

ERRATA 1

CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO Nº 001/2026 – GMS/FUNDEPAR

Nos termos do Edital da Chamada Pública para Credenciamento nº 001/2026, no Manual de Especificação Técnica, Anexo IX, referente ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) dos produtos ABÓBORA, MANDIOCA E PALMITO (descascados, picados e embalados), substitui-se integralmente o texto atualmente constante no referido PIQ.

Considerando a necessidade de proporcionar maior clareza quanto às características dos produtos, bem como de detalhar as condições de conservação, transporte e armazenamento, verificou-se também a necessidade de **adequar o prazo de validade dos produtos comercializados na modalidade refrigerada**, de modo a garantir maior segurança sanitária e melhor compatibilidade com as características dos produtos minimamente processados.

PRODUTO	
ABÓBORA, MANDIOCA E PALMITO (descascados, picados e embalados)	
1	CARACTERIZAÇÃO
Descrição do produto: produtos descascados, crus e picados, 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. O rótulo deve seguir o modelo descrito no item 2 deste Manual. Quanto à conservação, os produtos poderão ser fornecidos nas modalidades refrigerada ou congelada. Produtos refrigerados: deverão ser acondicionados em embalagem plástica íntegra, preferencialmente a vácuo, mantidos e transportados sob temperatura entre 1°C e 5°C, <u>com validade máxima de 10 dias após a data de processamento, devendo ser entregues com no mínimo 4 dias de prazo remanescente de validade.</u> Produtos congelados: deverão ser acondicionados em embalagem apropriada para congelamento, preferencialmente a vácuo, mantidos e transportados sob temperatura igual ou inferior a -18°C, <u>com validade máxima de 3 meses após a data de processamento, devendo ser entregues com no mínimo 15 dias de prazo remanescente de validade.</u> Em ambas as modalidades, os produtos deverão possuir Licença Sanitária A abóbora deve apresentar coloração característica da variedade, polpa firme, sem sementes e filamentos internos. O palmito in natura, tipo pupunha ou palmeira real, deve apresentar coloração branca característica, textura macia e isenta de partes fibrosas ou lenhosas. Os produtos devem passar obrigatoriamente por processo de higienização e sanitização que garanta a eliminação de microrganismos patogênicos, atendendo aos padrões microbiológicos da RDC nº 724/2022 e IN nº 161/2022. Deve conter exclusivamente: pedaços de abóbora/mandioca/palmito pupunha. Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença

2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.3 Características sensoriais	
2.3.1 Aspecto	Próprio, firme e íntegro.
2.3.2 Cor	Abóbora: Alaranjada/Amarelada Mandioca: Branca/Amarelada Palmito: variando do branco a branco ligeiramente creme ou amarelado.
2.3.3 Aroma	Próprios
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.5 Indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Conforme critérios da RDC 623/2022
2.6. Contaminante inorgânico - Arsênio	Abóbora - Máximo: 0,1mg/kg Mandioca - Máximo: 0,2mg/kg Palmito- Máximo: 0,2 mg/kg
2.7. Contaminante inorgânico - Chumbo	Abóbora - Máximo: 0,1mg/kg Mandioca - Máximo: 0,1mg/kg Palmito- Máximo: 0,2 mg/kg
2.8. Contaminante inorgânico - Cádmiu	Abóbora - Máximo: 0,05mg/kg Mandioca - Máximo: 0,1mg/kg Palmito- Máximo: 0,1mg/kg
2.9. Escherichia coli/g	n(5) c(2) m(10 ²) M(10 ³)
2.10. Salmonella/25g	n(5) c(0) m(Ausente) M(---)
3 REFERÊNCIAS	
3.1 RDC 623/2022 – ANVISA/M.S.	
3.2 IN 161/2022 - ANVISA/ M.S.	
3.3 RDC 123/2004 - ANVISA/M.S.	
3.4 IN 160/2022 - ANVISA	
3.5. RDC 724/2022 - ANVISA/ M.S.	
4 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
4.1 Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, asséptico e transparente, resistente, devidamente vedado por termossoldagem.	
4.2 Máximo 3 kg	
4.3 O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca e informações sobre a temperatura adequada de armazenamento).	
5 ROTULAGEM	
5.1 O rótulo deve seguir o exemplo descrito no item 2 deste Manual.	

Curitiba, 16 de julho de 2025.

Comissão de Análise e Julgamento
Chamada Pública da Agricultura Familiar