



TERMO DE REFERÊNCIA - LEI 14.133/21

CONTRATAÇÃO DIRETA

Processo Administrativo n. 63147.002317/2025-01

1. ILUSTRAÇÃO DO MATERIAL

1.1 Agrião (verdura in natura)

Fresco, de primeira qualidade, com folhas verdes escuras, frescas, firmes, íntegras e novas, talos firmes e íntegros. isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. sem traço de descoloração e manchas.

(Maço - 400 A 600 gr)



1.2 Alface crespa (verdura in natura)

Fresco, de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, 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 coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

(Caixa - 2 a 3 kg)



1.3. Brócolis japonês (verdura in natura)

Fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, cor e aroma característicos, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

(Maço - 200 A 500gr)



1.4. Couve manteiga (verdura in natura)

Fresco, de primeira qualidade, coloração verde escuro, com folhas grandes e lisas, talos novos, íntegros e frescos. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.

(Maço - 300 A 400gr)



1.5 Couve-flor (verdura in natura)

Fresco, de primeira qualidade, de cor creme, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.

(Dúzia - 12 A 19Kg)



1.6 Espinafre (verdura in natura)

Fresco, de primeira qualidade, folhas e talos novos, frescos e íntegros, coloração verde-escuro e sem danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, traço de descoloração ou manchas, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.

(Maço- 600 A 800gr)



1.7 Repolho roxo (verdura in natura)

Fresco, de primeira qualidade, consistência firme, folhas roxas, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescentes, pontos escurecidos e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.

(Saco/Cx - 20 A 22Kg)



1.8 Repolho verde (verdura in natura)

Fresco, de primeira qualidade, consistência firme, folhas verdes claras, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescentes e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.

(Saco/Cx - 20 A 22Kg)



1.9 Rúcula (verdura in natura) Fresco, de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, 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 formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. (Maço- 150 A 250gr)	
1.10 Açafrão (em pó) Tempero, cor amarela, sem resíduos, sem mistura de fubá e outros derivados ou sujidades, 100%, puro. Sem adição de outros ingredientes. As embalagens devem conter informações nutricionais. As embalagens devem conter informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de seis meses. (Embalagem 500gr/ 1 kg)	 IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

1.11 alho descascado (verdura in natura)

Apresentação: natural, adicional: dente descascado.

produto refrigerado, tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado. **As embalagens devem conter informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de seis meses.**

(embalagem de 500gr/ 1 kg)



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

1.12. Cebolinha verde (verdura in natura)

Fresco, de primeira qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas.

(maço com no mínimo 100gr)



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

1.13. Coentro (verdura in natura)

Fresco, de primeira qualidade, com folhas íntegras, coloração verde escura e sem pontos amarelados e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.

(maço com no mínimo 100g)



1.14. Louro (em pó)

Obtido de espécies vegetais genuínos, grãos são, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie.

As embalagens devem conter informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de seis meses.

(embalagem de 500gr/ 1 kg)



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

1.15. Páprica (em pó)

Páprica defumada feita a partir de pimentão seco, urucúm, farinha de mandioca ou milho. Pura, isenta de amido, limpa.

As embalagens devem conter informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de seis meses.

(embalagem 500gr/ 1 kg)



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

1.16 Pimenta de cheiro (in natura)

Fresco, de primeira qualidade, livres de fungos, parasitas e larvas, insetos de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.

(embalagem 1 kg)



1.17. Pimenta do reino (em pó)

Pimenta moída em pó fino, obtida de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos saudáveis, limpos, dessecados e moídos, de coloração cinza escuro, com cheiro e sabor próprios, isenta de impurezas e material estranhos a sua espécie.

As embalagens devem conter informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de seis meses.

(embalagem 500gr/ 1 kg)



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

1.18. salsa desidratada

Salsa desidratada - para uso culinário, acondicionado em embalagem plástica. Deve constar na embalagem as informações do produto.

As embalagens devem conter informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de seis meses.

(embalagem de 500gr/1 kg)



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

1.19. Tomilho desidratado

Orgânico, sem adição de conservantes ou substâncias químicas.

As folhas devem ser secas e quebradiças, mas não pulverizadas. A erva deve manter sua estrutura natural, com pequenos galhos e folhas. O tomilho desidratado deverá ser livre de qualquer tipo de contaminação, como pragas, fungos ou outras substâncias indesejáveis. A erva deve ser bem desidratada, sem sinais de umidade residual ou de oxidação. O produto não deve apresentar impurezas, como partículas de terra, galhos grandes ou outras ervas. A cor deve ser consistente e sem descoloração excessiva. O sabor e o aroma devem ser puros, sem qualquer alteração ou presença de cheiros estranhos, como mofo ou queimado.

As embalagens devem conter informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de seis meses.

(embalagem de 500gr/1 kg)



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

1.20. Pimenta calabresa desidratada

Apresentação: em flocos

Pimenta calabresa desidratada com a coloração vermelha intensa, sem sinais de escurecimento ou oxidação. A pimenta deve ser desidratada de forma a preservar a textura original dos flocos, sem estar excessivamente quebrada.

Com aroma picante e ligeiramente amadeirado, típico da pimenta vermelha, sem sinais de umidade ou alteração de cheiro devido à desidratação inadequada. O sabor deve ser picante, quente e ligeiramente defumado, com intensidade característica da pimenta calabresa. A pimenta deve manter sua ardência característica e não apresentar sabor adocicado ou mofado, indicando que foi bem processada e armazenada.

As embalagens devem conter informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de seis meses.

(embalagem de 500gr/1 kg)



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

1.21. Alecrim desidratado

Ingredientes: folhas de alecrim desidratadas. Deve estar isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não deverá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. não poderá conter glúten.

As embalagens devem conter informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de seis meses.

(embalagem de 500gr/1 kg)



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

1.22. Coentro desidratado

Devidamente selecionadas, higienizadas e submetidas a processo de desidratação, conservando suas características naturais de cor, aroma e sabor. Características mínimas exigidas:

Produto 100% vegetal, livre de aditivos artificiais, corantes ou conservantes. Cor: verde ou verde-escura, sem sinais de escurecimento excessivo ou mofo. Aroma: característico do coentro, fresco e marcante. Produto isento de sujidades, matérias estranhas, insetos ou fragmentos.

Apresentação: folhas desidratadas e trituradas.

As embalagens devem conter informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de seis meses.

(embalagem de 500gr/1 kg)



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

1.23 Manjerição desidratado

Higienizadas e desidratadas, destinado ao uso culinário como tempero. Produto 100% natural, sem adição de conservantes, corantes ou aditivos químicos.

cor: verde a verde-escura, sem sinais de deterioração.

odor e sabor: característicos do manjerição.

isento de impurezas, insetos ou fragmentos estranhos.

embalagem: pacote hermeticamente fechado, resistente, com identificação do produto, marca, data de fabricação, validade, lote e informações nutricionais.

As embalagens devem conter informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de seis meses.



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

1.24. Orégano desidratado

Produto 100% natural, sem adição de conservantes, corantes ou outros aditivos químicos. Cor verde a verde-acinzentada, com aparência uniforme. Aroma e sabor intensos, típicos do orégano, sem odores ou sabores estranhos.

Apresentação: folhas desidratadas e trituradas, de granulometria uniforme.

As embalagens devem conter informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de seis meses.

(embalagem de 500gr/1 kg)



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA