

QUESTIONAMENTO nº 03 PE nº 012/2026 – 10-02-2026

OBJETO: *Contratação, via Sistema de Registro de Preços, de empresa especializada na prestação de serviços Terceirizados de Copa e Cozinha, necessário ao atendimento da demanda das diversas Unidades da Administração Pública Estadual localizadas em Salvador e na Região Metropolitana.*

PERG. 01 – Da Jornada de Trabalho e Intervalo Intraornada:

Os postos de trabalho com carga horária de 84 horas (diurna ou noturna), haverá a fruição efetiva do intervalo para repouso e alimentação ou se a referida intraornada deverá ser obrigatoriamente indenizada pela Contratada? Em sendo o caso de indenização, tal rubrica deverá constar expressamente na planilha de composição de custos e formação de preços?

RESP. 01 – Esta decisão é de cunho gerencial da empresa, não devendo haver interrupção do serviço contratado. O licitante deverá atentar-se ao quanto previsto nas legislações trabalhista, previdenciária e tributária. Ademais, quanto às dúvidas inerentes a intraornada deverá o licitante observar o quanto previsto na legislação trabalhista.

PERG. 02 - II. Dos Encargos Sociais e Trabalhistas:

No que concerne à elaboração da proposta orçamentária, solicita-se confirmação se as proponentes deverão adotar, estritamente, o percentual de 83,49% para os encargos previdenciários, trabalhistas e sociais, em observância ao previsto na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) da categoria profissional correlata, ou há liberdade para dimensionamento próprio desses índices?

RESP. 02 – Informamos que há liberdade para dimensionamento próprio desses índices. Registre-se, entretanto, que será necessário que, na formação da planilha descritiva de custos, o licitante atente para atender as legislações trabalhista, previdenciária e tributária.

PERG. 03 - III. Do Fornecimento de Insumos, Materiais e Equipamentos:

O item 5.3.1 do Rito Procedimental, em consonância com o item 5.3 do Termo de Referência, impõe à futura Contratada a obrigação de disponibilizar todos os materiais, equipamentos e utensílios necessários à perfeita execução do objeto. Todavia, observa-se a ausência de anexo ou memorial descritivo que especifique a natureza e o quantitativo mínimo de tais insumos. Diante da omissão, requer-se esclarecer:

1. Subsiste a necessidade de as proponentes contemplarem custos com insumos em suas planilhas? Em caso positivo, solicito a disponibilização da relação detalhada de materiais e equipamentos a fim de garantir a objetividade e a isonomia na formulação das propostas.
2. Na hipótese de o Projeto Básico não demandar a utilização de insumos específicos, é facultado à proponente excluir tais itens de sua planilha de custos, em conformidade com a ressalva prevista no subitem 5.3.2 do Edital, sem que tal medida importe em desclassificação do certame?

RESP. 3.1 – Inicialmente, insta registrar que o licitante deverá observar a Instrução Normativa nº 006/2026, publicada no DOE de 06-01-2026, na qual informa detalhadamente os Serviços Terceirizados Copa e Cozinha a serem executados nos prédios públicos.

No que se referem aos materiais, equipamentos e utensílios questionados, informamos que, em se tratando de serviços de COPA e COZINHA, **o licitante deverá cotar o custo de “uniformes/EPI’s**, sendo que os mesmos tratam-se de itens gerenciáveis pela empresa, sendo de responsabilidade da empresa garantir o fornecimento destes, de forma a assegurar a perfeita execução do objeto. Registre-se, ainda, que em se tratando de itens gerenciáveis, não cabe à Administração listar / limitar o uso dos materiais, ficando ao alvedrio da contratada, considerando sua expertise mercadológica, na melhor utilização dos mesmos, desde que preste o serviço com excelência.

Saliente-se que, caso a Administração entenda que o custo apresentado pelos referidos materiais / “uniformes/EPI’s” indique uma suposta inexequibilidade, o pregoeiro poderá realizar diligências ao licitante de forma a comprovar o custo indicado.

RESP. 3.2 - Vide resposta anterior.

Adriano Menezes

Pregoeiro PE nº 012/2026