



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº. 01/2011

NOVA PRORROGAÇÃO

O Conselho Escolar Manoel Ayres da Unidade Escolar Colégio Estadual “Manoel Ayres” no Estado de Goiás, pessoa jurídica de Direito Privado, com sede na Rua: Nivaldo Ribeiro, 458 Jardim América, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.657.178/0001-00, neste ato representado pelo Presidente do Conselho o (a) Sr (a) Sineri Maria de Araújo, (qualificação) inscrito (a) no CPF/MF sob o nº 278.559.101-15, Carteira de Identidade nº 670743/2ª via – DGPC-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 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 24/01 a 29/04 de 2011. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e proposta de preços até o dia 31 de janeiro de 2011, no horário das 13:30 as 17:00, na sede do Conselho Escolar, situada à Rua: Nivaldo Ribeiro, 458 Jardim América, Rio Verde-Go. (64) 3621-2037.

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;
- 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.

2 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

COLORAU (colorífero) 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 1 Kg a 5 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 22g até 1 Kg.

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

Nº DE ORDEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	QUANTITATIVO
01	Abobrinha Verde	30 Kg
02	Alface	4 Kg
03	Alho Branco	14 Kg

04	Banana Maçã	96 Kg
05	Banana Prata	144 kg
06	Banana da Terra	60 Kg
07	Batata inglesa	85 Kg
08	Cebola Branca	90 Kg
09	Cenoura	180 Kg
10	Farinha de Mandioca	84 Kg
11	Laranja Pêra	170 Kg
12	Mamão Formosa	102 Kg
13	Mandioca	168 Kg
14	Melancia Peso entre 6 a 10 Kg	816 Kg
15	Rapadura de cana de açúcar 22 gr	14.96 Kg
16	Repolho Verde	42 Kg
17	Tomate Para salada extra A	170 Kg
18	Vagem	40 Kg

Rio Verde, 24 de janeiro de 2011.

Sineri Maria de Araújo
Presidente Conselho Escolar