



**ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COLÉGIO ESTADUAL “MARTINS BORGES”**

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2011

O **Conselho Escolar Colégio Estadual Martins Borges** da Unidade Escolar Colégio Estadual “Martins Borges” no Estado de Goiás, pessoa jurídica de Direito Privado, com sede na Rua Coronel Vaiano nº 461 – centro, inscrito no CNPJ sob nº 00 671 165 / 0001-95 neste ato representado pelo Presidente do Conselho o Professor **TAIRO VIEIRA FERREIRA** inscrito no CPF sob o nº 847 292 951 53, e carteira de identidade nº 3783396 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 julho de 2009, por meio da Secretaria da Educação do Estado de Goiás, torna público que realizará Chamada Pública para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados aos atendimentos ao Programa de Alimentação Escolar, para o período compreendido entre 24/01/11 a 29/04/2011. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e proposta de preços até o dia 19 de janeiro de 2011, no horário das 07 horas às 11 horas ou das 13 horas às 17 horas na sede do Conselho Escolar, situada na Rua Coronel Vaiano nº 461 – 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 dos alimentos:

- Denominação de venda dos alimentos;
- 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 obrigatória, podendo ser Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Os materiais para embalagem devem ser atóxicos não representando uma ameaça à segurança e adequação dos alimentos, sob as condições específicas, 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. Acondicionados em sacos de polietileno transparentes, atóxico e intacto. O peso e as quantidades são definidos pela escola.

2 – GÊNEROS 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 500g 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 à edição de essências, corantes naturais ou artificiais conservadores e edulcorantes.

Embalagem em polietileno de baixa densidade atóxico. De 30g até 1 kg.

QUANTIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	QUANTIDADE
MANDIOCA	200 kg
FEIJÃO	190 kg
FARINHA DE MANDIOCA	200 kg
BATATA INGLESA	70 kg
BATATA DOCE	40 kg
ABÓBORA KABOTIÁ	90 kg
BANANA PRATA / MAÇÃ	200 kg
MAMÃO FORMOSA	40 kg
BANANA DA TERRA	50 kg
BEBIDA LACTEA	120 l
LARANJA	120 kg
LEITE PASTEURIZADO	570 l
RAPADURA	60 kg
SOJA TEXTURIZADA	20 kg
ÓLEO DE SOJA	110 l
DOCE DE LEITE	60 kg
MELANCIA	120 kg