

CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO DE COMPRAS Nº 160303



Chamada Pública nº 002/2026 para aquisição de alimentos de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais conforme a 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. 8º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no inciso V do art. 3º do Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e na Resolução GGPA nº 21, de julho de 2025.

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 pelo Diretor-Presidente Prof. Dr. Brasil Silva Neto, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 8º, da Lei 14.628/2023, e na Resolução GGPA nº 21/2025, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais conforme a 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 27/07/2026, 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 gêneros alimentícios de agricultores familiares – MILHO, PEPINO, BERINGELA, ABOBRINHA, OVOS, MEL, CARNES, CEREAL E LEGUMINOSAS, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

Item	Código	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	302277	ARROZ BRANCO AGULHA ORGÂNICO TIPO 1 PACOTE COM 1KG EMBALAGEM DEVE APRESENTAR O SELO DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO ORGÂNICO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIO E ABASTECIMENTO. Oriundo da Agricultura Familiar.	KG	1000	R\$ 4,38	R\$ 4.380,00
2	302275	ARROZ BRANCO AGULHA ORGÂNICO TIPO 1 PACOTE COM 5KG EMBALAGEM DEVE APRESENTAR O SELO DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO ORGÂNICO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Oriundo da	KG	33000	R\$ 4,38	R\$ 144.540,00

		Agricultura Familiar.				
3	302276	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. Oriundo da Agricultura Familiar.	KG	10000	R\$ 5,10	R\$ 51.000,00
4	302302	ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO TIPO 1 EMBALAGEM DEVE APRESENTAR O SELO DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO ORGÂNICO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Oriundo da Agricultura Familiar.	KG	600	R\$ 4,37	R\$ 2.622,00
5	302321	FEIJAO PRETO TIPO 1 PACOTE DE 1 KG ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	15000	R\$ 4,98	R\$ 74.700,00
6	310739	MILHO ESPIGA FATIADA AO MEIO AGRICULTURA FAMILIAR Espiga de milho, com no mínimo 13 cm de comprimento, CORTADA AO MEIO, higienizada, embalada a vácuo. Em embalagens de até 20 und cada pacote. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	4000	R\$ 11,00	R\$ 44.000,00
7	310738	MILHO ESPIGA FATIADA AGRICULTURA FAMILIAR Espiga de milho, FATIADA com espessura de 3 cm cada, para sopa, higienizada, embalada a vácuo. Em embalagens de até 5 kg cada pacote. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	200	R\$ 12,00	R\$ 2.400,00
8	310744	ESPAGUETE DE ABOBRINHA - AGRICULTURA FAMILIAR Aborinha cortada em tiras tipo espaguet, higienizada, embalada à vácuo. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	3000	R\$ 4,81	R\$ 14.430,00
9	310742	PEPINO JAPONES AGRICULTURA FAMILIAR Pepino Japonês In Natura, firme, em bom estado de maturação. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	8000	R\$ 4,03	R\$ 32.240,00
10	310740	BERINJELA EM RODELAS AGRICULTURA FAMILIAR Berinjela cortada em rodela finas, higienizada, embalada à vácuo. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	3000	R\$ 5,43	R\$ 16.290,00
11	302765	OVO TIPO 1 MÉDIO, CASCA LIMPA E ISENTA DE RACHADURA - AF af: agricultura familiar. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM 12 UNIDADES.PESO	DZ	22000	R\$ 8,51	R\$ 187.220,00

		MÉDIO POR OVO DE 50GR.				
12	304124	MEL DE ABELHA PURO EMBALAGEM COM 1KG ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	250	R\$ 33,00	R\$ 8.250,00
13	305890	CARNE MOÍDA SUÍNA DE PERNIL ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR RESFRIADA, SEM NERVOS E SEM GORDURA. EMBALAGEM a VÁCUO COM ATÉ 5 KG. SEM LIQUIDO APARENTE.	KG	5000	R\$ 29,00	R\$ 145.000,00
14	309089	BIFE DE PERNIL SUÍNO ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR peso aproximado de 120Gr por unidade. LIMPO, SEM NERVOS e Sem GORDURA. RESFRIADO. Embalagem a VÁCUO COM ATÉ 5KG e SEM LÍQUIDOS APARENTES.	KG	10000	R\$ 24,69	R\$ 246.900,00
15	309087	LINGUIÇA SUINA TIPO FININHA ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR DEFUMADA. COM DIÂMETRO DE 1,5 A 2,0 CM, COMPRIMENTO ENTRE 25 E 30 CM, em Embalagem de 2kg a 2,5kg.	KG	3000	R\$ 28,75	R\$ 86.250,00
16	309088	PICADO DE COXAO DE DENTRO ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR EM cubos DE aproximadamente 2cm X 2CM. SEM NERVOS, SEM GORDURA , RESFRIADO , EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM ATE 5 KG a vácuo. sem líquidos aparentes.	KG	20000	R\$ 41,23	R\$ 824.600,00
17	309086	CARNE MOÍDA BOVINA - ORIGEM NA AGRICULTURA FAMILIAR SEM NERVOS E SEM GORDURA. resfriada, SEM LIQUIDO APARENTE. EMBALAGEM a VÁCUO COM ATÉ 5 KG.	KG	20000	R\$ 34,50	R\$ 690.000,00
Valor Total						R\$ 2.574.822,00

2. FONTE DE RECURSO

2.1. Recursos provenientes: Fonte nº 1001A004QZ; Grupo da Despesa nº 349030; Programa de Trabalho nº 10.302.5118.8585.0043.9999.

3. PREÇO

3.1. A definição dos preços observou o art. 13 da Resolução GGPA nº , de 2025. De acordo com a RESOLUÇÃO GGPA Nº 21, DE 29 DE JULHO DE 2025, com vigência a partir de 01/08/2025, que estabelece que o valor a ser pago deverá ser determinado pelo órgão contratante, obteve-se através da ferramenta de pesquisas Banco de Preços, o preço médio para cada item objeto desta chamada pública através da pesquisa de 03 referências (quando possível) de valores em mercados varejistas em âmbito local, estadual e nacional. Em casos onde não foi possível a obtenção das 03 referências de valores, se utilizou 02 ou 01 referências respectivamente, respeitando o âmbito estadual como prioridade refletindo assim a realidade de mercado praticada no estado Rio Grande do Sul. Ademais, onde não foi localizado

exatamente a especificidade do produto, utilizou-se a busca de produto similar. Utilizamos como limitador máximo, até 15% do preço contratado nos processo de ampla concorrência. Para os itens que não possuem produtos similares em ampla concorrência, elaboramos a média entre as valores do Banco de Preços e da Cooperativa. As quantidades foram planejadas atendendo ao "Art. 23. Os contratos firmados no âmbito desta modalidade, no mínimo 70% (setenta por cento) do volume financeiro previsto nas Chamadas Públicas, devem ser executados no decorrer do exercício financeiro de cada órgão, empresa ou sociedade de economia mista".

3.2. Os preços não terão reajuste.

4. HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

4.1 Os beneficiários fornecedores deverão enviar os documentos abaixo relacionados, em pdf, para o email licitacoes@hcpa.edu.br, sob pena de inabilitação:

I - os Beneficiários Fornecedores individuais:

- a) Inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- b) Extrato do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ativo do agricultor ou agricultora participante;
- c) Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar, conforme o Anexo II do Termo de Referência
- d) Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, com assinatura do fornecedor, na forma do Anexo I do Termo de Referência, **devendo observar a participação mínima de 50% (cinquenta por cento) de mulheres entre os fornecedores**;
- e) documento que comprove o atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normas específicas, **conforme Termo de Referência**;

II - as Organizações Fornecedoras:

- a) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) extrato do Cadastro Nacional da Agricultura familiar - CAF/CNPJ ativo para associações, cooperativas e empreendimentos rurais da agricultura familiar;
- c) regularidade com a Receita Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- d) a declaração das organizações fornecedoras de que os produtos são de produção própria dos agricultores familiares, na forma do Anexo III do Termo de Referência;
- e) a proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, assinada pelo seu representante legal, na forma do Anexo I do Termo de Referência, **devendo observar a participação mínima de 50% (cinquenta por cento) de mulheres entre os fornecedores**;
- f) a declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos fornecedores, na forma do Anexo V do Termo de Referência;
- g) o documento que comprove o atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normas específicas, conforme Termo de Referência;

h) a declaração conjunta de anuência das famílias, quando se tratar de proposta coletiva de venda;

4.1.1 É permitida a apresentação de propostas conjunta de venda, por grupo de fornecedores individuais, como forma de garantir o atendimento das demandas apresentadas pelo órgão ou entidade compradora, sendo os documentos de habilitação, os constantes no inciso I deste artigo.

4.1.2 Na ausência do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF ativo, no caso de fornecedores identificados como indígenas, quilombolas e povos e comunidades tradicionais, que atendam os critérios de enquadramento na forma definida no art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, será aceita, alternativamente, até 31 de dezembro de 2027, a apresentação do Número de Identificação Social - NIS do CadÚnico.

4.1.3. Deverá ser garantido o percentual mínimo de 50% de mulheres entre os fornecedores. PARA FINS DE COMPROVAÇÃO DEVE SER IDENTIFICADO O NÚMERO DE MULHERES FORNECEDORAS NA PROPOSTA, SENDO OBRIGATÓRIA A PARTICIPAÇÃO MÍNIMA DE 50%.

4.1.4. Serão consideradas habilitadas as propostas que apresentarem todos os documentos exigidos na Chamada Pública, dentro do prazo e horários previstos no edital.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

5.1. As propostas de venda habilitadas serão classificadas e selecionadas de acordo com a seguinte ordem de prioridade:

I - primeira etapa:

- a) do próprio município;
- b) das regiões geográficas imediatas;
- c) das regiões geográficas intermediárias;
- d) das regiões da mesma Unidade da Federação (UF);
- e) das regiões de outras Unidades da Federação.

Obs.: Para validação dos itens b e c citados anteriormente, será consultado no portal Cidades do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) - <https://cidades.ibge.gov.br/> - à quais regiões geográficas pertence o município de cada projeto de venda habilitados.

II - segunda etapa, somente se ocorrer empate na primeira etapa, serão classificadas conforme a seguinte ordem de prioridade:

a) com maior porcentagem de povos indígenas, de comunidades quilombolas, de povos e comunidades tradicionais, de assentados de reforma agrária, contabilizados pelo número de CAF/NIS individual vinculados ao CNPJ da proponente, não havendo prioridade entre estes;

b) com maior porcentagem de agricultores familiares vinculados ao CNPJ da proponente, que produzam alimentos orgânicos ou agroecológicos que constam na Chamada Pública, de acordo com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

5.1.1. O município a ser considerado para priorização das organizações fornecedoras será aquele com o maior percentual de CAF ou NIS válidos de cada organização

5.1.2. No caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poder-se-á optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas

5.2. As organizações fornecedoras poderão encaminhar propostas mediante apresentação do CNPJ regular e desde que todos os agricultores familiares cadastrados para entrega de produtos possuam CAF ativo ou que se enquadrem no disposto no § 2º do art. 16 da Resolução GGPA n° 21/2025.

5.2.1.6. No caso de povos indígenas e povos e comunidades tradicionais é permitida a contratação de propostas coletivas, sendo o pagamento efetuado diretamente aos fornecedores individuais.

5.3. As propostas apresentadas terão prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação e durante seu prazo de validade serão consideradas irrevogáveis, não sendo permitidas alterações de preços, condições ou qualquer outro aspecto substantivo, quantitativo ou qualitativo.

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 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 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. - A cobrança será feita mediante a apresentação, pela Fornecedor, de nota fiscal/fatura, após disponibilidade da Autorização de Fornecimento (empenho) pelo HCPA, que deve ser consultada pela Fornecedor, no site - www.hcpa.edu.br – link – licitações – link – Autorização de Fornecimento (empenho).

8.2. A Fornecedora deve acessar diariamente o sítio eletrônico acima indicado, visando tomar conhecimento da disponibilidade da(s) respectiva(s) autorização(ões) de fornecimento(s). Caso não possua senha para tal verificação, deve entrar em contato com o Serviço de Compras através do telefone: (51) 3359.8443, para obtê-la;

8.3. No caso de incorreção a nota fiscal/fatura será devolvida e o prazo para pagamento contar-se-á da data de sua reapresentação.

8.4. Conforme cláusula sétima do § 7º do Ajuste SINIEF 07/05 o emitente da nota fiscal eletrônica (NF-e) deverá, obrigatoriamente, encaminhar o arquivo, com extensão XML, da NF-e e seu respectivo Protocolo de Autorização de Uso ao destinatário, imediatamente após o recebimento da autorização de uso da NF-e pela SEFAZ.

8.5. O arquivo XML da NF-e deverá, obrigatoriamente, ser enviado para o e-mail: nfe@hcpa.edu.br.

8.6. Na falta da observância do citado acima, em virtude da responsabilidade legal (autuações fiscais) a que o HCPA está sujeito, o mesmo reserva-se o direito de não efetuar o pagamento da NF enquanto a obrigação legal não for atendida.

8.7. **O pagamento será creditado em nome da Fornecedora em até 5 (cinco) dias úteis após a última entrega do mês e recebimento da Nota(s) Fiscal(is)**, desde que as notas fiscais/faturas estejam corretas e tenham sido atendidas rigorosamente as especificações da Autorização de Fornecimento (Empenho), mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada ou por meio de ordem bancária para pagamento de notas fiscais/faturas com código de barras, uma vez satisfeita as condições estabelecidas neste edital. Fica vedada a cobrança bancária.

Parágrafo único: O pagamento, mediante a emissão de qualquer modalidade de ordem bancária, será realizado desde que a vendedora efetue a cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias.

8.8. O pagamento está sujeito, ainda a satisfação dos seguintes requisitos por parte da FORNECEDORA:

a) Comprovação de regularidade perante a Seguridade Social (CND/INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF/FGTS) e a Fazenda Federal (Certidão Conjunta). O CNPJ deverá ser a da empresa vencedora da licitação.

b) Se o HCPA verificar que a FORNECEDORA no curso da execução do contrato teve alterado a situação de regularidade perante a Seguridade Social, Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e a Fazenda Federal, notifica-la-á, para que regularize a situação, sob pena de rescisão, ressalvados os fornecimentos já realizados.

c) O CNPJ constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo constante no contrato e na Nota de Empenho, consoante o estabelecido pela Secretaria Federal de Controle. Não será aceito Nota Fiscal com CNPJ diverso do constante nos documentos de habilitação, salvo quando for matriz e filial.

d) Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação do beneficiário ou organização fornecedora junto ao SICAF.

e) Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

f) Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

g) Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

h) A FORNECEDORA na emissão da nota fiscal deverá destacar, os tributos abaixo, especificando o valor a ser retido, bem como sua base de cálculo segundo a seguinte legislação:

8.9. Imposto de Renda e das Contribuições Sociais (DDF) – Art. 2º § 6º da IN RFB nº 1.234, de 11/01/2012.

8.10. O HCPA reterá e recolherá o Imposto sobre a Renda da Pessoa Jurídica (IRPJ), a Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido (CSLL), a Contribuição para Financiamento da Seguridade Social (COFINS) e a Contribuição para o PIS/PASEP incidentes sobre os pagamentos que efetuar à fornecedora de bens ou de serviços em geral, conforme prevê o Artigo 34 da Lei 10.833 de 29/12/03, combinado com o art. 64 da Lei n.º 9.430, de 27/12/1996. Conforme Art. 2º § 6º da IN RFB nº 1.234, de 11/01/2012, informar no documento fiscal o valor do IR e das contribuições a serem retidos na operação e identificar o código correspondente a Nomenclatura Comum do Mercosul – NCM.

8.11. As alíquotas das referidas retenções estarão de acordo com as fixadas no Anexo I da Instrução Normativa/RFB n.º 1.234 de 11/01/2012. Para o fim do atendimento do § 3º e § 5º do Artigo 2º da IN/RFB n.º 1.234/12, as pessoas jurídicas amparadas por isenção, não incidência ou alíquota zero devem informar esta condição no documento fiscal, inclusive o enquadramento legal, sob pena de, se não o fizerem, se sujeitarem à retenção do imposto de renda e das contribuições sobre o valor total do documento fiscal, no percentual total correspondente à natureza do bem ou serviço. Se a licitante for optante pelo SIMPLES NACIONAL (art. 4º, incisos III, IV e XI da IN/RFB nº 1.234/12), deverá apresentar a cada pagamento a Declaração assinada pelo representante legal, de que se trata a Instrução Normativa/RFB 1.234/12, art. 4º. e 6º. a não apresentação desta declaração acarretará retenção e recolhimento dos referidos tributos.

8.12. Os preços contratados não terão reajustes.

9. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

9.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

9.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame. Os questionamentos e/ou impugnação recebidos e as respectivas respostas, com relação ao presente Edital, serão encaminhadas por meio eletrônico (e-mail). O HCPA não se responsabiliza pelo não envio da mesma para as empresas licitantes que, ao retirarem o edital, não se identificarem e/ou não indicarem corretamente o seu endereço eletrônico.

9.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento devem ser realizados por forma eletrônica, devendo ser dirigidas, por escrito, a Comissão de Licitações, para o email licitacoes@hcpa.edu.br.

9.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

9.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

9.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

10. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1. Da decisão sobre o julgamento da chamada pública caberá recurso, com efeito suspensivo, no prazo de dois (02) dias úteis, contados da publicação do resultado.

10.2. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento. Decidido o recurso e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará o credenciamento.

10.3. Não será conhecido o recurso interposto fora do prazo legal.

11. HOMOLOGAÇÃO

11.1. A homologação da chamada pública, havendo ou não recursos administrativos, compete à Diretoria Administrativa do HCPA.

12. CADASTRO DE USUÁRIO EXTERNO NO SEI

12.1. O fornecedor vencedor do certame deve realizar previamente à formalização do contrato o cadastro de usuário externo no SEI – Sistema Eletrônico de Informações.

12.2. O cadastro no SEI será realizado imediatamente após o encerramento do certame pelo sócio e/ou representante do licitante vencedor responsável pela assinatura do contrato.

12.3. O cadastro no SEI é necessário para o recebimento dos contratos, Atas de Registro de Preço, bem como outros documentos assemelhados, e à sua correspondente assinatura e vistas ao processo.

12.4. O cadastro é realizado no Portal da Internet do HCPA, por meio do acesso ao *link* “SEI”, situado no menu do lado direito, dentro do qual deve ser acessado o ícone “USUÁRIO EXTERNO”. Em caso de dúvidas acerca do preenchimento, o fornecedor deverá acessar o tutorial voltado ao usuário externo, situado na mesma página do ícone “USUÁRIO EXTERNO”.

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida no site: www.hcpa.edu.br - link: licitações; Editais – agricultura familiar <https://www.hcpa.edu.br/editais/agricultura->

familiar ou através do sítio eletrônico do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA).

13.2. Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

13.3. Os gêneros alimentícios adquiridos devem ser de produção própria dos fornecedores, observando que os gêneros alimentícios in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações são considerados produção própria destes fornecedores.

13.4. Os fornecedores podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de gêneros alimentícios beneficiados, processados ou industrializados, sendo necessária a apresentação do contrato.

13.5. Os valores a serem pagos aos fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada gênero alimentício, compatíveis com os vigentes no mercado varejista local ou regional e discriminados nesta Chamada Pública.

13.6. O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo por Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF por ano civil, por órgão comprador, previsto no Decreto nº 11.802, de 2023.

13.7. O limite de venda por organização fornecedora deverá respeitar o valor máximo por CAF Pessoa Jurídica, por ano civil, por órgão comprador.

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

13.8.1. suspensas temporariamente pelo HCPA;

13.8.2. declaradas inidôneas pela União;

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

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

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

13.8.6. 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;

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

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

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

13.8.10. 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.

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

Porto Alegre, 24 de junho de 2026.

PATRICIA CARDOSO KRUGER
COORDENADORA DA COMISSÃO DE LICITAÇÕES

TERMO DE REFERÊNCIA CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2026

1. DO OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

Item	Código	Descrição	Unidade	Quantidade Mínima para Pedido	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	302277	ARROZ BRANCO AGULHA ORGÂNICO TIPO 1 PACOTE COM 1KG EMBALAGEM DEVE APRESENTAR O SELO DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO ORGÂNICO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIO E ABASTECIMENTO. Oriundo da Agricultura Familiar.	KG	30kg	1000	R\$ 4,38	R\$ 4.380,00
2	302275	ARROZ BRANCO AGULHA ORGÂNICO TIPO 1 PACOTE COM 5KG EMBALAGEM DEVE APRESENTAR O SELO DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO ORGÂNICO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Oriundo da Agricultura Familiar.	KG	1000kg	33000	R\$ 4,38	R\$ 144.540,00
3	302276	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. Oriundo da Agricultura Familiar.	KG	210kg	10000	R\$ 5,10	R\$ 51.000,00
4	302302	ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO TIPO 1 EMBALAGEM DEVE APRESENTAR O SELO DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO ORGÂNICO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Oriundo da Agricultura Familiar.	KG	40kg	600	R\$ 4,37	R\$ 2.622,00

5	302321	FEIJAO PRETO TIPO 1 PACOTE DE 1 KG ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	500kg	15000	R\$ 4,98	R\$ 74.700,00
6	310739	MILHO ESPIGA FATIADA AO MEIO AGRICULTURA FAMILIAR Espiga de milho, com no mínimo 13 cm de comprimento, CORTADA AO MEIO, higienizada, embalada a vácuo. Em embalagens de até 20 und cada pacote.Oriundo da Agricultura Familiar	KG	200kg	4000	R\$ 11,00	R\$ 44.000,00
7	310738	MILHO ESPIGA FATIADA AGRICULTURA FAMILIAR Espiga de milho, FATIADA com espessura de 3 cm cada, para sopa, higienizada, embalada a vácuo. Em embalagens de até 5 kg cada pacote. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	200kg	200	R\$ 12,00	R\$ 2.400,00
8	310744	ESPAGUETE DE ABOBRINHA - AGRICULTURA FAMILIAR Aborinha cortada em tiras tipo espaguet,higienizada, embalada à vácuo. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	5kg	3000	R\$ 4,81	R\$ 14.430,00
9	310742	PEPINO JAPONES AGRICULTURA FAMILIAR Pepino Japonês In Natura, firme, em bom estado de maturação. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	100kg	8000	R\$ 4,03	R\$ 32.240,00
10	310740	BERINJELA EM RODELAS AGRICULTURA FAMILIAR Berinjela cortada em rodela finas, higienizada, embalada à vácuo. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	10kg	3000	R\$ 5,43	R\$ 16.290,00
11	302765	OVO TIPO 1 MÉDIO, CASCA LIMPA E ISENTA DE RACHADURA - AF af: agricultura familiar. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM 12 UNIDADES.PESO MÉDIO POR OVO DE 50GR.	DZ	120 duzias	22000	R\$ 8,51	R\$ 187.220,00
12	304124	MEL DE ABELHA PURO EMBALAGEM COM 1KG ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	12kg	250	R\$ 33,00	R\$ 8.250,00
13	305890	CARNE MOÍDA SUÍNA DE PERNIL ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR RESFRIADA, SEM NERVOS E SEM GORDURA. EMBALAGEM a VÁCUO COM ATÉ 5 KG. SEM	KG	100kg	5000	R\$ 29,00	R\$ 145.000,00

		LIQUIDO APARENTE.					
14	309089	BIFE DE PERNIL SUÍNO ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR peso aproximado de 120Gr por unidade. LIMPO, SEM NERVOS e Sem GORDURA. RESFRIADO. Embalagem a VÁCUO COM ATÉ 5KG e SEM LÍQUIDOS APARENTES.	KG	400kg	10000	R\$ 24,69	R\$ 246.900,00
15	309087	LINGUIÇA SUINA TIPO FININHA ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR DEFUMADA. COM DIÂMETRO DE 1,5 A 2,0 CM, COMPRIMENTO ENTRE 25 E 30 CM, em Embalagem de 2kg a 2,5kg.	KG	30kg	3000	R\$ 28,75	R\$ 86.250,00
16	309088	PICADO DE COXAO DE DENTRO ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR EM cubos DE aproximadamente 2cm X 2CM. SEM NERVOS, SEM GORDURA , RESFRIADO , EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM ATE 5 KG a vácuo. sem líquidos aparentes.	KG	400kg	20000	R\$ 41,23	R\$ 824.600,00
17	309086	CARNE MOÍDA BOVINA - ORIGEM NA AGRICULTURA FAMILIAR SEM NERVOS E SEM GORDURA. resfriada, SEM LIQUIDO APARENTE. EMBALAGEM a VÁCUO COM ATÉ 5 KG.	KG	100kg	20000	R\$ 34,50	R\$ 690.000,00
Valor Total							R\$ 2.574.822,00

1.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato.

1.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento. **(Conforme disposto no item 13 do TR da resolução GGPA 21/2025)**

1.3. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.574.822,00 (Dois milhões, quinhentos e setenta e quatro mil, oitocentos e vinte e dois reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

- a) Só será admitida a participação e oferta de produtos de agricultores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006;
- b) Os produtos devem estar adequados de acordo com os regulamentos vigentes, em especial os requisitos higiênico-sanitários;
- c) Deverá ser garantido o percentual mínimo de 50% de mulheres como fornecedoras. O percentual de mulheres fornecedoras deverá ser informado na Proposta de Venda.

3. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

3. 1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios será conforme disposto nos itens 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 e 5.5 deste Termo de Referência.

3.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o beneficiário ou organização fornecedora deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

3.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Na rua São Manoel, número 603, bairro Santa Cecília, Porto Alegre. As entregas serão realizadas no almoxarifado do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), conforme dia e horário definido pelo nutricionista e/ou técnico. Se necessário, poderá ocorrer entregas nos prédios anexos do hospital.

4. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

4.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 13.303, de 2016, e Regulamento Interno de Licitações e Contratos do Hospital de Clínicas de Porto Alegre.

4.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

4.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

4.4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

4.5. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

4.6. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

4.7. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

4.8. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

4.9. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato.

4.10. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

4.11. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

4.12. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação do beneficiário ou organização fornecedora junto ao SICAF.

4.13. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

4.14. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

4.15. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

4.16. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos conforme disposto no Termo de Referência, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.17 São obrigações da Contratante:

- a) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;
- b) exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- c) verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- d) notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido; no total ou em parte, às suas expensas;
- e) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- f) efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Edital de Chamada Pública;

g) a Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada 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 Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

h) aplicar ao Contratado as sanções previstas em lei e neste Contrato;

i) cientificar o órgão de representação judicial (da Advocacia-Geral da União ou outro do estado/município) para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

j) explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

k) cumprir rigorosamente o cronograma de execução estabelecido, de acordo com as datas e prazos estipulados para a entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar;

l) qualquer atraso ou descumprimento do cronograma por parte da CONTRATANTE deverá ser comunicado ao CONTRATADO com antecedência, por escrito, de forma a permitir negociações para ajustar as datas, desde que tal ajuste seja viável e não cause prejuízos excessivos ao CONTRATADO.

4.18 São obrigações da Contratada:

a) efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal;

b) substituir por objeto semelhante ou de mesmo gênero alimentício acordado com a contratante, às suas expensas, em prazo de 10 (dez) dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;

c) comunicar à Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias que antecedem a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

d) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

e) indicar responsável para representá-la durante a execução do contrato;

f) cumprir os limites financeiros de participação por unidade familiar e por organização previstos na alínea b, inciso I, art. 6º do Decreto nº 11802, de 2023 e alínea b, inciso II, art. 6º do referido Decreto, quando for o caso;

g) cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas;

h) responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante.

5. NORMAS PARA COMPRA, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HCPA

5.1. GÊNEROS PERECÍVEIS: VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS

Documentação:

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

Legislação Específica utilizadas:

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.

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

Local de entrega:

Na rua São Manoel, número 603, bairro Santa Cecília, Porto Alegre. As entregas serão realizadas no almoxarifado do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), conforme dia e horário definido pelo nutricionista e/ou técnico. Se necessário, poderá ocorrer entregas nos prédios anexos do hospital.

Transporte:

Veículos de transporte exclusivos para esta finalidade, completamente fechados e com certificado de vistoria. Proibido o transporte de alimentos junto com outros insumos e /ou materiais químicos, de limpeza e etc.

O veículo deve ser limpo diariamente e possuir estrados para armazenamento das caixas, fardos ou latas (não podem estar diretamente no chão). Deve ser monitorada a limpeza diária, pela empresa através de planilha de controle mensal. Controle que poderá ser solicitado pelo Técnico em Nutrição e Dietética (TND) no ato do recebimento.

Entregador:

Uniformizados, camisa fechada, sem o peito aparente, sapato fechado, sem adornos (relógio, piercing, pulseira, anel, brincos, etc.), cabelo protegido (com touca descartável fornecida pelo serviço). Sem barba e bigode, se estiver deverá utilizar máscara desde a chegada na Doca de recebimento até finalizar a entrega do material. Entregadores de transportadoras devem respeitar as mesmas regras.

Cada entrega deve ser descarregada por no mínimo dois funcionários, devido ao grande volume utilizado pelo HCPA, evitando demora na conferência e armazenamento.

Atendimento:

Dentro do dia e horário estabelecido pelo SND, o fornecedor será atendido por ordem de chegada. Sendo necessária a retirada de uma ficha de atendimento, respeitando a prioridade dos gêneros perecíveis. Só é permitido começar a descarregar, após a autorização da TND. Será conferido o pedido com a nota fiscal, conforme a solicitação da Nutricionista, não sendo possível realizar entregas antecipadas, sem autorização prévia.

Embalagens:

As embalagens devem ser limpas e íntegras. As embalagens devem estar fechadas á vácuo em perfeito estado; ou hermeticamente fechadas (somente folhosos), com excelente qualidade.

Recebimento e Armazenamento:

As mercadorias serão conferidas conforme pedido e nota fiscal, após o entregador deve colocar na balança para a conferência pelo TND. As caixas de transporte dos alimentos (do fornecedor) devem estar limpas, em perfeito estado de conservação. Após a conferência os insumos devem ser alocados para o recipiente do HCPA pelo entregador. É proibido a permanência em embalagens do fornecedor e em papelão. Os materiais devem ser transportados pelo entregador para o local de armazenamento, até a câmara fria, conforme a orientação do TND ou Nutricionista. Devem ser colocadas, sempre respeitando o empilhamento correto, não podendo, ao guardar as mercadorias, encostar nas paredes, no teto e no chão. Sempre sobre estrados, pallets e prateleiras.

Carros de transporte utilizados devem ser recolocados no local indicado, após o uso, de forma organizada. É proibido jogar, bater ou amassar gêneros alimentícios durante esse transporte. A área de recebimento deverá ficar limpa e organizada, durante e após a finalização das entregas.

Os carros de transporte devem ser organizados na doca e as caixas de papelão, que porventura precisem ser descartadas, devem ser colocadas diretamente no coletor específico para esta finalidade.

Funcionários de empresas terceirizadas/transportadoras devem respeitar as mesmas regras.

Notas Fiscais:

Todas as Notas Fiscais devem vir com os **códigos** dos produtos, conforme lista do HCPA e com o **número da AF** (Autorização de Fornecimento), correspondente ao processo do produto. Notas Fiscais sem esses dados, não serão encaminhadas para pagamento até a correção da mesma.

Não serão recebidos gêneros sem nota fiscal.

Não serão impressas notas fiscais e não serão recebidas por e-mail.

Meio de comunicação com Lideranças Do Almoxarifado da Nutrição:

l-snd-despensa@hcpa.edu.br (sempre copiar esse e-mail)

Telefone: (51) 3359 8408

Quebra de qualidade:

Produtos em não conformidade, de acordo com os itens acima, serão devolvidos para troca no ato do recebimento ou quando for constatado o problema ao abrir as embalagens. A troca deverá acontecer até às 14:00 do mesmo dia. Havendo QUALQUER problema relacionado às normas de recebimento e/ou qualidade do produto, o Nutricionista fará a ocorrência oficial para o fornecedor. Persistindo a ocorrência, será emitida nova notificação e o fornecedor está sujeito às punições previstas no edital.

Fica 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.

Visita Técnica inicial para liberação de fornecimento:

A empresa vencedora (quando for novo fornecedor) receberá uma visita técnica inicial. Os fornecedores receberão parecer favorável quando apresentarem conformidade superior a 50% do checklist, além da apresentação de toda documentação obrigatória. Os apontamentos observados nesta visita serão encaminhados ao fornecedor pela nutricionista da despensa (via e-mail) e o parecer (APTO ou NÃO APTO) é emitido no processo específico no SEI. O fornecedor apto (com parecer favorável) tem até 30 dias após a assinatura do contrato para enviar um plano de ação para os apontamentos apresentados.

Os fornecedores que tiverem percentual de conformidade inferior ou igual a 50% do checklist terão parecer desfavorável e não terão prazo para correção. A Nutricionista da Despensa faz um despacho no SEI avisando o pregoeiro da não conformidade e solicita o re julgamento do lote (chamamento do segundo colocado). Neste cenário, o próximo colocado

no processo licitatório passará pela visita técnica inicial nos mesmo moldes, se não tiver a visita técnica válida.

A visita inicial tem validade de dois anos. Em caso de renovação do contrato, não será necessária essa visita técnica inicial novamente, seguindo apenas as visitas bianuais de rotina, ao longo do contrato.

Visita Técnica Anual (após o início do fornecimento):

Serão realizadas visitas técnicas, pelo Nutricionista da Despesa 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 agendadas. 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).

**NORMAS E ESPECIFICIDADES PARA PRODUTOS VEGETAIS MINIMAMENTE
PROCESSADOS**

Pedidos:

A previsão de pedidos para a próxima semana será enviada todas as quartas-feiras até às 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 e esses resultados serão públicos.

Horário de recebimento:

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

Os vegetais minimamente processados são:

- Segunda a sexta-feira às 6:10, devendo ser finalizada, no máximo até 6:40.

- Sábados às 07:40, devendo ser finalizada, no máximo até as 08:00.

As entregas em feriados ocorrem normalmente, conforme combinação de horários com a Nutricionista.

É necessário a presença sempre, de no mínimo, dois entregadores da empresa, para o devido atendimento, visto o grande volume de gêneros.

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.**

Temperatura de recebimento:

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

Recebimento:

- Gêneros devem chegar já organizados e separados por semelhança de cortes e características, conforme a solicitação enviada pelo Nutricionista, evitando demora na entrega.

- Será verificado as características sensoriais 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 poderá ser aberto para descarregamento com a autorização da TND. A temperatura é aferida com termômetro digital ou de espeto, quando necessário.
- Será verificado os tamanhos dos respectivos cortes e a 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 2 unidades por pacotes.
- 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 do Laranja: íntegras, bem descascadas, sem albedo branco, com tamanho padronizado (médios), sem aparência de desmanchadas e sem excesso de líquidos, embalagens de no máximo 1 kg cada.

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

Validade do produto:

Conforme parecer do Responsável Técnico da empresa.

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, constando no mínimo todos os dados da empresa, com data de fabricação e validade, peso, detalhamento do tipo de gênero e corte e forma de conservação.

5.2. GÊNEROS PERECÍVEIS: OVOS

Documentação:

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

Pertença a um das três tipos de 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.
- Comprovação do Alvará de Saúde do município competente, constando o ramo de atividade.

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

Local de entrega:

Na rua São Manoel, número 603, bairro Santa Cecília, Porto Alegre. As entregas serão realizadas no almoxarifado do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), conforme dia e horário definido pelo nutricionista e/ou técnico. Se necessário, poderá ocorrer entregas nos prédios anexos do hospital.

Temperatura de recebimento:

Conforme fornecedor ou legislação.

Validade do produto:

Conforme fornecedor ou legislação.

Rotulagem:

Conforme legislação vigente: constando no mínimo todos os dados do fornecedor, com data de fabricação e validade, peso, informações nutricionais.

Transporte:

Veículos de transporte exclusivos para esta finalidade, completamente fechados e com certificado de vistoria. Proibido o transporte de alimentos junto com outros insumos e /ou materiais químicos, de limpeza e etc.

O veículo deve ser limpo diariamente e possuir estrados para armazenamento das caixas, fardos ou latas (não podem estar diretamente no chão). Deve ser monitorada a limpeza diária, pela empresa através de planilha de controle mensal. Controle que poderá ser solicitado pelo Técnico em Nutrição e Dietética (TND) no ato do recebimento.

Entregador:

Uniformizados, camisa fechada, sem o peito aparente, sapato fechado, sem adornos (relógio, piercing, pulseira, anel, brincos, etc.), cabelo protegido (com touca descartável fornecida pelo serviço). Sem barba e bigode, se estiver deverá utilizar máscara desde a chegada na Doca de recebimento até finalizar a entrega do material. Entregadores de transportadoras devem respeitar as mesmas regras.

Atendimento:

Dentro do dia e horário estabelecido pelo SND, o fornecedor será atendido por ordem de chegada. Sendo necessária a retirada de uma ficha de atendimento, respeitando a prioridade dos gêneros perecíveis. Só é permitido começar a descarregar, após a autorização da TND. Será conferido o pedido com a nota fiscal, conforme a solicitação da Nutricionista, não sendo possível realizar entregas antecipadas, sem autorização prévia.

Embalagens:

As embalagens devem ser limpas e íntegras. As caixas plásticas de transporte, não poderão ser amassadas, quebradas, sujas, molhadas ou mofadas. **Todos os ovos deverão ser retirados, das caixas de transporte e colocados nas caixas plásticas do HCPA, após a conferência.** Sendo proibido jogar, bater ou amassar as embalagens durante esse transporte. Não será permitida, a entrada de caixas plásticas do fornecedor, no Serviço de Nutrição e Dietética (SND).

Recebimento e Armazenamento:

As mercadorias serão conferidas conforme pedido e nota fiscal, após o entregador deve colocar na balança para a conferência pelo TND. As caixas de transporte dos alimentos (do fornecedor) devem estar limpas, em perfeito estado de conservação. Após a conferência os insumos devem ser alocados para o recipiente do HCPA pelo entregador. É proibido a permanência em embalagens do fornecedor e em papelão. Os materiais devem ser transportados pelo entregador para o local de armazenamento, até a câmara fria ou refrigerador, conforme a orientação do TND ou Nutricionista. Devem ser colocadas, sempre

respeitando o empilhamento correto, não podendo, ao guardar as mercadorias, encostar nas paredes, no teto e no chão. Sempre sobre estrados, pallets e prateleiras.

Carros de transporte utilizados devem ser recolocados no local indicado, após o uso, de forma organizada. É proibido jogar, bater ou amassar gêneros alimentícios durante esse transporte. A área de recebimento deverá ficar limpa e organizada, durante e após a finalização das entregas.

Os carros de transporte devem ser organizados na doca e as caixas de papelão, que porventura precisem ser descartadas, devem ser colocadas diretamente no coletor específico para esta finalidade.

Funcionários de transportadoras devem respeitar as mesmas regras.

Notas Fiscais:

Todas as Notas Fiscais devem vir com os **códigos** dos produtos, conforme lista do HCPA e com o **número da AF** (Autorização de Fornecimento), correspondente ao processo do produto. Notas Fiscais sem esses dados, não serão encaminhadas para pagamento até a correção da mesma.

Não serão recebidos gêneros sem nota fiscal.

Meio de comunicação com Lideranças Do Almoxarifado da Nutrição:

l-snd-despensa@hcpa.edu.br (sempre copiar esse e-mail)

Telefone: (51) 3359 8408

Quebra de qualidade:

Produtos em não conformidade, de acordo com os itens acima, serão devolvidos para troca no ato do recebimento ou quando for constatado o problema ao abrir as embalagens. Havendo QUALQUER problema relacionado às normas de recebimento e/ou qualidade do produto, o Nutricionista fará a ocorrência oficial para o fornecedor. Persistindo a ocorrência, será emitida nova notificação e o fornecedor está sujeito às punições previstas no edital.

Fica 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.

Visita Técnica inicial para liberação de fornecimento:

A empresa vencedora (quando for novo fornecedor) receberá uma visita técnica inicial. Os fornecedores receberão parecer favorável quando apresentarem conformidade superior a 50% do checklist, além da apresentação de toda documentação obrigatória. Os apontamentos observados nesta visita serão encaminhados ao fornecedor pela nutricionista da despesa (via e-mail) e o parecer (APTO ou NÃO APTO) é emitido no processo específico no SEI. O fornecedor apto (com parecer favorável) tem até 30 dias após a assinatura do contrato para enviar um plano de ação para os apontamentos apresentados.

Os fornecedores que tiverem percentual de conformidade inferior ou igual a 50% do checklist terão parecer desfavorável e não terão prazo para correção. A Nutricionista da Despesa faz um despacho no SEI avisando o pregoeiro da não conformidade e solicita o re julgamento do lote (chamamento do segundo colocado). Neste cenário, o próximo colocado no processo licitatório passará pela visita técnica inicial nos mesmo moldes, se não tiver a visita técnica válida.

A visita inicial tem validade de dois anos. Em caso de renovação do contrato, não será necessária essa visita técnica inicial novamente, seguindo apenas as visitas bianuais de rotina, ao longo do contrato.

Visita Técnica Anual (após o início do fornecimento):

Serão realizadas visitas técnicas, pelo Nutricionista da Despesa 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 agendadas.

NORMAS E ESPECIFICIDADES PARA OVOS

Descritivo:

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, 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.

Pedidos:

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

Poderão ser disponibilizadas as programações, pelo nutricionista no sistema GHUse do hospital. Ficando a empresa responsável pela verificação da programação de 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.

Recebimento:

No recebimento, será verificado:

- As características sensoriais do produto (cor, odor, sabor e textura);
- A integridade das embalagens e mercadorias;
- A data de fabricação e validade, bem como as informações de rotulagem padrão;
- A aplicação das legislações específicas.

Temperatura de recebimento:

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

Horário de recebimento:

O dia e horário de entrega é definido pelo Serviço de Nutrição, sempre entre segunda e sexta, das **6h00 às 16h00**, salvo solicitações extras emergenciais, inventários ou devido a feriados. Não são recebidos gêneros fora do dia e horário estipulado.

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.

Faltas de qualquer gênero deve ser entregue **automaticamente** até 12h00min do dia seguinte.

Rotulagem:

Conforme legislação vigente: constar dados da empresa, com data de fabricação e validade, detalhamento do tipo de gênero e forma de conservação. Respeitar a RDC nº 35/2009 e Portaria SDA MAPA 1244/2025, que dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências.

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.
- **Preferencialmente**, o estabelecimento deve utilizar o **selo de qualidade “Ovos RS”**. O selo do Programa Ovos RS, da Associação Gaúcha de Avicultura ASGAV.

5.3. GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS: ARROZ E FEIJÃO

Documentação:

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

Obs.: A distribuidora não poderá manipular o objeto desta licitação, somente poderá comprar e vender.

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

Local de entrega:

Na rua São Manoel, número 603, bairro Santa Cecília, Porto Alegre. As entregas serão realizadas no almoxarifado do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), conforme dia e horário definido pelo nutricionista e/ou técnico. Se necessário, poderá ocorrer entregas nos prédios anexos do hospital.

Temperatura de recebimento:

Conforme fornecedor ou legislação.

Validade do produto:

Todos os produtos devem ter validade superior a **SEIS** meses, a contar da data de recebimento.

Rotulagem:

Conforme legislação vigente: constando no mínimo todos os dados do fornecedor, com data de fabricação e validade, peso, informações nutricionais.

Transporte:

Veículos de transporte exclusivos para esta finalidade, completamente fechados e com certificado de vistoria. Proibido o transporte de alimentos junto com outros insumos e /ou materiais químicos, de limpeza e etc.

O veículo deve ser limpo diariamente e possuir estrados para armazenamento das caixas, fardos ou latas (não podem estar diretamente no chão). Deve ser monitorada a limpeza diária, pela empresa através de planilha de controle mensal. Controle que poderá ser solicitado pelo Técnico em Nutrição e Dietética (TND) no ato do recebimento.

Entregador:

Uniformizados, camisa fechada, sem o peito aparente, sapato fechado, sem adornos (relógio, piercing, pulseira, anel, brincos, etc.), cabelo protegido (com touca descartável fornecida pelo serviço). Sem barba e bigode, se estiver deverá utilizar máscara desde a chegada na Doca de recebimento até finalizar a entrega do material. Entregadores de transportadoras devem respeitar as mesmas regras. Cada entrega deve ser descarregada por no mínimo dois funcionários, visto que o SND/HCPA tem um grande volume de recebimento. Assim, evita-se a demora na conferência e armazenamento do gêneros.

Atendimento:

Dentro do dia e horário estabelecido pelo SND, o fornecedor será atendido por ordem de chegada. Sendo necessária a retirada de uma ficha de atendimento, respeitando a prioridade dos gêneros perecíveis. Só é permitido começar a descarregar, após a autorização da TND. Será conferido o pedido com a nota fiscal, conforme a solicitação da Nutricionista, não sendo possível realizar entregas antecipadas, sem autorização prévia.

Embalagens:

As embalagens devem ser limpas e íntegras. Os fardos, caixas e latas não podem estar amassados, furados, molhados e enferrujados. Sem umidade, sem sinais de descongelamento aparente, sujeiras e vestígios de insetos.

As embalagens devem constar rótulos legíveis de fabricação e validade, com todos os ingredientes, além de todos os dados, identificação da empresa e respeitando a Legislação.

Recebimento e Armazenamento:

Os lotes/caixas já devem vir organizados no caminhão, sem estarem misturados (lotes e validade).

As mercadorias serão conferidas conforme pedido e nota fiscal. O entregador deve colocar na balança para a conferência pelo TND, se for o caso do pedido. Após a conferência, os insumos devem ser levados e guardados para o local de armazenamento, pelo entregador, conforme a orientação do TND ou do Nutricionista. É proibido a permanência em embalagens do fornecedor e em papelão. Os insumos devem ser colocados, sempre respeitando o empilhamento correto, não podendo, ao guardar as mercadorias, encostar nas paredes, no teto e no chão. Sempre sobre estrados, pallets e prateleiras. É proibido jogar, bater ou amassar gêneros alimentícios durante esse transporte.

A área de recebimento deverá ficar limpa e organizada, durante e após a finalização das entregas. Os carros de transporte utilizados devem ser recolocados no local indicado, de forma organizada na doca e as embalagens/caixas de papelão, que porventura precisem ser descartadas, devem ser colocadas diretamente de forma organizada no coletor específico para esta finalidade pelo entregador da empresa.

Funcionários de transportadoras devem respeitar as mesmas regras.

Notas Fiscais:

Todas as Notas Fiscais devem vir com os **códigos** dos produtos, conforme lista do HCPA e com o **número da AF** (Autorização de Fornecimento), correspondente ao processo do produto. Notas Fiscais sem esses dados, não serão encaminhadas para pagamento até a correção da mesma.

Não serão recebidos gêneros sem nota fiscal.

Não serão impressas notas fiscais e não serão recebidas por e-mail.

Meio de comunicação com Lideranças Do Almoxarifado da Nutrição:

l-snd-despensa@hcpa.edu.br (sempre copiar esse e-mail)

Telefone: (51) 3359 8408

Quebra de qualidade:

Produtos em não conformidade, de acordo com os itens acima, serão devolvidos para troca no ato do recebimento ou quando for constatado o problema ao abrir as embalagens. A troca deverá acontecer em até 7 dias. Havendo QUALQUER problema relacionado às normas de recebimento e/ou qualidade do produto, o Nutricionista fará a ocorrência oficial para o fornecedor. Persistindo a ocorrência, será emitida nova notificação e o fornecedor está sujeito às punições previstas no edital.

Fica 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.

Visita Técnica inicial para liberação de fornecimento:

A empresa vencedora (quando for novo fornecedor) receberá uma visita técnica inicial. Os fornecedores receberão parecer favorável quando apresentarem conformidade superior a 50% do checklist, além da apresentação de toda documentação obrigatória. Os apontamentos observados nesta visita serão encaminhados ao fornecedor pela nutricionista da despesa (via e-mail) e o parecer (APTO ou NÃO APTO) é emitido no processo específico no SEI. O fornecedor apto (com parecer favorável) tem até 30 dias após a assinatura do contrato para enviar um plano de ação para os apontamentos apresentados.

Os fornecedores que tiverem percentual de conformidade inferior ou igual a 50% do checklist terão parecer desfavorável e não terão prazo para correção. A Nutricionista da Despesa faz um despacho no SEI avisando o pregoeiro da não conformidade e solicita o re julgamento do lote (chamamento do segundo colocado). Neste cenário, o próximo colocado no processo licitatório passará pela visita técnica inicial nos mesmo moldes, se não tiver a visita técnica válida.

A visita inicial tem validade de dois anos. Em caso de renovação do contrato, não será necessária essa visita técnica inicial novamente, seguindo apenas as visitas bianuais de rotina, ao longo do contrato.

Visita Técnica Anual (após o início do fornecimento):

Serão realizadas visitas técnicas, pelo Nutricionista da Despesa 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 agendadas.

NORMAS E ESPECIFICIDADES PARA GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Pedidos

As parcelas serão programadas via sistema GHUse, próprio do HCPA, pelo nutricionista da área da Despesa do SND. É de responsabilidade da empresa observar a programação de entrega e realizá-las sempre nas datas previstas. Poderão ocorrer alterações nas programações do sistema, conforme demandas de pacientes internados, com o devido comunicado ao fornecedor, por e-mail e/ou telefone.

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

Horário de recebimento:

Os dias e horários das entregas são definidos pelo Serviço de Nutrição, sempre entre segunda e sexta, das 13hs e 15min às 16hs. Os dias e horários poderão ser alterados por solicitações extras, emergenciais, inventários institucionais ou em vésperas e em feriados, conforme combinação com Nutricionista. Não são recebidos gêneros fora do dia e horário, sem combinação prévia.

Recebimento:

- Gêneros devem chegar já organizados e separados por semelhança e lotes, conforme a solicitação enviada pelo Nutricionista, evitando demora na entrega;
- Será verificado a integridade das embalagens por amostragem;
- Será verificação da data de fabricação e validade;
- A validade deve ser superior a SEIS meses, contando a partir da data de recebimento;
- A Marca do produto deve ser conforme contrato vigente. Não serão aceitas marcas diferentes do contrato.

5.4. GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS: MEL

Documentação:

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

Obs.: A distribuidora não poderá manipular o objeto desta licitação, somente poderá comprar e vender.

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

Local de entrega:

Na rua São Manoel, número 603, bairro Santa Cecília, Porto Alegre. As entregas serão realizadas no almoxarifado do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), conforme dia e horário definido pelo nutricionista e/ou técnico. Se necessário, poderá ocorrer entregas nos prédios anexos do hospital.

Temperatura de recebimento:

Conforme fornecedor ou legislação.

Validade do produto:

Todos os produtos devem ter validade superior a **SEIS** meses, a contar da data de recebimento.

Rotulagem:

Conforme legislação vigente: constando no mínimo todos os dados do fornecedor, com data de fabricação e validade, peso, informações nutricionais.

Transporte:

Veículos de transporte exclusivos para esta finalidade, completamente fechados e com certificado de vistoria. Proibido o transporte de alimentos junto com outros insumos e /ou materiais químicos, de limpeza e etc.

O veículo deve ser limpo diariamente e possuir estrados para armazenamento das caixas, fardos ou latas (não podem estar diretamente no chão). Deve ser monitorada a limpeza diária, pela empresa através de planilha de controle mensal. Controle que poderá ser solicitado pelo Técnico em Nutrição e Dietética (TND) no ato do recebimento.

Entregador:

Uniformizados, camisa fechada, sem o peito aparente, sapato fechado, sem adornos (relógio, piercing, pulseira, anel, brincos, etc.), cabelo protegido (com touca descartável fornecida pelo serviço). Sem barba e bigode, se estiver deverá utilizar máscara desde a chegada na Doca de recebimento até finalizar a entrega do material. Entregadores de transportadoras devem respeitar as mesmas regras. Cada entrega deve ser descarregada por no mínimo dois funcionários, visto que o SND/HCPA tem um grande volume de recebimento. Assim, evita-se a demora na conferência e armazenamento do gêneros.

Atendimento:

Dentro do dia e horário estabelecido pelo SND, o fornecedor será atendido por ordem de chegada. Sendo necessária a retirada de uma ficha de atendimento, respeitando a prioridade dos gêneros perecíveis. Só é permitido começar a descarregar, após a autorização da TND.

Será conferido o pedido com a nota fiscal, conforme a solicitação da Nutricionista, não sendo possível realizar entregas antecipadas, sem autorização prévia.

Embalagens:

As embalagens devem ser limpas e íntegras. Os fardos, caixas e latas não podem estar amassados, furados, molhados e enferrujados. Sem umidade, sem sinais de descongelamento aparente, sujeiras e vestígios de insetos.

As embalagens devem constar rótulos legíveis de fabricação e validade, com todos os ingredientes, além de todos os dados, identificação da empresa e respeitando a Legislação.

Recebimento e Armazenamento:

Os lotes/caixas já devem vir organizados no caminhão, sem estarem misturados (lotes e validade).

As mercadorias serão conferidas conforme pedido e nota fiscal. O entregador deve colocar na balança para a conferência pelo TND, se for o caso do pedido. Após a conferência, os insumos devem ser levados e guardados para o local de armazenamento, pelo entregador, conforme a orientação do TND ou do Nutricionista. É proibido a permanência em embalagens do fornecedor e em papelão. Os insumos devem ser colocados, sempre respeitando o empilhamento correto, não podendo, ao guardar as mercadorias, encostar nas paredes, no teto e no chão. Sempre sobre estrados, pallets e prateleiras. É proibido jogar, bater ou amassar gêneros alimentícios durante esse transporte.

A área de recebimento deverá ficar limpa e organizada, durante e após a finalização das entregas. Os carros de transporte utilizados devem ser recolocados no local indicado, de forma organizada na doca e as embalagens/caixas de papelão, que porventura precisem ser descartadas, devem ser colocadas diretamente de forma organizada no coletor específico para esta finalidade pelo entregador da empresa.

Funcionários de transportadoras devem respeitar as mesmas regras.

Notas Fiscais:

Todas as Notas Fiscais devem vir com os **códigos** dos produtos, conforme lista do HCPA e com **o número da AF** (Autorização de Fornecimento), correspondente ao processo do produto. Notas Fiscais sem esses dados, não serão encaminhadas para pagamento até a correção da mesma.

Não serão recebidos gêneros sem nota fiscal.

Não serão impressas notas fiscais e não serão recebidas por e-mail.

Meio de comunicação com Lideranças Do Almoxarifado da Nutrição:

l-snd-despensa@hcpa.edu.br (sempre copiar esse e-mail)

Telefone: (51) 3359 8408

Quebra de qualidade:

Produtos em não conformidade, de acordo com os itens acima, serão devolvidos para troca no ato do recebimento ou quando for constatado o problema ao abrir as embalagens. A troca deverá acontecer em até 7 dias. Havendo QUALQUER problema relacionado às normas de recebimento e/ou qualidade do produto, o Nutricionista fará a ocorrência oficial para o fornecedor. Persistindo a ocorrência, será emitida nova notificação e o fornecedor está sujeito às punições previstas no edital.

Fica 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.

Visita Técnica inicial para liberação de fornecimento:

A empresa vencedora (quando for novo fornecedor) receberá uma visita técnica inicial. Os fornecedores receberão parecer favorável quando apresentarem conformidade superior a 50%

do checklist, além da apresentação de toda documentação obrigatória. Os apontamentos observados nesta visita serão encaminhados ao fornecedor pela nutricionista da despesa (via e-mail) e o parecer (APTO ou NÃO APTO) é emitido no processo específico no SEI. O fornecedor apto (com parecer favorável) tem até 30 dias após a assinatura do contrato para enviar um plano de ação para os apontamentos apresentados.

Os fornecedores que tiverem percentual de conformidade inferior ou igual a 50% do checklist terão parecer desfavorável e não terão prazo para correção. A Nutricionista da Despesa faz um despacho no SEI avisando o pregoeiro da não conformidade e solicita o rejudgamento do lote (chamamento do segundo colocado). Neste cenário, o próximo colocado no processo licitatório passará pela visita técnica inicial nos mesmo moldes, se não tiver a visita técnica válida.

A visita inicial tem validade de dois anos. Em caso de renovação do contrato, não será necessária essa visita técnica inicial novamente, seguindo apenas as visitas bianuais de rotina, ao longo do contrato.

Visita Técnica Anual (após o início do fornecimento):

Serão realizadas visitas técnicas, pelo Nutricionista da Despesa 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 agendadas.

NORMAS E ESPECIFICIDADES PARA GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Pedidos

As parcelas serão programadas via sistema GHUse, próprio do HCPA, pelo nutricionista da área da Despesa do SND. É de responsabilidade da empresa observar a programação de entrega e realiza-las sempre nas datas previstas. Poderão ocorrer alterações nas programações do sistema, conforme demandas de pacientes internados, com o devido comunicado ao fornecedor, por e-mail e/ou telefone.

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

Horário de recebimento:

Os dias e horários das entregas são definidos pelo Serviço de Nutrição, sempre entre segunda e sexta, das 13hs e 15min às 16hs. Os dias e horários poderão ser alterados por solicitações extras, emergenciais, inventários institucionais ou em vésperas e em feriados, conforme combinação com Nutricionista. Não são recebidos gêneros fora do dia e horário, sem combinação prévia.

Recebimento:

- Gêneros devem chegar já organizados e separados por semelhança e lotes, conforme a solicitação enviada pelo Nutricionista, evitando demora na entrega;
- Será verificado a integridade das embalagens por amostragem;
- Será verificação da data de fabricação e validade; detalhamento do tipo de gênero e forma de conservação, bem como as informações de rotulagem padrão;
- A Marca do produto deve ser conforme contrato vigente. Não serão aceitas marcas diferentes do contrato.

5.5. **GÊNEROS PERECÍVEIS:** PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:
GADO, SUÍNO, FRANGO, PEIXE, EMBUTIDOS (LINGUIÇAS E SALSICHÃO)

Documentação:

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

Registro para comercialização de produtos de origem animal comprovando a utilização de um dos selos:

- SIM: Sistema de Inspeção Municipal (SIM) concedido pelas prefeituras, possibilitando a comercialização dentro dos respectivos municípios.

- CISPOA: Selo da Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) emitido pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do estado do Rio Grande do Sul, permitindo a comercialização entre municípios dentro das fronteiras do estado.

- SIF: Sistema de Inspeção Federal (SIF), concedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) possibilitando a comercialização dentro e mesmo fora do país. Lei Federal nº 7889/99, Art. 1º, para o estabelecimento industrial ou entreposto de carnes.

- SISBI: Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

-SIE: Serviço de Inspeção Estadual

- SUSAF: Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte

Os rótulos das embalagens e todos os produtos da licitação deverão ser aprovados, pelo órgão fiscalizador.

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

Local de entrega:

Na rua São Manoel, número 603, bairro Santa Cecília, Porto Alegre. As entregas serão realizadas no almoxarifado do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), conforme dia e horário definido pelo nutricionista e/ou técnico. Se necessário, poderá ocorrer entregas nos prédios anexos do hospital.

Temperatura de recebimento:

Conforme fornecedor ou legislação.

Validade do produto:

Conforme fornecedor ou legislação.

Rotulagem:

Conforme legislação vigente: constando no mínimo todos os dados do fornecedor, com data de fabricação e validade, peso, informações nutricionais.

Transporte:

Veículos de transporte **exclusivos** para esta finalidade, completamente fechados e com certificado de vistoria. **Proibido o transporte de alimentos junto com outros insumos e /ou materiais químicos, de limpeza e entre outros.**

O veículo deve ser limpo diariamente e possuir estrados para armazenamento das caixas, fardos ou latas (não podem estar diretamente no chão). Deve ser monitorada a limpeza diária,

pela empresa através de planilha de controle mensal. **Controle que poderá ser solicitado pelo Técnico em Nutrição e Dietética (TND) no ato do recebimento.**

Entregador:

Uniformizados, camisa fechada, sem o peito aparente, sapato fechado, sem adornos (relógio, piercing, pulseira, anel, brincos, etc.), cabelo protegido (com touca descartável fornecida pelo serviço). Sem barba e bigode, se estiver deverá utilizar máscara desde a chegada na Doca de recebimento até finalizar a entrega do material. Entregadores de transportadoras devem respeitar as mesmas regras. Cada entrega deve ser descarregada por no mínimo dois funcionários, devido ao grande volume utilizado pelo HCPA. Evitando assim, demora na conferência e armazenamento.

Atendimento:

Dentro do dia e horário estabelecido pelo SND, o fornecedor será atendido por ordem de chegada. Sendo necessária a retirada de uma ficha de atendimento, respeitando a prioridade dos gêneros perecíveis. Somente será permitido começar a descarregar, após a autorização da TND. Será conferido o pedido com a nota fiscal, conforme a solicitação da Nutricionista, não sendo possível realizar entregas antecipadas, sem autorização prévia.

Embalagens:

As embalagens devem ser limpas e íntegras. Hermeticamente fechada, em perfeito estado, com excelente qualidade, sem sangue em excesso e sem vazamento. Sem sinais de descongelamento (quando aplicável), com etiqueta de fabricação e validade, além de todos os dados de identificação da empresa e respeitando a Legislação vigente. As caixas de papelão para transporte, não podem estar amassadas, rasgadas ou mofadas. Todas as embalagens para descarte deverão ser colocadas, de forma organizada, diretamente no coletor específico para esta finalidade, na área de recebimento. É obrigatório a limpeza da balança, caso ao pesar, deixe a mesma suja de sangue.

Recebimento e Armazenamento:

Os gêneros devem estar organizados e separados por semelhança e características, conforme a solicitação enviada pelo Nutricionista, evitando demora na entrega.

Serão aferidas as temperaturas das mercadorias, pesadas e após a conferência pelo TND, as mesmas devem ser transportadas pelo entregador para o recipiente do HCPA. Sendo proibido a permanência em embalagens do fornecedor e em papelão. Devem ser levadas e guardadas, pelo entregador, no local de armazenamento, conforme a orientação do TND ou Nutricionista. Devem ser colocadas, sempre respeitando o empilhamento correto, não podendo, ao guardar as mercadorias, encostar-se às paredes, no teto e no chão. Sempre sobre estrados, pallets e prateleiras. Carros de transporte utilizados devem ser recolocados no local indicado, após o uso, de forma organizada na doca.

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. A área de recebimento deverá ficar limpa e organizada, durante e após a finalização das entregas.

Entregadores de transportadoras devem respeitar as mesmas regras.

Notas Fiscais:

Todas as Notas Fiscais devem vir com os **códigos** dos produtos, conforme lista do HCPA e com **o número da AF** (Autorização de Fornecimento), correspondente ao processo do produto. Notas Fiscais sem esses dados, não serão encaminhadas para pagamento até a correção da mesma.

Não serão impressas notas fiscais e não serão recebidas por e-mail.

Não serão recebidos gêneros sem nota fiscal.

Meio de comunicação com Lideranças Do Almoxarifado da Nutrição:

l-snd-despensa@hcpa.edu.br (sempre copiar esse e-mail)

Telefone: (51) 3359 8408

Quebra de qualidade:

Produtos em não conformidade, serão devolvidos para troca no ato do recebimento ou quando for constatado o problema ao abrir as embalagens. Havendo QUALQUER problema relacionado às normas de recebimento e/ou qualidade do produto, o Nutricionista fará a ocorrência oficial para o fornecedor. Persistindo a ocorrência, será emitida nova notificação e o fornecedor está sujeito às punições previstas no edital.

Fica a critério do Serviço de Nutrição e Dietética do HCPA, a emissão de Parecer Desfavorável (PD), caso a qualidade do alimento comprometa a saúde humana.

Visita Técnica inicial para liberação de fornecimento:

A empresa vencedora (quando for novo fornecedor) receberá uma visita técnica inicial. Os fornecedores receberão parecer favorável quando apresentarem conformidade superior a 50% do checklist, além da apresentação de toda documentação obrigatória. Os apontamentos observados nesta visita serão encaminhados ao fornecedor pela nutricionista da despensa (via e-mail) e o parecer (APTO ou NÃO APTO) é emitido no processo específico no SEI. O fornecedor apto (com parecer favorável) tem até 30 dias após a assinatura do contrato para enviar um plano de ação para os apontamentos apresentados.

Os fornecedores que tiverem percentual de conformidade inferior ou igual a 50% do checklist terão parecer desfavorável e não terão prazo para correção. A Nutricionista da Despensa faz um despacho no SEI avisando o pregoeiro da não conformidade e solicita o re julgamento do lote (chamamento do segundo colocado). Neste cenário, o próximo colocado no processo licitatório passará pela visita técnica inicial nos mesmo moldes, se não tiver a visita técnica válida.

A visita inicial tem validade de dois anos. Em caso de renovação do contrato, não será necessária essa visita técnica inicial novamente, seguindo apenas as visitas bianuais de rotina, ao longo do contrato.

Visita Técnica 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 correções apontadas, caso necessário. As visitas não serão agendadas.

NORMAS E ESPECIFICIDADES PARA PRODUTOS PERECÍVEIS:

Horário de recebimento:

O dia de entrega é definido pelo SND, sempre de segunda a sexta, das 7h às 7h40 e no sábado das 7h10 às 7h35.

Os dias e horários poderão ser alterados por solicitações extras, emergenciais, inventários institucionais ou em vésperas e nos feriados. Não são recebidos gêneros, fora do dia e horário, sem combinação prévia. Faltas de qualquer gênero, solicitado na grade de pedidos deve ser entregue automaticamente até 12h00min do mesmo dia.

Recebimento:

Será verificado as características sensoriais do produto (cor, odor, sabor e textura);
A aferição da temperatura será realizada, na chegada do caminhão. Caso as condições não estejam em conformidade com a legislação vigente, a mercadoria será devolvida no ato do recebimento.
A verificação da temperatura será feita com termômetro digital ou de espeto, quando necessário.
Serão verificados os tamanhos dos pedaços ou cortes, conforme descritivo de cada gênero.
Serão verificadas datas de fabricação e validade, bem como a qualidade das embalagens.
Será verificada a marca do produto, que deve ser a especificada no contrato vigente; marcas diferentes do contrato não serão aceitas.

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 14h30, para a próxima entrega.

Poderão ser disponibilizadas as programações, pelo nutricionista no sistema AGHUse do hospital, ficando a empresa responsável pela verificação da programação de entrega sempre nas datas previstas.

Poderão ocorrer alterações nas programações do sistema ou planilhas de pedidos conforme demandas de pacientes internados, com o devido comunicado ao fornecedor, por e-mail e/ou telefone.

Será realizado um controle por parte do hospital dos atrasos e problemas nas entregas de cada fornecedor. Esse controle fará parte de um “ranking”, com pontuação esses resultados serão públicos. Poderão haver entregas nos anexos novos do hospital.

Porções:

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

Será realizada pesagem (média de peso) por amostragem, no ato do recebimento ou na contagem das porções pelo Cozinheiro. Caso não esteja de acordo, a empresa será comunicada. Será combinada a devolução para correção ou a reposição da diferença, até às 12h do mesmo dia, sem custo ao hospital.

Validade do produto:

Validade dos produtos a contar da data de fabricação:

Congelados (apenas peixe): mínimo 6 meses;

Resfriados: 7 dias;

Carne moída: 24 horas (salvo se a empresa tiver validade MAIOR, autorizada pelo MAPA)

Nos embutidos: mínimo 30 dias, a contar da data da entrega.

ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA DE VENDA

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR					
Proposta de atendimento à Chamada Pública nº _____					Validade da proposta: 60 dias
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. Nº da Agência		11. Nº 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					
Nº CAF					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº CAF					Total agricultor

Nome					
CPF					
Nº CAF					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº CAF					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº CAF					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 - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR INDIVIDUAL)

CHAMADA PÚBLICA Nº 00x/202x

Eu, _____, CPF nº _____
e CAF/NIS nº _____, declaro, para fins de participação na
modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros
alimentícios relacionados na proposta de venda em meu nome são oriundos de produção
própria.

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO III - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORMAIS FORNECEDORAS

CHAMADA PÚBLICA Nº 00X/202X

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

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA DEMAIS GRUPOS FORNECEDORES

CHAMADA PÚBLICA Nº 00X/202X

Eu, _____ representante do grupo fornecedor, com CPF nº e CAF nº _____, declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos agricultores listados na proposta de venda, que possuem CAF ou NIS.

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS

O (A) (nome do Grupo Formal) , CNPJ nº _____ e CAF 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\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por CAF/ANO CIVIL/ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 14 628, de 20 de 2023, regulamentada pelo Decreto nº 11.802, de 2023, e suas alterações e da Resolução GGPAA nº 21, de 29/07/2025, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura

(apresentar a lista dos CPF e CAF de cada agricultor participante)

ANEXO VI – CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

CONTRATO N.º /20__

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 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 seu Diretor-Presidente, **Prof. Brasil Silva Neto**, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado _____ (nome do grupo formal ou agricultor individual ou grupo coletivo), 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, Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e na Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos Nº 21, de 2025,, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º 002/2026, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas que seguem.

CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1 É objeto desta contratação a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar - MILHO, PEPINO, BERINGELA, ABOBRINHA, OVOS, MEL, CARNES, CEREAL E LEGUMINOSAS, na modalidade Compra Institucional, para atendimento da demanda do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, de acordo com o edital da Chamada Pública n.º 002/2026, o qual é parte integrante do presente Contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

O prazo de vigência da contratação é de até 12 meses, contados a partir da data de assinatura do contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA

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

3.2 Discriminação do objeto:

Item	Código	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	302277	ARROZ BRANCO AGULHA ORGÂNICO TIPO 1 PACOTE COM 1KG EMBALAGEM DEVE APRESENTAR O SELO DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO ORGÂNICO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIO E	KG	1000	R\$ 4,38	R\$ 4.380,00

		ABASTECIMENTO. Oriundo da Agricultura Familiar.				
2	302275	ARROZ BRANCO AGULHA ORGÂNICO TIPO 1 PACOTE COM 5KG EMBALAGEM DEVE APRESENTAR O SELO DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO ORGÂNICO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Oriundo da Agricultura Familiar.	KG	33000	R\$ 4,38	R\$ 144.540,00
3	302276	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. Oriundo da Agricultura Familiar.	KG	10000	R\$ 5,10	R\$ 51.000,00
4	302302	ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO TIPO 1 EMBALAGEM DEVE APRESENTAR O SELO DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO ORGÂNICO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Oriundo da Agricultura Familiar.	KG	600	R\$ 4,37	R\$ 2.622,00
5	302321	FEIJAO PRETO TIPO 1 PACOTE DE 1 KG ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	15000	R\$ 4,98	R\$ 74.700,00
6	310739	MILHO ESPIGA FATIADA AO MEIO AGRICULTURA FAMILIAR Espiga de milho, com no mínimo 13 cm de comprimento, CORTADA AO MEIO, higienizada, embalada a vácuo. Em embalagens de até 20 und cada pacote.Oriundo da Agricultura Familiar	KG	4000	R\$ 11,00	R\$ 44.000,00
7	310738	MILHO ESPIGA FATIADA AGRICULTURA FAMILIAR Espiga de milho, FATIADA com espessura de 3 cm cada, para sopa, higienizada, embalada a vácuo. Em embalagens de até 5 kg cada pacote. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	200	R\$ 12,00	R\$ 2.400,00
8	310744	ESPAGUETE DE ABOBRINHA - AGRICULTURA FAMILIAR Aborinha cortada em tiras tipo espaguet,higienizada, embalada à vácuo. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	3000	R\$ 4,81	R\$ 14.430,00
9	310742	PEPINO JAPONES AGRICULTURA FAMILIAR Pepino Japonês In Natura, firme, em bom estado de maturação. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	8000	R\$ 4,03	R\$ 32.240,00

10	310740	BERINJELA EM RODELAS AGRICULTURA FAMILIAR Berinjela cortada em rodelas finas, higienizada, embalada à vácuo. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	3000	R\$ 5,43	R\$ 16.290,00
11	302765	OVO TIPO 1 MÉDIO, CASCA LIMPA E ISENTA DE RACHADURA - AF af: agricultura familiar. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM 12 UNIDADES.PESO MÉDIO POR OVO DE 50GR.	DZ	22000	R\$ 8,51	R\$ 187.220,00
12	304124	MEL DE ABELHA PURO EMBALAGEM COM 1KG ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	250	R\$ 33,00	R\$ 8.250,00
13	305890	CARNE MOÍDA SUÍNA DE PERNIL ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR RESFRIADA, SEM NERVOS E SEM GORDURA. EMBALAGEM a VÁCUO COM ATÉ 5 KG. SEM LIQUIDO APARENTE.	KG	5000	R\$ 29,00	R\$ 145.000,00
14	309089	BIFE DE PERNIL SUÍNO ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR peso aproximado de 120Gr por unidade. LIMPO, SEM NERVOS e Sem GORDURA. RESFRIADO. Embalagem a VÁCUO COM ATÉ 5KG e SEM LÍQUIDOS APARENTES.	KG	10000	R\$ 24,69	R\$ 246.900,00
15	309087	LINGUIÇA SUINA TIPO FININHA ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR DEFUMADA. COM DIÂMETRO DE 1,5 A 2,0 CM, COMPRIMENTO ENTRE 25 E 30 CM, em Embalagem de 2kg a 2,5kg.	KG	3000	R\$ 28,75	R\$ 86.250,00
16	309088	PICADO DE COXAO DE DENTRO ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR EM cubos DE aproximadamente 2cm X 2CM. SEM NERVOS, SEM GORDURA , RESFRIADO , EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM ATE 5 KG a vácuo. sem líquidos aparentes.	KG	20000	R\$ 41,23	R\$ 824.600,00
17	309086	CARNE MOÍDA BOVINA - ORIGEM NA AGRICULTURA FAMILIAR SEM NERVOS E SEM GORDURA. resfriada, SEM LIQUIDO APARENTE. EMBALAGEM a VÁCUO COM ATÉ 5 KG.	KG	20000	R\$ 34,50	R\$ 690.000,00
Valor Total						R\$

CLÁUSULA QUARTA

4.1 O limite individual de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar é de até R\$ 30.000,00 por Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ou por Número de Identificação Social do Cadúnico - NIS, por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos - modalidade Compra Institucional.

4.2 O limite de venda da organização fornecedora por órgão comprador deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 6.000.000,00, por CAF/Pessoa Jurídica, respeitados os limites por unidade familiar.

CLÁUSULA QUINTA

5.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, Fonte nº 1001A004QZ; Grupo da Despesa nº 349030; Programa de Trabalho nº 10.302.5118.8585.0043.9999.

CLÁUSULA SEXTA

6.1 O início da entrega dos gêneros alimentícios se dará no prazo previsto no Edital de Chamada Pública.

6.2 A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o edital da Chamada Pública.

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

CLÁUSULA SÉTIMA

7.1 Pelo fornecimento, nos quantitativos descritos na Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor total de R\$ _____ (valor por extenso).

CLÁUSULA OITAVA

8.1 No valor mencionado na cláusula sétima, 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 NONA

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula sexta, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento que **será creditado em nome da Fornecedor em até 5 (cinco) dias úteis após a última entrega do mês e recebimento da Nota(s) Fiscal(is)**, desde que as notas fiscais/faturas estejam corretas e tenham sido atendidas rigorosamente as especificações da Autorização de Fornecimento (Empenho), mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada ou por meio de ordem bancária para pagamento de notas fiscais/faturas com código de barras, uma vez satisfeita as condições estabelecidas neste edital. Fica vedada a cobrança bancária

CLÁUSULA DÉCIMA

10.1 São obrigações do CONTRATANTE:

- a) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;
- b) exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- c) verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- d) notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido; no total ou em parte, às suas expensas
- e) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- f) efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Edital de Chamada Pública;
- g) a Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada 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 Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- h) aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- i) cientificar a Comissão de Penalidades para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- j) explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- k) cumprir rigorosamente o cronograma de execução estabelecido, de acordo com as datas e prazos estipulados para a entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar;
- l) qualquer atraso ou descumprimento do cronograma por parte da CONTRATANTE deverá ser comunicado ao CONTRATADO com antecedência, por escrito, de forma a permitir negociações para ajustar as datas, desde que tal ajuste seja viável e não cause prejuízos excessivos ao CONTRATADO.

10.2 São obrigações da CONTRATADA:

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- a) efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- b) substituir por objeto semelhante ou de mesmo gênero alimentício acordado com a contratante, às suas expensas, em prazo de 10 (dez) dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;

- c) comunicar à Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- d) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- e) indicar responsável para representá-la durante a execução do contrato;
- f) cumprir os limites financeiros de participação por unidade familiar e por organização previstos na alínea b, inciso I, Art. 6º do Decreto nº 11802, de 2023 e alínea b, inciso II, Art. 6º do referido Decreto, quando for o caso;
- g) o Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas;
- h) responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

11.1. Comete infração administrativa o CONTRATADO que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

11.2. Pela inexecução total ou parcial do contrato a empresa pública ou a sociedade de economia mista poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a entidade sancionadora, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

§ 2º As sanções previstas nos incisos I e III do caput poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, devendo a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, ser apresentada no prazo de 10 (dez) dias úteis.

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 no fornecimento sem justificativas aceita pelo HCPA	1% por dia útil excedente do respectivo prazo de fornecimento até o limite de 10%, sem prejuízo do ressarcimento ao HCPA do valor que despender no fornecimento por outra EMPRESA.	Valor total do fornecimento a ser executado em atraso, acrescido, quando for o caso, do valor pago pelo HCPA no fornecimento por outra empresa

2. Atraso ou falta de entrega da documentação comprobatória de regularidade fiscal e trabalhista no prazo fixado para faturamento.	5%	Sobre o valor do fornecimento executado no período da planilha de medição.
3. Desistência da Proposta sem justificativa aceita pelo HCPA.	Até 10%	Valor da proposta apresentada pelo fornecedor desistente.
4. Não entrega do Contrato assinado no prazo de 5 dias úteis.	Até 10%	Valor da proposta do Licitante.
5. Apresentação de proposta por empresa impedida de licitar.	Até 10%	Valor da proposta do Licitante.
6. Desistir do objeto adjudicado, recusando-se a assinar o Contrato.	15%	Valor da proposta do Licitante.
7. Suspender o fornecimento, entendido como tal o atraso no fornecimento por prazo superior a 10 (dez) dias, sem justificativa aceita pelo HCPA.	20%	Valor anual estimado dos itens adjudicados ao licitante faltoso.
8. Rescindir o Contrato sem justa causa.	20%	Valor anual estimado dos itens adjudicados ao licitante faltoso.
9. Quando a licitante descumprir outras obrigações assumidas.	2%	Sobre o valor anual estimado.

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. Quando decorrer do seu ato prejuízos ao HCPA no seu funcionamento gerando problemas na execução dos serviços ao paciente as multas aplicáveis para o atraso na execução sem justificativa aceita pelo HCPA (fato gerador "1") incidirão sobre o valor total do Contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções de suspensão e impedimento.- 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.

11.10. As multas aplicáveis para os demais fatos (fatos geradores “2” ao “7”) serão majoradas até o dobro do percentual indicado no item 1, sem prejuízo da aplicação das sanções de suspensão e impedimento.

11.11. A aplicação, concomitante ou autônoma com a multa, das sanções de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o HCPA terão como parâmetro as seguintes hipóteses:

11.11.1. Atraso na Entrega sem justificativa aceita pelo HCPA:

Pena - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o HCPA pelo período de 2 (dois) meses.

11.11.2. Não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

Pena - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o HCPA pelo período de 4 (quatro) meses.

11.11.3. Apresentação de documentação falsa:

Pena - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o HCPA pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

11.11.4. Ensejar o retardamento da execução do certame:

Pena - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o HCPA pelo período de 4 (quatro) meses

11.11.5. Não manter a proposta:

Pena - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o HCPA pelo período de 4 (quatro) meses.

11.11.6. Falhar na execução do contrato:

Pena - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o HCPA pelo período de 12 (doze) meses.

11.11.7. Fraudar na execução do contrato:

Pena - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o HCPA pelo período de 30 (trinta) meses.

11.11.8. Comportar-se de modo inidôneo:

Pena - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o HCPA pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

11.12. A reincidência de prática punível com suspensão ou impedimento ocorrida num período de até dois anos a contar do término da primeira imputação será causa de agravamento e extensão do prazo da sanção a ser aplicada.

11.13. Estendem-se os efeitos da sanção de suspensão de licitar e contratar com o HCPA às empresas ou aos profissionais que em razão dos contratos celebrados:

11.13.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

11.13.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

11.13.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com o HCPA em virtude de atos ilícitos praticados.

11.14. Quando a ação ou omissão do licitante ou contratante ensejar o enquadramento da conduta em tipos distintos, prevalecerá aquela que comina a sanção mais grave.

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

11.16. 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.

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

11.18. 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 Gêneros Alimentícios 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 Em caso de descumprimento injustificado do cronograma de execução ou da periodicidade dos pedidos por parte da CONTRATANTE, o CONTRATADO terá o direito de notificar a CONTRATANTE por escrito, solicitando a regularização da situação. Caso a CONTRATANTE não tome as medidas necessárias para corrigir os atrasos ou não justifique adequadamente eventuais atrasos, fica a contratante sujeito às penalidades previstas na cláusula décima primeira.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública Nº 002/2026, pela Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos n.º 21, de 2025, pela Lei n.º 14.628, de 2023, e pela Lei 13.303, de 2016 e Regulamento Interno de Licitações e Contratos do HCPA, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

17.1. 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 OITAVA

O prazo de vigência da contratação vigorará a partir da data de sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até de xx de xx de 20xx.

O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no art. 160 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos do HCPA, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a

ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

É gestor(a) do contrato a Sra. Andrea Cristina Silva Gonzales, e fiscais os representantes do HCPA especialmente designados em ato próprio, que anotarão todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

A ação ou omissão da Fiscalização do HCPA não eximirá a CONTRATADA de suas responsabilidades pela execução dos serviços.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – FORO

Fica eleito o Foro da Justiça Federal de Porto Alegre, RS, para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

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

Porto Alegre,

Prof. Brasil Silva Neto
Diretor-Presidente do HCPA

(nome)
Representante legal da CONTRATADA

ANEXO VII - TERMO DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE COMPRA INSTITUCIONAL

1. Atesto que o (Órgão Comprador) _____, CNPJ _____, localizado (endereço completo) _____, representado (a) pelo(a) Sr(a). (nome do representante do Órgão Comprador) _____, CPF _____, recebeu em ____/____/____ ou durante o período de ____/____/____ a ____/____/____ da Organização Fornecedora/Agricultor(a) Familiar/Grupo Informal _____ referente a "Edital de Chamada Pública nº XX Contrato nº XX _____, os produtos abaixo relacionados:				
Produto/Item	Unidade	Quantidade	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)(*)
Totais (*) Anexar Notas Fiscais ou recibos válidos 8. Nestes termos, os itens/produtos entregues estão de acordo com o "Projeto de Venda" e totalizam o valor de R\$ ____ (_____ Declaro, ainda, sob as penas da Lei (art. 299 do Código Penal), que o(s) produto(s) recebido(s) está(ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual(is) concedemos a aceitabilidade, conforme estabelecido no "Projeto de Venda. Durante o recebimento dos itens/produtos, ocorreram as seguintes situações que gostaríamos de registrar: _____				
Local e Data				
ASSINATURAS				
Representante do Órgão Comprador, Cargo e CPF		Representante da organização fornecedora ou beneficiário fornecedor, Cargo e CPF		
Responsável pelo Órgão Comprador, Cargo e CPF				