

cento) do valor do Contrato.

12.6. O contrato produzirá seus jurídicos e legais efeitos a partir da assinatura do Termo Contratual e vigorará até **31 de dezembro de 2025**, ou até entrega da totalidade dos produtos, prevalecendo o que ocorrer primeiro, podendo ser prorrogado nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, alterada e consolidada.

12.7. O Contrato poderá ser rescindido pelos motivos especificados no artigo 138 da Lei n.º 14.133/21 e suas alterações posteriores.

13. DOS RECURSOS

13.1. Os interessados cujo requerimento for considerado inepto poderão interpor recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da decisão, assegurada a ampla defesa e o contraditório.

13.2. Os recursos deverão ser dirigidos a(o) Contratante, interpostos mediante petição, devidamente arazoada subscrita pelo representante legal da recorrente, que comprovará sua condição como tal.

13.3. Os recursos deverão ser protocolizados junto à Agente de Contratos e Equipe Técnica, no devido prazo, não sendo conhecidos os interpostos fora dele.

13.4. Decidido o recurso pela Comissão, deverá ser enviado, devidamente informado, ao(a) Secretário(a) Municipal, que proferirá sua decisão.

13.5. Nenhum prazo de recurso se inicia ou corre sem que os autos do processo estejam com vista franqueada ao interessado.

13.6. Na contagem dos prazos excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

13.7. As decisões sobre os recursos interpostos serão feitas aos interessados mediante publicação no flanelógrafo da Prefeitura de Ocara, conforme disposto na Lei Orgânica do Município.

14. DA ATUALIZAÇÃO FINANCEIRA

14.1. Os valores constantes das propostas/projetos de venda não sofrerão reajuste antes de decorridos 12 (doze) meses da sua contratação, hipótese na qual poderá ser utilizado o índice IGP-M da Fundação Getúlio Vargas.

15. FRAUDE E CORRUPÇÃO

15.1. Os participantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo e na execução do contrato, estando sujeitas às sanções previstas na legislação brasileira.

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. Nenhuma indenização será devida aos participantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente edital, nem em relação às expectativas de contratações dela decorrentes.

16.2. A Contratante será responsável pelo acompanhamento e fiscalização dos termos de contrato celebrados, procedendo ao registro de eventuais ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento.

16.3. Conforme o disposto no artigo 89, da Lei nº 14.133/21 e os termos de Chamada Pública serão publicados no flanelógrafo da Prefeitura de Ocara na forma de extrato.

16.5. A ratificação do resultado deste procedimento não implicará direito à contratação.

16.6. A Seção de Contratos poderá subsidiar-se em pareceres emitidos por técnicos ou especialistas no assunto objeto deste Edital.

16.7. Aplicam-se à presente Chamada Pública, no que couber, os termos da Lei 14.133/21 e demais normas legais pertinentes.

16.8. Quaisquer informações poderão ser obtidas pelo e-mail: setorlicitacaoocara@gmail.com ou diretamente na sede do Setor de Licitação, Situada na Av. Coronel João Felipe, 858, Centro, Ocara, CE, CEP 62755-000.

16.10. O Projeto Básico poderá ser examinado por qualquer interessado na sede do Setor de Licitação do Município.

16.11. Todas as normas inerentes às contratações do objeto deste Certame, discriminadas no Anexo – Termo de Referência deste Instrumento Convocatório deverão ser minuciosamente observadas pelos participantes quando da elaboração de suas propostas de preços/projetos de venda.

16.12. Cópias do edital e anexos serão fornecidas mediante Termo de Retirada de Edital, gratuitamente através de CD ROOM ou PEN DRIVE, a ser fornecido pelo interessado, ou mediante pagamento de cópia reprográfica, nos horários de 08:00 às 12:00 horas, na sede da Comissão Permanente de Licitação, situada na Av. Coronel João Felipe, 341, Centro, Ocara, CE, ficando os autos do presente processo administrativo de Chamada Pública à disposição para vistas e conferência dos interessados, ficando o interessado obrigado a;

a) pagamento da taxa no valor de R\$ 20,00 (vinte reais) de cópia reprográfica, ou

b) fornecer CD ROOM, PEN DRIVE.

16.12.1. O referido edital e seus anexos também estão disponíveis no(s) seguinte(s) sítio(s) virtual(is): www.municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br, nos termos da IN/04/2015-TCM/CE.

16.13. No interesse da Administração Municipal e sem que caiba às participantes qualquer tipo de indenização, fica assegurado à autoridade competente alterar as condições, a qualquer tempo, no todo ou em parte, da presente processo, dando ciência aos interessados na forma da legislação vigente.

16.14. Os avisos de prosseguimento das sessões, a decisão sobre os recursos interpostos, a Anulação ou revogação serão feitos aos interessados mediante publicação no flanelógrafo da Prefeitura de Ocara.

16.15. Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente edital será competente o Foro da Comarca de Ocara-CE.

Ocara, 24 de Fevereiro de 2025.

Francisco Jonas Lopes da Silva
FRANCISCO JONAS LOPES DA SILVA
Secretário de Educação
Prefeitura Municipal de Ocara

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. CHAMAMENTO PÚBLICO, com utilização do procedimento auxiliar de CREDENCIAMENTO, com o objetivo de realizar a Aquisição de Gêneros Alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações, destinados à alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino do MUNICÍPIO DE OCARA/CE, nos termos e nas condições estabelecidas no presente Termo de Referência, que se subordina às normas gerais da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.2. Conforme art. 6º, inciso XLIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, define-se credenciamento como o processo administrativo de chamamento público em que a Administração Pública convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens para que, preenchidos os requisitos necessários, se credenciem no órgão ou na entidade para executar o objeto quando convocados.

1.3. O critério de seleção é o previsto no art. 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, ou seja, paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas.

1.4. O edital da chamada pública deverá permanecer aberto para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias corridos, conforme art. 32, parágrafo único, da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente aquisição se justifica pela necessidade de promover uma alimentação escolar diversificada e de qualidade para as escolas da rede pública do Município, tanto na zona rural quanto na zona urbana.

2.2. Considerando os ditames da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e da Resolução/CD/FNDE nº 06, de agosto de 2020, que trouxeram novos avanços para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e a garantia de que 30% dos repasses do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), sejam investidos na aquisição de produtos da Agricultura Familiar, priorizando os assentamentos da Reforma Agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

2.3. A quantidade constante no presente Termo foi obtida de acordo com a média de alunos já matriculados na rede municipal de ensino de Ocara-CE.

3. DO ENQUADRAMENTO LEGAL

3.1. O presente Termo de Referência tem como base legal a Lei Federal 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações), notadamente os arts. 74, caput, IV, 78, I, combinados com o art. 79, I, Lei Federal 11.947/2009, Resolução/CD/FNDE n° 025/2012 e Resolução/CD/FNDE n.º 06/2020.

3.2. O procedimento observado obedece ao disposto no artigo 72, incisos I a VIII.

4. DA JUSTIFICATIVA DOS PREÇOS E ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

4.1. No que diz respeito a **JUSTIFICATIVA DE PREÇOS**, em atendimento ao que preconiza o artigo o artigo 72, VII da Lei 14.133/2021.

4.2. Para elaboração do custo e estimativa de despesa, foi obtido através de 03 (três) cotações de preços, na forma estabelecida no artigo 23 da Lei federal 14.133/2021, apresentado valores praticados nos mercados, através de contratações com objetos similares.

4.3. O Processo Administrativo acompanha de forma detalhada a pesquisa de mercado, considerando a amplitude de fontes de pesquisa para determinar o preço de referência.

5. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

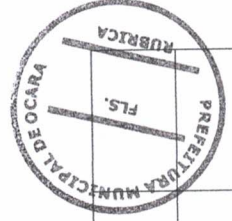
5.1. As especificações e os quantitativos dos produtos constam a seguir, com valor unitário definido para cada produto prevista neste Termo, elaborado com base nos orçamentos realizados junto a Secretária Municipal de Educação, conforme valores apresentados nas planilhas de cada item deste Termo de Referência:



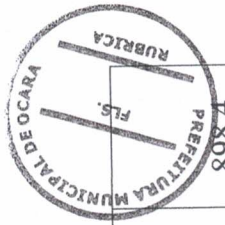
PAUTA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2025
LEVANTAMENTO DAS NECESSIDADES DE PRODUTOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA 10 MESES
AGRICULTURA FAMILIAR

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	PNAC (2.063)	PNAEP (2.062)	FUND (2.042)	ENSINO INTEGRAL (2.200)	AEE (2.070)	EJA (2.069)	TOTAL
1	ALFACE CRESPA – Alface crespa fresca, de primeira qualidade, folhas integras e firmes, em caixas plásticas vazadas limpas com identificação do produto. Livre de contaminação física, química e microbiológica. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 7 dias da data da entrega. Cultivado dentro dos princípios da agricultura agroecológica.	KG	0	0	0	792	0	0	792
2	BANANA PRATA – De primeira qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, em pencas integras, com polpa firme e intacta, sem resíduo de agrotóxico. Tamanho e coloração uniformes. Tamanho médio, sendo 1kg mais ou menos 9 ou 10 bananas, cada unidade cerca de 90g. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 10 dias da data da entrega. Cultivada dentro dos princípios da agricultura agroecológica	KG	440	0	0	1.320	0	0	1760
3	BOLO DE BATATA - Bolo de batata preparado com batata-doce fresca cozida e amassada, açúcar refinado, ovos, leite integral ou leite de coco, e margarina ou manteiga sem sal. O produto deve apresentar textura úmida e cremosa, sabor doce característico da batata-doce, aroma fresco e agradável, e cor dourada na superfície com interior claro ou levemente amarelada, dependendo da variedade da batata-doce utilizada. O bolo deve ter peso mínimo de 1 kg e ser embalado em material descartável próprio para alimentos, garantindo a integridade	KG	310	540	1.932	616	300	20	3718





	durante transporte e armazenamento. Deve possuir validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega.																			
4	<p>BOLO DE MACAXEIRA- Bolo tradicional de macaxeira, preparado com macaxeira fresca ralada, açúcar refinado, ovos, leite integral ou leite de coco, e margarina ou manteiga sem sal. Deve ser isento de conservantes artificiais, apresentando textura úmida e macia, sabor doce característico e coloração dourada uniforme. O peso do bolo deve ser de no mínimo 1 kg, embalado de forma segura em material descartável adequado para alimentos, garantindo a integridade durante o transporte e armazenamento. Deve possuir validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega.</p>	KG	310	540	1.932	616	300	20	3.718											
5	<p>CARNE BOVINA COXÃO MOLE – Cortes bovinos de coxão mole congelados. De boa qualidade. Isento de ossos, cartilagem, gordura parcial, tendões, coágulos e nódulos. O produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas e aspectos não pegajosos. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com registros e embalagem obrigatória. Embalagem primária: Polietileno atóxico à vácuo com 1kg do produto. Embalagem secundária: Acondicionadas em caixa de papelão vedada. Prazo para consumo mínimo de 6 meses da data da entrega</p>	KG	400	693	2.484	792	380	22	4.771											
6	<p>CARNE DE CARNEIRO - Carne de carneiro, de boa qualidade. O produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas e aspectos não pegajosos, Deve ser entregue como carne fresca, assegurando sabor e textura ideais para o consumo. Produto deve seguir a legislação vigente. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: Polietileno atóxico à vácuo com 1kg do produto. Embalagem secundária: Acondicionadas em caixa de papelão vedada. Prazo para consumo mínimo de 6 meses da data da entrega.</p>	KG	0	0	0	440	0	0	440											



7	CEBOLA – Branca, de primeira, in natura, tamanho médio, embalagem primária de quilo (kg), livre de danos, impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 15 dias da data da entrega. Cultivada dentro dos princípios da agricultura agroecológica	KG	40	70	248,4	500	38	2	898,4
8	CENOURA – De primeira qualidade, in natura, sem folhas, tamanho médio, Embalagem primária de quilo (kg), livre de danos, impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 15 dias da data da entrega. Cultivada dentro dos princípios da agricultura agroecológica.	KG	264	462	1.656	1.320	252	14	3.968
9	CHEIRO VERDE – In natura, sem danos, limpo e de primeira qualidade, livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 7 dias da data da entrega Cultivado dentro dos princípios da agricultura agroecológica.	KG	52,5	70	331,2	500	50	3	1.006,70
10	FARINHA DE MANDIOCA – Farinha de mandioca, branca, pré-cozida, sem adição de sal. Embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos, mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana Pacotes transparentes com identificação do produto e peso líquido de 1 kg, acondicionados em fardos de plástico resistente, de 30 kg, Com data de embalagem e prazo de validade expressas. Prazo de validade de no mínimo 12 meses, a partir da data do recebimento.	KG	0	0	0	1.006	0	0	1.006
11	FEIJÃO DE CORDA - Feijão, de corda, tipo 1, produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade (máximo 14%), isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto, acondicionado em fardos de 30 kg. Prazo de validade de no	KG	22	385	1.380	3.960	210	12	5.969

	<p>mínimo 12 meses da data da entrega. Cultivado dentro dos princípios da agricultura agroecológica</p>									
12	<p>GALINHA CAPIRA – Galinha caipira inteira, congelada, de primeira qualidade, com peso médio entre 1,5 kg e 2,0 kg por unidade, sem danos ou sinais de deterioração. Deve estar limpa, sem penas, vísceras, resíduos de sangue ou odores desagradáveis. A pele deve estar íntegra, com coloração uniforme e livre de hematomas, manchas ou cortes excessivos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	0	0	0	0	530	0	0	530
13	<p>GOIABA VERMELHA – Tamanho pequeno em média de 100g, de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos, livre de danos, ruptura, com coloração característica, ausência de sujidades, parasitas, impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Pronta para o consumo, não pode estar muito verde nem passada. Com identificação do peso e validade. Prazo mínimo de validade de 10 dias da data da entrega. Cultivada dentro dos princípios da agricultura agroecológica</p>	KG	264	0	0	0	264	0	0	528
14	<p>JERIMUM – in natura, de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos, uniformes, firmes e com brilho, sem machucados Embalagem primária de 20 quilos (kg), livre de impurezas e/ ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 60 dias da data da entrega. Cultivado dentro dos princípios da agricultura agroecológica</p>	KG	0	0	0	0	616	0	0	616
15	<p>LARANJA PERA – Tamanho médio de 90g, in natura, de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos, uniformes, firmes e com brilho, sem machucados. Pronta para o consumo, não pode estar muito verde nem passada. Acondicionada em sacos de 20 quilos (kg). Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 15 dias da data da entrega. Cultivada dentro dos princípios da agricultura agroecológica</p>	KG	0	0	0	0	700	0	0	700



16	<p>LOMBO SUINO - Carne de lombo suíno congelada. De primeira qualidade com textura macia, aparência e sabor característico. Não deve ser amolecida, pegajosa. Embalagem primária: Polietileno atóxico a vácuo com 1kg do produto. Embalagem secundária: Acondicionadas em caixa de papelão vedada. Prazo para consumo mínimo de 6 meses da data da entrega.</p>	KG	0	0	0	0	0	0	0	0
17	<p>MACAXEIRA - Pré-cozida, limpa, fatiada e congelada, de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos ou material estranho e/ ou sujidade. Sem traços de contaminação e danos aparentes, odores e sabor estranho De primeira qualidade. Pacotes de 1 quilo (kg) Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega. Cultivada dentro dos princípios da agricultura agroecológica</p>	PCT	0	0	0	530	0	0	0	530
18	<p>MAMÃO FORMOSA - Casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Livre de sujidades, parasitas e larvas e isento de substância terrosa. Peso médio de 2 kg, com 70% de maturação. Acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 15 dias da data da entrega. Cultivado dentro dos princípios da agricultura agroecológica</p>	KG	308	616	0	616	0	0	0	1.540
19	<p>MANGA ESPADA- De primeira qualidade, in natura, íntegra e fresca, sem ruptura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 10 dias da data da entrega. Cultivada dentro dos princípios da agricultura agroecológica</p>	KG	264	616	0	310	0	0	0	1.190
20	<p>MELANCIA - De primeira qualidade, in natura, tamanho médio 5 a 10 kg, casca lisa, íntegra e firme, sem perfurações com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades, impurezas e ou insetos que torne impróprio para consumo</p>	KG	396	693	2.484	396	380	22	4.368	



	humano. Com identificação do peso e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 10 dias da data da entrega. F C Cultivada dentro dos princípios da agricultura agroecológica											
21	OVO DE GALINHA – Ovo de galinha caipira, médio, peso igual ou superior a 45 gramas (g). Embalagem primária: (Bandeja) com 30 unidades (UND). Inteiros, sem quebras e sem rachaduras, livre de impureza e/ ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo mínimo de validade de 20 dias da data de entrega.	BDJ	205	720	2.580	620	390	22,5	4.537,50			
22	PÃO FRANCES – Pão francês com casca dourada e miolo branco, isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Unidade média de 50g. Não deve estar amassado e apresentar casca tostada em excesso. A fabricação deve ser realizada com, no máximo, um dia de antecedência em relação à entrega, que deverá ocorrer semanalmente.	KG	0	0	0	880	0	0	880			
23	PÃO HOT- DOG Pão massa fina tipo hot dog em embalagem primária plástica resistente e atóxica contendo 10 unidades e peso líquido de 500g, com identificação do produto, data de embalagem e prazo de validade. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Com validade mínima de 15 dias da data de entrega. Entrega deverá ocorrer a cada 15 dias.	PCT	880	1.540	5.520	2.640	840	10	11.430			
24	POLPA DE ACEROLA – 100% Polpa de fruta, sabor acerola. Ingrediente: Polpa da fruta. Sem traços de contaminação e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, odores e sabor estranho. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas (g) do produto. Com identificação do peso e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data de entrega. Registro no ministério da agricultura.	KG	352	616	1.104	1.056	168	10	3.306			
25	POLPA DE CAJU – 100 % Polpa de fruta, sabor caju. Ingrediente: Polpa da fruta. Sem traços de contaminação e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, odores e sabor estranho. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas (g) do produto. Com	KG	704	616	2.208	1.056	336	20	4.940			

identificação do peso e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data de entrega. Registro no ministério da agricultura.

POLPA DE GOIABA - 100% Polpa de fruta, sabor goiaba. Ingrediente: Polpa da fruta. Sem traços de contaminação e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, odores e sabor estranho. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas (g) do produto. Com identificação do peso e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data de entrega. Registro no ministério da agricultura.

POLPA DE MANGA - 100% Polpa de fruta, sabor manga. Ingrediente: Polpa da fruta. Sem traços de contaminação e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, odores e sabor estranho. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas (g) do produto. Com identificação do peso e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data de entrega. Registro no ministério da agricultura.

REPOLHO VERDE – Repolho in natura, de primeira qualidade, consistência firme, folhas verdes claras, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescentes, danos e machucados. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranho e estado de decomposição. Com identificação do peso e validade. Peso mínimo da unidade: 500g. Validade mínima de 15 dias da data de entrega. Cultivado dentro dos princípios da agricultura agroecológica.

TAPIOCA - Produzida por agricultores familiares, obtida exclusivamente a partir da fécula de mandioca (goma), devidamente hidratada. Deve ser livre de aditivos químicos, corantes ou conservantes artificiais. Apresentar textura granulada fina e uniforme isenta de grumos ou impurezas, com coloração branca e aroma característico fresco, sem odores estranhos. A tapioca deve ser acompanhada de leite de coco, embalado separadamente, para ser utilizado na hora do consumo, garantindo uma textura mais macia e um sabor característico. A embalagem da tapioca e do leite de coco deve ser confeccionada

26	KG	704	616	2.208	1.760	336	20	5.644
27	KG	352	616	1.104	1.400	168	10	3.650
28	KG	0	0	0	440	0	0	440
29	KG	616	1.078	3.864	1.322	588	34	7.502





	<p>em material adequado para alimentos, garantindo a conservação do produto. A tapioca deve ser entregue em condições ideais de armazenamento, preservando sua qualidade e características. A fabricação deve ser realizada com, no máximo, um dia de antecedência em relação à entrega, que deverá ocorrer a cada 15 dias.</p>									
30	<p>TOMATE - Tomate, vermelho, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Acondicionados em embalagens de 10 kg em sacos de polietileno, frestados, com etiqueta de pesagem e validade. Validade mínima de 10 dias da data de entrega. Cultivado dentro dos princípios da agricultura agroecológica.</p>	KG	0	0	0	400	0	0	400	