

TERMO DE REFERÊNCIA

Fornecimento e Distribuição de hortifrutigranjeiros, para as unidades de Gastronomia do Senac DF

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Distrito Federal

SIA Trecho 03 Lotes 625/695, Ed. SIA Centro Empresarial,
Cobertura "C", Brasília-DF – CEP 71.200-030
Tel.: 61 3313-8828 www.df.senac.br

SUMÁRIO

1.	IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE	3
2.	JUSTIFICATIVA	3
3.	OBJETO	3
4.	ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO	3
5.	SRP	4
6.	LOCAL DE ENTREGA DO BEM.....	5
7.	PRAZO DE ENTREGA.....	6
8.	AMOSTRA/PROVA DE CONCEITO	6
9.	VISTORIA	6
10.	MÉTODO DE ADJUDICAÇÃO	6
11.	OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.....	6
12.	OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.....	7
13.	SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL.....	8
14.	SANÇÕES.....	8

TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE

1.1. Diretoria de Educação Profissional e Tecnológica – DEP

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Contratação de empresa especializada nos serviços de aquisição, fornecimento e distribuição de hortifrutigranjeiros, para atender as demandas e necessidades das Unidades Educacionais que operacionalizam os cursos dos segmentos de Gastronomia e Produção Alimentícia do Senac-DF.

2.2. Para isso, foi levantado o quantitativo com base nas listas básicas dos cursos previstos conforme o Plano de Aplicação 2021 (Planejamento anual de cursos), e esses valores levantados possuem uma margem de percentual para um possível aumento nas ofertas de cursos e parcerias que possam vir a ocorrer no ano de 2021.

3. OBJETO

3.1. Contratação de empresa especializada para o fornecimento e distribuição de hortifrutigranjeiros, com base no preço da Tabela Cotações de Preços no Atacado, fornecida pelas Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S/A - CEASA-DF, de forma continuada e fracionada, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

4. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

Lote único				
ITEM	OBJETO	UNIDADE	PERCENTUAL DE DESCONTO	VALOR TOTAL
1	Aquisição de hortifrutigranjeiros, sob demanda, com base em maior	1	1,50 %	R\$ 85.271,74*

	desconto de sobre a Tabela Ceasa-DF vigente, conforme Apêndice A.			
2	Entrega dos hortifrutigranjeiros nos endereços previstos no item 6.	288	R\$ 6,67	R\$ 1.920,96

*Valor de referência apenas. O percentual de desconto incidirá conforme os itens 4.1 a 4.3 deste Termo.

4.1. A contratação terá o prazo de 12 (doze) meses. O Percentual de desconto será ÚNICO e aplicado sobre o valor unitário obtido pelo preço máximo do produto na tabela vigente, dividido pela quantidade máxima da caixa.

4.2. Será utilizada a tabela emitida na segunda feira para os produtos fornecidos de terça a quinta feira.

4.3. A tabela emitida na quinta-feira será utilizada para os produtos fornecidos de sexta a segunda feira.

4.4. **Os pedidos mínimos serão no valor de R\$ 100,00, por Pedido de Compra.**

4.5. As entregas previstas no item serão efetuadas a contar do pedido às Segundas-feiras, Quartas-feiras e Sextas-feiras nas unidades do Senac DF.

5. SRP

5.1. A contratação será com registro de preços?

☐ NÃO

☒ SIM.

5.2. Justificativa (Art. 33 do Regulamento nº 958/2012 do Senac):

☐ Conforme inciso I - quando for mais conveniente que a aquisição demande entrega ou fornecimento parcelado;

- ☒ Conforme inciso II - quando, pelas características do bem ou do serviço, houver necessidade de aquisições frequentes; ou
- ☒ Conforme inciso III - Quando não for possível estabelecer, previamente, o quantitativo exato para o atendimento das necessidades.

6. LOCAL DE ENTREGA DO BEM

CEP TAGUATINGA	
RAZÃO SOCIAL	SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC
CNPJ	03.296.968/0002-86
INSC. ESTADUAL	07.401.119/006-31
ENDEREÇO	SETOR G NORTE – QNG S/N ÁREA ESPECIAL 39 – TAGUATINGA DF
DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA	SEGUNDA, QUARTA E QUINTA-FEIRA – HORÁRIO 7h às 11h.
CONTATOS	3354-1686 / 3355-2655
SENAC SEDE	
RAZÃO SOCIAL	SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC
CNPJ	03.296.968/0001-03
INSC. ESTADUAL	07.401.119/001-27
ENDEREÇO	SIA TRECHO 03 LOTES 625/695, Cobertura “C”
DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA	SEGUNDA, QUARTA E QUINTA-FEIRA – HORÁRIO 7h às 11h.
CONTATOS	3313-8867 / 3313-8820
CEP TURISMO HOSPITALIDADE E LAZER	
RAZÃO SOCIAL	SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC
CNPJ	03.296.968/0007-90
INSC. ESTADUAL	07.401.119/007-12
ENDEREÇO	SC/S QD 5 BL C LOTES 27 E 28
DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA	SEGUNDA, QUARTA E QUINTA-FEIRA – HORÁRIO 7h às 11h.
CONTATOS	3447-6271 / 3321-8617

7. PRAZO DE ENTREGA

- 7.1. O prazo de entrega dos itens é de 2 dias úteis, contados do recebimento do Pedido de Compra, em remessa única, nos endereços previstos no item anterior.
- 7.2. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 7.4. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo.

8. AMOSTRA/PROVA DE CONCEITO

- 8.1. Haverá exigência de Amostra (bens) ou Prova de Conceito (serviços)?
☒ Não.

9. VISTORIA

- 9.1. Haverá exigência de vistoria para a presente licitação?
☒ Não.

10. MÉTODO DE ADJUDICAÇÃO

- 10.1. A licitação será processada:
☒ Por Lote.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 11.1. São obrigações da CONTRATADA, além daquelas previstas no Edital e nas Especificações:

- I. Os entregadores de matéria-prima nas Unidades do Senac-DF, devem se apresentar uniformizados e em condições adequadas de higiene. De acordo com a IN Nº 16 de 23/05/2017.
 - II. O transporte de alimentos deve ser feito em carro próprio para esse fim. De acordo com a IN Nº 16 de 23/05/2017, última resolução vigente do regulamento técnico sobre Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos.
 - III. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.
 - IV. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
 - V. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, o objeto com avarias ou defeitos;
 - VI. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
 - VII. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
 - VIII. Responder pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;
- 11.2. Respeitar as normas de controle de bens e de fluxo de pessoas nas dependências da CONTRATANTE.
- 11.3. As entregas serão as Segundas-feiras, Quartas-feiras e Sextas-feiras nas unidades do Senac DF conforme a Ordem de Compra nos horários de 7h às 11h.
- IX. A contratada observará a RESOLUÇÃO RDC ANVISA 216/04, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014 (Dispõe Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e a RDC 52 de 22 de outubro de 2009 (Dispõe sobre o controle de pragas urbanas.)

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. São obrigações do CONTRATANTE:

- I. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

- II. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- III. Comunicar imediatamente à CONTRATADA quaisquer irregularidades apresentadas na entrega do objeto;
- IV. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- V. Notificar a CONTRATADA, por escrito, de qualquer problema verificado com o fornecimento dos materiais, fixando prazo para sua correção;
- VI. Efetuar os pagamentos devidos nas condições estabelecidas.

12.2. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

13. SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

13.1. A licitante vencedora deverá atender aos critérios de sustentabilidade e observância às regras ambientais para atividade potencialmente poluidoras previstas na legislação pertinente.

13.2. A licitante vencedora se compromete a destinar, sempre que possível, todos os resíduos de forma ambientalmente correta, sempre priorizando materiais que sejam menos agressivos ao meio ambiente e possibilitem reutilização futura, bem como deverá dar ênfase nos princípios da redução, reutilização e reciclagem.

13.3. A contratada observará a Lei 5.610 de 2016 que trata sobre o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos.

14. SANÇÕES

14.1. Em caso de inexecução total ou parcial, não entrega da amostra ou apresentação da prova de conceito no prazo estabelecido, ou qualquer outra inadimplência, a licitante estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber, garantida prévia defesa, às seguintes sanções:

- I. Advertência;

II. Multa:

- a. 10% (dez por cento) sobre o valor da compra/serviço, e cancelamento do Contrato, quando decorridos 05 (cinco) dias de inadimplemento e caracterizada a recusa ou impossibilidade da CONTRATADA de adimplir à obrigação;
- b. 10 % (dez por cento), sobre o valor da compra/serviço, quando a Licitante recusar assinar o instrumento de contrato ou equivalente.
- c. Moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) do valor estimado do objeto ao dia, limitado a quinze dias corridos, em caso de atraso na entrega. Após o décimo quinto dia de atraso injustificado e a critério da Administração do Senac-DF, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- d. 10% (dez por cento), sobre o valor contratado, em caso de atraso na entrega do objeto por período superior ao previsto na alínea "c", ou de inexecução parcial da obrigação assumida, somado à moratória;
- e. Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- f. No caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual da alínea acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida.

III. Suspensão do direito de participar de licitações com o Senac pelo prazo de até 02 (dois) anos.

14.2. As sanções previstas nos incisos I e III poderão ser aplicadas em conjunto com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

14.3. O valor da multa poderá ser realizado por pagamento espontâneo, descontado de eventuais pagamentos devidos pelo Senac-DF, deduzidos da garantia prestada ou mediante cobrança judicial.

14.4. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, será possível a cobrança do valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

14.5. O inadimplemento total das obrigações contratuais assumidas, dará ao Senac-DF o direito de rescindir unilateralmente o contrato ou documento equivalente, sem prejuízo de outras penalidades, inclusive a suspensão do direito de licitar ou contratar com o Senac por prazo não superior a 2 (dois) anos, nos seguintes casos:

- I. Recusa injustificada em assinar o contrato/instrumento equivalente ou a ata de registro de preços ou não aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- II. deixar de entregar documentação exigida para o certame;
- III. fazer declaração falsa ou apresentar documentação falsa;
- IV. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- V. não manter a proposta;
- VI. falhar na execução do contrato;
- VII. fraudar na execução do contrato;
- VIII. comportar-se de modo inidôneo;
- IX. cometer fraude fiscal.

14.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo que garanta o contraditório e a ampla defesa.

14.7. É vedada a participação de empresas declaradas inidôneas pelo TCU ou impedidas de licitar com o Senac.

APÊNDICE A

Tabela

HORTIFRUTIGRANJEIROS				
ITEM	INSUMO	UNID. MED	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.
1	ABACATE EXTRA	KG	De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	120
2	ABACAXI	UNID	Pérola. Médio (tipo 12), pesando aproximadamente 1,2kg cada unidade. Deverá estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	1081
3	ABÓBORA ITALIA EXTRA	KG	Italiana - porte médio/grande (de 15 a 20cm) de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	131
4	ABÓBORA JAPONESA	KG	De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	177
5	ABÓBORA MORANGA	KG	De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	84

6	ACELGA	MÇ	Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Deverá pesar aproximadamente 1kg por pé. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediat e imediato.	30
7	AGRIÃO	MÇ	Sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Cada maço deverá pesar aproximadamente 1kg. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediat e imediato.	80
8	AIPO (SALSÃO)	MÇ	Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Deverá pesar aproximadamente 1kg por pé. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediat e imediato.	33
9	ALECRIM	MÇ	Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Deverá estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Cada maço deverá pesar aproximadamente 200g. Livre de sujidades, insetos e sem sinais de danos de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediat e imediato.	408
10	ALFACE AMERICANA	UND	Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Deverá pesar aproximadamente 300g por pé. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediat e imediato.	180
11	ALFACE CRESPA	UND	Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Deverá pesar aproximadamente 300g por pé. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediat e imediato.	110

12	ALFACE LISA	UND	Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Deverá pesar aproximadamente 300g por pé. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato.	120
13	ALHO COM CASCA	KG	Com casca, compacto e firme, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos, acondicionados em embalagens plásticas transparentes, contendo no máximo 1kg em cada embalagem. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato.	200
14	ALHO SEM CASCA	KG	Alho sem casca, embalado em embalagem plástica transparente, compacto e firme, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos, deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato. Deverá ser entregue em embalagens limpas e íntegras sem danos ou aberturas indesejáveis. A temperatura de entrega deverá respeitar a orientação do próprio fabricante que deverá constar na rotulagem. O produto deverá conter rotulagem completa, legível e indelével, com informações sobre os dados de origem, razão social do fabricante, CNPJ, endereço do produto e/ ou fracionador e/ ou importador, número de registro no órgão oficial (quando aplicável), denominação do produto, marca, lote, fabricação, validade, informações de armazenamento e informação nutricional. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos e critérios dos órgãos reguladores. Validade: o produto deverá ser entregue com antecedência de no mínimo 2/3 de sua data de vencimento/validade.	120
15	ALHO-PORRÓ	MÇ	As folhas são bem verdes e firmes. A parte branca recoberta por uma película brilhante, lisa e sem machucados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato.	700

16	AMORA	KG	De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverá ser entregue em embalagens limpas, transparentes e íntegras sem danos ou aberturas indesejáveis. É dispensável a rotulagem deste item, porém se aplicável, o produto deverá conter rotulagem completa, legível e indelével, com informações sobre os dados de origem, razão social do fabricante, CNPJ, endereço do produto e/ ou fracionador e/ ou importador, número de registro no órgão oficial (quando aplicável), denominação do produto, marca, lote, fabricação, validade, informações de armazenamento e informação nutricional. A temperatura de entrega deverá respeitar a orientação do próprio fabricante. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos e critérios dos órgãos reguladores. Validade: não é exigido prazo de validade, caso possua o produto deverá ser entregue com antecedência de no mínimo 2/3 de sua data de vencimento/validade.	25
17	ASPARGO FRESCO	MÇ	Tenro e firme, com as pontas fechadas e compactas. Todos de cor uniforme e que não estejam machucadas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	48
18	BANANA DA TERRA	KG	Fresca, de primeira, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem partes moles ou manchadas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em buquê ou penca. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	123
19	BANANA NANICA	KG	Fresca, de primeira, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem partes moles ou manchadas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em buquê ou penca. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	542
20	BANANA NANICA VERDE	KG	Verde, de primeira, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem partes moles ou manchadas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em buquê ou penca. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	40
21	BANANA PRATA	KG	Fresca, de primeira, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem partes moles ou manchadas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em buquê ou penca. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	160

22	BATATA BAROA (MANDIOQUINHA)	KG	Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, podridão, escurecimentos graves, perfurações e cortes). Desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade. Cor amarelo intenso, formato cilíndrico, classe 09 subclasse 4, com aproximadamente 40 a 50mm de diâmetro com tamanho maior que 120 e menor que 180mm, tipo extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	186
23	BATATA DOCE ROXA	KG	Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	130
24	BATATA INGLESA	KG	Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Lavadas ou escovadas, classe maior que 42 até 70mm. Desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	900
25	BERINJELA	KG	Deverá ser sã, limpa, inteira e livre de umidade externa anormal. Não deverá apresentar mau estado de conservação, sabor ou odor estranho ao produto. De comprimento entre 14 e 17 cm. Diâmetro transversal de 80 cm. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	300
26	BETERRABA	KG	Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	130
27	BRÓCOLIS JAPONÊS	UND.	Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade (flores, talos e folhas completamente verde escuro), estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Deverá pesar aproximadamente 1kg por pé. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	50

28	BRÓCOLIS	MÇ	Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade (flores, talos e folhas completamente verde escuro), estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Deverá pesar aproximadamente 1kg por pé. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	210
29	CARÁ	KG	De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	45
30	CEBOLA BRANCA	KG	Média, tipo 3, íntegra, formato globular, de boa qualidade, nacional, compacta, firme, sem danos sérios, apresentando tamanho grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, brotos, bolores, parasitos e materiais estranhos. Livre da maior parte de terra aderida à casca e raízes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	1240
31	CEBOLA ROXA	KG	Média, formato globular, de boa qualidade, nacional, compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, brotos, bolores, parasitos e materiais estranhos. Livre da maior parte de terra aderida à casca e raízes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	80
32	CEBOLINHA	MÇ	Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Cada maço deverá pesar aproximadamente 200g. Livre de sujidades, insetos e sem sinais de danos de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	1040

33	CENOURA	KG	Nandes ou Brasília - formato cilíndrico - 2a - porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Não deverá apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: dano mecânico, deformação, injúria por pragas, lenhosa, murcha, ombro verde ou roxo, podridão mole, podridão seca ou rachadura. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato.	924
34	CHEIRO VERDE	MÇ	Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Cada maço deverá pesar aproximadamente 200g. Livre de sujidades, insetos e sem sinais de danos de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato.	75
35	CHICORIA (ESCAROLA)	UND	Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com perfurações e cortes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato.	100
36	CHUCHU	KG	Verde claro - porte médio - extra AA. Não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como brotado, dano profundo, defeito grave de formato, murcho e podridão. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato.	120
37	COCO SECO	KG	De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou manchas na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato.	380
38	COCO VERDE IN NATURA	UNID	De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou manchas na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato.	40

39	COENTRO	MÇ	Sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato.	840
40	COUVE FLOR	UND	Cor creme, classe 7 (diâmetro aproximado de 210mm) sem defeitos graves (podridão, danos profundos, impurezas, passadas, folhas na flor, peludas ou com manchas cor de vinho) ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato.	200
41	COUVE MANTEIGA	MÇ	Sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato.	322
42	ERVILHA FRESCA TORTA	KG	Vagem tipo ervilha torta, tamanho e formato homogêneo de primeira qualidade, tenra, sem queimadura, não murcha, não deformada, não imatura ou não torta, categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato.	20
43	ESPINAFRE	KG	Sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato.	80
44	GENGIBRE	KG	Casca fina. Deverá estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato.	52

45	GOIABA VERMELHA	KG	Pedro sato (lisa ou rugosa), vermelha, fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho médio, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física (lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	40
46	HORTELÃ	KG	Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Cada maço deverá pesar aproximadamente 200g. Livre de sujidades, insetos e sem sinais de danos de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	220
47	INHAME	KG	De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	30
48	JILÓ	KG	De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	30
49	KIWI	KG	Hayward ou abbott. Tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho médio, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física (lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	90

50	LARANJA BAHIA	KG	De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato	60
51	LARANJA PERA	KG	Grande tipo 10, fresca, de primeira, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca, a polpa deverá estar intacta e uniforme. Não poderá apresentar podridão, exposição da polpa, injúrias, cortes, sinais de maturação em demasia ou oleocelose. Coloração C3, classe 106. Com peso médio unitário de 200g, categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato.	630
52	LIMÃO SICILIANO	KG	Cada fruta deverá ser fresca, de primeira, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca, a polpa deverá estar intacta e uniforme. Não poderá apresentar podridão, exposição da polpa, injúrias, cortes, sinais de maturação em demasia ou oleocelose. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato.	314
53	LIMÃO TAHITI	KG	Cada fruta deverá ser fresca, de primeira, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca, a polpa deverá estar intacta e uniforme. Não poderá apresentar podridão, exposição da polpa, injúrias, cortes, sinais de maturação em demasia ou oleocelose. Coloração c3, classe 53, categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato.	960
54	MAÇA FUJI	KG	De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato	540

55	MAÇA GALA (SOLTA)	KG	Tipo galla, separada por lotes homogêneos, categoria extra, cor vermelha, tamanho 120/150, isentas de cortiças, lesões cicatrizadas, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	140
56	MAÇA VERDE	KG	Tipo verde/ácida, separada por lotes homogêneos, categoria extra, cor verde característica, tamanho 120/150, isentas de cortiças, lesões cicatrizadas, manchas, danos mecânicos rachaduras ou lesões abertas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	128
57	MAMÃO FORMOSA	KG	Separada por lotes, por cor, tamanho médio (pesando aproximadamente de 1,5 a 2kg cada unidade) e qualidade, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	70
58	MAMÃO PAPAYA	KG	Separado por lotes, por cor, tamanho médio (pesando aproximadamente de 500g cada unidade) e qualidade, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas), categoria extra. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física (lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	80

59	MANDIOCA AMARELA	KG	Mandioca amarela, de porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes) nem fungos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. A polpa deve ter coloração clara e uniforme, sem veios escurecidos. Livre de sujidades. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em embalagens à vácuo, limpas, transparentes e íntegras sem danos ou aberturas indesejáveis. A temperatura de entrega deverá respeitar a orientação do próprio fabricante que deverá constar na rotulagem. O produto deverá conter rotulagem completa, legível e indelével, com informações sobre os dados de origem, razão social do fabricante, CNPJ, endereço do produto e/ ou fracionador e/ ou importador, número de registro no órgão oficial (quando aplicável), denominação do produto, marca, lote, fabricação, validade, informações de armazenamento e informação nutricional. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos e critérios dos órgãos reguladores. Validade: o produto deverá ser entregue com antecedência de no mínimo 2/3 de sua data de vencimento/validade.	370
60	MANGA PALMER	KG	Fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho especificado, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física (lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	122
61	MANGA TOMMY	KG	Fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho especificado, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física (lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	102
62	MANJERICÃO	MÇ	Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Cada maço deverá pesar aproximadamente 200g. Livre de sujidades, insetos e sem sinais de danos de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	706

63	MARACUJÁ	KG	Azedo. Categoria graúda. Fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	160
64	MAXIXE	KG	Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	20
65	MELANCIA	KG	Categoria graúda. Fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverão pesar aproximadamente 8 a 10kg cada. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	370
66	MELÃO AMARELO	KG	Categoria extra, tipo 06. Fresco, aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	210
67	MEXIRICA	KG	De ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato	30

68	MILHO VERDE	PACOTE	Milho verde em espiga: Pacote com 05 unidades de espiga de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na palha, os grãos devem estar firmes e uniformes, a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. É dispensável a rotulagem deste item, porém se aplicável, o produto deverá conter rotulagem completa, legível e indelével, com informações sobre os dados de origem, razão social do fabricante, CNPJ, endereço do produto e/ou fracionador e/ou importador, número de registro no órgão oficial (quando aplicável), denominação do produto, marca, lote, fabricação, validade, informações de armazenamento e informação nutricional. A temperatura de entrega deverá respeitar a orientação do próprio fabricante. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos e critérios dos órgãos reguladores. Validade: não é exigido prazo de validade, caso possua o produto deverá ser entregue com antecedência de no mínimo 2/3 de sua data de vencimento/validade.	174
69	MORANGO	CAIXA	Fresco, inteiro e livre de umidade externa anormal. Caixa com 04 bandejas. Não deverá apresentar mau estado de conservação, sabor ou odor estranho ao produto. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física (lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. É dispensável a rotulagem deste item, porém se aplicável, o produto deverá conter rotulagem completa, legível e indelével, com informações sobre os dados de origem, razão social do fabricante, CNPJ, endereço do produto e/ou fracionador e/ou importador, número de registro no órgão oficial (quando aplicável), denominação do produto, marca, lote, fabricação, validade, informações de armazenamento e informação nutricional. A temperatura de entrega deverá respeitar a orientação do próprio fabricante. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos e critérios dos órgãos reguladores. Validade: não é exigido prazo de validade, caso possua o produto deverá ser entregue com antecedência de no mínimo 2/3 de sua data de vencimento/validade.	500
70	NABO COMPRIDO	MÇ	Fresco, casca fina. Deverá estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	30

71	OVO DE CODORNA (BANDEJA)	BDJ	O ovo deve trazer informações de data de embalagem, prazo de validade de acordo com as condições de armazenamento (temperatura ambiente ou sob refrigeração). Devem ser acondicionados em caixas individuais e específicas de 30 unidades. Com carimbo da secretaria de agricultura (SIE). São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentarem: penas, fezes, rompimento ou rachaduras na casca, sinais de podridão, presença de fungos, manchas, cor, sabor ou odor anormais. Validade: o produto deverá ser entregue com antecedência de no mínimo 2/3 de sua data de vencimento/validade.	39
72	OVO DE GALINHA	Bandeja	Ovo de galinha bandeja com 30 unidades. O ovo deve trazer informações de data de embalagem, prazo de validade de acordo com as condições de armazenamento (temperatura ambiente ou sob refrigeração). Devem ser acondicionados em bandejas próprias com 30 unidades. Com carimbo da secretaria de agricultura (SIE). A classificação é "classe a" do "tipo grande". São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentarem: penas, fezes, rompimento ou rachaduras na casca, sinais de podridão, presença de fungos, manchas, cor, sabor ou odor anormais. Validade: o produto deverá ser entregue com antecedência de no mínimo 2/3 de sua data de vencimento/validade.	40
73	OVO DE GALINHA	CX	Ovo de galinha caixa com 360 unidades. O ovo deve trazer informações de data de embalagem, prazo de validade de acordo com as condições de armazenamento (temperatura ambiente ou sob refrigeração). Devem ser acondicionados em caixas individuais e específicas de 12 unidades ou em bandejas próprias com 30 unidades. Com carimbo da secretaria de agricultura (SIE). A classificação é "classe a" do "tipo grande". São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentarem: penas, fezes, rompimento ou rachaduras na casca, sinais de podridão, presença de fungos, manchas, cor, sabor ou odor anormais. Validade: o produto deverá ser entregue com antecedência de no mínimo 2/3 de sua data de vencimento/validade.	340
74	PEPINO COMUM	KG	Liso, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 13cm de comprimento e 4cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, passado ou torto), categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	30
75	PEPINO JAPONÊS	KG	Aodai, grupo japonês subgrupo verde escuro, classe 15, tamanho aproximadamente de 15 a 20cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, passado ou torto), categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	130

76	PERA WILLIAMS	KG	Tipo willis. Fresco, íntegro e livre de umidade externa anormal. Não deverá apresentar mau estado de conservação, sabor ou odor estranho ao produto. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física (lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	123
77	PIMENTA DE CHEIRO	KG	Fresco, íntegro e livre de umidade externa anormal. Não deverá apresentar mau estado de conservação, sabor ou odor estranho ao produto. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física (lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	10
78	PIMENTÃO AMARELO	KG	Subgrupo amarelo, classe com aproximadamente maior que 10 e menor que 12 cm subclasse 06, diâmetro maior que 6 e menor que 8 cm, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo), categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	204
79	PIMENTÃO VERDE	KG	Subgrupo verde, de boa qualidade, porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo), categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	218
80	PIMENTÃO VERMELHO	KG	Subgrupo vermelho, classe com aproximadamente maior que 10 e menor que 12 cm subclasse 06, diâmetro maior que 6 e menor que 8 cm, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo), categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	204
81	QUIABO	KG	Tamanhos e formatos homogêneos de primeira qualidade, grupo cilíndrico, subgrupo verde, classe 09, com tamanho aproximado maior que 9 e menor que 12 cm, sem defeitos graves (fibrosos, podridão, encaroçados, murchos, danos profundos por geada ou tortos e sem pedúnculo, sem manchas). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	25

82	RABANETE	KG	Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Os rabanetes deverão apresentar sua coloração característica (rosácea), sem danos aparentes. Cada maço deverá pesar aproximadamente 200g. Livre de sujidades, insetos e sem sinais de danos de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	36
83	REPOLHO BRANCO	KG	Grupo verde, com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	130
84	REPOLHO ROXO	KG	Grupo roxo, com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	150
85	RÚCULA	MÇ	Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Deverá pesar aproximadamente 200g por pé. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	66
86	SALSA LISA	MÇ	Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Cada maço deverá pesar aproximadamente 200g. Livre de sujidades, insetos e sem sinais de danos de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	1123
87	SÁLVEA	MÇ	Sem defeitos graves, apresentando folhas verdes e não murchas, deverão estar firmes, intactas e bem desenvolvidas. Cada maço deverá pesar aproximadamente 200g. Livre de sujidades, insetos e sem sinais de danos de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	108

88	TOMATE CAQUI	KG	Extra, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato.	20
89	TOMATE CEREJA	Bandeja	Tipo sweet grape. Porte médio, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato. É dispensável a rotulagem deste item, porém se aplicável, o produto deverá conter rotulagem completa, legível e indelével, com informações sobre os dados de origem, razão social do fabricante, CNPJ, endereço do produto e/ ou fracionador e/ ou importador, número de registro no órgão oficial (quando aplicável), denominação do produto, marca, lote, fabricação, validade, informações de armazenamento e informação nutricional. A temperatura de entrega deverá respeitar a orientação do próprio fabricante. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos e critérios dos órgãos reguladores. Validade: não é exigido prazo de validade, caso possua o produto deverá ser entregue com antecedência de no mínimo 2/3 de sua data de vencimento/validade.	640
90	TOMATE ITALIANO	KG	Firme e intacto, maduro, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato.	500
91	TOMATE EXTRA	KG	Extra a. Porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato.	800
92	UVA RUBI	KG	Fresco, íntegro e livre de umidade externa anormal. Não deverá apresentar mau estado de conservação, sabor ou odor estranho ao produto. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física (lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato.	30

93	UVA ITÁLIA	KG	Fresco, íntegro e livre de umidade externa anormal. Não deverá apresentar mau estado de conservação, sabor ou odor estranho ao produto. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física (lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	40
94	UVA NIÁGARA	KG	Fresco, íntegro e livre de umidade externa anormal. Não deverá apresentar mau estado de conservação, sabor ou odor estranho ao produto. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física (lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	30
95	VAGEM FRANCESA	KG	Tamanho e formato homogêneo, de primeira qualidade, tenra, sem queimaduras, não murcha, não deformada, não imatura ou torta, categoria extra. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	50