

## CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2022 PROCESSO ADMINISTRATIVO DE COMPRAS Nº 149231

Chamada Pública nº 002/2022 para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, com dispensa de licitação, com fulcro no art. 17 da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, no art. 17 do Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012, e na Resolução GGPAA nº 84, publicada no DOU de 10 de agosto de 2020.

O Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA), pessoa jurídica de direito público, com sede à - Rua Ramiro Barcelos, 2350 – Porto Alegre – RS, inscrita no CNPJ sob o nº 87.020.517/0001-20, representado neste ato pela Diretora-Presidente Profª. Drª. Nadine Oliveira Clausell, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 17, da Lei 12.512/2011, e na Resolução GGPAA nº 84/2020, vem realizar Chamada Pública para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições do Art. 3º da Lei nº 11.326/2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, com dispensa de licitação. **Os interessados deverão encaminhar a documentação para Habilitação e Proposta de Venda até o dia 15/06/2022, às 17:00 horas, para o e-mail: [licitacoes@hcpa.edu.br](mailto:licitacoes@hcpa.edu.br).**

### 1. OBJETO

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a de aquisição de alimentos de agricultores familiares – CEREAIS, FRUTAS, MEL E OVO, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

1.2

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço Unitário Admitido
1	ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO LONGO FINO TIPO 1 PACOTE COM 1KG embalagem deve apresentar o selo de certificação de produto orgânico junto ao Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento.	Kg	15.360	R\$ 6,18
2	ARROZ BRANCO AGULHA ORGÂNICO TIPO 1 PACOTE COM 1KG embalagem deve apresentar o selo de certificação de produto orgânico junto ao Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento	Kg	1.440	R\$ 5,55
3	ARROZ BRANCO AGULHA ORGÂNICO TIPO 1 PACOTE COM 5KG embalagem deve apresentar o selo de certificação de produto orgânico junto ao Ministério da Agricultura,	Kg	33.880	R\$ 5,30
4	ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO TIPO 1 embalagem com 1kg, deve apresentar o selo de certificação de produto orgânico junto ao Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento.	Kg	1.080	R\$ 5,70
5	FEIJOAO PRETO TIPO 1 PACOTE DE 1 KG Origem da agricultura familiar	Kg	20.100	R\$ 9,60
6	MAÇÃ NACIONAL "TIPO GALA", MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO textura e consistência de fruta fresca, peso médio de 120gr por unidade. produto oriundo da agricultura familiar	Kg	24.000	R\$ 7,50
7	MAÇÃ NACIONAL "TIPO FUJI", MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO textura e	Kg	28.800	R\$ 7,50

	consistência de fruta fresca, peso médio de 120gr por unidade. produto oriundo da agricultura familiar			
8	BANANA CATARINA OU PRATA ORGÂNICA MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO. textura e consistência de fruta fresca, peso médio de 100gr por unidade. Primeira qualidade. Produto oriundo da agricultura familiar.	<b>Kg</b>	<b>33.600</b>	<b>R\$ 4,80</b>
9	BANANA CATURRA ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR. MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO. textura e consistência de fruta fresca, peso médio de 120gr por unidade. Primeira qualidade.	<b>Kg</b>	<b>43.200</b>	<b>R\$ 4,20</b>
10	LARANJA PARA SUCO TIPO VALÊNCIA ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO. textura e consistência de fruta fresca, peso médio de 150gr por unidade.	<b>Kg</b>	<b>40.000</b>	<b>R\$ 3,80</b>
11	LARANJA TIPO "UMBIGO" ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR. MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO. textura e consistência de fruta fresca, peso médio de 200gr por unidade. produto	<b>Kg</b>	<b>8.000</b>	<b>R\$ 4,80</b>
12	PÊSSEGO TP CHIMARRITA OU CHIRIPÁ ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR Com polpa branca. MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO. textura e consistência de fruta fresca, peso médio de 140gr por unidade.	<b>Kg</b>	<b>10.000</b>	<b>R\$ 7,00</b>
13	MEL DE ABELHA PURO EMBALAGEM COM 1KG Origem da agricultura familiar	<b>Kg</b>	<b>80</b>	<b>R\$ 32,00</b>
14	OVO TIPO 1 MÉDIO, CASCA LIMPA E ISENTA DE RACHADURA Apresentação em embalagem plástica com 12 unidades ou bandeja plástica retornável com 30 unidades. Peso médio por ovo de 50gr.	<b>Dúzia</b>	<b>10.800</b>	<b>R\$ 8,00</b>

## 2. FONTE DE RECURSO

2.2 Recursos provenientes: Fonte: 6153 – Recursos Próprios.

## 3. PREÇO

3.3 A definição dos preços observou o art. 5º da Resolução GGPA n° 50, de 26/09/2012, através de pesquisa de mercado.

## 4. HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

4.1 A organização de agricultores familiares deverá apresentar em Envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

### I - os Beneficiários Fornecedores:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- b) Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

c) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na proposta de venda (Anexo II); e

d) Alvará de Saúde do município competente, constando o ramo de atividade. (Itens 1 À 13);

e) Alvará de Saúde do município competente, constando o ramo de atividade e cópia do registro do Sistema de Inspeção Municipal – S.I.M., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo Município onde realizará o comércio ou Sistema de Inspeção Estadual – C.I.S.P.O.A., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo Estado onde realizará o comércio ou Sistema de Inspeção Federal – S.I.F., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo País onde realizará o comércio. (Item 14);

## **II - as Organizações Fornecedoras:**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

b) Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

c) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

d) Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (Anexo III);

f) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (Anexo IV); e

g) Alvará de Saúde do município competente, constando o ramo de atividade. (Itens 1 À 13);

h) Alvará de Saúde do município competente, constando o ramo de atividade e cópia do registro do Sistema de Inspeção Municipal – S.I.M., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo Município onde realizará o comércio ou Sistema de Inspeção Estadual – C.I.S.P.O.A., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo Estado onde realizará o comércio ou Sistema de Inspeção Federal – S.I.F., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo País onde realizará o comércio. (Item 14);

4.2 Conjuntamente aos documentos acima, deve ser apresentada a Proposta de Venda.

## **5. CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS**

5.1. Serão habilitadas as propostas apresentadas que contemplem todos os documentos exigidos na Chamada Pública;

5.2. Após realizada a análise para habilitação dos participantes, as propostas de venda apresentadas serão classificadas conforme os seguintes critérios de seleção, **respeitando o Valor admitido para aquisição:**

I - agricultores familiares do município ou estado nesta ordem de prioridade;

II - comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;

III - assentamentos da reforma agrária;

IV - grupos de mulheres;

V - produção agroecológica ou orgânica.

§ 1º Em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre os beneficiários ou organizações finalistas.

5.3. As empresas serão convocadas para o sorteio público em dia, horário e local a ser divulgado quando da convocação.

5.4. A localização da entidade proponente será comprovada mediante informações cadastradas na Declaração de Aptidão do PRONAF – DAP apresentada.

## **6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

6.1. Após a fase de habilitação, a critério desta Administração, poderão ser solicitadas amostras dos produtos a serem adquiridos para a averiguação, devendo estes ser entregues no Serviço de Análise Técnica e de Suprimentos – Rua São Manoel, 603 (sala 007 – Subsolo) - Bairro Santa Cecília, Porto Alegre, RS.

6.2 O prazo para a entrega das amostras dos produtos para avaliação e seleção será de até 05 (cinco) dias úteis após sua solicitação pela Administração.

6.3 A critério desta Administração, os produtos a ser adquiridos, poderão ser submetidos a testes e avaliações que esta julgar necessários.

6.4 Para cada item deverá ser entregue 01 (uma) amostra, sendo facultado à empresa vencedora entregar duas amostras do produto ofertado, para no caso de uma não atender às exigências ou não passar nos testes durante a análise, a outra possa ser analisada.

6.5 A qualidade do(s) produto(s) apresentado(s) na amostra deve(m) ser idêntico(s) ao(s) que será(ão) efetivamente vendido(s) ao(s) órgão(s) participante(s).

6.6 Esta Administração justificará em termo circunstanciado o(s) motivo(s) pelo(s) qual(is) o(s) produto(s) apresentado(s) na amostra que for(em) rejeitado(s).

## **7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

7.1 Os alimentos adquiridos deverão ser entregues no Almoxarifado da Nutrição situado á Rua São Manoel, n.º 603, de acordo com os dias e horários estabelecidos no termo de referência no subtítulo: Horário de Recebimento de cada item.

## **8. PAGAMENTO**

8.1 O pagamento será realizado em até **dez (10) dias após a entrega das mercadorias**, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

## **9. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida no site: [www.hcpa.edu.br](http://www.hcpa.edu.br) - link: licitações; Editais – agricultura familiar.**

9.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

9.3. O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP por ano civil, por órgão comprador.

9.4. O limite de venda por organização fornecedora deverá respeitar o valor máximo de R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais) por DAP Pessoa Jurídica, por ano civil, por órgão comprador.

9.5.. Estarão impedidas de participar de qualquer fase da chamada pública as licitantes:

9.5.1. suspensas temporariamente pelo HCPA;

9.5.2. declaradas inidôneas pela União;

9.5.3. cujo administrador ou sócio detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital social seja diretor ou empregado do HCPA;

9.5.4. constituída por sócio de empresa que estiver suspensa, impedida ou declarada inidônea;

9.5.5. cujo administrador seja sócio de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea;

9.5.6. constituída por sócio que tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;

9.5.7. cujo administrador tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;

9.5.8. que tiver, nos seus quadros de diretoria, pessoa que participou, em razão de vínculo de mesma natureza, de empresa declarada inidônea.

9.5.9. que contrate o empregado ou dirigente do HCPA, como pessoa física, bem como à participação dele em procedimentos licitatórios, na condição de licitante;

9.5.10. que tenham relação de parentesco, até o terceiro grau civil, com:

a) dirigente do HCPA;

b) empregado do HCPA cujas atribuições envolvam a atuação na área responsável pela licitação ou contratação;

c) autoridade do ente público a que o HCPA está vinculada.

9.5.11. cujo proprietário, mesmo na condição de sócio, tenha terminado seu prazo de gestão ou rompido seu vínculo com o HCPA há menos de 6 (seis) meses.

Porto Alegre, 24 de maio de 2022.

MARCELO SILVEIRA DE CASTRO  
COORDENADOR DA COMISSÃO DE LICITAÇÕES

## TERMO DE REFERÊNCIA

### GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS:

**NORMAS PARA COMPRA, ENTREGA, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO, QUE DEVEM CONSTAR NO EDITAL:**

#### Documentação

Alvará de Saúde do município competente, constando o ramo de atividade.

Obs.: A distribuidora não poderá manipular nenhum tipo de alimento, somente poderá comprar e vender.

### NORMAS DE RECEBIMENTO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HCPA

#### Local de entrega

- Rua São Manuel 603, bairro Santa Cecília, Poa. As entregas serão feitas no almoxarifado da Nutrição de Nutrição e Dietética (SND). Poderão haver entregas nos prédios anexos novos do hospital.

#### Legislações observadas nas entregas:

- **RDC n.º 259, de 20 de setembro de 2002, que obriga a rotulagem de alimentos embalados.**
- **RDC n.º 26, de 2 de julho de 2015, que obriga a rotulagem de alimentos que causam alergias alimentares.**
- **Lei Federal 10.674, de 16 de maio de 2003, que obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten.**
- **RDC n.º 360, de 23 de dezembro de 2003, que obriga a Rotulagem Nutricional nos produtos alimentícios.**
- **RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**
- **Portaria nº 78/2009, que dispõe sobre a lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, definições para efeito desta Portaria, consideram-se as definições constantes na Resolução RDC nº 216/04.**
- **Selo de comprovação de produto orgânico, quando for o caso.**

#### Horário de recebimento:

O dia de entrega é definido pelo Serviço de Nutrição, sempre entre segunda e sexta, das **13h15 às 16h00**, salvo solicitações extras emergenciais, inventários ou devido a feriados. Não são recebidos gêneros fora do dia e horário combinado.

#### Programação de entrega:

Conforme programação informatizada, realizada pelo nutricionista na sistema GHUse do hospital. É responsabilidade da empresa observar programação de entrega e realizar sempre nas datas previstas. Poderão ocorrer alterações nas programações do sistema, conforme demandas de pacientes internados, com o devido comunicado ao fornecedor, por e-mail e/ou

telefone. **Será realizado um controle por parte do hospital dos atrasos e problemas nas entrega de cada fornecedor. Esse controle fará parte de um “ranking”, com pontuação esses resultados serão públicos .**

**Poderão haver entregas nos anexos novos do hospital.**

#### **Transporte:**

Veículos de transporte **exclusivos** para esta finalidade, completamente fechados e com certificado de vistoria. **Proibido o transporte de alimentos junto com outros insumos e /ou materiais.** O veículo deve ser limpo diariamente e possuir estrados para armazenamento das caixas, fardos ou latas (não podem estar diretamente no chão). Deve ser monitorada a limpeza diária, pela empresa através de planilha de controle mensal. **Controle que poderá ser solicitada pelo Técnico em Nutrição e Dietética (TND) no ato do recebimento.**

#### **Entregador:**

Uniformizados, camisa fechada, sem o peito aparente, sapato fechado, sem adornos (**relógio, piercing, pulseira, anel, brincos, etc.**), cabelo protegido (com touca descartável fornecida pelo serviço). **Sem barba e bigode.** Cada entrega deve ser descarregada por no mínimo dois funcionários, devido ao grande volume utilizado pelo HCPA.

#### **Atendimento:**

Será realizado por ordem de chegada, sendo necessário retirar a ficha de atendimento, respeitando a prioridade dos gêneros perecíveis. Só é permitido começar a descarregar, após a autorização da TND. Onde será conferido o pedido com a nota fiscal, conforme a solicitação da Nutricionista, não sendo possível realizar entregas adiantadas, sem autorização prévia.

#### **Embalagens:**

Devem ser limpas e íntegras. Os fardos, caixas e latas não podem estar amassados, furados, molhados e enferrujados. Sem umidade aparente, sujeiras e vestígios de insetos. Com rótulos legíveis de fabricação e validade, com todos os ingredientes, além de todos os dados, identificação da empresa e respeitando a Legislação. Todas as embalagens, para descarte deverão ser colocadas, de forma organizada, na lixeira do serviço pelo entregador da empresa.

#### **Armazenamento:**

Após a conferência das mercadorias, as mesmas devem ser levadas e guardadas, no local de armazenamento, conforme a orientação do TND ou Nutricionista. Devem ser colocadas, sempre respeitando o empilhamento correto, não podendo, ao guardar as mercadorias, encostar-se às paredes, no teto e no chão. Sempre sobre estrados, pallets e prateleiras. Carros de transporte utilizados devem ser recolocados no local indicado, após o uso, de forma organizada.

#### **Notas Fiscais:**

Devem vir com **códigos** em todos os produtos conforme lista do HCPA e com **o número da AF** (Autorização de Fornecimento), correspondente ao processo do produto. Não serão impressas notas fiscais e não serão recebidas por e-mail. Não serão recebidos gêneros sem nota fiscal.

### **Conferência da qualidade dos produtos**

- Verificação da integridade das embalagens.
- Verificação da data de fabricação e validade.
- Validade deve ser superior a **SEIS** meses, contando a partir da data de recebimento.
- Marca do produto conforme contrato vigente. Não serão aceitas marcas diferentes do contrato.

### **Rotulagem de Alimentos:**

- **RDC n.º 259, de 20 de setembro de 2002, que obriga a rotulagem de alimentos embalados.**
- **RDC n.º 26, de 2 de julho de 2015, que obriga a rotulagem de alimentos que causam alergias alimentares.**
- **Lei Federal 10.674, de 16 de maio de 2003, que obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten.**
- **RDC n.º 360, de 23 de dezembro de 2003, que obriga a Rotulagem Nutricional nos produtos alimentícios.**

### **Quebra de qualidade e punições:**

Produtos em não conformidade, de acordo com os itens acima, serão devolvidos para troca no ato, na próxima entrega, assim que percebido para troca em 48 horas, conforme solicitação do Serviço de Nutrição. Ou será realizada nota de devolução, conforme solicitação do Serviço de Nutrição. Se necessário nota de devolução, fornecedor deverá aguardar o setor Contabilidade realizar a nota de devolução. Havendo QUALQUER problema relacionado às **normas de recebimento**, o Nutricionista fará a ocorrência oficial para a empresa, por e-mail. Persistindo, a cada três ocorrência será emitida uma advertência ao fornecedor. Em caso de três advertências, o fornecedor será suspenso imediatamente e por mais um ano, ficando impedido de participar de um novo processo licitatório por um ano. E o próximo colocado, no processo atual será chamado, imediatamente para assumir o abastecimento.

***Ficando a critério do Serviço de Nutrição e Dietética do HCPA, a emissão de Parecer Desfavorável (PD), caso a qualidade do alimento comprometa a saúde humana. Podendo ser chamado, a qualquer tempo, o próximo colocado do processo licitatório.***

### **Visita técnica**

***Poderá ser feita visita técnica ao estabelecimento, vencedor da licitação, sem agendamento prévio.***

### **GÊNEROS PERECÍVEIS: VEGETAIS IN NATURA**

**NORMAS PARA COMPRA, ENTREGA, RASTREABILIDADE, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO, DEVEM CONSTAR NO EDITAL:**

### **Documentação:**

- *Alvará de Saúde do município competente, constando o ramo de atividade.*



**Comprovação na entrega do produto, conforme a Legislação:**

- *Apresentar comprovação de cumprimento da Instrução Normativa Conjunta (INC) entre a ANVISA e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), INC nº 02/2018. Que dispõe sobre RASTREABILIDADE, com o objetivo de estabelecer, um mecanismo para monitoramento e controle de resíduos de agrotóxicos em vegetais frescos. Deverá ser feita via documento (enviado por e-mail) ou na nota fiscal, ao Serviço de Nutrição e Dietética (SND), todas as segundas-feiras até 12:00, com o objetivo de estabelecer, um mecanismo para monitoramento e controle de resíduos de agrotóxicos em vegetais frescos.*
- *Constar conforme a INC nº 02/2018:*

*XIII - registros: conjunto de elementos informativos e documentais, impressos ou eletrônicos, mantidos pelos entes da cadeia produtiva de produtos vegetais frescos que assegurem as informações obrigatórias, visando a rastreabilidade;*

*Parágrafo único. Os registros que assegurem a rastreabilidade devem conter, no mínimo, as informações obrigatórias dispostas nos Anexos I desta Instrução Normativa Conjunta, nos seguintes casos:*

*I - nos estabelecimentos que compõem a etapa de produção;*

*II - nos estabelecimentos que beneficiam ou manipulam produtos vegetais frescos; e*

*III - nas demais etapas da cadeia produtiva (transporte, armazenamento, consolidação e comercialização).*

**ANEXO I**

*Informações obrigatórias do ente anterior na cadeia produtiva a serem registradas e arquivadas.*

*1. - Informações sobre o Produto Vegetal:*

*1.1 - Nome do produto vegetal:*

*1.2 - Variedade ou cultivar:*

*1.3 - Quantidade do produto recebido:*

*1.4 - Identificação do lote:*

*1.5 - Data de recebimento do produto vegetal:*

*2 - Informações do Fornecedor:*

*2.1 - Nome ou Razão social:*

*2.2 - CPF, IE ou CNPJ ou CGC/MAPA:*

*2.3 - Endereço Completo, ou quando localizado em zona rural, coordenada geográfica ou CCIR:*

*RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.*

*Portaria nº 78/2009, que dispõe sobre a lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, definições para efeito desta Portaria, consideram-se as definições constantes na Resolução RDC nº 216/04.*

### **NORMAS DE RECEBIMENTO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HCPA**

#### **Local de entrega:**

*Rua São Manuel 603, bairro Santa Cecília, Poa. As entregas serão feitas no almoxarifado da Nutrição de Nutrição e Dietética (SND). Poderão haver entregas nos prédios anexos novos do hospital.*

#### **Horário de recebimento:**

*O dia de entrega é definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND):*

- *Vegetais: IN NATURA: entrega serão de segundas a sexta- feira: iniciando às 7:00h e devendo ser finalizada, no máximo até 8h.*
- *Os dias e horários poderão ser alterados por solicitações extras, emergenciais, inventários institucionais ou em vésperas e nos feriados. Não são recebidos gêneros, fora do dia e horário, sem combinação prévia. Faltas de qualquer gênero, solicitado na grade de pedidos deve ser entregue automaticamente até 12h00min do mesmo dia.*
- *Sendo necessário a presença sempre de 3 entregadores da empresa, para o atendimento devido, ao grande volume de gêneros.*

#### **Pedidos:**

*A previsão de pedidos, para a semana seguinte será enviada sempre nas quartas-feiras até 12h, por e-mail institucional. As alterações diárias e/ou pedidos extras, conforme demanda dos pacientes e estoques serão enviados por e-mail, diariamente até às 12h, para a próxima entrega.*

***Poderão (sem data prevista para início ainda) ser disponibilizadas as programações, pelo nutricionista na sistema GHUse do hospital. Ficando a empresa responsável pela verificação da programação de entrega e da entrega sempre nas datas previstas. Poderão ocorrer alterações nas programações do sistema ou planilhas de pedidos conforme demandas de pacientes internados, com o devido comunicado ao fornecedor, por e-mail e/ou telefone. Será realizado um controle por parte do hospital dos atrasos e problemas nas entrega de cada fornecedor. Esse controle fará parte de um “ranking”, com pontuação esses resultados serão públicos. Poderão haver entregas nos anexos novos do hospital.***

#### **Temperatura de recebimento:**

*Vegetais In natura: temperatura ambiente ou de acordo com a recomendação do fabricante. Devendo estar em condições adequadas de maturação. Sendo necessário, nas sextas-feiras e vésperas de feriados, observarem-se as orientações dadas pelo Nutricionista, sobre a qualidade e quantidade do abacaxi, mamão e banana, a serem entregues, pois deverão vir mais verdes.*

### **Porções:**

Devem corresponder ao descritivo do gênero, respeitando ingredientes e peso conforme contrato.

### **Transporte:**

Veículos com licença em nome da empresa, com vistoria. Exclusivos para o transporte de gêneros, completamente fechado e refrigerado, adequado para alimentos congelados, quando necessário. O veículo deve ser limpo diariamente e possuir estrados para armazenamento (não podem estar diretamente no chão). Deve ser monitorada a limpeza diária, pela empresa através de planilha de controle mensal. Controle que poderá ser solicitada pelo Técnico em Nutrição e Dietética (TND) no ato do recebimento.

### **Entregador:**

Uniformizados, camisa fechada, sem o peito aparente, sapato fechado, sem adornos (**relógio, piercing, pulseira, anel, brincos, etc.**), cabelo protegido (com touca descartável fornecida pelo serviço). **Sem barba e bigode.** Cada entrega deve ser descarregada por no mínimo três funcionários, devido ao grande volume utilizado pelo HCPA.

### **Atendimento:**

Será realizado por ordem de chegada, sendo necessário retirar a ficha de atendimento, respeitando a prioridade dos gêneros perecíveis. Só é permitido começar a descarregar, após a autorização da TND. Onde será conferido o pedido com a nota fiscal, conforme a solicitação da Nutricionista, não sendo possível realizar entregas adiantadas, sem autorização prévia.

### **Embalagens:**

As caixas devem ser limpas e íntegras. As caixas de papelão/ plástico para transporte, não podem ser amassadas, rasgadas, molhadas ou mofadas. Todos os gêneros deverão ser retirados da embalagem de transporte (papelão, plástico, etc) e colocados nas caixas do HCPA, após a conferência. É proibido jogar, bater ou amassar gêneros alimentícios durante esse transporte. Todas as embalagens, para descarte deverão ser colocadas, de forma organizada, na lixeira do serviço pelo entregador da empresa. Não sendo permitida, a entrada de caixas plásticas do fornecedor, no Serviço de Nutrição e Dietética. A área de recebimento deverá ficar limpa e organizada, durante e após a finalização das entregas. Organizando carros e caixas utilizadas e descartando eventuais resíduos direto no lixo. Bem como os carrinhos de transporte e balança utilizados, devem ficar limpos e organizados no local definido.

### **Armazenamento:**

Todas as mercadorias, após conferência devem ser transportadas para o recipiente do HCPA e levadas até a câmara fria ou conforme a orientação do TND ou Nutricionista.

### **Notas Fiscais:**

Devem vir com **códigos** em todos os produtos conforme lista do HCPA e com **o número da AF** (Autorização de Fornecimento), correspondente ao processo do produto. Não serão impressas notas fiscais e não serão recebidas por e-mail. Não serão recebidos gêneros sem nota fiscal.

**Normas especificidades para os produtos:**

- Gêneros devem chegar já organizados e separados por semelhança e características, conforme a solicitação enviada pelo Nutricionista, evitando demora na entrega.
- Ser pesado e depois passado para as caixas do HCPA.
- Deverão ser revisados pelos entregadores , na troca de embalagens, com a supervisão do Técnico de Nutrição.
- Verificação das características organolépticas do produto (cor, odor, sabor e textura) e grau de maturação;
- Verificação da integridade das embalagens e dos gêneros.
- Verificação da data de fabricação e validade, quando houver.
- A qualidade ou tipo de vegetais deverão estar de acordo, com o contrato vigente. Não serão aceitos gêneros, de qualidades diferentes do contrato.

**Abacaxis:** devem ser pesados e depois providenciados a retirada da sua “coroa”, pelo entregador, sem prejuízo da qualidade, antes do armazenamento, as coroas deverão ser colocadas no lixo.

**Repolhos:** devem ser limpo (retiradas folhas estragadas e sujas superficiais) antes de ser pesado;

**Banana e mamão:** devem vir com o peso médio do contrato e a metade da carga, deverá vir mais “verde” (não maduro), conforme orientação do Nutricionista, nas sextas e vésperas de feriados;

**Tomates:** Diferenciar tomate para molho e tomate para salada, tanto pelo tamanho, cor e firmeza, como pela qualidade. Devendo apresentar bom estado de maturação e tamanho médio previsto no contrato.

**Pesos médios licitados por PEÇA (pc):**

Abacaxi (pc): peso médio 2 kg
Repolho roxo (pc): peso médio 1 kg
Salsão (pc): peso médio 400g
Alecrim (pc): peso médio 50g
Manjericão (pc): peso médio 60g
Manjerona (pc): peso médio 30g

### **Quebra de qualidade e punições:**

*Produtos em não conformidade, de acordo com os itens acima, serão devolvidos para troca no ato, ou logo que constatado o problema. Ou será realizada nota de devolução, conforme solicitação do Serviço de Nutrição. Se necessário nota de devolução, fornecedor deverá aguardar o setor Contabilidade realizar a nota de devolução. Havendo QUALQUER problema relacionado às **normas de recebimento**, o Nutricionista fará a ocorrência oficial para a empresa, por e-mail. Persistindo, a cada três ocorrências será emitida uma advertência ao fornecedor. Em caso de três advertências, o fornecedor será suspenso imediatamente e por mais um ano, ficando impedido de participar de um novo processo licitatório por um ano. E o próximo colocado, no processo atual será chamado, imediatamente para assumir o abastecimento.*

***Ficando a critério do Serviço de Nutrição e Dietética do HCPA, a emissão de Parecer Desfavorável (PD), caso a qualidade do alimento comprometa a saúde humana. Podendo ser chamado, a qualquer tempo, o próximo colocado do processo licitatório. Visita técnica:***

***Poderá ocorrer visita técnica ao estabelecimento, vencedor da licitação, em qualquer tempo do contrato. Sem agendamento prévio e com registro fotográfico. Em caso de PD para a visita técnica ou marca, o fornecedor será suspenso imediatamente. Ficando impedido de participar de um novo processo licitatório por um ano. E o próximo colocado, no processo atual será chamado, imediatamente para assumir o abastecimento.***

### **GÊNEROS PERECÍVEIS: OVOS**

#### **NORMAS PARA COMPRA, ENTREGA, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO, QUE DEVEM CONSTAR NO EDITAL:**

- **Habilitação:**

#### **Pertença a um Sistema de Inspeção:**

- Sistema de Inspeção Municipal – S.I.M., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo Município onde realizará o comércio.
- Sistema de Inspeção Estadual – C.I.S.P.O.A., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo Estado onde realizará o comércio.
- Sistema de Inspeção Federal – S.I.F., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo País onde realizará o comércio.
  - Alvará de Saúde do município competente, constando o ramo de atividade.
- **Comprovação na entrega do produto, conforme a Legislação:**
  - **Cerificado de Registro da Granja:** A granja avícola deve estar registrada junto ao Programa Estadual de Sanidade Avícola (P.E.S.A), comprovando que o local de produção dos ovos segue as legislações, de biossegurança e sanidade dos plantéis.
  - **Respeitar a RDC nº 216/2004**, da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, sobre manipuladores e transporte de alimentos.
- **Respeitar a RDC nº 35/2009**, da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, sobre instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos.

- Preferencialmente, o estabelecimento deve utilizar o **selo de qualidade “Ovos RS”**. O selo do Programa Ovos RS, da Associação Gaúcha de Avicultura ASGAV.
- **Preferencialmente**, os ovos deverão vir com impressão da data de validade na casca, de forma individual, com tinta atóxica.
- **Todas as normas de qualidade e entrega:**

#### **Local de entrega:**

*Rua São Manuel 603, bairro Santa Cecília, Poa. As entregas serão feitas no almoxarifado da Nutrição. Poderão haver entregas nos prédios anexos (novos) do hospital.*

#### **Ovos:**

Os ovos deverão ser do tipo médio, classe A, com peso médio de 50 gramas, a unidade. Com casca íntegra e limpa. Com embalagens de 12 unidades cada, preferencialmente.

Ou, poderão ser em bandejas retornáveis de 30 unidades cada. Porém, ambas, obrigatoriamente em embalagens plásticas.

Sendo proibida a embalagem de papelão. No recebimento, os ovos serão conferidos por amostragem. Se necessário, os quebrados encontrados, dentro das caixas, serão guardados, para posterior troca. O SND enviará e-mail, comunicando a quantidade encontrada, sendo necessária reposição, sempre na próxima entrega.

#### **Horário de recebimento:**

Os dias das entregas são definidos pelo Serviço de Nutrição:

- As entregas serão entre segundas a sexta-feira, duas vezes por semana, sempre às 8h. Poderão ser realizadas entregas nos prédios anexos (novos);

Dias e horários poderão ser alterados por solicitações extras, em datas de inventários institucionais, por necessidades emergenciais ou devido aos feriados. Não são recebidos gêneros, fora do dia e horário, sem combinação prévia.

#### **Pedidos:**

A previsão de pedidos, para a semana seguinte será enviada sempre nas quartas-feiras, até 12h. As alterações diárias e/ou pedidos extras, conforme consumo e estoques serão enviados por e-mail, diariamente até às 12h, para a próxima entrega. Em caso de feriado, a previsão será antecipada.

***Poderão (sem data prevista para início ainda) ser disponibilizadas as programações, pelo nutricionista na sistema GHUse do hospital. Ficando a empresa responsável pela verificação da programação de entrega e da entrega sempre nas datas previstas. Poderão ocorrer alterações nas programações do sistema ou planilhas de pedidos conforme demandas de pacientes internados, com o devido comunicado ao fornecedor, por e-mail e/ou telefone. Será realizado um controle por parte do hospital dos atrasos e problemas nas entregas de cada fornecedor. Esse controle fará parte de um “ranking”, com pontuação esses resultados serão públicos. Poderão haver entregas nos anexos novos do hospital.***

### **Rotulagem:**

Conforme legislação vigente: constar dados da empresa, com data de fabricação e validade, detalhamento do tipo de gênero e forma de conservação. Respeitar a RDC nº 35/2009, que dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências.

### **Temperatura de recebimento:**

Os ovos poderão ser enviados em temperatura ambiente, preferencialmente refrigerado ou de acordo com a recomendação do fabricante.

### **Transporte:**

Com veículos exclusivos para transporte de alimentos e completamente fechados. O veículo deverá ser limpo diariamente e possuir estrados, para armazenamento das caixas plásticas (não poderão estar diretamente no chão). Deverá ser monitorada a limpeza diária, pela empresa, através de planilha de controle mensal. A mesma poderá ser solicitada, pelo Técnico em Nutrição e Dietética (TND).

### **Entregador:**

Estar uniformizado, sem o peito aparente, com sapato fechado, sem adornos (relógio, piercing, pulseira, anel, aliança, brincos, etc.). Cabelo protegido (com touca descartável, fornecida pelo serviço). **Não é permitido o uso de barba ou bigode**, pelos manipuladores de alimentos. Seguindo a orientação da RDC nº 216/2004 da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

### **Atendimento:**

Serão realizados por ordem de chegada, sendo necessário retirar ficha de atendimento, respeitando a prioridade dos gêneros perecíveis. Onde será conferido o pedido com a nota fiscal, pelo TND, conforme a solicitação do Nutricionista. Não será permitido realizar entregas antecipadas, sem autorização prévia.

### **Embalagem:**

Deverá ser limpa e íntegra. As caixas plásticas de transporte, não poderão ser amassadas, quebradas, sujas, molhadas ou mofadas. **Todos os ovos deverão ser retirados, das caixas de transporte e colocados nas caixas plásticas do HCPA, após a conferência.** Sendo proibido jogar, bater ou amassar as embalagens durante esse transporte. **Não será permitida, a entrada de caixas plásticas do fornecedor, no Serviço de Nutrição e Dietética (SND).** A área de recebimento deverá ficar limpa e organizada, durante e após a finalização das entregas. Organizando carros de transporte, caixas utilizadas e descartando eventuais resíduos direto no lixo.

### **Armazenamento:**

Todos os recipientes do HCPA deverão ser levados, até a câmara fria ou conforme a orientação do TND ou Nutricionista.

### Notas Fiscais:

Deverá constar o **código** do ovo, conforme lista do HCPA e com o **número da AF** (Autorização de Fornecimento), correspondente ao processo do produto. Não serão impressas notas fiscais e também não serão recebidas por e-mail.

### Faltas de itens na entrega:

Faltas do gênero, solicitado ou devolvido, por falta de qualidade, deverão ser entregues automaticamente, até 14h do mesmo dia.

- **Trocas:**
- **Quando observada quebra de qualidade do produto, o mesmo deverá ser trocado em 24 horas. Bem como, providenciar a reposição, caso seja verificado quebra dos ovos ao utilizar.**

### Especificidades e conferência da qualidade dos Ovos:

- Verificação das características organolépticas do produto (cor, odor, sabor e textura).
- Verificação da integridade das embalagens e mercadorias.
- Verificação da data de fabricação e validade, bem como as informações de rotulagem padrão.
- Verificação da aplicação das legislações específicas, citadas acima.

Poderão ocorrer visita técnica ao fornecedor, sem agendamento prévio e com registro fotográfico **e aplicação de check list baseado nas Portarias Sanitárias.**

- **Punições:**

Havendo problemas relacionados à qualidade do produto, às normas de recebimento, na comprovação do cumprimento da legislação, com as devoluções, com falta do cumprimento do cronograma, tanto nas datas como nos horários das entregas, ou qualquer outro, o Nutricionista fará uma **ocorrência** relatando o ocorrido à empresa por e-mail.

Persistindo, a cada **três ocorrências**, será emitida uma advertência ao fornecedor. Em caso de **três advertências**, o fornecedor será suspenso por um ano. E imediatamente o próximo fornecedor, colocado no processo licitatório, automaticamente será chamado.

Ficará a critério do SND a emissão de Parecer Desfavorável (PD), para a marca, **em qualquer tempo do processo licitatório**, caso a qualidade do alimento comprometa a saúde humana. Ao receber PD a empresa ficará impedida de fornecedor até nova avaliação do produto pelo SND. Sendo necessário solicitar a reavaliação ao HCPA.





### ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA DE VENDA

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR					
Proposta de atendimento à Chamada Pública nº _____					
I - IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA					
1. Nome do Proponente				2. CNPJ	
3. Endereço			4. Município	5. CEP	
6. Nome do representante legal		7. CPF		8. DDD/Fone	
9. Banco		10. N° da Agência		11. N° da Conta Corrente	
II - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do agricultor familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Preço Total
Nome					
CPF					
N° DAP					Total agricultor
Nome					
CPF					
N° DAP					Total agricultor

Nome					
CPF					
Nº DAP					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº DAP					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº DAP					Total agricultor
Total da proposta					
<b>III - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO</b>					
1. Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	

Total da proposta:				
IV - DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS				
V - CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)				
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas nesta proposta e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.				
Local e Data:	_____ Assinatura do Representante da Organização Fornecedora	Fone/E-mail:		
		CPF:		

**ANEXO II**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR  
PARA ORGANIZAÇÕES FORNECEDORAS**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2022)

Eu, \_\_\_\_\_ representante da Cooperativa/Associação \_\_\_\_\_, com CNPJ nº \_\_\_\_\_ e DAP Jurídica nº \_\_\_\_\_ declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura

**ANEXO III**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR  
PARA BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR INDIVIDUAL)**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2022)

Eu, \_\_\_\_\_, CPF  
nº \_\_\_\_\_ e DAP física  
nº \_\_\_\_\_, declaro, para fins de participação na  
modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que os  
gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda em meu nome são oriundos de  
produção própria.

Local, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO  
LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS**

O(A) (nome do Grupo Formal) \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, DAP jurídica nº \_\_\_\_\_ com sede \_\_\_\_\_, neste ato representado(a) por \_\_\_\_\_ (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda) \_\_\_\_\_, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP / ANO CIVIL / ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 12.512, de 14/10/2011, e suas alterações, do Decreto nº 7.775, de 4/7/2012, e suas alterações e da Resolução GGPA n° 50, de 26/9/2012, e suas alterações, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura

## ANEXO V – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N.º /20\_\_

### CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

O HOSPITAL DE CLINICAS DE PORTO ALEGRE, empresa pública federal, com sede na Rua Ramiro Barcelos, 2350, Porto Alegre, RS, inscrita no CNPJ/ MF sob o nº 87.020.517/0001-20, representada neste ato por sua Diretora-Presidente, **Prof.ª Nadine Oliveira Clausell**, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado \_\_\_\_\_ (nome do grupo formal), com sede a \_\_\_\_\_ (endereço), em \_\_\_\_\_ (Município/UF), inscrita no CNPJ sob o n.º \_\_\_\_\_, doravante denominado CONTRATADO, fundamentados nas disposições da Lei n.º 13.303, de 30 de junho de 2016, da Lei n.º 12.512, de 14 de outubro de 2011, e da Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisições de Alimentos (GGPAA) n.º 84, de 10 de agosto de 2020, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º 002/2022, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas que seguem.

#### CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1 É objeto desta contratação a AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR – CEREAIS, FRUTAS, MEL E OVO, na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), para atendimento da demanda do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, de acordo com o edital da Chamada Pública n.º 002/2022, que integra o presente Contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

#### CLÁUSULA SEGUNDA

2.1 O CONTRATADO se compromete a fornecer os alimentos da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

2.2 Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR
1				
2				
3				
...				

#### CLÁUSULA TERCEIRA

3.1 O limite individual de venda do agricultor familiar é de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP), por ano civil, por órgão comprador, referente à sua produção, conforme a legislação do PAA, modalidade Compra Institucional.

3.2 O limite de venda por organização fornecedora é de até R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais) por DAP, por ano civil, por órgão comprador, referente à sua produção, conforme a legislação do PAA, modalidade Compra Institucional.

#### **CLÁUSULA QUARTA**

4.1 As despesas decorrentes desta licitação correrão à conta da seguinte dotação orçamentária Fonte n° 6153; Grupo da Despesa n° 349030; Programa de Trabalho n° 10.302.5018.8585.0043.9999.

#### **CLÁUSULA QUINTA**

5.1 O início da entrega dos alimentos será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até o final do contrato.

5.2 A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública n.º 002/2022.

5.3 O recebimento dos alimentos dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles, no local previamente ajustado.

#### **CLÁUSULA SEXTA**

6.1 Pelo fornecimento dos alimentos, nos quantitativos descritos na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor total de R\$ \_\_\_\_\_ (valor por extenso).

#### **CLÁUSULA SÉTIMA**

7.1 No valor mencionado na cláusula sexta, estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato.

#### **CLÁUSULA OITAVA**

8.1 O preço contratado é fixo e irrevogável.

#### **CLÁUSULA NONA**

9.1 O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos no item 5.3, da cláusula quinta, e, após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente.

9.2 Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA**

10.1 São obrigações do CONTRATANTE:

- a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;
- b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;



- c) Comunicar ao CONTRATADO, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada;
- e) Efetuar o pagamento ao CONTRATADO no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital.

#### 10.2 São obrigações do CONTRATADO:

- a) O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda;
- b) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: (especificar);
- c) Substituir, às suas expensas, em prazo de dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;
- d) Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- e) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato.

### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

11.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei n.º 13.303, de 2016, e da Lei n.º 10.520, de 2002, o CONTRATADO que:

- a) Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) Fraudar na execução do contrato;
- d) Comportar-se de modo inidôneo;
- e) Cometer fraude fiscal;
- f) Não mantiver a proposta.

11.2 O CONTRATADO que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem 20.1.1. Advertência.
- b). Multa.
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o HCPA, por até 2 (dois) anos.

11.3. Para dosimetria das sanções previstas neste edital, será observada a gravidade do fato, os antecedentes e a capacidade econômica do infrator.

11.4. O rol de fatos ensejadores das sanções previstas neste edital é exemplificativo, não esgotando todas as hipóteses legais.

11.5. A aplicação das sanções previstas neste edital e no Regulamento Interno de Licitações e Contratos do HCPA não ilide a aplicação das demais sanções administrativas, cíveis e penais previstas em legislação específica.

#### **11.6. PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO PARA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES:**

**11.6.1 Notificação:** O descumprimento das normas deste edital acarretará nas sanções administrativas acima descritas, com prévia notificação. A notificação do problema será encaminhada através de e-mail e/ou carta registrada, tendo o fornecedor prazo de até 10 dias úteis para defesa e/ou efetiva solução da ocorrência.

**11.6.2 Solução da ocorrência:** Na hipótese de não ter sido solucionada a ocorrência na forma do item 11.6.1 e/ou não havendo defesa ou sendo esta indeferida, o processo será julgado. Da decisão de julgamento, caberá recurso da decisão no prazo de 5 dias úteis, contados a partir da data de intimação.

**11.6.3 Pagamento das despesas:** as despesas com o procedimento de notificação poderão ser cobradas do fornecedor que a der causa, situação em que será cobrado exclusivamente o valor necessário do custo dos serviços e dos materiais utilizados.

#### **11.7 APLICAÇÃO DAS SANÇÕES**

11.7.1. A multa a ser aplicada pela inexecução total ou parcial será com base no quadro abaixo:

<b>FATO GERADOR</b>	<b>PERCENTUAL</b>	<b>BASE PARA CÁLCULO DA MULTA</b>
1. Atraso na execução dos serviços sem justificativa aceita pelo HCPA.	1% por dia útil excedente do respectivo prazo de execução até o limite de 10%, sem prejuízo do ressarcimento ao HCPA do valor que depender na prestação do serviço por outra EMPRESA.	Valor total do serviço a ser executado em atraso, acrescido, quando for o caso, do valor pago pelo HCPA na prestação do serviço por outra empresa.
2. Desistência da Proposta sem justificativa aceita pelo HCPA.	Até 10%	Valor da proposta apresentada pelo fornecedor desistente.
3. Não entrega do Contrato assinado no prazo de 5 dias úteis.	Até 10%	Valor da proposta do licitante.

4. Desistir do objeto adjudicado, recusando-se a assinar o contrato.	15%	Valor da proposta do licitante
5. Suspender a execução na entrega da prestação por prazo superior a 10 (dez) dias, sem justificativa aceita pelo HCPA.	20%	Valor anual do contrato.
6. Rescindir o contrato sem justa causa.	20%	Valor anual do contrato.
7. Quando a licitante descumprir outras obrigações assumidas.	2%	Valor anual do contrato.

11.8. A multa a que alude este item não impede que seja rescindido o Contrato e aplicada outras sanções previstas neste edital e no Regulamento Interno de Licitações e Contratos do HCPA.

11.9. As ocorrências serão registradas em sistema para acompanhamento dos fornecedores pelo HCPA.

**11.10. Após o trânsito em julgado da decisão administrativa, o valor das multas aplicadas será descontado do montante das notas fiscais em aberto, constante no Sistema de Pagamento do HCPA ou, ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.**

11.11.. Os dados relativos às sanções de suspensão e impedimento aplicadas aos contratados serão informados ao CEIS, de forma a mantê-lo atualizado.

11.12. As sanções a que alude este capítulo não impedem que o HCPA rescinda o Contrato e aplique as outras sanções previstas neste edital.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA**

12.1 O CONTRATADO deverá guardar, pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

12.2 O CONTRATANTE se compromete em guardar, pelo prazo de 5 (cinco) anos, as Notas Fiscais de Compra apresentadas nas prestações de contas, bem como a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA**

13.1 É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização efetuada pelo CONTRATANTE.

13.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de

Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA**

14.1 A fiscalização do presente Contrato ficará a cargo do órgão ou entidade responsável pela compra.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA**

O CONTRATO VIGERÁ PELO PRAZO DE DOZE (12) MESES, CONTADOS DA DATA DA ASSINATURA.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA**

16.1. Constituem motivos, dentre outros, para rescisão do contrato:

I - o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

II - o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

III - a lentidão no seu cumprimento, que leve o HCPA a identificar ou a presumir a impossibilidade de conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados.

IV - o atraso injustificado no início da obra, serviço ou fornecimento;

V - a paralisação da obra, do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação ao HCPA;

VI - a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, exceto se admitida no edital e no contrato e autorizada pelo HCPA, bem como a fusão, cisão ou incorporação, que afetem a boa execução deste;

VII - o não atendimento das determinações regulares do preposto do HCPA designado para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

VIII - o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas em registro próprio;

IX - a decretação da falência ou a instauração de insolvência civil;

X - a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

XI - a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que leve o HCPA a comprovar prejuízo à execução da obra ou serviço;

XII - a alteração social da empresa contratada, bem como a modificação da sua finalidade ou estrutura, que leve o HCPA a identificar ou presumir que haverá prejuízo à execução da obra ou serviço objeto do contrato.

XIII - o protesto de títulos ou a emissão de cheques sem suficiente provisão de fundos, que caracterizem insolvência da contratada;

XIV - a suspensão de sua execução, por ordem escrita do HCPA por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna.

XV - a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

XVI - O descumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, que proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 anos e qualquer trabalho a menores de 18 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

XVII - a prática de atos lesivos à Administração Pública previstos na Lei 12.846/2013;

XVIII - Inobservância da vedação do nepotismo.

Parágrafo único. Os efeitos da rescisão do contrato serão operados a partir da comunicação escrita sobre o julgamento, ou, na impossibilidade de notificação do contratado, por meio de publicação oficial.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA**

Aplicam-se à execução do contrato, além das disposições mencionadas no preâmbulo, os preceitos de direito público e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e disposições de direito privado pertinentes.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO**

Fica eleito o Foro da Justiça Federal de Porto Alegre, RS, para dirimir eventual litígio decorrente da execução do contrato.

E, por estarem de acordo, firmam o presente contrato.

Porto Alegre,

Prof.ª Nadine Oliveira Clausell  
Diretora-Presidente do HCPA

(nome)  
Representante legal da CONTRATADA