



**ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO**

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2010

O Conselho Escolar do Colégio “DO SOL” da Unidade Escolar no Estado de Goiás, pessoa jurídica de Direito Privado, com sede na Rua Augusta Bastos s/n, centro Rio Verde - Go, inscrita no CNPJ/MF sob o nº00. 657.206/001-99, neste ato representado pelo presidente do Conselho o (a) Sr (a) Elaine Cunha Cruvinel, (qualificação) inscrito (a) no CPF/MF sob o nº 251.146.111-00, Carteira de Identidade nº 1034618-SSP/GO, no uso de suas prerrogativas legais, em cumprimento do estabelecido pela Lei nº 11.947/2009 e Resolução/CD/FNDE nº 38 de 16 de julho de 2009, por meio da Secretária da Educação do Estado de Goiás, torna se público que realizará Chamada Pública para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento ao Programa de Alimentação Escolar, para o período compreendido entre 03/11 a 13/12 de 2010. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e proposta de preços até o dia 10 de novembro de 2010, no horário das 07:00 as 11:00 ou das 13:00 as 17:00 na sede do Conselho Escolar, situado à Rua Augusta Bastos s/n. Setor Central, Rio Verde – Go.(64)3621-1553.

**IDENTIFICAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS A SEREM
ADQUIRIDOS PELO PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR**

De acordo com a Legislação brasileira para rotulagem Geral de alimentos e Bebidas

Embalados, (RDC 259/02 – ANVISA/MS) as informações abaixo são obrigatórias nas embalagens de alimentos:

- Denominação de venda de alimentos;
- Lista de ingredientes;
- Conteúdos líquidos;

- Identificação do lote;
- Prazo de validade;
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- Registro no órgão competente;
- Informação nutricional;
- Os produtos alimentícios a base de farinha de trigo, aveia, cevado e centeio devem constar também a informação: **Contém glúten.**

Obs. A declaração do prazo de validade não é exigida para:

- Frutas e hortaliças frescas;
- Vinagre;
- Açúcar;
- Sal;

Os produtos de origem animal devem ter o carimbo dos Serviços de inspeção obrigatória, podendo ser Federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM). Os materiais para embalagem devem ser atóxicos não representando uma ameaça à segurança e adequação dos alimentos, sob as condições específicas, com o objetivo de preservar os padrões de identificação e qualidade do produto.

Órgãos responsáveis pela legislação de alimentos:

ANVISA (Agência Nacional de vigilância Sanitária)

MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)

INMETRO (Instituto de metrologia).

1- HORTIFRUTIGRANJEIROS

Os produtos de origem vegetal (frutas, verduras e legumes) são definidos como alimentos perecíveis, pois não se conservam por longo período de tempo.

Desta forma, as características desses produtos devem ser consideradas tais como; de 1ª qualidade, **in natura** tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, lavras, resíduo de fertilizante, acondicionados em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. O peso e as quantidades são definidos pela escola.

2- GENEROS ALIMENTÍCIOS

COLORAU – (calorífico) produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas’

Embalagem de poliedro transparente, resistente. De 500 a 1 kg.

FARINHA DE MANDIOCA – produtos obtidos dos processos de ralar e torrar a mandioca, fina, seca, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos.

POLPA DE FRUTAS-produto obtido a partir de frutas, conteúdos líquidos pasteurizado, podendo ou não conter adição de açúcar. Ausente de substancia estranha. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Embalagem em polipropileno de baixa densidade atóxico. De 100 g até 1 k.

RAPADURA DE CANA – produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharumofficinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isentam de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Vedada a edição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Embalagem em polietileno de baixa densidade atóxico. De 30 g até 1 kg.

ESTIMANDO DE QUANTITATIVO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS DA AGRICULTUTA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIA RURAL

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	QUANTITATIVO
Abóbora madura_____	80 kg
Abobrinha verde_____	80 kg
Abacaxi_____	80 kg
Alface_____	40 kg
Banana da terra_____	40 kg
Banana maçã_____	290 kg
Batata doce_____	40 kg
Laranja_____	290 kg
Mamão_____	176 kg
Mandioca_____	115 kg
Melancia_____	290 kg
Milho verde in natura_____	60 kg
Ovos tipo A_____	60 dúzias
Rúcula_____	40 kg

Tomate _____	115 kg
Vagem _____	40 kg
Rapadurinha _____	3000 unidades

Elaine Cunha Cruvinel
Presidente
Conselho escolar "DO SOL"