

COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DA OEI
LICITAÇÃO Nº 12060/2025 – OEI/COP30

ERRATA II

O Secretário da Comissão de Avaliação da OEI, informa aos interessados ERRATA quanto à tabela constante do Anexo III, do Termo de Referência, do Edital em epígrafe, com a seguinte redação:

1) Anexo III - CARDÁPIO

Onde se lê:

ALIMENTOS PROIBIDOS E A EVITAR

Alimentos e Bebidas com Alto Risco de Contaminação – Proibidos na COP30

Alimento	Risco
Açaí (todos os tipos)	Risco de contaminação por Trypanosoma cruzi, se não for pasteurizado.
Tucupi e Maniçoba	Pode conter toxinas naturais se não for devidamente preparado e pasteurizado.
Maionese (especialmente caseira)	Alto Risco de salmonela.
Ostras cruas e carnes malpassadas	Risco de bactérias, vírus e parasitas.
Sucos de fruta in natura	Apenas polpas pasteurizadas/processadas são permitidas.
Molhos caseiros	Especialmente os com ovos crus ou sem refrigeração adequada.
Bebidas abertas (alcoólicas e não alcoólicas) e sem nota fiscal	Risco de adulteração e falta de controle sanitário.
Leite cru e derivados não pasteurizados	Risco de brucelose e outras infecções.
Doces caseiros com cremes ou ovos sem refrigeração	Risco de deterioração e contaminação.
Gelo artesanal ou não industrializado	Pode conter microrganismos se feito com água não potável.
Alimentos preparados com antecedência e fora de refrigeração	Risco de proliferação bacteriana.
Produtos artesanais sem rotulagem ou registro sanitário	Falta de rastreabilidade e controle de validade.

Observação: A lista de alimentos apresentada deve ser rigorosamente seguida na elaboração dos cardápios. O descumprimento dessa exigência poderá resultar na solicitação de substituição de itens.

Leia-se:

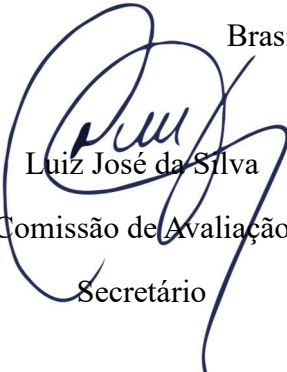
ALIMENTOS PROIBIDOS E A EVITAR

Alimentos e Bebidas com Alto Risco de Contaminação – Proibidos na COP30

Alimento	Risco
Açaí in natura	Risco de contaminação por Trypanosoma cruzi, se não for pasteurizado.
Tucupi in natura e Maniçoba	Pode conter toxinas naturais se não for devidamente preparado e pasteurizado.
Maionese (especialmente caseira)	Alto Risco de salmonela.
Ostras cruas e carnes malpassadas	Risco de bactérias, vírus e parasitas.
Sucos de fruta in natura	Apenas polpas pasteurizadas/processadas são permitidas.
Molhos caseiros	Especialmente os com ovos crus ou sem refrigeração adequada.
Bebidas abertas (alcoólicas e não alcoólicas) e sem nota fiscal	Risco de adulteração e falta de controle sanitário.
Leite cru e derivados não pasteurizados	Risco de brucelose e outras infecções.
Doces caseiros com cremes ou ovos sem refrigeração	Risco de deterioração e contaminação.
Gelo artesanal ou não industrializado	Pode conter microrganismos se feito com água não potável.
Alimentos preparados com antecedência e fora de refrigeração	Risco de proliferação bacteriana.
Produtos artesanais sem rotulagem ou registro sanitário	Falta de rastreabilidade e controle de validade.

Observação: A lista de alimentos apresentada deve ser rigorosamente seguida na elaboração dos cardápios. O descumprimento dessa exigência poderá resultar na solicitação de substituição de itens.

Brasília/DF. 15 de agosto de 2025-08-15


Luiz José da Silva
Comissão de Avaliação
Secretário