

**1 DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**

ITEM	ESPECIFICAÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UND	QUANT. CRECHE	QUANT. PRÉ-ESC	QUANT. FUNDAMENTAL	QUANT. EJA	QUANT. INTEGRAL	QUANT. TOTAL
1.	Abacaxi , de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades com aproximadamente 1,4 kg a 1,5 kg, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	400	400	2.000	100	1.000	3.900
2.	Alface , tipo lisa, fresca, íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	QUILO (KG)	70	70	250	10	100	500
3.	Alho , de primeira qualidade, bulbo in natura, nacional, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	50	50	250	15	75	440
4.	Arroz branco, tipo 1 , embalagem de 1 kg, de primeira qualidade, agulhinha, grão longo. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, embalagem com identificação do produto, rotulagem, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de fermentação, sujidades, parasitas larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Urbano.	QUILO (KG)	500	500	1.700	100	400	3.200
5.	Banana, tipo prata ou maçã , de primeira qualidade, in natura, fresca, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O produto devem ser apresentado sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de	QUILO (KG)	1.400	1.400	5.000	100	1.200	9.100



	defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).							
6.	Batata doce , (branca ou roxa) in natura, fresca, de primeira qualidade, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com cores, características e tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em quantidades adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	180	180	420	50	200	1.030
7.	Batata inglesa de primeira qualidade , lisa, in natura, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	250	250	1.200	100	200	2.000
8.	Bebida láctea , sabor morango ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega do produto e peso líquido de 1 L, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	PCT (1 L)	0	240	2.000	50	960	3.250
9.	Beterraba , tamanho médio, produtos limpos, de 1ª qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produtos são e limpos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	30	30	100	10	60	250
10.	Bolo de ovos, simples de sabores diversos , sem recheio e sem cobertura, massa caseira, redondo, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. Unidade de 1 kg. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com os cuidados higiênicos sanitários, com	QUILO (KG)	0	450	1.500	50	750	2.750



	insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção caseira. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação e data de validade.							
11.	Cebola de primeira qualidade, tipo branca , com casca protetora, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	250	250	1.200	100	200	2.000
12.	Cenoura , de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	250	250	1.200	100	200	2.000
13.	Cheiro verde e Cebolinha , folhas integras, frescas, coloração verde fresca, uniforme, bem desenvolvidas, salsinha com talos. Sem as raízes. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, conforme a resolução 12/1978 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	40	40	200	12	20	312
14.	Chuchu , in natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/1978 da CNNPA.	QUILO (KG)	80	80	350	30	60	600
15.	Colorífico , produto alimentício a base natural de urucum, sem sal, devendo ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua	PCT (100 G)	0	300	900	80	300	1.580



	composição normal, não poderá conter açúcar na sua composição.. Pacote com peso líquido de 100g. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso líquido, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 (seis), conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).							
16.	Farinha de mandioca, embalagem de 1 kg , grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, tipo 1, de primeira qualidade, embalagem resistente. Na embalagem deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	QUILO (KG)	130	130	650	50	200	1.160
17.	Feijão, tipo carioquinha , tipo 1, embalagem de 1 kg, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.	QUILO (KG)	200	200	700	50	180	1.330
18.	Feijão, tipo corda , tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.	QUILO (KG)	80	80	370	20	180	730
19.	Goiaba , de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	400	400	0	0	400	1.200
20.	Goma fresca , para tapioca, de boa qualidade, embalagem de 1 kg, duplamente embalada, contendo em sua rotulagem identificação do produto, especificação dos ingredientes, sem glúten, informação nutricional, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	QUILO (KG)	450	450	50	12	300	1.262
21.	Jerimum , de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação	QUILO	150	150	450	20	80	850



	tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	(KG)						
22.	Laranja , in natura, primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	600	600	0	0	400	1.600
23.	Limão , tipo taiti, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	60	60	300	25	50	495
24.	Macaxeira , de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	80	80	300	20	100	580
25.	Mamão , de primeira qualidade, tipo formosa, in natura e fresca, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	600	600	2.000	50	700	3.950
26.	Manga , de primeira qualidade, fresca, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem, conforme a Resolução 12/1978 da	QUILO (KG)	600	600	0	0	400	1.600



	Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).							
27.	Manteiga da terra de garrafa , natural, sem sal, sem outros tipos de gorduras, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e com o Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou com os selos: SIM, SIE e SIF.	UND (500 ML)	150	150	0	0	50	350
28.	Melancia , in natura, de primeira qualidade, fresca, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros, aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	1.500	1.500	5.500	360	1.200	10.060
29.	Melão , tipo japonês, in natura, de primeira qualidade, fresca, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros, aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	400	400	2.000	100	500	3.400
30.	Ovos de galinha , embalagem com 15 unidades, tamanho padrão (médio), frescos, de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou rachaduras, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas. Estufamento da câmara interna, sem sujidades, casca do ovo limpa, áspera, fosca cor, odor e aspectos característicos. Acondicionado em embalagem apropriada, embalagem secundária de papelão atóxico e não reutilizadas (caixa com 15 unidades), com Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O transporte deverá ser fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir do momento da entrega.	BDJ (15 UND/ CADA)	350	350	1.600	100	600	3.000
31.	Pimenta de cheiro , tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	30	30	150	12	30	252



32.	Pimentão verde , de primeira qualidade, in natura e fresco, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	90	90	360	20	70	630
33.	Polpa de fruta, sabor, acerola , composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade, e suas condições deverão corresponder com a resolução CNNPA n.º 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações. Registro no MAPA. Deve atender às normas de rotulagem geral e nutricional, específicas no respectivo regulamento técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	QUILO (KG)	400	400	1.700	100	600	3.200
34.	Polpa de fruta, sabor, cajá , composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade, e suas condições deverão corresponder com a resolução CNNPA n.º 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações. Registro no MAPA. Deve atender às normas de rotulagem geral e nutricional, específicas no respectivo regulamento técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	QUILO (KG)	0	200	850	50	300	1.400
35.	Polpa de fruta, sabor, cajarana , composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação	QUILO (KG)	0	200	850	50	300	1.400



	e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade, e suas condições deverão corresponder com a resolução CNNPA n.º 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações. Registro no MAPA. Deve atender às normas de rotulagem geral e nutricional, específicas no respectivo regulamento técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.							
36.	Polpa de fruta, sabor, caju , composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta madura e são, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade, e suas condições deverão corresponder com a resolução CNNPA n.º 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações. Registro no MAPA. Deve atender às normas de rotulagem geral e nutricional, específicas no respectivo regulamento técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	QUILO (KG)	0	200	850	50	300	1.400
37.	Polpa de fruta, sabor, goiaba , composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta madura e são, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade, e suas condições deverão corresponder com a resolução CNNPA n.º 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações. Registro no MAPA. Deve atender às normas de rotulagem geral e nutricional, específicas no respectivo regulamento técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	QUILO (KG)	400	400	1.700	100	600	3.200
38.	Polpa de fruta, sabor, manga , composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta madura e são, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e	QUILO (KG)	300	300	850	50	600	2.100



	conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade, e suas condições deverão corresponder com a resolução CNNPA n.º 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações. Registro no MAPA. Deve atender às normas de rotulagem geral e nutricional, específicas no respectivo regulamento técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.							
39.	Queijo, tipo coalho , baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade, serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	QUILO (KG)	0	0	0	0	120	120
40.	Tomate , in natura, fresca de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	250	250	1.200	100	200	2.000

- Alimentos in natura;
- Alimentos processados;
- Ingredientes culinários.

Portalegre, Rio Grande do Norte, 04 de janeiro de 2023.

Josinaldo Pereira de Paula
Secretário de Educação e Deporto
Portaria 374/2022 GP/PMP

Paloma Emanuelle do N. Queirós
Paloma Emanuelle do Nascimento Queirós
Nutricionista
CRN-6 21103