

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº. 002 /2011**

O Conselho Escolar **João Gonçalves Filho** da Unidade Escolar **Colégio Estadual João Gonçalves Filho** no Estado de Goiás, pessoa jurídica de Direito Privado, com sede na Rua Silva Fróis s/nº, Setor Belo Vista, Alto Horizonte – GO, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00667.186/0001-37, neste ato representado pelo Presidente do Conselho o (a) Sr (a) **Maria Aparecida Pereira Gomes**, (qualificação) inscrito (a) no CPF/MF sob o nº 302.603.536-04, Carteira de Identidade nº1122713-2, 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 Secretaria da Educação do Estado de Goiás torna 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 Maio a Junho de 2011. Os Interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e proposta de preços até o dia 02/05/2011 a 30/06/2011, no horário das 7:00h as 9:00h horas da manhã, na sede do Conselho Escolar, situada à Rua Silva Fróis s/nº, Setor Bela Vista, Alto Horizonte - GO. Telefone: **3383-3175**

**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 do alimento;
- 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, cevada e centeio devem constar também a informação: **Contém glúten.**

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

- Frutas e hortaliças frescas

Os produtos de origem animal devem ter o carimbo dos Serviços de inspeção obrigatórios, podendo ser Federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM). Os materiais para embalagem devem ser atóxicos não representando uma ameaça a segurança e adequação do alimento, sob as condições específicas de armazenamento e uso, conforme os regulamentos técnicos específicos, 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, legumes e verduras) 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, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. O peso e as quantidades são definidos pela escola. Variedades e outras características estão descritas abaixo:

ALIMENTOS	UNIDADE	VARIEDADE
Abobora	<b>Kg</b>	Madura tipo <b>A</b>
Banana maçã ou prata	<b>Kg</b>	Madura tipo <b>A</b>
Cenoura	<b>Kg</b>	Especial tipo <b>A</b>
Beterraba	<b>Kg</b>	Especial tipo <b>A</b>
Mandioca	<b>Kg</b>	Especial tipo <b>A</b>
Batata doce	<b>Kg</b>	Especial tipo <b>A</b>
Tamarindo	<b>Kg</b>	Especial tipo <b>A</b>
Mamão	<b>Kg</b>	Especial tipo <b>A</b>

## 2 – GENEROS ALIMENTÍCIOS

**Farinha de mandioca** produto obtido 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. Embalagem de polietileno. De 500g a 1kg.

**Polpa de frutas** produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, podendo ou não conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservante. Embalagem em polipropileno de baixa densidade atóxico. De 100g até 1kg.

## 1 – HORTIFRUTIGRANJEIROS

Os produtos de origem vegetal (frutas, legumes e verduras) 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, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. O peso e as quantidades são definidos pela escola. Variedades e outras características estão descritas abaixo:

ALIMENTOS	UNIDADE	VARIEDADE
Banana maçã ou prata	<b>Kg</b>	Maçã
Repolho	<b>Kg</b>	Verde
Tomate	<b>Kg</b>	Para salada extra <b>A</b>
Cenoura	<b>Kg</b>	Especial tipo <b>A</b>
Chuchu	<b>Kg</b>	Especial tipo <b>A</b>
Beterraba	<b>Kg</b>	Especial tipo <b>A</b>
Mandioca	<b>Kg</b>	Especial tipo <b>A</b>
Batata doce	<b>Kg</b>	Especial tipo <b>A</b>
Tamrino	<b>Kg</b>	Especial tipo <b>A</b>

## 2 – GENEROS ALIMENTÍCIOS

<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> produto obtido 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.	Embalagem de polietileno. De 500g a 1 Kg.	Kg
--	---	----

---

**Elenice Gonçalves da Fonseca Gomides.**  
Vice- Diretora – Port. 4491/09