

E D I T A L D E CHAMADA PÚBLICA Nº. 001/2011

O Conselho Escolar ITAGIBA GONZAGA JAYME da Unidade Escolar ESCOLA ESTADUAL ITAGIBA GONZAGA JAYME município de RIO VERDE no Estado de Goiás, pessoa jurídica de Direito Privado, com sede na RUA RIO VERDE, CENTRO, OUROANA – RIO VERDE -GO, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.671.118/0001-41, neste ato representado pelo Presidente do Conselho o (a) Sr (a) SIMONE ALMEIDA SILVA. (qualificação) inscrito (a) no CPF/MF sob o nº 883.758.461-04 Carteira de Identidade nº , no uso de suas prerrogativas legais, em cumprimento do 3661.652 DGPC/GO 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 02/05 a 30/06 de 2011. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e proposta de preços até o dia 06/05, no horário das 13:30 as 17:00, na sede do Conselho Escolar, situada à Rua RIO VERDE, CENTRO, OUROANA – **RIO VERDE -GO.**

IDENTIFICAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS A SEREM ADQUIRIDOS PELO PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTALÇÃO 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:

2 – GENEROS ALIMENTÍCIOS

COLORAU (colorífero) produto obtido do pó do	Embalagem de polietileno transparente,
urucum com a mistura de fubá ou farinha de	resistente. De 500g a 1 Kg.
mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada,	
deve estar sem a presença de sujidade ou matérias	
estranhas.	
FARINHA DE MANDIOCA produto obtido dos	Embalagem de polietileno. De 500g a 1
processos de ralar e torrar a mandioca, fina, seca,	Kg.
branca ou amarela, isenta de matéria terrosa,	
fungos ou parasitas e livre de umidade e	
fragmentos estranhos.	
POLPA DE FRUTAS produto obtido a partir de	Embalagem em polipropileno de baixa
frutas, conteúdo líquido pasteurizado, podendo ou	densidade atóxico. De 100g até 1 Kg.
não conter adição de açúcar. Ausente de	
substâncias estranhas. Produto congelado, não	
fermentado e sem conservantes.	
RAPADURA DE CANA produto sólido obtido	Embalagem em polietileno de baixa
pela concentração a quente do caldo de cana	densidade atóxico. De 30g até 1 Kg.
(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.	



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

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	QUANTITATIVO
Leite Pasteurizado	60 lt
Bebida láctea	20 lt
Manteiga de leite	2 kg
Abacaxi	10 kg
Alface	15 maços
Abobrinha	6 kg
Banana Prata	12 kg
Banana Maça	13 kg
Banana da terra	8 kg
Couve	6 kg
Laranja	60 kg
Melancia	60 kg
Mandioca	6 kg
Milho verde	2 kg
Farinha de mandioca	6 kg
Doce de leite em pedaço	20 kg
Doce de leite em pasta	15 kg
Compotas de frutas	40 kg
Batata doce	4 kg
Limão china	2 kg
Limão Taiti	2kg
Abóbora mole	6 kg
Chuchu	8 kg
Quiabo	4 kg
Rapadurinha	20 kg

SIMONE ALMEIDA SILVA Presidente do Conselho Escolar Itagiba Gonzaga Jayme

Abril/Maio de 2011