



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº. 01 /2010

O *Conselho Escolar Joana D'arc* da Unidade Escolar Colégio Estadual Joana D'arc no Estado de Goiás, pessoa jurídica de Direito Privado, com sede na rua Guaraciaba s/n Vila União, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00658775/001-59 neste ato representado pelo Presidente do Conselho o (a) Sr (a) Edileuza Garcia Rosa Souza , (qualificação) inscrito (a) no CPF/MF sob o nº 389.789.891-87, Carteira de Identidade nº2276545, 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 até o dia 10 de agosto de 2010, no horário das 07:00 as 11:00 ou das 13:00 as 17:00 na sede do Conselho Escolar, situada à Rua Guaraciaba s/n Vila União Uruaçu-go. Telefone (62)3357 2435.

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 dos alimentos, 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 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		60 Kg
Abacaxi		60 Kg
Arroz	375 kg	
Banana maçã		225 Kg
Batata		45kg
Beterraba		45kg
Cebolinha		30 maços
Cenoura		135 kg
Couve		30 maços
Feijão		75 kg
Farinha de mandioca		22,500kg
Fubá		45kg
Laranja		90 Kg
Leite		1,800 lts
Maçã		90kg
Mamão		180 Kg
Mandioca		90 Kg
Repolho		60kg

Eliana Cândida Araujo de Sá
Portaria 4492/09

Direção
Agosto de 2010