

ERRATA 2

CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO Nº 001/2024 – GMS/FUNDEPAR

Nos termos do Edital da Chamada Pública para Credenciamento n.º 001/2024, no Manual de Especificação Técnica, Anexo XII, após o PIQ das Polpas de Fruta Congeladas, página 88.

Em que pese que as exigências de embalagens, análises laboratoriais e afins das frutas congeladas sejam as mesmas das polpas de fruta congeladas, com vistas a propiciar maior clareza elaborou-se o Padrão de Identidade e Qualidade – PIQ exclusivo para este grupo de itens, a ser acrescentado ao Manual de Especificações Técnicas.

PRODUTO		
PRODUTO DE FRUTA CONGELADA		
1	CARACTERIZAÇÃO	
<p>Descrição do produto: São produtos elaborados a partir de fruta(s), inteira(s) ou em parte(s) e ou semente(s), obtidos do congelamento e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos. Devem ser frutas congeladas 100% natural, cruas, picados ou inteiras, sãs, limpas e isentas de parasitos, insetos, microrganismos, detritos animais ou vegetais e outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. As características sensoriais devem ser próprias da fruta, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.</p> <p>De acordo com a Resolução nº 240/2018, produtos de frutas são isentos da obrigatoriedade de registro sanitário e a Resolução nº276/2022 define produtos de fruta como produtos elaborados a partir de frutas, inteiras ou em partes, ou sementes, obtidos por congelamento ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos (ANVISA, 2018; 2022)</p> <p>Não pode conter: fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem acréscimo de qualquer tipo de substância, como por exemplo açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.</p> <p>Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais.</p> <p>Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento que esteja em conformidade com as normas de Boas Práticas de Fabricação estabelecidos na Resolução nº275/2002.</p> <p>As frutas permitidas são: Acerola, Araçá, Cereja do mato, Framboesa silvestre, Goiaba, Guabiroba, Jaboticaba, Jerivá, Juçara, Laranja, Limão-caipira, Mamão, Manga, Mixirica, Pitanga e Uvaia.</p>		
2	ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1	Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2	Volume líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.3	Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.4	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 623/2022
2.5	Sacarose	Ausência
2.6	Aromatizantes artificiais	Ausência
2.7	Conservantes	Ausência
2.8	Características sensoriais	Próprias de acordo com a fruta
2.09	Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Máximo 25g/100g
2.10	Salmonella sp/25mL	n(10) c(0) m(Aus) M(-)
2.11	Bolores e leveduras	n(5) c(1) m(10 ³) M(10 ⁴)
2.10	Enterobacteriaceae	n(5) c(1) m(10) M(10 ²)

3	RECOMENDAÇÕES	
3.1	Acerola, Araçá, Cereja do mato, Framboesa silvestre, Guabiroba, Jaboticaba, Pitanga, Juçara, Jerivá, Uvaia, Goiaba, Mamão, Manga	Devem ser higienizadas seguindo os critérios de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Depois retira-se o caroço, a semente e a casca, resultando em uma pasta/sumo das frutas que deverá ser congelado.
3.2	Laranja, Limão-caipira, Mixirica	Devem ser higienizadas seguindo os critérios de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e depois ser retirado o sumo das frutas, de modo que não fique nenhum sabor residual amargo da casca.
4	REFERÊNCIAS	
4.1	RDC 623/2022- ANVISA/ M.S.	
4.2	RDC 726/2022 - ANVISA/M.S.	
4.3	RDC 240/2018 – ANVISA/M.S.	
4.4	RDC 275/2002 - ANVISA/M.S.	
5	VALIDADE	
5.1	Mínima de 10 meses em produto congelado <-18°C contando da data de recebimento na escola.	
6	EMBALAGEM PRIMÁRIA	
6.1	Embalagem plástica, resistente, atóxica e asséptica.	
6.2	Peso máximo 1kg.	
6.3	O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).	
7	ROTULAGEM	
7.1	O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual.	

Curitiba, 02 de agosto de 2024.

Comissão de Contratação