|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO À CHAMADA PÚBLICA nº 20/2019**  **Processo n.º 23369.000276.2019-32 - Dispensa de Licitação nº 155/2019** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **GRUPO FORMAL** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Nome do Proponente | | | | | | | | | | | | | | 2. CNPJ | | |
| 3. Endereço | | | | | | | | | | | | | | 4. Município/UF | | |
| 5. E-mail | | | | | | | 6. DDD/Fone | | | | | | | 7. CEP | | |
| 8. Nº DAP Jurídica | | 9. Banco | | | | | 10. Nº da Agência | | | | | | 11. Nº da Conta Corrente | | | |
| 12. Nº de Associados | | | 13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.236/2006 | | | | | | | 14. Nº de Associados com DAP Física | | | | | | |
| 15. Nome do Representante Legal | | | | | | | 16. CPF | | | | | | | 17. DDD/Fone | | |
| 18. Endereço do Representante Legal | | | | | | | | | | | | | | 19. Município/UF | | |
| II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Nome da Entidade  Instituto Federal de Educação, Ciência, Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Campus* Restinga. | | | | | | | | | 2. CNPJ  10.637.926/0008-12 | | | | | | 3. Município  Porto Alegre/RS | |
| 4. Endereço  Rua Alberto Hoffmann, nº 285, bairro Restinga. CEP 91791-508 | | | | | | | | | | | | | | 5. DDD/Fone  51 3247.8400 | | |
| 6. Nome do representante e e-mail  Gleison Samuel do Nascimento – direcao.geral@restinga.ifrs.edu.br | | | | | | | | | | | | | | 7. CPF  935.101.790-72 | | |
| III – RELAÇÃO DE PRODUTOS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Produto | 2. Unidade | | | 3. Quantidade | 4. Preço/Unidade (R$) | | | 5. Total por Produto (R$) | | | | 6. Cronograma de Entrega por Produto | | | | |
| **1 - Banana.** Tipo Prata ou Nanica. De 1ª qualidade. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 90 gramas por fruta. Em penca. Frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho. |  | | |  |  | | |  | | | |  | | | | |
| **2 - Maçã.** Tipo Fuji ou Gala Nacional. Graúda. De 1ª qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderência de material terroso. Aprox. 10 unidades por Kg. Peso médio unitário: 70 gramas por fruta. |  | | |  |  | | |  | | | |  | | | | |
| **3 - Pastel de Forno Salgado (recheio em sabores diversos).** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, fermento biológico fresco e componentes do recheio (carnes, embutidos, queijos, vegetais). Acondicionado em embalagem de polietileno rotulado com etiqueta adesiva indicando composição do produto, tabela nutricional e datas de fabricação e validade. Peso neto unitário: aprox. 80 gramas. Validade mínima: 02 dias da data de entrega. |  | | |  |  | | |  | | | |  | | | | |
| **4 - Biscoito tipo rosca de chocolate com mel e cobertura de glacê.** Tipo caseiro/colonial. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, cacau em pó, mel, açúcar, gordura vegetal hidrogenada e bicarbonato de amônia. Sem aditivos químicos. Sabor e cor característicos. Sem aditivos químicos. Sabor e cor característicos. Textura crocante. Acondicionado em embalagem atóxica, hermeticamente fechada. Rótulo com data de fabricação e validade. Porção média: 50 gramas por pessoa. |  | | |  |  | | |  | | | |  | | | | |
| **5 - Barra de Flocos de Arroz.** Sabores variados. Ingredientes: Arroz orgânico expandido, açúcar, glicose e/ou cacau. Sem glúten, sem lactose, sem conservantes artificiais.  Armazenagem: em local seco e ventilado, ao abrigo do sol e umidade, na embalagem original, fechada e protegida do contato direto com o solo. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem com 100g, contendo, preferencialmente, porções de 10g ou 20g embaladas individualmente |  | | |  |  | | |  | | | |  | | | | |
| **6 - Barra de cereal e frutas/castanhas.** Sabores: banana com chocolate, brigadeiro, castanha, coco e morango com chocolate. Possíveis ingredientes: aveia em flocos, flocos de arroz, quinua em flocos, flocos de milho, frutas (banana, morango, coco) desidratadas, castanhas (de Caju, do Pará), amêndoas, açúcar refinado ou mascavo, gordura vegetal/de palma, cacau em pó, leite em pó, leite de coco, óleo vegetal, glucose de milho, maltodextrina, emulsificantes de soja e poliglicerol polirricinoleato, aromatizantes idênticos aos naturais, antioxidante lecitina de soja, edulcorantes, sorbitol e sucralose. Porção de 25g, embalada individualmente. |  | | |  |  | | |  | | | |  | | | | |
| **7 - Bebida Láctea, sabores diversos.** Possíveis Ingredientes: soro de leite e/ou soro de leite em pó, leite pasteurizado integral e/ou leite em pó integral, açúcar, conservantes (sorbato de potássio, INS202), acidulante ácido cítrico (INS 330), estabilizante (carragena, INS 407, goma guar, INS 412), fermento lácteo e preparados (extrato, corante e aroma naturais e/ou idênticos aos naturais) saborizantes de: baunilha, côco, morango, pêssego, mamão, salada de frutas, entre outros. Acondicionado em embalagens de polietileno (sacos) rotuladas, indicando composição do produto, tabela nutricional e datas de fabricação e validade. Validade mínima: 05 dias da data de entrega. |  | | |  |  | | |  | | | |  | | | | |
| \* Preço publicado no Edital de Chamada Pública do IFRS - *Campus* Restinga. | | | | | | | | | | | | | | | | 7.Total do Projeto (R$) |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. | | | | | | | | | | | Local e Data: | | | | | |
| Assinatura do Representante Legal do Grupo Formal | | | | | | Fone/E-mail: | | | | | | | | | | |