

**CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO DE COMPRAS Nº 154721**



Chamada Pública nº 003/2024 para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, com dispensa de licitação, com fulcro na Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e na Resolução GGAlimenta nº3/2022 - Modalidade Compra Institucional.

O Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA), pessoa jurídica de direito público, com sede à - Rua Ramiro Barcelos, 2350 – Porto Alegre – RS, inscrita no CNPJ sob o nº 87.020.517/0001-20, representado neste ato pela Diretora-Presidente Prof^a. Dr^a. Nadine Oliveira Clausell, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 4º, da Lei 14.628/2023, e na Resolução GGAlimenta nº3/2022, vem realizar Chamada Pública para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, com dispensa de licitação. **Os interessados deverão encaminhar a documentação para Habilitação e Proposta de Venda até o dia 10/05/2024, às 17:00 horas, para o e-mail: licitacoes@hcpa.edu.br.**

1. OBJETO

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a de aquisição de alimentos de agricultores familiares – Biscoito, Pães, Suco, Massas, Ovo e Guarnições Diversas, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | Preço Unitário |
|------|---|---------|------------|----------------|
| 1 | 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 | 420 | R\$ 8,23 |
| 2 | 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 | 6000 | R\$ 7,08 |
| 3 | BERINJELA EM RODELAS AGRICULTURA FAMILIAR Berinjela cortada em rodela finas, higienizada, | KG | 10000 | R\$ 11,33 |

| | | | | |
|----|---|-----|-------|-----------|
| | embalada à vácuo. Oriundo da Agricultura Familiar | | | |
| 4 | PEPINO JAPONES AGRICULTURA FAMILIAR Pepino Japonês In Natura, firme, em bom estado de maturação. Oriundo da Agricultura Familiar | KG | 4000 | R\$ 5,79 |
| 5 | PERA AGRICULTURA FAMILIAR Pera , em bom estado de maturação , com média de 200 gramas cada. Oriundo da Agricultura Familiar | KG | 10000 | R\$ 5,98 |
| 6 | ESPAGUETE DE ABOBRINHA - AGRICULTURA FAMILIAR Aborinha cortada em tiras tipo espaguet,higienizada, embalada à vácuo. Oriundo da Agricultura Familiar | KG | 1500 | R\$ 11,05 |
| 7 | BISCOITO AMANTEIGADO CONFEITADO AGRICULTURA FAMILIAR Biscoito amanteigado e confeitado com corante comestível com motivos: Natalino, Dia das Crianças e Páscoa , embalados individualmente com 40 gramas cada unidade, Utilizando fita e embalagens festivas ao motivo (um para cada evento, conforme combinação com Nutricionista). Oriundo da Agricultura Familiar | PC | 630 | R\$ 5,24 |
| 8 | TORTEI CONGELADO AGRICULTURA FAMILIAR em embalagem plastica com 500 a 1000 gramas, hermeticamente fechado. Constar no rotulo: informacoes nutricionais, ingredientes, data de fabricacao e validade. Oriundo da Agricultura Familiar | KG | 3000 | R\$ 22,44 |
| 9 | RAVIOLI DE ESPINAFRE AGRICULTURA FAMILIAR Ravioli com recheio de espinafre , embalados e congelados . Embalagem mínima 500 gramas. Oriundo da Agricultura Familiar | KG | 3000 | R\$ 39,99 |
| 10 | NHOQUE DE BATATA AGRICULTURA FAMILIAR Nhoque de batata , embalados e congelados. Embalagem mínima 500 gramas. Oriundo da Agricultura Familiar | KG | 12000 | R\$ 22,22 |
| 11 | SUCO DE LARANJA PASTEURIZADO AGRICULTURA FAMILIAR Suco de laranja integral, pasteurizado, não fermentado e não alcoólico, sem conservantes. Embalagem plástica com 5 litros. Constar no rótulo: informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e validade. Oriundo da Agricultura Familiar | UN | 7000 | R\$ 14,94 |
| 12 | PÃO DE CACHORRO QUENTE 100G AGRICULTURA FAMILIAR Pão de cachorro quente com 100 gramas. Em embalagem plástica individual. Constar no rótulo: informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e validade. Oriundo da Agricultura Familiar | UN | 1500 | R\$ 2,50 |
| 13 | PAO DE MILHO FATIADO AGRICULTURA FAMILIAR Pão de milho fatiado em embalagem individual | PCT | 3000 | R\$ 11,23 |

| | | | | |
|----|--|----|-------|----------|
| | de 450 a 500 gramas. Conter no rótulo: data de fabricação, informações nutricionais, ingredientes e validade (mínima de 3 dias). Oriundo da Agricultura Familiar | | | |
| 14 | PAO CASEIRO REDONDO AGRICULTURA FAMILIAR Pão caseiro (tipo fofinho) redondo com aproximadamente 50 gramas. Embalagens com até 10 pães. Conter no rótulo: data de fabricação, informações nutricionais, ingredientes e validade (mínima de 3 dias). Oriundo da Agricultura Familiar | PC | 38000 | R\$ 1,65 |
| 15 | 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 | 12000 | R\$ 9,93 |

2. FONTE DE RECURSO

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

3. PREÇO

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

3.2. Os preços não terão reajuste.

4. HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

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

I - os Beneficiários Fornecedores:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- b) Extrato da DAP Física ou CAF do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na proposta de venda (Anexo II);
- d) Alvará de Saúde do município competente, constando o ramo de atividade;
- e) Comprovação do Selo de produto orgânico, quando for o caso.
- f) Para o item 15, comprovar que pertença a um dos três tipos de Sistema de Inspeção:
 - Sistema de Inspeção Municipal – S.I.M., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo Município onde realizará o comércio.

- Sistema de Inspeção Estadual – C.I.S.P.O.A., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo Estado onde realizará o comércio.

- Sistema de Inspeção Federal – S.I.F., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo País onde realizará o comércio.

II - as Organizações Fornecedoras:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

b) Extrato da DAP Jurídica ou CAF para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

c) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

d) Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (Anexo III);

f) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (Anexo V);

g) Alvará de Saúde do município competente, constando o ramo de atividade;

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

i) Para o item 15, comprovar que pertença a um dos três tipos de Sistema de Inspeção:

- Sistema de Inspeção Municipal – S.I.M., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo Município onde realizará o comércio.

- Sistema de Inspeção Estadual – C.I.S.P.O.A., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo Estado onde realizará o comércio.

- Sistema de Inspeção Federal – S.I.F., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo País onde realizará o comércio.

III – demais grupos fornecedores:

a) Número do Cadastro de Pessoa Física - CPF;

b) Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

c) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores participantes da proposta (Anexo IV);

- d) Alvará de Saúde do município competente, constando o ramo de atividade;
- e) Comprovação do Selo de produto orgânico, quando for o caso.
- f) Para o item 15, comprovar que pertença a um dos três tipos de Sistema de Inspeção:
- Sistema de Inspeção Municipal – S.I.M., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo Município onde realizará o comércio.
 - Sistema de Inspeção Estadual – C.I.S.P.O.A., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo Estado onde realizará o comércio.
 - Sistema de Inspeção Federal – S.I.F., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo País onde realizará o comércio.

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

5. CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

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

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

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

I - grupos de projetos de fornecedores locais,

II - grupo de projetos estaduais,

III - grupo de projetos regionais e

IV - grupos de projetos do país.

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

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

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

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

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser consideradas organizações fornecedoras de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em

que a composição seja de, no mínimo 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas pertencente a algum dos grupos citados, conforme identificação na(s) DAP(s) ou CAF(s);

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

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

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

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

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

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

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

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

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

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

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

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

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

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

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

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

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

8. PAGAMENTO

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

9. QUESTIONAMENTOS E IMPUGNAÇÕES

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

9.2. Os questionamentos e/ou impugnação recebidos e as respectivas respostas, com relação ao presente Edital, serão encaminhadas por meio eletrônico (e-mail). O HCPA não se responsabiliza pelo não envio da mesma para as empresas licitantes que, ao retirarem o edital, não se identificarem e/ou não indicarem corretamente o seu endereço eletrônico.

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

10. RECURSOS

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

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

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

11. HOMOLOGAÇÃO

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

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida no site: www.hcpa.edu.br - link: licitações; Editais – agricultura familiar ou através do sítio eletrônico e do sítio eletrônico oficial do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

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

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

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

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

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

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

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

12.8.1. suspensas temporariamente pelo HCPA;

12.8.2. declaradas inidôneas pela União;

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

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

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

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

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

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

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

12.8.10. que tenham relação de parentesco, até o terceiro grau civil, com:

a) dirigente do HCPA;

- b) empregado do HCPA cujas atribuições envolvam a atuação na área responsável pela licitação ou contratação;
- c) autoridade do ente público a que o HCPA está vinculada.

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

Porto Alegre, 17 de abril de 2024.

MARCUS MANKE OLIVEIRA
COORDENADOR DA COMISSÃO DE LICITAÇÕES

TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS PERECÍVEIS: VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS

NORMAS PARA COMPRA, RASTREABILIDADE, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO:

Documentação

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

Legislação Específica utilizadas:

1) Portaria Estadual: SES-RS nº 90 DE 13/02/2017, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados para a industrialização de frutas e vegetais minimamente processados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados;

2) Comprovação na entrega do produto, conforme a Legislação:

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

3) Portaria nº 78/2009;

4) RDC nº 216/2004;

5) Portaria SES nº 799/2023

6) NR 32.

NORMAS DE RECEBIMENTO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HCPA

Local de entrega:

Rua São Manuel 603, bairro Santa Cecília, Porto Alegre. As entregas serão feitas no almoxarifado da Nutrição e Dietética (SND), conforme horário e dia definido pela SND. Não recebemos mercadorias em outros almoxarifados e na portaria central do HCPA. Poderão haver entregas nos prédios anexos novos do hospital.

Horário de recebimento:

Os dias das entregas são definidos pelo Serviço de Nutrição:

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

Os dias e horários poderão ser alterados por solicitações extras, emergenciais, inventários institucionais ou em vésperas e em feriados. Não são recebidos gêneros fora do dia e horário, sem combinação prévia. Faltas de qualquer gênero, solicitado na grade de pedidos deve ser entregue **automaticamente até 12:00 do mesmo dia.**

Pedidos

A previsão de pedidos, para a próxima semana será enviada todas as quartas-feiras até 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 entregas de cada fornecedor. Esse controle fará parte de um “ranking”, com pontuação desses resultados serão públicos . Poderão haver entregas nos anexos novos do hospital.**

Temperatura de recebimento:

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

Validade do produto:

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.

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 solicitada pelo Técnico em Nutrição e Dietética (TND) no ato do recebimento.**

O tamanho do veículo deve ter tamanho e altura, compatível com a altura da DOCA de recebimento do SND, não sendo autorizado a entrega pela escada lateral, apenas pela Doca.

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** tiver deverá utilizar máscara desde a chegada na Doca de recebimento.

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, a empresa será atendida por ordem de chegada. Sendo necessário retirada de uma ficha de atendimento, respeitando a prioridade dos gêneros perecíveis. Só é permitido começar a descarregar, após a autorização da TND. Onde será conferido o pedido com a nota fiscal, conforme a solicitação da Nutricionista, não sendo possível realizar entregas adiantadas, sem autorização prévia.

Embalagens:

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

Pareceres Desfavoráveis (PD):

Serão estendidas às marcas os mesmos pareceres, para aqueles fornecedores, que tenham mais de uma marca cadastrada no HCPA. Quando utilizarem o mesmo espaço físico para receber, armazenar, processar, embalar, refrigerar, distribuir e/ou transportar alimentos minimamente processados ou In Natura. Ficando a critério do Serviço de Nutrição e Dietética do HCPA, a emissão de Parecer Desfavorável (PD), caso a qualidade do alimento ou normas de entrega, comprometa a saúde humana.

Armazenamento:

São aferidas as temperaturas das mercadorias, são pesadas e após a conferência, pelo TND, devem ser transportadas pelo entregador para o recipiente do HCPA. Devem ser levadas até a

câmara fria. As caixas de transporte dos alimentos (do fornecedor) devem estar limpas, em perfeito estado de conservação. É proibido jogar, bater ou amassar gêneros alimentícios durante esse transporte. Não sendo permitida, a entrada de caixas do fornecedor no SND. A área de recebimento deverá ficar limpa e organizada, durante e após a finalização das entregas. Organizando carros e caixas utilizadas e descartando eventuais resíduos direto no lixo. Cada entrega deve ser descarregada com no mínimo dois funcionários da empresa, para descarregar, pesar, transferir para caixas HCPA e armazenar, devido ao grande volume diário das entregas do HCPA. Evitando demora na entrega e atraso dos outros fornecedores.

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 pagas 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 Despensa:

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

Telefone: 33598408

Normas especificidades para produtos perecíveis:

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

- Gêneros devem chegar já organizados e separados por semelhança de cortes e características, conforme a solicitação enviada pelo Nutricionista, evitando demora na entrega.
- Verificação das características organolépticas do produto (cor, odor, sabor e textura) e grau de maturação.
- A aferição da temperatura será realizada, na chegada do caminhão, não estando dentro das condições, conforme a legislação vigente, a mercadoria será devolvida no ato do recebimento ou tão logo constatado o problema. O caminhão só pode ser aberto com a autorização da TND. A temperatura é aferida com termômetro digital ou de espeto, quando necessário.
- Verificação dos tamanhos, dos respectivos cortes e qualidade conforme descritivo do código HCPA para cada gênero.
- Qualidade do Abacaxi: devem ser íntegros, descascado, sem “olhos”, fruta com tamanho médio, embalados com no máximo 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 película branca, com tamanho padronizado (médios), sem aparência de desmanchadas e sem excesso de líquidos, embalagens de no máximo 1 kg cada.

Quebra de qualidade

Produtos em não conformidade, de acordo com os itens acima, serão devolvidos para troca no ato, no recebimento ou quando que 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 a empresa, por e-mail. Persistindo a ocorrência, será emitida nova notificação e o fornecedor está sujeito às punições previstas no edital.

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

A empresa **vencedora receberá uma visita técnica inicial.** E somente estará **apta, a fornecer**, se na aplicação do Check list, obtiver avaliação “SATISFATÓRIA”, onde o total de itens, deve apresentar percentual de 76% a 100% de conformidades. Será realizado pelo Nutricionista da Despensa e o Nutricionista de Qualidade da equipe do hospital. Esse check list

é baseado na portaria nº 78/2009, RDC nº 216/2004, SES-RS nº 90/2017, 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) e ficarão impedidos de fornecer ao HCPA, no presente processo e por mais DOIS anos, ficando impedido de participar das próximas licitações por DOIS anos. Neste caso, o próximo colocado será chamado imediatamente, seguindo-se a mesma regra. A 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.

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

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 agendada, com antecedência. A critério do Serviço de Nutrição e Dietética do HCPA, será a emitido **Parecer Desfavorável (PD)**, caso a qualidade do alimento, ou a limpeza e/ou a organização do estabelecimento, comprometa à saúde humana, ou se não for respeitada a legislação vigente ou as especificidades deste edital, a qualquer tempo do fornecimento. Neste caso a empresa e a marca receberão Parecer Desfavorável (PD), imediatamente. E ficarão impedidos de fornecer ao HCPA, imediatamente e por mais DOIS anos. E para retornar deverá receber nova visita técnica e receber Parecer Favorável (PF) pela equipe avaliadoras de Qualidade do HCPA. Podendo ser chamado, a qualquer tempo, o próximo colocado, imediatamente.

GÊNEROS PERECÍVEIS: OVOS

NORMAS PARA COMPRA, ENTREGA, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO:

Habilitação:

Pertença a um das três tipos de Sistema de Inspeção:

- Sistema de Inspeção Municipal – S.I.M., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo Município onde realizará o comércio.
- Sistema de Inspeção Estadual – C.I.S.P.O.A., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo Estado onde realizará o comércio.
- Sistema de Inspeção Federal – S.I.F., o estabelecimento deve estar localizado no mesmo País onde realizará o comércio.

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

Comprovação na entrega do produto, conforme a Legislação:

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

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

Respeitar a RDC n° 35/2009, da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, sobre instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos.

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

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

Todas as normas de qualidade e entrega:

Local de entrega:

Rua São Manuel 603, bairro Santa Cecília, Poa. As entregas serão feitas no almoxarifado da Nutrição. Poderão haver entregas nos prédios anexos (novos) do hospital.

Descritivo:

Os ovos deverão ser do tipo médio, classe A, com peso médio de 50 gramas, a unidade. Com casca íntegra e limpa. Com embalagens de 12 unidades cada, obrigatoriamente em embalagens plásticas.

Sendo proibida a embalagem de papelão. No recebimento, os ovos serão conferidos por amostragem. Se necessário, os quebrados encontrados, dentro das caixas, serão guardados, para posterior troca. O SND enviará e-mail, comunicando a quantidade encontrada, sendo necessária reposição, sempre na próxima entrega.

Horário de recebimento:

Os dias das entregas são definidos pelo Serviço de Nutrição:

As entregas serão entre segundas a sexta- feira, duas vezes por semana, sempre às 8h. Poderão ser realizadas entregas nos prédios anexos (novos);

Dias e horários poderão ser alterados por solicitações extras, em datas de inventários institucionais, por necessidades emergenciais ou devido aos feriados. Não são recebidos gêneros, fora do dia e horário, sem combinação prévia.

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 (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 comunico 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.**

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 n° 35/2009, que dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências.

Temperatura de recebimento:

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

Transporte:

Com veículos exclusivos para transporte de alimentos e completamente fechados. O veículo deverá ser limpo diariamente e possuir estrados, para armazenamento das caixas plásticas (não poderão estar diretamente no chão). Deverá ser monitorada a limpeza diária, pela empresa, através de planilha de controle mensal. A mesma poderá ser solicitada, pelo Técnico em Nutrição e Dietética (TND).

Entregador:

Estar uniformizado, sem o peito aparente, com sapato fechado, sem adornos (relógio, piercing, pulseira, anel, aliança, brincos, etc.). Cabelo protegido (com touca descartável, fornecida pelo serviço). **Não é permitido o uso de barba ou bigode**, pelos manipuladores de alimentos. Seguindo a orientação da RDC nº 216/2004 da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Atendimento:

Serão realizados por ordem de chegada, sendo necessário retirar ficha de atendimento, respeitando a prioridade dos gêneros perecíveis. Onde será conferido o pedido com a nota fiscal, pelo TND, conforme a solicitação do Nutricionista. Não será permitido realizar entregas antecipadas, sem autorização prévia.

Embalagem:

Deverá ser limpa e íntegra. 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).** A área de recebimento deverá ficar limpa e organizada, durante e após a finalização das entregas. Organizando carros de transporte, caixas utilizadas e descartando eventuais resíduos direto no lixo.

Armazenamento:

Todos os recipientes do HCPA deverão ser levados, até a câmara fria ou conforme a orientação do TND ou Nutricionista.

Notas Fiscais:

Deverá constar o **código** do ovo, conforme lista do HCPA e com o **número da AF** (Autorização de Fornecimento), correspondente ao processo do produto. Não serão impressas notas fiscais e também não serão recebidas por e-mail.

Faltas de itens na entrega:

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

Trocas:

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.

Especificidades e conferência da qualidade dos Ovos:

Verificação das características organolépticas do produto (cor, odor, sabor e textura).

Verificação da integridade das embalagens e mercadorias.

Verificação da data de fabricação e validade, bem como as informações de rotulagem padrão.

Verificação da aplicação das legislações específicas, citadas acima.
Poderão ocorrer visita técnica ao fornecedor, sem agendamento prévio e com registro fotográfico e aplicação de check list baseado nas Portarias Sanitárias.

Punições:

Havendo problemas relacionados à qualidade do produto, às normas de recebimento, na comprovação do cumprimento da legislação, com as devoluções, com falta do cumprimento do cronograma, tanto nas datas como nos horários das entregas, ou qualquer outro, o Nutricionista fará uma **ocorrência** relatando o ocorrido à empresa por e-mail.

Persistindo, a cada **três ocorrências**, será emitida uma advertência ao fornecedor. Em caso de **três advertências**, o fornecedor será suspenso por um ano. E imediatamente o próximo fornecedor, colocado no processo licitatório, automaticamente será chamado.

Ficará a critério do SND a emissão de Parecer Desfavorável (PD), para a marca, **em qualquer tempo do processo licitatório**, caso a qualidade do alimento comprometa a saúde humana. Ao receber PD a empresa ficará impedida de fornecedor até nova avaliação do produto pelo SND. Sendo necessário solicitar a reavaliação ao HCPA.

GÊNEROS PERECÍVEIS: VEGETAIS IN NATURA PERA e PEPINO JAPONÊS

NORMAS PARA COMPRA, ENTREGA, RASTREABILIDADE, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO:

Documentação:

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

Comprovação na entrega do produto, conforme a Legislação:

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

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

Legislações observadas nas entregas e produtos:

RDC n.º 259, de 20 de setembro de 2002, que obriga a rotulagem de alimentos embalados.

RDC n.º 26, de 2 de julho de 2015, que obriga a rotulagem de alimentos que causam alergias alimentares.

Lei Federal 10.674, de 16 de maio de 2003, que obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten.

RDC n.º 360, de 23 de dezembro de 2003, que obriga a Rotulagem Nutricional nos produtos alimentícios.

RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Portaria nº 78/2009, que dispõe sobre a lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, definições para efeito desta Portaria, consideram-se as definições constantes na Resolução RDC nº 216/04.

Portaria SES nº 799/2023, que estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação complementares á RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004.

NR 32.

Local de entrega:

Rua São Manuel 603, bairro Santa Cecília, Porto Alegre. As entregas serão feitas no almoxarifado da Nutrição de Nutrição e Dietética (SND), conforme horário e dia definido pela SND. Não recebemos mercadorias em outros almoxarifados e na portaria central do HCPA. Poderão haver entregas nos prédios anexos novos do hospital. **Poderão ser realizadas entregas nos anexos do HCPA.**

Horário de recebimento:

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

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

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.

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 (sem data prevista para início ainda) ser disponibilizadas as programações, pelo nutricionista na sistema GHUse do hospital. Ficando a empresa responsável pela verificação da programação de entrega e da entrega sempre nas datas previstas. Poderão ocorrer alterações nas programações do sistema ou planilhas de pedidos conforme demandas de pacientes internados, com o devido comunicado ao fornecedor, por e-mail e/ou telefone. **Será realizado um controle por parte do hospital dos atrasos e problemas nas entrega de cada fornecedor. Esse controle fará parte de um “ranking”, com pontuação esses resultados serão públicos . Poderão haver entregas nos anexos novos do hospital.**

Temperatura de recebimento:

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 a 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.

Transporte:

Veículos de transporte **exclusivos** para esta finalidade, para alimentos congelados, 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 solicitada pelo Técnico em Nutrição e Dietética (TND) no ato do recebimento.**

O tamanho do veículo deve ter tamanho e altura, compatível com a altura da DOCA de recebimento do SND, não sendo autorizado a entrega pela escada lateral, apenas pela Doca.

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 tiver deverá utilizar máscara desde a chegada na Doca de recebimento. **Entregadores de transportadoras devem respeitar as mesmas regras.** Cada entrega deve ser descarregada por no mínimo três funcionários, devido ao grande volume utilizado pelo HCPA. Evitando demora na conferência e armazenamento.

Atendimento:

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

Embalagens:

As caixas plásticas devem ser limpas e íntegras. 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. É proibido jogar, bater ou amassar gêneros alimentícios durante esse transporte. Todas as embalagens, para descarte deverão ser colocadas, de forma organizada, na lixeira do serviço pelo entregador da empresa.

Não sendo permitida, a entrada de caixas plásticas do fornecedor, no Serviço de Nutrição e Dietética. A área de recebimento deverá ficar limpa e organizada, durante e após a finalização das entregas. Organizando carros e caixas utilizadas e descartando eventuais resíduos direto no lixo. Bem como os carrinhos de transporte e balança utilizados, devem ficar limpos e organizados no local definido.

Armazenamento:

As mercadorias são conferidas conforme nota fiscal e o pedidos, o entregador deve colocar na balança para a conferência, pelo TND. Devem ser transportadas pelo entregador para o recipiente do HCPA. Sendo proibido a permanência em embalagens do fornecedor e em papelão. Devem ser levadas e guardadas, no local de armazenamento, até a antecâmara fria, conforme a orientação do TND ou Nutricionista. Devem ser colocadas, sempre respeitando o empilhamento correto, não podendo, ao guardar as mercadorias, encostar-se às paredes, no teto e no chão. Sempre sobre estrados, pallets e prateleiras. Carros de transporte utilizados devem ser recolocados no local indicado, após o uso, de forma organizada. Cada entrega deve ser descarregada com no mínimo três funcionários da empresa, para descarregar, pesar, transferir para caixas HCPA e armazenar, devido ao grande ao volume diário das entregas do HCPA. Evitando demora na entrega e atraso dos outros fornecedores.

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 pagas 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 Despesas:

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

Telefone: 33598408

Normas especificidades para os produtos:

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

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.

Verificação das características organolépticas do produto (cor, odor, sabor e textura) e grau de maturação;

Verificação dos tamanhos, conforme descritivo de cada gênero.

Verificação da integridade e maturação dos gêneros.

Verificação da 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.

Quebra de qualidade e punições:

Produtos em não conformidade, de acordo com os itens acima, serão devolvidos para troca no ato, no recebimento ou quando que 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 a empresa, por e-mail. Persistindo a ocorrência, será emitida nova notificação e o fornecedor está sujeito às punições previstas no edital.

Ficando 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

Poderá ser feita visita técnica ao estabelecimento, vencedor da licitação, sem agendamento prévio, em qualquer momento do fornecimento.

Visitas poderão ser presenciais ou online, com registro fotográficos e solicitação de controles e documentos, caso necessário.

GÊNEROS PERECÍVEIS: MASSAS FRESCAS

NORMAS PARA COMPRA, RASTREABILIDADE, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO:

Documentação

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

Legislação Específica utilizadas:

- 1) Portaria Estadual: SES-RS nº 90 DE 13/02/2017, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados para a industrialização de frutas e vegetais minimamente processados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados;
- 2) Portaria nº 78/2009;
- 3) RDC nº 216/2004;
- 4) Portaria SES nº 799/2023
- 5) NR 32.

NORMAS DE RECEBIMENTO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HCPA

Local de entrega:

Rua São Manuel 603, bairro Santa Cecília, Porto Alegre. As entregas serão feitas no almoxarifado da Nutrição e Dietética (SND), conforme horário e dia definido pelo SND. Não recebemos mercadorias em outros almoxarifados e na portaria central do HCPA. Poderá haver entregas nos prédios anexos novos do hospital.

Horário de recebimento:

O dia de entrega é definido pelo Serviço de Nutrição:

Massas Frescas: Duas entregas semanais a serem combinadas com a nutricionista. Horário: 10h-11h

Salvo em solicitações extras, emergenciais ou em vésperas de feriados. Não são recebidos gêneros, fora do dia e horário, sem combinação prévia.

Os pedidos são enviados semanalmente, nas segundas-feiras, para a entrega na semana ou na semana seguinte (conforme cardápio). Alterações e pedidos são realizados por e-mail.

Temperatura de recebimento

Resfriados: até 7°C. Ou conforme o fabricante.

Gelados: - 12°C (SOMENTE TORTEI)

Validade do produto:

Conforme fornecedor ou legislação.

Rotulagem:

Conforme legislação vigente: constando no mínimo todos os dados da empresa, 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.**

O tamanho do veículo deve ter tamanho e altura compatível com a altura da DOCA de recebimento do SND, não sendo autorizado a entrega pela escada lateral, apenas pela Doca.

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** tiver deverá utilizar máscara desde a chegada na Doca de recebimento.

Atendimento:

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

Embalagens:

As embalagens devem ser limpas, íntegras e sem sinais de descongelamento. Hermeticamente fechada em perfeito estado, com excelente qualidade.

Armazenamento:

São aferidas as temperaturas das mercadorias, são pesadas e após a conferência, pelo TND, devem ser transportadas pelo entregador para o recipiente do HCPA. Devem ser levadas até a câmara fria. As caixas de transporte dos alimentos (do fornecedor) devem estar limpas, em perfeito estado de conservação. É proibido jogar, bater ou amassar gêneros alimentícios durante esse transporte. Não sendo permitida, a entrada de caixas do fornecedor no SND. A área de recebimento deverá ficar limpa e organizada, durante e após a finalização das entregas. Organizando carros e caixas utilizadas e descartando eventuais resíduos direto no

lixo. Cada entrega deve ser descarregada com no mínimo dois funcionários da empresa, para descarregar, pesar, transferir para caixas HCPA e armazenar, devido ao grande volume diário das entregas do HCPA. Evitando demora na entrega e atraso dos outros fornecedores.

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 pagas 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 Despensas:

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

Telefone: (51) 3359 8408

Normas especificidades para produtos perecíveis:

- Verificação das características organolépticas do produto (cor, odor, sabor e textura) e grau de maturação.
- A aferição da temperatura será realizada, na chegada do caminhão, não estando dentro das condições, conforme a legislação vigente, a mercadoria será devolvida no ato do recebimento ou tão logo constatado o problema. O caminhão só pode ser aberto com a autorização da TND. A temperatura é aferida com termômetro digital ou de espeto, quando necessário.

Quebra de qualidade

Produtos em não conformidade, de acordo com os itens acima, serão devolvidos para troca no ato, no 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 a empresa, por e-mail. Persistindo a ocorrência, será emitida nova notificação e o fornecedor está sujeito às punições previstas no edital.

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

Serão realizadas visitas técnicas, pelo Nutricionista da Despensa e o Nutricionista de Qualidade, ao estabelecimento homologado no presente processo licitatório. Com registro fotográfico e aplicação de check list baseado nas Portarias Sanitárias, conforme relatado acima. Após visita técnica, o fornecedor receberá um e-mail, onde receberá um relatório com as observações. O fornecedor terá 10 dias para apresentar um cronograma das melhorias e correções apontadas, caso necessário. As visitas não serão agendadas com antecedência.

A critério do Serviço de Nutrição e Dietética do HCPA, será emitido **Parecer Desfavorável (PD)**, caso a qualidade do alimento, ou a limpeza e/ou a organização do estabelecimento, comprometa à saúde humana, ou se não for respeitada a legislação vigente ou as especificidades deste edital, a qualquer tempo do fornecimento. Neste caso a empresa e a marca receberão Parecer Desfavoráveis (PD), imediatamente. E ficarão impedidos de fornecer ao HCPA, imediatamente e por mais DOIS anos. E para retornar deverá receber nova visita técnica e receber Parecer Favorável (PF) pela equipe avaliadora de Qualidade do HCPA. Podendo ser chamado, a qualquer tempo, o próximo colocado, imediatamente.

GÊNEROS PERECÍVEIS: SUCO DE LARANJA

NORMAS PARA COMPRA, RASTREABILIDADE, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO:

Documentação

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

Legislação Específica utilizadas:

- 1) Portaria Estadual: SES-RS nº 90 DE 13/02/2017, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados para a industrialização de frutas e vegetais minimamente processados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados;
- 2) Portaria nº 78/2009;
- 3) RDC nº 216/2004;
- 4) Portaria SES nº 799/2023
- 5) NR 32.

NORMAS DE RECEBIMENTO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HCPA

Local de entrega:

Rua São Manuel 603, bairro Santa Cecília, Porto Alegre. As entregas serão feitas no almoxarifado da Nutrição e Dietética (SND), conforme horário e dia definido pelo SND. Não recebemos mercadorias em outros almoxarifados e na portaria central do HCPA. Poderá haver entregas nos prédios anexos novos do hospital.

Horário de recebimento:

O dia de entrega é definido pelo Serviço de Nutrição:

SUCO DE LARANJA: Três entregas semanais (segundas, quartas e sextas-feiras) ou a serem combinadas com a nutricionista. Horário: 09h30 – 10h

Salvo em solicitações extras, emergenciais ou em vésperas de feriados. Não são recebidos gêneros, fora do dia e horário, sem combinação prévia.

Os pedidos são enviados semanalmente, nas segundas-feiras, para a entrega na semana ou na semana seguinte (conforme cardápio). Alterações e pedidos são realizados por e-mail.

Temperatura de recebimento

Até 7°C. Ou conforme o fabricante.

Validade do produto:

Conforme fornecedor ou legislação.

Rotulagem:

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

Transporte:

Veículos de transporte **exclusivos** para esta finalidade, refrigerado, 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.**

O tamanho do veículo deve ter tamanho e altura compatível com a altura da DOCA de recebimento do SND, não sendo autorizado a entrega pela escada lateral, apenas pela Doca.

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 tiver deverá utilizar máscara desde a chegada na Doca de recebimento.

Atendimento:

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

Embalagens:

As embalagens devem ser limpas, íntegras e sem sinais de descongelamento. Hermeticamente fechada em perfeito estado, com excelente qualidade.

Armazenamento:

São aferidas as temperaturas das mercadorias, são pesadas e após a conferência, pelo TND, devem ser transportadas pelo entregador para o recipiente do HCPA. Devem ser levadas até a câmara fria. As caixas de transporte dos alimentos (do fornecedor) devem estar limpas, em perfeito estado de conservação. É proibido jogar, bater ou amassar gêneros alimentícios durante esse transporte. Não sendo permitida, a entrada de caixas do fornecedor no SND. A área de recebimento deverá ficar limpa e organizada, durante e após a finalização das entregas. Organizando carros e caixas utilizadas e descartando eventuais resíduos direto no lixo. Cada entrega deve ser descarregada com no mínimo dois funcionários da empresa, para descarregar, pesar, transferir para caixas HCPA e armazenar, devido ao grande volume diário das entregas do HCPA. Evitando demora na entrega e atraso dos outros fornecedores.

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 pagas 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 Despensas:

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

Telefone: (51) 3359 8408

Normas especificidades para produtos perecíveis:

- Verificação das características organolépticas do produto (cor, odor, sabor e textura) e grau de maturação.
- A aferição da temperatura (se necessário) será realizada, na chegada do caminhão, não estando dentro das condições, conforme a legislação vigente, a mercadoria será devolvida no ato do recebimento ou tão logo constatado o problema. O caminhão só pode ser aberto com a autorização da TND. A temperatura é aferida com termômetro digital ou de espeto, quando necessário.

Quebra de qualidade

Produtos em não conformidade, de acordo com os itens acima, serão devolvidos para troca no ato, no 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 a empresa, por e-mail. Persistindo a ocorrência, será emitida nova notificação e o fornecedor está sujeito às punições previstas no edital.

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

Serão realizadas visitas técnicas, pelo Nutricionista da Despensa e o Nutricionista de Qualidade, ao estabelecimento homologado no presente processo licitatório. Com registro fotográfico e aplicação de check list baseado nas Portarias Sanitárias, conforme relatado acima. Após visita técnica, o fornecedor receberá um e-mail, onde receberá um relatório com as observações. O fornecedor terá 10 dias para apresentar um cronograma das melhorias e correções apontadas, caso necessário. As visitas não serão agendadas com antecedência.

A critério do Serviço de Nutrição e Dietética do HCPA, será emitido **Parecer Desfavorável (PD)**, caso a qualidade do alimento, ou a limpeza e/ou a organização do estabelecimento, comprometa à saúde humana, ou se não for respeitada a legislação vigente ou as especificidades deste edital, a qualquer tempo do fornecimento. Neste caso a empresa e a marca receberão Parecer Desfavoráveis (PD), imediatamente. E ficarão impedidos de fornecer ao HCPA, imediatamente e por mais DOIS anos. E para retornar deverá receber nova visita técnica e receber Parecer Favorável (PF) pela equipe avaliadora de Qualidade do HCPA. Podendo ser chamado, a qualquer tempo, o próximo colocado, imediatamente.

GÊNEROS PERECÍVEIS: PÃES E BISCOITOS

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

Documentação

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

Legislação Específica utilizadas:

- 1) Portaria Estadual: SES-RS nº 90 DE 13/02/2017, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados para a industrialização de frutas e vegetais minimamente processados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados;
- 2) Portaria nº 78/2009;
- 3) RDC nº 216/2004;
- 4) Portaria SES nº 799/2023
- 5) NR 32.

NORMAS DE RECEBIMENTO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HCPA

Local de entrega:

Rua São Manuel 603, bairro Santa Cecília, Porto Alegre. As entregas serão feitas no almoxarifado da Nutrição e Dietética (SND), conforme horário e dia definido pelo SND. Não recebemos mercadorias em outros almoxarifados e na portaria central do HCPA. Poderá haver entregas nos prédios anexos novos do hospital.

Horário de recebimento:

O dia de entrega é definido pelo Serviço de Nutrição:

De duas a três entregas semanais (segundas, quartas e sextas-feiras) ou conforme combinado com a nutricionista. Horário: 09h-09h30

Salvo em solicitações extras, emergenciais ou em vésperas de feriados. Não são recebidos gêneros, fora do dia e horário, sem combinação prévia.

Os pedidos são enviados semanalmente, nas segundas-feiras, para a entrega na semana ou na semana seguinte (conforme cardápio). Alterações e pedidos são realizados por e-mail.

Temperatura de recebimento

Temperatura ambiente

Validade do produto:

Conforme fornecedor ou legislação.

Rotulagem:

Conforme legislação vigente: constando no mínimo todos os dados da empresa, 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.**

O tamanho do veículo deve ter tamanho e altura compatível com a altura da DOCA de recebimento do SND, não sendo autorizado a entrega pela escada lateral, apenas pela Doca.

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 tiver** deverá utilizar máscara desde a chegada na Doca de recebimento.

Atendimento:

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

Embalagens:

As embalagens devem ser limpas e íntegras. Hermeticamente fechada em perfeito estado, com excelente qualidade.

Armazenamento:

Após a conferência pelo TND, devem ser transportadas pelo entregador para o almoxarifado da nutrição ou para a Copa Centralizada. As caixas de transporte dos alimentos (do fornecedor) devem estar limpas, em perfeito estado de conservação. É proibido jogar, bater ou amassar gêneros alimentícios durante esse transporte. Não sendo permitida, a entrada de caixas do fornecedor no SND. A área de recebimento deverá ficar limpa e organizada, durante e após a finalização das entregas. Organizando carros e caixas utilizadas e descartando eventuais resíduos direto no lixo. Cada entrega deve ser descarregada com no mínimo dois funcionários da empresa, para descarregar, pesar, transferir para caixas HCPA e armazenar, devido ao grande volume diário das entregas do HCPA. Evitando demora na entrega e atraso dos outros fornecedores.

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 pagas 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 Despensas:

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

Telefone: (51) 3359 8408

Normas especificidades para produtos perecíveis:

- Verificação das características organolépticas do produto (cor, odor, sabor e textura) e grau de maturação.
- A aferição da temperatura (se necessário) será realizada, na chegada do caminhão, não estando dentro das condições, conforme a legislação vigente, a mercadoria será devolvida no ato do recebimento ou tão logo constatado o problema. O caminhão só pode ser aberto com a autorização da TND. A temperatura é aferida com termômetro digital ou de espeto, quando necessário.

Quebra de qualidade

Produtos em não conformidade, de acordo com os itens acima, serão devolvidos para troca no ato, no 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 a empresa, por e-mail. Persistindo a ocorrência, será emitida nova notificação e o fornecedor está sujeito às punições previstas no edital.

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

Serão realizadas visitas técnicas, pelo Nutricionista da Despensa e o Nutricionista de Qualidade, ao estabelecimento homologado no presente processo licitatório. Com registro fotográfico e aplicação de check list baseado nas Portarias Sanitárias, conforme relatado acima. Após visita técnica, o fornecedor receberá um e-mail, onde receberá um relatório com as observações. O fornecedor terá 10 dias para apresentar um cronograma das melhorias e correções apontadas, caso necessário. As visitas não serão agendadas com antecedência.

A critério do Serviço de Nutrição e Dietética do HCPA, será emitido **Parecer Desfavorável (PD)**, caso a qualidade do alimento, ou a limpeza e/ou a organização do estabelecimento, comprometa à saúde humana, ou se não for respeitada a legislação vigente ou as especificidades deste edital, a qualquer tempo do fornecimento. Neste caso a empresa e a marca receberão Parecer Desfavoráveis (PD), imediatamente. E ficarão impedidos de fornecer ao HCPA, imediatamente e por mais DOIS anos. E para retornar deverá receber nova visita técnica e receber Parecer Favorável (PF) pela equipe avaliadora de Qualidade do HCPA. Podendo ser chamado, a qualquer tempo, o próximo colocado, imediatamente.

ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA DE VENDA

| PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR | | | | | |
|---|------------|-------------------|---------------|-------------------------------|------------------|
| Proposta de atendimento à Chamada Pública nº _____ | | | | Validade da proposta: 90 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: | Assinatura do Representante da Organização Fornecedora | Fone/E-mail: | | |
| | | | | |
| | | CPF: | | |
| | | | | |

ANEXO II

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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2024)

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

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO III

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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2024)

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

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO IV

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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2024)

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

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO V

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO
LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS**

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP ou CAF jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por DAP ou CAF/ ANO CIVIL / ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 14,284, de 29/12/2021, regulamentada pelo Decreto nº 10.880, de 02/12/2021, e suas alterações e da Resolução GGPAB nº 3, de 14/06/2022, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO VI – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N.º /20__

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

O HOSPITAL DE CLINICAS DE PORTO ALEGRE, empresa pública federal, com sede na Rua Ramiro Barcelos, 2350, Porto Alegre, RS, inscrita no CNPJ/ MF sob o nº 87.020.517/0001-20, representada neste ato por sua Diretora-Presidente, **Prof.ª Nadine Oliveira Clausell**, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado _____ (nome do grupo formal), com sede a _____ (endereço), em _____ (Município/UF), inscrita no CNPJ sob o n.º _____, doravante denominado CONTRATADO, fundamentados nas disposições da Lei n.º 13.303, de 30 de junho de 2016, da Lei n.º 12.512, de 14/10/2011, e da Resolução do GGPAB n.º 3, de 14 de junho de 2022, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º 004/2023, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas que seguem.

CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1 É objeto desta contratação a AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR – BISCOITO, PÃES, SUCO, MASSAS, OVO E GUARNIÇÕES DIVERSAS, na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), para atendimento da demanda do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, de acordo com o edital da Chamada Pública n.º 003/2024, que integra o presente Contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA

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

2.2 Discriminação do objeto:

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | Preço Unitário |
|------|---|---------|------------|----------------|
| 1 | 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 | 420 | R\$ 8,23 |
| 2 | 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 | 6000 | R\$ 7,08 |
| 3 | BERINJELA EM RODELAS AGRICULTURA FAMILIAR Berinjela cortada em rodela finas, higienizada, embalada à vácuo. Oriundo da Agricultura | KG | 10000 | R\$ 11,33 |

| | | | | |
|----|---|-----|-------|-----------|
| | Familiar | | | |
| 4 | PEPINO JAPONES AGRICULTURA FAMILIAR Pepino Japonês In Natura, firme, em bom estado de maturação. Oriundo da Agricultura Familiar | KG | 4000 | R\$ 5,79 |
| 5 | PERA AGRICULTURA FAMILIAR Pera , em bom estado de maturação , com média de 200 gramas cada. Oriundo da Agricultura Familiar | KG | 10000 | R\$ 5,98 |
| 6 | ESPAGUETE DE ABOBRINHA - AGRICULTURA FAMILIAR Aborinha cortada em tiras tipo espaguet,higienizada, embalada à vácuo. Oriundo da Agricultura Familiar | KG | 1500 | R\$ 11,05 |
| 7 | BISCOITO AMANTEIGADO CONFEITADO AGRICULTURA FAMILIAR Biscoito amanteigado e confeitado com corante comestível com motivos: Natalino, Dia das Crianças e Páscoa , embalados individualmente com 40 gramas cada unidade, Utilizando fita e embalagens festivas ao motivo (um para cada evento, conforme combinação com Nutricionista). Oriundo da Agricultura Familiar | PC | 630 | R\$ 5,24 |
| 8 | TORTEI CONGELADO AGRICULTURA FAMILIAR em embalagem plastica com 500 a 1000 gramas, hermeticamente fechado. Constar no rotulo: informacoes nutricionais, ingredientes, data de fabricacao e validade. Oriundo da Agricultura Familiar | KG | 3000 | R\$ 22,44 |
| 9 | RAVIOLI DE ESPINAFRE AGRICULTURA FAMILIAR Ravioli com recheio de espinafre , embalados e congelados . Embalagem mínima 500 gramas. Oriundo da Agricultura Familiar | KG | 3000 | R\$ 39,99 |
| 10 | NHOQUE DE BATATA AGRICULTURA FAMILIAR Nhoque de batata , embalados e congelados. Embalagem mínima 500 gramas. Oriundo da Agricultura Familiar | KG | 12000 | R\$ 22,22 |
| 11 | SUCO DE LARANJA PASTEURIZADO AGRICULTURA FAMILIAR Suco de laranja integral, pasteurizado, não fermentado e não alcoólico, sem conservantes. Embalagem plástica com 5 litros. Constar no rótulo: informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e validade. Oriundo da Agricultura Familiar | UN | 7000 | R\$ 14,94 |
| 12 | PÃO DE CACHORRO QUENTE 100G AGRICULTURA FAMILIAR Pão de cachorro quente com 100 gramas. Em embalagem plástica individual. Constar no rótulo: informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e validade. Oriundo da Agricultura Familiar | UN | 1500 | R\$ 2,50 |
| 13 | PAO DE MILHO FATIADO AGRICULTURA FAMILIAR Pão de milho fatiado em embalagem individual de 450 a 500 gramas. Conter no rótulo: data | PCT | 3000 | R\$ 11,23 |

| | | | | |
|----|--|----|-------|----------|
| | de fabricação, informações nutricionais, ingredientes e validade (mínima de 3 dias). Oriundo da Agricultura Familiar | | | |
| 14 | PAO CASEIRO REDONDO AGRICULTURA FAMILIAR Pão caseiro (tipo fofinho) redondo com aproximadamente 50 gramas. Embalagens com até 10 pães. Conter no rótulo: data de fabricação, informações nutricionais, ingredientes e validade (mínima de 3 dias). Oriundo da Agricultura Familiar | PC | 38000 | R\$ 1,65 |
| 15 | 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 | 12000 | R\$ 9,93 |

CLÁUSULA TERCEIRA

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

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

CLÁUSULA QUARTA

4.1 As despesas decorrentes desta licitação correrão à conta da seguinte dotação orçamentária Fonte nº 1002000000; Grupo da Despesa nº 349030; Programa de Trabalho nº 103025118858500439999.

CLÁUSULA QUINTA

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

5.2 A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública n.º 003/2024.

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

CLÁUSULA SEXTA

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

CLÁUSULA SÉTIMA

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

CLÁUSULA OITAVA

8.1 O preço contratado é fixo e irrevogável.

CLÁUSULA NONA

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA

10.1 São obrigações do CONTRATANTE:

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

10.2 São obrigações do CONTRATADO:

- a) O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda;
- b) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: (especificar);
- c) Substituir, às suas expensas, em prazo de dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;
- d) Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- e) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

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

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

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

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

b). Multa.

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

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

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

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

11.6. PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO PARA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES:

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

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

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

11.7 APLICAÇÃO DAS SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XVIII - Inobservância da vedação do nepotismo.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

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

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

Porto Alegre,

Prof.^a Nadine Oliveira Clausell
Diretora-Presidente do HCPA

(nome)
Representante legal da CONTRATADA