

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº. 0 3/2010

O Conselho Escolar Dom Miguel Pedro Mundo, da Unidade Escolar Dona Elba Ferreira Garcia, na cidade de Castelândia, no Estado de Goiás, pessoa jurídica de Direito Privado, com sede na Avenida Rio Verde – Centro – Prédio do Salão Paroquial, inscrita no CNPJ/MF sob o nº **00.671.116/0001-52**, neste ato representado pelo Presidente do Conselho o (a) Sr (a) **JOSIAS DIAS DUTRA**, (qualificação) inscrito (a) no CPF/MF sob o nº **974.672.511-49**, Carteira de Identidade nº **3.734.009**, 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 02/08 a 29/10 de 2010. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e proposta de preços de 04/10 a 14/10 de 2010, no horário das 7:00 / 17:00 horas, na sede do Conselho Escolar Dom Miguel Pedro Mundo da Unidade Escolar Dona Elba Ferreira Garcia, situada à Avenida Rio Verde – Centro, no Prédio do Salão Paroquial.

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 – GENEROS 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 25g até 1 Kg.

RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ESTIMATIVA DE CONSUMO) - IDENTIFICAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

GÊNERO ALIMENTÍCIOS	QUANTIDADE
Abóbora madura	21.950 kg
Abobrinha verde	70.240 kg
Abacaxi	74.630 kg
Alface lisa	1000 maços
Banana da terra	13.170 kg
Beterrada	40 kg
Banana maçã	43.900 kg
Batata Doce	24.145 kg
Couve	1000 maços
Inhame	24.145 kg
Laranja	43.900 kg
Limão Taiti	28.974 kg
Mamão	43.900 kg
Mandioca	92.190 kg
Ovos tipo A	16 dúzias
Pimentão	35.120 kg
Tomate	79.020 kg
Vagem	40 kg
Milho	54.875 kg
Repolho Branca	17.560 kg
Cebola	79.000 kg
Cenoura	160.235 kg
Chuchu	30.730 kg
Alho	15.804 kg
Batata inglesa	46.065 kg
Quiabo	21.950 kg

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. Variedades e outras características estão descritas abaixo:

ALIMENTOS	UNIDADE	VARIEDADES
Abacaxi	Kg/Un	Havaí ou pérola
Banana	Kg	Madura; nanica, maçã, prata, da terra
Laranja	Kg	Pêra
Maçã	Kg	Fuji ou gala, nacional
Mamão	Kg	Formosa
Melancia	Kg	Peso entre 6 a 10 Kg
Abóbora	Kg	Madura; moranga, cabotiá, paulista
Alface	Mç	Lisa
Couve	Kg	Manteiga
Milho	Kg	Verde
Pimentão	Kg	Verde
Repolho	Kg	Verde
Tomate	Kg	Para salada extra A, ou caquí
Vagem	Kg	
Mandioca	Kg	
Salsa	Mç	
Cebolinha	Mç	
Cebola	Kg	Branca ou roxa
Cenoura	Kg	
Chuchu	Kg	
Alho	Kg	Branco ou roxo, sem réstia, bulbo inteiro
Beterraba	Kg	Especial tipo A
Batata	Kg	Doce
Batata	Kg	Inglesa
Limão	Kg	Taiti
Inhame	Kg	
Ovo	Dz	De galinha, branco ou de cor, classe A, casca limpa, sem manchas ou

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. 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. 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. 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. Kg

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

GÊNERO ALIMENTÍCIOS	QUANTIDADE
Abóbora madura	21.950 kg
Abobrinha verde	70.240 kg
Abacaxi	74.630 kg
Alface lisa	1000 maços
Banana da terra	13.170 kg
Beterrada	40 kg
Banana maçã	43.900 kg
Batata Doce	24.145 kg
Couve	1000 maços
Inhame	24.145 kg
Laranja	43.900 kg
Limão Taiti	28.974 kg
Mamão	43.900 kg
Mandioca	92.190 kg
Ovos tipo A	16 duzias
Pimentão	35.120 kg
Tomate	79.020 kg
Vagem	40 kg
Milho	54.875 kg
Repolho Branca	17.560 kg

Cebola	79.000 kg
Cenoura	160.235 kg
Chuchu	30.730 kg
Alho	15.804 kg
Batata inglesa	46.065 kg
Quiabo	21.950 kg

ANEXO III- MODELO DE PROJETO DE VENDA CONFORME ANEXO V DA RESOLUÇÃO Nº 38 DO FNDE, DE 16/07/2009.

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR –PNAE
PROJETO DE VENDA DE GENEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

I- IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES

Identificação da Proposta de Atendimento ao Edital da Chamada Pública nº 002/2010

A- Grupo Formal

- 1.Nome do Proponente
- 2.CNPJ
- 3.Endereço
4. Município
- 5.CEP
6. Nome representante Legal
- 7.CPF
- 8.DDD/Fone
- 9.Banco
10. Nº Agência
11. Nº Conta Corrente

A- Grupo Informal

1. Nome Proponente
- 2.CPF
- 3.Endereço
4. Município
- 5.CEP
6. Nome da Entidade Articuladora
7. CPF
- 8.DDD/Fone

B- Fornecedores Participantes (Grupo Formal e Informal)

- 1.Nome
- 2.CPF
- 3.DAP
4. Nº Agência
5. Nº Conta Corrente