

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº. 0 2/2010

O Conselho Escolar Amélia Fonseca Rattes, da Unidade Escolar Miltes Furquim de Oliveira no Estado de Goiás, pessoa jurídica de Direito Privado, com sede na rua Piauí, quadra 05, Setor Eldorado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº **06252742/0001-90**, neste ato representado pelo Presidente do Conselho o (a) Sr (a) **MARIA IRENI MEDEIROS DE OLIVEIRA LACERDA**, (qualificação) inscrito (a) no CPF/MF sob o nº **360 007 441-53**, Carteira de Identidade nº**1.360678**, 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 03/11/10 a 17/12 de 2010. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e proposta de preços até o 08/10 de 2010, no horário das 7:00 / 11:00 às 14:00 /17:00 horas, na sede do Conselho Escolar Amélia Fonseca Rattes da Unidade Escolar Miltes Furquim de Oliveira, situada à Rua Piauí, quadra 05, Setor

IDENTIFICAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS A SEREM ADQUIRIDOS PELO PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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 deformações

2 – GENEROS ALIMENTÍCIOS

COLORAU (colorífero) produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de milho amarelo. Embalagem de polietileno transparente, resistente. De 500g Kg

mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas.	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.	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 (<i>Sacharum officinarum</i>). 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

