

CHAMADA PÚBLICA Nº 006/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO DE COMPRAS Nº 156849



Chamada Pública nº 006/2024 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 GGPAA nº8, de fevereiro de 2024.

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 GGPAA nº8/2024, 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 23/04/2025, 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, Berinjela, Abobrinha, Ovos, Mel, Carnes, Cereal e Leguminosas**, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	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	8.000	R\$ 9,75	R\$ 78.000,00
2	BERINJELA EM RODELAS	KG	3.000	R\$ 14,25	R\$ 42.750,00

	AGRICULTURA FAMILIAR. Berinjela cortada em rodela finas, higienizada, embalada à vácuo. Oriundo da Agricultura Familiar				
3	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	600	R\$ 9,75	R\$ 5.850,00
4	ESPAGUETE DE ABOBRINHA - AGRICULTURA FAMILIAR. Aborinha cortada em tiras tipo espaguet, higienizada, embalada à vácuo. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	20.000	R\$ 13,75	R\$ 275.000,00
5	PEPINO JAPONES AGRICULTURA FAMILIAR. Pepino Japonês In Natura, firme, em bom estado de maturação. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	10.000	R\$ 6,75	R\$ 67.500,00
6	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	22.000	R\$ 12,75	R\$ 280.500,00
7	MEL DE ABELHA PURO EMBALAGEM COM 1KG. ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	250	R\$ 35,50	R\$ 8.875,00
8	CARNE MOÍDA SUÍ• NA DE PERNIL	KG	5.000	R\$ 30,99	R\$ 154.950,00

	ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR. RESFRIADA, SEM NERVOS E SEM GORDURA. EMBALAGEM a VÁCUO COM ATÉ 5 KG. SEM LÍQUIDO APARENTE.				
9	BIFE DE PERNIL SUÍNO ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR. peso aproximado de 120Gr por unidade. LIMPO, SEM NERVOS e Sem GORDURA. RESFRIADO. Embalagem a VÁ• CUO COM ATÉ 5KG e SEM LÍ• QUIDOS APARENTES.	KG	15.000	R\$ 33,72	R\$ 505.800,00
10	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	4.000	R\$ 30,20	R\$ 120.800,00
11	PICADO DE COXAO DE DENTRO ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR. EM cubos DE aproximadamente 2cm X 2CM. SEM NERVOS, SEM GORDURA , RESFRIADO , EM EMBALAGEM PLÁ• STICA COM ATE 5 KG a vácuo. sem líquidos aparentes.	KG	20.000	R\$ 45,62	R\$ 912.400,00
12	CARNE MOÍDA BOVINA - ORIGEM NA AGRICULTURA FAMILIAR. SEM NERVOS E SEM	KG	35.000	R\$ 32,48	R\$ 1.136.800,00

	GORDURA. resfriada, SEM LIQUIDO APARENTE. EMBALAGEM a VÁCUO COM ATÉ 5 KG.				
13	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	KG	65.000	R\$ 7,79	R\$ 506.350,00
14	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	KG	3.500	R\$ 7,99	R\$ 27.965,00
15	ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO LONGO FINO TIPO 1 PACOTE COM 1KG. EMBALAGEM DEVE APRESENTAR O SELO DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO ORGÂNICO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.	KG	23.000	R\$ 7,85	R\$ 180.550,00
16	ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO TIPO 1. EMBALAGEM DEVE APRESENTAR O SELO DE CERTIFICAÇÃO DE	KG	4.000	R\$ 8,39	R\$ 33.560,00

	PRODUTO ORGÂNICO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO				
17	FEIJAO PRETO TIPO 1 PACOTE DE 1 KG. ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	24.000	R\$ 8,70	R\$ 208.800,00
Valor Total da Chamada Pública					R\$ 4.546.450,00

2. FONTE DE RECURSO

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

3. PREÇO

3.1. A definição dos preços observou o art. 8º da Resolução GGPAА N° 8, de 2024, através de pesquisa de mercado.

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:

- a) Inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- b) Extrato da DAP Física ou CAF do agricultor familiar participante, ativa;
- c) Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar com assinatura do agricultor participante
- d) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na proposta de venda (Anexo II);
- e) Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, conforme Termo de Referência;

II - as Organizações Formais Fornecedoras:

- a) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Extrato da DAP Jurídica ou CAF para associações e cooperativas, ativa;

- 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) Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar assinada pelo seu representante legal;
- f) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (Anexo III);
- g) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (Anexo V);
- h) Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, conforme Termo de Referência;

III – Demais grupos fornecedores:

- a) Número do Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- b) Extrato da DAP Física ou CAF de cada agricultor familiar participante, ativa;
- c) Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- d) Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, conforme Termo de Referência; e
- e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores e agricultoras participantes da proposta (Anexo IV);

5. CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

5.1. Para seleção os projetos de venda habilitados serão classificados na seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I - projetos de fornecedores do próprio município (Porto Alegre/RS);
- II - projetos da região geográfica imediata (Canoas, Cachoeirinha, Alvorada, Viamão e Eldorado do Sul);
- III - projeto da região geográfica intermediária;
- IV - projetos da mesma Unidade da Federação (UF); e
- V - projetos de outras UFs.

5.1.1. Entende-se por região geográfica imediata as cidades de Canoas, Cachoeirinha, Alvorada, Viamão e Eldorado do Sul;

5.1.2. Entende-se por região geográfica intermediária as cidades da Região Metropolitana de Porto Alegre.

5.1.3. Para organizações fornecedoras da agricultura familiar, o município considerado será aquele em que houver a maior quantidade, em números absolutos, de CAFs válidas integrantes da CAF jurídica.

5.2. Após a ordenação conforme o item 5.1, nos termos da Resolução nº 8, de 30 de julho de 2024, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I - inscritos no CadÚnico;
- II - povos indígenas;
- III - povos e comunidades tradicionais;
- IV - assentados da reforma agrária;
- V - pescadores;
- VI - negros;
- VII - mulheres;
- VIII - jovens entre 18 e 29 anos;
- IX - fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos;

5.3. Para o cálculo de prioridade será considerado o número ou porcentagem de beneficiários fornecedores elencados em cada um dos grupos, o qual será informado pela organização fornecedora em sua Proposta de Venda.

5.4. Serão priorizadas organizações cujos beneficiários fornecedores enquadrem-se mais de um grupo, conforme número ou porcentagem informada pela organização fornecedora.

5.5. No caso de empate entre organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de associados e cooperados que se enquadrem nestes grupos.

5.6. No caso de empate entre as demais organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior percentual de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados e cooperados, conforme CAF jurídica.

5.7. No caso de persistência do empate, deve ser 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.

5.8. Quando a proposta melhor classificada não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, poderá ser convocada a quantidade das demais propostas necessárias para alcançar o total estimado, respeitando o critério de priorização.

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. 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 impugnação e os pedidos de esclarecimentos devem ser realizados por forma eletrônica, devendo ser dirigidas, por escrito, a Comissão de Licitações, para o email licitacoes@hcpa.edu.br.

9.3. 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.

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

9.5. 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 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 - 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).

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

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

12.4. Os beneficiários fornecedores 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.

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

12.6. O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF por ano civil, por órgão comprador, previsto no Decreto Nº 11.802 de 28 de novembro de 2023.

12.7. O limite de venda por organização fornecedora deverá respeitar o valor máximo por DAP ou CAF 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, 20 de março de 2025.

MARCUS MANKE OLIVEIRA
COORDENADOR DA COMISSÃO DE LICITAÇÕES

TERMO DE REFERÊNCIA

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	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	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	8.000	R\$ 9,75	R\$ 78.000,00
2	BERINJELA EM RODELAS AGRICULTURA FAMILIAR. Berinjela cortada em rodela finas, higienizada, embalada à vácuo. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	3.000	R\$ 14,25	R\$ 42.750,00
3	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	600	R\$ 9,75	R\$ 5.850,00
4	ESPAQUETE DE ABOBRINHA - AGRICULTURA FAMILIAR. Aborinha cortada em tiras tipo espaguet, higienizada, embalada à vácuo.	KG	20.000	R\$ 13,75	R\$ 275.000,00

	Oriundo da Agricultura Familiar				
5	PEPINO JAPONES AGRICULTURA FAMILIAR. Pepino Japonês In Natura, firme, em bom estado de maturação. Oriundo da Agricultura Familiar	KG	10.000	R\$ 6,75	R\$ 67.500,00
6	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	22.000	R\$ 12,75	R\$ 280.500,00
7	MEL DE ABELHA PURO EMBALAGEM COM 1KG. ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	250	R\$ 35,50	R\$ 8.875,00
8	CARNE MOÍDA SUÍ• NA DE PERNIL ORIGEM AGRICULTURA FAMILIAR. RESFRIADA, SEM NERVOS E SEM GORDURA. EMBALAGEM a VÁCUO COM ATÉ 5 KG. SEM LIQUIDO APARENTE.	KG	5.000	R\$ 30,99	R\$ 154.950,00
9	BIFE DE PERNIL SUÍNO ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR. peso aproximado de 120Gr por unidade. LIMPO, SEM NERVOS e Sem GORDURA. RESFRIADO. Embalagem a VÁ• CUO COM ATÉ 5KG e SEM LI• QUIDOS APARENTES.	KG	15.000	R\$ 33,72	R\$ 505.800,00
10	LINGUIÇA SUINA TIPO FININHA ORIGEM DA	KG	4.000	R\$ 30,20	R\$ 120.800,00

	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.				
11	PICADO DE COXAO DE DENTRO ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR. EM cubos DE aproximadamente 2cm X 2CM. SEM NERVOS, SEM GORDURA , RESFRIADO , EM EMBALAGEM PLÁ• STICA COM ATE 5 KG a vácuo. sem líquidos aparentes.	KG	20.000	R\$ 45,62	R\$ 912.400,00
12	CARNE MOÍDA BOVINA - ORIGEM NA AGRICULTURA FAMILIAR. SEM NERVOS E SEM GORDURA. resfriada, SEM LIQUIDO APARENTE. EMBALAGEM a VÁCUO COM ATÉ 5 KG.	KG	35.000	R\$ 32,48	R\$ 1.136.800,00
13	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	KG	65.000	R\$ 7,79	R\$ 506.350,00
14	ARROZ BRANCO AGULHA ORGÂNICO TIPO 1 PACOTE COM 1KG. EMBALAGEM DEVE APRESENTAR O	KG	3.500	R\$ 7,99	R\$ 27.965,00

	SELO DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO ORGÂNICO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIO E ABASTECIMENTO				
15	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, PECUÁ•RIA E ABASTECIMENTO.	KG	23.000	R\$ 7,85	R\$ 180.550,00
16	ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO TIPO 1. EMBALAGEM DEVE APRESENTAR O SELO DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO ORGÂNICO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁ•RIA E ABASTECIMENTO	KG	4.000	R\$ 8,39	R\$ 33.560,00
17	FEIJAO PRETO TIPO 1 PACOTE DE 1 KG. ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	24.000	R\$ 8,70	R\$ 208.800,00
Valor Total da Chamada Pública					R\$ 4.546.450,00

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

1.3. O custo estimado total da contratação é de R\$ 4.546.450,00 (quatro milhões quinhentos e quarenta e seis mil e quatrocentos e cinquenta 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 (MAPA/Anvisa);
- c) As contratações realizadas deverão observar a participação mínima de 50% (cinquenta por cento) de agricultoras mulheres. O percentual de mulheres fornecedoras deverá ser informado na Proposta de Venda.

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 (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 necessário 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 na 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.

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.

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 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.

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 (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 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 necessário 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 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, 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.

GÊNEROS PERECÍVEIS: OVOS

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.

Pertença a um das três tipos de Sistema de Inspeção:

- Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo Município onde realizará o comércio.
- 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.
- SISBI
- SIE
- SUSAF - Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte

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, concedido pela autoridade sanitária. Proibido o transporte de alimentos junto com quaisquer outros insumos e /ou materiais químicos, de limpeza, 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:

Estar uniformizado, com 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:

Após a conferência pelo TND, os materiais devem ser transportados pelo entregador até a câmara fria ou conforme a orientação do TND ou Nutricionista. 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. 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.

Meio de comunicação com Lideranças Do Almoxarifado da Nutrição:

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. 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 OVOS

Descritivo:

Os ovos deverão ser do tipo 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 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.

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, citadas acima.

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

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

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, três vezes por semana, sempre às 8h.

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.

Rotulagem:

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

Comprovação na entrega do produto, conforme a Legislação:

- **Certificado de Registro da Granja:** A granja avícola deve estar registrada junto ao Programa Estadual de Sanidade Avícola (P.E.S.A), comprovando que o local de produção dos ovos segue as legislações, de biossegurança e sanidade dos plantéis.

- Respeitar a RDC nº 35/2009, da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, sobre instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos.

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

- Preferencialmente, os ovos deverão vir com impressão da data de validade na casca, de forma individual, com tinta atóxica.

GÊNEROS PERECÍVEIS: MEL

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.

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:

Estar uniformizado, com 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. 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:

Após a conferência pelo TND, os materiais devem ser transportados pelo entregador até a câmara fria ou conforme a orientação do TND ou Nutricionista. 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. 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.

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 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 necessário 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 DE RECEBIMENTO ESPECÍFICAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HCPA

Pedidos:

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

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 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.

Recebimento:

No recebimento, será verificado:

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

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

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

Horário de recebimento:

O dia e horário de entrega é definido pelo Serviço de Nutrição, sempre entre segunda e sexta.

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.

Rotulagem:

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

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

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.

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

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

- O selo do Sistema de Inspeção Municipal (SIE) emitido pela Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação do Rio Grande do Sul, permitindo a comercialização entre municípios dentro das fronteiras do estado.

- O Sistema de Inspeção Federal (SIF), Os rótulos das embalagens e todos os produtos da licitação deverão ser aprovados, pelo órgão fiscalizador.

- SISBI
- SIE
- SUSAF

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, concedido pela autoridade sanitária. **Proibido o transporte de alimentos junto com quaisquer outros insumos e /ou materiais químicos, de limpeza, 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 do fornecedor, 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 fechadas, 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 deverão ser transferidas 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 (do HCPA) 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.

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 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 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 serão 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:

Serão verificadas 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 pelo hospital um controle dos atrasos e problemas nas entregas de cada fornecedor. Esse controle fará parte de um “ranking” com pontuações, 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 órgão competente)
Nos embutidos: mínimo 30 dias, a contar da data da entrega.

GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

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.

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, conforme a orientação do TND ou do Nutricionista. É proibido a permanência em embalagens do fornecedor e em papelão. 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.

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.

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 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 necessário 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 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;
- 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.

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. N° da Agência		11. N° da Conta Corrente	
II - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do agricultor familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Preço Total
Nome					
CPF					
N° DAP 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:		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 006/2024)

Eu, _____, CPF
nº _____ e DAP _____ ou 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 em meu nome são oriundos de produção
própria.

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO III

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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 006/2024)

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, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP ou CAF 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 006/2024)

Eu, _____ representante do grupo fornecedor
_____, com CPF
nº _____ e DAP 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 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 14.628, de 20 de julho de 2023, regulamentada pelo Decreto nº 11.802/2023, e suas alterações e da Resolução GGPAA nº 8, de 2024, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura

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

ANEXO VI – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N.º /20__

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 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 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 n.º 14.628, de 20 de julho de 2023, no Decreto n.º 11.802, de 28 de novembro de 2023, e na Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos Nº 8, de 2024,, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º 006/2024, 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, 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 006/2024, o qual é parte integrante do presente Contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA

2.1 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.

2.2 Discriminação do objeto:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço Unitário

CLÁUSULA TERCEIRA

3.1 O limite individual de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar é de até R\$ 30.000,00 por Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos - modalidade Compra Institucional.

3.2 O limite de venda da organização fornecedora por órgão comprador deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 6.000.000,00, por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou CAF Pessoa Jurídica, respeitados os limites por unidade familiar.

CLÁUSULA QUARTA

5.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, 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 gêneros alimentícios se dará no prazo previsto no Edital de Chamada Pública.

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

5.3 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 SEXTA

6.1 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 SÉTIMA

7.1 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 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) 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 no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma 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;

10.2 São obrigações do CONTRATADO:

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, 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 24 (vinte e quatro) horas 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 preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- f) cumprir os limites financeiros de participação previstos na alínea b), inciso I, Art. 6º do Decreto nº 11802/2023 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 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 manter 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 despende 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 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 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 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