



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº. 04/2010

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 03/11 a 20/12 de 2010. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e proposta de preços até o dia 03 de novembro de 2010, 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 – 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.

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

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	QUANTITATIVO
Abobrinha Verde	18 Kg
Alho Branco	14 Kg
Banana Maçã	37 Kg
Banana Prata	74 kg
Banana da Terra	38 Kg
Batata Doce	13 Kg
Cebola Branca	65 Kg
Cenoura	70 Kg
Inhame	20 Kg
Farinha de Mandioca	24 Kg
Laranja Pêra	60 Kg
Mamão Formosa	60 Kg
Mandioca	72 Kg
Melancia Peso entre 6 a 10 Kg	246 Kg
Pimentão Verde	6 Kg
Rapadura de cana de açúcar 25gr	625 Und
Repolho Verde	24 Kg
Tomate Para salada extra A	100 Kg
Vagem	6 Kg

Rio Verde, 26 de outubro de 2010.

**Sineri Maria de Araújo
Presidente Conselho Escolar**