



Universidade Federal de Pelotas

EDITAL Nº. 01/2026

PROCESSO Nº 23110.026260/2026-19

Processo nº 23110.026260/2026-19

EDITAL PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO DE AGRICULTORES FAMILIARES E SUAS ORGANIZAÇÕES APTAS A FORNECEREM INSUMOS ALIMENTARES PARA AS EMPRESAS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONTRATADAS PELA UFPEL PARA O ATENDIMENTO AOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

A Universidade Federal de Pelotas - UFPEL, no uso de suas prerrogativas legais, seguindo os princípios do Programa de Aquisição de Alimentos Compras Institucionais (PAA-CI), conforme a Lei 14.628/2023, o Decreto 20.880/2021, o Decreto 11.802/2023 e Resolução GGPA n° 21, de 29 de julho de 2025, e no caso de omissões, prevalecerá a Lei n°14.133/2021, e visando o fomento à Agricultura Familiar regional, torna público o presente Edital para credenciamento de agricultores familiares, suas organizações e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições do art. 3 da Lei n° 11.326/2006, para o fornecimento de insumos alimentares para as empresas de alimentação coletiva contratadas pela UFPEL para o atendimento aos restaurantes universitários, pelo período 12 meses, renováveis a critério da administração.

1. DA ABERTURA, DIA, HORA E LOCAL

1.1. Prazo para envio dos documentos de habilitação, produtos disponíveis e sazonalidade (Anexos I, II, III, IV, V, VI, VII e/ou VIII, conforme a modalidade de inscrição):

Período de inscrição: 03/09/2026 a 02/10/2026, exclusivamente por meio digital, através do e-mail editaissare@gmail.com. Certifique-se do recebimento de e-mail de confirmação.

Publicação do resultado: 09/10/2026

Prazo para recursos: 09/10/2026 a 14/10/2026

Publicação do resultado final: 16/10/2026

1.2. Os documentos de habilitação e oferta de produtos com sazonalidade devem ser apresentados em um (1) único e-mail com a identificação abaixo:

EDITAL PÚBLICO de CREDENCIAMENTO N.º
[NOME DO FORNECEDOR] [CNPJ OU CPF N.º]
DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO E PRODUTOS OFERTADOS

2. DO OBJETO

2.1. O objeto do presente Edital é o cadastramento de Agricultores(as) Familiares e suas organizações e do Empreendedor Familiar Rural, para o banco de fornecedores aptos a comercializar com as empresas responsáveis pelo serviço de alimentação dos Restaurantes Universitários (RU's) da UFPEL.

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão realizar seu cadastro como Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais.

3.1. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

- II - o extrato do Cadastro do Agricultor Familiar (CAF) Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso (exemplos: Comprovante de conformidade orgânica, alvará de agroindústria vegetal, alvará de inspeção de produtos de origem animal, etc...);
- IV - a declaração de que os gêneros alimentícios relacionados na oferta e sazonalidade são oriundos de produção própria (Anexo IV).
- V - documento que comprove a realização de curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, ministrado com base na legislação da ANVISA, pelo fornecedor individual responsável pelo processo de produção, manipulação ou comercialização dos alimentos. O curso está disponível no link: <https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287>

3.2. HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF) de todos os membros do grupo;
- II - II - o extrato da CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - III - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso (exemplo: Comprovante de conformidade orgânica, alvará de agroindústria vegetal, alvará de inspeção de produtos de origem animal, etc...);
- IV - IV - a declaração de todos os membros do grupo de que os gêneros alimentícios relacionados na oferta e sazonalidade pelos agricultores familiares inscritos são oriundos de produção própria (Anexo IV);
- V - V - documento que comprove a realização de curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, ministrado com base na legislação da ANVISA, por pelo menos um dos integrantes do grupo informal. O curso está disponível no link: <https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287>

3.3. HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (Anexo V);
- VI - a declaração, do seu representante legal, de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (Anexo VI);
- VII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso (exemplos: Comprovante de conformidade orgânica, alvará de agroindústria vegetal, alvará de inspeção de produtos de origem animal, etc...);
- VIII - documento que comprove a realização de curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, ministrado com base na legislação da ANVISA, por pelo menos um integrante do quadro de associados, cooperados ou colaboradores da organização, responsável pelo processo de produção, manipulação ou comercialização dos alimentos. O curso está disponível no link:

3.4. Todos os fornecedores deverão ter endereço eletrônico (e-mail) e contato telefônico, através dos quais dar-se-á a comunicação com a empresa.

4. DO TRATAMENTO DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS

4.1. Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais deverão apresentar a oferta de produtos e sazonalidades conforme Anexos I, II e III, respectivamente.

4.2. Devem ser especificados os produtos que o agricultor produz em sua propriedade, a quantidade disponível e o período do ano (sazonalidade). Devem constar, além dos dados de produção, o nome, o CPF e nº da CAF Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ e CAF jurídica da organização produtiva, quando se tratar de Grupo Formal.

4.3. Conforme item 4.2.1 do anexo III do Pregão Eletrônico N° 98/2022, do Pregão Eletrônico N° 90040/2024 e do Pregão Eletrônico N° 94/2026, os preços deverão ser atualizados mensalmente. No entanto, na oferta de disponibilidade anual conforme sazonalidade (Anexos I, II e III) deverá ser informado o preço pretendido pela Agricultura Familiar para o primeiro mês de vigência.

4.4. Os fornecedores deverão apresentar capacidade instalada mínima equivalente a um dia de funcionamento do Restaurante Universitário, conforme exemplo:

Restaurante Universitário- Unidade Centro				
CRONOGRAMA DE ENTREGA DE HORTI SEMANA 08 a 13.06				
Entrega		Produto	Unid	Total
Data	Dia			
08/jun.	Segunda	Alface	Kg	35
		Batata inglesa	Kg	50
		Bergamota	Kg	140
		Cebola	Kg	20
		Cenoura	Kg	40
		Chuchu	Kg	120
		Maçã	Kg	100
		Repolho verde	Kg	50
		Tempero verde	Kg	1
		Tomate	Kg	15

		Pepino	Kg	60
09/jun.	Terça	Alface	Kg	35
		Abobrinha	Kg	4
		Banana	Kg	220
		Cebola	Kg	20
		Chuchu	Kg	260
		Pimentão verde	Kg	12
		Repolho roxo	Kg	10
		Rabanete	Kg	30
		Tempero verde	Kg	1
		Tomate	Kg	20
10/jun.	Quarta	Alface	Kg	35
		Abobrinha	Kg	60
		Batata inglesa	Kg	4
		Cebola	Kg	20
		Cenoura	Kg	3
		Laranja	Kg	80
		Ovo branco	caixa	1/2
		Tomate	Kg	15
		Alface	Kg	35
		Beterraba	Kg	200

11/jun.	Quinta	Banana	Kg	140
		Cenoura	Kg	60
		Laranja	Kg	200
		Repolho roxo	Kg	10
		Repolho verde	Kg	135
		Tempero verde	Kg	1
		Tomate	Kg	20
12/jun.	Sexta	Alface	Kg	40
		Laranja	Kg	240
		Chuchu	Kg	100
		Cebola	Kg	20
		Cenoura	Kg	40
		Pepino	Kg	60
13.jun.	Sábado	Alface	Kg	40
		Abobrinha itália	Kg	20
		Bergamota	Kg	180
		Berinjela	Kg	8
		Brócolis	unidade	20
		Cebola	Kg	40
		Cenoura	Kg	140
		Rabanete	Kg	20

		Repolho verde	Kg	30
		Tempero verde	Kg	1 e ½
		Tomate	Kg	15

Restaurante Universitário - Campus Capão do Leão				
CRONOGRAMA DE ENTREGA DE HORTI SEMANA 08 a 12/06				
Entrega		Produto	Unidade	Total
Data	Dia			
08/jun.	Segunda	Alface	Kg	30
		Abobrinha itália	Kg	20
		Batata inglesa	Kg	20
		Bergamota	Kg	160
		Cebola	Kg	20
		Cenoura	Kg	20
		Chuchu	Kg	80
		Pimentão Verde	Kg	10
		Pepino	Kg	40
		Repolho Verde	Kg	65
		Repolho roxo	Kg	14
		Tempero Verde	Kg	1
		Tomate	Kg	40

09/jun.	Terça	Alface	Kg	25
		Banana	Kg	140
		Batata inglesa	Kg	5
		Cenoura	Kg	5
		Chuchu	Kg	180
		Rabanete	Kg	15
		Repolho verde	Kg	35
		Tempero verde	Kg	1
10/jun.	Quarta	Alface	Kg	25
		Abobrinha itália	Kg	40
		Bergamota	Kg	160
		Ovo branco	caixa	1/2
		Repolho roxo	Kg	15
		Repolho verde	Kg	20
11/jun.	Quinta	Alface	Kg	25
		Banana	Kg	140
		Beterraba	Kg	100
		Cenoura	Kg	40
		Repolho verde	Kg	70
		Tempero Verde	Kg	1
12/jun.	Sexta	Sem pedido		

Restaurante Universitário- Campus Anglo

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE HORTI SEMANA 08 a 12/06

Entrega		Produto	Unidade	Total
Data	Dia			
08/jun.	Segunda	Abobrinha	Kg	9
		Alface	Kg	20
		Batata inglesa	Kg	25
		Cebola	Kg	20
		Cenoura	Kg	40
		Maçã	Kg	120
		Pepino	Kg	60
		Repolho Verde	Kg	50
		Repolho roxo	Kg	10
		Tomate	Kg	20
09/jun.	Terça	Alface	Kg	25
		Banana	Kg	140
		Chuchu	Kg	100
		Rabanete	Kg	20
		Repolho verde	Kg	20
		Tempero Verde	Kg	1/2
		Tomate	Kg	20
		Vagem	Kg	20

10/jun.	Quarta	Abobrinha	Kg	60
		Alface	Kg	20
		Bergamota	Kg	120
		Ovo branco	caixa	1/2
		Repolho roxo	Kg	10
		Tempero verde	Kg	1
		Tomate	Kg	20
11/jun.	Quinta	Alface	Kg	25
		Beterraba	Kg	140
		Cenoura	Kg	100
		Pepino	Kg	40
		Banana	Kg	70
		Repolho verde	Kg	1
12/jun.	Sexta	Alface	Kg	20
		Cebola	Kg	20
		Laranja	Kg	120
		Pimentão Verde	Kg	10
		Tempero Verde	Kg	1/2

4.4.1. A comprovação da capacidade acima referida deverá ser feita conforme ANEXO VII ou VIII, de acordo com a categoria do fornecedor.

5. DOS PREÇOS

5.1. De acordo com o estabelecido nos contratos de concessão dos Restaurantes Universitários da UFPel, os preços deverão ser negociados entre a empresa fornecedora de refeições e os Agricultores Familiares e/ou Cooperativas de Agricultores Familiares credenciados neste Edital, observando o disposto no item 4 do Anexo III do Pregão Eletrônico N° 98/2022, do Pregão Eletrônico N°90040/2024 e do Pregão Eletrônico N° 94/2026.

6. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

- 6.1. Estarão aptos os Agricultores (as) Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais que cumprirem todos os requisitos previstos nos itens 3 e 4 deste Edital.
- 6.2. Na ausência ou desconformidade de qualquer documento de habilitação ou preenchimento inadequado na oferta de produtos e sazonalidade, constatados na análise, poderá ser concedido prazo de até 3 dias úteis para sua regularização, conforme análise da Comissão de Habilitação e Avaliação do PAA-CI/UFPeL.

7. COMISSÃO DE HABILITAÇÃO E AVALIAÇÃO DO PAA-CI/UFPEL

- 7.1. A avaliação do credenciamento será realizada por uma comissão nomeada pela UFPeL.
- 7.2. A Comissão de Habilitação e Avaliação do PAA-CI/UFPeL será composta por representações da UFPeL, de entidades de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) e entidades de Classe.
- 7.3. Após a conclusão dos trabalhos da Comissão de Habilitação e Avaliação do PAA-CI/UFPeL, conforme o cronograma do item 1.1, o resultado será publicado no endereço eletrônico <https://wp.ufpel.edu.br/prae/restaurante-universitario/editais-ru/>
- 7.4. Os recursos deverão ser realizados por ofício, via e-mail, para a PRAE-UFPEL dentro do prazo estabelecido no item 1.1.
- 7.5. O resultado da análise dos recursos será divulgado na página da PRAE-UFPEL, no endereço eletrônico <https://wp.ufpel.edu.br/prae/restaurante-universitario/editais-ru/>, conforme o item 1.1.
- 7.6. A proposição inicial é de um acordo em que todos possam fornecer os insumos aos restaurantes, caso não haja acordo entre os habilitados, será utilizado para a seleção e priorização das propostas os critérios estabelecidos no Art. 18 da Resolução GGPA n°21, de 29 de julho de 2025.

8. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

- 8.1. Os produtos deverão ser entregues nos restaurantes do Campus Capão do Leão, Campus Anglo e Unidade Centro. No entanto, a periodicidade e outras formas logísticas ficam a critério de acordos entre a empresa fornecedora das refeições e os fornecedores da agricultura familiar, podendo ser auxiliado pela comissão quando houver necessidade.

9. PAGAMENTOS

- 9.1. A forma de pagamento e a periodicidade serão acordadas entre a empresa fornecedora da alimentação dos RUs da UFPeL e os fornecedores da Agricultura Familiar.
- 9.2. A UFPeL e as Entidades que compõem a Comissão de Habilitação e Avaliação do PAA-CI/UFPeL não possuem qualquer compromisso com possível inadimplência por parte da empresa adquirente. No entanto, as instituições se colocam como mediadoras em possíveis conflitos dessa natureza e, em última instância, as partes que se sentirem lesadas devem procurar os órgãos de proteção do crédito ou judicializar o processo.

10. CONTROLE DE QUALIDADE

- 10.1. A avaliação dos produtos a serem comercializados se dará a partir dos seguintes critérios:
- a) Se atendem às especificações do item 2.3 do Anexo II do Pregão Eletrônico N° 98/2022, Quadro 2 do Anexo II do Pregão Eletrônico N° 90040/2024 e Quadro 2 do Anexo II do do Pregão Eletrônico N° 94/2026.
 - b) Se possuem certificação sanitária, quando houver essa exigência.
 - c) Se os produtos atendem às especificações estabelecidas no documento “Padronização de Produtos para o RU-UFPeL”, apresentado no Anexo IX deste edital, quanto à descrição geral, padrão de seleção e padrão de classificação. Podendo serem atualizados através de legislações hierárquicas ou Notas Técnicas da Equipe de Fiscalização da UFPeL com aval da Comissão de Habilitação e Avaliação do PAA-CI/UFPeL;
 - d) Se são observadas as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos durante o

transporte e a entrega dos produtos nas unidades dos Restaurantes Universitários da UFPel, garantindo a manutenção das condições higiênico-sanitárias, especialmente durante o descarregamento, de forma que os alimentos e suas embalagens não sejam colocados em contato direto com o solo.

11. DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

11.1. Comete infração o Fornecedor que:

- 11.1.1. Entregar insumos que não atendam às especificações desta chamada pública;
- 11.1.2. Atrasar a entrega dos insumos em 15 minutos ou mais;
- 11.1.3. Deixar de entregar os insumos previamente acordados a partir do cronograma de entregas da semana, sem comunicação prévia à empresa de alimentação coletiva contratada, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, exceto nos casos cuja falta de entrega se dê por fatos imprevisíveis.

11.2. O Fornecedor da Agricultura Familiar que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito às seguintes sanções:

- 11.2.1. Advertência verbal;
- 11.2.2. Advertência por escrito;
- 11.2.3. Suspensão da entrega de insumos por 30 dias, e reincidência por 3 meses.

11.3. Antes da aplicação de qualquer sanção, será oportunizado ao fornecedor apresentar esclarecimentos e/ou justificativas acerca dos fatos que deram origem à suposta infração, os quais serão analisados pela Comissão de Habilitação e Avaliação do PAA-CI/UFPel, para subsidiar a decisão quanto à aplicação da penalidade.

11.4. A aplicação da sanção dependerá da análise das circunstâncias do caso concreto, da gravidade da infração, da existência de justificativa plausível e da eventual reincidência do fornecedor.

11.5. As penalidades previstas nos subitens 11.2.1 a 11.2.3 serão aplicadas de forma escalonada. Será considerada reincidência a prática de nova infração da mesma natureza no prazo de 90 (noventa) dias contados da aplicação da penalidade anterior. Decorrido esse prazo sem nova infração, o escalonamento será reiniciado a partir da advertência verbal.

11.6. No caso das empresas de alimentação coletiva contratadas pela UFPel para o atendimento aos restaurantes universitários, as infrações e penalidades estão discriminadas no Pregão Eletrônico N° 98/2022, Pregão Eletrônico N° 90040/2024 e do Pregão Eletrônico N° 94/2026.

11.7. Em caso de impasse entre a empresa de alimentação coletiva contratada e fornecedores da Agricultura Familiar, na interpretação de infração cometida, deverá ser comunicado à fiscalização da UFPEL de forma imediata e não poderá ser alterado em nenhum aspecto o objeto sob questionamento. Caso a equipe de fiscalização não possua todos elementos para emitir um parecer, poderá levar a situação para análise da Comissão de Habilitação e Avaliação.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural, a exemplo do que ocorre para o PAA-Compra Institucional, deverá respeitar o valor máximo de R\$30.000,00 (trinta mil reais), por CAF/Ano/Órgão Comprador (OC), e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$30.000,00 (trinta mil reais), por CAF/Ano/OC.

II - Para a comercialização com grupos formais, o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na CAF jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na CAF

jurídica x R\$ 30.000,00 até o limite de R\$ 6.000.000,00 por pessoa jurídica conforme Decreto 11.476 de 06 de abril de 2023.

13. DOS ANEXOS

- 13.1. Integram este Edital, independentemente de transcrição, os seguintes anexos:
- 13.1.1. Anexo I - Modelo proposto para os fornecedores individuais.
 - 13.1.2. Anexo II - Modelo proposto para os grupos informais.
 - 13.1.3. Anexo III - Modelo proposto para os grupos formais.
 - 13.1.4. Anexo IV - Modelo de declaração do agricultor familiar - produção própria para grupos informais ou fornecedores individuais .
 - 13.1.5. Anexo V - Declaração de que os gêneros alimentícios são produzidos pelos associados/cooperado
 - 13.1.6. Anexo VI- Declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de vendas dos Cooperados e/ou Associados.
 - 13.1.7. Anexo VII - Declaração de capacidade mínima instalada de produção de insumos aos Restaurantes Universitários da UFPel - Grupo Formal.
 - 13.1.8. Anexo VIII - Declaração de capacidade mínima instalada de produção de insumos aos Restaurantes Universitários da UFPel - Fornecedor individual e Grupo Informal
 - 13.1.9. Anexo IX - Padronização de Produtos para o RU-UFPel

(assinatura eletrônica)

Matheus Cruz

Pró-Reitor de Assuntos Estudantis



Documento assinado eletronicamente por **MATHEUS CRUZ, Pró-Reitor, Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis**, em 01/09/2026, às 11:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4125238** e o código CRC **335F6A23**.

ANEXOS AO EDITAL

ANEXO I

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL

1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF			5. CEP
6. Nº da CAF Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Sazonalidade
			Unitário	Total	
Alface	Kg	500 Kg	3,80	R\$ 1.900,00	Mar - Dez

ANEXO II

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL		
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES		
GRUPO INFORMAL		
1. Nome do Grupo e Coordenador do Grupo		2. CPF
3. Endereço	4. Município/UF	5. CEP
6. E-mail (quando houver)	7. Fone	

8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone		
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES						
1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2. CPF	3. CAF	4. Município	Comunidade/Colônia		
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS						
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Referência (Kg)		Sazonalidade
				Preço unitário	Total	Total agricultor
	Alface	Kg	500	3,80	R\$1.900,00	Mar - Dez
					Total do projeto	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal			Fone/E-mail		CPF
Local e data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal			Assinatura		

ANEXO III

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CNPJ		
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone			7. CEP
8. Nº CAF Jurídica:					
12. Nº de Associados:		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006:		14. Nº de Associados sem CAF Física:	
15. Nome do representante legal:		16. CPF:		17. DDD/Fone/E-mail	
18. Endereço			19. Município/UF		
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Referência		5. Sazonalidade
			4.1 Unitário	4.2 Total	
Alface	Kg	500 Kg	3,80	R\$1.900,00	Mar - Dez
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e data		Assinatura do Representante do Grupo Formal:		Fone/E-mail:	

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS
INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS

Declaração de produção própria

Eu, _____, CPF nº _____ e CAF física nº _____, declaro, para fins de participação no Edital PRAE/UFPEI / , que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria, conforme prerrogativas utilizadas pelo PAA-Compra Institucional (PAA-CI).

Local, __/__/____

Assinatura

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE QUE OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SÃO PRODUZIDOS PELOS
ASSOCIADOS/COOPERADO

O (a) (nome do Grupo Formal) _____ CNPJ nº _____, CAF jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) , portador (a) da Cédula de Identidade RG nº , CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA, para fins de participação neste Edital, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de atendimento são produzidos pelos associados/cooperados da organização produtiva.

Local, __/__/____

Assinatura

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE
VENDAS DOS COOPERADOS E/OU ASSOCIADOS

O (a) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, CAF jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) , portador (a) da Cédula de Identidade RG nº , CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por CAF/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, conforme prerrogativas utilizadas pelo PAA-Compra Institucional (PAA-CI).

Local, __/__/__

Assinatura

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE MÍNIMA INSTALADA PARA PRODUÇÃO E FORNECIMENTO DE INSUMOS AOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UFPEL - GRUPO FORMAL

O (a) (nome do Grupo Formal)_____, CNPJ nº_____, CAF jurídica nº_____, com sede _____ neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº_____, CPF nº_____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que possui a estrutura física, equipamentos e pessoal técnico para atender a seguinte quantidade diária de insumos aos Restaurantes Universitários da UFPEl:

Insumo	Quantidade Diária (em Kg)

Local, __/__/__

Assinatura

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE MÍNIMA INSTALADA PARA PRODUÇÃO E FORNECIMENTO DE INSUMOS AOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UFPEL - FORNECEDOR INDIVIDUAL E GRUPO INFORMAL

Eu,_____,CPF nº_____e CAF física nº_____,
DECLARO que possuo a estrutura física, equipamentos e pessoal técnico para atender a seguinte quantidade diária de insumos aos Restaurantes Universitários da UFPEl:

Insumos	Quantidade Diária (em Kg)

Local, __/__/____

Assinatura

ANEXO IX

PADRONIZAÇÃO DE PRODUTOS PARA O RU-UFPEL

PRODUTO	DESCRIÇÃO GERAL	PADRÃO SELEÇÃO	DE PADRÃO CLASSIFICAÇÃO
Alface Crespa e Lisa (Convencional e Orgânica)	As folhas devem apresentar aspecto de produto fresco, ou seja, devem ser brilhantes, firmes, sem áreas escuras, livre de folhas murchas ou amareladas.	Folhas turgidas, lavadas com água clorada, verdes característico da espécie, sem podridões, sem infestação de insetos, no máximo 4 folhas basais com manchas em até 5 unidades por caixa ou a cada 5 Kg.	Unidades com variação entre 350 a 400 gramas. Permitido padrões acima de 400 gramas, porém não será aceito abaixo de 350 gramas, exceto por acordo entre o fornecedor e a empresa adquirente.
Abobrinha Itália ou Caserta (Convencional e Orgânica)	Vegetal firme e íntegro, sem rachaduras ou furadas por insetos; devem ser brilhantes.	Vegetal firme e íntegro, sem rachaduras ou furadas por insetos.	Diâmetro entre 55 e 80 mm e comprimento entre 20 a 30 cm
Abóbora Japonesa ou Kabotia (Convencional)	Vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco.	Produto sem sujidades, casca sem mancha do sol maior que 4 cm (defeito leve), casca íntegra (sem furo de insetos) e polpa íntegra de cor verde alaranjada sem podridões. Máximo 03 abóboras por saco com defeitos leves (pequena mancha de sol, pequena deformidade, "verrugos" na casca).	Produtos variando de 1,5 Kg a 3,0 Kg. Frutos maiores que 3,0 Kg podem ser fornecidos, desde que acordado com o adquirente.

Abóbora Japonesa ou Kabotiá (Orgânica)	Vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco.	Produto sem sujidades, casca sem mancha do sol maior que 4 cm (defeito leve), casca íntegra (sem furo de insetos) e polpa íntegra de cor verde alaranjada sem podridões. Máximo 03 abóboras por saco com defeitos leves (pequena mancha de sol, pequena deformidade, “verrugas” na casca).	Produtos variando de 1,2 Kg a 2,5 Kg. Frutos maiores que 2,5 Kg podem ser fornecidos, desde que acordado com o adquirente.
Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos convencional e Orgânica	Vegetal firme e íntegro, de primeira qualidade, embalada em filme multicamadas nylon-poli a vácuo garantindo a integridade do produto até o consumo. Transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária, em caixas plásticas devidamente higienizadas para tal fim. Embalagens contendo 1 Kg ou 6Kg conforme acordado com o adquirente.	Vegetal firme e íntegro; textura e consistência de vegetal fresco, com polpa verde alaranjada. Transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária, em caixas plásticas devidamente higienizadas.	Cubos com 25g de peso médio e 2x4cm (altura x comprimento) em embalagens contendo 1 Kg ou 6Kg ou conforme acordado com o adquirente.

Agrião (Convencional e Orgânico)	Folhosa podendo ser cultivado em sistema de irrigação por inundação ("agrião da água) ou em solo "seco" ("agrião do seco") as folhas devem ser frescas de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escuros; os talos devem estar firmes e "crocantes".	As folhas devem ser frescas de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escuros; os talos devem estar firmes e "crocantes". Pode ter raízes, desde que higienizadas com água clorada.	Tamanhos variando de 180 a 300 gramas. Tamanhos maiores podem ser fornecidos, desde que acordado com o adquirente.
Aipim in natura Convencional e Orgânico	Raízes tenras, sem manchas escuras, livre de sujidades, selecionado e classificado com tamanhos médios de raízes.	Raíz tenra de fácil cozimento, sem manchas pretas na polpa, lavada e sem restos de solos.	Por ser um produto desuniforme por natureza deve-se descartar as raízes muito finas ou muito grossas (fotos em anexo 1)
Aipim higienizado e congelado convencional e orgânico	Vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade, embalada em filme multicamadas. nylonpoli a vácuo garantido a integridade do produto até o consumo.	Raíz tenra de fácil cozimento, sem manchas pretas na polpa, lavada, descascada e congelada.	Peso médio de 40g e medindo 5cm de comprimento e mínimo de 3,0 cm e máximo de 7,0 cm de circunferência embalada em filme multicamadas nylonpoli a vácuo Embalagens contendo 1 Kg ou 10Kg (conforme pedido do adquirente), transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária em caixas plásticas higienizadas.

Banana prata (Convencional)	Frutos com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade, as cascas devem ser uniformes e sem manchas pretas em caixas higienizadas.	Frutos com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, as cascas devem ser uniformes e sem manchas pretas ou podridões. Tolerável em um (01) cacho por caixa até 05 frutos com manchar pretas de 3 mm x 3 cm ou proporcional a esse volume em cachos variados em uma (01) caixa.	Frutos unitários do cacho a partir de 100g, caixas de polietileno com 15 a 18 Kg no máximo para não amassar o fruto.
Banana prata (Orgânica)	Frutos com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade, as cascas devem ser uniformes e sem manchas pretas em caixas higienizadas.	Frutos com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, as cascas devem ser uniformes e sem manchas pretas ou podridões. Tolerável em um (01) cacho por caixa até 05 frutos com manchar pretas de 3 mm x 3 cm ou proporcional a esse volume em cachos variados em uma (01) caixa.	Frutos unitários do cacho a partir de 80g, caixas de polietileno com 15 a 18 Kg no máximo para não amassar o fruto.

Batata doce (convencional e orgânica)	Batatas lavadas, de 1ª qualidade, sendo admitidas polpa branca, amarela ou roxa desde que acordado com o adquirente.	Sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho relativamente uniformes, não sendo aceito a mistura de variedade e podendo ter até 20% de defeitos leves por caixa de 20Kg (glossário de defeitos leves em anexo II).	Batatas variando de 300 a 500 g (peso médio de 400g) em caixas de polietileno.
Batata inglesa Convencional	Batatas lavadas, de primeira qualidade, variedades de casca branca ou casca rosa, livre de doenças, insetos e podridões.	Sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho relativamente uniformes, não sendo aceito a mistura de variedade e podendo ter até 20% de defeitos leves por caixa de 20Kg (glossário de defeitos leves em anexo).	Batata-Inglesa Comercial conforme Portaria nº 69 de 21/02/95 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ou seja, Classe III (diâmetro entre 33 e 45 mm) e no máximo 2% de defeitos por caixa conforme anexo III.

Batata inglesa Orgânica	Batatas lavadas, de primeira qualidade, variedades de casca branca ou casca rosa, livre de doenças, insetos e podridões.	Sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho relativamente uniformes, não sendo aceito a mistura de variedade e podendo ter até 20% de defeitos leves por caixa de 20Kg (glossário de defeitos leves em anexo).	Batatas com diâmetro entre 20 e 40 mm e no máximo 5% de defeitos por caixa conforme anexo III.
Beterraba (Convencional e Orgânica)	Produto íntegro, sem sujidade, sem podridões, de cor características da espécie.	Categoria I conforme anexo IV	Classe 50, conforme anexo IV, tolerando até 10% de outras classes. *Classe 90 está permitido, desde que aceito pela empresa.
Brócolis Convencional	Produto cor verde brilhante, sem podridões ou manchas amarelas e inflorescências deformadas	Produto cor verde brilhante, sem podridões ou manchas amarelas e sem inflorescências deformadas (causadas por excesso de calor ou falta de micronutrientes)	Peso mínimo 450 gramas.
Brócolis Orgânico	Produto cor verde brilhante, sem podridões ou manchas amarelas e inflorescências deformadas	Produto cor verde brilhante, sem podridões ou manchas amarelas e sem inflorescências deformadas (causadas por excesso de calor ou falta de micronutrientes)	Peso mínimo 350 gramas.

Caqui Convencional e Orgânico	Variedades Fuyu e Chocolate	Fruto com formato de acordo com a variedade (máximo 1 % por caixa com deformação leve), sem mistura de variedades, ponto de maturação adequado, sem podridões, sem manchas (máximo 5% por caixa com manchas superficiais com até 25 mm de área ($A=b \times h$) que atinjam no máximo 10% do fruto). Não serão recebidos caixas com frutos verdes, passados de maduro ou que apresentem podridões.	Conforme contrato, as frutas devem ter peso unitário de 80 a 120 gramas
Cebola branca Convencional	Bulbos firmes, com casca seca e "pescoço" seco e cicatrizado.	Bulbos sem brotações, sem áreas amolecidas e mofo, sem deformações (máximo tolerável de 5% por caixa com deformação leve). Não serão aceitos defeitos graves (anexo V).	Cebola Classe 3 Cheia: Bulbos entre 60 a 70 mm de calibre (diâmetro), sendo admitido até 10% de cebolas de calibre imediato, ou seja, da classe 3 medindo entre 50 a 60 mm e cebolas da classe 4 medindo entre 70 a 90 mm
Cebola branca Orgânica	Bulbos firmes, com casca seca e "pescoço" seco e cicatrizado.	Bulbos sem brotações, sem áreas amolecidas e mofo, sem deformações (máximo tolerável de 5% por caixa com deformação leve). Não serão aceitos defeitos graves (anexo V).	Cebola Classe 3 Cheia: Bulbos entre 60 a 70 mm de calibre (diâmetro), sendo admitido até 20% de cebolas de calibre imediato, ou seja, da classe 3 medindo entre 50 a 60 mm e cebolas da classe 4 medindo entre 70 a 90 mm

Cenoura Convencional	Vegetal firme e íntegro, lisas, sem irregularidades ou rugas, cor uniforme, sem manchas verdes; livre de podridão e brotos	Vegetal bem formado, máximo de 10% de “ombro roxo”(conforme anexo VI) (preferencialmente sem “ombro roxo”), de maneira geral estarem entre a Categoria Extra e Categoria I (Anexo V)	Cenouras Classe 14 a 22, sem admitir produtos de outra classe. (Anexo VI)
Cenoura Orgânica	Vegetal firme e íntegro, lisas, sem irregularidades ou rugas, cor uniforme, sem manchas verdes; livre de podridão e brotos	Vegetal bem formado, máximo de 10% de “ombro roxo”(conforme anexo VI) (preferencialmente sem “ombro roxo”), de maneira geral estarem entre a Categoria Extra e Categoria I (Anexo VI)	Classe 14, admitindo-se até 10% de outra classe por caixa. Preferencialmente Classe 14 ou superior (Anexo VI)
Couve-Folha (Convencional e Orgânica)	Admitida Couve-Manteiga e Couve gigante com molhos de 500 a 600 g livre de insetos (em especial pulgão” e manchas de ferrugem.	Folhosa com as folhas turgidas, verde típico da variedade, sem manchas, sem presença de insetos (tomar cuidado com pulgão e lagartas), validade mínima de 1 dia.	Padrão do maço: 10 folhas = couves grandes/gigante e 12 folhas = folhas pequenas ou 500 a 600 g por maço. Aceito acordo entre comprador e fornecedor para mudança de padrão, somente comunicar previamente a Fiscalização

Laranja	Variedade conforme a sazonalidade (mais comuns na região: Laranja do Céu, Laranja Crioula, Laranja Folha Murcha, Laranja Umbigo e Laranja Valência). Livre de manchas que comprometam o predomínio da cor natural do fruto, doenças e insetos.	Fruta com maturação adequada, não adstringente em função da acidez, não necessita ser lavada, porém não serão aceitas frutas com terra como as colhidas as margens de estradas (descartar essa linha), Categoria I conforme anexo VII.	Conforme contrato, as frutas devem ter peso unitário de 80 a 120 gramas
Maçã	Variedades Eva, Fuji e Gala. Frutas com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas.	Padrão de Seleção Categoria 2 a 1, não sendo aceito Categoria 3 e não sendo necessário entregar Categoria Extra de acordo com a Instrução Normativa nº 05 de 09 de Fevereiro de 2006 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. (INM00000005.pdf)	Conforme contrato, as frutas devem ter peso unitário de 80 a 120 gramas.

Milho Verde	Milho-verde de boa qualidade, podendo ser dois tipos: milho-verde, cuja característica do grão é amarelo-clara e sabor adocicado e milho-verde doce, cuja característica do grão é amarelo-alaranjado e sabor doce.	Não serão aceitos milho-verde passado, ou seja, grão duro, deve ser grão-leitoso, com podridões ou ataques de insetos, especialmente a lagarta-do-cartucho (principal praga da espiga)	Em relação a classificação para milho-verde orgânico a massa verde deverá pesar entre 200 a 300 gramas, e milho convencional entre 280 a 350 gramas.
Pepino Salada	Possui 04 grupos, sendo eles: Pepino Conserva, Pepino Holandês, Pepino Caipira ou Comum ou Salada e Pepino Japonês, sendo os mais consumidos em saladas in natura os Pepino Comum/Caipira e Japonês, seguido do Pepino em Conserva.	Não há um padrão oficial de seleção, porém por definição de qualidade para o consumo não são aceitos pepinos com podridões, lesões físicas (cortes), com maturação excessiva, murchos, deformados. Em até 10% é permitido pepino com 1 a 2 manchas cicatrizadas/secas por fruto com tamanho máximo de 4 mm x 4 mm. Seleção válida para produtos orgânicos e convencionais	Não há uma classificação oficial do pepino. Para pepino Caipira/Comum/Salada o comprimento deve variar de 15 a 25 cm com diâmetro mínimo de 5 cm no meio do fruto, enquanto pra pepino japonês vale o mesmo comprimento e diâmetro de 2,5 a 5 cm no centro do fruto. Classificação válida tanto para convencional como orgânico.
Pêssego	Frutas de qualidade e variedades de acordo com a sazonalidade e variedades de mesa ou dupla aptidão (indústria e mesa).	Pêssegos de Categoria I a Extra. Não será permitido pêssego de Categoria II, ver tabelas do Anexo VIII.	Conforme contrato, as frutas devem ter peso unitário de 80 a 120 gramas.

Pimentão Verde	Produto de boa qualidade, isento de podridões e ataques de insetos.	Não há um padrão de seleção oficial. O pimentão deve estar isento de podridões, manchas, ataque de insetos (furos ou injúrias) e sujidades.	Não há um padrão oficial de classificação, contudo o Ceagesp dividiu em 03 tipos de Pimentão Extra para precificar (Extra, Extra A e Extra AA). Adaptando para o RU-UFPEL a classificação para pimentão orgânico deve ter o formato cônico com comprimento mínimo de 10 cm e para pimentão convencional formato cônico e comprimento mínimo de 12 cm.
Repolho Verde	Produto com boa apresentação, sem folhas manchadas (retirar folhas externas e deixar somente as folhas mais claras), tamanhos médios, sem princípio de podridão e sujidades.	Não há um padrão oficial de seleção. O alimento deve estar livre de folhas com manchas ou princípios de podridão que em situação de umidade alta ou água livre faz com que a doença se espalhe rapidamente, perfurações de insetos, podridões e sujidades (Anexo IX). Válido para repolho orgânico e convencional.	Não há um padrão oficial de classificação. Repolho orgânico a partir de 1, 3 Kg até 3 Kg. Repolho convencional a partir de 1,5 Kg até 3,0 Kg.
Rúcula	Molhos com folhas tenras, livres de sujidades, doenças e ataques de insetos, podendo ser dos três grupos: Folha Larga, Cultivada e Selvática.	Não há um padrão oficial de seleção. Molhos com folhas tenras, sem manchas de doenças, em especial mofo-branco, verde intenso, sem folhas amareladas, sujidades e podridões. Molhos podem ser com raízes (ver com adquirente a preferência)	Não há um padrão oficial de classificação. Molhos a partir de 300 g ou conforme acordado entre a empresa e o fornecedor

Tempero Verde	Molhos com folhas tenras, livres de sujidades, doenças e ataques de insetos, podendo ser de folha lisa ou crespa.	Não há um padrão oficial de seleção. Molhos com folhas tenras, sem manchas de doenças, em especial alternaria (folhas esbranquiçadas e secas de fora pra dentro), verde intenso, sem folhas amareladas, sujidades e podridões. Molhos podem ser com raízes (ver com adquirente a preferencia)	Não há um padrão oficial de classificação. Molhos a partir de 300 g ou conforme acordado entre a empresa e o fornecedor
Tomate “caqui”	Produto com boa maturação, sem podridões, manchas e perfurações por insetos.	Categoria I de acordo com anexo X para tomates convencionais e orgânicos.	Classe 50 para tomates orgânicos e Classe 60 para tomates convencionais de acordo com anexo X, sendo admitido até 10% da Classe 50 para tomates convencionais.
Tomate “paulista”	Produto com boa maturação, sem podridões, manchas e perfurações por insetos.	Em relação a seleção pode ser usado o mesmo padrão do tomate “caqui”	Classe Boca 7 ou Especial conforme anexo XI, sendo permitido até 10% da Classe Pequeno em caixas de tomates convencionais e até 20% em tomates orgânicos.
Tomate “cereja”	Produto com boa maturação, sem podridões, manchas e perfurações por insetos.	Não há padrão oficial de seleção. Os alimentos devem estar com boa maturação, sem estar passado, sem podridões, ataques de insetos e manchas.	Não há padrão de classificação, tamanho com variação natural dentro da mesma variedade, não sendo admitida mistura de variedades de tomates cerejas.

Vagem	Produto tenro, sem mistura de variedades, tendo como grupos mais comuns a Vagem Macarrão e Vagem Manteiga.	Produto tenro, sem mistura de variedades, sem manchas e podridões.	Vagem com tamanhos de 12 a 15 cm, sendo admitido até 10% com tamanhos inferiores ao padrão. Acima de 15 cm não é considerado defeito, desde que esteja tenro.
-------	--	--	---

Fonte: <https://ceagesp.gov.br/hortiescolha/padrao-minimo/>

ANEXO I - AIPIM IN NATURA - EXEMPLO DE PADRÃO E SANIDADE EM FOTOS:



ANEXO II - GLOSSÁRIO DE DEFEITOS DA BATATA DOCE (DESTAQUE PARA DEFEITOS LEVES COM PERCENTUAL TOLERÁVEL):



Defeito Leve



Defeito Grave

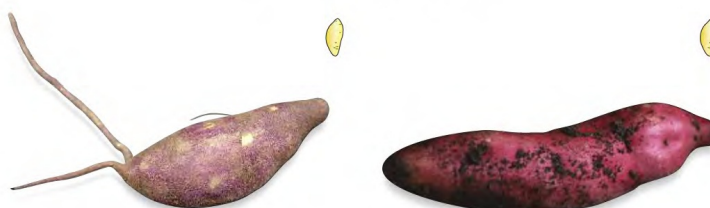
Dano por inseto



Pequenas Injúrias



Defeito de preparação





ANEXO III - TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DA BATATA INGLESA:

Tabela 1. Classificação dos tubérculos quanto ao comprimento e largura, segundo Portaria nº 69 de 21/02/95 do MAPA.

Classes ou calibres (tamanho: maior diâmetro transversal)	Tipos ou graus (qualidade)
1 - Maior ou igual a 85 mm	1 - Extra
2 - Maior ou igual a 45 mm e menor que 85 mm	2 - Especial
3 - Maior ou igual a 33 mm e menor que 45 mm	3 - Comercial
4 - Menor que 33 mm	4 - Fora do Padrão
-	5 - Desclassificada

O Certificado de Classificação atesta as características do produto apenas na data da emissão deste.

Tabela 2. Limites máximos de defeitos por tipos expressos em porcentagem de peso na amostra.

Tipos	Defeitos Graves		Defeitos Gerais				Total Máximo Defeitos
	Podridões	Demais defeitos	Danos profundos*	Vitrificação	Mancha chocolate*	Demais defeitos	
Extra	0,5	1	0,5	0,5	0,5	3	3

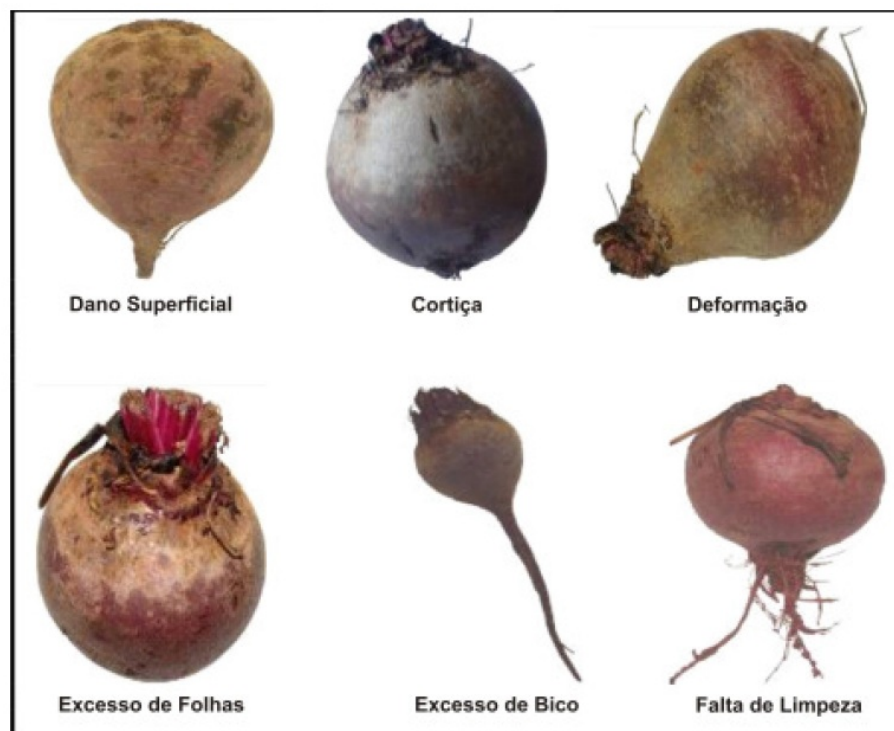
Especial	1	3	0,5	0,5	0,5	5	5
Comercial	1	4	1	1	1	7	7

*Segundo a Portaria, esses defeitos não podem exceder a 1,0% no tipo extra e especial e 2,0% no tipo comercial.

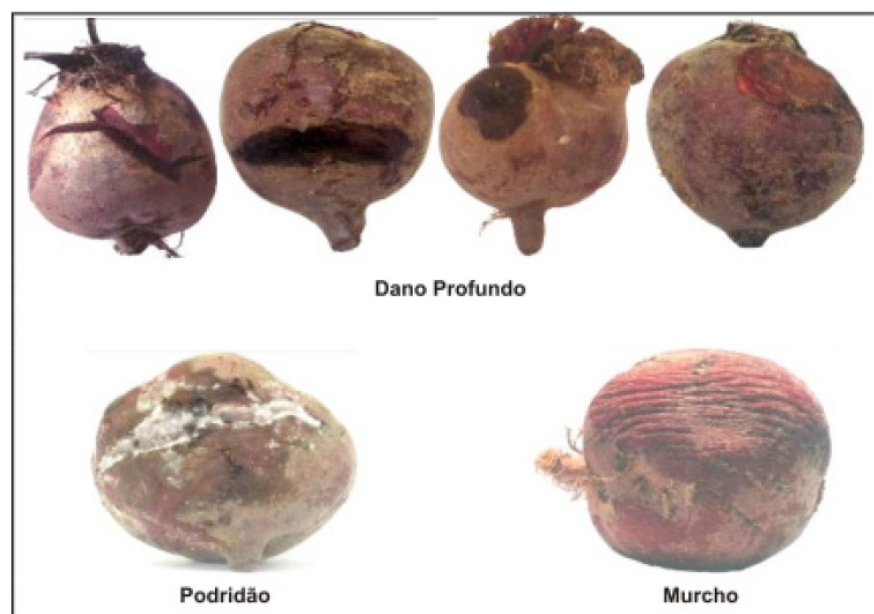
ANEXO IV - SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DA BETERRABA

Classe	Calibre (mm)
50	Maior ou igual a 50 e menor que 90
90	Maior ou igual a 90 e menor que 120
120	Maior ou igual a 120

Categoria	Extra	I	II	III
	%			
Defeitos Graves				
Podridão	0	3	5	10
Dano profundo	0	3	5	10
Murcho	0	3	5	10
Total de Defeitos Graves	0	3	5	10
Defeitos Leves				
Descoloração	0	5	15	30
Dano Superficial	10	25	50	100
Excesso de bico	10	25	50	100
Excesso de talo	10	25	50	100
Cortiça	10	25	50	100
Deformado	10	25	50	100
Falta de Limpeza	10	25	50	100
Total de Defeitos Leves	10	25	50	100



11. Principais defeitos leves observados na beterraba de mesa.



10. Principais defeitos graves observados na beterraba de mesa.

ANEXO V - SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE CEBOLA:

DEFEITOS LEVES



Descoloração: Desvio parcial ou total na cor característica do cultivar, incluindo o esverdeamento, ou seja, bulbo com catáfilos externos verdes.



Falta de Catáfilos (películas): É o bulbo que apresenta mais de 30% de sua superfície desprovida de catáfilos envoltivos.



Falta de Turgescência (Flacidez): Ausência de rigidez normal do bulbo.



Dano Mecânico: Lesão de origem mecânica observada nos catáfilos do bulbo.

DEFEITOS

DEFEITOS GRAVES



Brotado: Quando apresenta emissão de broto visível acima do colo do bulbo.



Mancha Negra (Carvão): Área enegrecida em virtude do ataque de fungos nos catáfilos externos.



Talo Grosso: Quando a união dos catáfilos do colo do bulbo apresentam uma abertura maior que a normal, devido a um alongamento do talo pelo interior do mesmo.



Deformado: O que apresenta formato diferente do típico do cultivar, incluindo crescimento secundários, ou seja, bulbos unidos pelo talo, apresentando externamente catáfilos envoltivos.



Podridão: Dano patológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.



ANEXO VI - SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE CENOURAS

CLASSES DE CENOURA

CLASSE OU COMPRIMENTO



10
 $\geq 10\text{cm} < 14\text{cm}$



14
 $\geq 14\text{cm} < 18\text{cm}$



18
 $\geq 18\text{cm} < 22\text{cm}$



22
 $\geq 22\text{cm} < 26\text{cm}$

As raízes com comprimento igual ou acima de 26 cm estarão na classe 26 ($\geq 26\text{ cm}$).

Admite-se até 10% de mistura de classes, pertencentes às classes imediatamente inferior ou superior, numa mesma embalagem. A variação do diâmetro dentro da mesma classe não deverá ser superior a 10 mm.

SELEÇÃO DE CENOURAS: DEFEITOS LEVES, GRAVES E CATEGORIAS

DEFEITOS LEVES



*Corte inadequado
do caule*



*Ombro verde / roxo
($< 10\%$ da área)*

*Dano mecânico
($< 10\%$ da área
ou 3mm de profundidade)*

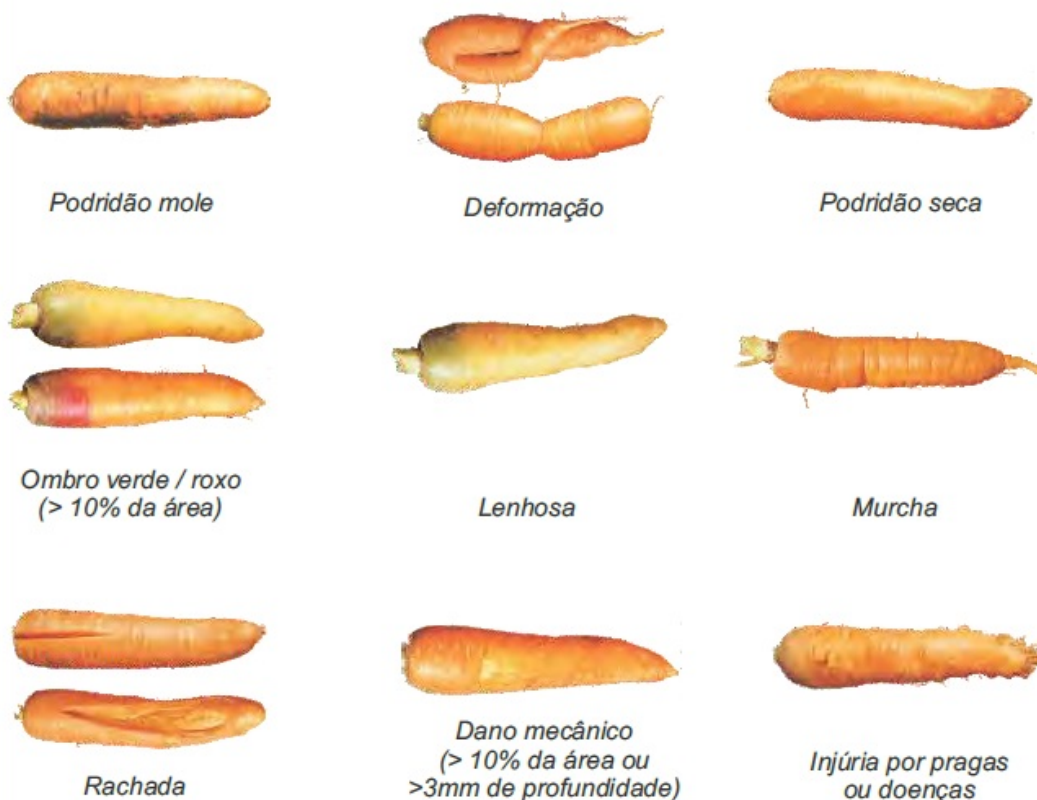


Manchas



*Presença de
radicela*

DEFEITOS GRAVES



O quadro abaixo estabelece os limites de tolerância de defeitos graves e leves para cada categoria de qualidade e permite a classificação em:

DEFEITOS	EXTRA	CAT I	CAT II	CAT III
Podridão mole	0	0	1	3
Deformação	0	1	3	5
Podridão seca	0	1	2	5
Ombro verde ou roxo > 10%	2	3	4	6
Lenhosa	1	2	3	4
Murcha	0	2	3	4
Rachada	0	1	2	5
Dano mecânico > 10% ou > 3mm	1	2	3	5
Injúria por pragas ou doenças	0	1	3	5
Total de defeitos graves	3	6	10	20
Total de defeitos leves	4	10	25	100
Total geral	6	10	25	100*

* No caso da Categoria III, o comprador poderá exigir do vendedor do lote a discriminação dos defeitos leves que enquadram o lote nessa categoria.

As cenouras deverão apresentar as características do cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa.

ANEXO VII - SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE LARANJAS

Defeitos não permitidos



ANEXO VIII - SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DO PÊSSEGO

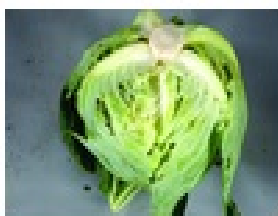
Limite de frutos com defeitos graves e leves, em % de frutos do lote, por categoria.

Defeitos	Categoria		
	Extra	I	II
Podridão 1	0	0	2
Podridão 2	0	1	2
Dano não cicatrizado	0	1	2
Queimado pelo sol	0	1	2
Sobremaduro	1	5	10
Outros defeitos graves	1	5	10
Total de defeitos graves	1	5	10
Total de defeitos leves	5	15	100
Total de defeitos	5	15	100

ANEXO IX - DEFEITOS NÃO ACEITOS EM REPOLHOS.



Ferimento



Dano por
praga



Podridão

ANEXO X - CLASSES E CATEGORIAS DE TOMATE “CAQUI”

CAQUI



GAÚCHO



ITALIANO



CEREJA



Limites de defeitos leves e graves por categoria em porcentagem (%)				
Categoria	Extra	I	II	III
Podridões	0	1	2	3
Outros defeitos graves	0	2	5	10
Total de defeitos graves	0	2	5	10
Defeitos leves	5	10	20	100
Total de defeitos leves	5	10	20	100
Total de defeitos graves e leves	5	10	20	100
Mancha profunda nível 1	1	5	100	100
Mancha profunda nível 2	0	1	10	100
Mancha difusa nível 1	1	5	100	100
Mancha difusa nível 2	0	1	10	100
Total de manchas	1	5	100	100

Classe	Diâmetro Equatorial (mm)
0	Menor que 40
40	Maior ou igual a 40 até 50
50	Maior ou igual a 50 até 60
60	Maior ou igual a 60 até 70
70	Maior ou igual a 70 até 80
80	Maior ou igual a 80 até 90
90	Maior ou igual a 90 até 100
100	Maior que 100

ANEXO XI- CLASSIFICAÇÃO DE TOMATE ITALIANO

O tomate do grupo Italiano possui como principal característica o formato oblongo, com a razão entre diâmetro equatorial/ diâmetro longitudinal maior que 1,15. (Tabela 2).

Tabela 2. Classes para o Tomate Italiano na CEASA-DF

Classe	Diâmetro Equatorial (mm)
Extra	Entre 55 e 65
Boca 7/ Especial	Entre 45 e 55
Pequeno	Menor que 45

Fonte: Dados CEASA- DF



Imagem 9. Comparação entre classes de Tomate Italiano

NOTA TÉCNICA: QUALQUER DIVERGÊNCIA NO PADRÃO DE SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO IDENTIFICADO PELA EMPRESA ADQUIRENTE DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E OS FORNECEDORES DA AGRICULTURA FAMILIAR DEVE SER CHAMADA A FISCAL DE CONTRATOS PARA VERIFICAÇÃO DA DIVERGÊNCIA E PARECER SOBRE O CUMPRIMENTO DOS PADRÕES DE SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDOS NESSE DOCUMENTO.

ANEXOS AO EDITAL

ANEXO I

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5.CEP	
6. N° da CAF Física		7. DDD/Fone		8.E-mail (quando houver)	
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Sazonalidade
			Unitário	Total	
Alface	Kg	500 Kg	3,80	R\$ 1.900,00	Mar - Dez

ANEXO II

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL						
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
GRUPO INFORMAL						
1. Nome do Grupo e Coordenador do Grupo			2. CPF			
3. Endereço			4. Município/UF			5. CEP
6. E-mail (quando houver)			7. Fone			
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não			9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES						
1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2. CPF	3. CAF	4. Município	Comunidade/Colônia		
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS						
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Referência (Kg)		Sazonalidade
				Preço unitário	Total	Total agricultor
	Alface	Kg	500	3,80	R\$1.900,00	Mar - Dez

		Total do projeto	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.			
Local e data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail	CPF
Local e data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura	

ANEXO III

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CNPJ		
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone			7. CEP
8. Nº CAF Jurídica:					
12. Nº de Associados:		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006:		14. Nº de Associados sem CAF Física:	
15. Nome do representante legal:		16. CPF:		17. DDD/Fone/E-mail	
18. Endereço			19. Município/UF		
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Referência		5. Sazonalidade
			4.1 Unitário	4.2 Total	
Alface	Kg	500 Kg	3,80	R\$1.900,00	Mar - Dez

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e data	Assinatura do Representante do Grupo Formal:	Fone/E-mail:

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS

Declaração de produção própria

Eu, _____, CPF nº _____ e CAF física nº _____, declaro, para fins de participação no Edital PRAE/UFPeI / _____, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria, conforme prerrogativas utilizadas pelo PAA-Compra Institucional (PAA-CI).

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE QUE OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SÃO PRODUZIDOS PELOS ASSOCIADOS/COOPERADO

O (a) (nome do Grupo Formal) _____ CNPJ nº _____, CAF jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA, para fins de participação neste Edital, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de atendimento são produzidos pelos associados/cooperados da organização produtiva.

Local, __/__/____

Assinatura

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDAS DOS COOPERADOS E/OU ASSOCIADOS

O (a) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, CAF jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por CAF/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, conforme prerrogativas utilizadas pelo PAA-Compra Institucional (PAA-CI).

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE MÍNIMA INSTALADA PARA PRODUÇÃO E FORNECIMENTO DE INSUMOS AOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UFPEL - GRUPO FORMAL

O (a) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, CAF jurídica nº _____ com sede _____ neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que possui a estrutura física, equipamentos e pessoal técnico para atender a seguinte quantidade diária de insumos aos Restaurantes Universitários da UFPeI:

Insumo	Quantidade Diária (em Kg)

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE MÍNIMA INSTALADA PARA PRODUÇÃO E FORNECIMENTO DE INSUMOS AOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UFPEL - FORNECEDOR INDIVIDUAL E GRUPO INFORMAL

Eu, _____, CPF nº _____ e CAF física nº _____, DECLARO que possuo a estrutura física, equipamentos e pessoal técnico para atender a seguinte quantidade diária de insumos aos Restaurantes Universitários da UFPel:

Insumo	Quantidade Diária (em Kg)

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO IX

PADRONIZAÇÃO DE PRODUTOS PARA O RU-UFPEL

PRODUTO	DESCRIÇÃO GERAL	PADRÃO DE SELEÇÃO	PADRÃO DE CLASSIFICAÇÃO
Alface Crespa e Lisa (Convencional e Orgânica)	As folhas devem apresentar aspecto de produto fresco, ou seja, devem ser brilhantes, firmes, sem áreas escuras, livre de folhas murchas ou amareladas.	Folhas turgidas, lavadas com água clorada, verdes característico da espécie, sem podridões, sem infestação de insetos, no máximo 4 folhas basais com manchas em até 5 unidades por caixa ou a cada 5 Kg.	Unidades com variação entre 350 a 400 gramas. Permitido padrões acima de 400 gramas, porém não será aceito abaixo de 350 gramas, exceto por acordo entre o fornecedor e a empresa adquirente.
Abobrinha Itália ou Caserta (Convencional e Orgânica)	Vegetal firme e íntegro, sem rachaduras ou furadas por insetos; devem ser brilhantes.	Vegetal firme e íntegro, sem rachaduras ou furadas por insetos.	Diâmetro entre 55 e 80 mm e comprimento entre 20 a 30 cm
Abóbora Japonesa ou Kabotiá (Convencional)	Vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco.	Produto sem sujidades, casca sem mancha do sol maior que 4 cm (defeito leve), casca íntegra (sem furo de insetos) e polpa íntegra de cor verde alaranjada sem podridões. Máximo 03 abóboras por saco com defeitos leves (pequena mancha de sol, pequena deformidade, “verrugas” na casca).	Produtos variando de 1,5 Kg a 3,0 Kg . Frutos maiores que 3,0 Kg podem ser fornecidos, desde que acordado com o adquirente.
Abóbora Japonesa ou Kabotiá (Orgânica)	Vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco.	Produto sem sujidades, casca sem mancha do sol maior que 4 cm (defeito leve), casca íntegra (sem furo de insetos) e polpa íntegra de cor verde alaranjada sem podridões. Máximo 03 abóboras por saco com defeitos leves (pequena mancha de sol, pequena deformidade, “verrugas” na casca).	Produtos variando de 1,2 Kg a 2,5 Kg . Frutos maiores que 2,5 Kg podem ser fornecidos, desde que acordado com o adquirente.
Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos convencional e Orgânica	Vegetal firme e íntegro, de primeira qualidade, embalada em filme multicamadas nylon-poli a vácuo garantindo a	Vegetal firme e íntegro; textura e consistência de vegetal fresco, com polpa verde alaranjada. Transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária, em caixas	Cubos com 25g de peso médio e 2x4cm (altura x comprimento) em embalagens contendo 1 Kg ou 6Kg ou conforme acordado com o adquirente.

	integridade do produto até o consumo. Transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária, em caixas plásticas devidamente higienizadas para tal fim. Embalagens contendo 1 Kg ou 6Kg conforme acordado com o adquirente.	plásticas devidamente higienizadas.	
Agrião (Convencional e Orgânico)	Folhosa podendo ser cultivado em sistema de irrigação por inundação (“agrião da água”) ou em solo “seco” (“agrião do seco”) as folhas devem ser frescas de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escuros; os talos devem estar firmes e “crocantes”.	As folhas devem ser frescas de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escuros; os talos devem estar firmes e “crocantes”. Pode ter raízes, desde que higienizadas com água clorada.	Tamanhos variando de 180 a 300 gramas. Tamanhos maiores podem ser fornecidos, desde que acordado com o adquirente.
Aipim in natura Convencional e Orgânico	Raízes tenras, sem manchas escuras, livre de sujidades, selecionado e classificado com tamanhos médios de raízes.	Raíz tenra de fácil cozimento, sem manchas pretas na polpa, lavada e sem restos de solos.	Por ser um produto desuniforme por natureza deve-se descartar as raízes muito finas ou muito grossas (fotos em anexo 1)
Aipim higienizado e congelado convencional e orgânico	Vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade, embalada em filme multicamadas. nylonpoli a vácuo garantido a integridade do produto até o consumo.	Raíz tenra de fácil cozimento, sem manchas pretas na polpa, lavada, descascada e congelada.	Peso médio de 40g e medindo 5cm de comprimento e mínimo de 3,0 cm e máximo de 7,0 cm de circunferência embalada em filme multicamadas nylonpoli a vácuo Embalagens contendo 1 Kg ou 10Kg (conforme pedido do adquirente), transportados em veículo refrigerado com alvará da vigilância sanitária em caixas plásticas higienizadas.

Banana prata (Convencional)	Frutos com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade, as cascas devem ser uniformes e sem manchas pretas em caixas higienizadas.	Frutos com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, as cascas devem ser uniformes e sem manchas pretas ou podridões. Tolerável em um (01) cacho por caixa até 05 frutos com manchar pretas de 3 mm x 3 cm ou proporcional a esse volume em cachos variados em uma (01) caixa.	Frutos unitários do cacho a partir de 100g , caixas de polietileno com 15 a 18 Kg no máximo para não amassar o fruto.
Banana prata (Orgânica)	Frutos com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade, as cascas devem ser uniformes e sem manchas pretas em caixas higienizadas.	Frutos com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, as cascas devem ser uniformes e sem manchas pretas ou podridões. Tolerável em um (01) cacho por caixa até 05 frutos com manchar pretas de 3 mm x 3 cm ou proporcional a esse volume em cachos variados em uma (01) caixa.	Frutos unitários do cacho a partir de 80g , caixas de polietileno com 15 a 18 Kg no máximo para não amassar o fruto.
Batata doce (convencional e orgânica)	Batatas lavadas, de 1ª qualidade, sendo admitidas polpa branca, amarela ou roxa desde que acordado com o adquirente.	Sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho relativamente uniformes, não sendo aceito a mistura de variedade e podendo ter até 20% de defeitos leves por caixa de 20Kg (glossário de defeitos leves em anexo II).	Batatas variando de 300 a 500 g (peso médio de 400g) em caixas de polietileno.
Batata inglesa Convencional	Batatas lavadas, de primeira qualidade, variedades de casca branca ou casca rosa, livre de doenças, insetos e podridões.	Sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho relativamente uniformes, não sendo aceito a mistura de variedade e podendo ter	Batata-Inglesa Comercial conforme Portaria nº 69 de 21/02/95 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ou seja, Classe III (diâmetro entre 33 e 45 mm) e no máximo 2% de defeitos por

		até 20% de defeitos leves por caixa de 20Kg (glossário de defeitos leves em anexo).	caixa conforme anexo III.
Batata inglesa Orgânica	Batatas lavadas, de primeira qualidade, variedades de casca branca ou casca rosa, livre de doenças, insetos e podridões.	Sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho relativamente uniformes, não sendo aceito a mistura de variedade e podendo ter até 20% de defeitos leves por caixa de 20Kg (glossário de defeitos leves em anexo).	Batatas com diâmetro entre 20 e 40 mm e no máximo 5% de defeitos por caixa conforme anexo III.
Beterraba (Convencional e Orgânica)	Produto íntegro, sem sujidade, sem podridões, de cor características da espécie.	Categoria I conforme anexo IV	Classe 50, conforme anexo IV, tolerando até 10% de outras classes. *Classe 90 está permitido, desde que aceito pela empresa.
Brócolis Convencional	Produto cor verde brilhante, sem podridões ou manchas amarelas e inflorescências deformadas	Produto cor verde brilhante, sem podridões ou manchas amarelas e sem inflorescências deformadas (causadas por excesso de calor ou falta de micronutrientes)	Peso mínimo 450 gramas.
Brócolis Orgânico	Produto cor verde brilhante, sem podridões ou manchas amarelas e inflorescências deformadas	Produto cor verde brilhante, sem podridões ou manchas amarelas e sem inflorescências deformadas (causadas por excesso de calor ou falta de micronutrientes)	Peso mínimo 350 gramas.
Caqui Convencional e Orgânico	Variedades Fuyu e Chocolate	Fruto com formato de acordo com a variedade (máximo 1 % por caixa com deformação leve), sem mistura de variedades, ponto de maturação adequado, sem podridões, sem manchas (máximo 5% por caixa com manchas superficiais com até 25 mm de área ($A=b \times h$) que atinjam no máximo 10% do fruto). Não serão recebidos caixas com frutos verdes, passados de maduro ou	Conforme contrato, as frutas devem ter peso unitário de 80 a 120 gramas

		que apresentem podridões.	
Cebola branca Convencional	Bulbos firmes, com casca seca e “pescoço” seco e cicatrizado.	Bulbos sem brotações, sem áreas amolecidas e mofo, sem deformações (máximo tolerável de 5% por caixa com deformação leve). Não serão aceitos defeitos graves (anexo V).	Cebola Classe 3 Cheia: Bulbos entre 60 a 70 mm de calibre (diâmetro), sendo admitido até 10% de cebolas de calibre imediato , ou seja, da classe 3 medindo entre 50 a 60 mm e cebolas da classe 4 medindo entre 70 a 90 mm
Cebola branca Orgânica	Bulbos firmes, com casca seca e “pescoço” seco e cicatrizado.	Bulbos sem brotações, sem áreas amolecidas e mofo, sem deformações (máximo tolerável de 5% por caixa com deformação leve). Não serão aceitos defeitos graves (anexo V).	Cebola Classe 3 Cheia: Bulbos entre 60 a 70 mm de calibre (diâmetro), sendo admitido até 20% de cebolas de calibre imediato , ou seja, da classe 3 medindo entre 50 a 60 mm e cebolas da classe 4 medindo entre 70 a 90 mm
Cenoura Convencional	Vegetal firme e íntegro, lisas, sem irregularidades ou rugas, cor uniforme, sem manchas verdes; livre de podridão e brotos	Vegetal bem formado, máximo de 10% de “ombro roxo”(conforme anexo VI) (preferencialmente sem “ombro roxo”), de maneira geral estarem entre a Categoria Extra e Categoria I (Anexo V)	Cenouras Classe 14 a 22, sem admitir produtos de outra classe. (Anexo VI)
Cenoura Orgânica	Vegetal firme e íntegro, lisas, sem irregularidades ou rugas, cor uniforme, sem manchas verdes; livre de podridão e brotos	Vegetal bem formado, máximo de 10% de “ombro roxo”(conforme anexo VI) (preferencialmente sem “ombro roxo”), de maneira geral estarem entre a Categoria Extra e Categoria I (Anexo VI)	Classe 14, admitindo-se até 10% de outra classe por caixa. Preferencialmente Classe 14 ou superior (Anexo VI)
Couve-Folha (Convencional e Orgânica)	Admitida Couve-Manteiga e Couve gigante com molhos de 500 a 600 g livre de insetos (em especial pulgão” e manchas de ferrugem.	Folhosa com as folhas turgidas, verde típico da variedade, sem manchas, sem presença de insetos (tomar cuidado com pulgão e lagartas), validade mínima de 1 dia.	Padrão do maço: 10 folhas = couves grandes/gigante e 12 folhas = folhas pequenas ou 500 a 600 g por maço. Aceito acordo entre comprador e fornecedor para mudança de padrão, somente comunicar previamente a Fiscalização
Laranja	Variedade conforme a sazonalidade (mais	Fruta com maturação adequada, não adstringente em função	Conforme contrato, as frutas devem ter peso

	comuns na região: Laranja do Céu, Laranja Crioula, Laranja Folha Murcha, Laranja Umbigo e Laranja Valência). Livre de manchas que comprometam o predomínio da cor natural do fruto, doenças e insetos.	da acidez, não necessita ser lavada, porém não serão aceitas frutas com terra como as colhidas as margens de estradas (descartar essa linha), Categoria I conforme anexo VII.	unitário de 80 a 120 gramas
Maçã	Variedades Eva, Fuji e Gala. Frutas com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas.	Padrão de Seleção Categoria 2 a 1, não sendo aceito Categoria 3 e não sendo necessário entregar Categoria Extra de acordo com a Instrução Normativa nº 05 de 09 de Fevereiro de 2006 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. (INM00000005.pdf)	Conforme contrato, as frutas devem ter peso unitário de 80 a 120 gramas.
Milho Verde	Milho-verde de boa qualidade, podendo ser dois tipos: milho-verde , cuja característica do grão é amarelo-clara e sabor adocicado e milho-verde doce , cuja característica do grão é amarelo-alaranjado e sabor doce.	Não serão aceitos milho-verde passado, ou seja, grão duro, deve ser grão-leitoso, com podridões ou ataques de insetos, especialmente a lagarta-do-cartucho (principal praga da espiga)	Em relação a classificação para milho-verde orgânico a massa verde deverá pesar entre 200 a 300 gramas, e milho convencional entre 280 a 350 gramas.
Pepino Salada	Possui 04 grupos, sendo eles: Pepino Conserva, Pepino Holandês, Pepino Caipira ou Comum ou Salada e Pepino Japonês, sendo os mais consumidos em saladas in natura os Pepino Comum/Caipira e Japonês, seguido	Não há um padrão oficial de seleção, porém por definição de qualidade para o consumo não são aceitos pepinos com podridões, lesões físicas (cortes), com maturação excessiva, murchos, deformados. Em até 10% é permitido pepino com 1 a 2	Não há uma classificação oficial do pepino. Para pepino Caipira/Comum/Salada o comprimento deve variar de 15 a 25 cm com diâmetro mínimo de 5 cm no meio do fruto, enquanto pra pepino japonês vale o mesmo comprimento e diâmetro de 2,5 a 5 cm

	do Pepino em Conserva.	manchas cicatrizadas/secas por fruto com tamanho máximo de 4 mm x 4 mm. Seleção válida para produtos orgânicos e convencionais	no centro do fruto. Classificação válida tanto para convencional como orgânico.
Pêssego	Frutas de qualidade e variedades de acordo com a sazonalidade e variedades de mesa ou dupla aptidão (indústria e mesa).	Pêssegos de Categoria I a Extra. Não será permitido pêssego de Categoria II, ver tabelas do Anexo VIII.	Conforme contrato, as frutas devem ter peso unitário de 80 a 120 gramas.
Pimentão Verde	Produto de boa qualidade, isento de podridões e ataques de insetos.	Não há um padrão de seleção oficial. O pimentão deve estar isento de podridões, manchas, ataque de insetos (furos ou injúrias) e sujidades.	Não há um padrão oficial de classificação, contudo o Ceagesp dividiu em 03 tipos de Pimentão Extra para precificar (Extra, Extra A e Extra AA). Adaptando para o RU-UFPEL a classificação para pimentão orgânico deve ter o formato cônico com comprimento mínimo de 10 cm e para pimentão convencional formato cônico e comprimento mínimo de 12 cm.
Repolho Verde	Produto com boa apresentação, sem folhas manchadas (retirar folhas externas e deixar somente as folhas mais claras), tamanhos médios, sem princípio de podridão e sujidades.	Não há um padrão oficial de seleção. O alimento deve estar livre de folhas com manchas ou princípios de podridão que em situação de umidade alta ou água livre faz com que a doença se espalhe rapidamente, perfurações de insetos, podridões e sujidades (Anexo IX). Válido para repolho orgânico e convencional.	Não há um padrão oficial de classificação. Repolho orgânico a partir de 1, 3 Kg até 3 Kg. Repolho convencional a partir de 1,5 Kg até 3,0 Kg.
Rúcula	Molhos com folhas tenras, livres de sujidades, doenças e ataques de insetos, podendo ser dos três grupos: Folha Larga, Cultivada e Selvática.	Não há um padrão oficial de seleção. Molhos com folhas tenras, sem manchas de doenças, em especial mofo-branco, verde intenso, sem folhas amareladas, sujidades e podridões.	Não há um padrão oficial de classificação. Molhos a partir de 300 g ou conforme acordado entre a empresa e o fornecedor

		Molhos podem ser com raízes (ver com adquirente a preferencia)	
Tempero Verde	Molhos com folhas tenras, livres de sujidades, doenças e ataques de insetos, podendo ser de folha lisa ou crespa.	Não há um padrão oficial de seleção. Molhos com folhas tenras, sem manchas de doenças, em especial alternaria (folhas esbranquiçadas e secas de fora pra dentro), verde intenso, sem folhas amareladas, sujidades e podridões. Molhos podem ser com raízes (ver com adquirente a preferencia)	Não há um padrão oficial de classificação. Molhos a partir de 300 g ou conforme acordado entre a empresa e o fornecedor
Tomate “caqui”	Produto com boa maturação, sem podridões, manchas e perfurações por insetos.	Categoria I de acordo com anexo X para tomates convencionais e orgânicos.	Classe 50 para tomates orgânicos e Classe 60 para tomates convencionais de acordo com anexo X, sendo admitido até 10% da Classe 50 para tomates convencionais.
Tomate “paulista”	Produto com boa maturação, sem podridões, manchas e perfurações por insetos.	Em relação a seleção pode ser usado o mesmo padrão do tomate “caqui”	Classe Boca 7 ou Especial conforme anexo XI, sendo permitido até 10% da Classe Pequeno em caixas de tomates convencionais e até 20% em tomates orgânicos.
Tomate “cereja”	Produto com boa maturação, sem podridões, manchas e perfurações por insetos.	Não há padrão oficial de seleção. Os alimentos devem estar com boa maturação, sem estar passado, sem podridões, ataques de insetos e manchas.	Não há padrão de classificação, tamanho com variação natural dentro da mesma variedade, não sendo admitida mistura de variedades de tomates cerejas.
Vagem	Produto tenro, sem mistura de variedades, tendo como grupos mais comuns a Vagem Macarrão e Vagem Manteiga.	Produto tenro, sem mistura de variedades, sem murcha, sem manchas e podridões.	Vagem com tamanhos de 12 a 15 cm, sendo admitido até 10% com tamanhos inferiores ao padrão. Acima de 15 cm não é considerado defeito, desde que esteja tenro.

Fonte: <https://ceagesp.gov.br/hortiescolha/padrao-minimo/>

ANEXO I - AIPIM IN NATURA – EXEMPLO DE PADRÃO E SANIDADE EM FOTOS:



ANEXO II- GLOSSÁRIO DE DEFEITOS DA BATATA DOCE (DESTAQUE PARA DEFEITOS LEVES COM PERCENTUAL TOLERÁVEL):



Defeito Leve

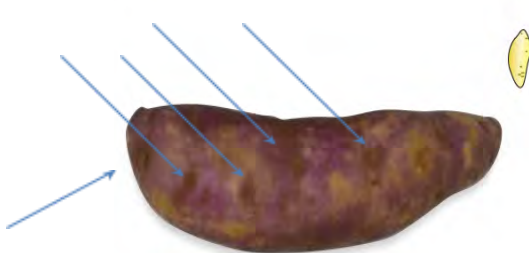


Defeito Grave

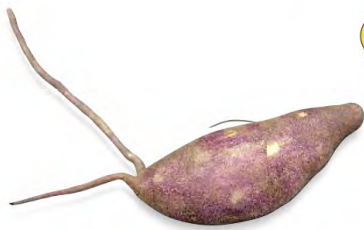
Dano por inseto



Pequenas Injúrias



Defeito de preparação



Defeito de formação





ANEXO III - TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DA BATATA INGLESA:

Tabela 1. Classificação dos tubérculos quanto ao comprimento e largura, segundo Portaria nº 69 de 21/02/95 do MAPA.

Classes ou calibres (tamanho: maior diâmetro transversal)	Tipos ou graus (qualidade)
1 - Maior ou igual a 85 mm	1 - Extra
2 - Maior ou igual a 45 mm e menor que 85 mm	2 - Especial
3 - Maior ou igual a 33 mm e menor que 45 mm	3 - Comercial
4 - Menor que 33 mm	4 - Fora do Padrão
-	5 - Desclassificada

O Certificado de Classificação atesta as características do produto apenas na data da emissão deste.

Tabela 2. Limites máximos de defeitos por tipos expressos em porcentagem de peso na amostra.

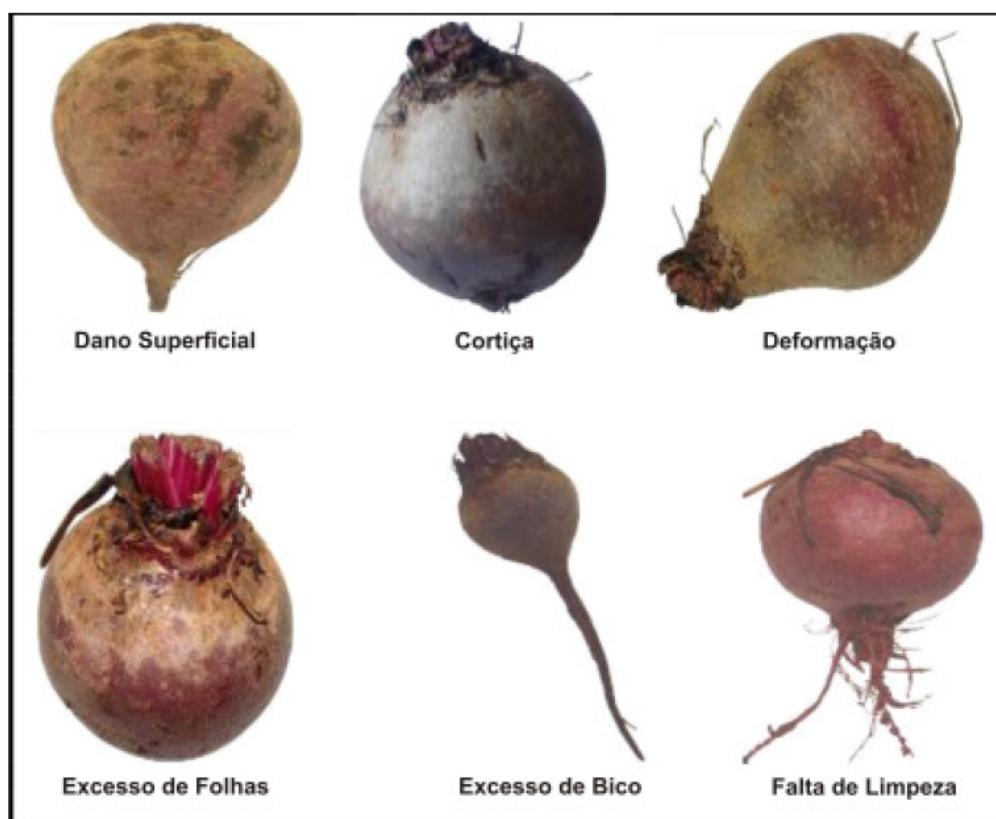
Tipos	Defeitos Graves		Defeitos Gerais				Total Máximo Defeitos
	Podridões	Demais defeitos	Danos profundos*	Vitrificação	Mancha chocolate *	Demais defeitos	
Extra	0,5	1	0,5	0,5	0,5	3	3
Especial	1	3	0,5	0,5	0,5	5	5
Comercial	1	4	1	1	1	7	7

*Segundo a Portaria, esses defeitos não podem exceder a 1,0% no tipo extra e especial e 2,0% no tipo comercial.

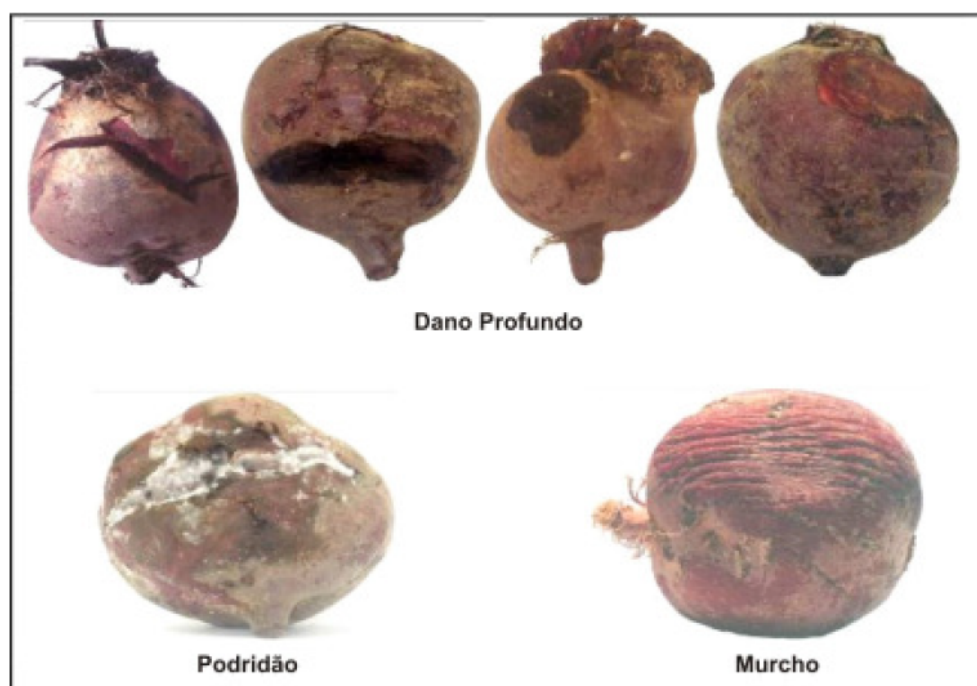
ANEXO IV - SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DA BETERRABA

Classe	Calibre (mm)
50	Maior ou igual a 50 e menor que 90
90	Maior ou igual a 90 e menor que 120
120	Maior ou igual a 120

Categoria	Extra	I	II	III
	%			
Defeitos Graves				
Podridão	0	3	5	10
Dano profundo	0	3	5	10
Murcho	0	3	5	10
Total de Defeitos Graves	0	3	5	10
Defeitos Leves				
Descoloração	0	5	15	30
Dano Superficial	10	25	50	100
Excesso de bico	10	25	50	100
Excesso de talo	10	25	50	100
Cortiça	10	25	50	100
Deformado	10	25	50	100
Falta de Limpeza	10	25	50	100
Total de Defeitos Leves	10	25	50	100



11. Principais defeitos leves observados na beterraba de mesa.



10. Principais defeitos graves observados na beterraba de mesa.

ANEXO V - SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE CEBOLA

DEFEITOS LEVES



Descoloração: Desvio parcial ou total na cor característica do cultivar, incluindo o esverdeamento, ou seja, bulbo com catáfilos externos verdes.



Falta de Catáfilos (películas): É o bulbo que apresenta mais de 30% de sua superfície desprovida de catáfilos envolventes.



Falta de Turgescência (Flacidez): Ausência de rigidez normal do bulbo.



Dano Mecânico: Lesão de origem mecânica observada nos catáfilos do bulbo.

DEFEITOS

DEFEITOS GRAVES



Brotado: Quando apresenta emissão de broto visível acima do colo do bulbo.



Mancha Negra (Carvão): Área enegrecida em virtude do ataque de fungos nos catáfilos externos.



Talo Grosso: Quando a união dos catáfilos do colo do bulbo apresentam uma abertura maior que a normal, devido a um alongamento do talo pelo interior do mesmo.



Deformado: O que apresenta formato diferente do típico do cultivar, incluindo crescimentos secundários, ou seja, bulbos unidos pelo talo, apresentando externamente catáfilos envolventes.



Podridão: Dano patológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.



ANEXO VI - SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE CENOURAS

CLASSIFICAÇÃO: CLASSES DE CENOURA

CLASSE OU COMPRIMENTO



10
 $\geq 10\text{cm} < 14\text{cm}$



14
 $\geq 14\text{cm} < 18\text{cm}$



18
 $\geq 18\text{cm} < 22\text{cm}$



22
 $\geq 22\text{cm} < 26\text{cm}$

As raízes com comprimento igual ou acima de 26 cm estarão na classe 26 ($\geq 26\text{ cm}$).

Admite-se até 10% de mistura de classes, pertencentes às classes imediatamente inferior ou superior, numa mesma embalagem. A variação do diâmetro dentro da mesma classe não deverá ser superior a 10 mm.

SELEÇÃO DE CENOURAS: DEFEITOS LEVES, GRAVES E CATEGORIAS

DEFEITOS LEVES



*Corte inadequado
do caule*



*Ombro verde / roxo
($< 10\%$ da área)*



*Dano mecânico
($< 10\%$ da área
ou 3mm de profundidade)*

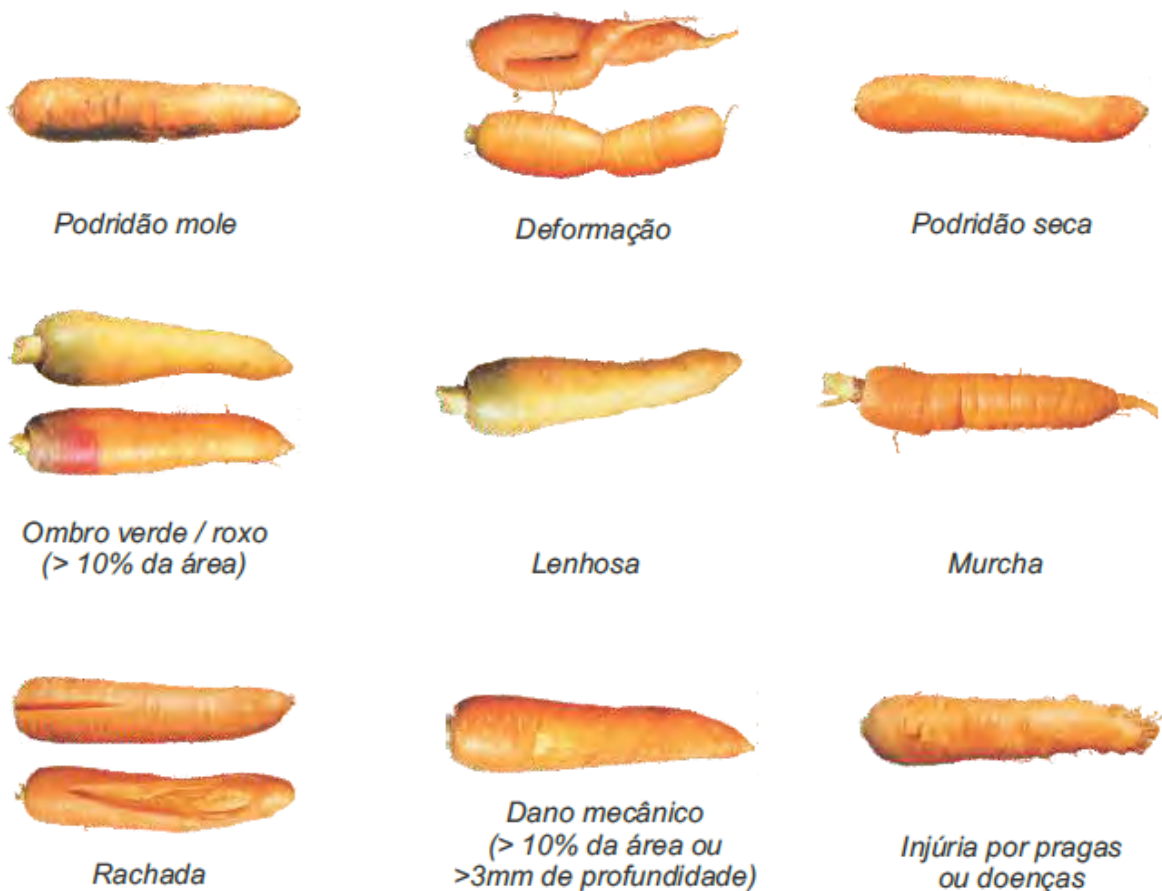


Manchas



*Presença de
radicela*

DEFEITOS GRAVES



O quadro abaixo estabelece os limites de tolerância de defeitos graves e leves para cada categoria de qualidade e permite a classificação em:

DEFEITOS	EXTRA	CAT I	CAT II	CAT III
Podridão mole	0	0	1	3
Deformação	0	1	3	5
Podridão seca	0	1	2	5
Ombro verde ou roxo > 10%	2	3	4	6
Lenhosa	1	2	3	4
Murcha	0	2	3	4
Rachada	0	1	2	5
Dano mecânico > 10% ou > 3mm	1	2	3	5
Injúria por pragas ou doenças	0	1	3	5
Total de defeitos graves	3	6	10	20
Total de defeitos leves	4	10	25	100
Total geral	6	10	25	100*

* No caso da Categoria III, o comprador poderá exigir do vendedor do lote a discriminação dos defeitos leves que enquadram o lote nessa categoria.

As cenouras deverão apresentar as características do cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa.

ANEXO VII - SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE LARANJAS

Defeitos não permitidos

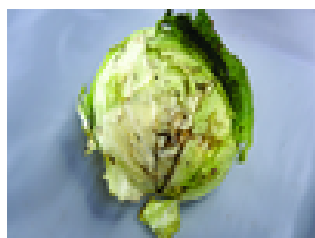


ANEXO VIII - SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DO PÊSSEGO

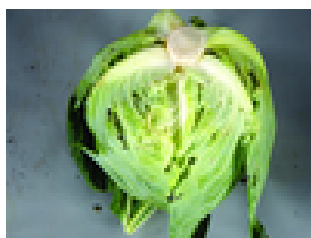
Limite de frutos com defeitos graves e leves, em % de frutos do lote, por categoria.

Defeitos	Categoria		
	Extra	I	II
Podridão 1	0	0	2
Podridão 2	0	1	2
Dano não cicatrizado	0	1	2
Queimado pelo sol	0	1	2
Sobremaduro	1	5	10
Outros defeitos graves	1	5	10
Total de defeitos graves	1	5	10
Total de defeitos leves	5	15	100
Total de defeitos	5	15	100

ANEXO IX - DEFEITOS NÃO ACEITOS EM REPOLHOS.



Ferimento



Dano por praga



Podridão

ANEXO X - CLASSES E CATEGORIAS DE TOMATE “CAQUI”

CAQUI



GAÚCHO



ITALIANO



CEREJA



Limites de defeitos leves e graves por categoria em porcentagem (%)				
<i>Categoria</i>	<i>Extra</i>	<i>I</i>	<i>II</i>	<i>III</i>
<i>Podridões</i>	0	1	2	3
<i>Outros defeitos graves</i>	0	2	5	10
Total de defeitos graves	0	2	5	10
<i>Defeitos leves</i>	5	10	20	100
Total de defeitos leves	5	10	20	100
Total de defeitos graves e leves	5	10	20	100
<i>Mancha profunda nível 1</i>	1	5	100	100
<i>Mancha profunda nível 2</i>	0	1	10	100
<i>Mancha difusa nível 1</i>	1	5	100	100
<i>Mancha difusa nível 2</i>	0	1	10	100
Total de manchas	1	5	100	100

<i>Classe</i>	<i>Diâmetro Equatorial (mm)</i>
0	Menor que 40
40	Maior ou igual a 40 até 50
50	Maior ou igual a 50 até 60
60	Maior ou igual a 60 até 70
70	Maior ou igual a 70 até 80
80	Maior ou igual a 80 até 90
90	Maior ou igual a 90 até 100
100	Maior que 100

ANEXO XI- CLASSIFICAÇÃO DE TOMATE ITALIANO

Tomate (*Solanum lycopersicum* L.) |

O tomate do grupo Italiano possui como principal característica o formato oblongo, com a razão entre diâmetro equatorial/ diâmetro longitudinal maior que 1,15. (Tabela 2).

Tabela 2. Classes para o Tomate Italiano na CEASA-DF

Classe	Diâmetro Equatorial (mm)
Extra	Entre 55 e 65
Boca 7/ Especial	Entre 45 e 55
Pequeno	Menor que 45

Fonte: Dados CEASA- DF

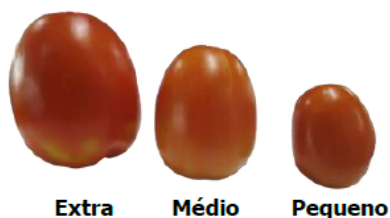


Imagem 9. Comparação entre classes de Tomate Italiano

NOTA TÉCNICA: QUALQUER DIVERGÊNCIA NO PADRÃO DE SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO IDENTIFICADO PELA EMPRESA ADQUIRENTE DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E OS FORNECEDORES DA AGRICULTURA FAMILIAR DEVE SER CHAMADA A FISCAL DE CONTRATOS PARA VERIFICAÇÃO DA DIVERGÊNCIA E PARECER SOBRE O CUMPRIMENTO DOS PADRÕES DE SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDOS NESSE DOCUMENTO.