



EDITAL DE PRORROGAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA Nº. 002/2011

O Conselho Escolar **EUGÊNIO JARDIM** da Unidade Escolar **COLÉGIO ESTADUAL EUGÊNIO JARDIM** no Estado de Goiás, pessoa jurídica de Direito Privado, com sede na **RUA COSTA GOMES N.º 1071 – CENTRO, RIO VERDE – GOIÁS**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº **00.645.206/0001-79**, neste ato representado pelo Presidente do Conselho o (a) Sr (a) **GIRLENE MARTINS TELES GUERREIRO**, (qualificação) inscrito (a) no CPF/MF sob o nº **387.669.731-04**, Carteira de Identidade nº **2.239.229 – 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 Secretaria da Educação do Estado de Goiás, torna público que realizará Prorrogação da Chamada Pública para aquisição de Genêros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento ao Programa de Alimentação Escolar, para o período compreendido entre **02/05/2011 a 30/06/2011**. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e proposta de preços até o dia **29/04/2011**, no horário das 19:00h às 20:00h, na sede do Conselho Escolar, situada à Rua Costa Gomes n.º 1071 – Centro, Rio Verde – GO.

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;



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

- Vinagre;
- Açúcar;
- Sal.

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:

2 – GENEROS ALIMENTÍCIOS

COLORAU (calorífero) 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 polietileno transparente, resistente. De 500g a 1 Kg.
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 1 Kg.
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 conservantes.	Embalagem em polipropileno de baixa densidade atóxico. De 100g até 1 Kg.
RAPADURA DE CANA produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharum officinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta 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 30g até 1 Kg.



ESTIMATIVA DE QUANTITATIVO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	QUANTITATIVO
Abóbora madura	24 Kg
Abacaxi Pérola	60 Kg
Alface Lisa	60 Kg
Alho	12 Kg
Banana Nanica	100 Kg
Batata Inglesa	25 Kg
Cebola Branca	42 Kg
Chuchu	20 Kg
Cheiro Verde (Cebolinha e Salsa)	9 Kg
Cenoura	32 Kg
Couve	10 Kg
Doces Diversos	40 Kg
Farinha de Mandioca	30 Kg
Laranja Pêra	70 Kg
Leite	250 Lt
Maçã nacional	30 Kg
Mamão Formosa	75 Kg
Mandioca	20 Kg
Melancia (Peso entre 6 a 10 Kg)	200 Kg
Milho Verde	20 Kg
Rapadura	40 Kg
Repolho Verde	80 Kg
Tomate (para salada extra A)	70 Kg
Vagem	16 Kg

GIRLENE MARTINS TELES
Presidente do Conselho Escolar Eugênio Jardim

Abril de 2011