

Termo de Referência 67/2023

Informações Básicas

Número do artefato UASG

67/2023

Status

CONCLUIDO

Editado por

120643-BASE AÉREA DE SANTA MARIA DAVID HENRIQUE DE MELO

Atualizado em

28/05/2024 15:02 (v 10.0)

Outras informações

Categoria

II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo

Número da Contratação

00000000000000

Processo Administrativo

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de HORTIFRUTIGRANJEIROS E CONDIMENTOS, para atender a demanda das necessidades do serviço de Subsistência da Base Aérea de Santa Maria (BASM) nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QTD	PREÇO MÉD.	PREÇO MÉDIO TOTAL
1	464371	1 - ABACATE (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 900 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	5	25	50	R\$ 6,00	R\$ 300,00
2	464374	2 - ABACAXI PÉROLA (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 1200 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	50	188	R\$ 6,33	R\$ 1.190,04
3	463749	3 - ABOBRINHA ITALIANA VERDE, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 400 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	50	113	R\$ 4,65	R\$ 525,45
4	463819	4 - AGRIÃO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	200	1125	R\$ 12,55	R\$ 14.118,75
5	463795	5 - AIPIM DESCASCADO, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO	KG	10	300	3000	R\$ 7,50	R\$ 22.500,00

		150 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.						
6	463830	6 - ALFACE AMERICANA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 250 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	100	1313	R\$ 15,44	R\$ 20.272,72
7	463833	7 - ALFACE CRESPA /LISA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 300 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	300	2896	R\$ 15,08	R\$ 43.671,68
8	463832	8 - ALFACE HIDROPÔNICA (PESO MÍNIMO DO PRODUTO EM SACO DE 300GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	PCT	10	500	5625	R\$ 5,47	R\$ 30.768,75
9	463836	9 - ALFACE ROXA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 300 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	100	938	R\$ 15,87	R\$ 14.886,06
10	463938	10 - ALHO ROXO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	50	225	R\$ 30,30	R\$ 6.817,50
11	466549	11 - AMEIXA VERMELHA IMPORTADA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 90 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	25	100	R\$ 11,90	R\$ 1.190,00
12	464381	12 - BANANA, TIPO CATURRA/BRANCA (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 200 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	100	1875	R\$ 6,11	R\$ 11.456,25
13	464381	13 - BANANA, TIPO PRATA (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 100 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	300	3975	R\$ 6,11	R\$ 24.287,25
14	463753	14 - BATATA DOCE ROSA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 200 GR), CONFORME	KG	10	50	844	R\$ 5,04	R\$ 4.253,76

		ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.						
15	463754	15 - BATATA INGLESA ROSA LISA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 200 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	500	5863	R\$ 6,79	R\$ 39.809,77
16	464435	16 - BERGAMOTA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 100 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	600	6250	R\$ 3,71	R\$ 23.187,50
17	463764	17 - BERINJELA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 350GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	25	100	R\$ 5,24	R\$ 524,00
18	463767	18 - BETERRABA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 250 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	500	5656	R\$ 4,79	R\$ 27.092,24
19	463837	19 - BRÓCOLIS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	100	1156	R\$ 13,55	R\$ 15.663,80
20	463781	20 - CEBOLA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 200 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	500	5975	R\$ 6,50	R\$ 38.837,50
21	463770	21 - CENOURA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 150 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	500	5497	R\$ 5,49	R\$ 30.178,53
22	463778	22 - CHUCHU, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 350 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	25	76	R\$ 4,49	R\$ 341,24
23	463822	23 - COUVE COMUM, CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	100	1125	R\$ 11,86	R\$ 13.342,50
24	463831	24 - COUVE-FLOR, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 1200 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	100	1156	R\$ 11,79	R\$ 13.629,24
		25 - GOIABA VERMELHA, (PESO						

25	464392	MÍNIMO UNITÁRIO 200 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	25	100	R\$ 11,67	R\$ 1.167,00
26	464339	26 - KIWI NACIONAL, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 150 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	20	50	R\$ 13,40	R\$ 670,00
27	464393	27 - LARANJA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 150 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	200	2625	R\$ 3,55	R\$ 9.318,75
28	464398	28 - LIMÃO, TIPO TAITI, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 100 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	50	200	R\$ 8,11	R\$ 1.622,00
29	464352	29 - MAÇÃ VERDE IMPORTADA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 220 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	30	63	R\$ 11,75	R\$ 740,25
30	464401	30 - MAÇÃ, TIPO GALA /FUJI, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 170 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	400	4475	R\$ 7,20	R\$ 32.220,00
31	464405	31 - MAMÃO FORMOSA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 1200 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	300	3252	R\$ 9,88	R\$ 32.129,76
32	464404	32 - MAMÃO PAPAIA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 540 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	25	250	R\$ 10,33	R\$ 2.582,50
33	464410	33 - MANGA ROSA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 400 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	20	50	R\$ 5,99	R\$ 299,50
34	464415	34 - MARACUJA AMARELO (PESO MÍNIMO UNITÁRIO	KG	5	10	16	R\$ 10,28	R\$ 164,48

		250 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.						
35	464418	35 - MELANCIA, (PESO MÍNIMO 8 KG/UN), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	100	1313	R\$ 2,83	R\$ 3.715,79
36	464422	36 - MELÃO, TIPO ESPANHOL, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 1400 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	200	2757	R\$ 8,00	R\$ 22.056,00
37	463797	37 - MILHO VERDE, (PESO MÍNIMO 300 GR ESPIGA), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	UN	10	50	625	R\$ 2,00	R\$ 1.250,00
38	463748	38 - MORANGA JAPONESA/CABOTIÁ, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 2500 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	50	100	R\$ 5,23	R\$ 523,00
39	464328	39 - MORANGUINHO, (PESO MÍNIMO (BANDEJA) 250G), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	UN	10	50	144	R\$ 7,90	R\$ 1.137,60
40	446622	40 - OVOS VERMELHOS /BRANCOS, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 40 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	DZ	10	500	5063	R\$ 10,66	R\$ 53.971,58
41	463796	41 - PEPINO TIPO SALADA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 250 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	15	31	R\$ 5,98	R\$ 185,38
42	464425	42 - PERA, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 180 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	50	325	R\$ 10,31	R\$ 3.350,75
43	464333	43 - PESSEGO (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 170 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	20	50	R\$ 13,34	R\$ 667,00
		44 - PIMENTÃO						

44	463802	AMARELO, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 200 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	50	297	R\$ 18,90	R\$ 5.613,30
45	463809	45 - PIMENTÃO VERDE, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 200 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	100	753	R\$ 9,89	R\$ 7.447,17
46	463808	46 - PIMENTÃO VERMELHO, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 200 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	50	297	R\$ 16,49	R\$ 4.897,53
47	470608	47 - ALMEIRÃO /RADITE HIDROPÔNICO (PESO MÍNIMO DO PRODUTO EM SACO DE 300GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	PCT	10	200	2000	R\$ 4,51	R\$ 9.020,00
48	470608	48 - ALMEIRÃO /RADITE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	50	438	R\$ 8,90	R\$ 3.898,20
49	463829	49 - REPOLHO ROXO, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 2000 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	200	2375	R\$ 5,80	R\$ 13.775,00
50	463839	50 - REPOLHO, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 2300 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	400	4508	R\$ 4,65	R\$ 20.962,20
51	463826	51 - RÚCULA HIDROPÔNICA, (PESO MÍNIMO DO PRODUTO EM SACO DE 300GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	PCT	10	300	3750	R\$ 4,99	R\$ 18.712,50
52	463826	52 - RÚCULA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	300	2704	R\$ 16,75	R\$ 45.292,00
53	463882	53 - TEMPERO VERDE - CEBOLINHA E SALSA -, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 110 GR), CONFORME	KG	10	50	892	R\$ 15,37	R\$ 13.710,04

		ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.						
54	463805	54 - TOMATE ITALIANO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	400	4471	R\$ 9,00	R\$ 40.239,00
55	463803	55 - TOMATE CEREJA, (BANDEJA COM 500 GR), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	UN	10	50	256	R\$ 6,49	R\$ 1.661,44
56	463806	56 - TOMATE, TIPO SALADA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	1000	14942	R\$ 8,90	R\$ 132.983,80
57	463806	57 - TOMATE, TIPO SALADA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR (cota reservada 20% me /epp do item 56)	KG	10	300	3735	R\$ 8,90	R\$ 33.241,50
58	464441	58 - UVA RUBI, (PESO MÍNIMO UNITÁRIO 300 GR CACHO), CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	5	10	25	R\$ 15,40	R\$ 385,00
59	463814	59 - VAGEM, CONFORME ESPECIFICAÇÃO COMPLEMENTAR.	KG	10	50	550	R\$ 11,25	R\$ 6.187,50
							TOTAL	R\$ 924.642,05

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.5. Será adotado o Sistema de Registro de Preços, devido à necessidade frequente e parcelada de aquisição dos bens contratados, conforme incisos I e II do art. 3º do decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 00394429000100-0-000025/2024
- II) Data de publicação no PNCP: 10/10/2023
- III) Id do item no PCA: 2089
- IV) Classe/Grupo: 8915
- V) Identificador da Futura Contratação: 120643-90008/2023

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1 Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

4.1.1 Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

4.1.2 Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

4.1.3 Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

4.2 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.2.1. Registro na ANVISA (Decreto-Lei nº 986/1969).

4.2.2. Para o produto de origem animal, item 40: o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

Subcontratação

4.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões abaixo:

4.4.1 O ateste das notas está condicionado à entrega e conferência no ato do recebimento do material fornecido.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de **2 (dois)** dias, contados do(a) recebimento da Nota de Empenho, encaminhada via e-mail com as descrições da solicitação, em remessa parcelada.

5.2 As parcelas serão definidas no pedido, uma vez que as demandas de materiais são variáveis, considerando o cardápio, efetivo de militares atendidos e a capacidade de estoque.

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 1 (um) dia de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4 O fornecedor deverá entregar o material no local indicado pela Administração, acompanhado da respectiva nota fiscal.

5.5 As entregas dos materiais serão feitas conforme descritos na nota de empenho de despesa emitida pela BASM.

5.6 Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

Base Aérea de Santa Maria (BASM)

Rodovia RSC 287 km 240

Santa Maria - RS

CEP 97105-910

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.9. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.11. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.12. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.13. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.14. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.15. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.16. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia corrido, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 02 (dois) dias úteis.

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontestada da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 7.10.1. o prazo de validade;
- 7.10.2. a data da emissão;
- 7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.10.5. o valor a pagar; e
- 7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) de correção monetária.

Forma de pagamento

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

7.24. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

7.25. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.26. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra

impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o [art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.27. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos).

7.28. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor> ;

8.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

8.12. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

8.13. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

8.14. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.15. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.16. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.17. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.18. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.20. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.21. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.22. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.23. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.21. Não será exigida qualificação econômico-financeira, em virtude do baixo grau de complexidade de execução do objeto, bem como seu baixo valor, priorizando o aumento da competitividade do certame.

Qualificação Técnica

8.22. Não será exigida qualificação Técnica, em virtude do baixo grau de complexidade de execução do objeto, bem como seu baixo valor, priorizando o aumento da competitividade do certame.

8.23. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.23.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

8.23.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.23.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.23.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

8.23.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.23.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata

da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.23.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 924.642,05

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 924.642,05 (novecentos e vinte e quatro mil seiscentos e quarenta e dois reais e cinco centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima;

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União;

10.2 Conforme o Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços em seu artigo 17º, verifica-se que não é necessária a indicação da dotação orçamentária por ocasião da realização do certame licitatório.

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

DAVID HENRIQUE DE MELO

Agente de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Especificacao complementar.pdf (353.48 KB)

Anexo I - Especificacao complementar.pdf



ESPECIFICAÇÕES COMPLEMENTARES

INTRODUÇÃO

Estas especificações têm por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de gêneros alimentícios para serem utilizados no Serviço de Subsistência do Grupamento de Apoio de Santa Maria.

CONDIÇÕES EXIGIDAS DE TRANSPORTE E ENTREGA

- Atender à Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, Resolução – RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2022, respectivamente, Regulamento técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de Alimentos.
- Transporte realizado segundo PORTARIA CVS nº 15 DE 07 DE NOVEMBRO DE 1991 e suas alterações e recebimento segundo PORTARIA CVS nº 6 DE 10 DE MARÇO DE 1999 e outras legislações vigentes cabíveis.
- Os entregadores devem trajar uniforme limpo, incluindo o uso de botas e touca sobre os cabelos.
- Apresentação, ao militar responsável pelo recebimento do produto, de cópia do certificado de Vistoria do Veículo de Transporte, emitido por órgão oficial competente.
- Apresentação, ao militar responsável pelo recebimento, de cópia do Certificado Sanitário Oficial da Empresa/Produtor, quando couber, emitido por órgão oficial competente.
- Apresentação, ao militar responsável pelo recebimento, de declaração do produtor, assinado por este e pelo responsável técnico habilitado, na qual constem as seguintes informações e anexo(s) referentes ao lote entregue: 1. Nome(s) comercial(ais) do(s) Defensivo(s) Agrícola(s) utilizado(s) no cultivo, seu(s) respectivo(s) princípio(s) ativo(s) e data(s) da(s) última(s) aplicação(ões) do(s) Defensivo(s) Agrícola(s); 2. Número(s) de Registro(s) do(s) produto(s) junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outro órgão legalmente competente; 3. Quando em uso de produto comercial, Cópia da Receita Agrônômica; 4. Produto(s) utilizado(s) nos tratamentos culturais, manipulados e produzidos na própria propriedade, deverá(ão) vir acompanhado(s) de recomendação técnica emitida por profissional qualificado, e ainda, 2 (duas) citações bibliográficas que recomendem/reconheçam a(s) utilização(ões) segura(s) do(s) produto(s); 5. Análise microbiológica, segundo parâmetros de potabilidade constantes na legislação vigente, emitido por órgão/laboratório competente para este fim, da água de abastecimento ao cultivo e ou de lavagem pós-colheita, quando for o caso, do lote de entrega.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Frutas, Oleaginosas, Cereal, Folhosos (Verduras), Legumes, Tubérculos, Rizoma e Bulbos, conforme lista de itens a seguir:

Observação: Para os hortifrutícolas, exclusivamente orgânicos, os pesos individuais respectivos de cada gênero acima exigidos, poderão ser menores.

1. Abacate

1.1. Características Gerais Exigidas

- 1.1.1. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que

facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”), e umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

1.2. Embalagem/Receptáculo

- 1.2.1.** Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

2. Abacaxi

2.1. Características Gerais Exigidas

2.1.1. Segundo INSTRUÇÃO NORMATIVA nº1, DE 01 DE FEVEREIRO DE 2002, ANEXO 01, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.

2.1.2. Abacaxi “PÉROLA”. Deve apresentar-se, fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Classe/Calibre 2, segundo item 5.4.2, Tabela 2 e categoria Extra, segundo item 5.5.1, Tabela 3, da referida Instrução Normativa, com peso líquido do produto entre 1,2kg e 1,5kg. O(s) produto(s) com defeito(s) permitido(s), conforme item 5.5.1, Tabela 3, para tipo Extra, da referida Instrução Normativa, somente serão recebidos, se o consumo do produto não oferecer repugnância ou risco de doenças aos comensais, e, no caso desta ocorrência, deverá(ão) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

2.2. Embalagem/Receptáculo

- 2.2.1.** Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente. MARCAÇÃO/ROTULAGEM segundo o que consta no item 7 daquela Instrução Normativa.

3. Abobrinha Italiana

3.1. Características Gerais Exigidas

- 3.1.2.** Abobrinha “VERDE”. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

3.2. Embalagem/Receptáculo

- 3.2.1.** Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

4. Agrião

4.1. Características Gerais Exigidas

- 4.1.1.** Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes).

Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveita(s)/indicada(s) ao consumo humano.

4.2. Embalagem/Reципiente

- 4.2.1.** Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

5. Aipim

5.1. Características Gerais Exigidas

- 5.1.2.** Descascados e em pedaços, com peso mínimo líquido unitário (pedaço) de 150g.
- 5.1.3.** Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveita(s)/indicada(s) ao consumo humano.

5.2. Embalagem/Reципiente

- 5.2.1.** Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

6. Alface

6.1. Características Gerais Exigidas

- 6.1.1.** Peso mínimo líquido unitário (pé) de 300g.
- 6.1.2.** Alface “CRESPA”, “Alface “LISA” e Alface “ROXA”. Devem apresentar-se frescos, não imaturos e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveita(s)/indicada(s) ao consumo humano.
- 6.1.3.** Peso mínimo líquido unitário (pé) de 250g.
- 6.1.4.** Alface “AMERICANA”. Devem apresentar-se frescos, não imaturos e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveita(s)/indicada(s) ao consumo humano.

6.2. Embalagem/Recipiente

- 6.2.1.** Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

7. Alho

7.1. Características Gerais Exigidas

- 7.1.1.** Segundo PORTARIA N° 242 DE 17 DE SETEMBRO DE 1992, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E REFORMA AGRÁRIA.
- 7.1.2.** Alho, Grupo Roxo, Subgrupo Nobre, Classe 7, segundo item 4.3, Tabela I, e tipo Extra, segundo item 5, Tabela II, ambas da referida Portaria. O(s) produto(s) com defeito(s) permitido(s), conforme item 5, Tabela II, para tipo Extra, da referida Portaria, somente serão recebidos, se o consumo do produto não oferecer repugnância ou risco de doenças aos comensais, e, no caso desta ocorrência, deverá(ão) ser repostos em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

7.2. Embalagem/Recipiente

- 7.2.1.** Saco de Polipropileno ou caixas de madeira segundo item 6. MARCAÇÃO/ROTULAGEM, segundo item 8 da referida Portaria.

8. Ameixa Vermelha Importada

8.1. Características Gerais Exigidas

- 8.1.1.** Peso mínimo líquido unitário de 90g.
- 8.1.2.** Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta") e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostos em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

8.2. Embalagem/Recipiente

- 8.2.1.** Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

9. Banana

9.1. Características Gerais Exigidas

- 9.1.1.** Banana, espécie CATURRA. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Isento de toda e qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos, que venha a comprometer a qualidade e a apresentação da banana, como frutos rachados ou cortados, queimados pelo sol, podridões causadas por fungos ou qualquer outro agente fitopatogênico, lesões ocasionadas por insetos e por lesmas, pisaduras e outros danos mecânicos

9.2. Embalagem/Recipiente

- 9.2.1.** Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente, com MARCAÇÃO conforme item 6 da referida Portaria

10. Banana

10.1. Características Gerais Exigidas

10.1.1 Banana, espécie PRATA. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Isento de toda e qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos, que venha a comprometer a qualidade e a apresentação da banana, como frutos rachados ou cortados, queimados pelo sol, podridões causadas por fungos ou qualquer outro agente fitopatogênico, lesões ocasionadas por insetos e por lesmas, pisaduras e outros danos mecânicos

10.2. Embalagem/Recipiente

10.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente, com MARCAÇÃO conforme item 6 da referida Portaria

11. Batata Doce

11.1. Características Gerais Exigidas

11.1.1. Peso mínimo líquido unitário de 200g.

11.1.2. Batata Doce "ROSA". Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta") e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ão) ser repostos em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

11.2. Embalagem/Recipiente

11.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

12. Batata

12.1. Características Gerais Exigidas

12.1.1. Segundo PORTARIA N° 69 DE 21 DE FEVEREIRO DE 1995, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E REFORMA AGRÁRIA.

12.1.2. Batata "INGLESA", "ROSA", "LISA", Classe 1, segundo item 3, e tipo Extra, segundo item 3.1.2, Tabela I da referida Portaria. O(s) produto(s) com defeito(s) permitido(s), conforme item 3.1.2, Tabela I, para tipo Extra, da referida Portaria, somente serão recebidos, se o consumo do produto não oferecer repugnância ou risco de doenças aos comensais, e, no caso desta ocorrência, deverá(ão) ser repostos em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

12.2. Embalagem/Recipiente

12.2.1. Segundo item 4. MARCAÇÃO/ROTULAGEM segundo item 5 da referida Portaria.

13 Bergamota

13.1. Características Gerais Exigidas

13.1.1. Peso mínimo líquido unitário de 100g.

13.1.2. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência

e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

13.2. Embalagem/Recipiente

13.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

14. Berinjela

14.1. Características Gerais Exigidas

14.1.1. Tamanho mínimo de 20 cm e peso unitário mínimo de 350 g

14.1.2. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Os frutos devem apresentar coloração brilhante, polpa macia e firme, cálice verde e sementes tenras.

14.2. Embalagem/Recipiente

14.2.1. A embalagem poderá ser retornável (plástico) ou descartável (papelão ou plástico). A embalagem retornável deverá ser lavada e higienizada a cada uso e a descartável deverá ser nova.

15. Beterraba

15.1. Características Gerais Exigidas

15.1.1. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

15.2. Embalagem/Recipiente

15.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

16. Brócolis

16.1. Características Gerais Exigidas

16.1.1. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

16.2. Embalagem/Recipiente.

16.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies

e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

17. Cebola

17.1. Características Gerais Exigidas

17.1.1. Segundo PORTARIA N° 529 DE 18 DE AGOSTO DE 1995 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA.

17.1.2. Cebola, Classe 4, tipo Extra, segundo item 3.1.1, Tabelas I e item 3.1.2, Tabela II, respectivamente, da referida Portaria. O(s) produto(s) com defeito(s) permitido(s), conforme item 3.1.2, Tabela II, para tipo Extra, da referida Portaria, somente serão recebidos, se o consumo do produto não oferecer repugnância ou risco de doenças aos comensais, e, no caso desta ocorrência, deverá(ão) ser repostos em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

17.2. Embalagem/Recipiente

17.2.1. Segundo item 4. MARCAÇÃO/ROTULAGEM segundo item 5 da referida Portaria.

18. Cenoura

18.1. Características Gerais Exigidas

18.1.1. Peso mínimo líquido unitário de 100g.

18.1.2. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta") e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostos em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveita(s)/indicada(s) ao consumo humano.

18.2. Embalagem/Recipiente

18.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

19. Chuchu

19.1. Características Gerais Exigidas

19.1.1. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta") e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostos em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveita(s)/indicada(s) ao consumo humano.

19.2. Embalagem/Recipiente

19.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

20. Couve

20.1. Características Gerais Exigidas

20.1.1. Couve “COMUM”. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

20.2. Embalagem/Recipiente

20.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

21. Couve-Flor

21.1. Características Gerais Exigidas

21.1.1. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

21.2. Embalagem/Recipiente

21.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

22. Gengibre

22.1. Características Gerais Exigidas

22.1.1. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

22.2. Embalagem/Recipiente

22.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

23. Goiaba com poupa vermelha

23.1. Características Gerais Exigidas

23.1.1 Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie.

Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser reposto(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

23.2. Embalagem/Recipiente

23.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

24. Kiwi Nacional

24.1. Características Gerais Exigidas

24.1.1. Segundo PORTARIA nº34, DE 16 DE JANEIRO DE 1998, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.

24.1.2. Kiwi “NACIONAL”, peso mínimo líquido igual 150g. Classe/Calibre Grande, tipo Extra, segundo o que couber, a referida Portaria. O(s) produto(s) com defeito(s) permitido(s), conforme item 3, Tabelas II e III (enquadramento do defeito e os limites máximos de tolerâncias, respectivamente), para tipo Extra, da referida Portaria, somente serão recebidos, se o consumo do produto não oferecer repugnância ou risco de doenças aos comensais, e, no caso desta ocorrência, deverá(ão) ser reposto(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano

24.2. Embalagem/Recipiente

24.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente. MARCAÇÃO/ROTULAGEM, conforme consta no item 5 da referida Portaria.

25. Laranja

25.1. Características Gerais Exigidas

25.1.1 Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser reposto(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

25.2. Embalagem/Recipiente

25.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

26. Limão

26.1. Características Gerais Exigidas:

26.1.1. Limão “TAITI”. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos,

moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

26.2. Embalagem/Receptáculo

26.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

27. Maçã

27.1. Características Gerais Exigidas

27.1.1. Segundo INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5 DE 9 DE FEVEREIRO DE 2006 E ANEXO I (DOU 20.02.06)

27.1.2. Maçã Verde Importada, com peso líquido mínimo de 220g, Maçã Gala e Maçã Fuji com peso líquido mínimo de 170g. Calibre segundo embalagem exigida, ou seja, Caixa, categoria Extra, conforme critérios constantes no item 3, Tabelas I e II, e dentro dos limites de maturação admitidos na Tabela III do mesmo item, da referida Instrução Normativa. O(s) produto(s) com defeito(s) permitido(s), conforme item 3, Tabela I, para tipo Extra, da referida Instrução Normativa, somente serão recebidos, se o consumo do produto não oferecer repugnância ou risco de doenças aos comensais, e, no caso desta ocorrência, deverá(ão) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

27.2. Embalagem/Receptáculo

27.2.1. Caixa, atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente. ROTULAGEM/MARCAÇÃO segundo item 7 da referida Instrução Normativa.

28. Mamão Formosa

28.1. Características Gerais Exigidas

28.1.1. Instrução Normativa nº 4 de 22/01/2010

28.1.2. Deve apresentar-se fresco, não imaturos e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

28.2. Embalagem/Receptáculo

28.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

29. Mamão Papaia

29.1. Características Gerais Exigidas

29.1.1. Segundo INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4 de 22 DE JANEIRO DE 2010

29.1.2. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e

cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

29.2. Embalagem/Recipiente

29.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

30. Manga

30.1. Características Gerais Exigidas

30.1.1. Manga “ROSA”. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

30.2. Embalagem/Recipiente

30.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

31. Maracujá

31.1. Características Gerais Exigidas

31.1.2. Maracujá “DOCE”. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

31.2. Embalagem/Recipiente.

31.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

32. Melancia

32.1. Características Gerais Exigidas.

32.1.1. Peso mínimo líquido unitário de 8kg.

32.1.2. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e

cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

32.2. Embalagem/Recipiente

32.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

33. Melão

33.1. Características Gerais Exigidas

33.1.1. Peso mínimo líquido unitário de 1400g do Melão “ESPANHOL”.

33.1.2. Melão “ESPANHOL”. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano;

33.2. Embalagem/Recipiente

33.2.1. Peso mínimo líquido unitário de 1200g do Melão “GAÚCHO”.

33.2.2. Melão “GAÚCHO”. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano;

33.3. Embalagem/Recipiente

33.3.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

34. Milho Verde

34.1. Características Gerais Exigidas.

34.1.1. Segundo INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60 DE 22.12.2011.

34.1.2. Peso mínimo líquido unitário (espiga) de 300g.

34.1.3. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”), sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam

repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

36.2. Embalagem/Recipiente.

36.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

35. Moranga Japonesa

35.1. Características Gerais Exigidas

35.1.1. Peso mínimo líquido unitário de 2,5kg.

35.1.2. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta") e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

35.2. Embalagem/Recipiente

35.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

36. Morango/Moranguinho

36.1. Características Gerais Exigidas.

36.1.1. Mercosul GMC Resolução nº 85/1996

36.1.2. Peso mínimo líquido de 250g por embalagem primária.

36.1.3. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta") e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

36.2. Embalagem/Recipiente

36.2.1. Embalagens primária e secundária próprias para alimentos. Atóxicas, limpas e íntegras.

37. Nozes Pecã/Pecan

37.1. Características Gerais Exigidas

37.1.1. Descascadas e inteiras.

37.1.2. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e sem umidade externa anormal.

37.2. Embalagem/Recipiente

37.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

38. Ovos

38.1. Características Gerais Exigidas.

38.1.1. Portaria nº 1, de 21 de fevereiro de 1990 do Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento

38.1.2. Peso mínimo líquido unitário conforme legislação em vigor

38.1.3. Ovo fresco - pela designação "ovo" entende-se o ovo de galinha em casca, que não foi conservado por qualquer processo e se enquadre na classificação estabelecida e recomendada, armazenamento entre 8°C e 15°C com uma umidade relativa do ar entre 70% - 90%.

38.2. Embalagem/Recipiente

38.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

39. Pepino

39.1. Características Gerais Exigidas

39.1.1. Pepino "SALADA", com peso mínimo líquido unitário de 250g.

39.1.2. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (textura gosmenta) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser reposto(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveita(s)/indicada(s) ao consumo humano.

39.2. Embalagem/Recipiente

39.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

40. Pêra

40.1. Características Gerais Exigidas

40.1.1. Segundo INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3 DE 02.02.2006.

40.1.2. Pêra "Nacional", calibre segundo embalagem exigida, ou seja, Caixa, categoria Extra, conforme critérios constantes nas Tabelas I e II, e dentro dos limites de maturação, segundo Tabela I, da referida Resolução Mercosul. O(s) produto(s) com defeito(s) permitido(s), conforme item 4.1.1, Tabela II, para tipo Extra, da referida Resolução Mercosul, somente serão recebidos, se o consumo do produto não oferecer repugnância ou risco de doenças aos comensais, e, no caso desta ocorrência, deverá(ão) ser reposto(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

40.2. Embalagem/Recipiente

40.2.1. Caixa, atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente, e rotulagem ou marcação segundo item 6 da referida resolução.

41. Pêssego

41.1. Características Gerais Exigidas

41.1.1. Peso mínimo líquido unitário de 150g.

41.1.2. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta" e, sem umidade externa anormal).

41.2. Embalagem/Recipiente

41.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

42. Pimentão

42.1. Características Gerais Exigidas.

42.1.1. MERCOSUL/GMC/RES Nº 142196.

42.1.2. Pimentão verde, Pimentão Amarelo e Pimentão Vermelho, com peso mínimo líquido unitário de cada variedade de 200g.

42.1.3. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta") e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveita(s)/indicada(s) ao consumo humano.

42.2. Embalagem/Recipiente.

42.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

43. Rúcula e Radite

43.1. Características Gerais Exigidas

43.1.1. Devem apresentar-se frescas, não imaturas e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta") e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveita(s)/indicada(s) ao consumo humano.

43.2. Embalagem/Recipiente

43.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

44. Rúcula e Radite Hidropônicos

44.1. Características Gerais Exigidas

44.1.1. Peso mínimo do produto em saco de 300g.

44.1. 2. Instrução Normativa nº 5 de 23/02/2007 e demais legislações vigentes.

44.2. Embalagem/Recipiente

44.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

45. Repolho

45.1. Características Gerais Exigidas

45.1.1. Repolho “VERDE”, com peso mínimo líquido unitário de 2,3kg. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

45.1.2. Repolho “ROXO”, com peso mínimo líquido unitário de 2kg. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

45.2. Embalagem/Recipiente

45.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

46. Tempero Verde

46.1. Características Gerais Exigidas

46.1.1. Peso mínimo líquido unitário de 110g (maço).

46.1.2. Deve apresentar-se fresco, não imaturos e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade (“textura gosmenta”) e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostado(s) em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

46.2. Embalagem/Recipiente

46.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.

47. Tomate

47.1. Características Gerais Exigidas

47.1.1. Segundo PORTARIA N° 553 DE 15 DE SETEMBRO DE 1995 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA.

47.1.2. Tomate caqui (gaúcho), Tomate salada e Tomate cereja, esse último acondicionado em bandeja e em filme plástico, próprios para alimentos, com 500g de peso líquido do produto. Grupo Redondo para todos, Calibre Médio para o Tomate caqui, e Calibre Pequeno para o Tomate salada, segundo o que consta no item 3.1.3.1, Tabela II, todos tipo Extra, segundo item 3.1.4, Tabela III da referida Portaria. O(s) produto(s) com defeito(s) permitido(s), conforme item 3.1.4, Tabela III, para tipo Extra, da referida Portaria, somente serão recebidos, se o consumo do produto não oferecer repugnância ou risco de doenças aos comensais, e, no caso desta ocorrência, deverá(ão) ser repostos em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

47.2. Embalagem/Recipiente

47.2.1. Segundo item 4. MARCAÇÃO/ROTULAGEM, segundo item 5 da referida Portaria.

48. Uvas

48.1. Características Gerais Exigidas:

48.1.1. Segundo INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 1 DE 1 DE FEVEREIRO DE 2002, ANEXO 02 (UVA FINA DE MESA), DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.

48.1.2. Uva Itália, Grupo 1, Subgrupo Branco e Colorido, Classe 3, e categoria Extra, segundo Tabelas 3 (Defeitos Graves) e Tabela 4 (Categorias), e Uva Niágara Rosada, Grupo 1, Subgrupo Colorido, Classe 2 e categoria Extra, segundo Tabelas 3 (Defeitos Graves) e Tabela 4 (Categorias), conforme aquela Instrução Normativa, Anexo 2 (UVA FINA DE MESA). O(s) produto(s) com defeito(s) permitido(s), conforme itens 5.6.1 e 5.6.1.2.1, Tabelas 3 e 4, para tipo Extra, da referida Instrução Normativa, somente serão recebidos, se o consumo do produto não oferecer repugnância ou risco de doenças aos comensais, e, no caso desta ocorrência, deverá(ão) ser repostos em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

48.2. Embalagem/Recipiente

48.2.1. Caixas, segundo item 6. MARCAÇÃO/ROTULAGEM, segundo item 7 da referida Instrução Normativa, ANEXO 2 (UVA FINA DE MESA).

49. Vagem

49.1. Características Gerais Exigidas

49.1.1. Deve apresentar-se fresco, não imaturo e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta") e, sem umidade externa anormal. O(s) produto(s) que apresentar(em)-se com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá(ao) ser repostos em quantidade(s) igual(is) à(s) não aproveitada(s)/indicada(s) ao consumo humano.

49.2. Embalagem/Recipiente

49.2.1. Atóxica, limpa e íntegra, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão/entidade fiscalizador(a) competente.