

CHAMADA PÚBLICA Nº 004/2020 PROCESSO ADMINISTRATIVO DE COMPRAS Nº 145677

Chamada Pública nº 004/2020 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 20/05/2021, 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, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

1.2

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço Unitário Máximo 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\$ 5,82
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\$ 5,70
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\$ 5,70
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\$ 5,32
5	FEIJAO PRETO TIPO 1 PACOTE DE 1 KG Origem da agricultura familiar	Kg	36.000	R\$ 7,90
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\$ 6,20

7	MAÇÃ NACIONAL "TIPO FUJI", MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO textura e consistência de fruta fresca, peso médio de 120gr por unidade. produto oriundo da agricultura familiar	Kg	28.800	R\$ 5,95
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.	Kg	33.600	R\$ 3,68
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.	Kg	43.200	R\$ 3,18
10	MEL DE ABELHA PURO EMBALAGEM COM 1KG Origem da agricultura familiar	Kg	80	R\$ 28,83
11	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.	Dúzia	10.800	R\$ 7,90
12	CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA) RESFRIADO, ACONDICIONADO EM POTE PLÁSTICO DE 3 a 3,5 Kg. ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR	Kg	480	R\$ 15,92
13	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO TIPO C Origem da agricultura familiar	Litro	18.000	R\$ 3,05
14	QUEIJO FATIADO TIPO LANCHE OU PRATO Embalagem a vácuo com 1 a 2KG. ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR.	Kg	6.000	R\$ 34,65
15	QUEIJO TIPO LANCHE OU PRATO EMBALAGEM DE 150 A 200G FATIADO. PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR	Kg	600	R\$ 36,63
16	QUEIJO LANCHE EM PEÇA Embalagem a vácuo de 2kg. ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR.	Kg	1.500	R\$ 33,00
17	IOGURTE DIET OU LIGHT, SABOR MORANGO SEM AÇÚCAR POTE COM aproximadamente 150gr. ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR	Pote	24.000	R\$ 2,19
18	IOGURTE POLPA DE FRUTA POTE DE 100 A 120 G (SABOR MORANGO) SEM LACTOBACIOS VIVOS. ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR	Pote	145.000	R\$ 0,80
19	CARNE SUÍNA EM CUBOS ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR cubos DE aproximadamente 2cm X 2CM. SEM NERVOS, SEM GORDURA , RESFRIADO , EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM ATE 5 KG a vácuo. sem líquidos aparentes.	Kg	6.000	R\$ 27,25
20	CARNE SUÍNA MOÍDA DE PRIMEIRA ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR RESFRIADA, SEM NERVOS E SEM GORDURA. EMBALAGEM a VÁCUO COM ATÉ 5 KG. SEM LIQUIDO APARENTE.	Kg	2.500	R\$ 25,35
21	ISCAS DE CARNE SUÍNA ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR COM MÉDIA DE 5 CM DE COMPRIMENTO. LIMPO, Sem NERVOS e Sem GORDURA. Resfriado. embalagem a vácuo de até	Kg	4.000	R\$ 27,30

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° 84, de 10/08/2020, 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 - 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 1ª à 10ª e 12ª à 18ª);
- 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 11);
- f) Alvará de Saúde do município competente, constando o ramo de atividade e autorização para entreposto de carnes. (itens 19ª à 21ª).

II - 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 1ª à 10ª e 12ª à 18ª);

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 11);

i) Alvará de Saúde do município competente, constando o ramo de atividade e autorização para entreposto de carnes. (itens 19 à 21).

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 máximo admitido:**

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 Almojarifado da Nutrição situado à 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, 29 de abril de 2021.

MARCELO SILVEIRA DE CASTRO
COORDENADOR DA COMISSÃO DE LICITAÇÕES

TERMO DE REFERÊNCIA

ITENS 1 À 5: GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS: ARROZ ORGÂNICO E FEIJÃO

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

Habilitação:

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

- Certificação junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação da impressão do Selo de comprovação, de produto ORGÂNICO, em todas as embalagens, nos tipos de ARROZ, desta chamada pública.

- Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) de Agricultor Familiar, ativa e válida. Conforme orientação do MAPA.

Normas de Recebimento:

Os dias e horários, das entregas são definidos pelo Serviço de Nutrição.

Dias de recebimento:

ARROZ: segunda-feira;

FEIJÃO: terça-feira;

Horário de recebimento:

-Sempre às 13h30 minutos para ambos.

-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 estabelecido, sem combinação prévia.

Endereço: Rua São Manuel 603 (fundos HCPA), no Almoxarifado da Nutrição. Poderá haver entregas nos anexos do HCPA.

Pedidos:

As parcelas, das quantidades necessários para a entrega serão geradas, no sistema GHUSE do HCPA. Em caso de alteração, conforme demanda de consumo, feriados e em períodos de férias com comunicação prévia. Essa se dará, via e-mail institucional, com antecedência de 7 dias. Sendo responsabilidade da empresa ganhadora, a observância das parcelas programadas

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), ou boné, desde que cubra totalmente o cabelo (cabelo curto). **Não é permitido o uso de barba ou bigode**, pelos manipuladores de alimentos. Seguindo a orientação da RDC n° 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:

Em perfeito estado de conservação, limpas e íntegras. Os fardos não podem estar amassados, furados, molhados, úmidos, mofados, com sinais parentes de sujeiras e vestígios de insetos.

Rotulagem:

Com rótulos legíveis, com datas de validade, lote, ingredientes, modo de conservação e informações da empresa. Conforme a RDC n.º 259, de 20 de setembro de 2020.

Respeitar também:

- 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 26, de 3 de junho de 2015 , que obriga o aviso de alergênicos alimentares.

Armazenamento:

Todas as mercadorias, após conferência devem ser transportadas no local de armazenamento, conforme a orientação do TND ou Nutricionista. Respeitando o empilhamento correto, sendo proibido, encostar-se às paredes, no teto e no chão. Sempre sobre estrados, pallets ou prateleiras.

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.

Notas Fiscais:

Deverá constar o **código** do material, 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.

Notas devem ser entregues com XML.

Faltas de itens na entrega:

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

Especificidades e conferência da qualidade:

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.

Trocas:

A validade deve ser no mínimo superior a seis meses, ou conforme indicação do produtor, contando a partir da data de recebimento.

Quando observada a quebra de qualidade do produto, o mesmo deverá ser trocado em 24 horas.

Punições:

Havendo problemas relacionados à qualidade do produto e as normas de recebimento, 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 e/ou fornecedor, em qualquer tempo do processo licitatório, caso a qualidade do alimento comprometa a saúde humana. Ao receber PD a empresa ficará impedida de fornecer por um ano. E deverá solicitar uma nova avaliação, pelo SND. Sendo necessário solicitar a reavaliação do parecer ao HCPA.

ITENS 6 À 9: GÊNEROS PERECÍVEIS: FRUTAS 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:

- Respeitar a RDC nº 216/2004 da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, sobre manipuladores e transporte de alimentos.

Normas de Recebimento:

Local de entrega:

Endereço: Rua São Manuel 603 (fundos HCPA), no Almoxarifado da Nutrição. Poderá haver entregas nos anexos do HCPA.

Horário de recebimento:

Os dias e horários, das entregas são definidos pelo Serviço de Nutrição

- Frutas: IN NATURA: entrega serão de segundas a sexta- feira: iniciando às 8:00h e devendo ser finalizada, no máximo até 10h.
- Sendo necessário a presença sempre de 3 entregadores da empresa, para o atendimento devido, ao grande volume de gêneros
- Dias e horários poderão ser alterados por solicitações extras, em datas de inventários institucionais, por necessidades emergenciais ou devido a 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 sextas-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.

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 as qualidade e quantidade da banana, a serem entregues, pois deverão vir mais verdes.

Transporte:

Veículos exclusivos para esta finalidade e completamente fechado. O veículo deve ser limpo diariamente e possuir estrados para armazenamento, das caixas plásticas (não podem estar diretamente no chão). Deve ser monitorada a limpeza diária, pela empresa, através de planilha de controle mensal. A mesma poderá ser solicitada para a verificação na hora da entrega.

Entregador:

Estar uniformizado, com sapato fechado, sem adornos (relógio, piercing, pulseira, aliança, anel, brincos, etc). Cabelo protegido (com touca descartável, fornecida pelo serviço), ou boné, desde que cubra totalmente o cabelo (cabelo curto). **Não é permitido barba ou bigode** nos manipuladores de alimentos. Seguindo a orientação da RDC n° 216/2004 da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Atendimento:

Será realizado por ordem de chegada, sendo necessário retirar a ficha de atendimento, respeitando a prioridade dos gêneros perecíveis. Onde será conferido o pedido com a nota fiscal, pelo Técnico em Nutrição e Dietética (TND), conforme a solicitação do Nutricionista. Não sendo possível realizar entregas adiantadas, sem autorização prévia.

Embalagens:

Limpas e íntegras. As caixas de papelão 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;

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 constar **os códigos** em todos os produtos conforme lista do HCPA e com o **número da AF** (Autorização de Fornecimento), correspondente ao processo do produto. Todas as notas devem vir com o **XML**, evitando atrasos com pagamento. Não serão impressas notas fiscais e não serão recebidas por e-mail.

Faltas e trocas de itens na entrega:

Faltas de qualquer gênero, solicitado ou devolvidos, por falta de qualidade, deverão ser entregues automaticamente até 15h00min do mesmo dia.

Especificidades e conferência da qualidade dos produtos:

- Gêneros devem ser selecionados, antes da verificação do peso. Os gêneros devem vir previamente selecionados, e ao passar para as caixas do HCPA, deverão ser revisados pelos entregadores, 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;
- **Peso dos itens:** devem ser observados os pesos médios, de todos os itens do contrato, conforme o descritivo de cada gênero;
- A qualidade ou tipo de vegetais deverão estar de acordo, com o contrato vigente. Não serão aceitos gêneros, de qualidades diferentes do contrato. Os vegetais deverão apresentar peso médio, conforme o descritivo do contrato;

Punições:

Havendo problemas relacionados à qualidade do produto e as normas de recebimento, 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 e o/ou fornecedor, **em qualquer tempo do processo licitatório**, caso a qualidade do alimento comprometa a saúde humana. Ao receber PD a empresa ficará impedida de fornecer por um ano. E deverá solicitar uma nova avaliação, pelo SND. Sendo necessário solicitar a reavaliação ao HCPA.

- **Visita técnica**

Poderá ocorrer visita técnica ao estabelecimento, vencedor da licitação. Sem agendamento prévio e com registro fotográfico. Ficando a critério do Serviço de Nutrição e Dietética do HCPA, a emissão de Parecer Desfavorável (PD) para a empresa, caso o resultado da visita técnica, comprometa a saúde humana. Em caso de PD, ficará impedido de fornecer gêneros ao hospital, por **2 anos**. Nestes casos, o próximo colocado no processo licitatório será chamado imediatamente, a qualquer tempo. Sendo necessário solicitar a reavaliação do parecer ao HCPA. Devido a Pandemia, as visitas técnicas poderão ser virtuais.

ITEM 10 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS: MEL

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

Habilitação:

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

Normas de Recebimento:

Os dias e horários, das entregas são definidos pelo Serviço de Nutrição.

Dias de recebimento:

Sempre entregas quinzenais, entre segunda e sexta-feira.

Horário de recebimento:

- Sempre às 13h30 minutos.

-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 estabelecido, sem combinação prévia.

Endereço: Rua São Manuel 603 (fundos HCPA), no Almoarifado da Nutrição. Poderá haver entregas nos anexos do HCPA.

Pedidos:

As parcelas, das quantidades necessários para a entrega serão geradas, no sistema GHUSE do HCPA. Em caso de alteração, conforme demanda de consumo, feriados e em períodos de férias com comunicação prévia. Essa se dará, via e-mail institucional, com antecedência de 7 dias. Sendo responsabilidade da empresa ganhadora, a observância das parcelas programadas

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), ou boné, desde que cubra totalmente o cabelo (cabelo curto). **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:

Em perfeito estado de conservação, limpas e íntegras. Os fardos não podem estar amassados, furados, molhados, úmidos, mofados, com sinais parentes de sujeiras e vestígios de insetos.

Rotulagem:

Com rótulos legíveis, com datas de validade, lote, ingredientes, modo de conservação e informações da empresa. Conforme a RDC n.º 259, de 20 de setembro de 2020.

Respeitar também:

- 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 26, de 3 de junho de 2015, que obriga o aviso de alergênicos alimentares.

Armazenamento:

Todas as mercadorias, após conferência devem ser transportadas no local de armazenamento, conforme a orientação do TND ou Nutricionista. Respeitando o empilhamento correto, sendo proibido, encostar-se às paredes, no teto e no chão. Sempre sobre estrados, pallets ou prateleiras. 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.

Notas Fiscais:

Deverá constar o **código** do material, 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.

Notas devem ser entregues com XML.

Faltas de itens na entrega:

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

Especificidades e conferência da qualidade:

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.

Trocas:

A validade deve ser no mínimo superior a seis meses, ou conforme indicação do produtor, contando a partir da data de recebimento.

Quando observada a quebra de qualidade do produto, o mesmo deverá ser trocado em 24 horas.

Punições:

Havendo problemas relacionados à qualidade do produto e as normas de recebimento, 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 e o/ou fornecedor, **em qualquer tempo do processo licitatório**, caso a qualidade do alimento comprometa a saúde humana. Ao receber PD a empresa ficará impedida de fornecedor por um ano. E deverá solicitar uma nova avaliação, pelo SND. Sendo necessário solicitar a reavaliação do parecer ao HCPA.

ITEM 11 - 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:**

- **Certificado 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 n° 216/2004**, da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, sobre manipuladores e transporte de alimentos.
- **Respeitar a RDC n° 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:**

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.

Endereço: Rua São Manuel 603 (fundos HCPA), no Almoxarifado da Nutrição. Poderá haver entregas nos anexos do HCPA.

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.

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), ou boné, desde que cubra totalmente o cabelo (cabelo curto). **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, em embalagem plástica. É proibida a embalagem de papelão. As caixas plásticas 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.

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.

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. Notas devem ser entregues com XML.

Faltas de itens na entrega:

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

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.

Trocas:

Quando observada quebra de qualidade do produto o mesmo deverá ser trocado em 24 horas.

Punições:

Havendo problemas relacionados à qualidade do produto, às normas de recebimento, na comprovação do cumprimento da legislação, com as devoluções, na falta do cumprimento do cronograma, tanto nas datas como nos horários das entregas, 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 e/ou fornecedor, em qualquer tempo do processo licitatório, caso a qualidade do alimento comprometa a saúde humana. Ao receber PD a empresa ficará impedida de fornecedor por um ano. E deverá solicitar uma nova avaliação, pelo SND. Sendo necessário solicitar a reavaliação ao HCPA.

ITENS 12 À 18 - GÊNEROS PERECÍVEIS: CREME DE LEITE, QUEIJO, IOGURTES E LEITE C

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

Documentação

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

Horário de recebimento

O dia de entrega é definido pelo Serviço de Nutrição:

- Leite C: segunda, quarta e sexta: 7h 10 às 7h30.
- Queijo e creme de leite (nata): quarta –feira : 10h -10h30
- Iogurtes: terça e sexta: 9h às 9h30.
- Salvo em solicitações extras, emergenciais ou em vésperas de feriados. Não são recebidos gêneros, fora do dia e horário, sem combinação prévia.

Temperatura de recebimento

Resfriados: até 7°C.

Ou conforme o fabricante, sendo menor a 7°C.

Pedidos:

Serão enviados por e-mail institucional semanalmente, sempre nas segundas até 14h. Poderão haver entregas nos anexos novos do HCPA.

Transporte:

Veículos exclusivos para esta finalidade, compartimento de carga refrigerada que mantenha a temperatura, completamente fechado, com isolamento térmico e com certificado de vistoria. O veículo deve ser limpo diariamente e possuir estrados para armazenamento das caixas (não podem estar diretamente no chão). Deve ser monitorada a limpeza diária, pela empresa, através de planilha de controle mensal. A mesma poderá ser solicitada para a verificação.

Entregador:

Utilizando uniforme limpo, sem o peito aparente e em bom estado de conservação, sem sinais de sangue. Sapato fechado, sem adornos (relógio, piercing, pulseira, anel, brincos, etc.), cabelo protegido (com touca descartável fornecida pelo serviço). Não é permitido barba ou bigode no entregador.

Atendimento:

Será realizado por ordem de chegada, sendo necessário retirar a ficha de atendimento. Onde será conferido, pelo Técnico de Nutrição de Nutrição (TND), o pedido com a nota fiscal, conforme a solicitação do Nutricionista, não sendo possível realizar entregas adiantadas, sem autorização prévia.

Atendimento:

Será realizado por ordem de chegada, sendo necessário retirar a ficha de atendimento. Onde será conferido, pelo Técnico de Nutrição de Nutrição (TND), o pedido com a nota fiscal, conforme a solicitação do Nutricionista, não sendo possível realizar entregas adiantadas, sem autorização prévia. Cada entrega deve ser descarregada por no mínimo dois funcionários, devido ao grande volume utilizado pelo HCPA.

Embalagens:

Limpas, sem vazamento nas embalagens e água em acesso. Sem sinais de descongelamento, com validade de fabricação e validade, além de todos os dados, de identificação da empresa e respeitando a Legislação.

Armazenamento:

Todas as mercadorias são conferidas, pelo TND, devem ser transportadas para o recipiente do HCPA e levadas até a antecâmara fria. Carros de transporte devem ser recolocados, no local indicado de forma organizada. Cada entrega deve ser descarregada com no mínimo dois

funcionários da empresa, para descarregar, pesar, transferir para caixas HCPA e armazenar, devido ao grande volume diário das entregas do HCPA.

Notas Fiscais:

Devem constar **os códigos** em todos os produtos conforme lista do HCPA e com o **número da AF** (Autorização de Fornecimento), correspondente ao processo do produto. Todas as notas devem vir com o **XML**. Não serão impressas notas fiscais e não serão recebidas por e-mail.

Conferência da qualidade dos produtos

- Verificação da integridade das embalagens;
 - Validade dos produtos;

 - A marca do produto, deve ser a do contrato vigente não serão aceitas marcas, diferentes do contrato;
 - Aferição da temperatura:
- Resfriado: 7°C ou inferior;
- Produtos em não conformidade, de acordo com os itens acima, serão devolvidos para troca.

Faltas e trocas de itens na entrega:

Faltas e trocas de qualquer gênero, solicitado ou devolvidos, por falta de qualidade, deverão ser entregues automaticamente até 15h00min do mesmo dia.

Punições:

Havendo problemas relacionados à qualidade do produto e as normas de recebimento, 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 e o/ou fornecedor, em qualquer tempo do processo licitatório, caso a qualidade do alimento comprometa a saúde humana. Ao receber PD a empresa ficará **impedida de fornecedor por dois anos**. E deverá solicitar uma nova avaliação, do parecer pelo SND. Sendo necessário solicitar a reavaliação ao HCPA.

Visitas Técnica Técnicas:

1. Visita Técnica Inicial

A empresa vencedora do processo receberá uma **visita técnica inicial**. E somente estará **apta, a fornecer**, se na aplicação do Check list, obtiver avaliação "SATISFATÓRIA". Isso de dará se do total de itens avaliados, a empresa o percentuais de 76 a 100% dos de conformidades. A visita 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. Neste caso a empresa e a marca receberão PD e ficarão impedidos de fornecer ao HCPA, no presente processo e por dois anos, a contar da emissão do PD. 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 de Rotina Anual (após o início do fornecimento)

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 com as correções apontadas, caso necessário. As visitas não serão avisadas, 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, a qualquer tempo do fornecimento. Neste caso a empresa e a marca receberão PD. E ficarão impedidos de fornecer ao HCPA, **por dois anos**, só retornando após nova avaliação do parecer pelo SND. Sendo necessário solicitar a reavaliação ao HCPA. Podendo ser chamado a qualquer tempo, o próximo colocado, imediatamente.

3. Visitas Virtuais:

Devido a Pandemia, as visitas técnicas poderão ser virtuais.

ITENS 19 À 21: GÊNEROS PERECÍVEIS: CARNE SUÍNA

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

Documentação e legislações observadas:

- Alvará do município competente, constando o ramo de atividade;
- Autorização para entreposto de carnes;
- Portaria nº 78/2009 ;
- RDC nº 216/2004;
- NR 32

Normas de Recebimento:

Horário de recebimento:

O dia e horário de entrega são definidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND), sempre de segunda a sexta, das 7:00 às 7h20 e no sábado das 7h10 às 7h35. Salvo em solicitações extras, emergenciais, inventários ou em vésperas de feriados. Não são recebidos gêneros, fora do dia e horário estipulado sem combinação prévia.

Temperatura de recebimento:

Resfriados: até 7°C.

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 14h, para a próxima entrega. Poderão haver entregas nos anexos novos do HCPA.

Transporte:

Veículos exclusivos para esta finalidade, compartimento de carga refrigerada, completamente fechado, com isolamento térmico e com certificado de vistoria. O veículo deve ser limpo diariamente e possuir estrados para armazenamento das caixas (não podem estar diretamente no chão). Deve ser monitorada a limpeza diária, pela empresa, através de planilha de controle mensal. A mesma poderá ser solicitada para a verificação.

Entregador:

Utilizando uniforme limpo, sem o peito aparente e em bom estado de conservação, sem sinais de sangue. Sapato fechado, sem adornos (relógio, piercing, pulseira, anel, brincos, etc.), cabelo protegido (com touca descartável fornecida pelo serviço). Não é permitido barba ou bigode no entregador.

Atendimento:

Será realizado por ordem de chegada, sendo necessário retirar a ficha de atendimento. Onde será conferido, pelo Técnico de Nutrição de Nutrição (TND), o pedido com a nota fiscal, conforme a solicitação do Nutricionista, não sendo possível realizar entregas adiantadas, sem autorização prévia. Cada entrega deve ser descarregada por no mínimo dois funcionários, devido ao grande volume utilizado pelo HCPA.

Embalagens:

Limpas, sem sangue em excesso e íntegras. Sem sinais de descongelamento, com etiqueta de fabricação e validade, além de todos os dados, de identificação da empresa e respeitando a Legislação. As caixas de papelão para transporte, não podem ser amassadas, rasgadas ou mofadas. Todas as embalagens para descarte deverão ser colocadas, de forma organizada, na lixeira do serviço, na área de recebimento.

Armazenamento:

Todas as mercadorias são pesadas e após a conferência, pelo TND, devem ser transportadas para o recipiente do HCPA e levadas até a antecâmara fria. Todas as mercadorias devem ser transportadas para as caixas plásticas do HCPA. As mercadorias embaladas, em papelão para transporte devem ser retiradas e acondicionadas de forma organizada nas caixas do HCPA, também. Carros de transporte devem ser recolocados, no local indicado de forma organizada. Cada entrega deve ser descarregada com no mínimo dois funcionários da empresa, para descarregar, pesar, transferir para caixas HCPA e armazenar, devido ao grande volume diário das entregas do HCPA.

Notas Fiscais:

Devem constar **os códigos** em todos os produtos conforme lista do HCPA e com o **número da AF** (Autorização de Fornecimento), correspondente ao processo do produto. Todas as notas devem vir com o **XML**. Não serão impressas notas fiscais e não serão recebidas por e-mail.

Conferência da qualidade dos produtos

- Verificação da integridade das embalagens;
 - Validade dos produtos a contar da data de fabricação:
- Resfriados: mínimo 5 dias, ou conforme fabricante
- Congelados (apenas para chuleta suína): 12 meses, ou conforme fabricante
- A marca do produto, deve ser a do contrato vigente não serão aceitas marcas, diferentes do contrato;
 - Aferição da temperatura:
- Resfriado: 7°C ou inferior
- Congelado: -12°C ou inferior (apenas para chuleta suína);
- Conferência do peso médio e porção conforme o descritivo do contrato.
 - Produtos em não conformidade, de acordo com os itens acima, serão devolvidos para troca.

Faltas e trocas de itens na entrega:

Faltas e trocas de qualquer gênero, solicitado ou devolvidos, por falta de qualidade, deverão ser entregues automaticamente até 15h00min do mesmo dia.

Punições:

Havendo problemas relacionados à qualidade do produto e as normas de recebimento, 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 e o/ou fornecedor, em qualquer tempo do processo licitatório, caso a qualidade do alimento comprometa a saúde humana. Ao receber PD a empresa ficará **impedida de fornecedor por dois anos**. E deverá solicitar uma nova avaliação, do parecer pelo SND. Sendo necessário solicitar a reavaliação ao HCPA.

Visitas Técnica Técnicas:

1. Visita Técnica Inicial

A empresa vencedora do processo receberá uma visita técnica inicial. E somente estará **apta, a fornecer**, se na aplicação do Check list, obtiver avaliação "SATISFATÓRIA". Isso de dará se do total de itens avaliados, a empresa o percentuais de 76 a 100% dos de conformidades. A visita 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. Neste caso a empresa e a marca receberão PD e ficarão impedidos de fornecer ao HCPA, no presente processo e por dois anos, a contar da emissão do PD. 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 de Rotina Anual (após o início do fornecimento)

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 com as correções apontadas, caso necessário. As visitas não serão avisadas, 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, a qualquer tempo do fornecimento. Neste caso a empresa e a marca receberão PD. E ficarão impedidos de fornecer ao HCPA, **por dois anos**, só retornando após nova avaliação do parecer pelo SND. Sendo necessário solicitar a reavaliação ao HCPA. Podendo ser chamado a qualquer tempo, o próximo colocado, imediatamente.

3. Visitas Virtuais:

Devido a Pandemia, as visitas técnicas poderão ser virtuais.



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	

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 004/2020)

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 004/2020)

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 004/2020, 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, 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 004/2020, 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 004/2020.

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.
- 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