



PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 90506/2025

I - IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA

GRUPO FORMAL

1. Nome do Proponente COOPERATIVA DOS TRABALHADORES DA REFORMA AGRÁRIA TERRA LIVRE LTDA			2. CNPJ 10.568.281/0001-37	
3. Endereço: Rua Cicero Alfama de Oliveira N°298		4. Município/UF Nova Santa Rita-RS		
5. E-mail comercializacao.cooperar@gmail.com		6. DDD/Fone (11) 9 9507-3301		7. CEP 92480-000
8. Nº DAP Jurídica RS052025.02.000003235CAF		9. Banco CREHNOR	10. Agência Corrente 3001	11. Conta Nº da Conta 30322-4
12. Nº de Associados 1137		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006 832		14. Nº de Associados com DAP Física 1002
15. Nome do representante legal Diones Roberto Zucolotto.			16. CPF do Representante legal: 016.349.290-55	

II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE - IFSP/ BRA

1. Nome da Entidade Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Câmpus Bragança Paulista/SP	2. CNPJ 10.882.594/0007-50	3. Município/UF Bragança Paulista/SP
4. Endereço Avenida Major Fernando Valle, n. 2013 - Jardim São Miguel - CEP: 12903-000		5. DDD/Fone (11) 3524-9722
6. Nome do representante e e-mail: Sr. Diretor Geral João Roberto Moro	7. Número do processo: 23312.001152.2025-78	

III- RELAÇÃO DE PRODUTOS

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
Suco integral de uva 200ml (Marca: Monte Vêneto) Suco de uva natural, composto líquido extraído da fruta, na concentração natural, com qualidade do líquido obtido da fruta madura e saudável, sem adição de açúcar e conservantes, obtido por processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. O produto será destinado ao consumo direto, para tanto, deve ser submetido a tratamento e processamento tecnológicos adequados que assegure a sua qualidade e conservação até o momento do consumo, como pasteurização. Deverá estar isento de parasitas, leveduras e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. Não poderá conter corantes de qualquer natureza. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênicas - sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados para Indústria Alimentícias. De acordo com os aspectos sensoriais deve ter: Aspecto: líquido Cor: própria da fruta Odor: próprio da fruta Sabor: próprio da fruta O produto deverá ter validade mínima de 12 meses, a partir da entrega. EMBALAGEM: Embalado em caixas longa vida, cartonada, asséptica, com orifício na parte superior e canudo externo devidamente embalado, com peso líquido de 200 ml. Deve conter canudo acoplado. Deverão ser entregues em embalagens secundárias de papelão ondulado reforçado. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC nº 259 de 20 de setembro Deverão constar todas as informações obrigatórias e necessárias de acordo com a legislação citada. São itens obrigatórios na embalagem primária: - nome do produto e marca; - identificação do estabelecimento fabricante; - data de validade; - ingredientes; - peso líquido; - número do lote; - informação nutricional; - condições de armazenamento; - temperatura de armazenamento. de 2002, RDC nº 359 e nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002, RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006, RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 e deverá constar o Grupo Formal proponente como fabricante. Caso contrário, deverá ser apresentado instrumento contratual entre o fabricante e o proponente. Deverão constar todas as informações obrigatórias e necessárias de acordo com a legislação citada. São itens obrigatórios na embalagem primária: - nome do produto e marca; - identificação do estabelecimento fabricante; - data de validade; - ingredientes; - peso líquido; - número do lote; - informação nutricional; - condições de armazenamento; - temperatura de armazenamento.	Unidade	21.322	R\$ 5,94	R\$ 126.652,68	Os alimentos adquiridos serão entregues nas datas e horários definidos na ordem de fornecimento, e/ou acordados previamente com a administração do campus, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP), Campus Bragança Paulista, situado à Avenida Major Fernando Valle, 2013 - São Miguel - Bragança Paulista - SP, Brasil - CEP 12903-000, e Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP), Campus Caragatatuba à Avenida Bahia, 1739, Bairro: Indaia - Caragatatuba/SP, CEP: 11665-071

Justificativa para a substituição e/ou exclusão de alimentos:

Não se aplica, tendo em vista que a proposta se refere ao produto especificado no Edital da Chamada Pública nº 90506/2025

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	Fone/E-mail:
Nova Santa Rita/RS, 28 de outubro de 2025.		(11) 9 9507-3301
	Rodrigo Fernando Teles	
	CPF: 033.236.119-50	comercializacao.cooperar@gmail.com