

**CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO DE COMPRAS Nº 156848**



Chamada Pública nº 005/2024 para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, com dispensa de licitação, com fulcro na Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e na Resolução GGAimenta nº3/2022 - Modalidade Compra Institucional.

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. 4º, da Lei 14.628/2023, e na Resolução GGAimenta nº3/2022, vem realizar Chamada Pública para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, com dispensa de licitação. **Os interessados deverão encaminhar a documentação para Habilitação e Proposta de Venda até o dia 14/02/2025, às 17:00 horas, para o e-mail: [licitacoes@hcpa.edu.br](mailto:licitacoes@hcpa.edu.br).**

**1. OBJETO**

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a de aquisição de alimentos de agricultores familiares – **Gêneros In Natura, Temperos Frescos Higienizados, Vegetais Minimamente Processados**, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço Unitário
1	<b>BANANA CATURRA ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR.</b> TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, PESO MÉDIO DE 120GR POR UNIDADE. PRIMEIRA QUALIDADE. ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	35.000	R\$ 6,12
2	<b>BANANA CATARINA OU PRATA ORGÂNICA.</b> TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, PESO MÉDIO DE 100GR POR UNIDADE. PRIMEIRA QUALIDADE. ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	35.000	R\$ 7,32
3	<b>LARANJA PARA SUCO TIPO VALÊNCIA ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR.</b> MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO. TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, PESO MÉDIO DE	KG	40.000	R\$ 5,00

	150GR POR UNIDADE.			
4	<b>MAÇÃ NACIONAL "TIPO GALA", MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO.</b> TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, PESO MÉDIO DE 120GR POR UNIDADE. ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	40.000	R\$ 11,00
5	<b>MAÇÃ NACIONAL "TIPO FUJI", MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO.</b> TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, PESO MÉDIO DE 120GR POR UNIDADE. ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	60.000	R\$ 11,00
6	<b>PÂSSEGO TIPO CHIMARRITA/CHIRIPÁ ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR.</b> Com polpa branca. MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO. TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, PESO MÉDIO DE 140GR POR UNIDADE.	KG	6.000	R\$ 11,00
7	<b>PERA AGRICULTURA FAMILIAR.</b> Pera, em bom estado de maturação, com média de 200 gramas cada. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	10.000	R\$ 11,00
8	<b>MANJERONA FRESCA HIGIENIZADA EM EMBALAGEM DE 500G</b> origem da Agricultura Familiar	KG	500	R\$ 18,00
9	<b>FOLHAS DE MANJERICÃO FRESCO HIGIENIZADO EM EMBALAGEM DE 500G</b> origem da Agricultura Familiar	KG	350	R\$ 62,00
10	<b>SALSÃO FRESCO HIGIENIZADO EM EMBALAGEM DE 500G</b> Origem da agricultura familiar	KG	100	R\$ 14,58
11	<b>SALSA FRESCA EM RAMOS, HIGIENIZADA, 500G. VIÇOSA, HIGIENIZADA E COM POUCO TALO.</b> Origem da agricultura familiar	KG	500	R\$ 18,00
12	<b>CEBOLINHA FRESCA HIGIENIZADA EM EMBALAGEM DE 500G</b> origem da agricultura familiar	KG	280	R\$ 18,00
13	<b>ALHO PORÓ IN NATURA</b> com textura e consistência de vegetal de primeira qualidade, origem da Agricultura Familiar	PC	230	R\$ 4,80
14	<b>ALFACE CRESPA HIGIENIZADA ORIGEM DE AGRICULTURA FAMILIAR.</b> VERDE VIVO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VEGETAL FRESCO. PRIMEIRA QUALIDADE.	KG	10.000	R\$ 17,30
15	<b>ALFACE LISA ORIGEM DE AGRICULTURA FAMILIAR.</b> VERDE VIVO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VEGETAL FRESCO. PRIMEIRA QUALIDADE.	KG	8.000	R\$ 12,60
16	<b>BATATA INGLESA HIGIENIZADA DESCASCADA CORTADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 1CM x 1cm.</b> EMBALAGEM Plástica A VÁCUO. poderá ser solicitado embalagem de 500gr a 5kg. PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR	KG	30.000	R\$ 13,20
17	<b>BETERRABA HIGIENIZADA DESCASCADA INTEIRA TAMANHO</b>	KG	10.000	R\$ 11,45

	MÉDIO. DESINFECTADA COM SOLUÇÃO DE HIPOCLORITO DE 200 A 250 PPM POR, NO MÍNIMO 15MIN. ENXAGUADAS. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 500GR a 3KG. PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR			
18	<b>BROCOLIS VERDE BRILHANTE HIGIENIZADO EM BUQUE</b> COM, EM MÉDIA, 100G. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM ENTRE 500GR E 3KG. PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR	KG	10.000	R\$ 14,70
19	<b>CEBOLA HIGIENIZADA EM ANÉIS ORIGEM DE AGRICULTURA FAMILIAR</b> DESCASCADA EM ANÉIS LARGOS, DE APROXIMADAMENTE 1,5 CM DE ESPESSURA. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 3KG E 5KG	KG	10.000	R\$ 12,60
20	<b>CEBOLA HIGIENIZADA EM CUBOS ORIGEM DE AGRICULTURA FAMILIAR</b> descascada. COM APROXIMADAMENTE 1CM X 1CM. PARA MOLHO. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 500GR A 5KG	KG	40.000	R\$ 12,60
21	<b>CENOURA HIGIENIZADA DESCASCADA, CORTADA EM CUBOS</b> DE APROXIMADAMENTE 1CM X 1CM. DESINFECTADA EM SOLUÇÃO DE HIPOCLORITO DE 200 A 250 PPM POR, NO MÍNIMO, 15MIN. ENXAGUADAS. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 500GR a 5KG. PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR	KG	18.000	R\$ 14,50
22	<b>CHUCHU HIGIENIZADO DESCASCADO CORTADO EM CUBOS</b> DE, APROXIMADAMENTE, 1CM x 1cm. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 500GR a 5KG. PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR	KG	15.000	R\$ 10,95
23	<b>COUVE FLOR HIGIENIZADA ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR</b> EM BUQUES COM, EM MÉDIA, 100GR. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 500GR A 3KG.	KG	9.000	R\$ 15,90
24	<b>ESPINAFRE HIGIENIZADO ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR</b> VERDE VIÇOSO. SOMENTE FOLHAS. EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 1KG a 3kg.	KG	4.000	R\$ 24,20
25	<b>MORANGA CABOTIA HIGIENIZADA SEM CASCA CORTADA EM CUBOS</b> DE, APROXIMADAMENTE, 3CM.	KG	25.000	R\$ 11,93

	EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADO EMBALAGEM DE 500gr a 5kg. PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR			
26	<b>SALSA FRESCA EM RAMOS, HIGIENIZADA, 500G</b> VIÇOSA, HIGIENIZADA E COM POUCO TALO. Origem da agricultura familiar	<b>KG</b>	<b>300</b>	R\$ 18,50
27	<b>VAGEM HIGIENIZADA SEM FIO ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR.</b> CORTE NA TRANSVERSAL Com 3CM. DESINFECTADA COM SOLUÇÃO DE HIPOCLORITO DE 200 A 250 PPM POR, NO MÍNIMO, 15 MIN. E ENXAGUADAS. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 500GR a 3kg.	<b>KG</b>	<b>6.000</b>	R\$ 17,80
28	<b>COUVE MANTEIGA À JULIANA ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR.</b> VERDE VIÇOSA HIGIENIZADA. LAVADAS FOLHA A FOLHA, DESINFECTADA COM SOLUÇÃO DE HIPOCLORITO DE 200 A 250 PPM, POR, NO MÍNIMO, 15 MIN. E ENXAGUADAS. CORTADA EM TIRAS FINAS DE 1cm. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM 1KG a 3KG.	<b>KG</b>	<b>3.000</b>	R\$ 13,50

## 2. FONTE DE RECURSO

2.1. Recursos provenientes: Fonte: 1002000000 – Recursos Próprios.

## 3. PREÇO

3.1. A definição dos preços observou o art. 5º da Resolução Nº GGALIMENTA 3, de 14/06/2022, através de pesquisa de mercado.

3.2. Os preços não terão reajuste.

## 4. HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

4.1 A organização de agricultores familiares deverá enviar os documentos abaixo relacionados, em pdf, para o email [licitacoes@hcpa.edu.br](mailto:licitacoes@hcpa.edu.br), sob pena de inabilitação:

### I - os Beneficiários Fornecedores:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- b) Extrato da DAP Física ou CAF do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na proposta de venda (Anexo II);
- d) Alvará de Saúde do município competente, constando o ramo de atividade;

e) Comprovação do Selo de produto orgânico, quando for o caso.

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

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Extrato da DAP Jurídica ou CAF para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- d) Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (Anexo III);
- f) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (Anexo V);
- g) Alvará de Saúde do município competente, constando o ramo de atividade;
- h) Comprovação do Selo de produto orgânico, quando for o caso.

## **III – demais grupos fornecedores:**

- a) Número do Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- b) Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores participantes da proposta (Anexo IV);
- d) Alvará de Saúde do município competente, constando o ramo de atividade;
- e) Comprovação do Selo de produto orgânico, quando for o caso.

4.2 Conjuntamente aos documentos acima, deve ser apresentada a Proposta de Venda (Anexo I) devidamente assinada, com validade de 90 dias.

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

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

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

5.2.1. Para a seleção, as propostas de venda (Anexo I) habilitadas devem ser divididas de acordo com a seguinte ordem de prioridade:

I - grupos de projetos de fornecedores locais,

II - grupo de projetos estaduais,

III - grupo de projetos regionais e

IV - grupos de projetos do país.

§ 1º Entende-se por local, no caso de DAP física ou CAF, o município indicado na DAP ou CAF.

§ 2º Entende-se por local, no caso de DAP jurídica ou CAF, o município onde estiver registrado o CNPJ da organização produtiva.

5.3. Realizada a ordenação indicada no item 5.2.1, para cada grupo de propostas de venda deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - os assentados de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser consideradas organizações fornecedoras de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas pertencente a algum dos grupos citados, conforme identificação na(s) DAP(s) ou CAF(s);

b) no caso de empate entre organizações fornecedoras de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados.

c) para fins do disposto neste item, é possível realizar a soma da porcentagem de cada grupo específico (assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas) em uma DAP Jurídica ou no CAF, para fins de alcance do percentual de 50%+1 e consequente aquisição da prioridade legal em seleção de projetos de venda em processos de chamada pública.

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastros no MAPA;

III - As organizações/grupos fornecedores sobre os fornecedores individuais, e estes sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP jurídica ou CAF conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre organizações fornecedoras têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP jurídica ou CAF;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão nos fornecimentos dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.



Parágrafo Único. Caso o órgão comprador não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de propostas de venda de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com as propostas de venda dos demais grupos indicados no item 5.2.1, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos neste item.

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

## 6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

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

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

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

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

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

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

## 7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

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

## 8. PAGAMENTO

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

## 9. QUESTIONAMENTOS E IMPUGNAÇÕES

9.1. As dúvidas e/ou impugnação de ordem técnica, bem como decorrentes de interpretação do Edital, deverão ser dirigidas, por escrito, a Comissão de Licitações, para o email [licitacoes@hcpa.edu.br](mailto:licitacoes@hcpa.edu.br).

9.2. 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. Acolhido o pedido de impugnação será revisto os termos deste edital de chamada pública.

## 10. RECURSOS

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 chama pública, havendo ou não recursos administrativos, compete à Diretoria Administrativa do HCPA.

## 12. DISPOSIÇÕES GERAIS

**12.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida no site: [www.hcpa.edu.br](http://www.hcpa.edu.br) - link: licitações; Editais – agricultura familiar ou através do sítio eletrônico e do sítio eletrônico oficial do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA).**

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

12.3. Os alimentos adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários e organizações fornecedores, observando que os produtos in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações e dos demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 2006, são considerados produção própria destes fornecedores.

12.4. Os beneficiários e organizações fornecedoras podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de produtos beneficiados, processados ou industrializados, sendo necessária a apresentação do contrato ou instrumento congênere.

12.5. Os valores a serem pagos aos beneficiários e organizações fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada produto, compatíveis com os vigentes no mercado e discriminados nesta chamada pública.

12.6. O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais), por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP por ano civil, por órgão comprador.

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

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

12.8.1. suspensas temporariamente pelo HCPA;

12.8.2. declaradas inidôneas pela União;



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

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

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

12.8.6. 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;

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

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

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

12.8.10. 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.

12.8.11. 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, 22 de janeiro de 2025.

MARCUS MANKE OLIVEIRA  
COORDENADOR DA COMISSÃO DE LICITAÇÕES

## TERMO DE REFERÊNCIA

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

#### **NORMAS PARA COMPRA, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HCPA:**

##### **Documentação:**

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

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

#### **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.

##### **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 de dois a três 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. 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 caixas plásticas devem estar limpas e íntegras, em perfeito estado de conservação e com excelente qualidade. As caixas de papelão/ plástico para transporte, não podem ser amassadas, rasgadas, molhadas ou mofadas.

Todos os gêneros deverão ser retirados da embalagem de transporte (papelão, plástico, etc.) e colocados nas caixas do HCPA, após a conferência pela TND. É proibido jogar, bater ou amassar gêneros alimentícios durante esse transporte. Todas as embalagens, para descarte deverão ser colocadas, de forma organizada, na lixeira do serviço pelo entregador da empresa.

Não é permitida, a entrada de caixas plásticas do fornecedor, no Serviço de Nutrição e Dietética. A área de recebimento deverá ficar limpa e organizada, durante e após a finalização das entregas. Os carrinhos de transporte e a balança utilizados, devem ficar limpos e organizados no local definido.

**Recebimento e Armazenamento:**

As mercadorias serão conferidas conforme pedido e nota fiscal, após o entregador deve colocar na balança para a conferência pelo TND. Após a conferência devem ser transportadas pelo entregador para o recipiente do HCPA. 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. Cada entrega deve ser descarregada com no mínimo de três funcionários da empresa, para descarregar, pesar, transferir para caixas HCPA e armazenar, devido ao grande ao volume diário das entregas do HCPA. Evitando assim, demora na entrega e atraso dos outros fornecedores. 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.

**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](mailto: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 receberá uma visita técnica inicial. E somente estará apta a fornecer, se na aplicação do Check list, obtiver avaliação "SATISFATÓRIA", onde o total de itens, deve apresentar percentual de 76% a 100% de conformidades. O checklist será realizado pelo Nutricionista da Despesa e Nutricionista de Qualidade da equipe do hospital. Esse check list é baseado na RDC nº 216/2004, Portaria SES nº 799/2023 e NR 32. Para essa visita inicial, não haverá aviso prévio, serão feitos registros fotográficos e verificação da documentação, conforme a legislação vigente. Não haverá prazo para melhorias. Ficando a critério do SND do HCPA, a emissão de Parecer Desfavorável (PD), caso a qualidade do alimento, a limpeza, a organização dos caminhões e/ou do estabelecimento, comprometam à saúde humana ou fora das normas da legislação vigente. Neste caso, a empresa e a marca receberão Parecer Desfavorável (PD). A visita inicial tem validade de dois anos. Em casos de renovação do contrato, não será necessária essa visita técnica inicial novamente, seguindo apenas as visitas anuais 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 PRODUTOS VEGETAIS IN NATURA**

**Horário de recebimento:**

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

Vegetais IN NATURA: entregas serão de segundas a sexta-feira: iniciando às 8:00h e devendo ser finalizada, no máximo até as 10:00h.

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

Sendo necessário a presença sempre de 3 entregadores da empresa, para o atendimento devido, ao grande volume de gêneros.

**Recebimento:**

Será verificado as características organolépticas do produto (cor, odor, sabor e textura) e grau de maturação;

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

Gêneros devem primeiro ser pesado e depois passado para as caixas do HCPA.

Deverão ser revisados pelos entregadores, durante a troca de embalagens, a qualidade do produto com a supervisão do Técnico de Nutrição.

Será verificado: os tamanhos, conforme descritivo de cada gênero, a integridade e maturação dos gêneros, a data de fabricação e validade, quando houver. A qualidade ou tipo de vegetais deverão estar de acordo, com o contrato vigente.

Não serão aceitos gêneros, de qualidades diferentes do contrato.

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

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

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

**Pedidos:**

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

**Temperatura de recebimento:**

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

**Porções:**

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

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

Repolho roxo (pc): peso médio 1 kg

Salsão (pc): peso médio 400g

Alecrim (pc): peso médio 50g

Manjerição (pc): peso médio 60g

Manjerona (pc): peso médio 30g

## **GÊNEROS PERECÍVEIS: VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS**

### **NORMAS PARA COMPRA, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HCPA:**

#### **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 a 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.

#### **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-despesa@hcpa.edu.br](mailto:l-snd-despesa@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 receberá uma visita técnica inicial. E somente estará apta a fornecer, se na aplicação do Checklist, obtiver avaliação "SATISFATÓRIA", onde o total de itens, deve apresentar percentual de 76% a 100% de conformidades. O checklist será realizado pelo Nutricionista da Despesa e Nutricionista de Qualidade da equipe do hospital. Esse checklist é baseado na RDC nº 216/2004, Portaria SES nº 799/2023 e NR 32. Para essa visita inicial, não haverá aviso prévio, serão feitos registros fotográficos e verificação da documentação, conforme a legislação vigente. Não haverá prazo para melhorias. Ficando a critério do SND do HCPA, a emissão de Parecer Desfavorável (PD), caso a qualidade do alimento, a limpeza, a organização dos caminhões e/ou do estabelecimento, comprometam à saúde humana ou fora das normas da legislação vigente. Neste caso, a empresa e a marca receberão Parecer Desfavorável (PD). A visita inicial tem validade de dois anos. Em casos de renovação do contrato, não será necessária essa visita técnica inicial novamente, seguindo apenas as visitas anuais 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 no sistema AGHUse do hospital. Ficando a empresa responsável pela verificação da programação de entrega e da entrega sempre nas datas previstas.

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

**Será realizado um controle por parte do hospital dos atrasos e problemas nas entregas de cada fornecedor. Esse controle fará parte de um “ranking”, com pontuação 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, três 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.

## 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: 90 dias
<b>I - IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA</b>					
1. Nome do Proponente				2. CNPJ	
3. Endereço			4. Município	5. CEP	
6. Nome do representante legal		7. CPF		8. DDD/Fone	
9. Banco		10. N° da Agência		11. N° da Conta Corrente	
<b>II - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS</b>					
1. Identificação do agricultor familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Preço Total
Nome					
CPF					
N° DAP ou CAF					Total agricultor
Nome					
CPF					
N° DAP ou CAF					Total agricultor

Nome					
CPF					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº DAP ou 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

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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024)

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

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

\_\_\_\_\_  
Assinatura

### ANEXO III

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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024)

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

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

\_\_\_\_\_  
Assinatura

#### ANEXO IV

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA DEMAIS GRUPOS FORNECEDORES

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024)

Eu, \_\_\_\_\_ representante do grupo fornecedor  
\_\_\_\_\_, com CPF  
nº \_\_\_\_\_ e DAP Física nº \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, declaro, para fins de participação na modalidade  
Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, que os gêneros  
alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos agricultores  
listados na proposta de venda, que possuem DAP física.

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 \_\_\_\_\_, DAP ou 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 DAP ou CAF/ANO CIVIL / ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 14,284, de 29/12/2021, regulamentada pelo Decreto nº 10.880, de 02/12/2021, e suas alterações e da Resolução GGPAB nº 3, de 14/06/2022, e demais documentos normativos, no que couber.

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

\_\_\_\_\_  
Assinatura

## ANEXO VI – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N.º     /20\_\_

### CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

O HOSPITAL DE CLÍNICAS 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), 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 GGAlimenta nº3/2022 - Modalidade Compra Institucional, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º 005/2024, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas que seguem.

#### CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1 É objeto desta contratação a AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR – GÊNEROS IN NATURA. TEMPERO FRESCO HIGIENIZADO, VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS, na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), para atendimento da demanda do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, de acordo com o edital da Chamada Pública n.º 005/2024, que integra o presente Contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

#### CLÁUSULA SEGUNDA

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

2.2 Discriminação do objeto:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço Unitário
1	<b>BANANA CATURRA ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR.</b> TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, PESO MÉDIO DE 120GR POR UNIDADE. PRIMEIRA QUALIDADE. ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	35.000	R\$ 6,12
2	<b>BANANA CATARINA OU PRATA ORGÂNICA.</b> TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, PESO MÉDIO DE 100GR POR UNIDADE. PRIMEIRA QUALIDADE. ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	35.000	R\$ 7,32
3	<b>LARANJA PARA SUCO TIPO VALÊNCIA ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR.</b> MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO. TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, PESO MÉDIO DE	KG	40.000	R\$ 5,00

	150GR POR UNIDADE.			
4	<b>MAÇÃ NACIONAL "TIPO GALA", MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO.</b> TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, PESO MÉDIO DE 120GR POR UNIDADE. ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	40.000	R\$ 11,00
5	<b>MAÇÃ NACIONAL "TIPO FUJI", MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO.</b> TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, PESO MÉDIO DE 120GR POR UNIDADE. ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	60.000	R\$ 11,00
6	<b>PÂSSSEGO TIPO CHIMARRITA/CHIRIPÁ ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR.</b> Com polpa branca. MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO. TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, PESO MÉDIO DE 140GR POR UNIDADE.	KG	6.000	R\$ 11,00
7	<b>PERA AGRICULTURA FAMILIAR.</b> Pera, em bom estado de maturação, com média de 200 gramas cada. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	10.000	R\$ 11,00
8	<b>MANJERONA FRESCA HIGIENIZADA EM EMBALAGEM DE 500G</b> origem da Agricultura Familiar	KG	500	R\$ 18,00
9	<b>FOLHAS DE MANJERICÃO FRESCO HIGIENIZADO EM EMBALAGEM DE 500G</b> origem da Agricultura Familiar	KG	350	R\$ 62,00
10	<b>SALSÃO FRESCO HIGIENIZADO EM EMBALAGEM DE 500G</b> Origem da agricultura familiar	KG	100	R\$ 14,58
11	<b>SALSA FRESCA EM RAMOS, HIGIENIZADA, 500G. VIÇOSA, HIGIENIZADA E COM POUCO TALO.</b> Origem da agricultura familiar	KG	500	R\$ 18,00
12	<b>CEBOLINHA FRESCA HIGIENIZADA EM EMBALAGEM DE 500G</b> origem da agricultura familiar	KG	280	R\$ 18,00
13	<b>ALHO PORÓ IN NATURA</b> com textura e consistência de vegetal de primeira qualidade, origem da Agricultura Familiar	PC	230	R\$ 4,80
14	<b>ALFACE CRESPA HIGIENIZADA ORIGEM DE AGRICULTURA FAMILIAR.</b> VERDE VIVO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VEGETAL FRESCO. PRIMEIRA QUALIDADE.	KG	10.000	R\$ 17,30
15	<b>ALFACE LISA ORIGEM DE AGRICULTURA FAMILIAR.</b> VERDE VIVO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VEGETAL FRESCO. PRIMEIRA QUALIDADE.	KG	8.000	R\$ 12,60
16	<b>BATATA INGLESA HIGIENIZADA DESCASCADA CORTADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 1CM x 1cm.</b> EMBALAGEM Plástica A VÁCUO. poderá ser solicitado embalagem de 500gr a 5kg. PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR	KG	30.000	R\$ 13,20
17	<b>BETERRABA HIGIENIZADA DESCASCADA INTEIRA TAMANHO</b>	KG	10.000	R\$ 11,45



	MÉDIO. DESINFECTADA COM SOLUÇÃO DE HIPOCLORITO DE 200 A 250 PPM POR, NO MÍNIMO 15MIN. ENXAGUADAS. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 500GR a 3KG. PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR			
18	<b>BROCOLIS VERDE BRILHANTE HIGIENIZADO EM BUQUE</b> COM, EM MÉDIA, 100G. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM ENTRE 500GR E 3KG. PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR	KG	10.000	R\$ 14,70
19	<b>CEBOLA HIGIENIZADA EM ANÉIS ORIGEM DE AGRICULTURA FAMILIAR</b> DESCASCADA EM ANÉIS LARGOS, DE APROXIMADAMENTE 1,5 CM DE ESPESSURA. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 3KG E 5KG	KG	10.000	R\$ 12,60
20	<b>CEBOLA HIGIENIZADA EM CUBOS ORIGEM DE AGRICULTURA FAMILIAR</b> descascada. COM APROXIMADAMENTE 1CM X 1CM. PARA MOLHO. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 500GR A 5KG	KG	40.000	R\$ 12,60
21	<b>CENOURA HIGIENIZADA DESCASCADA, CORTADA EM CUBOS</b> DE APROXIMADAMENTE 1CM X 1CM. DESINFECTADA EM SOLUÇÃO DE HIPOCLORITO DE 200 A 250 PPM POR, NO MÍNIMO, 15MIN. ENXAGUADAS. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 500GR a 5KG. PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR	KG	18.000	R\$ 14,50
22	<b>CHUCHU HIGIENIZADO DESCASCADO CORTADO EM CUBOS</b> DE, APROXIMADAMENTE, 1CM x 1cm. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 500GR a 5KG. PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR	KG	15.000	R\$ 10,95
23	<b>COUVE FLOR HIGIENIZADA ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR</b> EM BUQUES COM, EM MÉDIA, 100GR. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 500GR A 3KG.	KG	9.000	R\$ 15,90
24	<b>ESPINAFRE HIGIENIZADO ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR</b> VERDE VIÇOSO. SOMENTE FOLHAS. EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 1KG a 3kg.	KG	4.000	R\$ 24,20
25	<b>MORANGA CABOTIA HIGIENIZADA SEM CASCA CORTADA EM CUBOS</b> DE, APROXIMADAMENTE, 3CM.	KG	25.000	R\$ 11,93

	EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADO EMBALAGEM DE 500gr a 5kg. PRODUTO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR			
26	<b>SALSA FRESCA EM RAMOS, HIGIENIZADA, 500G</b> VIÇOSA, HIGIENIZADA E COM POUCO TALO. Origem da agricultura familiar	<b>KG</b>	<b>300</b>	R\$ 18,50
27	<b>VAGEM HIGIENIZADA SEM FIO ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR.</b> CORTE NA TRANSVERSAL Com 3CM. DESINFECTADA COM SOLUÇÃO DE HIPOCLORITO DE 200 A 250 PPM POR, NO MÍNIMO, 15 MIN. E ENXAGUADAS. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM DE 500GR a 3kg.	<b>KG</b>	<b>6.000</b>	R\$ 17,80
28	<b>COUVE MANTEIGA À JULIANA ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR.</b> VERDE VIÇOSA HIGIENIZADA. LAVADAS FOLHA A FOLHA, DESINFECTADA COM SOLUÇÃO DE HIPOCLORITO DE 200 A 250 PPM, POR, NO MÍNIMO, 15 MIN. E ENXAGUADAS. CORTADA EM TIRAS FINAS DE 1cm. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO. PODERÁ SER SOLICITADA EMBALAGEM 1KG a 3KG.	<b>KG</b>	<b>3.000</b>	R\$ 13,50

### CLÁUSULA TERCEIRA

3.1 O limite individual de venda do agricultor familiar é de até R\$ 30.000,00 (Trinta mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP), por ano civil, por órgão comprador, referente à sua produção, conforme a legislação do P AA, modalidade Compra Institucional.

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

### CLÁUSULA QUARTA

4.1 As despesas decorrentes desta licitação correrão à conta da seguinte dotação orçamentária Fonte nº 1002000000; Grupo da Despesa nº 349030; Programa de Trabalho nº 10.302.5118.8585.0043.9999.

### CLÁUSULA QUINTA

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

**5.2 A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública nº 005/2024.**

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

## **CLÁUSULA SEXTA**

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

## **CLÁUSULA SÉTIMA**

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

## **CLÁUSULA OITAVA**

8.1 O preço contratado é fixo e irrevogável.

## **CLÁUSULA NONA**

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

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA**

10.1 São obrigações do CONTRATANTE:

- a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;
- b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c) Comunicar ao CONTRATADO, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada;
- e) Efetuar o pagamento ao CONTRATADO no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital.

10.2 São obrigações do CONTRATADO:

- a) O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda;
- b) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: (especificar);
- c) Substituir, às suas expensas, em prazo de dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;

- d) Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- e) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA**

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

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

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

a) Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante.

b). Multa.

c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o HCPA, por até 2 (dois) anos.

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

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

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

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

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

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

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

## 11.7 APLICAÇÃO DAS SANÇÕES

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

FATO GERADOR	PERCENTUAL	BASE PARA CÁLCULO DA MULTA
1. Atraso na execução dos serviços sem justificativa aceita pelo HCPA.	1% por dia útil excedente do respectivo prazo de execução até o limite de 10%, sem prejuízo do ressarcimento ao HCPA do valor que despender na prestação do serviço por outra EMPRESA.	Valor total do serviço a ser executado em atraso, acrescido, quando for o caso, do valor pago pelo HCPA na prestação do serviço por outra empresa.
2. Desistência da Proposta sem justificativa aceita pelo HCPA.	Até 10%	Valor da proposta apresentada pelo fornecedor desistente.
3. Não entrega do Contrato assinado no prazo de 5 dias úteis.	Até 10%	Valor da proposta do licitante.
4. Desistir do objeto adjudicado, recusando-se a assinar o contrato.	15%	Valor da proposta do licitante
5. Suspender a execução na entrega da prestação por prazo superior a 10 (dez) dias, sem justificativa aceita pelo HCPA.	20%	Valor anual do contrato.
6. Rescindir o contrato sem justa causa.	20%	Valor anual do contrato.
7. Quando a licitante descumprir outras obrigações assumidas.	2%	Valor anual do contrato.

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA**

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

13.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA**

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XVIII - Inobservância da vedação do nepotismo.

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA**

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

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

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

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

Porto Alegre,

Prof. Brasil Silva Neto  
Diretor-Presidente do HCPA

(nome)  
Representante legal da CONTRATADA