

X

**I-IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES**

**GRUPO FORMAL**

1. **Nome do Proponente:** COOPERATIVA DE GENEROS ORGÂNICOS AGRIC. FAMILIAR DO NORTE  
 2. **CNPJ:** 44.720.941/0001-75  
 3. **Endereço:** SIT LIMOEIRO POMPEUS – Zona Rural 4. **Município/UF:** GUARACIABA DO NORTE -Ce 5.  
 6. **Fone:** 88 98878 0327 E- Mail: [nortyalimentosorganicos@gmail.com](mailto:nortyalimentosorganicos@gmail.com) 7. **CEP** 62.380-0068 8 .**Nº DAP** jurídica: CE022024.02.000002352CAF 9. **Banco do Brasil** 10. **Nº Agencia** 2093-1 11. **Nº da conta corrente** : 20.260-6  
 12. **Nº de associados:** 34 13. **Nº de associados com a Lei** 34 14. **Ass. com DAP física:** 33  
 15. **Nome representante legal:** Jose Deivet v da Silva

**II- GRUPO FORMAL**

**II- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUÇÃO DO PNAE/FNDE/MEC**

1. **Nome da Entidade :** PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARACIABA DO NORTE /CE 2. **CNPJ:** 07.569.205/0001-31 3. **Município/UF** GUARACIABA DO NORTE -CE  
 4. **Endereço:** AV MONSENHOR FURTADO, Nº 55 – CENTRO ,GUARACIABA DO NORTE- CE - CEP: 62.380-000 5. **DDD/Fone** 88- 36522111  
 6. **Nome do representante e e-mail:** SRA . ANTONIA EVANI ARAUJO TELES G 7. **CPF :**

**III- RELAÇÃO DE PRODUTO**

item	1.Produto	2. Unid	3. Quant	4. Preço/U nid	5. Valor Total Por Produto	6. Cronograma de entrega dos produtos
02	<b>ALFACE CRESPA</b> – de ótima qualidade com tamanho médio ( pés com a proximidade 0,5g ) produto deve ser limpo, livre de parasitas , folhas amareladas ou apodrecidas, frescas devendo ser bem desenvolvida, qualidade firme e intacta, isenta de enfermidade , material terrosos .	UNID	7.685	2,33	17.906,05	Conforme o edital
03	<b>BANANA PRATA</b> , de 1ª qualidade, deverão estar em pencas, sãs , limpas, com ausência de parasitas com odor , odor e sabor característicos, tamanho e coloração uniforme , com polpa firme e intacta , devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicas oriundo do manuseio e transporte , sem amassadas , sinais de apodrecimento , queimado do sol , lesão ou mancha .	KG	20.800	4,37	90.896,00	Conforme o edital
04	<b>BATATA DOCE;</b> de ótima qualidade, lavada, compacta, firme , coloração uniforme, cor e sabor típico da espécie , em perfeito estado, sem lesões de origem física ou mecânicas , não apresentarem rachadura ou cortes nas cascas ; livres de enfermidades ;; isenta de sujeiras ;tamanho uniforme ;	KG	2.000	4,05	8.100,00	Conforme o edital
06	<b>BETERRABA</b> – de qualidade extra com polpa vermelha e sem folhas, tamanho médio, sem sinais de podridão ou problemas na polpa ou casca. Não deverão estar murchas, moles ou	KG	11.760	4,60	54.096,00	Conforme o edital

	ecas, raladas ou quebrada, ou ainda apresentar injurias por pragas ou doenças.					
09	<b>CEBOLA BRANCA</b> - de primeira qualidade , sem ramos, frescas compacta e firme , sem lesões de origem física e mecânica ; sem perfurações e cortes asem mancha , com tamanho e coloração uniforme , isenta de sujeira , parasitas e larvas .	KG	12.118	6,60	79.978,80	Conforme o edital
10	<b>CENOURA</b> — De 1ª QUALIDADE , extra limpa, sem apresentar sujidade. Sem pontos amolecidos ou esmagados, perfurados ou apodrecidos, isento de odor, pútrido ou fermentado. De colheita recente. Peso e tamanho padrão. Não podendo apresentar podridão e deformação. Não deverão estar murchas moles ou seca , raladas ou quebradas. Ou ainda apresentar injurias por pragas ou doenças.	KG	17.000	5,25	89.250,00	Conforme o edital
11	<b>CHEIRO VERDE</b> —aparência fresca e sã. Cebolinha e coentro deverão se colhidas ao atingir o grau de evolução completa e perfeito estado de desenvolvimento, de tamanho e coloração uniforme, isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, sem-terra aderente, sujeira, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. <b>Cebolinha</b> – fresca, devendo ser desenvolvida, de qualidade firme e intacta de enfermidades, de qualidade firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal. <b>Coentro</b> fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujeira e materiais terrosos.	KG	4.000	12,43	49.720,00	Conforme o edital
16	<b>LARANJA</b> – de primeira qualidade, casca integra , polpa intacta e firme , aroma , cor e sabor próprio da espécie e variedades, apresentando grau de maturação adequado a manipulação , parasitas e larvas ,livres de resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho , sem lesões de origem físicos ou mecânicos oriunda de manuseio ou transporte .	KG	15.000	4,25	63.750,00	Conforme o edital
17	<b>MAMÃO TIPO FORMOSA</b> – de primeira qualidade, fresca , compacta , firme de coloração uniforme , aroma , cor e sabor típico da espécie ,casca integra , firme , lustrosa e sem manchas escura ,polpas firme e intacta em perfeito estado de desenvolvimento : fruto com 70% 80% de maturação , isenta de enfermidade , sujeiras , insetos , parasitas , larvas, rachaduras ,cortes e perfurações , deve estar isento de umidade externa anormal , aroma e deve estar livre de resíduos de fertilizantes anormal , peso e tamanho padrão ; devendo ser transportado de forma adequado . Não serão permitidos danos que lhe alterarem a conformação e aparência.	KG	20.663	4,22	87.197,86	Conforme o edital

20	<b>PIMENTÃO</b> – de primeira qualidade, integro, e firme, com grau de maturação adequada, , tamanho médio , isento de substancia terrosa , sujidade ,parasitas , larvas , resíduos de defensivos agrícolas ,, odor e sabor e aroma característicos da espécie, transporte de forma adequada.	KG	4.274	5,83	24.917,42	Conforme o edital
22	<b>TOMATE:</b> de primeira qualidade, tamanho médio, aroma, cor e sabor própria da espécie e variedades; com coloração uniforme e brilho, grau médio de amadurecimento, tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte , e a conservação em condições aquedada para o consumo médio e imediato ; sem fermento ou defeitos , pontos moes , rugas manchas ou amassados . substancia terrosas ou corpos estranhos, com ausência de umidade e bolor; transporte de forma adequada.	KG	19.583	6,42	125.722,86	Conforme o edital

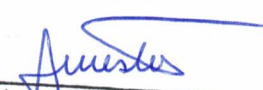
( Seiscentos e Noventa e Um mil, quinhentos e trinta quatro reais e noventa e nove avos )	<b>TOTAL DO PROJETO R\$ : 691.534,99</b>
---	--

#### IV- DESCREVER OS MECANISMOS DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A NORTY ALIMENTOS, juntamente com a Secretaria de Educação fará cronograma de entrega, onde todos os produtos serão embalados, transportados inclusive gêneros alimentícios perecíveis. Portanto demais produtos deverão ser transportados em veículos fechados isotérmicos ou refrigerados, em totais condições satisfatórias de higiene; no caso de carro aberto, os produtos devem ser transportados em caixa de isopor ou térmicas, respeitando as temperaturas de conservação e as condições de higiene do veículo.

**\*Grupo formal; COOPERATIVA DE GÊNEROS ORGÂNICOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DO NORTE CEARENSE**

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

<b>Local e Data</b> Guaraciaba do Norte, 13 de março de 2024.	<b>Assinatura do Representante do Grupo formal</b>  <b>Norty Alimentos</b> CNPJ: 44.720.941.0001-75	<b>Fone/email</b> <a href="mailto:nortyalimentosorganicos@gmail.com">nortyalimentosorganicos@gmail.com</a> 88 9 8878 0327 / 88 98113 7475
--	---	---