



ERRATA	
Tribunal Superior do Trabalho	
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 129/2006	
(Regido pela Lei 10.520/2002, pelos Decretos 3.931/2001 e 5.450/2005, e subsidiariamente, pelas Leis 8.078/90, Lei 8.666/93, 9.784/99 e suas alterações)	
Setor:	SRLCA – Serviço de Licitações e Contratos
Tipo:	Menor Preço
Objeto:	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE GARÇOM, CHEFE DE COZINHA, COPEIRA(O), ENCARGADO GERAL E AJUDANTE DE COZINHA
SESSÃO PÚBLICA PARA FORMULAÇÃO DE LANCES	
Dia:	CONSULTAR O SÍTIO WWW.COMPRASNET.GOV.BR
Hora:	CONSULTAR O SÍTIO WWW.COMPRASNET.GOV.BR
Local:	COMPRASNET.GOV.BR
LOCAL, DIAS E HORÁRIOS PARA LEITURA OU OBTENÇÃO DESTE EDITAL	
Dia:	Segunda a sexta-feira
Hora:	Das 12h às 18h
Local:	SAF Sul, quadra 8, lote 1, Bloco A, 3º andar, sala 316, Sala de Licitações
CUSTO DO EDITAL IMPRESSO R\$ 0,15 por página	

ACOMPANHE ESTA LICITAÇÃO E SEUS ATOS NA INTERNET, NOS SÍTIOS
www.tst.gov.br e www.comprasnet.gov.br

OBSERVAÇÃO: O PREGOEIRO INFORMA QUE OS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO REFERENTES A ESTE PROCEDIMENTO DEVEM SER ENCAMINHADOS EXCLUSIVAMENTE POR MEIO ELETRÔNICO VIA INTERNET, PARA O ENDEREÇO CPL@TST.GOV.BR, CONFORME O ART. 19 DO DECRETO N.º 5.450/2005

RETIRADA DE EDITAIS PELA INTERNET

RETIRE O EDITAL GRATUITAMENTE ACESSANDO OS SÍTIOS

www.tst.gov.br e www.comprasnet.gov.br



1. Objeto da Errata

- 1.1. O pregoeiro informa que foi **excluída** a coluna “EXPEDIENTE DIÁRIO” da planilha de custos – I. Discriminação dos postos, como também sofreu alteração o Termo de referência – Projeto Básico que segue em anexo.
- 1.2. Ficam mantidas as demais condições.
- 1.3. A reunião de Abertura fica adiada para o dia 14 (quatorze) de dezembro de 2006 às 11 horas.
- 1.4. Quaisquer outros elementos necessários ao perfeito entendimento deste edital poderão ser obtidos junto à Serviço de Licitações e Contratos, exclusivamente através do endereço eletrônico cpl@tst.gov.br.
- 1.5. Esta licitação poderá ser acompanhada através dos sítios www.tst.gov.br e www.comprasnet.gov.br, locais onde são divulgados os prazos, consultas e demais informações do certame.

Brasília, 23/11/2006.

FABIANO DE ANDRADE LIMA
Pregoeiro



TERMO DE REFERÊNCIA (PROJETO BÁSICO)

CONTRATAÇÃO DE PRESTADORES DE SERVIÇOS NAS CATEGORIAS DE GARÇOM, CHEFE DE COZINHA, COPEIRA (O) E AJUDANTE DE COZINHA

Objeto da Licitação

1. Constitui objeto da licitação

1.1 A contratação de empresa especializada na prestação de serviço de garçons, chefe de cozinha, copeira (o) e ajudante de cozinha, sendo: 30 (trinta) garçons, 02 (dois/duas) chefes de cozinha, 26 (vinte e seis) copeiras (os), 03 (três) ajudantes de cozinha, 02 (dois/duas) encarregados (as) gerais pelo período de 12 (doze) meses, admitida a prorrogação nos termos da lei, conforme detalhamento constante deste Projeto Básico, que prestarão serviços nas dependências da sede do Tribunal Superior do Trabalho, situada no Setor de Administração Federal – Sul (SAF-SUL), Quadra 8, Lote 01, com quantitativo de postos de trabalho e carga horária a seguir relacionados e constantes dos anexos.

2. Este Termo de Referência (Projeto Básico) foi ajustado nos termos do Decreto nº 5.450/2005 (art. 9º, § 2º):

CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO
CATSER 5363	30 (trinta) Garçons
CATSER 22861	02 (dois/duas) Chefes de Cozinha
CATSER 14397	26 (vinte e seis) Copeiras (os)
CATSER 22861	03 (três) Ajudantes de Cozinha
CATSER 5380	02 (dois/duas) Encarregados (as) Gerais

2.2 A CONTRATADA deverá atender a todo o especificado no quadro demonstrativo acima.

2.3 A CONTRATADA deverá destinar 2% do total dos postos de trabalho a portadores de necessidades especiais, em conformidade com o disposto na Lei 7.853/89, regulamentada pelo Decreto 3.298/99e art. 170 da Constituição Federal.

Condições Específicas

Deveres da CONTRATADA:

3. Constituem obrigações da Contratada:

3.1 Encaminhar profissionais especializados nos serviços de Garçons, Chefe de Cozinha, Copeira e Ajudante de Cozinha, para atender às seguintes atribuições e responsabilidades na execução dos serviços;

3.2 Executar os serviços de copeiragem, - Garçons, Chefe de Cozinha, Copeira (o) e Ajudante de Cozinha, observando sempre a escala e local de serviços;



3.3 Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste contrato, devendo orientar freqüentemente seus empregados nesse sentido;

3.4 Responsabilizar-se por quaisquer danos e prejuízos, pessoais ou materiais, causados por seus empregados ou prepostos, quando em serviço, ao patrimônio do CONTRATANTE ou a terceiros, por ação ou omissão de seus funcionários, no desempenho das atividades objetos da contratação;

3.5 Manter as condições da habilitação e qualificação exigidas para a contratação durante toda a execução do contrato;

3.6 Indicar formalmente o preposto, visando aos contatos com o representante do CONTRATANTE durante a execução do contrato;

3.7 Comunicar ao CONTRATANTE, por escrito, quando verificar condições inadequadas para a prestação dos serviços, bem como a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita execução deste contrato;

3.8 Responder por todas as responsabilidades e ônus, no que se refere aos seus empregados, tais como: salários, encargos sociais, assistência médica, acidente, auxílio-transporte, auxílio-alimentação, auxílio odontológico, impostos e demais obrigações trabalhistas, isentando o CONTRATANTE de qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária;

3.9 Recrutar e selecionar os profissionais habilitados em curso de formação e capacitação, devidamente comprovado, ministrado por escola autorizada e com registro profissional, anexo I;

3.10 Submeter a aprovação do CONTRATANTE, os profissionais selecionados, preparando rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando trabalhadores portadores de atestados de bons antecedentes e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho.

3.11 Coordenar e supervisionar a qualidade dos serviços prestados pelos profissionais alocados ao CONTRATANTE;

3.12 A CONTRATADA deverá manter Recursos Humanos habilitado a auxiliar na indicação do quadro de funcionários que atuarão para o CONTRATANTE, com total responsabilidade da seleção dos mesmos;

3.13 Cumprir as normas e regulamentos internos do CONTRATANTE;

3.14 Não permitir que seus funcionários executem quaisquer outras atividades durante o horário em que estiverem prestando o serviço;

3.15 Acompanhar, fiscalizar e orientar o correto uso dos uniformes, que deverão ser trocados diariamente e equipamentos, bem assim os detalhes de higiene pessoal (barba –



cabelo – unhas – outros), repondo os uniformes e equipamentos que já não apresentarem condições favoráveis de uso, ainda que antes do prazo previsto em contrato;

3.16 Fazer o controle das folhas de ponto dos funcionários da Empresa;

3.17 A CONTRATADA deverá orientar o correto uso dos rádios transceptores portáteis, disponibilizados pelo CONTRATANTE, pelos encarregados gerais;

3.18 Acatar a fiscalização do serviço contratado, levado a efeito por pessoa devidamente credenciada para tal fim pelo CONTRATANTE, e cujas solicitações deverão ser atendidas imediatamente, bem como comunicar ao CONTRATANTE quaisquer irregularidades detectadas durante a execução dos serviços;

3.19 Manter obediência ao horário de trabalho estabelecido pelo CONTRATANTE, em conformidade com as leis trabalhistas;

3.20 Substituir, sempre que exigido pelo CONTRATANTE, e independentemente de justificção por parte deste, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina do CONTRATANTE ou ao interesse do serviço público, mediante solicitação escrita da fiscalização;

3.21 Manter a quantidade de pessoal, conforme discriminação neste Termo de Referência (projeto básico), solucionando imediatamente os problemas de faltas, atrasos, dispensas médicas, saídas antecipadas e outros;

3.21 Pagar até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, os salários e benefícios dos empregados utilizados nos serviços contratados, bem como recolher no prazo legal os encargos decorrentes da contratação dos mesmos, apresentando, sempre que solicitadas, as comprovações respectivas;

3.22 Submeter-se à fiscalização do CONTRATANTE que, por intermédio do gestor do contrato, acompanhará a execução dos serviços, orientando, fiscalizando e intervindo, a fim de garantir o exato cumprimento das condições pactuadas;

3.23 Responsabilizar-se pelo transporte do seu pessoal até as dependências do CONTRATANTE, e vice-versa, por meios próprios ou mediante vale-transporte, inclusive em casos de paralisação dos transportes coletivos, bem como nas situações onde se faça necessária a execução de serviços em regime extraordinário;

3.24 Fornecer ao CONTRATANTE, a partir do segundo mês de vigência do contrato, cópias das folhas de pagamento, dos contracheques e dos comprovantes de recolhimento dos encargos sociais do mês anterior.

Dos Garçons:



3.25 Preparar o cenário dos ambientes – “salão” para servir as refeições e lanches, conforme orientação da fiscalização e normas da Egrégia Corte;

3.26 Servir água, café e chá nas sessões de: Turmas, Dissídios (Coletivo e Individual), Conciliação e Tribunal Pleno, obedecendo as peculiaridades dos pedidos de cada membro da sessão e munido de todo material necessário ao bom atendimento;

3.27 Prestar serviços por ocasião de realização de eventos, recepções, coquetéis, almoços e lanches organizados pelo Tribunal Superior do Trabalho;

3.28 Cumprir a escala de atendimento, observando rigorosamente os horários de entrada e saída;

3.29 Comunicar com antecedência a falta de qualquer material necessário ao cumprimento da execução dos serviços, que não seja de responsabilidade da CONTRATADA, tal como: bandejas, copos, guardanapos, pratos, xícaras, garrafas térmicas, jarras para água, colheres, açucareiros, outros;

3.30 Manter perfeita integração com os serviços das copas, para o bom andamento dos trabalhos;

3.31 Agir com cortesia, educação, urbanidade e fino trato com os Excelentíssimos Senhores Ministros, Juízes, Diretores, Autoridades, Convidados, Visitantes e demais Servidores;

3.32 Ser assíduo e pontual, apresentando-se sempre barbeado, cabelos aparados e limpos, sapatos engraxados e devidamente uniformizado (sapato preto, calça preta, camisa e paletó, bem passado e gravata borboleta preta);

3.33 Manter-se nos setores de atendimento, não devendo afastar-se de suas atividades, principalmente para atender chamados ou cumprir tarefas solicitadas por terceiros não autorizados;

3.34 Cumprir as normas ou orientações de disciplina do CONTRATANTE;

3.35 Organizar estrutura de apoio;

3.36 Montar, decorar e desmontar carrinhos, mesas e bandejas;

3.37 Executar outras atividades correlatas a função, quando solicitado pela autoridade competente;

3.38 Comunicar qualquer acontecimento entendido irregular no serviço.

Do (a) Chefe de Cozinha:

3.39 Manipular, preparar, cozer, montar e apresentar as refeições, lanches e sobremesas dos Excelentíssimos Senhores Ministros, Juízes Convocados e Diretores, conforme a especificação no **menu** apresentado mensalmente pelo Setor de Atendimento às Copas - **STCOPAS** deste Tribunal;



3.40 Criar receitas e preparar pratos, inclusive adaptando receitas e substituindo ingredientes, realizar teste de degustação, elaborar tabela de proporção, desperdício e aproveitamento;

3.41 Promover a conservação, asseio e limpeza dos utensílios de Copa e Cozinha, bem como, a rigorosa higienização na manipulação dos alimentos a serem servidos;

3.42 Comunicar de imediato ao Chefe do Setor de Atendimento às Copas - **STCOPAS** qualquer dificuldade, defeito nos equipamentos, falta de materiais (ingredientes), bem assim efetuar levantamento do material necessário e custo e preço do prato, além de elaborar ficha técnica;

3.43 Preparar com antecedência as refeições, lanches e sobremesas, de acordo com o cardápio, apresentando-as prontas para serem servidas rigorosamente, nos seguintes horários:

Almoço – às 12h

Lanches – às 16h

3.44 Ser assíduo (a), pontual, apresentar-se sempre uniformizado (a), com cabelos presos e limpos (feminino), e curtos e limpos (masculino); ambos com unhas cortadas, sem esmalte, sem anéis, nem relógio, nem adornos pessoais;

3.45 Manter-se na cozinha, não devendo afastar-se de seus afazeres;

3.46 Comunicar todo acontecimento entendido irregular no serviço;

Da (o) Copeira (o) e Do(a) Ajudante de Cozinha:

3.47 Auxiliar o (a) chefe de cozinha no preparo das refeições, lanches, sucos e sobremesas, lavando, cortando e descascando frutas, verduras, legumes, carnes, arroz, bem como montando mesas e outros, conforme a necessidade;

3.48 Manter a conservação, asseio e limpeza dos utensílios das copas e cozinha, dos equipamentos e das instalações das mesmas, realizando higienização quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o uso;

3.49 Lavar todos os utensílios das copas e cozinha, após as refeições e lanches, tais como: panelas, pratos, talheres, xícaras, copos, colheres, bandejas, outros;

3.50 Preparar café e chá, servi-los, observando as normas de higiene pessoal e de serviço;

3.51 Comunicar de imediato, qualquer dificuldade, defeito no equipamento ou outro fato que venha interferir na boa e perfeita execução dos serviços;

3.52 Cumprir a escala de serviço, observando rigorosamente os horários de entrada e saída;



3.53 Ser assídua (o), pontual, apresentar-se sempre uniformizada (o), com os cabelos presos(feminino) e curtos (masculino), limpos, unhas cortadas e sem esmalte, sem anéis, nem relógio, nem adornos pessoais;

3.54 Manter-se nas copas e cozinha, não devendo se afastar de seus afazeres, principalmente para atender chamados ou cumprir tarefas solicitadas por terceiros não autorizados;

3.55 Comunicar todo acontecimento entendido irregular no serviço;

3.56 Auxiliar os garçons nos serviços diários, quando necessário.

Da (o) Encarregado (a) Geral:

3.57 Coordenar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, diariamente, obedecidas às orientações regulamentares, zelando pela qualidade dos mesmos;

3.58 Zelar pela disciplina, mantendo a ordem e o respeito junto a todo o pessoal da CONTRATADA, comunicando por escrito quaisquer irregularidades, tais como: atos de insubordinação ou indisciplina, desrespeito às autoridades e aos superiores, não cumprimento de obrigações, não acatamento de ordens recebidas, dentre outras;

3.59 Cuidar da adequada apresentação pessoal dos empregados, verificando se os mesmos estão devidamente uniformizados e identificados por crachá, cujo uso é obrigatório diariamente;

3.60 Auxiliar no controle da assiduidade, pontualidade e movimentação dos empregados, fazendo o controle das folhas de ponto dos profissionais da CONTRATADA;

3.61 Não permitir quaisquer situações de atrito ou confronto com servidores ou visitantes do Tribunal, obtendo esclarecimentos e orientações junto à fiscalização, em caso de dúvidas;

3.62 Manter-se em contato permanente com o fiscal, sempre que necessário, com toda a documentação sob sua responsabilidade atualizada;

3.63 Utilizar e zelar pelo bom uso do transceptor portátil fornecido pelo CONTRATANTE, para comunicação com a fiscalização sobre a execução das tarefas;

3.64 Ser assíduo (a), pontual, apresentar-se sempre uniformizado (a), com os cabelos presos (feminino) e curtos (masculino), limpos, unhas cortadas, sem esmalte, sem anéis, nem relógio, nem adornos pessoais;

À CONTRATADA também caberá:



4.1 Estar ciente de que a carga horária para os garçons, chefe de cozinha, copeira (o), ajudante de cozinha e encarregados gerais será aquela estabelecida pela legislação trabalhista ou outra que rege o assunto, considerando os aspectos específicos da categoria, totalizando 44 horas semanais, Anexo II. A critério da Administração do Tribunal, o horário de trabalho poderá ser alterado, a fim de atender a casos excepcionais;

4.2 Fornecer todo o material de uso pessoal de seus Empregados, necessários à execução dos serviços, inclusive uniformes, sendo 2 (dois) para cada profissional, semestralmente trocado, conforme o modelo e as especificações dos mesmos constantes do Anexo III;

4.3 Fornecer o crachá de identificação, devendo este ser submetido à aprovação do TST, zelando por seu efetivo uso durante a prestação dos serviços, renovando-os sempre que a boa apresentação individual possa ser comprometida;

4.4 Treinar seus funcionários com cursos de reciclagem dos conhecimentos, sempre que cabível, a fim de manter a melhor qualidade possível no atendimento;

4.5 Garantir adequadas condições de saúde para todos os funcionários que estiverem prestando serviço ao TST, mediante exames médicos periódicos a cada 6 (seis) meses;

4.6 Oferecer ao CONTRATANTE, sempre que solicitado, comprovação do cumprimento no disposto na Convenção Coletiva de Trabalho da categoria, no tocante à assistência médica e odontológica para cada funcionário da CONTRATADA;

4.7 Possuir quadro permanente de funcionários que possam atender a eventualidades provocadas por ausência de funcionário da mesma categoria, decorrentes de faltas, férias, licenças, outros;

4.8 Ser responsável pela seleção dos funcionários que atuarão nos cargos, para isso, contando com assistência especializada de um RH, que indicará o pessoal preparado para atuar em cada um das categorias aqui tratadas;

4.9 A CONTRATADA ficará sujeita à aplicação de advertência e multas pela Administração, com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, consoante tabela constante do Anexo IV;

Caberá ao CONTRATANTE, além do expressamente previsto nos itens deste Termo de Referência:

5.1. Assegurar o livre acesso dos funcionários da CONTRATADA, quando devidamente identificados, aos locais nos quais executarão suas tarefas;

5.2. Exercer a fiscalização dos serviços por intermédio de setores e/ou servidores especialmente designados;



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO

5.3 Fornecer todas as informações e esclarecimentos que os funcionários da CONTRATADA encarregados da execução dos serviços venham solicitar para o desenvolvimento das tarefas;

5.4. Disponibilizar instalações sanitárias e vestiários para uso dos funcionários da CONTRATADA;

5.5 . Fornecer os materiais de consumo e equipamentos necessários à execução dos serviços contratados.



IV – DOS ANEXOS

ANEXO I

ESCOLARIDADE DAS CATEGORIAS

GARÇOM	Ensino Fundamental completo, com experiência comprovada no serviço volante e com capacitação comprovada, mediante documento, em higiene pessoal.
COPEIRA (O)	Ensino Fundamental completo, com experiência comprovada na área de copeiragem e com capacitação comprovada, mediante documento, em higiene pessoal.
AJUDANTE DE COZINHA	Ensino Fundamental completo, com experiência comprovada na área de copa/cozinha, preferencialmente com noções básicas/gerais de corte de carnes e legumes, com capacitação comprovada, mediante documento, em higiene pessoal, em manipulação higiênica de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos (DVA).
CHEFE DE COZINHA	Ensino Médio incompleto, com comprovada experiência na culinária nacional e regional, prática e teórica, com noções básicas de culinária internacional, de informática, de nutrição, com capacitação comprovada, mediante documento, em higiene pessoal, em manipulação higiênica de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.
ENCARREGADO GERAL	Ensino Médio incompleto, com experiência comprovada na área de supervisão de serviços de garçom/copa/cozinha, com noções básicas de informática, e capacitação comprovada, mediante documento, em higiene pessoal, em manipulação higiênica de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos (DVA).

ANEXO II

CATEGORIAS PROFISSIONAIS E RESPECTIVA CARGA HORÁRIA

Bloco B

Quant.	Categoria Profissional	Carga Horária Semanal	Observações
28	GARÇONS	44 horas	Intervalo de almoço: 1 hora



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO

04	COPEIRAS(OS)	44 horas	Intervalo de almoço: 1 hora
02	CHEFE DE COZINHA	44 horas	Intervalo de almoço: 1 hora
03	AJUDANTES DE COZINHA	44 horas	Intervalo de almoço: 1 hora

Blocos A e C

Quant.	Categoria Profissional	Carga Horária Semanal	Observações
02	GARÇONS	44 horas	Intervalo de almoço: 1 hora
22	COPEIRAS(OS)	44 horas	Intervalo de almoço: 1 hora

Blocos A, B e C

Quant.	Categoria Profissional	Carga Horária Semanal	Observações
02	ENCARREGADOS GERAIS	44 horas	Intervalo de almoço: 1 hora

Observação:

1) A carga horária cumprida de segunda-feira à sexta-feira.



ANEXO III
SALÁRIOS ATUALMENTE PAGOS PARA CADA CATEGORIA
PROFISSIONAL

Categoria Profissional	Salário Unitário
GARÇOM	conforme convenção vigente à época
COPEIRA(O)	conforme convenção vigente à época
CHEFE DE COZINHA	conforme convenção vigente à época
AJUDANTE DE COZINHA	conforme convenção vigente à época
ENCARREGADO GERAL	conforme convenção vigente à época

Observações:

1) Todos os valores estão expressos em reais (R\$);

2) Os valores dos salários para fins de referência são os que estiverem em vigência de acordo com a Convenção Coletiva de Trabalho da categoria profissional celebrado entre o Sindicato dos Empregados em Empresa de Asseio, Conservação, Trabalho Temporário, Prestação de Serviços e Serviços Terceirizáveis no Distrito Federal – SINDISERVIÇOS e o Sindicato das Empresas de Asseio, Conservação, Trabalho Temporário e Serviços Terceirizáveis do Distrito Federal – SEAC/DF, na época do processo licitatório;

3) Será exigido o cumprimento do contido na cláusula Vigésima Oitava da convenção coletiva citada acima, no que tange ao incentivo à continuidade do contrato de trabalho;

4) Observar, obrigatoriamente, os incisos VI e XXVI do art. 7º da Constituição Federal;

5) A CONTRATADA deverá fornecer, obrigatoriamente, tíquete alimentação no valor de R\$ 9,50 (nove reais e cinquenta centavos), por dia trabalhado, considerando 22 dias para a carga horária de 44h semanais. Para eventual necessidade de concessão de tíquetes adicionais, a contratada deverá obter autorização prévia do contratante;

6) O valor do Vale Transporte (item 3.23) será o que vigorar à época da vigência do contrato e entende-se como deslocamento a soma dos segmentos componentes da viagem do beneficiário por um ou mais meios de transporte, entre sua residência e o local de trabalho.



ANEXO IV
RELAÇÃO DE UNIFORMES

Categoria Profissional	Uniforme	Quant.
GARÇOM	<ol style="list-style-type: none">1. calça preta em tecido microfibra ou equivalente (de primeira qualidade);2. camisa branca, 100% algodão, manga longa, com detalhes em piquet;3. cinto preto, de couro, com fivela cromada, discreta;4. par de sapatos tipo social, na cor preta, 100% em couro, com cadarço com solado antiderrapante, com palmilha acolchoada, anti-odor;5. par de meias na cor preta, 100% poliamida, tamanho único;6. summer jacket (branco);7. blazer, cor preta;8. gravata borboleta preta, em cetim e acabamento de primeira qualidade;9. par de luvas, em tecido algodão com elastano na cor branca.10. Agasalho para a estação do frio	<ol style="list-style-type: none">02020102040201020201
CHEFE DE COZINHA (MASC.)	<ol style="list-style-type: none">1. blazer de <i>Chef</i>, tecido algodão com elastano, na cor branca, com fechamento frontal com 06 (seis) botões, comprimento abaixo do joelho, conforme desenho anexo;2. calça em tecido algodão com elastano ou equivalente (de primeira qualidade), cor preta;3. blusa na cor branca;4. avental impermeável, cor branca, uso diário;5. gorro de <i>Chef</i>, conforme desenho anexo;6. par de sapatos, 100% em couro, da cor branca, tipo social, bico arredondado, com solado antiderrapante, com palmilha acolchoada, anti-odor;7. par de meias, cor branca, 100% poliamida, tamanho único;8. par de luvas, cor branca, em tecido algodão com elastano.9. máscara facial descartável com ou sem elástico, na cor branca, 100% polipropileno;10. agasalho para a estação do frio11. par de luvas látex descartáveis	<ol style="list-style-type: none">020202020202040250001250
CHEFE DE COZINHA (FEM.)	<ol style="list-style-type: none">1. blazer de <i>Chef</i>, tecido algodão com elastano, na cor branca, com fechamento frontal com 06 (seis) botões, comprimento abaixo do joelho, conforme desenho anexo;2. calça em tecido algodão com elastano ou equivalente de primeira qualidade, cor preta;	<ol style="list-style-type: none">0202



	3. avental impermeável, cor branca;	02
	4. faixa de cabelo, cor branca;	02
	5. touca de cabelo de tricoline branca com tela branca;	02
	6. par de sapatos, 100% em couro, da cor branca, tipo social, bico arredondado, com solado antiderrapante, com palmilha acolchoada, anti-odor;	02
	7. par de meias, cor branca, 100% poliamida, tamanho único;	04
	8. par de luvas, cor branca, em tecido algodão com elastano;	02
	9. máscara facial descartável com ou sem elástico, na cor branca, 100% polipropileno	500
	10. agasalho para estação do frio	01
	11. par de luvas látex descartáveis	250
COPEIRO	1. calça, conforme modelo anexo, de tecido algodão com elastano ou equivalente de primeira qualidade, não transparente, cor preta;	02
	2. camisa manga curta em algodão, conforme modelo anexo, com detalhes em piquet cor branca;	02
	3. par de sapatos, tipo social, cor preta, 100% em couro, com cadarço, com solado antiderrapante, com palmilha acolchoada, anti-odor;	02
	4. par de meias, cor preta, 100% poliamida;	04
	5. par de luvas, em tecido algodão com elastano, cor branca;	02
	6. máscara facial descartável com ou sem elástico, na cor branca, 100% polipropileno;	250
	7. par de luvas látex descartáveis	250
	8. agasalho para estação do frio	01
COPEIRA	1. vestido, conforme modelo anexo, de tecido algodão com elastano ou equivalente de primeira qualidade, na cor branca, não transparente, comprimento abaixo do joelho;	02
	2. avental listrado branco com preto, em tecido de 1ª qualidade, amostra fls. 20;	02
	3. par de sapatos, 100% em couro, da cor branca, tipo social, bico arredondado, com solado antiderrapante, com palmilha acolchoada, anti-odor, com salto máximo de 3 (três) centímetros;	02
	4. meias finas, modelo meia-calça, em tecido liso, 84% poliamida e 16% elastano, tamanho condizente com o manequim, cor natural;	02
	5. faixa de cabelo, conforme modelo do desenho anexo;	02
	6. touca de cabelo de tricoline branca, com tela branca;	02
	7. par de luvas, cor branca, em tecido algodão com elastano;	02
	8. máscara facial descartável com ou sem elástico, na cor branca, 100% polipropileno;	250
	9. par de luvas látex descartáveis	250



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO

	10. agasalho para estação do frio;	01
	11. terno feminino, composto de calça comprida na cor preta e blazer na cor branca com viés e botões na cor preta, conforme modelo apresentado neste anexo.	01
AJUDANTE DE COZINHA (masculino)	1. calça, conforme modelo anexo, de tecido algodão com elastano ou equivalente de primeira qualidade, não transparente, cor preta; 2. camisa manga curta em algodão, conforme modelo anexo, com detalhes em piquet cor branca; 3. par de sapatos, tipo social, cor preta, 100% em couro, com cadarço, com solado antiderrapante, com palmilha acolchoada, anti-odor; 4. par de meias, cor preta, 100% poliamida; 5. par de luvas, em tecido algodão com elastano, cor branca; 6. máscara facial descartável com ou sem elástico, na cor branca, 100% polipropileno; 7. par de luvas látex descartáveis 8. agasalho para estação do frio	02 02 02 04 02 250 250 01
AJUDANTE DE COZINHA (feminino)	1. vestido, conforme modelo anexo, de tecido algodão com elastano, liso com listrado branco e vermelho, conforme tecido anexo ou equivalente de primeira qualidade, não transparente, comprimento abaixo do joelho; 2. avental impermeável, cor branca, conforme modelo anexo; 3. meias finas, modelo meia-calça, em tecido liso, 84% poliamida e 16% elastano, tamanho condizente com o manequim, cor natural; 4. faixa de cabelo, conforme modelo anexo; 5. touca de cabelo de tricoline branca, com tela branca; 6. par de luvas, cor branca; 7. máscara facial descartável com ou sem elástico, na cor branca, 100% polipropileno; 8. par de luvas látex descartáveis 9. agasalho para estação do frio;	02 02 02 02 02 02 250 250 01
ENCARREGADO GERAL	1. calça social, cor preta, em tecido microfibra ou equivalente (de primeira qualidade); 2. Blazer, cor preta; 3. camisa em algodão, cor branca, manga longa; 4. gravata social, em tecido de primeira qualidade; 5. cinto preto, de couro, com fivela cromada, discreta; 6. par de sapatos tipo social, na cor preta, 100% em couro, com cadarço, com solado antiderrapante, com palmilha acolchoada, anti-odor; 7. par de meias, cor branca, 100% poliamida;	02 02 02 02 01 02 02



	8. agasalho para estação do frio.	01
--	-----------------------------------	----

Obs:

- 1) As cores dos tecidos dos uniformes encontram-se no Anexo IV e amostras dos mesmos estão anexas ao Processo TST 20901/2005.7 para exame, se necessário;
- 2) No lado superior esquerdo, na altura do peito, do vestido da Copeira/Ajudante de Cozinha, da camisa do Copeiro, do casaco de *Chef* de Cozinha(masc./fem.) e da camisa dos Encarregados Gerais, deverão constar a sigla TST, de forma discreta, bordada à máquina, linha na cor preta de 1ª qualidade;
- 3) Fica a critério da CONTRATADA a apresentação de modelos de uniformes alternativos, observado o mesmo padrão de qualidade descrito neste anexo e sujeito à aprovação do CONTRATANTE.
- 4) A empresa contratada deverá submeter, previamente, dois modelos de agasalhos para todas as categorias, o summer jacket e o blazer na cor preta dos uniformes de Chefe de Cozinha e Garçom, respectivamente, à Fiscalização para análise e aprovação dos uniformes com relação ao tecido, corte, costura, acabamento, outros. Após aprovação, a empresa contratada terá 15 (quinze) dias corridos para o fornecimento dos mesmos;
- 5) Os Uniformes serão fornecidos em (15) quinze dias corridos a partir da assinatura do contrato, com as ressalvas quanto ao item anterior;



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO

ANEXO IV

UNIFORME CHEFE DE COZINHA (FEM. /MASC.)





PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO

ANEXO IV

UNIFORME COPEIRO/AJUDANTE DE COZINHA





PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO

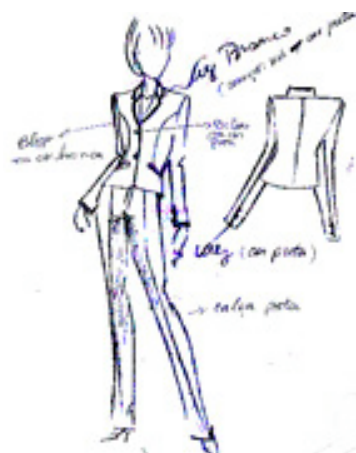
ANEXO IV

UNIFORME COPEIRA





ANEXO IV UNIFORME DA COPEIRA PARA EVENTOS





PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO

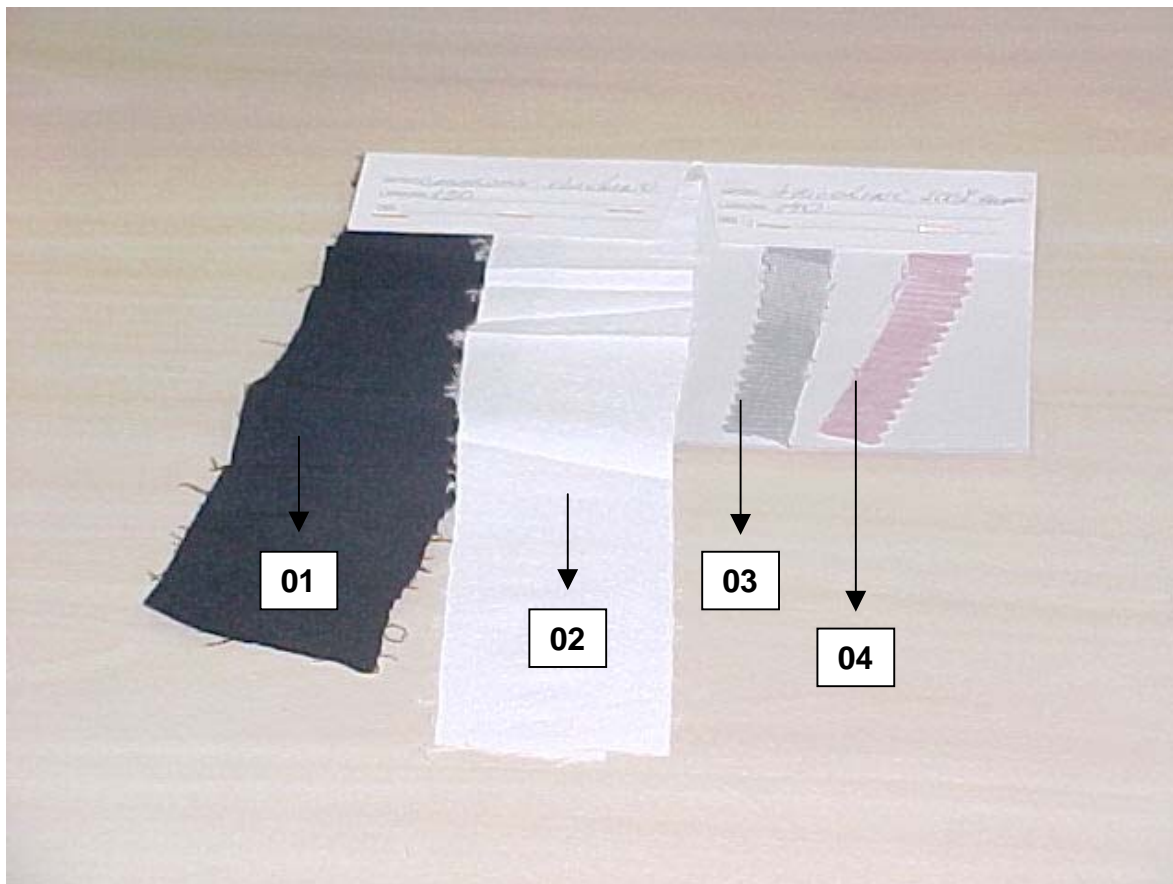
ANEXO IV

UNIFORME AJUDANTE DE COZINHA





ANEXO IV FOTOS DAS AMOSTRAS DOS TECIDOS DOS UNIFORMES



Legenda

01 – Tecido na cor preta

02 – Tecido na cor branca

03 – Tecido de listras, com 0,1mm aproximadamente, em branco e preto

04 – Tecido de listras, com 0,1mm aproximadamente, em branco e vermelho