



★ PEDIDO DE ESCLARECIMENTO PE 90138/2025 - COZINHEIRAS

De: Licitacoes - Imap

Para: pregaoeletronico2@lages.sc.gov.br

Cópia:

Cópia oculta:

Assunto: PEDIDO DE ESCLARECIMENTO PE 90138/2025 - COZINHEIRAS

Enviada em: 28/04/2026 | 08:59

Recebida em: 28/04/2026 | 08:59

image001.png 9.08 KB

Prezados,

Esperamos que esta mensagem os encontre bem.

Considerando o interesse desta empresa em participar do presente certame e visando a adequada elaboração da proposta comercial e da planilha de formação de custos, solicitamos, por gentileza, os seguintes esclarecimentos acerca do Edital e de seus anexos.

1. Situação Atual da Prestação dos Serviços

1.1 Os serviços objeto da contratação são atualmente executados por empresa terceirizada? Em caso positivo, solicitamos informar o nome da empresa atualmente contratada.

1.2 Qual a data prevista para início da execução contratual?

1.3 Haverá período de transição operacional entre a empresa atualmente contratada e a futura contratada?

2. Locais de Execução dos Serviços

2.1 Solicita-se informar os endereços completos das unidades onde os serviços serão executados.

2.2 Os locais de prestação dos serviços possuem acesso facilitado por transporte coletivo urbano?

2.3 Todas as unidades possuem estrutura de cozinha própria?

2.4 Caso existam múltiplas unidades, solicitamos informar a distribuição dos postos por unidade.

3. Jornada de Trabalho e Operação

3.1 Haverá necessidade de execução de atividades em período noturno?

3.2 Haverá necessidade de cobertura dos postos em feriados ou pontos facultativos?

3.3 Existe previsão de realização de horas extras durante a vigência contratual? Em caso positivo, informar o procedimento de autorização e ressarcimento.

3.4 Haverá períodos de recesso institucional (ex.: recesso escolar ou administrativo)? Em caso positivo, como ocorrerá a execução dos serviços e o faturamento nesse período?

3.5 Durante períodos de recesso ou férias institucionais, os colaboradores permanecerão alocados ou haverá suspensão/redução da demanda?

4. Supervisão Operacional

4.1 Há necessidade de designação de supervisor ou encarregado para acompanhamento das atividades?

4.2 Em caso positivo, informar se o profissional ficará alocado em posto fixo ou se atuará de forma itinerante entre as unidades.

4.3 Caso haja deslocamento entre unidades, informar a frequência estimada das visitas.

5. Condições de Trabalho e Saúde Ocupacional

5.1 Quais os riscos ocupacionais identificados para as atividades objeto da contratação?

5.2 Há previsão de pagamento de adicional de insalubridade ou periculosidade para algum dos postos de trabalho? Em caso positivo, informar o respectivo grau.

5.3 Considerando as atividades em ambiente de cozinha e preparo de alimentos, foi considerada a incidência de adicional de insalubridade decorrente da exposição a altas temperaturas?

5.4 Há incidência de algum adicional específico, gratificação de função ou adicional de risco aplicável às atividades contratadas?

5.5 Há exigência de exames admissionais ou periódicos adicionais além daqueles previstos nas Normas Reguladoras do Ministério do Trabalho?

5.6 Há exigência de exames específicos relacionados à manipulação de alimentos (ex.: exames laboratoriais ou sanitários)?

6. Uniformes, EPIs e Equipamentos

6.1 A contratada deverá fornecer uniformes aos colaboradores?

6.2 Qual a periodicidade prevista para substituição dos uniformes durante a vigência contratual?

6.3 A contratada deverá fornecer Equipamentos de Proteção Individual – EPIs? Em caso positivo, solicitamos especificar quais equipamentos deverão ser fornecidos (ex.: avental térmico, luvas térmicas, touca, calçado antiderrapante, entre outros).

6.4 Há exigência de uniformes específicos para manipulação de alimentos conforme normas sanitárias?

6.5 Existe local apropriado para higienização e guarda dos uniformes?

7. Controle de Frequência

7.1 O controle de jornada dos colaboradores poderá ser realizado por meio de sistema eletrônico ou aplicativo de registro de ponto?

8. Informações Tributárias e Financeiras

8.1 Qual a alíquota de ISS aplicável ao(s) município(s) onde os serviços serão executados?

8.2 Qual o valor atual da tarifa de Vale Transporte vigente no(s) município(s) de execução dos serviços?

8.3 Haverá retenção contratual por meio de Conta-Depósito Vinculada ou mecanismo de Fato Gerador?

8.4 Haverá retenções específicas relacionadas a encargos trabalhistas ou previdenciários?

9. Estrutura das Cozinhas e Operação

9.1 A estrutura física das cozinhas, equipamentos e utensílios necessários à execução das atividades serão fornecidos pela contratante ou pela contratada?

9.2 Caso sejam fornecidos pela contratante, solicitamos informar os principais equipamentos disponíveis (ex.: fogões industriais, fornos, câmaras frias, freezers, caldeirões, fritadeiras industriais, entre outros).

9.3 Existe inventário dos equipamentos disponíveis nas unidades?

9.4 Haverá responsabilidade da contratada pela manutenção preventiva ou corretiva dos equipamentos?

9.5 Existe estrutura de armazenamento para alimentos (câmaras frias, despensas ou depósitos)?

9.6 Haverá necessidade de transporte de alimentos entre unidades?

10. Produção e Distribuição de Refeições

10.1 Haverá necessidade de preparo completo das refeições no local ou apenas finalização/distribuição?

10.2 Qual o volume médio estimado de refeições preparadas ou distribuídas por dia?

10.3 Qual o número aproximado de usuários atendidos diariamente?

10.4 A contratada será responsável apenas pela mão de obra ou também pelo fornecimento de gêneros alimentícios?

10.5 Caso os alimentos sejam fornecidos pela contratante, quem será responsável pelo recebimento, armazenamento e controle de estoque?

10.6 Haverá necessidade de porcionamento ou distribuição direta das refeições aos usuários?

10.7 Há necessidade de higienização de utensílios e equipamentos utilizados na preparação das refeições?

10.8 Há necessidade de higienização do ambiente da cozinha e áreas de preparo?

11. Operação de Caldeira

11.1 Haverá operação de caldeira no escopo das atividades?

11.2 Em caso positivo, solicitamos informar o tipo de caldeira utilizada e suas características operacionais.

11.3 Qual a capacidade ou pressão de operação da caldeira?

11.4 A operação da caldeira exigirá certificação específica conforme NR-13?

11.5 Há previsão de adicional de insalubridade ou periculosidade para o operador de caldeira?

11.6 A manutenção da caldeira será de responsabilidade da contratante ou da contratada?

12. Estrutura de Apoio aos Colaboradores

12.1 Nos locais de prestação dos serviços haverá espaço destinado à guarda de pertences dos colaboradores?

12.2 Há local apropriado para realização de refeições pelos colaboradores, com disponibilidade de micro-ondas, refrigerador ou estrutura similar?

12.3 Há vestiários ou áreas destinadas à troca de uniformes?

13. Treinamentos e Capacitação

13.1 Há necessidade de treinamentos específicos para execução das atividades previstas no contrato?

13.2 Em caso positivo:

- Será exigida certificação ou comprovação formal do treinamento?
- Os treinamentos poderão ser realizados durante a jornada de trabalho ou deverão ser provisionados como horas extras?

13.3 Há exigência de capacitação específica em boas práticas de manipulação de alimentos?

Desde já agradecemos a atenção dispensada e permanecemos no aguardo dos esclarecimentos para adequada elaboração de nossa proposta.

Atenciosamente,

Stephany Oliveira

Setor Comercial & Licitações

41 99968-7562 / 41 3040-4660

Avenida Senador Souza Naves, 1788 Cristo Rei

80.050-152- Curitiba - Paraná

www.planservicos.com.br

