

## COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

## **ESCLARECIMENTOS – 1 (13/02/2017)**

Seguem respostas aos questionamentos que foram postulados, referente ao Edital do Pregão Eletrônico nº. 11/2017:

## **QUESTIONAMENTO - 1:**

# I. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA. APRESENTAÇÃO DE ALVARÁ SANITÁRIO DO HOTEL - LOCAL ONDE OS ALIMENTOS SERÃO SERVIDOS

- 01. O Decreto 6.951, de 10/05/2002, do Município de Natal, que aprova norma técnica especial que regulamenta o funcionamento dos hotéis, motéis e similares, estabelece a exigência de alvará sanitário pelo estabelecimento hoteleiro, dispondo:
  - "1 Objetivo Geral: Esta Norma Técnica Especial tem por objetivo estabelecer critérios para o funcionamento de hotéis, motéis e similares.

(...)

5 – Licenciamento: Para iniciar o funcionamento, o responsável pelo estabelecimento deverá requerer junto ao órgão competente de Vigilância Sanitária, anualmente, a licença sanitária (alvará), devendo para tanto apresentar os documentos abaixo relacionados.

(...)

5.2 – A licença será concedida após visita de inspeção sanitária, quando não constar irregularidades na legislação sanitária vigente.

 $(\ldots)$ 

13 – No estabelecimento em que houver manipulação, preparo, acondicionamento, armazenamento, conservação, comercialização e consumo de alimentos, obedecerá às normas técnicas e regulamentares em vigor".



- O2. Sendo assim, para a contratação de empresas que forneçam alimentação/refeições, é imprescindível que se exija o alvará sanitário, expedido pela Vigilância Sanitária COVISA, correspondente ao estabelecimento onde ocorrerá o evento, uma vez que o mencionado documento atesta a estrutura e demais condições de higiene do ambiente onde será elaborada e fornecida a alimentação, e são exigências que decorrem de lei, e não podem ser desprezadas.
- O3. É importante ressaltar que a realização de evento em empresa sem Alvará Sanitário pode colocar em risco a realização do evento, caso haja qualquer denúncia ou fiscalização pelo referido Conselho ou pela Vigilância Sanitária, ocasionando, por via reflexa, prejuízos à Administração Pública.
- 04. Deste modo, é imperativo que sejam fornecidos <u>não</u> pela empresa licitante, mas, **sim**, pelo Hotel o Alvará Sanitário, ou seja, o documento hábil a que demonstrar a sua capacidade para servir, manipular, preparar, armazenar e acondicionar os alimentos.
- 05. Realizadas essas considerações, resta a esclarecer se o item **14.3.6**, do edital debatido, refere-se ao local onde o evento será realizado e onde serão fornecidas as refeições, o que seria o correto, ou da licitante (Organizadora do Evento), que tão somente realizará a execução indireta do objeto contratado, bem como para, em sendo com relação ao hotel, sugerir que os itens **14.3.6** e **15.3** passem a ter as seguintes redações, respectivamente:
  - 14.3.6 Alvará ou autorização, emitida pela Vigilância Sanitária, do hotel onde ocorrerá o evento, onde conste autorização para fornecimento de alimentos.
  - 15.3. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome do licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ, exceto quanto aos documentos exigidos do hotel onde será realizado o evento.



### **QUESTIONAMENTOS - 2:**

O item 14.3.6 do Pregão Eletrônico 11/2017 referente a HABILITAÇÃO exige alvará ou autorização emitida pela Vigilância Sanitária, sendo o objeto do pregão hospedagem, locação de espaços, infraestrutura além da alimentação. O alvará solicitado se destina a empresas que trabalham de forma direta com alimentos e nós como agencia de eventos não temos o mesmo. Não seria viável separar o lote de alimentação para exigir o alvará, já que ele é de uso exclusivo de quem trabalha com alimentação?

Podemos apresentar esse alvará sendo da empresa subcontratada para alimentação?

**RESPOSTA AOS QUESTIONAMENTOS 1 E 2**: O alvará ou autorização, emitida pela Vigilância Sanitária, é do local onde ocorrerá o evento ou empresa que fornecer a alimentação.

#### **OUESTIONAMENTO – 3:**

Referente Edital 11/2017 - Item 4.3 - Infraestrutura - item 4.3.1 - Auditório - do TR, onde fala.....iluminação; cadeiras especificamente em formato escolar para acomodar 300 pessoas;......

Solicito esclarecer o que entende-se como formato escolar, seria cadeiras individuais com apoio de braço pra escrever (universitário) ou cadeiras pra sentar com pranchões para escrever?

## **RESPOSTA AO QUESTIONAMENTO - 3:** Formato escolar só tem um.

#### **QUESTIONAMENTO – 4:**

#### Infraestrutura

## 4.3.8.4 Jantar institucional

Dia 6/4: das 20h às 24h

Jantar com cardápio para 300 pessoas sentadas, com contratação de atração cultural realizado em ambiente privativo, com montagem de som e espaço para dançar. Decoração, equipamentos, montagem e manutenção de som e demais itens também devem ser providenciados pela Contratada. O cardápio deverá ser definido juntamente com a Contratada, mediante aprovação da organização do evento.

### Na planilha Alimentação

Item 6: Jantar Institucional para 300 pessoas Valor R\$ 26.125,64

**RESPOSTA AO QUESTIONAMENTO - 4:** Todas as despesas estão incluídas nesse valor.

Reni Fernandes Presidente da CPL