

## CHAMADA PÚBLICA PARA MERENDA ESCOLAR EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2011

O Conselho Escolar Dr. César Bastos da Unidade Escolar de Tempo Integral Cunha Bastos no Estado de Goiás, pessoa jurídica de Direito Privado, com sede na: Rua Avelino Faria nº 488, Centro que em **função da reforma de seu prédio**, atualmente localiza-se à **Rua Rafael Nascimento nº 245 no Centro**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.671.086/0001 - 84, neste ato representado pelo Presidenta do Conselho o (a) Sr (a) Rízzia Couto Fernandes – Professora do Ensino Fundamental sob o nº 88143201104, Carteira de Identidade nº 4117969, 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 Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento 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 até o dia 17 a 21/01 de 2011, no horário das 07horas às 17horas, na sede do Conselho Escolar, situada à Rua Rafael Nascimento nº 245.

### 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 – HORTIFRUTIGRANJEIRO

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

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	Mc	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 inteiriço
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

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

<b>COLORAU</b> (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.	Kg
<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> 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 transparente, resistente. De 500g a 1 Kg.	Kg
<b>POLPA DE FRUTAS</b> produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido	Embalagem em polipropileno de baixa densidade atóxico. De	Kg

pasteurizado, podendo ou não conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes.	100g até 1 Kg.	
<b>RAPADURA DE CANA</b> 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

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

**GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUANTITATIVO- MESES/ AGOSTO A OUTUBRO 2010.**

ACELGA-70KG	70KG
ABOBRINHA-	44KG
ALFACE-22KG	22KG
ALHO-18KG	18KG
ARROZ-460KG	460KG
BANANA MAÇÃ-130KG	130KG
BATATA INGLESA-38KG	38KG
BEBIDA LÁCTEA	
BISCOITO CASEIRO	18KG
CARÁ=25KG	25KG
CARNE BOVINA-160KG	160KG
CARNE SUÍNA-88KG	88KG
CEBOLA-20 KG	20 KG
CENOURA-50 KG	50 KG
CHEIRO VERDE-7 KG	7 KG

CHUCHU-35 KG	35 KG
COSTELA BOVINA-90 KG	90 KG
COUVE-20 KG	20 KG
DOCE	9KG
EXTRATO DE TOMATE-8 KG	8 KG
FARINHA DE MANDIOCA-20 KG	8 KG
FARINHA DE SOJA	
FEIJÃO-60 KG	60 KG
FRANGO-108 KG	108 KG
FUBÁ-36 KG	36 KG
KABOTIÁ-50 KG	50 KG
LARANJA-150 KG	150 KG
LEITE PASTEURIZADO	
MAMÃO-150KG	150KG
MAÇÃ-48 KG	48 KG
MACARRÃO-36 KG	36 KG
MANTEIGA DE LEITE	
MILHO VERDE-36 KG	36 KG
ÓLEO DE SOJA – 50 LT	50 LT
OVOS-50 DZ	50 DZ
PÃO CASEIRO	18KG
POLPA DE ACEROLA-50L	50L
POLPA DE LARANJA-50 L	50 L
POLPA DE MANGA- 50 L	50 L
POLPA DE CAJU- 50 L	50 L
PROTEÍNA TEXTURIZADA 1	
PROTEÍNA TEXTURIZADA 2	
QUEIJO-12 KG	12 KG
QUEIJO TIPO FRESCAL	
REPOLHO-80 KG	80 KG
REQUEIJÃO CREMOSO	

SAL- 12 KG	12 KG
SOJA-30 KG	30 KG
SOJA IN NATURA	
TOMATE-130 KG	130 KG