

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

01. AGRIÃO

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | AGRIÃO |
| Unidade de Fornecimento | Maço (mç) |
| Categoria | Hortaliça folhosa fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Nasturtium officinale, folhas verdes-escuras pequenas e arredondadas, talos finos e firmes, sabor levemente picante e refrescante, muito perecível. |
| Aspecto | Folhas e talos íntegros, verde-escuros brilhantes, sem amarelamento, sem lesões, sem presença de insetos, impurezas ou excesso de terra. |
| Padrão de Qualidade | Maço limpo e bem formado; folhas sem defeitos graves (amarelamento, manchas ou podridão); conforme Portaria MAPA nº 127/1991 e padrão CEAGESP. |
| Maturação | Colhido em ponto ideal de consumo, antes do florescimento (botões florais fechados). |
| Acondicionamento | Maços amarrados, em sacos plásticos perfurados ou caixas com gelo, mantidos úmidos e frescos. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 4°C e 8°C; protegido de calor, sol direto e compressão. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 3 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Folhas amareladas, murchas, com manchas escuras, odor de deterioração, presença de insetos ou excesso de raízes. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 2 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

02. ALFACE CRESPA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | ALFACE CRESPA |
| Unidade de Fornecimento | Unidade (pé) |
| Categoria | Hortaliça folhosa fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Lactuca sativa var. críspa, cabeça com folhas crespas e onduladas, coloração verde-clara, textura crocante e sabor suave. |
| Aspecto | Cabeça firme e bem formada, folhas íntegras, verde-claras, sem amarelamento, sem manchas escuras, sem insetos. |
| Padrão de Qualidade | Cabeça firme; folhas sem defeitos graves; peso mínimo 200g; conforme padrão CEAGESP e Portaria MAPA nº 127/1991. |
| Maturação | Colhida antes do pendoamento, em ponto ideal de consumo. |
| Acondicionamento | Caixas plásticas higienizadas com gelo ou em câmara fria; protegida de calor e compressão. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 4°C e 8°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 4 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Folhas amareladas, murchas, com odor de deterioração, presença de insetos ou manchas de fungos. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 3 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

03. CHEIRO VERDE – CEBOLINHA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|---------|--------------------------|
| Produto | CHEIRO VERDE – CEBOLINHA |

| | |
|----------------------------|--|
| Unidade de Fornecimento | Maço (mç) |
| Categoria | Hortaliça condimentar fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Allium schoenoprasum ou Allium fistulosum, talos cilíndricos, ocos, cor verde-intensa, aroma suave de cebola, muito perecível. |
| Aspecto | Talos íntegros, verdes, firmes, sem amarelamento, sem murchamento, sem presença de insetos ou impurezas. |
| Padrão de Qualidade | Maço limpo e bem formado; talos sem defeitos graves; conforme Portaria MAPA nº 127/1991. |
| Maturação | Colhida em ponto ideal, antes do florescimento. |
| Acondicionamento | Maços amarrados em sacos plásticos perfurados; refrigerados com umidade controlada. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 4°C e 8°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 3 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Talos amarelados, murchos, com manchas escuras, odor de deterioração ou presença de insetos. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 2 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

04. CHEIRO VERDE – SALSA (SALSINHA)

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | CHEIRO VERDE – SALSA (SALSINHA) |
| Unidade de Fornecimento | Maço (mç) |
| Categoria | Hortaliça condimentar fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Petroselinum crispum, folhas verdes-escuras brilhantes, lisas ou crespas conforme variedade, aroma intenso e característico, muito perecível. |
| Aspecto | Folhas e talos íntegros, verde-escuros, sem amarelamento, sem manchas escuras, sem insetos ou impurezas. |
| Padrão de Qualidade | Maço limpo e bem formado; conforme Portaria MAPA nº 127/1991. |
| Maturação | Colhida antes do florescimento, em ponto ideal de consumo. |
| Acondicionamento | Maços em sacos plásticos perfurados; refrigerados com umidade controlada. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 4°C e 8°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 3 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Folhas amareladas, murchas, com manchas escuras, odor de deterioração ou presença de insetos. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 2 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

05. HORTELÃ

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|--|
| Produto | HORTELÃ |
| Unidade de Fornecimento | Maço (mç) |
| Categoria | Hortaliça condimentar fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Mentha spp., folhas verdes-claras, aroma intenso e refrescante (mentol), textura levemente aveludada, muito perecível. |
| Aspecto | Folhas e talos frescos, verde-claros, sem amarelamento, sem manchas escuras, sem insetos ou impurezas. |

| | |
|----------------------------|---|
| Padrão de Qualidade | Maço limpo e bem formado; folhas sem defeitos graves; conforme Portaria MAPA nº 127/1991. |
| Maturação | Colhida antes do florescimento, em ponto ideal de consumo. |
| Acondicionamento | Maços em sacos plásticos perfurados; refrigerados com umidade controlada. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 4°C e 8°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 3 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Folhas amareladas, murchas, com manchas escuras, odor de deterioração ou presença de insetos. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 2 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

06. BRÓCOLIS

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | BRÓCOLIS |
| Unidade de Fornecimento | Maço ou Kg |
| Categoria | Hortaliça fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Brassica oleracea var. italica, inflorescência verde-escura compacta, talo firme e carnoso, sabor levemente amargo característico. |
| Aspecto | Floretes compactos, verde-escuros, sem amarelamento ou abertura de botões, talo sem fibrosidade excessiva, sem manchas. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; cabeça firme com mínimo de 300g; conforme padrão CEAGESP e Portaria MAPA nº 127/1991. |
| Maturação | Colhido antes da abertura das flores (botões florais fechados e compactos). |
| Acondicionamento | Caixas plásticas com gelo ou câmara fria; sem compressão excessiva. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 4°C e 8°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 4 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Floretes amarelados, moles, com manchas de fungos, talo oco, odor sulfuroso intenso ou botões abertos. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 3 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

07. COUVE MANTEIGA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|--|
| Produto | COUVE MANTEIGA |
| Unidade de Fornecimento | Maço (mç) ou Kg |
| Categoria | Hortaliça folhosa fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Brassica oleracea var. acephala, folhas grandes, verde-escuras brilhantes, nervura central proeminente, textura firme, sabor levemente amargo. |
| Aspecto | Folhas íntegras, verde-escuras, firmes, sem amarelamento, sem manchas escuras ou necrose, sem insetos. |
| Padrão de Qualidade | Maço bem formado; folhas sem defeitos graves; conforme Portaria MAPA nº 127/1991 e padrão CEAGESP. |
| Maturação | Folhas colhidas em ponto ideal, antes do endurecimento excessivo da nervura central. |
| Acondicionamento | Maços em sacos plásticos ou caixas com umidade controlada; refrigerados. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 4°C e 8°C. |

| | |
|----------------------------|---|
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 4 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Folhas amareladas, murchas, com manchas de fungos, odor de deterioração ou presença de insetos. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 3 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

08. ALHO

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | ALHO |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Condimento / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Allium sativum, bulbo composto por dentes, casca branca ou rosada, aroma e sabor pungentes característicos, amplamente utilizado como condimento. |
| Aspecto | Bulbos inteiros, firmes, pele seca e aderente, sem brotamento, sem manchas de mofo, sem dentes moles ou apodrecidos. |
| Padrão de Qualidade | Tipo 1 ou superior; nobre ou semifino; calibre conforme CEAGESP; conforme Portaria MAPA nº 242/1992. |
| Maturação | Colhido seco, com cura adequada (casca firme e seca, pescoço fechado). |
| Acondicionamento | Redes ou caixas ventiladas, sem excesso de umidade. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; temperatura ambiente. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e arejado (10°C–15°C); validade mínima de 30 dias após entrega. |
| Critério de Rejeição | Bulbos com brotamento, mofo, odor estranho, dentes moles, casca úmida ou deteriorada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 20 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 242/1992; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

09. CEBOLA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | CEBOLA |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Hortaliça / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Allium cepa, bulbo esférico ou achatado, casca amarela, roxa ou branca conforme variedade, sabor e aroma pungentes. |
| Aspecto | Bulbos inteiros, firmes, casca seca e aderente, sem brotamento, sem manchas de mofo ou podridão. |
| Padrão de Qualidade | Classe A ou B; diâmetro mínimo de 35mm; conforme Portaria MAPA nº 529/1995 e padrão CEAGESP. |
| Maturação | Bulbo seco e curado, com pescoço fechado. |
| Acondicionamento | Redes ou caixas ventiladas; sem excesso de umidade. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; temperatura ambiente. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ventilado (10°C–15°C); consumir em até 15 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Bulbos com brotamento, mofo, casca úmida, podridão interna ou danos mecânicos profundos. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 10 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 529/1995; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

10. PIMENTÃO VERDE

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | PIMENTÃO VERDE |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Hortaliça fresca (fruto) / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Capsicum annuum, fruto de formato quadrado ou cônico, casca verde-escura brilhante, polpa firme e carnosa, sabor suave sem ardência. |
| Aspecto | Frutos íntegros, firmes, cor verde uniforme e brilhante, sem manchas escuras, sem amassados, sem sinais de podridão. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; frutos com mínimo de 5cm de diâmetro; sem ardência; conforme padrão CEAGESP e Portaria MAPA nº 127/1991. |
| Maturação | Colhido antes do amadurecimento completo (ainda verde), em ponto de consumo ideal. |
| Acondicionamento | Caixas plásticas higienizadas; sem compressão excessiva. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 8°C e 12°C ou coberto e fresco. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 8°C e 12°C; consumir em até 7 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Frutos com manchas escuras, amassados profundos, podridão, murchamento acentuado ou coloração amarelada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 5 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

11. AIPIM / MANDIOCA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | AIPIM / MANDIOCA |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Raiz fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Manihot esculenta, raiz tuberosa, casca marrom-escura fina, polpa branca ou levemente amarelada, rica em amido, sabor neutro. |
| Aspecto | Raízes íntegras, firmes, sem rachaduras profundas, sem manchas escuras internas, sem brotamento ou podridão. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; raízes uniformes; polpa branca e firme ao corte; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Raiz colhida em ponto de maturação ideal, com alto teor de amido e polpa firme. |
| Acondicionamento | Caixas de madeira ou plástico higienizadas, sem contato direto com o solo. |
| Transporte | Veículo limpo, coberto e seco; não refrigerado; sem mistura com produtos químicos. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e arejado; consumir em até 3 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Raízes com manchas escuras internas (podridão), odor fermentado, brotamento acentuado ou casca deteriorada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 2 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

12. ABÓBORA MADURA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|--|
| Produto | ABÓBORA MADURA |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Hortaliça fresca / Hortifrutigranjeiro |

| | |
|----------------------------|---|
| Características Gerais | Cucurbita moschata ou Cucurbita maxima, fruto completamente maduro, casca firme e de coloração intensa (laranja, bege ou amarela conforme variedade), polpa alaranjada densa e adocicada. |
| Aspecto | Fruto íntegro, firme, casca limpa sem trincas ou manchas de podridão, polpa alaranjada e densa, sem sinais de ataque por pragas. |
| Padrão de Qualidade | Fruto maduro, de tamanho médio a grande; polpa de coloração laranja intensa; conforme padrão CEAGESP e Portaria MAPA nº 127/1991. |
| Maturação | Fruto completamente maduro, com casca firme e resistente, pedúnculo seco, polpa alaranjada de sabor adocicado intenso. |
| Acondicionamento | Caixas higienizadas, com acolchoamento entre os frutos; temperatura ambiente. |
| Transporte | Veículo limpo, coberto e seco; temperatura ambiente (10°C–20°C). |
| Armazenamento | Local fresco, seco e arejado (10°C–15°C); após corte, refrigerar e consumir em até 3 dias. |
| Critério de Rejeição | Frutos com rachaduras profundas, polpa escurecida, odor fermentado ou de putrefação, pedúnculo com fungos. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 5 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

13. ABOBRINHA ITALIANA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | ABOBRINHA ITALIANA |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Hortaliça fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Cucurbita pepo, fruto cilíndrico, casca verde-escura uniforme, polpa branca-esverdeada, textura firme e sabor suave. |
| Aspecto | Frutos íntegros, firmes, cor verde uniforme, sem manchas amarelas, sem lesões ou podridão. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; comprimento entre 15–25cm; sem deformações acentuadas; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Colhida antes do amadurecimento completo, ainda verde e firme. |
| Acondicionamento | Caixas plásticas higienizadas, com ventilação, sem compressão excessiva. |
| Transporte | Veículo limpo, coberto; temperatura ambiente fresca ou refrigerado entre 5°C e 10°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 5°C e 10°C; consumir em até 5 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Frutos amarelados, moles, manchas de fungos, odor estranho ou deformações acentuadas. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 4 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

14. BATATA BAROA (MANDIOQUINHA)

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|---|
| Produto | BATATA BAROA (MANDIOQUINHA) |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Raiz fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Arracacia xanthorrhiza, raiz tuberosa de cor amarela intensa, textura macia após cozimento, sabor adocicado e levemente amanteigado, muito nutritiva. |
| Aspecto | Raízes íntegras, amarelas, firmes, sem manchas escuras, sem brotamento, sem podridão, sem lesões profundas. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; raízes com comprimento mínimo de 8cm e diâmetro mínimo de 25mm; conforme padrão CEAGESP. |

| | |
|----------------------------|--|
| Maturação | Raiz completamente desenvolvida e colhida em ponto ideal de consumo. |
| Acondicionamento | Caixas plásticas higienizadas; sem excesso de umidade. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 4°C e 8°C ou coberto e fresco. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 7 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Raízes com escurecimento interno, podridão, brotamento acentuado, lesões profundas ou odor estranho. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 5 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

15. BATATA DOCE

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | BATATA DOCE |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Raiz fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Ipomoea batatas, raiz tuberosa, casca rosa ou bege, polpa alaranjada ou branca, sabor adocicado característico. |
| Aspecto | Raízes íntegras, firmes, casca limpa sem rachaduras profundas, sem brotamento, sem manchas de podridão. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; raízes de tamanho médio uniforme; conforme padrão CEAGESP e Portaria MAPA nº 127/1991. |
| Maturação | Raiz completamente desenvolvida, colhida em ponto ideal. |
| Acondicionamento | Caixas ou sacos ventilados, sem excesso de umidade. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e coberto; temperatura ambiente. |
| Armazenamento | Local fresco, seco e arejado (12°C–16°C); consumir em até 7 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Raízes com podridão, brotamento acentuado, rachaduras profundas ou polpa escurecida. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 5 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

16. BATATA INGLESA (COMUM)

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|---|
| Produto | BATATA INGLESA (COMUM) |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Tubérculo fresco / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Solanum tuberosum, tubérculo de casca amarela ou bege, polpa amarelo-pálida, firme e rica em amido, sabor neutro. |
| Aspecto | Tubérculos íntegros, firmes, casca limpa, sem manchas verdes, sem brotamento, sem lesões profundas. |
| Padrão de Qualidade | Classe A ou B; diâmetro mínimo de 40mm; ausência de verdejamento (solanina); conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Tubérculo completamente desenvolvido e curado. |
| Acondicionamento | Sacos de ráfia ou caixas ventiladas; sem excesso de umidade. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; temperatura ambiente; protegido da luz solar. |
| Armazenamento | Local seco, fresco, escuro e ventilado (10°C–15°C); consumir em até 10 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Tubérculos com manchas verdes, brotamento, podridão, odor estranho ou presença de insetos. |

| | |
|----------------------------|---|
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 7 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

17. BETERRABA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | BETERRABA |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Raiz fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Beta vulgaris, raiz tuberosa globular, casca vermelho-arroxeadada, polpa vermelho-intensa, textura firme e sabor adocicado característico. |
| Aspecto | Raízes íntegras, firmes, cor vermelho-arroxeadada intensa e uniforme, sem rachaduras profundas, sem brotamento, sem manchas de podridão. |
| Padrão de Qualidade | Classe A ou Extra; diâmetro entre 40–100mm; polpa sem anelar excessivo; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Raiz completamente desenvolvida e colhida em ponto ideal, com polpa de cor intensa. |
| Acondicionamento | Caixas plásticas higienizadas, com ventilação adequada. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 4°C e 10°C ou coberto e fresco. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 10 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Raízes com podridão, brotamento excessivo, rachaduras profundas, polpa esbranquiçada ou fibrosa. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 5 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

18. CENOURA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | CENOURA |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Raiz fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Daucus carota, raiz cônica, cor laranja intensa, textura firme e crocante, sabor levemente adocicado. |
| Aspecto | Raízes íntegras, lisas, cor laranja uniforme, sem rachaduras, sem brotamento, sem manchas escuras. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; raízes uniformes; talo cortado; diâmetro mínimo de 20mm; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Raiz desenvolvida e colhida em ponto ideal de consumo. |
| Acondicionamento | Sacos plásticos perfurados ou caixas com gelo; refrigeradas. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 4°C e 8°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 10 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Raízes com rachaduras profundas, brotamento, manchas escuras, textura mole ou odor estranho. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 7 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

19. CHUCHU

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | CHUCHU |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Hortaliça fresca (fruto) / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Sechium edule, fruto piriforme, casca verde-clara ou branca, polpa branca firme e aquosa, sabor suave e neutro. |
| Aspecto | Frutos íntegros, firmes, casca verde uniforme sem manchas escuras, sem brotamento central visível, sem lesões. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; frutos de tamanho médio (150–300g); casca sem espinhos excessivos (cultivar lisa); conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Colhido antes do amadurecimento completo, quando ainda firme e de casca verde. |
| Acondicionamento | Caixas plásticas higienizadas; sem compressão excessiva. |
| Transporte | Veículo coberto, limpo; temperatura ambiente fresca ou refrigerado entre 7°C e 10°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 7°C e 10°C; consumir em até 7 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Frutos com brotamento visível, podridão, manchas escuras extensas, murchamento ou textura esponjosa. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 5 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

20. COUVE-FLOR

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | COUVE-FLOR |
| Unidade de Fornecimento | Unidade ou Kg |
| Categoria | Hortaliça fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Brassica oleracea var. botrytis, inflorescência branca compacta, folhas verdes externas, textura firme. |
| Aspecto | Cabeça compacta, branca ou creme, sem manchas escuras, sem abertura dos floretes, folhas verdes firmes. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; cabeça com mínimo de 500g e diâmetro mínimo de 12cm; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Colhida antes da abertura e amarelamento dos floretes. |
| Acondicionamento | Caixas higienizadas; protegida do calor e luz solar. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 4°C e 8°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 5 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Cabeça com manchas escuras, floretes abertos, amarelamento, odor sulfuroso ou textura mole. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 3 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

21. ESPINAFRE

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|--|
| Produto | ESPINAFRE |
| Unidade de Fornecimento | Maço (mç) ou Kg |
| Categoria | Hortaliça folhosa fresca / Hortifrutigranjeiro |

| | |
|----------------------------|---|
| Características Gerais | Spinacia oleracea (espinafre verdadeiro) ou Tetragonia tetragonioides (espinafre-da-nova-zelândia), folhas verde-escuras, macias, ricas em ferro e vitaminas. |
| Aspecto | Folhas íntegras, verde-escuras, sem amarelamento, sem manchas escuras, sem murchamento, sem insetos. |
| Padrão de Qualidade | Maço limpo e bem formado; folhas sem defeitos graves; conforme padrão CEAGESP e Portaria MAPA nº 127/1991. |
| Maturação | Colhido antes do pendoamento, em ponto ideal de consumo. |
| Acondicionamento | Maços em sacos plásticos perfurados; refrigerados com gelo. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 4°C e 8°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 3 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Folhas amareladas, murchas, com manchas de fungos, odor de deterioração ou presença de insetos. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 2 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

22. INHAME

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | INHAME |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Tubérculo fresco / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Colocasia esculenta ou Dioscorea sp., tubérculo de casca marrom-escura, polpa branca ou amarelada, rico em amido, textura mucilaginosa após cozimento. |
| Aspecto | Tubérculos íntegros, firmes, casca limpa, sem podridão, sem brotamento acentuado, sem lesões profundas. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; tubérculos uniformes; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Tubérculo completamente desenvolvido, colhido em ponto ideal. |
| Acondicionamento | Caixas ventiladas ou sacos de ráfia; sem excesso de umidade. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e coberto; temperatura ambiente. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ventilado (12°C–18°C); consumir em até 10 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Tubérculos com podridão, brotamento acentuado, polpa escurecida ou odor estranho. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 5 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

23. PEPINO

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|--|
| Produto | PEPINO |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Hortaliça fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Cucumis sativus, fruto cilíndrico, casca verde, polpa branca-esverdeada firme e crocante, sabor suave e refrescante. |
| Aspecto | Frutos íntegros, firmes, cor verde uniforme, sem manchas amarelas, sem murchamento, casca lisa. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; frutos retos de 15–20cm; diâmetro uniforme; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Colhido antes do amadurecimento completo, ainda verde e firme. |
| Acondicionamento | Caixas plásticas higienizadas; sem compressão excessiva. |

| | |
|----------------------------|---|
| Transporte | Veículo refrigerado entre 4°C e 10°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 5°C e 10°C; consumir em até 5 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Frutos amarelados, moles, com manchas de fungos, odor estranho ou deformações acentuadas. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 3 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

24. REPOLHO VERDE

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | REPOLHO VERDE |
| Unidade de Fornecimento | Unidade ou Kg |
| Categoria | Hortaliça fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Brassica oleracea var. capitata, cabeça compacta, folhas verde-claras, textura crocante, sabor suave. |
| Aspecto | Cabeça firme e compacta, folhas externas íntegras e verdes, sem manchas escuras, sem podridão interna. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; cabeça com mínimo de 500g; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Colhido maduro, com cabeça bem formada e compacta. |
| Acondicionamento | Caixas plásticas higienizadas; sem compressão excessiva. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 4°C e 8°C ou coberto e fresco. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 7 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Cabeça mole, com podridão, manchas escuras extensas, odor de deterioração ou presença de insetos. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 5 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

25. TOMATE SALADA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | TOMATE SALADA |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Hortaliça fresca (fruto) / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Lycopersicon esculentum (variedade salada/caqui), fruto grande e arredondado, cor vermelha, polpa firme com poucas sementes, sabor equilibrado. |
| Aspecto | Frutos íntegros, cor vermelha uniforme, firmes, sem rachadura, sem manchas de podridão ou fungos. |
| Padrão de Qualidade | Classe A (longa vida ou salada); calibre mínimo de 57mm (tamanho 5–7); conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Entregue em ponto de vez (cor rosada a vermelha, estágio 4–5 da escala de maturação) com vida útil garantida. |
| Acondicionamento | Caixas higienizadas; em camada única ou com proteção entre camadas. |
| Transporte | Veículo limpo, coberto e fresco; sem refrigeração forçada para frutos em ponto de vez. |
| Armazenamento | Temperatura ambiente por até 5 dias (maduro); não refrigerar antes de maduro. |
| Critério de Rejeição | Frutos com podridão, manchas escuras, rachaduras profundas, textura mole ou odor fermentado. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 3 dias de vida útil no ato da entrega. |

| | |
|----------------------|---|
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |
|----------------------|---|

26. VAGEM MANTEIGA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | VAGEM MANTEIGA |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Hortaliça fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Phaseolus vulgaris var. vagem, vagem de cor amarela ou verde-amarelada, tenra, sem fios, sabor suave. |
| Aspecto | Vagens íntegras, tenras, cor amarela ou verde-amarelada uniforme, sem manchas escuras, sem fios duros. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; vagens tenras sem fios visíveis; comprimento 10–15cm; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Colhida antes da formação completa das sementes, ainda tenra. |
| Acondicionamento | Caixas plásticas higienizadas; sem compressão excessiva. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 4°C e 8°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 5 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Vagens fibrosas, escurecidas, com manchas de fungos, murchas ou sementes muito desenvolvidas. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 3 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

27. ABACAXI

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | ABACAXI |
| Unidade de Fornecimento | Unidade (und) ou Kg |
| Categoria | Fruta fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Ananas comosus, fruto tropical grande, casca amarela ou verde-amarelada, polpa amarela suculenta de sabor doce-ácido intenso. |
| Aspecto | Fruto íntegro, coroa verde e firme, casca sem manchas escuras extensas de podridão, base aromática, sem sinais de fermentação. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; peso mínimo de 1kg; conforme padrão CEAGESP e Portaria MAPA nº 127/1991. |
| Maturação | Entregue maduro, com casca de coloração amarela predominante (base a 50% amarela), aroma característico intenso. |
| Acondicionamento | Caixas higienizadas; frutos posicionados com a coroa para cima, sem compressão. |
| Transporte | Veículo limpo, coberto; temperatura entre 10°C e 15°C. |
| Armazenamento | Temperatura ambiente por até 3 dias após entrega (maduro); refrigerado entre 7°C–10°C, até 7 dias. |
| Critério de Rejeição | Frutos com manchas escuras de podridão, odor de fermentação alcoólica, coroa seca ou murchamento da casca. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 3 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

28. BANANA D'ÁGUA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | BANANA D'ÁGUA |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Fruta fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Musa spp. (subgrupo Prata), fruto alongado, casca amarela, polpa branca cremosa e macia, sabor doce suave, alta produção de etileno. |
| Aspecto | Frutos íntegros, pencas bem formadas (mín. 6 dedos), casca sem manchas escuras extensas, sem amassados profundos. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; dedos com comprimento mínimo de 12cm; conforme Portaria MAPA nº 127/1991 e padrão CEAGESP. |
| Maturação | Entregue em ponto de vez (estágio 4–5 da escala de Von Loesecke), casca amarelo-esverdeada. |
| Acondicionamento | Caixas de papelão ou plástico higienizadas; pencas sem compressão excessiva. |
| Transporte | Veículo coberto, ventilado; temperatura ambiente (13°C–18°C); sem refrigeração forçada. |
| Armazenamento | Temperatura ambiente (13°C–18°C) até amadurecer; não refrigerar antes de maduras. |
| Critério de Rejeição | Frutos com manchas escuras extensas, amassados profundos, odor fermentado, maturação excessiva ou subdesenvolvimento. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 3 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; IN MAPA nº 25/2002; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

29. BANANA PRATA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | BANANA PRATA |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Fruta fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Musa spp. (variedade Prata), fruto de tamanho médio, casca amarela, polpa branca-cremosa, sabor doce e levemente ácido. |
| Aspecto | Frutos íntegros, pencas bem formadas (mín. 6 dedos), casca sem manchas escuras extensas, sem amassados profundos. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; dedos com comprimento mínimo de 13cm e diâmetro mínimo de 28mm; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Entregue em ponto de vez (estágio 4–6 da escala de Von Loesecke). |
| Acondicionamento | Caixas higienizadas com pencas protegidas; sem compressão. |
| Transporte | Veículo coberto, ventilado; temperatura ambiente (13°C–18°C). |
| Armazenamento | Temperatura ambiente até amadurecimento; após maduras, consumir em até 2 dias. |
| Critério de Rejeição | Manchas escuras extensas, amassados profundos, odor fermentado, maturação excessiva. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 3 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; IN MAPA nº 25/2002; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

30. CAQUI

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|---------------|
| Produto | CAQUI |
| Unidade de Fornecimento | Kg |

| | |
|----------------------------|--|
| Categoria | Fruta fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Diospyros kaki, fruto arredondado, casca alaranjada a vermelho-alaranjada, polpa gelatinosa e muito doce (variedade Fuyu ou Rama Forte). |
| Aspecto | Frutos íntegros, casca alaranjada sem manchas escuras, firmes (Fuyu) ou levemente macios (Rama Forte), sem sinais de podridão. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; calibre médio a grande; ausência de taninos adstringentes (produto destanizado conforme necessário); conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Fuyu: entregue firme, pronto para consumo. Rama Forte: levemente macio, sem adstringência. |
| Acondicionamento | Bandejas ou caixas com proteção individual; proteger de impactos. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 4°C e 8°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 5 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Frutos com manchas escuras, podridão, amassados profundos, adstringência intensa ou fermentação. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 3 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

31. GOIABA VERMELHA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | GOIABA VERMELHA |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Fruta fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Psidium guajava, fruto oval ou arredondado, casca verde-amarelada, polpa vermelha-rosada, sabor doce-ácido intenso e aroma característico. |
| Aspecto | Frutos íntegros, casca sem manchas escuras de fungos, firmes ou levemente macios, polpa de cor vermelha intensa, sem amassados. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; calibre médio (mín. 60g); polpa vermelha; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Entregue em ponto de vez (casca esverdeada-amarelada, levemente macia ao toque), aroma característico. |
| Acondicionamento | Caixas com proteção entre os frutos; sem compressão. |
| Transporte | Veículo coberto, fresco; temperatura ambiente ou refrigerado entre 8°C e 12°C. |
| Armazenamento | Temperatura ambiente por até 3 dias; refrigerado entre 8°C e 12°C por até 7 dias. |
| Critério de Rejeição | Frutos com manchas de fungos, odor fermentado, amassados profundos ou maturação excessiva. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 3 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

32. LARANJA SELETA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|--|
| Produto | LARANJA SELETA |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Fruta fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Citrus sinensis (variedade Seleta/Baianinha), fruto de casca alaranjada, polpa suculenta e doce, baixa acidez e poucas sementes. |
| Aspecto | Frutos íntegros, casca alaranjada, firmes, sem manchas escuras ou podridão, boa turgidez. |

| | |
|----------------------------|---|
| Padrão de Qualidade | Classe A; calibre mínimo de 70mm; brix mínimo 9°; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Fruto maduro, casca de coloração alaranjada uniforme, com suco abundante. |
| Acondicionamento | Caixas higienizadas; sem compressão excessiva. |
| Transporte | Veículo limpo, coberto; temperatura fresca. |
| Armazenamento | Temperatura ambiente por até 7 dias; refrigerada (8°C–12°C), até 21 dias. |
| Critério de Rejeição | Frutos com manchas escuras, podridão, odor fermentado, casca muito enrugada ou ressecada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 5 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

33. LIMÃO BRANCO TAITI

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | LIMÃO BRANCO TAITI |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Fruta fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Citrus latifolia (limão Taiti), fruto oval, casca verde a amarelo-esverdeada, polpa muito succulenta, acidez elevada, sem sementes. |
| Aspecto | Frutos íntegros, firmes, casca lisa e verde-brilhante, sem manchas escuras, sem sinais de podridão. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; calibre mínimo de 44mm; acidez \geq 6%; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Fruto maduro (casca verde a levemente amarelada), suco abundante. |
| Acondicionamento | Caixas ou redes higienizadas; sem compressão excessiva. |
| Transporte | Veículo limpo, coberto; temperatura fresca. |
| Armazenamento | Temperatura ambiente por até 5 dias; refrigerado (8°C–12°C), até 21 dias. |
| Critério de Rejeição | Frutos com manchas escuras, podridão, odor fermentado, casca amarelada excessiva ou ressecada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 5 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

34. MAÇÃ NACIONAL

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|--|
| Produto | MAÇÃ NACIONAL |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Fruta fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Malus domestica (variedades nacionais: Fuji, Gala ou Eva), fruto de casca vermelha ou vermelha-listrada, polpa branca-creme, textura crocante. |
| Aspecto | Frutos íntegros, firmes, coloração característica da variedade, sem amassados, sem manchas de podridão. |
| Padrão de Qualidade | Categoria I; calibre mínimo de 65mm; produção nacional (SC/RS prioritariamente); conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Fruto maduro, com firmeza mínima de 7 kgf/cm ² , pronto para consumo. |
| Acondicionamento | Caixas de papelão com proteção individual ou bandejas; refrigeradas. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 2°C e 5°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 15 dias após a entrega. |

| | |
|----------------------------|--|
| Critério de Rejeição | Frutos amassados, com podridão, manchas escuras extensas, odor fermentado ou temperatura inadequada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 7 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

35. MAMÃO FORMOSA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | MAMÃO FORMOSA |
| Unidade de Fornecimento | Kg ou unidade |
| Categoria | Fruta fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Carica papaya (variedade Formosa), fruto grande ($\geq 1,5\text{kg}$), casca amarela, polpa alaranjada-avermelhada, sabor doce e aroma característico. |
| Aspecto | Fruto íntegro, sem amassados profundos, casca sem manchas escuras de podridão, polpa firme e colorida. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; fruto $\geq 1,5\text{kg}$; brix mínimo 10°; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Entregue em ponto de vez (casca 50–75% amarela), com vida útil mínima garantida. |
| Acondicionamento | Caixas com proteção individual; sem compressão entre frutos. |
| Transporte | Veículo limpo, coberto e ventilado; temperatura ambiente fresca. |
| Armazenamento | Temperatura ambiente até amadurecimento; refrigerado após aberto (8°C–12°C), consumir em 2 dias. |
| Critério de Rejeição | Frutos com manchas escuras, podridão, odor fermentado, amassados profundos ou maturação excessiva. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 4 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

36. MELANCIA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | MELANCIA |
| Unidade de Fornecimento | Kg ou unidade |
| Categoria | Fruta fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Citrullus lanatus, fruto grande, casca verde listrada, polpa vermelha e muito succulenta, sabor muito doce. |
| Aspecto | Fruto íntegro, casca firme e lisa, polpa vermelha intensa, sem rachaduras, sem manchas escuras externas. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; fruto sólido com som grave ao bater; mancha de solo amarela bem formada; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Fruto maduro confirmado pela mancha amarela de apoio no solo e som grave ao bater. |
| Acondicionamento | Palete ou caixas com proteção; sem empilhamento excessivo. |
| Transporte | Veículo limpo, coberto; temperatura ambiente fresca. |
| Armazenamento | Inteira: temperatura ambiente por até 10 dias. Aberta: refrigerar e consumir em 2 dias. |
| Critério de Rejeição | Frutos com rachaduras, polpa escurecida, odor fermentado ou amassados profundos. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 5 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

37. PÊRA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | PÊRA |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Fruta fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Pyrus communis, fruto de casca amarela ou verde conforme variedade, polpa branca e succulenta, textura granulosa característica. |
| Aspecto | Frutos íntegros, firmes, coloração característica, sem amassados, sem manchas escuras de podridão. |
| Padrão de Qualidade | Categoria I; calibre mínimo de 55mm; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Entregue em ponto de vez, firme ao toque, com vida útil mínima garantida. |
| Acondicionamento | Caixas com proteção individual; refrigeradas. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 2°C e 5°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 7 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Frutos amassados, com podridão, manchas escuras, textura farinhenta ou odor fermentado. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 4 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

38. TANGERINA PONKAN

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | TANGERINA PONKAN |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Fruta fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Citrus reticulata (variedade Ponkan), fruto de casca alaranjada fácil de descascar, polpa succulenta e adocicada, poucas sementes. |
| Aspecto | Frutos íntegros, casca alaranjada uniforme, sem manchas escuras, sem podridão, boa turgidez. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; calibre mínimo de 57mm; brix mínimo 9°; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Fruto maduro com sabor doce-ácido equilibrado e suco abundante. |
| Acondicionamento | Caixas ou redes higienizadas; sem compressão excessiva. |
| Transporte | Veículo limpo, coberto; temperatura fresca. |
| Armazenamento | Temperatura ambiente por até 5 dias; refrigerada (8°C–12°C), até 15 dias. |
| Critério de Rejeição | Frutos com manchas escuras, podridão, odor fermentado, casca muito enrugada ou ressecada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 4 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

39. UVA ITÁLIA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|------------------------------------|
| Produto | UVA ITÁLIA |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Fruta fresca / Hortifrutigranjeiro |

| | |
|----------------------------|--|
| Características Gerais | Vitis vinifera (variedade Itália), cacho com bagas grandes, ovaladas, casca amarelo-esverdeada fina, polpa crocante e doce, poucas sementes. |
| Aspecto | Cachos com bagas íntegras, firmeza característica, casca sem manchas escuras, sem presença de mofo ou bagas murchas. |
| Padrão de Qualidade | Classe A ou Extra; bagas ≥ 22mm; cachos com engajo verde e firme; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Fruto maduro, brix mínimo de 14°; engajo verde e flexível. |
| Acondicionamento | Caixas com papel protetor entre cachos; refrigeradas. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 2°C e 5°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 2°C e 5°C; consumir em até 7 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Cachos com mofo, bagas murchas ou desprendidas em excesso, odor fermentado ou engajo ressecado. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 4 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; IN MAPA nº 01/2002 (uvas de mesa); Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

40. UVA ROSADA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | UVA ROSADA |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Fruta fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Vitis vinifera (variedades rosadas: Red Globe, Rubi ou similar), cachos com bagas grandes, casca rosada a vermelha, polpa crocante e doce. |
| Aspecto | Cachos com bagas íntegras, cor rosada a vermelha uniforme, firmes, casca sem manchas escuras, sem mofo ou bagas murchas. |
| Padrão de Qualidade | Classe A ou Extra; bagas ≥ 22mm; engajo verde e firme; conforme padrão CEAGESP e IN MAPA nº 01/2002. |
| Maturação | Fruto maduro, brix mínimo de 14°. |
| Acondicionamento | Caixas com papel protetor entre cachos; refrigeradas. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 2°C e 5°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 2°C e 5°C; consumir em até 7 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Cachos com mofo, bagas murchas ou desprendidas em excesso, odor fermentado, engajo ressecado. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 4 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; IN MAPA nº 01/2002; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

41. AMEIXA NACIONAL

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|--|
| Produto | AMEIXA NACIONAL |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Fruta fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Prunus salicina (ameixa japonesa), fruto de polpa suculenta, casca vermelha, roxa ou amarela conforme variedade, produzida no Sul do Brasil. |
| Aspecto | Frutos íntegros, firmes, coloração característica da variedade, sem amassados profundos, sem manchas de podridão. |

| | |
|----------------------------|--|
| Padrão de Qualidade | Categoria I; calibre mínimo de 35mm; produção nacional (SC/RS); conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Entregue em ponto de vez ou levemente madura, com vida útil mínima garantida. |
| Acondicionamento | Bandejas ou caixas com proteção individual; refrigeradas. |
| Transporte | Veículo refrigerado entre 2°C e 5°C. |
| Armazenamento | Refrigerar entre 4°C e 8°C; consumir em até 5 dias após a entrega. |
| Critério de Rejeição | Frutos amassados, com podridão, odor fermentado, presença de insetos ou maturação excessiva. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 3 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

42. MANGA ROSA

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | MANGA ROSA |
| Unidade de Fornecimento | Kg |
| Categoria | Fruta fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Mangífera indica (variedade Rosa), fruto grande, casca amarelo-esverdeada com blush rosado, polpa laranja-amarelada fibrosa, sabor muito doce e aromático. |
| Aspecto | Frutos íntegros, firmes, casca sem manchas escuras de fungos ou podridão, aroma doce característico. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; peso mínimo de 300g; conforme padrão CEAGESP e Portaria MAPA nº 127/1991. |
| Maturação | Entregue em ponto de vez ou levemente madura (casca com coloração inicial), permitindo consumo em 2–4 dias. |
| Acondicionamento | Caixas higienizadas com acolchoamento; sem compressão excessiva. |
| Transporte | Veículo limpo, coberto e ventilado; temperatura fresca (12°C–18°C). |
| Armazenamento | Temperatura ambiente por até 5 dias; refrigerada (10°C–13°C), até 10 dias. |
| Critério de Rejeição | Frutos com podridão, amassados profundos, manchas negras extensas ou odor fermentado. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 4 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

43. MELÃO

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|---|
| Produto | MELÃO |
| Unidade de Fornecimento | Kg ou unidade |
| Categoria | Fruta fresca / Hortifrutigranjeiro |
| Características Gerais | Cucumis melo, fruto de casca amarela ou creme conforme variedade, polpa branca ou laranja suculenta, sabor adocicado e aromático. |
| Aspecto | Fruto íntegro, firme, casca sem manchas escuras ou podridão, aroma característico ao toque na base. |
| Padrão de Qualidade | Classe A; calibre médio ou grande; conforme padrão CEAGESP. |
| Maturação | Entregue em ponto de vez ou levemente maduro, com aroma e firmeza adequados. |
| Acondicionamento | Caixas higienizadas com proteção individual. |
| Transporte | Veículo limpo, coberto; temperatura fresca (12°C–15°C). |
| Armazenamento | Temperatura ambiente por até 7 dias; refrigerado após aberto, consumir em 2 dias. |

| | |
|----------------------------|--|
| Critério de Rejeição | Frutos com podridão, amassados profundos, manchas escuras extensas ou odor fermentado. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 4 dias de vida útil no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | Portaria MAPA nº 127/1991; Lei nº 9.972/2000; RDC ANVISA nº 272/2005. |

44. LOURO DESIDRATADO EM FOLHAS – EMBALAGEM MÍN. 250G

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | LOURO DESIDRATADO EM FOLHAS – EMBALAGEM MÍN. 250G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem (250g) |
| Categoria | Especiaria desidratada / Mercearia |
| Características Gerais | Laurus nobilis, folhas secas e inteiras, cor verde-acinzentada, aroma e sabor intensos e característicos, usadas para temperar caldos, carnes e molhos. |
| Aspecto | Folhas inteiras ou parcialmente quebradas, secas, uniformes, sem presença de insetos, mofo, impurezas ou materiais estranhos. Embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Produto puro sem mistura com outras ervas; umidade máxima 12%; teor de cinzas ≤ 7%; conforme RDC ANVISA nº 276/2005 e Portaria SVS/MS nº 519/1998. |
| Maturação | Não se aplica (produto desidratado industrializado). |
| Acondicionamento | Embalagem laminada (plástico-alumínio) ou saco plástico de alta barreira, hermeticamente fechado, com peso líquido mínimo de 250g e lacre de segurança. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade, luz solar e calor excessivo. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses a partir da fabricação. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor estranho, rançoso ou de mofo; presença de insetos vivos ou mortos; umidade visível; embalagem violada; coloração alterada (amarelamento excessivo); prazo de validade vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 276/2005 (especiarias); Portaria SVS/MS nº 519/1998; RDC nº 429/2020 (rotulagem nutricional); Lei nº 8.543/1992. |

45. MANJERICÃO SECO – EMBALAGEM 50G

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | MANJERICÃO SECO – EMBALAGEM 50G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem (50g) |
| Categoria | Especiaria desidratada / Mercearia |
| Características Gerais | Ocimum basilicum desidratado, folhas trituradas ou em pedaços, cor verde-escura, aroma intenso e adocicado característico. |
| Aspecto | Produto seco, verde-escuro, sem presença de insetos, mofo ou impurezas, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Produto puro; umidade máxima 12%; conforme RDC ANVISA nº 276/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto desidratado). |
| Acondicionamento | Frasco de vidro ou embalagem laminada hermética com 50g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de umidade e luz. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor estranho, presença de insetos, umidade, mofo, coloração amarelada ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 276/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

46. TEMPERO CHIMICHURRI – PACOTE 25G

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | TEMPERO CHIMICHURRI – PACOTE 25G |
| Unidade de Fornecimento | Pacote (25g) |
| Categoria | Tempero composto / Mercadoria |
| Características Gerais | Mistura de ervas e especiarias desidratadas (orégano, salsinha, alho, pimenta vermelha, tomilho e outros), textura granulada, aroma intenso e picante suave. |
| Aspecto | Mistura uniforme, seca, cor verde-escura mesclada com vermelho, sem grumos, sem insetos, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Produto sem corantes artificiais não declarados; ingredientes declarados no rótulo; conforme RDC ANVISA nº 276/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Sachê laminado hermético ou envelope plástico selado com 25g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade e calor. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 18 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com umidade, grumos, odor estranho, embalagem violada ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 276/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

47. PIMENTA DO REINO – EMBALAGEM 500G

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | PIMENTA DO REINO – EMBALAGEM 500G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem (500g) |
| Categoria | Especiaria / Mercadoria |
| Características Gerais | Piper nigrum, em pó (preta ou branca) ou em grãos, aroma e sabor picantes e aromáticos característicos. |
| Aspecto | Pó uniforme ou grãos inteiros, cor cinza-escura (preta) ou cinza-clara (branca), seco, sem grumos, sem insetos, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Produto puro sem adulterações; umidade máxima 12%; teor de piperina $\geq 2\%$; conforme RDC ANVISA nº 276/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto desidratado). |
| Acondicionamento | Embalagem laminada hermética ou pote plástico com lacre de segurança; 500g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade e luz. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor estranho, grumos por umidade, insetos, coloração alterada ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 276/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

48. PÁPRICA DEFUMADA EM PÓ – EMBALAGEM 100G

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|---|
| Produto | PÁPRICA DEFUMADA EM PÓ – EMBALAGEM 100G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem (100g) |
| Categoria | Especiaria / Mercadoria |

| | |
|----------------------------|---|
| Características Gerais | Capsicum annum defumado e moído, pó de cor vermelho-alaranjado intenso, aroma defumado e sabor levemente picante e adocicado. |
| Aspecto | Pó fino uniforme, cor vermelho-alaranjada intensa, seco, sem grumos, sem insetos, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Produto puro sem adição de corantes artificiais; umidade máxima 12%; conforme RDC ANVISA nº 276/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Frasco de vidro ou lata hermética; sachê laminado de 100g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de umidade e luz solar. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor rançoso, grumos por umidade, coloração desbotada, insetos ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 276/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

49. CANELA EM PÓ – EMBALAGEM 50G

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | CANELA EM PÓ – EMBALAGEM 50G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem (50g) |
| Categoria | Especiaria / Mercearia |
| Características Gerais | Cinnamomum verum ou zeylanicum moído, pó marrom-avermelhado, aroma e sabor intensos e adocicados característicos, sem adição de açúcar. |
| Aspecto | Pó uniforme, marrom-avermelhado, seco, sem grumos, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Produto puro sem adição de amidos não declarados; umidade máxima 12%; conforme RDC ANVISA nº 276/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Frasco de vidro, lata ou sachê laminado hermético de 50g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de umidade e luz. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor estranho, grumos por umidade, coloração alterada, insetos ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 276/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

50. CRAVO DA ÍNDIA – EMBALAGEM 10 A 15G

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|--|
| Produto | CRAVO DA ÍNDIA – EMBALAGEM 10 A 15G |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem (10–15g) |
| Categoria | Especiaria / Mercearia |
| Características Gerais | Syzygium aromaticum, botões florais secos inteiros, cor marrom-escura, aroma intenso de eugenol, sabor picante e adocicado característico. |
| Aspecto | Botões florais inteiros, cor marrom-escura uniforme, secos, sem insetos, sem mofo, sem impurezas, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Produto puro sem adulteração; umidade máxima 12%; presença de óleo essencial (eugenol) característica; conforme RDC ANVISA nº 276/2005. |

| | |
|----------------------------|---|
| Maturação | Não se aplica (produto desidratado). |
| Acondicionamento | Sachê laminado hermético ou frasco de vidro com 10–15g. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de umidade e luz. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor enfraquecido (perda de eugenol), insetos, mofo, umidade, embalagem violada ou botões excessivamente quebrados. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 276/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

51. ALECRIM DESIDRATADO – EMBALAGEM 1KG

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | ALECRIM DESIDRATADO – EMBALAGEM 1KG |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem (1kg) |
| Categoria | Especiaria desidratada / Mercearia |
| Características Gerais | Rosmarinus officinalis (alecrim) desidratado, folhas em agulha ou trituradas, cor verde-cinza, aroma resinoso e intenso característico. |
| Aspecto | Folhas secas, verde-cinzentas, uniformes, sem presença de insetos, mofo ou impurezas, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Produto puro; umidade máxima 12%; sem adição de outros condimentos não declarados; conforme RDC ANVISA nº 276/2005. |
| Maturação | Não se aplica (produto desidratado industrializado). |
| Acondicionamento | Saco laminado de alta barreira ou embalagem plástica hermeticamente selada com 1kg e lacre de segurança. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade, luz solar e calor. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ao abrigo da luz (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com odor estranho ou rançoso, presença de insetos, umidade, mofo, embalagem violada ou coloração muito amarelada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 276/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

52. GELATINA EM PÓ – SABOR VARIADO

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------------|---|
| Produto | GELATINA EM PÓ – SABOR VARIADO |
| Unidade de Fornecimento | Caixa ou envelope (und) |
| Categoria | Sobremesa em pó / Mercearia |
| Características Gerais | Gelatina alimentícia em pó com sabor e cor artificiais variados (morango, abacaxi, limão, uva etc.), solúvel em água quente, textura gel após resfriamento. |
| Aspecto | Pó fino e uniforme, cor característica do sabor declarado, sem grumos, sem umidade, embalagem íntegra e lacrada. |
| Padrão de Qualidade | Produto com registro na ANVISA; conforme RDC ANVISA nº 272/2005 e legislação de aditivos alimentares; rotulagem com lista de ingredientes e alérgenos. |
| Maturação | Não se aplica (produto industrializado). |
| Acondicionamento | Envelope ou caixa com embalagem interna hermética; peso conforme especificação (15g a 1kg). |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade e calor. |

| | |
|----------------------------|--|
| Armazenamento | Local seco, fresco e ventilado (15°C–25°C); validade mínima de 12 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com grumos por umidade, odor estranho, embalagem violada, coloração alterada ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 272/2005; RDC nº 429/2020; RDC nº 727/2022; Lei nº 8.543/1992. |

53. BICARBONATO DE SÓDIO ALIMENTÍCIO

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|--|
| Produto | BICARBONATO DE SÓDIO ALIMENTÍCIO |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem (und) |
| Categoria | Ingrediente / Mercearia |
| Características Gerais | Bicarbonato de sódio (NaHCO ₃) grau alimentício, pó branco fino, inodoro, sabor levemente alcalino salgado, usado como fermento e regulador de acidez. |
| Aspecto | Pó branco fino e uniforme, seco, sem grumos, sem impurezas visíveis, embalagem íntegra e hermeticamente fechada. |
| Padrão de Qualidade | Pureza mínima de 99% (NaHCO ₃); grau alimentício (Food Grade); conforme RDC ANVISA nº 45/2010 e Farmacopeia Brasileira. |
| Maturação | Não se aplica (produto químico de grau alimentício). |
| Acondicionamento | Embalagem plástica laminada ou caixa com saco interno hermético; 500g a 1kg. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade (reage com água e CO ₂). |
| Armazenamento | Local seco, fresco e bem vedado (15°C–25°C); validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Produto com grumos por umidade, coloração amarelada, odor de amônia, embalagem violada ou prazo vencido. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 90 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 45/2010; RDC nº 263/2005; RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |

54. FILTRO DE PAPEL PARA CAFÉ Nº 103 – EMBALAGEM C/ 30 UNIDADES

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | FILTRO DE PAPEL PARA CAFÉ Nº 103 – EMBALAGEM C/ 30 UNIDADES |
| Unidade de Fornecimento | Embalagem (30 unidades) |
| Categoria | Utensílio / Descartável alimentício |
| Características Gerais | Filtro de papel para café com microfuros, formato cônico nº 103, cor natural (cru) ou branqueado, compatível com coadores e cafeteiras de 6–8 xícaras. |
| Aspecto | Filtros uniformes, sem rasgos, sem manchas, papel íntegro, embalagem plástica selada com 30 unidades. |
| Padrão de Qualidade | Papel grau alimentício (food grade), sem cloro ou com branqueamento ECF; resistência adequada a água quente; tamanho nº 103 conforme padrão de mercado. |
| Maturação | Não se aplica (produto não alimentício de uso culinário). |
| Acondicionamento | Embalagem plástica selada com 30 unidades; protegida de umidade e compressão. |
| Transporte | Veículo seco, limpo; protegido de umidade e compressão excessiva. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ventilado; validade mínima de 24 meses. |
| Critério de Rejeição | Filtros rasgados, embalagem violada ou úmida, manchas de mofo, coloração alterada ou contagem inferior a 30 unidades. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 12 meses de vida útil restante no ato da entrega. |

Legislação Aplicável

RDC ANVISA nº 51/2010 (embalagens e materiais em contato com alimentos); ABNT NBR aplicável; Lei nº 8.543/1992.

55. MILHO DE PIPOCA PREMIUM – PACOTE 500G

| CAMPO | ESPECIFICAÇÃO |
|----------------------------|---|
| Produto | MILHO DE PIPOCA PREMIUM – PACOTE 500G |
| Unidade de Fornecimento | Pacote (500g) |
| Categoria | Cereal / Mercearia |
| Características Gerais | Zea mays everta (milho específico para pipoca), grãos secos, duros, cor amarela ou branca, tamanho grande, alta taxa de expansão (pipoca qualidade premium). |
| Aspecto | Grãos inteiros, uniformes, secos, cor amarela ou branca característica, sem grãos quebrados em excesso, sem insetos, sem impurezas, embalagem íntegra. |
| Padrão de Qualidade | Qualidade premium: taxa de expansão mínima de 30:1 (volume expandido/volume grão); umidade 13,5–14%; máximo 5% de grãos não estourados; conforme padrão de identidade MAPA. |
| Maturação | Grãos secos e maduros, com umidade ideal para máxima expansão. |
| Acondicionamento | Pacote plástico laminado selado com 500g; protegido de umidade. |
| Transporte | Veículo seco, limpo e ventilado; protegido de umidade e calor. |
| Armazenamento | Local seco, fresco e ventilado (15°C–25°C); validade mínima de 12 meses. |
| Critério de Rejeição | Grãos com mofo, insetos, umidade acima do limite, alto percentual de não estouro (> 15%) ou embalagem violada. |
| Validade no Ato da Entrega | Mínimo de 60 dias de vida útil restante no ato da entrega. |
| Legislação Aplicável | RDC ANVISA nº 263/2005; IN MAPA nº 60/2011 (milho); RDC nº 429/2020; Lei nº 8.543/1992. |