**ANEXO II**

**MODELO DE PROJETO DE VENDA**

1. **Modelo Proposto para Projeto de Venda Fornecedores Individuais**

| **PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE** |
| --- |
| **IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO À CHAMADA PÚBLICA nº 08/2024****Processo n.º 23369.000417/2024-84 - Dispensa de Licitação nº 49/2024** |
| I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR |
| **FORNECEDOR(A) INDIVIDUAL** |
| 1. Nome do Proponente | 2. CPF |
| 3. Endereço | 4. Município/UF |
| 5. E-mail | 6. DDD/Fone | 7. CEP |
| 8. Nº da DAP Física/Familiar | 9. Banco | 10. Nº da Agência | 11. Nº da Conta Corrente |
| II – RELAÇÃO DOS PRODUTOS |
| 1. Produto | 2. Unidade | 3. Quantidade | 4. Preço/Unidade (R$) | 5. Total por Produto (R$) | 6. Cronograma de Entrega por Produto |
| **Banana**. Tipo Prata ou Catarina. De 1ª qualidade. Tamanho médio: de 13 a 16cm. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada banana. 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. |  |  |  |  |  |
| **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. Peso unitário aprox.: 150 gramas cada |  |  |  |  |  |
| **Bergamota** fruta in natura, com grau de maturação adequado; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais. A casca deve estar íntegra, ou seja, livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, mofos, podridão, pragas e doenças que impliquem qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitas, larvas e outros animais, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 135 g. |  |  |  |  |  |
| **Esfirra salgada**. Esfiha salgada, elaborada com farinha de trigo, gordura animal ou vegetal, entre outros ingredientes. Assada. Recheios: carne, frango, queijo, entre outros. Sem aditivos químicos. Sem adição de gordura trans industrializada. Cheiro e características organolépticas peculiares ao sabor disponibilizado.. O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 02 dias a partir da data de entrega. Peso médio por unidade: 70g. |  |  |  |  |  |
| **Bolo Individual.** Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos, como: cacau, banana, laranja, entre outros. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas (margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada). Os sabores serão definidos no momento do pedido. Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. O bolo deverá ser entregue, no máximo, no dia posterior à fabricação. Unidade de 50g. |  |  |  |  |  |
| \* Preço publicado no Edital de Chamada Pública do IFRS - *Campus* Restinga. | 7.Total do Projeto (R$) |
| III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC |
| 1. Nome da EntidadeInstituto Federal de Educação, Ciência, Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Restinga. | 2. CNPJ10.637.926/0008-12 | 3. MunicípioPorto Alegre/RS |
| 4. EndereçoRua Alberto Hoffmann, nº 285, bairro Restinga. CEP 91791-508 | 5. DDD/Fone51 3247.8400 |
| 6. Nome do representante e e-mailRudinei Muller – direcao.geral@restinga.ifrs.edu.br |
| 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 Fornecedor Individual | CPF | Fone/E-mail: |