



FACULDADE DE DIREITO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Autarquia Municipal

São Bernardo do Campo, 28 de janeiro de 2019.

Prezados Senhores,

Ref.: Pregão Presencial nº 37/2018. Objeto: Permissão de uso para exploração comercial de área destinada à cantina na Faculdade de Direito de São Bernardo do Campo.

Em resposta ao pedido de esclarecimento formulado por e-mail pela SABIC COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI – EPP, inscrita no CNPJ sob o nº 04.762.458/0001-39.

PERGUNTA:

A capacitação (curso de boas práticas) poderá ser feita pelo dono após a habilitação? Após ganhar a licitação, poderá contratar um nutricionista sem antes esse profissional ter sido indicado?

RESPOSTA:

Conforme o Edital de Pregão Presencial nº 37/2018:

"5. DO ENVELOPE "B" – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

(...)

5.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

(...)

5.4.3. A licitante deverá indicar 1 (um) responsável técnico que seja habilitado para o exercício das funções relativas ao objeto da permissão de uso, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos; alternativamente, a licitante poderá indicar como responsável o proprietário do estabelecimento ou funcionário capacitado, desde que este trabalhe efetivamente no local, acompanhe integralmente o processo de produção e implemente os parâmetros e critérios estabelecidos no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação aprovado pela Portaria CVS 5/2013 e possua curso de capacitação em Boas Práticas oferecido por instituição de ensino ou qualificação profissional ou pela vigilância sanitária, nos termos do artigo 17 do referido Regulamento, a ser concluído e comprovado até a data de início das atividades da cantina;"

Portanto, é necessário que a licitante vencedora indique no dia da sessão pública: o responsável técnico habilitado, ou que a licitante indique como responsável o proprietário



FACULDADE DE DIREITO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Autarquia Municipal

do estabelecimento ou funcionário capacitado e que implemente os parâmetros e critérios estabelecidos no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação, exibindo a respectiva documentação pertinente dentre os documentos de habilitação.

Michelle H. A. de Mello
Pregoeira

Caroline R. da Silva
Pregoeira