#### E D I T A L D E CHAMADA PÚBLICA Nº. 01/2011

O Conselho Escolar EDUCAR da ESCOLA ESTADUAL ISMAEL MARTINS VIEIRA no Estado de Goiás, pessoa jurídica de Direito Privado, com sede na Rua DALILA JAIME Q.25 Lt.37/ SETOR PAUZANES, inscrita no CNPJ/MF sob o nº00.671.127/0001-32 neste ato representado pelo Presidente do Conselho o (a) Sr (a), LAUDICEIA LEAL ARAUJO(qualificação) inscrito (a) no CPF/MF sob o nº 354714681-04 Carteira de Identidade nº 1440607 SSP GO no uso de suas prerrogativas no cumprimento do estabelecido Lei 11.947/2009 legais, pela 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 24/01/11 Á 29//04/11. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e proposta de preços até o 21/01 de 2011, no horário das 7:00 / 11:00 às 14:00 /17:00 horas, na sede do Conselho Escolar Educar da Escola Estadual Ismael Martins Vieira situada à Rua Dalila Jaime QD.25 Lt. 37 - Setor Pauzanes/CEP 75904-025, Rio Verde-Goiás.

## 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. Variedades e outras características estão descritas abaixo:

ALIMENTOS	UNIDADE	VARIEDADES
Abacaxi	Kg/Um	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
		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

### 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.	transparente, resistente. De	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.		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.	densidade atóxico. De 100g	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.	de baixa densidade atóxico.	Kg

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

GÊNEROS	QUANTITATIVO	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>
ALIMENTÍCIOS		
Abacaxi	80 pç	Pérola
Abóbora	100 quilos	Cabotiá
Abobrinha	30 quilos	verde
acelga	30 Mç	-
Alface	30 Mç	Qualquer qualidade
Banana maça	100quilos	-
Banana prata	100 quilos	-
Banana terra	40 quilos	-
Batata	60 quilos	inglesa
Cebola de cabeça	80 quilos	Branca ou roxa
Cenoura	40 quilos	-

chuchu	20 quilos	-
Farinha de mandioca biju	100 quilos	Branca
Inhame	30 quilos	-
Laranja	300 quilos	pêra
Mamão	60 quilos	Formosa
Mandioca	100 quilos	
Melado de engenho	30 litros	-
Melancia	100 quilos	Peso entre 6 a 10 Kg
Milho	60 quilos	Verde, descascado
		em bandeja
Ovos	80 dúzias	De galinha branco
		ou de cor
Pimentão	10 quilos	Verde
Polpa de frutas	200 quilos	Pcts de 1 kg
Repolho	40 quilos	Especial tipo A
Tomate	40 tomates	Para salada extra
		ou caqui