

CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2022 PROCESSO ADMINISTRATIVO DE COMPRAS Nº 149233

Chamada Pública nº 003/2022 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 Prof^a. Dr^a. 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 08/06/2022, às 17:00 horas, para o e-mail: licitacoes@hcpa.edu.br.**

1. OBJETO

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

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço Unitário Máximo Admitido
1	ALFACE CRESPA HIGIENIZADA ORIGEM DE AGRICULTURA FAMILIAR VERDE, VIÇOSA. textura e consistência de vegetal fresco. Primeira qualidade. da agricultura familiar	Kg	2.400	R\$ 9,90
2	ALFACE LISA ORIGEM DE AGRICULTURA FAMILIAR VERDE, VIÇOSA. textura e consistência de vegetal fresco. Primeira qualidade.	Kg	1.000	R\$ 9,90
3	BETERRABA HIGIENIZADA DESCASCADA INTEIRA TAMANHO MÉDIO. DESINFECTADA COM SOLUÇÃO DE HIPOCLORITO DE 200 A 250 PPM POR, NO MÍNIMO 15MIN. ENXAGUADAS. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. poderá ser solicitado embalagem de 500gr a 3kg. PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR	Kg	2.880	R\$ 6,50
4	BROCOLIS VERDE BRILHANTE HIGIENIZADO EM BUQUE COM, EM MÉDIA, 100G. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM ENTRE 500GR E 3KG.PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR	Kg	1.122	R\$ 11,30
5	CEBOLA HIGIENIZADA EM ANÉIS ORIGEM DE AGRICULTURA FAMILIAR DESCASCADA EM ANÉIS LARGOS, DE APROXIMADAMENTE 1,5 CM DE ESPESSURA. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 3KG E 5KG	Kg	2.000	R\$ 8,30

6	CEBOLA HIGIENIZADA EM CUBOS ORIGEM DE AGRICULTURA FAMILIAR descascada. COM APROXIMADAMENTE 1CM X 1CM. PARA MOLHO. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 500GR A 5KG	Kg	20.000	R\$ 8,30
7	CEBOLA HIGIENIZADA EM RODELAS ORIGEM DE AGRICULTURA FAMILIAR DESCASCADA CORTADA em rodela finas. EM EMBALAGEM PLÁSTICA a VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 500GR A 3KG	Kg	8.000	R\$ 8,30
8	CENOURA HIGIENIZADA DESCASCADA, CORTADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 1CM X 1CM. DESINFECTADA EM SOLUÇÃO DE HIPOCLORITO DE 200 A 250 PPM POR, NO MÍNIMO, 15MIN. ENXAGUADAS. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. Poderá ser solicitado embalagem de 500GR a 5kg.PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR	Kg	4.380	R\$ 7,20
9	CHUCHU HIGIENIZADO DESCASCADO CORTADO EM CUBOS DE, APROXIMADAMENTE, 1CM x 1cm. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. poderá ser solicitado embalagem de 500gr a 5kg. PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR	Kg	3.636	R\$ 6,50
10	COUVE FLOR HIGIENIZADA ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR em buques com, em média, 100gr. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. poderá ser solicitado embalagem de 500gr a 3kg.	Kg	5.000	R\$ 10,70
11	COUVE MANTEIGA À JULIANA ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR VERDE VIÇOSA HIGIENIZADA.LAVADAS FOLHA A FOLHA, DESINFECTADA COM HIPOCLORITO DE 200 A 250 PPM, por no mínimo 15 min. E ENXAGUADAS. cortada, em tiras finas de 1cm. EMBALAGEM PLÁSTICA a vácuo. poderá ser solicitado embalagem de 1KG a 3kg.	Kg	2.000	R\$ 13,00
12	ESPINAFRE HIGIENIZADO ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR VERDE VIÇOSO. somente folhas. EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA. poderá ser solicitado embalagem de 1KG a 3kg.	Kg	5.000	R\$ 13,00
13	MORANGA CABOTIA HIGIENIZADA SEM CASCA CORTADA EM CUBOS DE, aproximadamente, 3CM. EMBALAGEM PLÁSTICA a VÁCUO. poderá ser solicitado embalagem de 500gr a 5kg. PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR	Kg	3.708	R\$ 7,50
14	SALSA EM RAMOS, ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR VIÇOSA, HIGIENIZADA E COM POUCO TALO. LAVADAS INDIVIDUALMENTE. DESINFECTADA COM SOLUÇÃO DE HIPOCLORITO DE 200 A 250 PPM POR, NO MÍNIMO, 15 MIN. E ENXAGUADAS . EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA, com 500gr.	Kg	1.000	R\$ 13,00
15	VAGEM HIGIENIZADA SEM FIO ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR CORTE NA TRANSVERSAL Com 3CM. DESINFECTADA COM SOLUÇÃO DE HIPOCLORITO DE 200 A 250 PPM POR, NO MÍNIMO, 15 MIN. E ENXAGUADAS. EMBALAGEM PLÁSTICA a vácuo.	Kg	690	R\$ 10,70

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 de Indústria onde deverá constar o ramo de atividade específico;

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 de Indústria onde deverá constar o ramo de atividade específico. (Item 4);

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, para efeito de classificação das propostas de venda apresentadas, será considerado o seu **preço final de venda**, prevalecendo o **menor valor por item, respeitando o Valor máximo admitido**.

5.3. Em ocorrendo empate de preços das propostas de vendas, o desempate será procedido conforme critério de priorização abaixo:

- a) agricultores familiares do município;
- b) produção agroecológica ou orgânica;
- c) grupos de mulheres;
- d) comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
- e) assentamentos da reforma agrária;
- g) menor valor por item.

5.4. No caso de nenhum dos critérios do item 5.3, definir a classificação das propostas, será realizado sorteio público em dia, horário e local a ser divulgado quando da convocação.

5.5. 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 - 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, 18 de maio de 2022.

MARCELO SILVEIRA DE CASTRO
COORDENADOR DA COMISSÃO DE LICITAÇÕES

TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS PERECÍVEIS: VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS

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

Documentação

Comprovação do Alvará de Saúde de Indústria onde deverá constar o ramo de atividade específico.

Legislação Específica utilizadas:

- 1) Portaria Estadual: SES-RS nº 90 DE 13/02/2017, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados para a industrialização de frutas e vegetais minimamente processados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados;
- 2) **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. A comprovação deverá ser feita via e-mail (enviado por e-mail, toda a segunda-feira até 12:00) ou em todas as notas fiscais, ao Serviço de Nutrição e Dietética (SND), 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:

3) Portaria nº 78/2009;

4) RDC nº 216/2004;

5) NR 32.

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. Poderão haver entregas nos prédios anexos (novos) do hospital.

Horário de recebimento:

Os dias das entregas são definidos pelo Serviço de Nutrição:

Os MINIMAMENTE PROCESSADOS: de segunda a sexta-feira: iniciando às 6:10, devendo ser finalizada, no máximo até 6:40. Nos sábados: 07:40, devendo ser finalizada, no máximo até 08:00. Sendo necessária a presença sempre, de no mínimo, dois entregadores da empresa, para o devido atendimento, visto o grande volume de gêneros. **As entregas em feriados ocorrem normalmente.** As entregas serão realizadas inclusive em feriados, conforme combinação de horários com o Nutricionista.

Os dias e horários poderão ser alterados por solicitações extras, emergenciais, inventários institucionais ou em vésperas e em 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 12:00 do mesmo dia.**

Pedidos

A previsão de pedidos, para a próxima semana será enviada todas as quartas-feiras até 12:00 por e-mail institucional. As alterações diárias e/ou pedidos extras, conforme demandas de consumo dos pacientes serão realizados diariamente, até às 12:00, 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:

Resfriados: até 5°C, conforme a Portaria SES-RS nº 90 de 13/02/2017.

Validade do produto:

Até cinco dias conforme a Portaria SES-RS nº 90 de 13/02/2017.

Cortes e porções:

Devem ser observados os pesos médios e cortes, de todos os itens do contrato, conforme o descritivo de cada gênero.

Rotulagem:

Conforme legislação vigente: constar dados da empresa, com data de fabricação e validade, detalhamento do tipo de gênero e corte e forma de conservação.

Transporte:

Veículos com licença em nome da empresa, com vistoria. Exclusivos para o transporte de gêneros, completamente fechado e refrigerado, adequado para alimentos o tipo de alimento. 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). **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.

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:

A embalagens devem ser limpas, íntegras sem sinais de descongelamento. Todas devem apresentar a embalagem fechada á vácuo em perfeito estado; ou hermeticamente fechadas (somente folhosos), com excelente qualidade.

Pareceres Desfavoráveis (PD):

Serão estendidas às marcas os mesmos pareceres, para aqueles fornecedores, que tenham mais de uma marca cadastrada no HCPA. Quando utilizarem o mesmo espaço físico para receber, armazenar, processar, embalar, refrigerar, distribuir e/ou transportar alimentos minimamente processados ou In Natura.

Armazenamento:

Todas as mercadorias são pesadas e após a conferência, pelo TND, devem ser transportadas pelo entregador para o recipiente do HCPA. Devem ser levadas até a câmara fria. As caixas de transporte dos alimentos (do fornecedor) devem estar limpas, em perfeito estado de conservação. É proibido jogar, bater ou amassar gêneros alimentícios durante esse transporte. Não sendo permitida, a entrada de caixas do fornecedor no SND. 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. Cada entrega deve ser descarregada, com no **mínimo dois** funcionários da empresa, para descarregar, pesar, transferir para caixas HCPA e armazenar, devido ao grande ao volume diário das entregas do HCPA. Mercadorias devem ser colocadas, sempre respeitando o empilhamento correto, não podendo, ao guardar as mercadorias, encostar-se às paredes, no teto e no chão.

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 produtos perecíveis:

FALTAS DE MERCADORIAS E TROCAS POR FALTA DE QUALIDADE: DEVEM SER REPOSTAS ATÉ 14:00 DO MESMO DIA!

- Gêneros devem chegar já organizados e separados por semelhança de cortes e características, conforme a solicitação enviada pelo Nutricionista, evitando demora na entrega.
- Verificação das características organolépticas do produto (cor, odor, sabor e textura) e grau de maturação.

- A aferição da temperatura será realizada, na chegada do caminhão, não estando dentro das condições, conforme a legislação vigente, a mercadoria será devolvida no ato do recebimento ou tão logo constatado o problema. O caminhão só pode ser aberto com a autorização da TND. A temperatura é aferida com termômetro digital ou de espeto, quando necessário.
- Verificação dos tamanhos, dos respectivos cortes e qualidade conforme descritivo do código HCPA para cada gênero.
- Qualidade do Abacaxi: devem ser íntegros, descascado, sem “olhos”, fruta com tamanho médio, embalados com no máximo 3 unidades por pacotes.
- Qualidade do Tomate cereja: íntegros, com tamanho padronizado, em bom estado de maturação, embalagens de 500 gramas cada.
- Qualidade do Melão: íntegros, descascados e fatiados (em fatias médias 3 cm espessura), sem a parte branca “parte perto da casca” ou seja só vir a polpa da fruta. Embalados de forma a não comprometer a qualidade da fatia embalagens de no máximo 1 kg cada.
- Qualidade da Manga: íntegras, descascadas, em cubos (médios), sem aparência de desmanchados e sem excesso de líquidos, embalagens de no máximo 1 kg cada.
- Qualidade do Morango: íntegros, sem talo, com tamanho padronizado (médios), sem aparência de desmanchados e sem excesso de líquidos, embalagens de 500 gramas cada;
- Qualidade do Laranja: íntegras, bem descascadas, sem película branca, com tamanho padronizado (médios), sem aparência de desmanchadas e sem excesso de líquidos, embalagens de no máximo 1 kg cada.

Quebra de qualidade

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 ocorrência será emitida uma advertência ao fornecedor. Em caso de três advertências, o fornecedor será suspenso imediatamente do processo atual e por mais DOIS anos, ficando impedido de participar de novos processos licitatórios por DOIS 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 ou normas de entrega, comprometa a saúde humana. Podendo ser chamado, a qualquer tempo, o próximo colocado do processo licitatório.

1. Visita Técnica inicial para liberação de fornecimento e punições:

A empresa vencedora receberá uma visita técnica inicial. E somente estará apta, a fornecer, se na aplicação do Check list, obtiver avaliação “SATISFATÓRIA”, onde o total de itens, deve apresentar percentual de 76% a 100% de conformidades. Será realizado

pelo Nutricionista da Despensa e o Nutricionista de Qualidade da equipe do hospital. Esse check list é baseado na portaria nº 78/2009, RDC nº 216/2004 e NR 32. Para essa visita inicial, não haverá aviso prévio, serão feitos registros fotográficos e verificação da documentação, conforme a legislação vigente. Não haverá prazo para melhorias. Ficando a critério do SND do HCPA, a emissão de Parecer Desfavorável (PD), caso a qualidade do alimento, a limpeza, a organização dos caminhões e/ou do estabelecimento, comprometam à saúde humana ou fora das normas da legislação vigente. Neste caso, a empresa e a marca receberão Parecer Desfavorável (PD) e ficarão impedidos de fornecer ao HCPA, no presente processo e por mais DOIS anos, ficando impedido de participar das próximas licitações por DOIS anos.. Neste caso, o próximo colocado será chamado imediatamente, seguindo-se a mesma regra. A validade desta visita inicial tem validade de dois anos.

2. Visita Técnica Anual (após o início do fornecimento) e punições:

Serão realizadas visitas técnicas, pelo Nutricionista da Despensa e o Nutricionista de Qualidade, ao estabelecimento homologado no presente processo licitatório. Com registro fotográfico e aplicação de check list baseado nas Portarias Sanitárias, conforme relatado acima. Após visita técnica, o fornecedor receberá um e-mail, onde receberá um relatório com as observações. O fornecedor terá 10 dias para apresentar um cronograma das melhorias e correções apontadas, caso necessário. As visitas não serão agendada, com antecedência. Ficando a critério do Serviço de Nutrição e Dietética do HCPA, a emissão de Parecer Desfavorável (PD), caso a qualidade do alimento, ou a limpeza e/ou a organização do estabelecimento, comprometa à saúde humana, ou fora das normas da legislação vigente, a qualquer tempo do fornecimento. Neste caso a empresa e a marca receberão Parecer Desfavorável (PD), imediatamente. E ficarão impedidos de fornecer ao HCPA, por DOIS anos, só retornando, após nova avaliação pelo SND. Podendo ser chamado, a qualquer tempo, o próximo colocado, imediatamente.



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					
III - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	

ANEXO II

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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2022)

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 003/2022)

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 003/2022, 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 – VEGETAIS PROCESSADOS, 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 003/2022, 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 nº 6153; Grupo da Despesa nº 349030; Programa de Trabalho nº 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 003/2022.

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:

FATO GERADOR	PERCENTUAL	BASE PARA CÁLCULO DA MULTA
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