



## Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

### Secretaria da Administração

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 02 2011 042129 5

## CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2011

A Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto, por meio do Departamento de Materiais e Licitações da Secretaria Municipal da Administração e da Secretaria Municipal da Educação, atendendo a Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009 e Resolução / CD/FNDE nº 038 de 16 de julho de 2009, torna público, para conhecimento de quantos possam se interessar, que se encontra aberto, de **9/09/2011 à 10/10/2011**, o credenciamento e posterior aquisição de Gêneros e Produtos Alimentícios da Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar Rural.

### 1 – DO OBJETO:

1.1 – Credenciamento de Produtor rural, Agricultor familiar **organizados em Associações ou Cooperativas** da Agricultura Familiar visando posterior aquisição de Gêneros e Produtos Alimentícios da Agricultura para atender aos alunos matriculados na Rede Pública de Ensino, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE.

### 2 - DOCUMENTOS INTEGRANTES:

- ANEXO I – Relação e Quantidade (estimativa de consumo) dos Gêneros.
- ANEXO II – Descrição dos Produtos.
- ANEXO III – Minuta de Contrato.

### 3 – PRAZO:

3.1 – O prazo de vigência do convênio será de 12 (doze) meses, prorrogáveis por iguais e sucessivos períodos, até o limite máximo de sessenta meses.

### 4 – DOCUMENTOS - HABILITAÇÃO:

4.1 – Grupos Formais de Agricultores Familiares deverão apresentar os seguintes documentos:

4.1.2 – Cópia do Estatuto e Ata de posse da Atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial ou órgão equivalente, no caso de Cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de Associações. Na hipótese de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica.

4.1.3 – Cópia da DAP (principal) - *Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF)*, ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante.

4.1.4 – Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda – CNPJ/MF, no prazo de validade;

4.1.5 – Certidão Negativa de Débitos junto à Receita Federal e Dívida Ativa da União.

4.1.6 – Certidão de regularidade fiscal (CRF) perante o Instituto Nacional da Seguridade Social – INSS e o Fundo De Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, com prazo válido.

4.1.7 – Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para





## Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

### Secretaria da Administração

Alimentação Escolar, de acordo com os anexos dessa chamada pública, assinada pela diretoria da entidade articuladora.

4.1.8 - Declaração de capacidade de produção, beneficiamento e transportes.

#### **5 – DOCUMENTOS - PROPOSTA**

5.1 - Serão Consideradas as propostas classificadas, que preencherem as condições fixadas nesta Chamada Pública.

5.1.1 - Cada Grupo Formal deverá, obrigatoriamente ofertar a quantidade e variedade de alimentos de acordo com a sua produção, em conformidade com as normas de classificação vigente, respeitando os preços praticados no atacado, bem como observando as características de cada produto.

5.1.2 - A Comissão para implantação, Execução e acompanhamento classificará as propostas considerando o preço dos produtos, de acordo com a solicitação da Divisão de Alimentação Escolar, do frete para transporte e distribuição ponto a ponto. A Divisão de Alimentação dará preferência para os produtos orgânicos ou agro ecológico, respeitando-se as orientações da resolução nº 38 / FNDE.

5.1.3 - Após a classificação, o critério final de julgamento será definido pela Comissão para Avaliação e Execução, que poderá ainda propor aos participantes que se estabeleçam um acordo para o fornecimento, em benefício da implantação do programa com a distribuição descentralizada dos recursos e atendimento na totalidade da estimativa de aquisição anual.

5.1.4 - Os preços do boletim diário da CEAGESP, Instituto de Economia Agrícola, correspondem ao preço final, já agregado de custo de embalagem, transporte, armazenamento e distribuição. Esse serviço de transporte e logística e distribuição poderão ser feito por empresa especializada na distribuição de alimentos e contratada pelos fornecedores.

5.1.5 - Em atenção à legislação que estabelece o teto máximo de R\$ 9.000,00 (nove mil reais) será considerado o produto na embalagem original no atacado.

#### **5.2. Critério de Preferência**

5.2.1 - Na análise das propostas e na aquisição, deverão ser priorizadas as propostas de grupos do município. Em não se obtendo as quantidades necessárias, estas poderão ser complementadas com propostas de grupos da região, do território rural, do estado e do país, nesta ordem de prioridade.

5.3 - Não serão aceitos pela Comissão quaisquer substituições aos documentos exigidos sob o título de "protocolo".

5.4 - Os documentos apresentados sob forma de cópia reprográfica deverão ser devidamente autenticados por Cartório competente ou publicação em órgão da Imprensa Oficial.

5.5 - Todos os documentos deverão vir em língua portuguesa. No caso de origem estrangeira deverá vir acompanhado de tradução juramentada.

5.6 - Não serão considerados quaisquer documentos e propostas entregues em local, horário e forma diferentes, bem como encaminhados por Fac-Símile e Internet.





## Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

### Secretaria da Administração

5.7 – Os documentos de *HABILITAÇÃO* e *PROPOSTA* deverão ser entregues na Secretaria Municipal da Administração, Divisão de Compras, sito na Via São Bento, S/N, Jardim Mosteiro, Ribeirão Preto/SP – CEP: 14.085-459, de segunda à sexta-feira, das 08h00min às 17h00min

#### 6- RESULTADO

6.1 – Após a entrega dos **Documentos – Habilitação e Proposta**, a Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto, através da Comissão Municipal de Licitações, procederá à análise destes documentos apresentados e, se aprovados, firmará CONTRATO DE COMPRA E VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme Minuta de Contrato no Anexo III.

#### 7 – CONTRATAÇÃO

7.1 - O proponente vencedor deverá assinar o Contrato de Compra e Venda de Gêneros Alimentícios, conforme Minuta de Contrato Anexo, atendendo aos termos do anexo IV da Resolução/CD/FNDE nº 38 de 16 de julho de 2009.

7.2 - O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da ordem de fornecimento.

7.3 - O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o valor máximo de R\$ 9.000,00 (nove mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP/ano).

#### 8 – RESPONSABILIDADES DOS FORNECEDORES

8.1 - Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se em caso de Declaração falsa, às penalidades da Legislação Civil e Penal aplicáveis.

8.2 - O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios, conforme especificações do anexo I e cronograma de entrega definido pela Divisão de Alimentação Escolar.

8.3 - O transporte dos produtos deverá ser efetuado necessariamente em veículos fechados.

8.4 – As entregas deverão ser ponto a ponto nas 100 unidades já existentes ou que possam vir a ser criadas na Rede Municipal de Ensino.

8.5 – Inicialmente para os gêneros hortifrutigranjeiros das Associações e Cooperativas que não tiverem a capacidade de atender a distribuição ponto a ponto deveremos centralizar em escolas próximos à produção.

8.6 - A Secretaria Municipal da Educação, Divisão de Alimentação escolar, adotará para efeito de pagamento, o preço mais comum do Boletim Informativo da CEAGESP de acordo com a classificação do produto entregue com preços congelados a partir da data da assinatura do contrato. Nos casos em que o boletim não contemplar, a Secretaria poderá adotar os preços praticados no atacado e divulgados pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA), preço médio praticado no mercado atacadista de Ribeirão Preto – São Paulo, ou ainda praticar o preço mínimo, quando orientado pelo governo federal, por meio de órgãos oficiais. Para os itens 31 e 44 será adotado o menor preço.

8.7 - Fica reservado a Divisão de Alimentação Escolar o direito de aceitar ou não, alteração no fornecimento quanto à classificação dos produtos, exceto por conta de problemas climáticos





## Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

### Secretaria da Administração

que poderão afetar a produção. Em caso de reclassificação os preços oscilarão de acordo com as cotações da CEAGESP e respeitará os preços mínimos sugeridos pelos oficiais do governo.

8.8 - Caso a produção atinja uma classificação superior à contratada, desde que constatada por técnicos, a Divisão de Alimentação Escolar deverá ser comunicada com antecedência, para adequação dos pedidos, e os preços oscilarão de acordo com as cotações da CEAGESP ou por outras cotações oficiais.

8.9 - O período de fornecimento dessa chamada pública será de 12 meses, com intervalo no recesso escolar do mês de julho.

#### 9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 – A PMRP reterá os documentos apresentados, os quais integrarão o respectivo processo administrativo.

9.2 – Fica reservado, também, à PMRP a faculdade de cancelar ou revogar, de acordo com o seu interesse, ou anular a presente Chamada Pública, sem que caiba aos participantes direito a qualquer indenização.

9.3 – Todos os custos oriundos com a prestação dos serviços, objeto do presente Edital de Chamada Pública, correrão por conta exclusiva dos fornecedores que vierem a assinar o Contrato, inclusive, os tributos, taxas, encargos sociais, trabalhistas, frete, seguros, etc.

9.4 – Será publicada no Diário Oficial do Município a relação dos aprovados para conhecimento da população.

#### 10 – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

10.1 – Informações complementares poderão ser obtidas junto ao Departamento de Materiais e Licitações da Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto, telefone: (16) 3977-8859, horário de funcionamento das 08h00min às 17h00min, Secretaria Municipal da Administração, Praça Alto do São Bento S/N, Jardim Mosteiro, CEP.14085-459, Ribeirão Preto/SP, ou pelo e-mail: [compras@administracao.pmrp.com.br](mailto:compras@administracao.pmrp.com.br).

Ribeirão Preto, 8 de setembro de 2.011.

**Marco Antonio dos Santos**  
Secretário Municipal da Administração

**Guilherme H. Gabriel da Silva**  
Diretor do Depto de Materiais e Licitações



**Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto**

Estado de São Paulo

**Secretaria da Administração****ANEXO I  
RELAÇÃO DOS PRODUTOS*****Planilha Hortifrutigranjeiros anual***

<b>Item</b>	<b>Descrição dos Gêneros</b>	<b>Unid.</b>	<b>Qtd. Total</b>
1	Abacate	kg	9.500
2	Abacaxi	kg	82.000
3	Abóbora Seca	kg	4.400
4	Abóbriinha	kg	13.500
5	Acelga	kg	9.000
6	Agrião	kg	4.000
7	Alface	kg	7.000
8	Alho	kg	7.000
9	Almeirão	kg	5.600
10	Banana Maçã	kg	18.000
11	Banana Nanica	kg	135.000
12	Banana Prata	kg	88.000
13	Batata	kg	48.000
14	Batata Doce	kg	5.200
15	Berinjela	kg	7.500
16	Beterraba	kg	12.000
17	Brócolis	kg	7.500
18	Caqui	Kg	20.000
19	Cará	kg	8.000
20	Cebola	kg	21.500
21	Cenoura	kg	23.000
22	Chuchu	kg	14.000
23	Couve	kg	9.000
24	Couve-flor	kg	6.000
25	Escarola	kg	13.000
26	Espinafre	kg	8.000
27	Goiaba	kg	65.000
28	Inhame	kg	8.000
29	Laranja (gomos)	kg	210.000
30	Laranja Lima	kg	18.000
31	Leite integral	Kg	30.000
32	Limão	kg	35.000
33	Maçã	kg	140.000
34	Mamão formosa	kg	100.000
35	Mandioca (aipim)	kg	6.500



**Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto**

Estado de São Paulo

**Secretaria da Administração**

<i>Item</i>	<i>Descrição dos Gêneros</i>	<i>Unid.</i>	<i>Qtd. Total</i>
36	Mandioquinha	kg	3.000
37	Manga	kg	32.000
38	Maracujá	kg	57.500
39	Melancia	kg	220.000
40	Melão	kg	48.000
41	Ovos	dz	40.000
42	Pepino	kg	9.500
43	Pera	kg	50.000
44	Pessegueo em calda (emb. 4,1 kg)	Unid.	13.000
45	Pimentão	kg	4.000
46	Quiabo	kg	6.000
47	Rabanete	kg	4.500
48	Repolho	kg	19.000
49	Rúcula	kg	4.600
50	Salsa	kg	6.200
51	Tangerina Murcot	kg	45.000
52	Tangerina Poncan	kg	45.000
53	Tomate	kg	58.000
54	Vagem	kg	9.500





## Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

### Secretaria da Administração

#### ANEXO II

#### Descrição dos Produtos

**Abacate Fortuna A:** Fruto destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a manipulação, mantendo as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentar lesões mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes.

**Abacaxi Perola A:** Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes.

**Abóbora Seca:** É o fruto, poupa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A moranga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.

**Abobrinha brasileira Extra AA :** peso médio 470g. Fruto sadio, suficientemente desenvolvidos, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.

**Acelga Extra :** Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente.

**Agrião extra:** Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. Oriundas de plantas sadias, estarem frescas, isentas de doenças, insetos e lesões por eles provocadas. Não apresentar sujidade e terra aderente, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Suas características microbiológicas devem estar de acordo com a legislação vigente.



## Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

### Secretaria da Administração

**Alface Crespa EXTRA:** Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. Não apresentar parasitas e larvas.

**Alho Tipo 6 :** peso médio 40g. estrangeiro ou Nacional, Classificação Graúdo sem defeito suficientemente desenvolvidos, com aspecto e sabor característicos, uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, insetos ou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes . Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer legislação cabível.

**Almeirão pão de açúcar Extra :** Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. Oriundas de plantas sadias, estarem frescas, isentas de doenças , insetos e lesões por eles provocadas. Não apresentar sujidades e terra aderente, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Suas características microbiológicas devem estar de acordo com a legislação vigente.

**Banana Maçã peso médio 95g** Originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característicos das variedades, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e armazenamento , permanecendo adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas , não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não empedrada, tamanho médio e uniforme.

**Banana Nanica Climatizada peso médio 160g.,** oriunda de plantas sadias , destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte ,conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência , não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.

**Banana Prata-SP peso médio 140g** oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte , conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos afetando sua aparência , não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.



**Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto**  
Estado de São Paulo  
**Secretaria da Administração**

**Batata Beneficiada Lisa Especial: Tamanho uniforme.** *Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente.*

**Batata Doce Amarela Extra AA:** *Tubérculo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente.*

**Berinjela Extra AA:** *Quando constituída por legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. CARACTERÍSTICAS GERAIS – Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física que afete a sua aparência; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS : os legumes deverão obedecer a legislação vigente.*

**Beterraba Extra AA- Tamanho uniforme:** *Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem de colheita recente; serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa; quanto as características Microbiológicas, os tubérculos deverão obedecer a legislação vigente. Não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas.*

**Brócolis Extra:** *É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Esta classe será constituída por brócolis de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, devesse obedecer a legislação vigente*





## Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

### Secretaria da Administração

**Caqui tipo Fuyu A: peso médio 140g Bandejada e selecionado** Produto procedente da frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, que afetem sua aparência e qualidade, não conter substância terrosa, sujidades

**Cara Extra A:** Tubérculo limpo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente

**Cebola Minas Gerais graúda:** sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente (Anvisa). Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas.

**Cenoura Extra AA:** Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Quanto as características Microbiológicas os tubérculos devem obedecer aos padrões da ANVISA. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas.

**Chuchu Extra AA - Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos.** Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades; não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:** Os legumes deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

**Couve Extra:** Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Totalmente livres de sujidades e parasitas.



## Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

### Secretaria da Administração

**Couve-Flor Extra:** Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Totalmente livres de sujidades e parasitas.

**Escarola Extra:** Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal no tamanho, aroma, cor e sabor; estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem livres de folhas sujas e com terra aderente, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas: padrões ANVISA. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.

**Espinafre Extra:** Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar cor, aroma, sabor e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal no tamanho, aroma e cor, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como seus danos, estarem livres de folhas sujas, terra aderente ou parasitas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características microbiológicas, conforme padrões estabelecidos pela ANVISA.

**Goiaba Vermelha cx 15 frutos,** produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor. Com grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, resíduos de produtos químicos e corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, Tamanho médio e uniforme. Características sanitárias padrões CONFORME PADRÕES ANVISA.

**Inhame Extra A:** Tubérculo limpo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente.

**Laranja Pêra A :** peso médio 200g procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes, Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA.





**Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto**  
Estado de São Paulo  
**Secretaria da Administração**

**Laranja Lima A:** peso médio 200g procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes, Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA

**Limão Taiti A:** Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes a casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA

**Maçã Nacional Fuji/Gala Classificação 163-175,** bandejada, produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física , mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme,. Padrões ANVISA

**Mamão Formosa A:** Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica , por insetos e doenças que afetem suas características , não conter substância terrosa, sujidades , produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões ANVISA

**Mandioca Graúda:** Raiz limpa de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade , com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais sadios, com colheita recente; livres de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Obedecer os padrões ANVISA.

**Mandioquinha Extra AA:** Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Obedecer aos padrões sanitários da ANVISA. Não apresentar sujidades, parasitos e larvas



**Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto**  
Estado de São Paulo  
**Secretaria da Administração**

**Manga Palmer cx 12 frutos** : *Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA*

**Maracujá Azedo A** : *Produto procedente de uma planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor, próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica ou provocadas por insetos e doenças, não conter substância terrosa, sujidades, resíduos de fertilizantes e corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA*

**Melancia grauda: peso médio 8 kg Redonda/comprida, Fruto sadio,** *destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA*

**Melão Amarelo 10/11: peso médio 1200g** *Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer aos padrões ANVISA*

**Ovos: Brancos, de galinha, Grande.** *Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais sadios. Isentos de sujidades, trincos e quebras na casca. De produção recente e embalados em cartelas de 12 e 30 unidades, protegidos por filme de PVC , devidamente destacando o nome do produtor, carimbo do SIF ou SISP, data da embalagem e validade, tipo grande, assim como as condições de armazenamento. Podendo ser acondicionados em caixas de papelão com tampa.*

**Pepino Caipira Extra AA** : *Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Próprios para o consumo, procedentes de plantas genuínos e sadias, apresentarem grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho , aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de enfermidades e lesão de origem mecânica ou produzidas por insetos ou doenças. Isentos de terra , produtos químicos e corpos estranhos aderentes na casca. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: De acordo com a legislação vigente. Estarem isentos de sujidades , parasitas e larvas.*





## Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

### Secretaria da Administração

**Pêssego em caldas**, Doce de fruta em calda; sabor de pêssego; composto e obtido de frutas inteiras; sem caroço; cozido com água e açúcar; cortados em cubos; preparado com frutas sãs e limpas; isento de sujidades, parasitos e larvas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; sem adição de aromatizante e coloração artificial; sendo considerado como peso líquido 2500 gramas; acondicionado em lata fechada, embalado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento. Administrativos determinados pela ANVISA. Apresentar FICHA TÉCNICA autenticada. O produto deverá ter validade mínima de 24 meses e não poderá ter data de fabricação anterior a 3 (dois) meses da data da entrega.

**Pêra Estrangeira WILLIAM-S cx 20 kg: peso médio 200g**, bandejada, produto procedente de planta sadia, destinada ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme, categoria 2. Padrões ANVISA.

**Pimentão Verde extra AA**: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA

**Quiabo Liso Extra AA** : Produto de elevada qualidade, Devem apresentar grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto a coloração , tamanho, aroma e sabor que são típicos da variedade. Legumes próprios para o consumo devendo ser originários de plantas genuínas e sadias e serem de colheita recente. Estarem livres de lesão de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças. Estarem livres de sujidades, produtos químicos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes na casca. Qualidade sanitária CONFORME LEGISLAÇÃO ANVISA.

**Rabanete Extra**: Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma , cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS : conforme legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

**Repolho Liso Extra**: Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma , cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS : conforme legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.



**Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto**  
Estado de São Paulo  
**Secretaria da Administração**

**Rúcula:** Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:** conforme legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

**Salsa:** Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas sadias, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprias da variedade; estarem livres de insetos e doenças, assim como de seus danos. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Características microbiológicas: conforme legislação vigente.

**Tangerina MURCOT A: peso médio 250g** procedente da frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo "in natura", devendo estar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios das variedades, com estágio de maturação tal que suporte a manipulação, o transporte mantendo as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocada por insetos e doenças que afetem sua qualidade, isentas de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.

**Tangerina PONCKAM A: peso médio 250g tamanho uniforme** procedente da frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo "in natura", devendo estar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios das variedades, com estágio de maturação tal que suporte a manipulação, o transporte mantendo as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocada por insetos e doenças que afetem sua qualidade, isentas de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes.

**Tomate Maduro Extra AA:** Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "In Natura" ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente.

**Vagem Macarrão Curta Extra AA:** Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente, abrigadas dos raios solares e apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor (maturação). Estarem livres de terra aderente, assim como sujidades, parasitas e larvas. Ausência de umidade externa anormal, odores e sabores estranhos, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes à casca.