ou berinjela; e) Rondelli – Presunto e Queijo, Ricota, Tomates Secos; f) Fricassê de Frango com Batatas; g) Tilápia grelhada com especiarias e legumes na manteiga; h) Coxa de frango Assado com arroz e batata ao forno; i) Yakisoba legumes, Frango, Carne; j) Canelone – de Frango, Abobrinha, Presunto e Queijo; k) Filet de frango grelhado, arroz, feijão e salada completa; l) Carne assada com arroz, batatas e brócolis gratinado; m) Bife ou filé de tilápia à milanesa, arroz, legumes cozidos; e/ou n) Bife à parmegiana, arroz e batata assada.</p> <p>Bebidas:</p> <p>a) 1/3 de refrigerante light; b) 1/3 de refrigerante regular; e c) 1/3 de suco de fruta qualidade Del Valle ou superior, sabores variados.</p> <p>Ordens de serviço: variáveis entre 5 (cinco) e 10 (dez) pessoas</p>	
2	<p>COFFEE BREAK TIPO 1: Bebidas: Café; sucos em caixa longa vida 1 litro; refrigerantes; comidas: salada de frutas; pão de queijo; 3 (três) tipos de salgados; 1 tipo sanduiche; 2 tipos de bolo.</p> <p>Tipos de bolos para escolha:</p> <p>a) Bolo de chocolate; b) Bolo de mandioca; c) Bolo de milho; d) Bolo de laranja; e) Bolo de limão; e/ou f) Bolo de banana.</p> <p>Tipos de sanduiches para escolha:</p> <p>a) Pão de brioche com requeijão, presunto, queijo, alface e tomate; b) Mini-hambúrguer; c) Pão-de-metro salame, queijo, alface tomate; e d) Mini cachorro-quente.</p> <p>Salgados para escolha:</p> <p>a) Coxinha c/ catupiry; b) Coxinha s/ catupiry; c) Coxinha de peito de peru; d) Quibe apimentado;</p>	R\$ 24,33

	<p>e) Quibe apimentado c/queijo; f) Bolinha de Queijo; g) Bolinha de Queijo com Alho; h) Bolinha de queijo c/ azeitona; i) Bombom de Carne seca c/ mandioca; j) Bombom de Carne seca c/ abóbora; k) Bombom de cheddar; l) Bombom de calabresa; m) Napolitano; n) Casulo de milho; o) Casulo de peito de peru com ricota; p) Pastelzinho de queijo; q) Pastelzinho de carne; r) Enroladinho de salsicha; s) Pastel assado: Ricota com Espinafre; t) Bolinho de chester; u) Empada: Palmito, frango, camarão; v) Trouxinha: Sabores variados; w) Religiosa: Azeitona com Queijo, Ricota, temperada, calabresa; x) Croissant: Frango, Queijo, banana, chocolate; y) Esfirra: Calabresa, Ricota; z) Mini quiche: Frango, Presunto, Ricota com Espinafre, Quatro Queijos, Tomate seco, Alho-poró; aa) Enroladinho: queijo, queijo e presunto; e bb) Folheados: carne, frango, fio de ovos com bacon, banana, goiabada.</p> <p>Topos de bebidas a escolher (mínimo estimado para 50 pessoas)</p> <p>a) 4 (quatro) litros de refrigerante regular; b) 2 (dois) litros de refrigerante light; c) 4 (quatro) litros de suco de fruta qualidade Del Valle ou superior, sabores variados; d) 2 (dois) litros de café com açúcar; e) 2 (dois) litros de café sem açúcar; e f) 30 (trinta) copos avulsos de água mineral.</p> <p>Ordens de serviço: variáveis entre 20 (vinte) e 50 (cinquenta) pessoas</p>	
3	<p>COFFEE BREAK TIPO 2: Biscoitos caseiros (salgados e doces), salgados assados, croissants e folhados diversos.</p> <p>Salgados para escolha:</p> <p>a) Coxinha c/ catupiry; b) Coxinha s/ catupiry; c) Coxinha de peito de peru; d) Quibe apimentado; e) Quibe apimentado c/queijo; f) Bolinha de Queijo; g) Bolinha de Queijo com Alho;</p>	R\$ 28,00

	<p>h) Bolinha de queijo c/ azeitona; i) Bombom de Carne seca c/ mandioca; j) Bombom de Carne seca c/ abóbora; k) Bombom de cheddar; l) Bombom de calabresa; m) Napolitano; n) Casulo de milho; o) Casulo de peito de peru com ricota; p) Pastelzinho de queijo; q) Pastelzinho de carne; r) Enroladinho de salsicha; s) Pastel assado: Ricota com Espinafre; t) Bolinho de chester; u) Empada: Palmito, frango, camarão; v) Trouxinha: Sabores variados; w) Religiosa: Azeitona com Queijo, Ricota, temperada, calabresa; x) Croissant: Frango, Queijo, banana, chocolate; y) Esfirra: Calabresa, Ricota; z) Mini quiche: Frango, Presunto, Ricota com Espinafre, Quatro Queijos, Tomate seco, Alho-poró; aa) Enroladinho: queijo, queijo e presunto; bb) Folheados: carne, frango, fio de ovos com bacon, banana, goiabada.</p> <p>Bebidas (mínimo estimado para 50 pessoas)</p> <p>a) 2 (dois) litros de café sem açúcar; b) 2 (dois) litros de café com açúcar; c) 6 (seis) litros de refrigerante regular; d) 3 (três) litros de refrigerante light; e) 6 (Seis) litros de suco de fruta qualidade Del Valle ou superior, sabores variados; e f) 50 (cinquenta) copos avulsos de água mineral.</p> <p>Ordens de serviço: variáveis entre 20 (vinte) e 50 (cinquenta) pessoas</p>	
4	<p>COQUETEL VOLANTE</p> <p>Bebidas: Refrigerantes; água; e sucos naturais. Comidas: 5 tipos de empratados; 10 tipos de salgados; e 3 tipos de doces.</p> <p>Salgados para Escolher:</p> <p>a) Coxinha c/ catupiry; b) Coxinha s/ catupiry; c) Coxinha de peito de peru; d) Quibe apimentado; e) Quibe apimentado c/queijo; f) Bolinha de Queijo; g) Bolinha de Queijo com Alho; h) Bolinha de queijo c/ azeitona;</p>	R\$ 63,88

- i) Bombom de Carne seca c/ mandioca;
- j) Bombom de Carne seca c/ abóbora;
- k) Bombom de cheddar;
- l) Bombom de calabresa;
- m) Napolitano;
- n) Casulo de milho;
- o) Casulo de peito de peru com ricota;
- p) Pastelzinho de queijo;
- q) Pastelzinho de carne;
- r) Enroladinho de salsicha;
- s) Pastel assado: Ricota com Espinafre;
- t) Bolinho de chester;
- u) Empada: Palmito, frango, camarão;
- v) Trouxinha: Sabores variados;
- w) Religiosa: Azeitona com Queijo, Ricota, temperada, calabresa;
- x) Croissant: Frango, Queijo, banana, chocolate;
- y) Esfirra: Calabresa, Ricota;
- z) Mini quiche: Frango, Presunto, Ricota com Espinafre, Quatro Queijos, Tomate seco, Alho-poró;
- aa) Enroladinho: queijo, queijo e presunto; e
- bb) Folheados: carne, frango, fio de ovos com bacon, banana, goiabada.

Empratados para escolher:

- a) Salada Cezar ou tropical;
- b) Risoto alho poro, carne seca, tomate seco, abobrinha, shitaque, camarão;
- c) Farfalle ou mini Lenine molho pomodoro, bolonhesa ou molho branco;
- d) Estrogonofe de frango ou carne;
- e) Picadinho de carne;
- f) Brusqueta de tomate, parmesão e manjericão;
- g) Pene ao molho de quatro queijos;
- h) Pene com molho de cogumelos;
- i) Salada marroquina;
- j) Queijo coalho com melaço;
- k) Trouxinha de frango defumado;
- l) Involtones de abobrinha e berinjela; e
- m) Escondidinho de mandioca com carne seca ou camarão.

Tipos de sanduiches:

- a) Pão de brioche com requeijão, presunto, queijo, alface e tomate;
- b) Mini-hambúrguer;
- c) Pão-de-metro salame, queijo, alface tomate; e
- d) Mini cachorro-quente.

Tipo de doces:

- a) Bombinha de chocolate;
- b) Tortinha de limão ou morango;
- c) Mini churros de doce de leite; e

	<p>d) Mousse de chocolate ou limão ou maracujá.</p> <p>Bebidas (mínimo estimado para 50 pessoas):</p> <p>a) 2 (dois) litros de café sem açúcar; b) 2 (dois) litros de café com açúcar; c) 6 (seis) litros de refrigerante regular; d) 3 (três) litros de refrigerante light; e) 6 (Seis) litros de suco de fruta qualidade Del Valle ou superior, sabores variados, PREFERÊNCIA NATURAIS; e f) 50 (cinquenta) copos avulsos de água mineral.</p> <p>Ordens de serviço: variáveis entre 20 (vinte) e 200 (duzentas) pessoas</p>	
5	<p>COFFEE BREAK TIPO 4: 4 (quatro) tipos de salgados assados diversos com o mínimo de 30 (trinta) opções para escolher; biscoitos caseiros doces.</p> <p>Salgados para Escolher:</p> <p>a) Coxinha c/ catupiry; b) Coxinha s/ catupiry; c) Coxinha de peito de peru; d) Quibe apimentado; e) Quibe apimentado c/queijo; f) Bolinha de Queijo; g) Bolinha de Queijo com Alho; h) Bolinha de queijo c/ azeitona; i) Bombom de Carne seca c/ mandioca; j) Bombom de Carne seca c/ abóbora; k) Bombom de cheddar; l) Bombom de calabresa; m) Napolitano; n) Casulo de milho; o) Casulo de peito de peru com ricota; p) Pastelzinho de queijo; q) Pastelzinho de carne; r) Enroladinho de salsicha; s) Pastel assado: Ricota com Espinafre; t) Bolinho de chester; u) Empada: Palmito, frango, camarão; v) Trouxinha: Sabores variados; w) Religiosa: Azeitona com Queijo, Ricota, temperada, calabresa; x) Croissant: Frango, Queijo, banana, chocolate; y) Esfirra: Calabresa, Ricota; z) Mini quiche: Frango, Presunto, Ricota com Espinafre, Quatro Queijos, Tomate seco, Alho-poró; aa) Enroladinho: queijo, queijo e presunto; e bb) Folheados: carne, frango, fio de ovos com bacon, banana, goiabada.</p> <p>Bebidas (mínimo estimado para 20 pessoas)</p>	R\$ 27,77

	<p>a) 2 (dois) litros de café sem açúcar; b) 2 (dois) litros de café com açúcar; c) 6 (seis) litros de refrigerante regular; d) 3 (três) litros de refrigerante light; e) 6 (Seis) litros de suco de fruta qualidade Del Valle ou superior, sabores variados; e f) 50 (cinquenta) copos avulsos de água mineral.</p> <p>Ordens de serviço: variáveis entre 20 (vinte) e 100 (cem) pessoas</p>	
6	<p>COFFEE BREAK TIPO 5: Minipães de queijo e sequilhos.</p> <p>Bebidas (mínimo estimado para 20 pessoas), devendo obrigatoriamente conter café com e sem açúcar, água quente e saquinhos de chá de sabores variáveis, suco em embalagens longa vida 1 litro, refrigerantes.</p> <p>Ordens de serviço: variáveis entre 20 (vinte) e 200 (duzentas) pessoas</p>	R\$ 30,00

1.4. Os serviços serão prestados em local previamente indicado pelo CAU/DF na região metropolitana de Brasília/DF.

1.5. Os serviços a serem realizados consistem na preparação e entrega de almoço, coffee break e congêneres, com material descartável, atendendo a demanda conforme quantitativo de participantes confirmados previamente pelo CAU/DF, seguindo para tal as premissas predefinidas.

1.6. Os horários, bem como as datas e locais para prestação dos serviços serão confirmados pelo representante designado pelo CAU/DF, que se encarregará de acompanhar toda sua execução. Os eventos poderão sofrer atrasos com a consequente modificação da data e do horário para execução dos serviços.

1.7. Sempre que solicitado, a contratada enviará ao CAU/DF, até 24hs (vinte e quatro horas) antes da realização dos serviços, cópia do cardápio, especificando toda a variedade de alimentos e bebidas.

1.8. A contratada deverá fornecer todo material necessário (de ótima qualidade) para um perfeito andamento dos serviços, como guardanapos, toalhas, copos, pratos, facas, garfos, colheres, garrafas térmicas, jarras, dentre outros.

1.9. Os quantitativos informados são meramente estimativos podendo ocorrer variações; havendo diferença nos quantitativos, o valor do serviço deverá ser proporcional ao número de participantes previamente confirmados pelo Conselho.

1.10. A contratada deverá possuir Manual de Boas Práticas de Alimentos e responsável técnico profissional para acompanhar a preparação dos alimentos, visando atender aos requisitos higiênico-sanitários, obrigatórios em todo o território nacional para serviços de alimentação, conforme RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.

1.11. Os alimentos deverão ser preparados utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade.

1.12. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, conforme RDC nº 216, de 2004 da ANVISA.

1.13. Deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária e higiene, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como diferentes fatores de modificação – físicos, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

1.14. Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos naquele período e, no caso de eventual excedente, caberá ao CAU/DF determinar a sua destinação.

1.15. Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela contratada, não poderá ser reutilizado no preparo de lanches, almoço e congêneres a serem servidos nos outros eventos organizados pelo CAU/DF.

1.16. Os alimentos deverão ser fornecidos de forma correspondente ao número de participantes, ou seja, em quantidade suficiente que não seja excessiva nem tampouco denote escassez, durante toda a realização da reunião.

1.17. Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados, nem insossos.

1.18. Os alimentos utilizados deverão, prioritariamente, ser frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais.

1.19. A contratada deverá apresentar, pelo menos um profissional, da área de saúde alimentar, que elaborará um Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizado, para acompanhar a produção de alimentos e supervisionar os serviços de preparação dos alimentos objeto do presente instrumento.

1.19.1. O profissional indicado deverá acompanhar a elaboração do cardápio solicitado e todas as fases do processo produtivo em acordo com as normas legais vigentes, atentando para boas condições, combinações e manipulação dos alimentos, bem como providenciar que tudo seja bem acondicionado, sem prejuízo à aparência, sabor e segurança alimentar.

1.20. O transporte das matérias-primas, insumos e alimentos semielaborados será realizado em veículo apropriado da contratada, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios - dependendo de sua natureza - estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

1.21. Os funcionários da contratada empregarão hipoclorito de sódio, ou produto equivalente, para a assepsia das verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos.

1.22. A contratada observará rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, emanadas dos órgãos públicos competentes.

1.22.1. A interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração dará causa à rescisão do contrato firmado com o Conselho, que adotará as providências cabíveis.

- 1.23. Serão adequadamente resfriadas as bebidas assim consumidas (temperatura referencial no momento do consumo: (6°C a 8°C).
- 1.24. Por necessidade operacional devidamente comunicada ao CAU/DF e desde que haja concordância expressa do Conselho, os itens obrigatórios poderão ser substituídos por outros de natureza similar.
- 1.25. O almoço deverá ser servido em formato de buffet, com o fornecimento de réchauds, travessas, molheiras, talheres diversos para uso e para servir (colheres, garfos e facas), além de outros utensílios necessários.
- 1.26. Os fornecimentos deverão ocorrer, no máximo de 1 (uma) hora, de antecedência do início do evento.
- 1.27. Os materiais utilizados no almoço deverão ser retirados no dia do fornecimento ou, no máximo, no dia seguinte ao fornecimento do almoço.
- 1.28. Os fornecimentos deverão ser montados e desmontados no dia do evento ou no dia seguinte, conforme previamente acordado.
- 1.29. A empresa deverá fornecer toalhas, guardanapos, descartáveis (pratos, copos para água e café, talheres – garfos e colheres, e mexedores pequenos para café), sachês de açúcar e adoçante, em quantidades suficientes, e deverão ser adequados a cada produto utilizado.
- 1.30. Para os eventos institucionais externos, em locais diversos, que ocorrem ao longo do ano, fornecer coffee break quantidade suficiente para atender a demanda do Conselho.
- 1.31. Na utilização de descartáveis, deverão ser de ótima qualidade, preferencialmente biodegradáveis, previamente aprovados pelo Conselho.
- 1.32. O preço unitário dos itens não deverá variar em função do número de unidades contratadas.
- 1.33. A fornecedora deverá apresentar, quando solicitado, prova dos alimentos a serem preparados ou fornecidos para aprovação do fiscal do contrato.
- 1.34. Os serviços serão prestados, semanalmente, de forma parcelada, mediante solicitação prévia, em quantidades variadas e de acordo com as especificações e condições estabelecidas para cada item.
- 1.35. Os alimentos solicitados conterão a data de validade legível.
- 1.36. Os alimentos encomendados deverão ser preparados no dia da entrega.
- 1.37. Os alimentos deverão ser de primeira qualidade; as frutas deverão estar de acordo com a classificação estabelecida na Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 “padrões para Alimentos”.
- 1.38. Apresentar ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos.

1.39. Não apresentar manchas, queimaduras, presença de insetos ou de moluscos e de pontos específicos de bolores, brocas ou larvas.

1.40. A avaliação da qualidade dos alimentos será realizada por pessoa designada pela Administração para essa finalidade.

1.41. Os alimentos requisitados não poderão ser expostos a intempéries da natureza, tais como: chuva, sol, calor excessivo.

1.42. Os alimentos deverão ser entregues aos fiscais do contrato em embalagens apropriadas à especificidade de cada item, a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pelo Conselho.

2. VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de 12 (doze) meses, com início em **6 de fevereiro de 2023** e encerramento em **6 de fevereiro de 2024**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação; e

2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. PREÇO

3.1. O valor total da contratação é de R\$ 113.396,00 (cento e treze mil trezentos e noventa e seis reais).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no Plano de Ação e Orçamento do CAU/DF, na rubrica nº 6.2.2.1.1.01.02.01.004 - Gêneros Alimentação, do centro de custo nº 4.02.03.004.

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência do Edital e no Anexo XI da IN SEGES/MP nº 5/2017.

6. REAJUSTE

6.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

6.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão, a pedido da contratada, sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o INPC/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.4. 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.

6.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

6.6. 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.

6.7. 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.

6.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

7. GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

8. REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos; e

11.4.3. Indenizações e multas.

12. VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira; e

12.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13. ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária do Distrito Federal - Justiça Federal.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato em 1 (uma) via, eletronicamente, a qual, depois de lida, também é assinada eletronicamente, por meio de login e senha, pelos representantes das partes, CONTRATANTE e CONTRATADA.

Brasília, 31 de janeiro de 2023.

CONTRATANTE

CONTRATADA

**CONSELHO DE ARQUITETURA E URBANISMO
DO DISTRITO FEDERAL (CAU/DF)**
Mônica Andréa Blanco
Presidente

LISIANNE CODALE BUFFET EIRELI
Lisiane Codale Rodrigues
Titular