



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA PARA A CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS E CONTINUADOS DE COPEIRAGEM E COZINHEIRA COM FORNECIMENTO DE INSUMOS NAS UNIDADES DO PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DA BAHIA.

1. OBJETO E PRAZO – Serviços especializados e continuados de Copeiragem e Cozinha, com fornecimento de insumos, nas Unidades do Poder Judiciário do Estado da Bahia, conforme relação constante no Anexo II deste Edital – “Relação de Unidades objeto dos serviços de Copeiragem e Informações Complementares sobre os Trabalhos Desenvolvidos”, pelo período inicial de 12 meses, podendo ser prorrogado a critério do CONTRATANTE.

Os serviços objeto deste contrato consistem em preparar bebidas quentes (café, leite) e água e disponibilizá-las para que o público interno as retire na copa, em todas as Unidades atendidas, e, especialmente no Tribunal de Justiça, além de preparar as bebidas quentes, deve também preparar sucos, água de coco e lanches diversos, e servi-los conforme descrição deste Projeto Básico, Anexo II – Relação de Unidades objeto dos serviços de Copeiragem e Informações complementares sobre os trabalhos desenvolvidos, compreendendo também arrumar de maneira requintada e decorativa as bandejas e as mesas, servir e recolher as bandejas, controlar os materiais utilizados, fornecendo relatórios de consumo e solicitar reposição antecipada de insumos, de modo a não faltar bebidas e comidas, evitar danos e perdas de materiais, zelando por sua guarda e bom uso.

2. JUSTIFICATIVA DO OBJETO E OBJETIVO – A contratação de empresa especializada em serviços de Copeiragem e Cozinha é uma necessidade continuada para o bom funcionamento do Poder Judiciário do Estado da Bahia e, por ser mais conveniente, possibilitando economia em comparação ao custo de quadro próprio, não ser uma atividade finalística, somando-se ao fato da Administração Pública não possuir estrutura apropriada.

A opção pela contratação dos serviços de Copeiragem e Cozinha pelas ações e resultados, nas dependências do Poder Judiciário do Estado da Bahia, reduz os riscos jurídicos, bem como fomenta a evolução qualitativa das atividades desempenhadas e traz maior vantagem à Administração.

3. DO LOCAL E HORARIO DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS – Os locais de prestação dos serviços são aqueles constantes na relação de unidades do Anexo II. Entretanto, pode ocorrer mudança de endereço na mesma cidade ou estrutura das áreas utilizadas pelo Poder Judiciário, situação em que far-se-á a respectiva adequação da prestação dos serviços a serem realizados, podendo refletir na remuneração mensal, respeitando o valor ajustado para a atividade, conforme descrição do projeto básico.

3.1 A carga horária da prestação de serviço será de 44 horas semanais, sendo admitidas horas extras conforme necessidade da administração previamente autorizada.





4. DA VISITA TÉCNICA NOS LOCAIS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – Fica franqueada a quem interessar a realização de visita técnica (facultativa) aos locais da Prestação dos Serviços, mediante prévio agendamento, perante os contatos indicados no Anexo II e registro escrito de sua realização, elaborado pelo servidor e assinado pelo representante da licitante.

5. DO PARCELAMENTO – O Parcelamento do objeto de Prestação de Serviços mostrou-se inviável, em face de não obtenção de economia de escala e acréscimo do custo da administração e fiscalização do contrato.

6. DA SUBCONTRATAÇÃO – Não será admitida a subcontratação do objeto contratual por acrescer os custos de administração de fiscalização do contrato, além de pequenas e microempresas poder concorrer ao certame licitatório.

7. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO: Os serviços prestados serão gerenciados e fiscalizados por representantes da CONTRATANTE, através da Coordenação de Serviços Auxiliares – CSERV, que poderão exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, esclarecimentos, demonstrações e documentos que comprovem a regularidade do contrato.

8. DO CUSTO ESTIMADO: Para a contratação dos serviços especializados e continuados de Copeiragem e Cozinha, para atender as Unidades do Poder Judiciário do Estado da Bahia, foi realizada pesquisa de mercado onde se obteve o custo médio mensal total de R\$ 217.853,51 (duzentos e dezessete mil, oitocentos e cinquenta e três reais e cinquenta e um centavos) e anual de R\$ 2.614.242,12 (dois milhões, seiscentos e quatorze mil, duzentos e quarenta e dois reais e doze centavos) conforme memória de cálculo anexado às fls. 525 e 526, bem como, memória de cálculo abaixo, devendo ser observado os valores máximos de cada cargo mencionado.

Atualmente, o quadro de recursos humanos empregados na prestação de serviço através do contrato vigente firmado com a empresa ATITUDE SERVIÇOS TERCEIRIZADOS, contrato 24/16-S, referente ao objeto em questão, atualmente possui quadro total de recursos humano de 33 empregados, com o valor mensal de R\$ 101.938,73 (cento e um mil e novecentos e trinta e oito reais e setenta e três centavos) e anual de R\$ 1.223.264,76 (um milhão e duzentos e vinte e três mil e duzentos e sessenta e quatro reais e setenta e seis centavos).





TABELA COMPARATIVA – MÉDIA DE PREÇO

EMPRESA	FUNÇÃO	QUA NT.	CUSTO UNITÁRIO	HORA EXTRA MENSAL	CUSTO MENSAL	CUSTO GLOBAL
AG CLEAN	SUPERVISOR	1	R\$ 7.252,56	R\$ 579,40	R\$ 7.831,96	R\$ 93.983,52
	COZINHEIRA	1	R\$ 5.132,51	R\$ 376,00	R\$ 5.508,51	R\$ 66.102,12
	AJUDANTE DE COZINHA	1	R\$ 4.730,18	R\$ 337,40	R\$ 5.067,58	R\$ 60.810,96
	COPEIRA	20	R\$ 5.132,51	R\$ 376,00	R\$ 110.170,20	R\$ 1.322.042,40
	GARÇOM	20	R\$ 6.226,93	R\$ 481,00	R\$ 134.158,60	R\$ 1.609.903,20
TOTAL		43	R\$ 28.474,69	R\$ 2.149,80	R\$ 262.736,85	R\$ 3.152.842,20
RADAR TECNOLOGIA	SUPERVISOR	1	R\$ 6.873,75	R\$ 543,06	R\$ 7.416,81	R\$ 89.001,72
	COZINHEIRA	1	R\$ 5.047,04	R\$ 367,80	R\$ 5.414,84	R\$ 64.978,08
	AJUDANTE DE COZINHA	1	R\$ 4.402,90	R\$ 306,00	R\$ 4.708,90	R\$ 56.506,80
	COPEIRA	20	R\$ 5.047,04	R\$ 367,80	R\$ 108.296,80	R\$ 1.299.561,60
	GARÇOM	20	R\$ 5.916,33	R\$ 451,20	R\$ 127.350,60	R\$ 1.528.207,20
TOTAL		43	R\$ 27.287,06	R\$ 2.035,86	R\$ 253.187,95	R\$ 3.038.255,40
DAS SERVIÇOS	SUPERVISOR	1	R\$ 6.477,09	R\$ 505,00	R\$ 6.982,09	R\$ 83.785,08
	COZINHEIRA	1	R\$ 4.527,97	R\$ 318,00	R\$ 4.845,97	R\$ 58.151,64
	AJUDANTE DE COZINHA	1	R\$ 4.027,67	R\$ 270,00	R\$ 4.297,67	R\$ 51.572,04
	COPEIRA	20	R\$ 4.527,97	R\$ 318,00	R\$ 96.919,40	R\$ 1.163.032,80
	GARÇOM	20	R\$ 5.278,43	R\$ 390,00	R\$ 113.368,60	R\$ 1.360.423,20
TOTAL		43	R\$ 24.839,13	R\$ 1.801,00	R\$ 226.413,73	R\$ 2.716.964,76
ATITUDE	SUPERVISOR	1	R\$ 5.417,93	R\$ 400,00	R\$ 5.817,93	R\$ 69.815,16
	COZINHEIRA	1	R\$ 3.947,47	R\$ 270,00	R\$ 4.217,47	R\$ 50.609,64
	AJUDANTE DE COZINHA	1	R\$ 3.598,91	R\$ 240,00	R\$ 3.838,91	R\$ 46.066,92
	COPEIRA	20	R\$ 3.836,43	R\$ 260,00	R\$ 81.928,60	R\$ 983.143,20
	GARÇOM	20	R\$ 4.946,81	R\$ 360,00	R\$ 106.136,20	R\$ 1.273.634,40
TOTAL		43	R\$ 21.747,55	R\$ 1.530,00	R\$ 201.939,11	R\$ 2.423.269,32
WS SOLUÇÕES	SUPERVISOR	1	R\$ 5.097,46	R\$ 360,00	R\$ 5.457,46	R\$ 65.489,52
	COZINHEIRA	1	R\$ 3.769,57	R\$ 240,00	R\$ 4.009,57	R\$ 48.114,84
	AJUDANTE DE COZINHA	1	R\$ 3.326,94	R\$ 200,00	R\$ 3.526,94	R\$ 42.323,28
	COPEIRA	20	R\$ 3.769,57	R\$ 240,00	R\$ 80.191,40	R\$ 962.296,80
	GARÇOM	20	R\$ 4.433,51	R\$ 300,00	R\$ 94.670,20	R\$ 1.136.042,40





POSITIVA	SUPERVISOR	1	R\$ 4.741,05	R\$ 360,00	R\$ 5.101,05	R\$ 61.212,60
	COZINHEIRA	1	R\$ 3.489,16	R\$ 240,00	R\$ 3.729,16	R\$ 44.749,92
	AJUDANTE DE COZINHA	1	R\$ 3.071,86	R\$ 200,00	R\$ 3.271,86	R\$ 39.262,32
	COPEIRA	20	R\$ 3.489,16	R\$ 240,00	R\$ 74.583,20	R\$ 894.998,40
	GARÇOM	20	R\$ 4.115,10	R\$ 300,00	R\$ 88.302,00	R\$ 1.059.624,00
TOTAL		43	R\$ 18.906,33	R\$ 1.340,00	R\$ 174.987,27	R\$ 2.099.847,24
MEDIA SUPERVISOR		1	R\$ 5.976,64	R\$ 457,91	R\$ 6.434,55	R\$ 77.214,60
MEDIA COZINHEIRA		1	R\$ 4.318,95	R\$ 301,97	R\$ 4.620,92	R\$ 55.451,04
MEDIA AJUDANTE DE COZINHA		1	R\$ 3.859,74	R\$ 258,90	R\$ 4.118,64	R\$ 49.423,68
MEDIA COPEIRA		20	R\$ 4.300,45	R\$ 300,30	R\$ 92.015,00	R\$ 1.104.180,00
MEDIA GARÇOM		20	R\$ 5.152,85	R\$ 380,37	R\$ 110.664,40	R\$ 1.327.972,80
TOTAL		43	R\$ 23.608,64	R\$ 1.699,44	R\$ 217.853,51	R\$ 2.614.242,12

a) Para quantificar o número de recursos humanos a serem utilizados na prestação de serviços, os licitantes deverão observar como coeficiente na planilha de formação de preço acima, o custo unitário (custo unitário + hora extra) x custo mensal

b) Na composição dos preços, considerando a especificidade dos serviços, o qual necessita de recursos humanos qualificados e treinados para atuar em ambientes com autoridades ritos solenes e protocolares, objetivando a qualidade da prestação de serviço, os licitantes deverão observar os vencimentos dos cargos relacionados conforme quadro abaixo:

VENCIMENTOS BÁSICOS

EMPRESA	CARGO	VENCIMENTO BÁSICO
AG CLEAN	SUPERVISOR	R\$ 2.897,00
	COZINHEIRA	R\$ 1.880,00
	AJUDANTE DE COZINHA	R\$ 1.687,00
	COPEIRA	R\$ 1.880,00
	GARÇOM	R\$ 2.405,00
RADAR TECNOLOGIA	SUPERVISOR	R\$ 2.715,28
	COZINHEIRA	R\$ 1.839,00
	AJUDANTE DE COZINHA	R\$ 1.530,00
	COPEIRA	R\$ 1.839,00
	GARÇOM	R\$ 2.256,00
DAS SERVIÇOS	SUPERVISOR	R\$ 2.525,00
	COZINHEIRA	R\$ 1.590,00
		R\$ 1.350,00
	COPEIRA	R\$ 1.590,00
	GARÇOM	R\$ 1.950,00





ATTITUDE	SUPERVISOR	R\$ 2.000,00
	COZINHEIRA	R\$ 1.350,00
	AJUDANTE DE COZINHA	R\$ 1.200,00
	COPEIRA	R\$ 1.300,00
	GARÇOM	R\$ 1.800,00
WS SOLUÇÕES	SUPERVISOR	R\$ 1.800,00
	COZINHEIRA	R\$ 1.200,00
	AJUDANTE DE COZINHA	R\$ 1.000,00
	COPEIRA	R\$ 1.200,00
	GARÇOM	R\$ 1.500,00
POSITIVA	SUPERVISOR	R\$ 1.800,00
	COZINHEIRA	R\$ 1.200,00
	AJUDANTE DE COZINHA	R\$ 1.000,00
	COPEIRA	R\$ 1.200,00
	GARÇOM	R\$ 1.500,00
MÉDIA SUPERVISOR		R\$ 2.289,55
MÉDIA COZINHEIRA		R\$ 1.509,83
MÉDIA AJUDANTE DE COZINHA		R\$ 1.294,50
MÉDIA COPEIRA		R\$ 1.501,50
MÉDIA GARÇOM		R\$ 1.901,83

9. DA CONCESSÃO DE HORAS EXTRAS – Havendo a necessidade da prestação de serviços extraordinários de empregados da CONTRATADA, a empresa deverá custear as horas extras de seus empregados, após a efetiva prestação do serviço e a devida comprovação da CONTRATANTE, sem prejuízo dos demais benefícios.

9.1. Administrações informará, com o prazo mínimo de 02 (dois) dias úteis de antecedência, o período da prestação do serviço extraordinário;

9.2. Em casos excepcionais, quando a comunicação prévia da prestação de serviços extraordinários não for possível, deverá haver justificativa para realização de serviço extraordinário;

9.3. Somente serão pagas, no máximo 02 (duas) horas extras por dia, para cada empregado.





9.4. A título de provisão de valores para suportar o pagamento do serviço extraordinário, quando necessário, serão suficientes o valor máximo equivalente a 20% do vencimento básico descrito no Item 8.

10. DESCRIÇÃO E FREQUÊNCIA DAS ATIVIDADES: Os serviços deste projeto básico abrangem os Serviços de Copeiragem e Cozinha para as unidades do Poder Judiciário do Estado da Bahia nas Unidades relacionadas nos Itens 10.1 e 10.2, com fornecimento dos insumos, em seu respectivo horário de funcionamento, e consiste em preparar alimentos e bebidas, disponibilizá-los e servi-los conforme solicitações do CONTRATANTE, na frequência e descrição a seguir.

10.1. Prestações de Serviços continuados de Copeiragem

1. Manusear e preparar bebidas: café, leite e água quente;
2. Abastecer as garrafas térmicas conforme composição solicitada pelos prepostos do CONTRATANTE – cujo estimado quantitativo encontra-se no ANEXO II – “Relação de Unidades objeto dos serviços de Copeiragem e Informações Complementares sobre os Trabalhos Desenvolvidos”;
3. Em frequência diária, sempre que for necessário, preparar e servir lanches rápidos (tipo pão delícia, sanduíches com frios – queijo, presunto, etc., salgados feitos ao forno, a exemplo de empada, pastel, torta salgada, quibe e fruta como mamão, abacaxi, manga, melancia);
 - (a) Nos gabinetes onde se encontram ocupados por Desembargadores, atualmente 60 (sessenta);
 - (b) Nos cinco gabinetes onde se encontra instalada a Mesa Diretora do Tribunal – compostos, cada um, com cerca de 10 (dez) pessoas;
4. Em frequência diária, preparar e servir sucos e água de coco nas Sessões Cíveis, Criminais, Sessões do Tribunal Pleno e Comissões sempre que;
5. Executar outras atividades correlatas à função, quando solicitado;
6. Preparar os ambientes para servir a refeição refeições, lanches e água.

10.2. Prestação de Serviços continuados de Cozinha

O preparo das alimentações executado por profissional que, sob a supervisão de Nutricionista do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia, realize a separação dos gêneros alimentícios de acordo com a quantidade solicitada, faça a limpeza, manipulação, corte e cozimento dos alimentos, atendendo aos métodos adequados de preparo do ponto de vista sensorial e higiênico para garantir a qualidade do alimento que será servido. Após o preparo, o profissional deve auxiliar na higienização da copa, utensílios e louças além de armazenar os alimentos de forma que sejam evitadas possíveis contaminações. Pode exercer outras tarefas compatíveis com sua função de acordo com a demanda do serviço.

As atividades previstas acima serão realizadas, de forma ordinária, em dias de expediente nos horários previstos nas tabelas deste anexo III, sendo que, de acordo a necessidade do serviço poderá ocorrerá horário extraordinário.





11. EXIGÊNCIA DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que gerencia ou gerenciou, a contento, pelo menos, 30% do quantitativo de profissionais estabelecido neste Termo.

Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

A licitante deverá comprovar o seu registro ou inscrição na entidade profissional competente, que seja: Conselho Regional de Administração na sua sede. Caso a licitante seja sediada fora do Estado da Bahia e vencedora o certame deverá apresentar o registro secundário.

12. MATERIAIS A SEREM UTILIZADOS E FORNECIDOS: A Contratada deverá fornecer todos os materiais, utensílios e equipamentos necessários para o atendimento dos serviços propostos abaixo:

MATERIAIS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL
Sabão em barra neutra	Composição: sebo bovino, hidróxido de sódio, óleo de coco, trilon, açúcar, carbonato de sódio, silicato de sódio, glicerina, corante e água.	(pacote de 200 g com 05 unidades)	3 pacotes
Esponja dupla face	Esponja de limpeza, dupla face, com uma face abrasiva e outra face macia.	Unidade	100
Detergente líquido para lavagem de louças, embalagem com 500 ml	Líquido para lavar louças, tensoativo biodegradável. Atestado dermatologicamente	Unidade	125
Guardanapo descartável de papel – 23 cm x 23 cm	Folha branca, dupla, resistente, pequeno, medindo 23,5x22cm.	Pacote com 50 unidades	255





Lã de aço	Espunja de lã de aço nº 1, tipo palha de aço.	Pacote	10
Pano de prato	Liso de material de boa qualidade, 100% algodão, medindo no mínimo 65x40cm, e na etiqueta deverá constar os dados do fabricante e inclusive CNPJ.	Unidade	60
Pano multiúso	Pano de Limpeza Multiuso Antibacteriano do tipo **Perfex 60x33 cm, embalagem com 5 unidades	Unidade	12
Limpador multiúso	Limpador líquido Multiuso Tradicional. Biodegradável e Atestado dermatologicamente	FRASCO DE 500 ml	15
Sabão em pó	Sabão em pó tradicional para uso geral. Biodegradável.	Pacote com 500 g	25
Água sanitária	A embalagem deverá conter lacre de vedação. Composição hipoclorito de sódio, cloreto de sódio e água, teor de cloro ativo, 2,0% a 2,5% p.p, com registro MS.	Frasco de 1000 mL	110
Álcool gel 70%	Álcool em gel	Frasco de 500mL	15





	70%		
Álcool líquido 70%	Álcool líquido em 70%	Frasco de 500ml	25
Flanela de limpeza cor branca	Para tirar pó, medindo 27,5 x 28,5 em 100% algodão – com bordas de overlock.	Unidade	60
Balde	Redondo, com capacidade de 5 a 8 litros com alça de metal.	Unidade	1
Pá de lixo	Pá de Lixo Plástica com Cabo Longo de 80 cm	Unidade	1
Rodos/ Puxador	De madeira plastificada com borracha de 30 cm.	Unidade	2
Vassoura	De pêlo 30 cm, em pêlo animal reto, cabo de madeira cabo revestido.	Unidade	2
Escova de limpeza com cabo	Material plástico, cerdas sintéticas, resistentes, cabo longo de no mínimo 27 cm.	Unidade	15
Papel Toalha branco, Não reciclado	Toalha de papel natural p/ banheiro pct com 1000 folhas brancas 23 x 21 cm.	Pacote com 1000 folhas	15
Touca	Descartável, pacote com 100 unidades.	Pacote com 100 unidades	1





Luva descartável em vinil	Em vinil, anatômicas e confortáveis, resistentes, duráveis, tamanho G.	Caixa com 100 unidades	4
Pano de chão	Confeccionado em tecido 100% algodão cru, tipo sacaria branca de açúcar, recuperada de primeira viagem, lavado e alvejado, isento de rasgos e outros defeitos que possam prejudicar sua utilização. Largura mínima de 42 cm comprimento mínimo de 70 cm, trama mínima de 9 fios /cm.	Unidade	60
Canecão em alumínio	Com capacidade para 3 litros, com alça e sem tampa, em alumínio fundido (alumínio grosso).	Unidade	3
Coador de café	Em pano, com aro de 25 a 30 cm	Unidade	8

13. MÁQUINAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: As máquinas, equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços serão disponibilizados pelo CONTRATANTE, conforme quantitativos informados no anexo II – “Relação de Unidades objeto dos serviços de Copeiragem e Informações Complementares sobre os Trabalhos Desenvolvidos”, ficando a CONTRATADA responsável pelo correto uso dos mesmos, e pelo conserto ou reposição de máquinas, equipamentos e utensílios que tenham sido avariados ou extraviado por culpa da CONTRATADA. Serão consertados ou substituídos pelo CONTRATANTE somente os equipamentos e utensílios avariados pela inadequada utilização dos usuários ou pela natural depreciação.

14. UNIFORMES: Os empregados da CONTRATADA deverão portar crachá funcional da empresa, com foto recente, e usar uniformes, por ela fornecidos e previamente con-





vencionados com a CONTRATANTE, que deverão ser padronizados, completos e compatíveis ao tipo de serviço, contendo identificação da CONTRATADA, com as seguintes peças:

Para as funções de preparar alimentos e bebidas:

- Camisa em tecido, manga curta, gola e manga com bico, em tom claro, com botões na frente;
- Calça com elástico e, um bolso traseiro, cor escura;
- Sapato modelo feminino/masculino, solado antiderrapante, na cor preto;
- Touca em brim na cor branca, máscara e luvas descartáveis;
- Avental de tecido e de napa.

Para as funções de servir alimentos e bebidas:

- Blazer em microfibra na cor preta;
- Calça padrão social masculino/feminino em na cor preta;
- Camisa masculina social em tecido misto com 01 bolso, manga longa e logomarca na cor branca;
- Cinto masculino/feminino social em couro sintético na cor preta;
- Gravata tipo borboleta em microfibra na cor preta;
- Meia adulto em tecido poliéster;
- Sapato feminino/masculino social em couro sintético com solado antiderrapante na cor preta;

15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

O objeto desta licitação será prestado pela licitante vencedora em conformidade com a descrição pormenorizada contida no edital e seus anexos, especialmente no TERMO DE REFERÊNCIA, **Anexo I** que passam a integrar o presente instrumento de modo indissociável, obrigando-se a **CONTRATADA**, ainda, a:

- a) Apresentar, antes do início da execução, relação contendo os nomes e os números do CPF, Carteira Profissional dos seus empregados que serão vinculados à prestação dos serviços;
- b) Comunicar previamente ao **CONTRATANTE** a inclusão de novo(s) integrante(s), antes do mesmo ser encaminhado à prestação dos serviços;
- c) Comunicar imediatamente o desligamento do(s) empregado(s) utilizado(s) na execução deste contrato, apresentando cópia autenticada da quitação da Rescisão Contratual do(s) empregado(s) demitido(s), e entregando os documentos necessários à habilitação no seguro-desemprego, quando aplicável, dentro do prazo de 30 (trinta) dias corridos;
- d) Apresentar mensalmente "relatório de recursos empregados", contendo nome completo de todos os empregados, função exercida, dias e locais efetivamente trabalhados, jornada trabalhada, férias, licenças, faltas, e demais ocorrências peculiares de vínculo trabalhista; No caso de falta do profissional em qualquer posto de serviço não suprido por outro profissional será descontado do faturamento mensal o valor correspondente ao número de horas não trabalhadas nos respectivos postos de serviços;
- e) Estabelecer escritório na cidade do **Salvador ou região Metropolitana – Bahia**;





f) Manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção, treinamento e subordinação trabalhista dos recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços objeto deste contrato;

g) Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios, a ampla ação fiscalizadora do **CONTRATANTE**, atendendo prontamente às exigências que lhe forem solicitadas, inclusive referentes à apresentação de documentos comprobatórios da execução do contrato e os relacionados ao cumprimento de obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais;

h) Comunicar ao **CONTRATANTE** qualquer impedimento que interfira no andamento dos serviços;

i) Cumprir e fazer com que seus trabalhadores cumpram as normas de higiene e segurança do trabalho, normas disciplinares e demais regulamentos do **CONTRATANTE** e dos locais de prestação dos serviços, devidamente disponibilizados, bem como tratar com cortesia todas as pessoas que tiverem contato no local de execução dos serviços;

j) Arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo de qualquer natureza causado ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, por dolo ou culpa, inclusive de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por exigência do **CONTRATANTE** ou ainda por caso fortuito, força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas após a sua ocorrência, e serão avaliadas pelo **CONTRATANTE**. Eventuais valores devidos pela **CONTRATADA** à **CONTRATANTE** poderão ser descontados de pagamentos pendentes ou vincendos;

k) Manter durante toda a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação em compatibilidade com as obrigações assumidas;

l) Providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás necessários à execução dos serviços;

m) Efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato, bem como observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal, relativas aos serviços prestados;

n) Realizar regularmente, as suas expensas, os exames de saúde dos seus empregados, na forma da lei, assim como arcar com todas as despesas decorrentes de transporte, alimentação, inclusive seguro de vida contra o risco de acidentes de trabalho e outras especificadas nas normas coletivas;

o) Pagar os salários e encargos sociais até os respectivos vencimentos ante sua condição de única empregadora do pessoal designado para execução dos serviços contratados, inclusive, exemplificativamente, indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, demissões, vales-transporte, vales-alimentação, obrigando-se ao fiel e integral cumprimento das legislações trabalhista e previdenciária, não sendo admissível atrasar pagamentos sob o argumento de eventual atraso no pagamento deste contrato, e tampouco invocar a corresponsabilidade do **CONTRATANTE** para tentar eximir-se destas obrigações;

p) Comprovar mensalmente o cumprimento de todas as obrigações devidas aos empregados vinculados ao presente contrato, sob pena de, em caso de recusa ou falta de exibição dos mesmos, ser susgado o pagamento de quaisquer faturas que lhes forem devidas até que seja cumprida esta exigência, e ainda sujeitando a **CONTRATADA** à aplicação das penalidades mais severas previstas no edital e no contrato;





q) O **CONTRATANTE** reserva-se o direito de somente efetuar o pagamento dos serviços prestados após a comprovação do pagamento dos correspondentes salários, auxílio-alimentação e auxílio-transporte dos profissionais da **CONTRATADA** e dos respectivos encargos sociais referentes ao mês anterior da execução dos serviços;

q1) a comprovação de que trata este item será demonstrada mediante apresentação de documentos oficiais, correspondentes ao mês do adimplemento da obrigação;

q2) o pagamento dos serviços prestados no último mês de vigência contratual, somente ocorrerá após a comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas (pagamento salário referente ao último mês de vigência do contrato e quitação relativa à rescisão do contrato de trabalho entre empregado e empregador), por parte da **CONTRATADA**.

q3) Em caso de convenção coletiva da categoria ocupante dos postos de serviços ou outro instrumento semelhante que obrigue a **CONTRATADA** a reajustar salários e/ou direito de seus funcionários, a **CONTRATANTE** reserva-se o direito de apenas pagar fatura em que sejam comprovados os pagamentos já reajustados. De forma alguma a previsão de repactuação deste contrato servirá como justificativa para não quitação das obrigações trabalhistas, na forma da lei.

r) Fornecer 02(dois), no mínimo, uniformes padronizados, inclusive crachás de identificação, e garantir a sua plena utilização por todo o período contratual, devendo os empregados estarem sempre higienizados;

s) Compor estrutura de trabalho e alocar recursos adequados para o atendimento pleno dos serviços, de modo que não ocorra interrupção nos mesmos, seja por motivo de férias, descanso semanal, greve, falta ao serviço, licença médica, demissão de empregados ou qualquer outra situação de afastamento de empregados;

t) Providenciar, em caso de greve no sistema de transporte coletivo da cidade, o transporte dos empregados ao serviço;

u) Apresentar ao **CONTRATANTE** a relação dos empregados que gozarão férias, no prazo de até trinta dias úteis antes da data prevista para o início de seu gozo e apresentar o comprovante do pagamento das férias devidas aos empregados, no prazo de até um dia útil antes da data prevista para o início de seu gozo;

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

x) Manter sistema de controle de frequência em todas as unidades onde existirem empregados lotados. Nas unidades ou sítios com número superior a 09 (nove) empregados deverá ter ponto eletrônico, que disponibilize relatórios, mensais ou a qualquer instante por solicitação do **CONTRATANTE**, inclusive em meios magnéticos.

y) Indenizar o **CONTRATANTE**, por eventual condenação decorrente de AÇÃO TRABALHISTA, proposta por seus empregados ou qualquer outra pessoa alocada na prestação dos serviços objeto deste contrato, ainda que expirada a vigência deste.

z) A **CONTRATADA** deverá apresentar à **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia correspondente ao percentual de 5% (cinco por cento) do valor anual atualizado do contrato, limitada ao equivalente a dois meses do custo da folha de pagamento dos empregados da contratada que venham a participar da execução dos serviços contratados, podendo essa optar por caução em dinheiro, títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

AA) A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:





- a) prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) prejuízos causados à administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) as multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;
- d) obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não honradas pela contratada.

AA1) Não serão aceitas garantias em cujos termos não constem expressamente os eventos indicados nas alíneas **a** a **d** do item AA imediatamente anterior.

AA2) A garantia em dinheiro deverá ser efetuada no Banco do Brasil, com correção monetária, em favor do Tribunal de Justiça da Bahia.

AA3) Na hipótese da contratada negar-se a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação, será aplicada multa percentual de **10% (dez por cento)** incidente sobre o valor global do contrato.

AA4) O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a retenção dos pagamentos devidos à contratada, até o limite de 5% do valor anual do contrato a título de garantia, a serem depositados junto ao Banco do Brasil, com correção monetária, em favor da contratante.

AA5) O garantidor deverá declarar expressamente que tem plena ciência dos termos do edital e das cláusulas contratuais.

AA6) O garantidor não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pelo Tribunal de Justiça da Bahia com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

AA7) Será considerada extinta a garantia:

a) com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

b) no prazo de 90 (noventa) dias, após o término da vigência, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros.

AA8) O Tribunal de Justiça da Bahia não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses:

a) caso fortuito ou força maior;

b) alteração, sem prévia anuência da seguradora ou do fiador, das obrigações contratuais;

c) descumprimento das obrigações pelo contratado decorrentes de atos ou fatos praticados pela Administração;

d) atos ilícitos dolosos praticados por servidores da Administração.

AA09) cabe à própria administração apurar a isenção da responsabilidade prevista nas alíneas **c** e **d** do item AA8, não sendo a entidade garantidora parte no processo instaurado pelo Tribunal de Justiça da Bahia.

AA10) não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as





previstas neste item.

DAS SANÇÕES

Com fundamento no art. 7º da Lei n. 10.520/2002 e nos artigos 86 e 87 da Lei n. 8.666/1993, a **CONTRATADA** ficará sujeita, assegurada prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:

a) advertência;

b) multa de:

b.1) 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor mensal do Contrato, por ocorrência notificada, nos casos de a **CONTRATADA**:

b.1.1) deixar de registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade dos seus profissionais; b.1.2) não substituir o profissional que apresente conduta inconveniente;

b.2) 0,2% (dois décimos por cento) por dia, sobre o valor mensal do Contrato, limitado a 5% (cinco por cento), nos casos de a **CONTRATADA**:

b.2.1) atrasar a quitação das verbas e multas rescisórias por ocasião do encerramento do contrato;

b.3) 0,5% (meio por cento) sobre o valor mensal do contrato, por ocorrência notificada, nos casos de a **CONTRATADA**:

b.3.1) deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador;

b.3.2) deixar de substituir profissionais faltosos;

b.3.3) atrasar salários, vale-transporte e vale-alimentação;

b.4) 2% (dois por cento) ao dia, sobre o valor mensal do contrato, no caso de suspensão ou interrupção dos serviços contratados, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito;

b.5) 2% (dois por cento) sobre o valor mensal do contrato, no caso de permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequência letal nas dependências do **CONTRATANTE**;

b.6) 0,2% (dois décimos por cento), por dia, sobre o valor mensal do contrato, limitado a 5% (cinco por cento), no caso de atraso injustificado na abertura da conta-corrente vinculada – bloqueada para movimentação.

b.7) 0,2% (dois décimos por cento), por dia, sobre o valor mensal do contrato, limitado a 5% (cinco por cento), no caso de atraso injustificado na apresentação, renovação, substituição ou complementação da garantia do contrato;

b.7.1) o atraso injustificado superior a 30 (trinta) dias corridos na apresentação da garantia do contrato poderá acarretar a rescisão unilateral, sem prejuízo da multa prevista na alínea "b.7" e demais cominações legais decorrentes da inexecução total do ajuste.

b.8) 2% (dois por cento) sobre o valor mensal do contrato, no caso de descumprimento de quaisquer outras obrigações previstas neste Termo de Referência, que não tenham sido objeto de previsão específica. A penalidade será aplicada a partir do segundo registro do acontecimento de mesma natureza, pela Administração, por ocorrência ou por dia, conforme o caso;

b.9) 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução parcial da





obrigação assumida;

b.10) 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total da obrigação assumida.

c) impedimento de licitar e contratar com a Administração e descredenciamento do FIPLAN, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Termo e das demais penalidades legais.

d) O valor da multa, aplicada após o regular processo administrativo, será descontado de pagamentos eventualmente devidos pelo **CONTRATANTE** à **CONTRATADA** ou cobrado judicialmente.

e) As sanções previstas nas alíneas "a" e "c" deste item poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à pena de multa.

f) A penalidade prevista na alínea "c" deste item também poderá ser aplicada à **CONTRATADA**, caso tenha sofrido condenação definitiva por fraudar recolhimento de tributos, praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos da licitação ou demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração.

OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Além das obrigações legais, o **CONTRATANTE** obriga-se, também:

a) Fornecer à **CONTRATADA** os elementos indispensáveis ao cumprimento do contrato até o prazo máximo de 10 (dez) dias após sua assinatura;

b) Realizar o pagamento pela execução do contrato;

c) Proceder à publicação resumida do instrumento de contrato e de seus aditamentos na imprensa oficial, condição indispensável para sua validade e eficácia, no prazo de até 10 (dez) dias corridos da sua assinatura;

d) Facilitar o acesso dos empregados da **CONTRATADA**, designados para execução do contrato, às instalações onde os mesmos serão executados;

e) Disponibilizar à **CONTRATADA** normas, regulamentos internos e instruções aplicáveis aos locais e à execução dos serviços contratados.

f) Comunicar à **CONTRATADA** as alterações que entender necessárias à realização do objeto contratado.

g) Notificar por escrito, à **CONTRATADA**, ocorrências de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.

h) Realizar o deslocamento em serviço dos empregados da Contratada.

i) Proceder o contingenciamento dos encargos trabalhistas na forma prevista no edital e seus anexos, notadamente no Anexo referente ao Contrato.





VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS E EFEITOS REMUNERATÓRIOS

O preço a ser fixado em contrato para a realização dos serviços objeto deste Termo de Referência se referirá à execução com a máxima qualidade. Portanto, a execução contratual que atinja os objetivos dos serviços contratados de apoio a movimentação de bens, cargas e descargas sem a máxima qualidade, importará pagamento proporcional pelo realizado, seguindo os critérios abaixo.

Tais ajustes visam assegurar ao **CONTRATANTE** e à **CONTRATADA** o recebimento dos serviços, mesmo diante de eventuais imperfeições em sua execução, com a dedução prevista no artigo 164 da Lei Estadual nº 9.433/05, devidamente mensurada.

Entretanto, eventuais falhas e descumprimentos contratuais verificados serão devidamente apurados em processos administrativos próprios, podendo resultar em aplicação de penalidade, sem prejuízo de possível rescisão do contrato, na forma prevista na lei.

Terminado o mês de prestação dos serviços, o representante do **CONTRATANTE** apresentará à **CONTRATADA** até o dia 7 (sete) do mês seguinte o "Relatório de Serviços Verificados e Qualidade Percebida", que conterà, no mínimo:

- Número do processo administrativo de contratação que deu origem ao contrato;
- Número do Contrato;
- Partes Contratuais;
- Síntese do objeto;
- 7. Lista de imperfeições;
- 1. Fator percentual de recebimento e remuneração dos serviços.





LISTA DE IMPERFEIÇÕES

Os serviços objeto deste Termo de Referência serão constantemente avaliados pelos representantes da **CONTRATANTE**, que assinalarão os apontamentos na “Lista de Imperfeições”

FATOR PERCENTUAL DE RECEBIMENTO E REMUNERAÇÃO DOS SERVIÇOS

Diante dos dados constantes na “Lista de Imperfeições” a Contratante promoverá a tabulação dos mesmos, conforme “Tabela de Imperfeições e Efeitos Remuneratórios para os serviços” de modo a identificar o percentual de dos serviços que deverá ser aplicado ao preço contratual.

Salvador, 31 de junho de 2019.

JOSUÉ ALVES BRANDÃO
COORDENADOR DE SERVIÇOS AUXILIARES





ANEXO II

Relação de Unidades objeto dos serviços de Copeiragem e Informações complementares sobre os trabalhos desenvolvidos

=1.1 Unidades atendidas, quantidade de copas e respectivos endereços:

Local	Endereço	Quantidades copas
Prédio Tribunal de Justiça	5ª Avenida do CAB n ° 560	7
Prédio Anexo 1 – TJBA		1
Prédio Anexo 2 – TJBA		1
Varas Crimes de Sussuarana.	Av. Ulysses Guimarães n ° 690	1
Fórum Ruy Barbosa	Praça D. Pedro II s/n – Campo da Pólvora	1
NAJ	Rua Dr. J. J. Seabra n ° 111 – Shopping Baixa dos Sapateiros	1
UNICORP	5ª Avenida do CAB n ° 560	1
Fórum Regional do Imbui	Av. Luis Viana Filho, Lot. Rio das Pedras Quadra 01, Lote 01 a 10 – Imbui	1

1.2 Tipo e quantidade de produtos habitualmente manipulados (estimados):

Produto	Tribunal de Justiça – Anexo 01 e anexo 02	Varas Crimes Sussuarana	NAJ	Fórum Ruy Barbosa	Fórum Regional do Imbui	Fórum Regional do Imbui	Total
Café (kg)	342	80	15	120	120	10	677
Açúcar (kg)	460	120	30	220	220	20	1.050
Leite Pó (kg)	150	0	0	68	0	0	218
Lanche	1.056	0	0	0	0	0	1.056
Refeições	300	0	0	0	0	0	300





Suco e Água de Coco (Copo 300 ml)	3300	0	0	0	0	0	3300
Garrafas térmicas produzidas*	575/dia	80/dia	25/dia	140/dia	140/dia	15/dia	975/dia

*Produtos acondicionados nas garrafas térmicas: café preto com e sem açúcar e água quente.

1.3 Relações de exemplos do que é servido a título de Lanches e Suco:

– Salgados feitos ao forno a exemplo de empada, pastel, torta salgada, quibe, bolo, sequilho, sanduíche e pão.

– Frutas: mamão, abacaxi, manga, melancia.

– Pão delícia, sanduíches com frios (queijo, presunto, etc)

– São servidos aproximadamente 48 unidades/dia de lanche o que equivale a aproximadamente 1.056 unidades/mês.

– As frutas são servidas cortadas em pratos sendo aproximadamente 48 unidades/dia, o que é equivalente a 1.056 unidades/mês.

– Os sucos são servidos em copos de 300 ml, nos sabores Laranja (da fruta) e Lima (da fruta), sendo também servido água de coco.

– Os sucos de laranja, lima e a água de coco são servidos aproximadamente 150 copos/dia o que é equivalente a 3300 copos/mês.

1.4 Distribuições dos equipamentos nas Unidades atendidas:

Item	Varas Criminas Sussuarana	NA J	Fórum Ruy Barbosa	Prédio Anexo	Tribunal de Justiça	Fórum Regional do Imbuí	UNICORP	Total
Quantidade de Copas	1	1	1	2	9	1	1	16
Cafeteira 25 l	1	1	0	1	5	0	0	8
Cafeteira 50 l	1	0	1	1	2	1	0	6
Máquina de café expresso	0	0	0	0	1	0	0	1
Liquidificador	1	0	1	0	4	1	1	8
Refrigerador	1	2	1	2	12	1	0	19





Freezer Horizontal	0	0	0	0	2	0	0	2
Fogão 6 bocas	0	0	0	0	1	0	0	1
Fogão 4 bocas	1	1	1	0	2	1	1	7
Forno Micro-ondas	1	1	1	1	4	1	1	10
Extrator de suco	0	0	0	0	5	0	0	5
Forno Elétrico	0	0	0	0	2	0	0	2

1.5 Distribuições de equipamentos na estrutura de trabalho no Tribunal de Justiça (onde se concentra maior demanda do objeto licitado):

Item	Tribunal de Justiça								Total
	Anexo 2	Térreo TJ	1ª Andar	2ª Andar	3º Andar Anexo 1	3ª Andar Pequena	3ª Andar Grande	Presidência	
Cafeteira 25 L	1	1	0	1	1	1	1	0	6
Cafeteira 50L	1	1	0	0	0	0	0	0	2
Máquina de café expresso	0	0	0	0	0	0	1	1	2
Liquidificador	0	1	0	0	0	1	1	1	4
Refrigerador	2	2	1	1	1	1	4	1	13
Freezer Horizontal	0	1	0	0	0	0	1	0	2
Fogão-6 bocas	0	1	0	0	0	0	0	0	1
Fogão-4 bocas	0	1	0	0	0	0	0	1	2
Forno Micro-ondas	1	1	0	0	0	0	0	1	3
Extrator de suco	0	0	1	0	1	1	1	1	5
Forno Elétrico	0	0	0	0	0	0	1	1	2





ANEXO III

Tabela de Locais, Contatos para Vitoria e Horário de Funcionamento

COMARCA	LOCAL	ENDEREÇO EM SALVADOR	CONTA-TO	TELEFO-NE	HORÁ-RIO	FUNCIONA-MENTO
---------	-------	----------------------	----------	-----------	----------	----------------

COMARCA	LOCAL	ENDEREÇO EM SALVADOR	CONTA-TO	TELEFO-NE	HORÁ-RIO	FUNCIONA-MENTO
Salvador	Tribunal de Justiça – Anexo 01 e 02.	5ª Avenida do CAB n ° 560	Coord.de Serviços Auxiliares	(71)3372-1655/ 1654/ 1780/ 1695	08:00 às 18:00	08:00 às 18:00
	Varas Crimi-nais Sus-suarana	Av. Ulysses Guimarães n ° 690				
	NAJ	Rua Dr. J. J. Seabra n ° 111 - Shopping Baixa dos Sapateiros				
	Fórum Ruy Bar-bosa	Praça D. Pedro II s/n - Campo da Pólvora				
	Fórum Regional do Imbui	Av. Luis Viana Filho, Lot.Rio das Pedras Quadra 01, Lote 01 a 10 - Imbui				
	UNI-CORP	R. Rio São Francisco, 1 - Monte Serrat, Salvador - BA, 40425-060				





ANEXO IV
Lista de Imperfeições

(QUE SERÁ PREENCHIDA PELO CONTRATANTE, MENSALMENTE)

Unidade: _____

Mês/Ano da verificação: ____ / ____

1 – Falta de zelo no armazenamento e conservação dos alimentos e bebidas;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

2 – Imperícia no manuseio de alimentos e bebidas;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

3 – Falta de material de limpeza nas copas;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

4 – Falta de zelo com os equipamentos e utensílios;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética





5 – Inobservância da frequência de atividades;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

6 – Uniforme fora do padrão rasgado ou sujo;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

7 – Falta de uniforme.

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

TOTAL DE OCORRÊNCIAS DESTE RELATÓRIO

Imperfeição	1	2	3	4	5	6	7
Total de Ocorrências							

Instruções:

– Preencher cada um dos 7 (sete) itens de avaliação de imperfeições, totalizando as ocorrências no mês de referência e indicando sinteticamente o dia e o fato gerador na tabela existente em cada item.

– Repassar o total de ocorrências por item avaliado na tabela consolidadora do Total de Ocorrências deste Relatório.





ANEXO V

Tabela de Imperfeições e Efeitos Remuneratórios

Índice de Imperfeições

2. Falta de zelo no armazenamento e conservação dos alimentos e bebidas;
3. Imperícia no manuseio de alimentos e bebidas;
4. Falta de material de limpeza nas copas;
5. Falta de zelo com os equipamentos e utensílios;
6. Inobservância da frequência de atividades;
7. Uniforme fora do padrão rasgado ou sujo;
8. Falta de uniforme.

Tabela de Imperfeições

Imperfeição	1	2	3	4	5	6	7
Total de Ocorrências Unidade X							
Total de Ocorrências Unidade Y							
...							
TOTAL							
TOLERÂNCIA (-)	1	1	2	2	2	2	2
EXCESSO IMPER- FEIÇÕES (=)							
MULTIPLICADOR (X)	10	8	6	6	4	4	2
NUMERO CORRI- GIDO							

SOMATÓRIO DOS NÚMEROS CORRIGIDOS: _____

FATOR DE ACEITAÇÃO e EFEITOS REMUNERATÓRIOS:

Faixa de 01 a 25: 95% do preço

Faixa de 26 a 50: 90% do preço

Faixa de 51 a 75: 85% do preço

Faixa de mais de 76: 80% do preço + outras cominações.





*Caso o número corrigido seja 0 (zero) a Contratada receberá o valor integral do preço.
Imperfeições: refere-se aos itens avaliados nas listagens de imperfeições;

Total de ocorrências por unidade: quantidade de imperfeições transportadas da “tabela de ocorrências” referente a cada unidade;

Total: somatório por ocorrências das unidades pelo período de avaliação;

Tolerância: quantidade máxima de ocorrências mensais permitidas;

Excesso de imperfeições: Quantidade excedente da tolerância;

Multiplicador: Fator que será multiplicado pelo excesso de imperfeições consistindo na graduação das imperfeições;

Número Corrigido: quantidade de imperfeições que será aplicado conforme a faixa da tabela de “Efeitos Remuneratórios”

*Instruções para aplicação desta tabela:

As listas com indicações das imperfeições identificadas, por unidade, contemplando todas as unidades cobertas por este contrato, serão inseridas na tabela acima, de modo que cada unidade fornecerá dados para o preenchimento das respectivas linhas inteiras, que contemplam as 7 (sete) hipóteses de verificação técnica dos serviços;

Após este preenchimento, todas as ocorrências serão somadas na linha TOTAL por tipo de infração, correspondendo a cada uma das 7 (sete) colunas;

A seguir, do valor totalizado por coluna de verificação qualitativa será deduzido o respectivo valor da TOLERÂNCIA prevista/admitida (por coluna), obtendo-se o valor referente, EXCESSO DE IMPERFEIÇÕES, por imperfeição;

Em seguida, cada valor de excesso de imperfeições será multiplicado pelo MULTIPLICADOR indicado em cada coluna, obtendo-se, pois, o NÚMERO CORRIGIDO por tipo de apontamento, cada um dos 7 (sete);

Por final, será somada toda a linha com os números corrigidos, obtendo-se um número final que indicará a faixa correspondente dos serviços prestados naquele mês quanto ao seu FATOR DE ACEITAÇÃO.

O percentual do FATOR DE ACEITAÇÃO, será aplicado diretamente sobre o preço constante no contrato de modo a determinar o exato valor devido pelos serviços prestados e avaliados.

*Não serão considerados valores negativos, que deverão ser lançados na tabela com valor 0 (zero).





ANEXO VI
MODELO DE PROPOSTAS DE PREÇOS

TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DA BAHIA			
Nome Fantasia:			
Razão Social:			
CNPJ: Inscrição Estadual:			
Endereço: Cidade:			
Estado: CEP: Telefone: Fax:			
Especificação da Prestação de Serviço	Qt. Pessoal	Preço mensal	Preço Total
Copeiragem pelo prazo de 12 (doze) meses			

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL
CNPJ
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL
E ASSINATURA





ANEXO VII

MODELO DE PLANILHA DESCRITIVA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS CRITÉRIOS DE PREENCHIMENTO DA PLANILHA.

Esta planilha deverá ser preenchida por todos os licitantes e tem a finalidade de permitir o julgamento objetivo das propostas por parte do **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DA BAHIA**, possibilitando avaliar a forma de realizar e quantificar o preço dos serviços ofertados, devendo ser observado o que se segue:

- 1) A precificação do item Recursos Humanos, respectivos provisionamentos e demais variáveis têm como base as médias do IBGE, por exemplo, para rotatividade, faltas, entre outros.
- 2) O valor dos Encargos Sociais deverá respeitar as peculiaridades das condições trabalhistas, previdenciárias e tributárias de cada licitante, não se aplicando um percentual fixo para todos.
- 3) Poderá, contudo, o **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DA BAHIA** solicitar esclarecimentos sobre as relações trabalhistas, respectivo enquadramento sindical e fiscal para efeito de verificação do preço e compreensão dos critérios utilizados no preenchimento da planilha.
- 4) A Taxa de Administração deverá representar o valor da administração indireta para a realização dos serviços e não percentual sobre as despesas relativas a bens adquiridos pelo licitante.
- 5) Poderá, contudo, o **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DA BAHIA** solicitar esclarecimento e respectiva comprovação do montante da Taxa de Administração e critérios de sua quantificação.
- 6) O licitante deverá informar a quantificação dos recursos empregados, inclusive humanos, para aferição da exequibilidade da prestação dos serviços devendo apresentar mais de uma planilha demonstrativa de custos quando utilizar empregados em diferentes condições de contratação, que tenham impactos diferenciados de preços.





VALOR DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Planilha para Cálculo de Custo da Prestação de Serviços, compreendendo: RH, materiais, equipamentos, insumos, tributos e previdência, entre outros. Deve o licitante identificar: se empregados são horistas ou mensalistas, bem como sua atividade preponderante – para aferição da convenção ou dissídio coletivo correto.

REMUNERAÇÃO

DESCRIÇÃO	VALOR
Salário mês em R\$	R\$ -
Número de empregados com a mesma remuneração	0
I - Total da Remuneração	RS -

Grupo "A" - Encargos Sociais		
DESCRIÇÃO	PERCENTUAL	VALOR
FGTS	8,00%	RS -
INSS	20,00%	RS -
SESC	1,50%	RS -
SENAC	1,00%	RS -
SEBRAE	0,60%	RS -
INCRA	0,20%	RS -
SALARIO EDUCAÇÃO	2,50%	RS -
Seguro Adidente do Trabalho / RAT (0,5000 a 6,000%)	3,00%	RS -
II - Total do Grupo "A" - Encargos Sociais	36,80%	RS -

Grupo "B" - PROVISIONAMENTOS Relativos a Frequencia.(OBS: Não há interferência pela opção tributária da empresa)		
DESCRIÇÃO	PERCENTUAL	VALOR
13º Salário	8,33%	RS -
Férias	8,33%	RS -
Abono de Férias	2,78%	RS -
III - Total do Grupo "B" - PROVISIONAMENTO Relativos a Frequencia	19,44%	RS -

Grupo "C" - PROVISIONAMENTOS sobre indenizações.(OBS: Não há interferência pela opção tributária da empresa)		
DESCRIÇÃO	PERCENTUAL	VALOR
Aviso Prévio Indenizado	4,20%	RS -
Indenização adicional	0,08%	RS -
FGTS nas indenizações sem justa causa, inclui o FGTS sobre o aviso previo	3,20%	RS -
IV - Total do Grupo "C" - PROVISIONAMENTO sobre indenizações	7,48%	RS -

Grupo "D" - Encargos Sociais do Grupo "A" sobre o Grupo "B"(OBS: Aplicar os percentuais sobre o valor apurado no Grupo "B")		
DESCRIÇÃO	PERCENTUAL	VALOR
FGTS	8,00%	RS -
INSS	20,00%	RS -
SESC	1,50%	RS -
SENAC	1,00%	RS -
SEBRAE	0,60%	RS -
INCRA	0,20%	RS -
SALARIO EDUCAÇÃO	2,50%	RS -
Seguro Adidente do Trabalho / RAT (0,5000 a 6,000%)	3,00%	RS -
V - Total do Grupo "D" - Encargos Sociais do Grupo "A" sobre o Grupo "B"	36,80%	RS -
VI - Total de I a V		RS -

