

COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO PROGRAMA NACIONAL DE  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
Dec.28.259/2015

Araucária, 22 de fevereiro de 2016.

**ERRATA: AVISO DE CHAMAMENTO PÚBLICO 01/2016**

**OBJETO:** Credenciamento de Associações, Cooperativas e Pessoas Físicas inscritas no Programa Nacional de Agricultura Familiar interessadas em fornecer produtos hortifrutigranjeiros constantes no objeto deste edital nos termos da Lei nº 11.947/09, de 16 de junho de 2009, Lei nº 8666 de 21 de junho de 1993, Resolução/CD/FNDE Nº 26, de 17 de Junho de 2013 e Resolução Nº 4 de 2 de abril de 2015.  
PROCESSO nº 12550/15

**Alterar o valor e as especificações dos seguintes itens:**

Onde se lê:

GRUPO/ ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	Produto Con- vencional	Produto Orgâ- nico
3/6	Polpa de fruta	KG	16.000	R\$ 26,08	R\$ 33,90

**SUCOS CONCENTRADOS DE FRUTAS (diversos sabores, como uva e maracujá)**

Bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do Maracujá (*Passiflora spp.*) ou da Uva (*Vitis ssp.*), através de processo tecnológico adequado. Quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimos estabelecidos nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco. O produto não deverá conter corantes e aromas naturais e artificiais adicionados, nem substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Os percentuais mínimos de sólidos solúveis são de 50° Brix para maracujá e 65° Brix para uva. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Embalagem primária: embalagem de vidro ou plástica com capacidade de 500 ml a 2 litros, hermeticamente fechada. No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco concentrado", seguido do nome da fruta, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, diluição recomendada, percentual de concentração, procedência e informação nutricional. Prazo de validade no mínimo 2 meses a partir da data de entrega, e deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

**SUCO INTEGRAL (diversos sabores, como uva, laranja, maçã,...)**

Bebida não fermentada de fruta sã, fresca e madura. A designação "integral" ou "simples" será privativa do suco de uva. Sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Concentração mínima de sólidos solúveis de 14° Brix. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura

Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004). Embalagem primária: embalagem de vidro ou plástica com capacidade de 1 a 2 litros, atóxica, virgem, hermeticamente fechada e não transparente. No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco integral", seguido do nome da fruta, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. No mínimo 4 meses a partir da data de entrega, e deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

\* O suco poderá ser de outros sabores (maracujá, laranja, uva, maçã, pêssego...), contanto que se mantenham as mesmas condições de especificação.

Leia-se

GRUPO/ ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	Produto Conven- cional	Produto Orgâ- nico
3/6	Polpa de fruta	KG	16.000	R\$ 13,63	R\$ 17,72

#### **SUCOS CONCENTRADOS DE FRUTAS (diversos sabores, como uva e maracujá)**

Bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do Maracujá (*Passiflora spp.*) ou da Uva (*Vitis ssp.*), através de processo tecnológico adequado. Quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimos estabelecidos nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco. O produto não deverá conter corantes e aromas naturais e artificiais adicionados, nem substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Os percentuais mínimos de sólidos solúveis são de 50° Brix para maracujá e 65° Brix para uva. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Embalagem primária: embalagem de vidro, plástica ou **TetraPak**, com capacidade de 500 ml a 2 litros, hermeticamente fechada. No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco concentrado", seguido do nome da fruta, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, diluição recomendada, percentual de concentração, procedência e informação nutricional. Prazo de validade no mínimo 2 meses a partir da data de entrega, e deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

#### **SUCO INTEGRAL (diversos sabores, como uva, laranja, maçã,...)**

Bebida não fermentada de fruta sã, fresca e madura. A designação "integral" deverá ser para todos os sabores dos sucos. Sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Concentração mínima de sólidos solúveis de 14° Brix. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004). Embalagem primária: embalagem de vidro, plástica ou **TetraPak**, com capacidade de 1 a 2 litros, atóxica, virgem, hermeticamente fechada e não transparente. No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco integral", seguido do nome da fruta, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. No mínimo 4 meses a partir da data de entrega, e deverá constar data de fabricação e data de vencimento.

\* O suco poderá ser de outros sabores (maracujá, laranja, uva, maçã, pêssego...), contanto que se mantenham as mesmas condições de especificação.

**MARCOS BOÇOEN**

Presidente da Comissão Permanente de Credenciamento – PNAE

Decreto nº 28.259/2015