

EXERCÍCIO 2023

TERMO DE REFERÊNCIA - Agricultura Familiar

GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR				10 MESES
ITEM	GÊNERO	ESPECIFICAÇÃO	VALIDADE/OBSERVAÇÕES	qtd. (kg)
1	Abóbora	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h.	2.089
2	Alface	Fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verde claro s/ partes amareladas	697
3	Banana	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h. Após maturação completa.	10.123
4	Couve	De 1ª qualidade, tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas. Bem desenvolvidas, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas ou rasgadas	1.327
5	Cariru	Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h.	348
6	Cebolinha	Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h.	864
7	Cheiro-verde	De 1ª qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde, aspecto e cor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas	864
8	Batata Doce	De primeira qualidade, bulbos e tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionadas em caixa contendo até 20kg	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	1.392



9	Batata Inglesa	De primeira qualidade, bulbos e tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionadas em caixa contendo até 20kg	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	5.572
10	Beterraba	De primeira qualidade, bulbos e tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionadas em caixa contendo até 20kg	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	1.264
11	Cenoura	De primeira qualidade, bulbos e tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionadas em caixa contendo até 20kg	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	6.266
12	cebola	de primeira qualidade, bulbos e tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionadas em caixa contendo até 20kg	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	2.506
13	Mamão	Mamão Havai - De primeira qualidade; Tamanho de médio com cerca de 400g por unidade; Casca lisa, livre de fungos; Com maturação natural; Consistência firme, integro.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h. Após maturação completa.	10.123
14	Macaxeira	Macaxeira - De primeira qualidade; Tamanho de médio a grande; Casca lisa, livre de fungos, rachaduras e sujidades. Consistência firme.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	1.391
15	Melancia	Melancia - De primeira qualidade; Pesando entre 08 a 10kgs; Casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras e partes moles	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	13.930
16	Ovo	Ovos grandes, casca lisa sem rachaduras, brancos, acomodados em fomas de 30und embaladas em caixas de papelão resistente contendo 360 unidades cada caixa, datas da validade e próprios para consumo.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	82.704
17	pepino	De 1ª qualidade, de tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou lesões de origem física ou mecânica. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	1.391
18	Polpa de acerola	POLPA DE FRUTA - CONGELADA Sabor acerola, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.740

19	Polpa de goiaba	POLPA DE FRUTA - CONGELADA Sabor goiaba, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.740
20	Polpa de cupuaçu	POLPA DE FRUTA - CONGELADA Sabor goiaba, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.541
21	Tomate	Tomate: Tomate do tipo Débora ou italiano, tamanho médio, uniforme, inteiros sem ferimentos ou defeitos, firme e com brilho. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidade ou corpos estranhos aderidos. Acondicionados em caixas limpas, resistentes, próprios para alimentos. higienizados e não manipulados. Acondicionados em caixas limpas, resistentes, próprias para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	1090,8
22	Repolho	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h.	2.088

Kelly Layana de Oliveira Damasceno
Kelly Layana de Oliveira Damasceno
 Nutricionista da Secretaria municipal de Educação
 CRN -7 N 14675