

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Objeto	Aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), brutos, in natura, industrializados e estocáveis, para abastecimento das unidades municipais.
---------------	--

1. FINALIDADE E OBJETO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O Estudo Técnico Preliminar constitui documento obrigatório da fase preparatória da contratação pública, por meio do qual a Administração descreve a necessidade que pretende satisfazer, demonstra a viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental da futura aquisição e evidencia que a solução escolhida decorre de análise fundamentada, e não de mera conveniência administrativa. Trata-se, na sistemática da Lei nº 14.133/2021, do instrumento que materializa o dever de planejamento consagrado no art. 18 e nos princípios da eficiência, do planejamento, da economicidade e da segregação de funções (art. 5º), servindo de lastro técnico e jurídico para todos os atos subsequentes do certame, notadamente o Termo de Referência e o edital.

O presente ETP tem por finalidade específica examinar, de forma detalhada, a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios pelo Município de Unai/MG e identificar, no mercado, a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública. O documento foi elaborado de modo a contemplar, individualmente e com a devida profundidade, cada um dos elementos exigidos pelo art. 18, § 1º, incisos I a XIII, da Lei nº 14.133/2021, bem como as diretrizes de boa técnica sistematizadas na Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022, adotada como referência subsidiária.

O objeto consiste na aquisição de gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis, em estado bruto, in natura, industrializados e estocáveis — a exemplo de arroz, feijão, açúcar, óleo, carnes bovinas, suínas e de aves, pescados, laticínios, pães, hortifrutigranjeiros, temperos, produtos industrializados e fórmulas infantis —, destinados aos diversos órgãos da Administração. Cuida-se de objeto de natureza comum, cujos padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos no mercado, o que autoriza a adoção da modalidade Pregão, na forma do parágrafo único do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso I)

Em atenção ao art. 18, § 1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021 e ao art. 9º, inciso I, da IN SEGES nº 58/2022, a necessidade é descrita, a seguir, sob a estrita perspectiva do interesse público, com foco no problema a ser resolvido, sem que se anteciparem ou direcionarem, nesta fase, a solução de mercado ou a modelagem processual — as quais constituem resultado técnico do Levantamento de Mercado (item 6) e da fundamentação desenvolvida ao longo deste estudo. Registra-se, expressamente, a preocupação em não incorrer no vício de direcionamento teórico, apresentando-se, primeiro, o diagnóstico da realidade fática do Município e, somente depois, a solução dele decorrente.

2.1. Do problema a ser solucionado

O Município mantém, de forma permanente, uma ampla rede de unidades públicas cujo funcionamento regular depende, de maneira ininterrupta, do fornecimento de gêneros alimentícios. Trata-se de demanda diretamente vinculada ao cumprimento de obrigações constitucionais e legais, entre as quais se destacam: a oferta de alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino, dever inscrito no art. 208, inciso VII, da Constituição da República e disciplinado pela Lei nº 11.947/2009, que assegura, no mínimo, uma refeição diária; a alimentação de pacientes internados e o funcionamento das unidades de saúde e do hospital municipal; o atendimento a pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade social, no âmbito do Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e de programas de segurança alimentar e nutricional; e o consumo interno dos órgãos administrativos no exercício de suas atividades.

O problema central que se pretende solucionar consiste na ausência de instrumento contratual vigente apto a assegurar, de forma contínua, tempestiva e econômica, o abastecimento dessas unidades. A inexistência de estoque suficiente e de contrato em vigor gera risco concreto de descontinuidade de serviços públicos essenciais e de dano direto a crianças, adolescentes, pacientes, idosos e famílias em situação de vulnerabilidade — precisamente os públicos que mais dependem da atuação estatal. A demanda, além de essencial, é previsível em sua existência, ainda que variável em sua intensidade, o que permite e recomenda o adequado planejamento da aquisição.

2.3. Diagnóstico da rede pública a ser atendida

No campo da educação, a rede pública municipal, mantida pela Secretaria Municipal de Educação, abrange a educação infantil (creches e pré-escolas) e o ensino fundamental, em seus anos iniciais e finais. A taxa de escolarização da população de 6 a 14 anos, de 98,73% (IBGE, 2022), evidencia a universalização do atendimento e, por consequência, o dever de oferta de alimentação escolar a toda a rede, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e das resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). A alimentação escolar não é benefício facultativo, mas direito do educando e dever do Estado, o que confere à presente contratação caráter finalístico e inadiável.

No campo da saúde, conforme o Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (CNES/DATASUS), o Município de Unai é responsável por 33 (trinta e três) estabelecimentos de saúde. Destacam-se, entre eles, o Hospital Municipal Dr. Joaquim Brochado — unidade de internação que fornece dietas e refeições a pacientes —, o Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) e o Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas (CAPS-AD), o Centro de Saúde/Policlínica, o Centro de Atenção Especializada (CEAE) e cerca de 20 (vinte) Unidades Básicas de Saúde e equipes de Estratégia Saúde da Família (ESF), localizadas nas zonas urbana e rural. Tais unidades demandam gêneros alimentícios tanto para o preparo de refeições a pacientes quanto para o funcionamento cotidiano dos serviços, o que confere à demanda dimensão hospitalar e ambulatorial de fornecimento contínuo.

No campo da assistência social, a rede de proteção social básica e especial — composta por Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS), serviços de acolhimento e programas de segurança alimentar — atende famílias e indivíduos em situação de vulnerabilidade, mediante distribuição de alimentos e preparo de refeições em ações continuadas e, também, em situações emergenciais. A intermitência e a imprevisibilidade dessas ações socioassistenciais reforçam a natureza variável da demanda, adiante analisada.

2.3. Dimensão financeira e temporal da demanda

Diagnóstico realizado decorre a necessidade de aquisição regular e planejada de gêneros alimentícios variados, perecíveis e não perecíveis, para atendimento das unidades municipais durante o período de 12 (doze) meses. Considerando a população estimada de **91.320 habitantes**, conforme dados do IBGE para 2025, bem como a abrangência das redes municipais de educação, saúde e assistência social e das demais Secretarias, verifica-se a necessidade de planejamento de contratação de ampla abrangência.

A dimensão da demanda também deve ser analisada em conjunto com a estrutura econômico-financeira do Município. No exercício de 2024, o Município de Unai apresentou receita total arrecadada de aproximadamente **R\$ 555,4 milhões**, enquanto a programação orçamentária inicial previa receitas e despesas da ordem de **R\$ 607,07 milhões**. A Lei Orçamentária de 2024 destinou, entre outras áreas, aproximadamente **R\$ 195,66 milhões para a Saúde, R\$ 17,41 milhões para a Assistência Social e R\$ 34,39 milhões para a Administração**, evidenciando a dimensão dos serviços públicos municipais abrangidos pela presente demanda.

Nesse contexto, o presente Estudo Técnico Preliminar estabelece **R\$ 50.000.000,00 (cinquenta milhões de reais) como limite máximo ou teto de planejamento da contratação**, considerando o histórico de consumo, os valores praticados em contratações anteriores, a abrangência das unidades atendidas e a diversidade dos **244 itens** inicialmente identificados.

Ressalta-se que o montante de **R\$ 50.000.000,00 não representa, neste momento, o valor estimado definitivo da contratação**, tampouco constitui obrigação de execução integral pela Administração. Trata-se de limite máximo estabelecido para o planejamento da demanda, devendo o **valor exato da contratação ser definido em tópico específico deste Estudo Técnico Preliminar**, mediante o detalhamento e a consolidação dos quantitativos e respectivos preços, sempre observado o limite máximo de **R\$ 50.000.000,00**.

Dessa forma, a estimativa definitiva deverá refletir as necessidades efetivamente dimensionadas pelas Secretarias e unidades municipais, mantendo-se o teto ora estabelecido como limite superior para a contratação.

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO (art. 18, § 1º, inciso II)

Não instituiu o Município, até a presente data, Plano de Contratações Anual. A elaboração do plano constitui faculdade conferida ao ente pelo art. 12, VII, da Lei nº 14.133/2021, que emprega a expressão "poderá", de sorte que sua inexistência não obsta a instauração desta contratação nem infirma a regularidade do procedimento. Recomenda-se, todavia, a instituição do instrumento por ato normativo local, dado que a agregação prévia das demandas das secretarias tende a reduzir o fracionamento de compras e a conferir maior previsibilidade ao calendário de licitações do Município.

Declara a unidade requisitante que a demanda guarda compatibilidade com o Plano Plurianual, com a Lei de Diretrizes Orçamentárias e com a Lei Orçamentária Anual vigentes, havendo previsão de recursos nas ações e programas afetos às unidades demandantes.

As despesas decorrentes correrão à conta das dotações orçamentárias das unidades demandantes, a serem indicadas pelo Setor de Contabilidade por ocasião de cada contratação derivada da ata, observado que, no Sistema de Registro de Preços, a indicação de dotação é exigível apenas na formalização do contrato ou instrumento equivalente, e não na instauração do procedimento, na forma do art. 82, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso III)

Atendendo ao art. 18, § 1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021 e ao art. 9º, inciso II, da IN SEGES nº 58/2022, fixam-se, nesta fase interna, os requisitos técnicos, sanitários, logísticos e de sustentabilidade necessários ao adequado atendimento da necessidade, os quais serão pormenorizados no Termo de Referência e reproduzidos como condições de execução no edital. A explicitação prévia dos requisitos, ainda no ETP, confere motivação às exigências posteriormente inseridas no instrumento convocatório e previne a arguição de ausência de fundamentação.

No que tange à qualidade e à segurança sanitária, os produtos deverão ser de primeira qualidade, íntegros, próprios para o consumo e dentro do prazo de validade, com identificação de marca, fabricante, número de lote, data de fabricação e data de validade. Os produtos de origem animal deverão ostentar inspeção sanitária vigente, mediante carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), conforme a origem e a comercialização, nos termos da Lei nº 1.283/1950 e do Decreto nº 9.013/2017, que regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Os gêneros industrializados deverão possuir registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA, conforme o caso) e observar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), bem como as normas de boas práticas e de rotulagem, inclusive a rotulagem nutricional exigida pela legislação sanitária em vigor.

No que concerne à logística e à conservação, o transporte deverá ser realizado em veículos adequados, higienizados e, quando aplicável, dotados de refrigeração, assegurando-se a cadeia de frio dos produtos perecíveis — congelados a temperatura de -18 °C e refrigerados a até 6 °C —, sob pena de recusa no recebimento. As embalagens deverão ser íntegras, atóxicas e apropriadas a cada gênero, e os produtos deverão apresentar, no ato da entrega, prazo de validade remanescente mínimo, a ser fixado por classe de produto no Termo de Referência, de modo a garantir tempo hábil de utilização e a evitar perdas.

No que se refere à sustentabilidade, em observância aos arts. 5º e 11, inciso IV, e ao art. 26 da Lei nº 14.133/2021, ao Decreto nº 7.746/2012 e à Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), serão observados, no que couber, os critérios do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, com exigência de logística reversa de embalagens e destinação ambientalmente adequada de resíduos. Privilegiar-se-á, quando pertinente e economicamente vantajoso, a aquisição de produtos locais e regionais e da agricultura familiar, em harmonia com a destinação mínima de 30% dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar a esse segmento (Lei nº 11.947/2009), o que será objeto de chamada pública própria, sem prejuízo da presente contratação.

Finalmente, quanto à comprovação técnica, para os itens de maior complexidade e risco à saúde — em especial as fórmulas infantis e as dietas dietoterápicas e enterais (itens 05, 06, 166, 167, 168, 169 e 170) —, será exigida, do licitante provisoriamente classificado, a apresentação de amostra e/ou de laudo e registro sanitário, previamente à homologação, para verificação da conformidade com a

especificação, na forma admitida pela Lei nº 14.133/2021. Tal exigência é proporcional e necessária, dado que se trata de produtos destinados a lactentes e a pacientes com necessidades nutricionais específicas, cujo desvio de qualidade acarretaria risco direto à saúde.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E MEMÓRIAS DE CÁLCULO (art. 18, § 1º, inciso IV)

Em atenção ao art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021 e ao art. 9º, inciso V, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022 — que tornam obrigatória a apresentação das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, sob pena de nulidade da estimativa por ausência de motivação técnica —, as quantidades estimadas para o presente registro de preços foram dimensionadas a partir de método objetivo, documentado e passível de auditoria, e não de mera estimativa arbitrária ou de repetição irrefletida de quantitativos anteriores. A jurisprudência do Tribunal de Contas da União é uniforme no sentido de que a simples menção a "licitações anteriores", sem a exposição do raciocínio quantitativo e das fontes que o embasam, não supre a exigência legal de motivação, razão pela qual se explicita, a seguir, cada etapa da metodologia adotada.

5.1. Fonte primária: série histórica de consumo

A primeira etapa da metodologia consistiu na extração da série histórica de consumo efetivo dos exercícios financeiros anteriores, como as notas de empenho, as notas fiscais de liquidação e os relatórios de movimentação de almoxarifado das unidades requisitantes. Essa base de dados primária foi discriminada por secretaria e por unidade individual — cada escola, cada unidade de saúde e cada equipamento socioassistencial —, de modo a captar não apenas o consumo agregado do Município, mas também a distribuição da demanda entre as diferentes pontas da rede, o que permite identificar padrões de sazonalidade e de concentração de consumo que seriam invisíveis em uma análise meramente global.

5.2. Apuração do consumo médio e projeção anual

Na segunda etapa, apurou-se, para cada um dos 244 itens que compõem o objeto, o consumo médio mensal observado no período de referência, calculado pela razão entre o volume total consumido no exercício e o número de meses de efetivo funcionamento das unidades — variável relevante notadamente para a rede escolar, cujo funcionamento não é ininterrupto ao longo do ano civil. A partir do consumo médio mensal, procedeu-se à projeção linear para o período de 12 (doze) meses de vigência da futura Ata, obtendo-se um quantitativo-base por item, susceptível, na etapa seguinte, aos ajustes decorrentes de variáveis conhecidas.

5.3. Fatores de ajuste aplicados à projeção

Na terceira etapa, o quantitativo-base foi submetido a fatores de ajuste destinados a corrigir eventuais distorções da simples projeção linear, em razão de variáveis objetivas e documentalmente verificáveis. Considerou-se, em primeiro lugar, a variação do número de matrículas na rede municipal de ensino e o calendário escolar do exercício de referência, com seus períodos letivos, férias e recessos, que influenciam diretamente o consumo da alimentação escolar. Considerou-se, em segundo lugar, a evolução do número de famílias e de indivíduos atendidos pelos programas de assistência social e de segurança alimentar, cuja tendência de expansão ou de retração foi verificada junto à Secretaria Municipal de Assistência Social. Considerou-se, em terceiro lugar, a taxa de ocupação das unidades de saúde e do hospital municipal, apurada junto à Secretaria Municipal de Saúde, e, em quarto lugar, a sazonalidade própria de cada gênero perecível — hortifrutigranjeiros, carnes e laticínios —, cuja

disponibilidade e cujo preço de mercado oscilam ao longo do ano, o que pode influenciar tanto o quantitativo quanto o ritmo de aquisição recomendado.

5.4. Consolidação, criticidade da informação e margem de segurança

Concluídas as etapas anteriores, consolidaram-se as quantidades finais por item na Planilha de Quantitativos e Memória de Cálculo, que constitui o Apêndice I deste Estudo Técnico Preliminar e o integra para todos os efeitos legais, nele constando, para cada um dos 244 itens, o consumo histórico de referência, o consumo médio mensal apurado, os fatores de ajuste aplicados e o quantitativo final projetado para os 12 meses. Nos itens em que a série histórica se mostrou insuficiente ou inexistente — hipótese dos gêneros de introdução recente no cardápio institucional —, adotou-se, de forma motivada, parâmetro técnico de referência do Programa Nacional de Alimentação Escolar ou estimativa por analogia com item de perfil de consumo semelhante, com registro expresso dessa circunstância na memória de cálculo, de modo a não deixar quantitativo algum sem lastro documental.

Registra-se, por fim, que a estimativa incorpora margem de segurança técnica, não superior a determinado percentual do consumo projetado, destinada a absorver oscilações não previsíveis de demanda sem comprometer a continuidade do abastecimento das unidades essenciais, sem que tal margem configure superdimensionamento.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DE ALTERNATIVAS (art. 18, § 1º, inciso V)

Em cumprimento ao art. 18, § 1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021 e ao art. 9º e seus parágrafos da IN SEGES nº 58/2022, o levantamento de mercado não se limitou à pesquisa automatizada de preços. Procedeu-se, como exige a boa técnica, à efetiva prospecção e avaliação das diferentes alternativas capazes de sanar o problema identificado, com análise comparativa de custo-benefício e verificação da capacidade do mercado fornecedor, conforme a seguir se expõe.

A primeira alternativa cogitada foi a terceirização integrada da alimentação, mediante contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, com gestão de cozinha e de nutrição. Tal solução foi afastada por apresentar custo unitário significativamente superior, gerar dependência operacional da Administração em relação a um único prestador, transferir a gestão nutricional a terceiros e, sobretudo, não atender ao consumo administrativo nem à necessidade de distribuição de gêneros brutos às diversas unidades, mostrando-se incompatível com a realidade descentralizada do Município.

A segunda alternativa examinada foi a aquisição segmentada junto à agricultura familiar e a cooperativas, por meio de chamada pública, nos moldes da Lei nº 11.947/2009. Reconhece-se a pertinência e a obrigatoriedade dessa via para a parcela mínima de 30% da alimentação escolar, razão pela qual já foi adotada de forma complementar, em processo próprio (Chamamento Público nº 001/2026). Contudo, ela se revela insuficiente para atender à totalidade dos 249 itens, à escala demandada e aos gêneros cárneos, industrializados e não perecíveis, não podendo, isoladamente, substituir a presente contratação.

A terceira alternativa, adotada, é o fornecimento tradicional e descentralizado, item a item, com entregas parceladas. Essa solução mostrou-se tecnicamente viável e economicamente eficiente, por preservar a competitividade — mediante julgamento pelo menor preço por item —, reduzir o risco de

desabastecimento e adequar-se à natureza pulverizada da demanda, distribuída por unidades urbanas e rurais.

A **quarta alternativa**, de contratação por lote único ou global, foi rejeitada por restringir a competitividade e por exigir de um único fornecedor a capacidade logística simultânea de fornecer carnes, refrigerados e secos, o que reduziria drasticamente o universo de participantes e elevaria os preços.

Quanto à capacidade do mercado, foram identificados fornecedores aptos, regionais e estaduais, atuantes nos ramos de hortifrutigranjeiros, frigoríficos e produtos carnes, laticínios, panificação, distribuição de gêneros secos e produtos industrializados. Constatou-se que o mercado local e regional não comporta, com competitividade, a entrega unificada de 244 itens heterogêneos por um único fornecedor, o que confirma o acerto da opção pelo julgamento por item — providência que, além de ampliar a disputa, viabiliza a participação de micro e pequenas empresas, de cooperativas e de fornecedores especializados por segmento.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso VI)

7.1. Metodologia, fundamentação legal e fontes utilizadas

A pesquisa de preços foi realizada em estrita observância ao disposto no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, segundo o qual o valor previamente estimado da contratação deve ser compatível com os valores praticados pelo mercado, consideradas, entre outras circunstâncias, as quantidades a serem contratadas, a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. Foram igualmente observadas, como referência metodológica, as disposições da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, especialmente quanto à definição dos parâmetros de pesquisa, à análise crítica dos preços coletados, à necessidade de compatibilidade entre os objetos pesquisados e à metodologia de tratamento dos valores obtidos.

Para a presente contratação, considerando a quantidade expressiva de itens, a diversidade dos gêneros alimentícios e a necessidade de obtenção de referências efetivamente praticadas pela Administração Pública, foi utilizado como principal instrumento de pesquisa o **Banco de Preços do Sistema Vilhargas**, ferramenta especializada que reúne e disponibiliza informações provenientes de processos licitatórios e contratações públicas realizados por órgãos e entidades da Administração Pública de diferentes regiões do território nacional.

A utilização do Banco de Preços do Sistema Vilhargas possibilitou a realização de pesquisa ampla, abrangendo processos licitatórios realizados em diferentes Estados e Municípios brasileiros, permitindo identificar valores efetivamente praticados em contratações públicas e proporcionando uma base de comparação significativamente mais abrangente do que aquela que poderia ser obtida exclusivamente mediante consulta a fornecedores locais.

Como critério de atualidade e aderência temporal, foram priorizados registros referentes a processos licitatórios realizados nos **180 (cento e oitenta) dias anteriores à realização da pesquisa**, de modo a conferir maior contemporaneidade aos valores utilizados na composição do orçamento estimativo. A adoção desse período de 180 dias constitui critério metodológico de atualização e de busca pela maior aderência possível aos preços atualmente praticados, não sendo interpretada como

afirmação de que a legislação estabeleça esse mesmo prazo indistintamente para todas as modalidades de pesquisa de preços.

A utilização de uma base nacional de contratações públicas foi considerada especialmente adequada para o presente objeto, uma vez que permite verificar preços efetivamente praticados pela Administração Pública em condições reais de contratação, evitando que a estimativa seja construída exclusivamente a partir de preços ofertados por fornecedores ou de referências comerciais desvinculadas de processos efetivos de aquisição pública.

Todavia, considerando as características específicas dos gêneros alimentícios que integram o objeto, a pesquisa não ficou restrita aos preços obtidos no Banco de Preços do Sistema Vilhargas. De forma **complementar**, foi realizada também pesquisa direta junto a **03 (três) fornecedores estabelecidos na região de Unai/MG**, especialmente para aqueles produtos cuja formação de preço sofre influência significativa das características do mercado regional.

Essa complementação mostrou-se necessária porque determinados gêneros alimentícios, sobretudo **hortifrutigranjeiros e produtos de produção e comercialização predominantemente regional**, podem apresentar diferenças substanciais de preço entre as diversas regiões do País. Produtos como **couve, alface, cheiro-verde, hortaliças, verduras e outros itens de características semelhantes** estão sujeitos a variações decorrentes da disponibilidade regional, sazonalidade, condições climáticas, distância entre produtor e consumidor, custos de transporte, estrutura de produção, oferta local e características específicas da cadeia de comercialização.

Assim, a utilização exclusiva de preços provenientes de contratações realizadas em outras regiões do Brasil poderia, em determinados casos, produzir uma estimativa que não representasse adequadamente a realidade econômica local. Um preço registrado em uma contratação realizada em Estado ou Município distante pode refletir condições de produção, transporte, oferta e distribuição completamente diferentes daquelas existentes em Unai e na região Noroeste de Minas Gerais.

Por essa razão, a pesquisa direta com fornecedores locais foi utilizada como **elemento complementar de validação e adequação regional**, especialmente para os itens nos quais se identificou relevante influência das condições locais de mercado. A finalidade dessa pesquisa não foi substituir a base de preços oriunda das contratações públicas, mas permitir que o orçamento estimativo também refletisse as peculiaridades econômicas e logísticas do mercado efetivamente responsável pelo fornecimento dos produtos ao Município.

Dessa maneira, a metodologia adotada combinou duas perspectivas distintas e complementares. De um lado, a pesquisa no Banco de Preços do Sistema Vilhargas proporcionou **ampla abrangência nacional e referência em contratações públicas efetivamente realizadas**. De outro, a pesquisa junto aos três fornecedores da região permitiu **capturar as particularidades do mercado local**, especialmente nos itens cuja formação de preço apresenta elevada sensibilidade às condições regionais.

Essa conjugação de fontes permite maior segurança na formação dos preços de referência, pois evita tanto a utilização de uma amostra excessivamente restrita ao mercado local quanto a adoção

indiscriminada de preços nacionais que possam não representar as condições concretas de fornecimento no Município.

7.2. Forma de utilização e análise das fontes de pesquisa

Os preços obtidos no Banco de Preços do Sistema Vilhargas foram analisados individualmente, não sendo adotados de forma automática simplesmente em razão de constarem da base consultada. Para cada referência foram consideradas, na medida das informações disponíveis, a descrição do produto, sua especificação técnica, unidade de fornecimento, apresentação, quantidade contratada, data da contratação, órgão contratante e demais condições capazes de interferir na formação do preço.

Foram igualmente analisadas as condições de fornecimento e entrega, especialmente quando existentes diferenças relevantes entre a localidade da contratação pesquisada e o Município de Unai/MG.

Os orçamentos obtidos junto aos três fornecedores da região foram utilizados de maneira complementar, principalmente nos itens em que os preços nacionais apresentavam significativa dispersão ou em que a realidade regional pudesse exercer influência relevante sobre o valor final do produto.

A utilização dos fornecedores locais também se mostrou relevante para evitar distorções decorrentes da comparação de preços de produtos cuja cadeia de produção e distribuição apresenta características eminentemente regionais. No caso de hortaliças e verduras, por exemplo, o preço praticado em uma região produtora pode ser substancialmente diferente daquele verificado em regiões mais distantes, em razão de custos de transporte, perdas durante o deslocamento, disponibilidade de produto, condições climáticas, sazonalidade e proximidade entre produtor e consumidor final.

Nesse contexto, a pesquisa local não representa fragilidade metodológica, mas, ao contrário, constitui mecanismo de **adequação do preço estimado às peculiaridades do mercado em que a contratação efetivamente será executada**, em consonância com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

A pesquisa de preços, portanto, foi concebida de maneira a não privilegiar exclusivamente uma única fonte, mas a utilizar diferentes referências de forma racional e complementar, buscando sempre o preço que melhor represente a realidade da contratação.

7.3. Critérios de compatibilidade e saneamento dos preços

Os preços coletados foram submetidos a análise crítica antes de sua utilização na composição do orçamento estimativo. Foram considerados válidos somente aqueles que apresentassem compatibilidade suficiente com as especificações técnicas dos itens pretendidos pela Administração.

Foram analisadas diferenças relacionadas à unidade de medida, apresentação, quantidade, características do produto, condições de entrega, localização geográfica e demais fatores capazes de comprometer a comparabilidade das referências.

Eventuais valores que se mostrassem manifestamente incompatíveis com o conjunto das demais observações, excessivamente elevados, excessivamente reduzidos, inexequíveis ou relacionados a condições substancialmente distintas da contratação pretendida foram submetidos a análise específica, podendo ser desconsiderados mediante justificativa técnica e documental.

O objetivo dessa etapa foi impedir que um valor isolado e atípico produzisse distorção relevante no preço de referência do respectivo item.

A pesquisa de preços, portanto, não consistiu em simples levantamento quantitativo de valores, mas em procedimento de análise crítica destinado a identificar referências efetivamente representativas do mercado e compatíveis com o objeto da contratação.

7.4. Tratamento estatístico e definição do preço unitário

Para cada um dos **244 (duzentos e quarenta e quatro) itens** integrantes da contratação, foram buscadas referências suficientes para permitir a formação de preço com adequado grau de confiabilidade, priorizando-se, sempre que disponível, um conjunto mínimo de três valores válidos e compatíveis.

Após a coleta, os valores foram submetidos a procedimento de saneamento e análise estatística. Os preços manifestamente inconsistentes, inexequíveis ou excessivamente elevados foram avaliados criticamente e, quando comprovadamente inadequados para representar o mercado, desconsiderados da composição.

Após o tratamento dos dados, foi utilizada, como metodologia predominante, a **mediana dos preços válidos**, por se tratar de medida estatística menos sensível à influência de valores extremos e, conseqüentemente, adequada para situações em que os preços apresentam dispersão ou assimetria.

A mediana foi aplicada considerando-se o conjunto de referências efetivamente válidas para cada item, observadas as particularidades de cada produto e a necessidade de preservação da representatividade do resultado.

Nos itens em que a pesquisa local com os três fornecedores da região se mostrou necessária em razão das características específicas do produto, essas referências foram consideradas conjuntamente com as demais fontes disponíveis, sempre mediante análise crítica de sua pertinência e representatividade.

Dessa forma, a composição do preço não decorreu de uma simples média mecânica de todas as informações obtidas, mas de um processo estruturado de **coleta, comparação, validação, saneamento e tratamento estatístico**.



7.5. Peculiaridades regionais e condições de mercado

A Administração considerou expressamente, na formação dos preços estimados, as peculiaridades do mercado regional de Unai/MG.

Tal consideração é particularmente importante para gêneros alimentícios de elevada perecibilidade e produção regional, como **alface, couve, cheiro-verde, outras hortaliças, verduras e produtos hortifrutigranjeiros**, cujos preços podem variar significativamente de uma região para outra.

A variação regional decorre de diversos fatores econômicos e produtivos, incluindo condições climáticas, período de safra, disponibilidade de produção, distância entre as áreas produtoras e o local de consumo, custos de transporte, perdas decorrentes da perecibilidade, quantidade ofertada, estrutura de comercialização e comportamento da demanda.

Em razão dessas características, não seria metodologicamente adequado presumir que o preço praticado em uma contratação pública realizada em outro Estado ou em uma região distante necessariamente corresponda ao preço praticável no Município de Unai/MG.

Por outro lado, também não seria adequado utilizar exclusivamente os preços fornecidos por empresas locais, pois uma amostra restrita poderia sofrer influência das condições particulares de determinados fornecedores e não refletir adequadamente a amplitude do mercado.

A metodologia adotada buscou justamente superar essa limitação mediante a **conjugação entre referências nacionais provenientes de contratações públicas e referências locais obtidas junto a três fornecedores da região.**

A base nacional fornece maior quantidade e diversidade de observações, enquanto a pesquisa regional funciona como mecanismo de aferição da aderência dos valores às condições efetivamente existentes no mercado local.

Essa combinação proporciona maior equilíbrio à estimativa, permitindo que o preço de referência seja simultaneamente respaldado por contratações públicas efetivamente realizadas e ajustado às peculiaridades econômicas e logísticas da região onde o fornecimento ocorrerá.

7.6. Logística, entrega e peculiaridades do Município

Na formação do preço estimado foram consideradas, sempre que identificáveis nas fontes pesquisadas, as condições relacionadas ao transporte e à entrega dos produtos.

Essa variável assume especial relevância em razão da extensão territorial do Município de Unai/MG e da necessidade de fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios.

O preço de uma contratação pública realizada em determinada localidade pode incluir condições logísticas significativamente diferentes daquelas que serão enfrentadas pelo futuro contratado no Município. Por essa razão, os valores foram analisados considerando-se, quando

possível, a existência de frete, a distância entre o fornecedor e o local de entrega, a frequência das entregas, o caráter perecível de determinados produtos e os demais custos associados à logística.

Para os produtos perecíveis e de produção regional, a análise dos preços locais torna-se ainda mais relevante, pois o custo de transporte e o tempo de deslocamento podem interferir diretamente na formação do preço e na própria viabilidade do fornecimento.

A metodologia adotada procura, assim, evitar tanto a subestimação quanto a superestimação dos valores, buscando estabelecer referência que seja compatível com as condições efetivas de execução contratual.

7.7. Valor global estimado

A metodologia descrita foi aplicada individualmente aos **244 (duzentos e quarenta e quatro) itens** integrantes da contratação, sendo estabelecido para cada item um preço unitário de referência compatível com as especificações, as condições de mercado e os critérios de pesquisa anteriormente apresentados.

O valor global estimado resulta da multiplicação do preço unitário de referência de cada item pelo respectivo quantitativo estimado, considerando-se o somatório dos preços unitários de referência de cada item multiplicados pelos respectivos quantitativos estimados.

O valor global estimado da contratação é de **R\$ 40.471.614,50 (quarenta milhões, quatrocentos e setenta e um mil, seiscentos e quatorze reais e cinquenta centavos)**, conforme detalhamento individualizado constante do Anexo I deste Estudo Técnico Preliminar.

O valor global representa, portanto, a consolidação dos preços unitários estimados para os 244 itens, não devendo ser analisado isoladamente. A adequada avaliação da razoabilidade da estimativa depende da análise individual dos preços unitários e das respectivas memórias de cálculo, especialmente nos itens em que foram consideradas particularidades regionais.

7.8. Conclusão da pesquisa de preços

Diante de todo o exposto, conclui-se que a pesquisa de preços foi realizada mediante metodologia ampla, objetiva e compatível com as características do objeto, tendo como principal fonte o **Banco de Preços do Sistema Vilhargas**, mediante consulta a processos licitatórios e contratações públicas realizados em âmbito nacional e, preferencialmente, ocorridos nos **180 (cento e oitenta) dias anteriores à pesquisa**, de modo a conferir maior atualidade às referências utilizadas.

De forma complementar, foram obtidos **03 (três) orçamentos junto a fornecedores da região de Unai/MG**, especialmente para os itens em que as condições do mercado regional exercem influência relevante na formação dos preços, como ocorre com **couve, alface, cheiro-verde, hortaliças, verduras e outros produtos hortifrutigranjeiros e perecíveis**.

A conjugação das referências nacionais com os preços locais mostrou-se necessária para assegurar que a estimativa não fosse construída exclusivamente com base em valores praticados em

regiões distintas do País, onde podem existir condições de produção, transporte, oferta, sazonalidade e comercialização substancialmente diferentes das encontradas no Município de Unai/MG.

Ao mesmo tempo, a utilização da base nacional impede que a estimativa fique limitada a uma amostra excessivamente restrita de fornecedores locais, proporcionando maior quantidade de referências e maior capacidade de comparação com preços efetivamente praticados em contratações públicas.

Dessa forma, a metodologia adotada procura equilibrar **abrangência nacional e aderência regional**, utilizando o Banco de Preços do Sistema Vilhargas como principal fonte de referências de contratações públicas e a pesquisa com fornecedores locais como instrumento complementar de validação e adequação dos preços às peculiaridades do mercado regional.

Considerando o conjunto dos procedimentos adotados, entende-se que o orçamento estimativo de **R\$ 40.471.614,50** apresenta fundamentação suficiente quanto à origem dos preços, atualidade das referências, compatibilidade com o mercado e consideração das peculiaridades regionais, constituindo parâmetro adequado para o planejamento da contratação e para o regular prosseguimento do procedimento licitatório.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E CICLO DE VIDA DO OBJETO (art. 18, § 1º, inciso VII)

A descrição da solução, tal como exigida pelo art. 18, § 1º, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021, não se limita à indicação do ato de compra: compreende a explicitação de todo o arranjo operacional, logístico, contratual e de governança por meio do qual a necessidade diagnosticada neste Estudo será efetivamente satisfeita, do início ao fim do ciclo de vida do objeto, em conformidade com a diretriz de gestão do ciclo de vida do objeto prevista no art. 5º e no art. 34, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

A solução identificada para atendimento da necessidade consiste no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao abastecimento das unidades municipais de educação, saúde, assistência social e das demais Secretarias que utilizam esses produtos no desenvolvimento de suas atividades.

A definição da solução considera a abrangência da estrutura municipal, a diversidade das unidades atendidas, a natureza dos serviços prestados e, especialmente, o histórico efetivo de consumo do Município. Nesse sentido, foram identificados **244 itens de gêneros alimentícios efetivamente consumidos pelas unidades municipais nos últimos 24 meses**, constituindo esse histórico a principal referência para a definição preliminar dos itens que compõem a presente demanda e demonstrando a existência de necessidade administrativa concreta.

A solução deverá assegurar o abastecimento regular das unidades municipais, observando as características específicas de cada gênero, especialmente quanto à perecibilidade, validade, acondicionamento, transporte, armazenamento e conservação. A adequada gestão desses aspectos é necessária para garantir a qualidade dos produtos, evitar desperdícios e reduzir perdas decorrentes de vencimento ou deterioração.

Por se tratar de bens de consumo, não se aplicam ao objeto serviços de manutenção ou assistência técnica. Os aspectos relacionados ao ciclo de vida concentram-se na aquisição, transporte, recebimento, armazenamento, conservação e consumo dos produtos, devendo ser observadas as condições adequadas de qualidade e segurança alimentar durante todo esse período.

A solução deverá, ainda, considerar a distribuição da demanda entre as diferentes Secretarias e unidades municipais, de acordo com suas necessidades e histórico de consumo, de modo a proporcionar abastecimento compatível com a realidade de cada serviço e evitar a formação de estoques excessivos ou insuficientes.

As condições específicas relacionadas à forma de contratação, ao fornecimento, à definição dos quantitativos, à periodicidade das entregas, à logística de distribuição, aos critérios de recebimento e às demais condições necessárias à execução da solução serão detalhadas nos respectivos subtópicos deste Estudo Técnico Preliminar, conforme as conclusões obtidas no planejamento da contratação.

Dessa forma, a solução proposta encontra fundamento em necessidade administrativa efetivamente verificada, especialmente no histórico de consumo dos últimos 24 meses, mostrando-se adequada para garantir a continuidade do abastecimento e o regular funcionamento das unidades e serviços públicos municipais que dependem dos gêneros alimentícios.

8.1. A solução em sua concepção geral

A solução consiste na utilização do **Sistema de Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios, com fornecimento contínuo e entregas parceladas, mediante Pregão Eletrônico, com julgamento pelo menor preço por item**, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Federal nº 11.462/2023, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada às características da demanda, considerando a necessidade de abastecimento frequente das diversas unidades municipais e a conveniência de entregas parceladas ao longo do período de vigência da Ata. O próprio art. 3º do Decreto nº 11.462/2023 prevê a utilização do SRP quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes e quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas.

A solução considera os **244 itens de gêneros alimentícios efetivamente consumidos pelo Município nos últimos 24 meses**, os quais constituem referência concreta da necessidade administrativa e abrangem produtos perecíveis e não perecíveis destinados às unidades escolares, unidades de saúde, Hospital Municipal, equipamentos da assistência social e demais unidades administrativas.

O fornecimento será realizado de forma **contínua e parcelada**, conforme as necessidades efetivamente verificadas pela Administração, permitindo que os produtos sejam solicitados e entregues em quantidades compatíveis com o consumo de cada unidade. Essa sistemática é especialmente adequada aos gêneros perecíveis, pois reduz a necessidade de formação de grandes

estoques, minimiza riscos de vencimento e deterioração e permite melhor adequação entre aquisição, armazenamento e consumo.

A execução material ocorrerá de forma descentralizada, mediante solicitações e ordens de fornecimento emitidas pelos setores competentes, possibilitando o atendimento das diferentes unidades municipais de acordo com suas necessidades específicas, sem prejuízo da centralização do procedimento de seleção e registro dos fornecedores e preços.

A solução também permite maior eficiência logística e econômica, uma vez que a Administração poderá realizar as aquisições de acordo com a demanda efetivamente apresentada, evitando compras desnecessárias e possibilitando melhor planejamento das entregas, do armazenamento e da distribuição dos gêneros alimentícios.

As condições específicas relativas aos quantitativos, periodicidade das entregas, locais de entrega, logística de distribuição, critérios de recebimento, condições de armazenamento e demais requisitos necessários à execução do fornecimento serão detalhadas nos respectivos subtópicos deste Estudo Técnico Preliminar e nos documentos subsequentes da fase preparatória.

Dessa forma, a solução proposta mostra-se adequada à necessidade identificada, ao histórico efetivo de consumo do Município e às características dos produtos, proporcionando condições para assegurar o abastecimento regular das unidades municipais, com fornecimento contínuo e parcelado, observada a demanda efetivamente verificada e os limites estabelecidos para a contratação.

8.2. Etapa de aquisição e transporte

A primeira etapa do ciclo de vida do objeto compreende a aquisição propriamente dita, mediante emissão de ordem de fornecimento pela unidade requisitante à contratada, e o transporte dos gêneros alimentícios até o local de entrega indicado. Para os produtos perecíveis, o transporte deverá observar rigorosamente a manutenção da cadeia de frio, com produtos congelados mantidos a temperatura de até -18°C e produtos refrigerados mantidos a temperatura de até 6°C, mediante o emprego de veículos apropriados, dotados de sistema de refrigeração e de termômetro aferido, cuja temperatura poderá ser verificada pela fiscalização no momento da entrega. Para os produtos não perecíveis, o transporte deverá observar condições adequadas de acondicionamento, de modo a preservar a integridade das embalagens e evitar contaminação cruzada com produtos de outra natureza.

8.3. Etapa de recebimento

A segunda etapa compreende o recebimento dos gêneros pela unidade requisitante, desdobrado em recebimento provisório, realizado no ato da entrega mediante conferência preliminar de quantidade e de aspecto visual dos produtos, e recebimento definitivo, subsequente, condicionado à verificação pormenorizada de quantidade, qualidade, prazo de validade, temperatura de transporte. Esta etapa reveste-se de especial relevância no ciclo de vida do objeto, na medida em que constitui o momento de controle de qualidade que antecede a incorporação do gênero ao estoque e, subsequentemente, ao consumo pelas unidades finais, sendo o momento adequado para a recusa de produtos em desconformidade, com a consequente obrigação de substituição pela contratada.

8.4. Etapa de armazenamento

A terceira etapa compreende o armazenamento dos gêneros nas dependências da unidade requisitante, com segregação adequada entre produtos perecíveis e não perecíveis, observância das temperaturas de conservação recomendadas para cada categoria e adoção do critério de rotatividade de estoque pelo qual os produtos com prazo de validade mais próximo do vencimento são consumidos prioritariamente, técnica usualmente designada pela sigla PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai), a qual reduz significativamente o risco de perdas por vencimento e otimiza o aproveitamento dos gêneros adquiridos. O armazenamento adequado constitui, ademais, condição sanitária essencial à preservação da qualidade dos alimentos até o momento de seu efetivo consumo, cabendo à Administração, na forma do item 13 deste Estudo, verificar e adequar as condições de armazenamento das unidades previamente ao início da execução contratual.

8.5. Etapa de distribuição e consumo

A quarta etapa compreende a distribuição interna dos gêneros armazenados às finalidades a que se destinam — o preparo da alimentação escolar, das refeições hospitalares e ambulatoriais, e das ações socioassistenciais de distribuição de alimentos —, e o consequente consumo pelos beneficiários finais: alunos da rede municipal de ensino, pacientes das unidades de saúde e do hospital municipal, e famílias e indivíduos atendidos pela rede de proteção social. É nesta etapa que se realiza, em concreto, a finalidade pública que justificou a contratação, seja o cumprimento do direito constitucional à alimentação escolar, seja a manutenção da assistência à saúde, seja o amparo a famílias em situação de vulnerabilidade.

8.6. Etapa final: destinação de embalagens e de resíduos

A quinta e última etapa do ciclo de vida do objeto compreende a destinação final das embalagens e dos eventuais resíduos gerados, em observância à Lei nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, e ao art. 5º e ao art. 11, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, que erigem a sustentabilidade a princípio orientador das contratações públicas. As embalagens serão objeto de logística reversa, sempre que tecnicamente viável, e os resíduos orgânicos e os eventuais perecíveis vencidos — cuja ocorrência se busca minimizar por meio da rotatividade de estoque descrita no item 8.4 — receberão destinação ambientalmente adequada, em conformidade com as normas municipais de gestão de resíduos.

8.7. Integração das etapas e governança do ciclo completo

A descrição da solução como um todo evidencia que o objeto desta contratação não se esgota no ato pontual da entrega de mercadorias, mas configura um processo contínuo e integrado, que se inicia no planejamento da demanda, atravessa a aquisição, o transporte, o recebimento, o armazenamento e a distribuição, e se completa com a destinação ambientalmente responsável dos resíduos gerados. A gestão desse ciclo completo será acompanhada pelos fiscais técnico e administrativo e pelo gestor da Ata, designados na forma do item 13 deste Estudo, os quais zelarão pela observância de cada etapa, articulando a execução contratual com os objetivos finalísticos de continuidade dos serviços públicos essenciais, de economicidade e de responsabilidade socioambiental que fundamentam esta contratação.



9. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO (art. 18, § 1º, inciso VIII, c/c art. 40, § 2º, inciso I)

Em atenção ao art. 18, § 1º, inciso VIII, combinado com o art. 40, § 2º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, e ao art. 9º, inciso VII, da IN SEGES nº 58/2022, avalia-se expressamente a conveniência do parcelamento da solução.

Em atenção ao art. 18, § 1º, inciso VIII, combinado com o art. 40, § 2º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, e ao art. 9º, inciso VII, da IN SEGES nº 58/2022, foi avaliada a conveniência e a viabilidade do parcelamento da solução, considerando as características concretas do objeto e as informações obtidas no levantamento de mercado.

O objeto é composto por 244 itens de gêneros alimentícios efetivamente consumidos pelo Município nos últimos 24 meses, abrangendo produtos de características distintas, tais como hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios, panificação, gêneros secos e produtos industrializados. Trata-se, portanto, de parcelas autônomas e divisíveis, que não dependem umas das outras para sua execução e que podem ser fornecidas por diferentes empresas, inclusive fornecedores especializados em determinados segmentos.

O levantamento de mercado realizado demonstra a existência de fornecedores com capacidade de atender diferentes grupos e itens de forma independente. Nesse contexto, a divisão por item, com julgamento pelo menor preço por item, amplia efetivamente o universo de participantes, permitindo que empresas de diferentes portes e especialidades disputem apenas os itens que possuem capacidade técnica, operacional e comercial para fornecer. A medida favorece especialmente a participação de microempresas e empresas de pequeno porte e reduz o risco de concentração do fornecimento em poucos fornecedores.

Do ponto de vista técnico e operacional, não foram identificadas razões que exijam a contratação conjunta dos itens. Os gêneros possuem características próprias de aquisição, armazenamento, transporte e consumo, e as entregas serão realizadas conforme a necessidade das diferentes unidades municipais, não havendo dependência operacional entre o fornecimento de um item e outro que justifique sua reunião em lote único.

Quanto aos aspectos econômicos, o parcelamento por item não representa perda relevante de economia de escala, uma vez que a demanda decorre de produtos distintos, com mercados fornecedores próprios e preços individualizados. Ao contrário, a ampliação da competição tende a proporcionar melhores condições de preço para a Administração, além de reduzir a possibilidade de que a contratação de um único fornecedor para um conjunto amplo de produtos resulte em preços menos vantajosos em determinados itens.

A opção pelo parcelamento também se mostra compatível com a logística de fornecimento, considerando que os gêneros serão entregues de forma parcelada e conforme a necessidade das unidades municipais, inclusive em razão da natureza perecível de parte dos produtos. A divisão por item permite maior flexibilidade na gestão do fornecimento e possibilita a substituição ou contratação de fornecedores distintos sem comprometer o abastecimento dos demais produtos.

Dessa forma, considerando a divisibilidade do objeto, a existência de fornecedores distintos, a autonomia entre os itens, a ampliação efetiva da competitividade, a ausência de prejuízo técnico ou operacional e a inexistência de perda relevante de economia de escala, conclui-se que o parcelamento por item é técnica e economicamente viável e se mostra a solução mais vantajosa para a Administração.

A adoção do julgamento pelo menor preço por item está, ainda, em consonância com a diretriz estabelecida na Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União, que privilegia a adjudicação por item nos objetos divisíveis quando não houver prejuízo para o conjunto. Assim, não se mostra vantajosa a agregação dos produtos em lote único ou em lotes excessivamente abrangentes, por restringir a competição sem benefício técnico ou econômico demonstrado para a Administração.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS (art. 18, § 1º, inciso IX)

Em observância ao art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021, explicitam-se os benefícios efetivos que a Administração pretende alcançar com a contratação, aptos a serem posteriormente aferidos.

Em observância ao art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021, a contratação pretende assegurar o abastecimento regular das unidades municipais e, consequentemente, a continuidade dos serviços públicos de educação, saúde, assistência social e demais atividades administrativas que dependem do fornecimento de gêneros alimentícios.

Como resultado direto, busca-se garantir que as unidades escolares, unidades de saúde, Hospital Municipal, equipamentos socioassistenciais e demais unidades atendidas disponham dos gêneros necessários, nas quantidades e condições adequadas ao consumo, reduzindo o risco de desabastecimento, interrupção das atividades e desperdício de recursos públicos.

Para que os resultados pretendidos sejam efetivamente alcançados, foram consideradas as condições necessárias à execução do fornecimento. As unidades responsáveis pelo recebimento deverão dispor de estrutura compatível com os produtos a serem entregues, incluindo espaços adequados para armazenamento e, quando necessário, equipamentos de refrigeração e conservação de produtos perecíveis. O recebimento deverá ser acompanhado da conferência dos quantitativos, especificações, validade, integridade das embalagens e condições de conservação dos produtos.

Também deverão ser mantidas rotinas de controle de estoque, distribuição e consumo, de forma a permitir o acompanhamento dos produtos recebidos, especialmente daqueles com prazo de validade reduzido ou que exijam condições específicas de armazenamento. As unidades requisitantes serão responsáveis pela organização do recebimento, armazenamento, controle e distribuição dos gêneros sob sua responsabilidade, observadas as orientações e procedimentos estabelecidos pela Administração.

A fiscalização e a gestão da contratação deverão acompanhar a regularidade do fornecimento, as condições dos produtos, o cumprimento dos prazos e das especificações e a adequada execução das obrigações assumidas pelos fornecedores. Quando necessário, os servidores envolvidos no



recebimento, gestão e fiscalização deverão receber orientação quanto aos procedimentos de conferência, armazenamento, conservação e registro das ocorrências relacionadas aos produtos.

Previamente ao início do fornecimento, as Secretarias e unidades responsáveis deverão verificar a disponibilidade e adequação dos espaços e equipamentos necessários ao recebimento e armazenamento dos gêneros, promovendo, caso identificada alguma necessidade, as adequações ou providências cabíveis dentro do cronograma da contratação.

Com a adoção dessas medidas, pretende-se assegurar não apenas a aquisição dos produtos, mas a adequada execução de todo o ciclo de utilização dos gêneros alimentícios, desde o recebimento até sua distribuição e consumo, proporcionando maior eficiência, redução de perdas e desperdícios, melhor controle dos estoques e aplicação adequada dos recursos públicos.

Os resultados serão acompanhados pelos responsáveis pela gestão e fiscalização da contratação, mediante o controle do abastecimento das unidades, da regularidade das entregas, das condições dos produtos, da ocorrência de perdas e da adequada utilização dos gêneros adquiridos.

Além disso, o gestor e fiscais da presente contratação, ao longo de sua vigência, devem verificar evolução real do consumo por item e por unidade, comparando-a com a projeção constante da memória de cálculo, de modo a identificar, tempestivamente, eventuais desvios relevantes que recomendem o remanejamento de saldos entre unidades participantes, na forma prevista no item 12 deste Estudo, ou a revisão do planejamento para o exercício subsequente. Esse acompanhamento contínuo confere ao processo de estimativa caráter dinâmico e auditável, superando a lógica de mera fixação estática de quantitativos no momento da licitação.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso X)

Em atenção ao art. 18, § 1º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021, relacionam-se as providências que a Administração deverá adotar previamente à celebração dos contratos ou à emissão das ordens de fornecimento, de modo a assegurar a adequada execução do objeto. Deverá proceder à designação formal dos fiscais técnico e administrativo e do gestor da Ata e dos contratos, na forma do art. 117 da Lei; à capacitação dos servidores responsáveis pelo recebimento e pela conferência de alimentos perecíveis, com ênfase no controle de temperatura, de prazo de validade e nos critérios de rejeição; e à definição do fluxo de emissão das ordens de fornecimento e dos procedimentos de recebimento provisório e definitivo.

Deverá, ademais, verificar e adequar as condições de armazenamento e a cadeia de frio nas unidades destinatárias; providenciar a reserva orçamentária e a emissão das notas de empenho na forma da Lei Orçamentária Anual; e estabelecer rotina de inspeção sanitária das entregas, em articulação com a Vigilância Sanitária Municipal. Essas providências, de caráter preparatório, são indispensáveis à fiscalização eficaz de contratação de tamanha materialidade e ao recebimento seguro de gêneros alimentícios perecíveis, sendo sua omissão apta a comprometer a qualidade e a regularidade da execução.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E INTERDEPENDENTES (art. 18, § 1º, inciso XI)

Em cumprimento ao art. 18, § 1º, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021, foi realizada análise das contratações vigentes e planejadas que poderiam apresentar relação de complementaridade ou dependência com o fornecimento de gêneros alimentícios, considerando as etapas de recebimento, armazenamento, conservação, preparo, distribuição e consumo dos produtos.

A análise demonstrou que a presente contratação não depende da realização de outra contratação para que o fornecimento possa ser executado. O Município dispõe de estrutura administrativa própria para o recebimento, armazenamento, conservação, preparo e utilização dos gêneros alimentícios, conforme as características e necessidades de cada unidade.

Nas unidades escolares e demais locais em que há preparação de alimentos, o preparo é realizado por servidoras e servidores integrantes da própria estrutura municipal, incluindo cozinheiras e demais profissionais responsáveis pela manipulação e distribuição dos alimentos. Assim, não há contratação de empresa terceirizada para execução de serviços de cozinha ou preparo da alimentação que seja condição para utilização dos gêneros adquiridos.

Também foram consideradas as situações em que os produtos são destinados ao consumo direto ou à utilização sem necessidade de preparo, bem como aqueles que demandam apenas armazenamento e conservação adequados. Nesses casos, as próprias unidades municipais realizam o recebimento, a guarda e a disponibilização dos produtos, de acordo com suas rotinas internas.

Quanto aos produtos perecíveis ou que necessitam de condições específicas de conservação, as unidades responsáveis deverão utilizar a estrutura e os equipamentos de refrigeração e armazenamento já disponíveis, observadas as condições adequadas de conservação. Eventuais serviços ordinários de manutenção desses equipamentos integram a rotina administrativa das unidades e não constituem, no presente momento, contratação interdependente que condicione a aquisição dos gêneros alimentícios.

Da mesma forma, a distribuição dos produtos entre as unidades municipais é realizada pela própria estrutura administrativa do Município, conforme a organização interna de cada Secretaria e unidade, não havendo contratação específica de logística ou distribuição cuja execução seja indispensável à presente aquisição.

Diante da análise realizada, conclui-se que não foram identificadas contratações vigentes ou planejadas que possuam relação de dependência ou complementaridade indispensável com o objeto desta contratação. As atividades necessárias ao recebimento, armazenamento, conservação, preparo, distribuição e consumo dos gêneros alimentícios são atualmente atendidas pela estrutura física, operacional e de pessoal do próprio Município.

Assim, a presente contratação pode ser executada de forma autônoma, sem necessidade de contratação correlata ou interdependente prévia ou simultânea, não havendo, no momento, providência contratual de terceiro que condicione o início ou a adequada execução do fornecimento.

**13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (art. 18, § 1º, inciso XII)**

Em observância ao art. 18, § 1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021 e ao art. 9º, inciso XII, da IN SEGES nº 58/2022, foram avaliados os possíveis impactos ambientais relacionados ao fornecimento de gêneros alimentícios e estabelecidas medidas destinadas à sua prevenção e mitigação.

O principal impacto identificado está relacionado à geração de resíduos decorrentes das embalagens dos produtos. Como medida mitigadora, deverão ser observadas, sempre que tecnicamente viável e compatível com a natureza do produto, soluções que privilegiem embalagens recicláveis, reutilizáveis ou de menor impacto ambiental, bem como a destinação adequada dos resíduos, em conformidade com a Lei nº 12.305/2010 e demais normas aplicáveis.

Também foram considerados os impactos decorrentes do desperdício e da perda de gêneros alimentícios, especialmente dos produtos perecíveis. Para sua redução, o fornecimento será realizado de forma parcelada e conforme a necessidade das unidades, permitindo melhor adequação entre os quantitativos recebidos, a capacidade de armazenamento e o consumo efetivo. Deverão ainda ser observados os prazos de validade, as condições de conservação e a adequada organização dos estoques, de modo a evitar vencimentos e deterioração dos produtos.

Quanto aos resíduos orgânicos decorrentes do preparo e consumo dos alimentos, deverão ser observadas as rotinas de segregação, acondicionamento e destinação estabelecidas pelo Município e pela legislação ambiental e sanitária aplicável, buscando-se reduzir o descarte inadequado e o desperdício de alimentos.

Em relação ao transporte dos produtos, especialmente aqueles perecíveis ou que necessitem de condições específicas de conservação, deverão ser observadas as condições adequadas de acondicionamento e temperatura, evitando perdas durante o deslocamento. Quando compatível com as condições de mercado, localização dos fornecedores, qualidade dos produtos e vantajosidade para a Administração, poderá ser priorizado o fornecimento por empresas locais ou regionais, contribuindo para a redução das distâncias percorridas e dos impactos associados ao transporte.

As medidas previstas buscam compatibilizar a adequada execução do fornecimento com a prevenção de desperdícios, a redução da geração de resíduos e o uso racional dos recursos, incorporando critérios de sustentabilidade ambiental à contratação, em consonância com o princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto na Lei nº 14.133/2021.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso XIII)

Diante de toda a análise desenvolvida — que contemplou a caracterização socioeconômica do Município e o diagnóstico da rede pública a ser atendida com apoio em dados oficiais do IBGE, do CNES/DATASUS e do Siconfi/STN; a descrição do problema sob a perspectiva do interesse público; a estimativa das quantidades com memória de cálculo documentada; o levantamento de mercado com efetiva análise de alternativas; a estimativa do valor conforme a IN nº 65/2021; a justificativa técnica do parcelamento e da adoção do Sistema de Registro de Preços; a definição das condições de

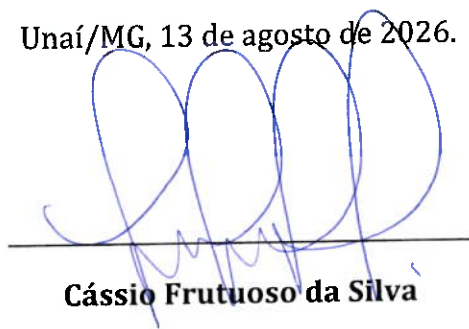
gerenciamento da Ata; os resultados pretendidos; as providências prévias; a inexistência de contratações correlatas; e os impactos ambientais e suas medidas mitigadoras —, conclui-se que a contratação é VIÁVEL sob os aspectos técnico, socioeconômico e ambiental, não se vislumbrando óbices ao seu prosseguimento.

Reputa-se adequada, para o atendimento da necessidade, a realização de Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços, com julgamento pelo menor preço por item. Recomenda-se, por conseguinte, o encaminhamento do presente estudo à autoridade competente, acompanhado de seus Apêndices — Apêndice I, contendo a Planilha de Quantitativos e a Memória de Cálculo, e Apêndice II, contendo a Pesquisa de Mercado e a relação de fornecedores consultados —, para a elaboração ou ratificação do Termo de Referência e o regular prosseguimento do certame.

15. FONTES OFICIAIS CONSULTADAS

Os dados fáticos e institucionais que embasam o presente estudo foram extraídos de fontes públicas e oficiais, a saber: o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), por meio do portal Cidades e Estados, do Censo Demográfico de 2022 e das estimativas populacionais de 2025, quanto à população, à área territorial, à densidade demográfica, à taxa de escolarização, ao IDHM e ao PIB per capita; o Sistema de Informações Contábeis e Fiscais do Setor Público Brasileiro (Siconfi), da Secretaria do Tesouro Nacional, quanto às receitas e despesas municipais do exercício de 2024; e o Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (CNES/DATASUS), do Ministério da Saúde, quanto à relação e ao quantitativo dos estabelecimentos de saúde do Município de Unaí/MG. O arcabouço normativo invocado compreende a Lei nº 14.133/2021, o Decreto Federal nº 11.462/2023, a Lei Complementar nº 123/2006, a Lei nº 11.947/2009, a Lei nº 12.305/2010, a Lei nº 1.283/1950 e o Decreto nº 9.013/2017, as Instruções Normativas SEGES/ME nº 58/2022 e nº 65/2021, e o Decreto Municipal nº 6.924/2023.

Unaí/MG, 13 de agosto de 2026.



Cássio Frutuoso da Silva

Secretário Municipal de Administração

Prefeitura Municipal de Unaí/MG

ANEXO I DO ESTUDO TECNICO PRELIMINAR

QUADRO ANALÍTICO DE ITENS, QUANTITATIVOS E PREÇOS UNITÁRIOS ESTIMADOS

Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, pelo período de 12 (doze) meses, destinados ao atendimento das demandas da Administração da Prefeitura Municipal de Unaí/MG.

Referência: Solicitação de Compras nº 3846, de 13 de agosto de 2026 – Abertura de Registro de Preços. Unidade requisitante: Secretaria Municipal de Administração.

Regime: Sistema de Registro de Preços, na forma dos arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021. Os quantitativos ora registrados constituem estimativa máxima de consumo, não obrigando a Administração a contratar a integralidade, nos termos do art. 83 da mesma Lei.

Item	Código	Descrição do objeto	U/E	Quantidade	Vlr. Unitário (R\$)	Vlr. Total (R\$)
1	40.009.0001	AVEIA EM FLOCOS, 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES, EMBALAGEM CAIXA CONTENDO NO MÍNIMO 500 G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	UN	3.000	9,61	28.830,00
2	40.011.0002	BANANINHA EM BARRAS DE 30 GRAMAS CADA CAIXA COM 20 UNIDADES PESO LÍQUIDO 720 GRAMAS	UN	400	47,60	19.040,00
3	40.012.0041	BISCOITO MAIZENA E SAL EMBALAGEM 20 GRS INDIVIDUAL	CX	1.000	1,86	1.860,00
4	40.007.0003	CARNE BOVINA CHARQUE EMBALADO A VÁCUO - KG	KG	1.000	46,61	46.610,00
5	40.009.0055	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO DE LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLISADA COM PREBIÓTICOS (GOS/FOS) DHA E ÁRA NICLEOTÍDEOS, INGREDIENTES:	UN	1.000	57,28	57.280,00
6	40.009.0056	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO DE LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLISADA E COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. INGREDIENTES: XAROPE DE Glicose	UN	1.000	29,95	29.950,00
7	40.012.0093	MISTURA PARA BOLO ZERO AÇÚCAR, SABORES VARIADOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ALTO TEOR DE FIBRAS, FÁCIL DE PREPARAR, BASTA APENAS ADICIONAR 2 OVOS E 150ML DE ÁGUA OU LEITE, LEITE SEM LACTOSE OU A BEBIDA VEGETAL DE SUA PREFERÊNCIA.	UN	3.000	10,43	31.290,00
8	40.003.0026	MOLHO DE SOJA DE 1 LITRO	UN	400	14,70	5.880,00
9	40.011.0045	RAPADURINHA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 25G, CAIXA COM 36 UNIDADES, INGREDIENTES: CANA DE AÇÚCAR 100% NATURAL.	UN	2.000	53,60	107.200,00
10	40.005.0002	ACÚCAR REFINADO 1 KG SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR NA COR BRANCA EMBALAGEM EM POLIETILENO CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO MARCA DO FABRICANTE DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	200	6,97	1.394,00
11	40.005.0003	ADOÇANTE LÍQUIDO DE 100 ML - ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO DE SACARINA SÓDICA E CICLAMATO DE SÓDIO EM FRASCOS.	UN	500	5,23	2.615,00
12	40.007.0001	APRESUNTADO FATIADO 1ª QUALIDADE SEM GORDURA RESFRIADO	KG	1.000	31,92	31.920,00
13	40.003.0071	AÇÚCAR REFINADO, EMBALAGEM SACHÊ 5G, CAIXA COM 1000 UNIDADES	UN	3.000	65,11	195.330,00
14	40.011.0037	BALA CARAMELO DE LEITE COM CHOCOLATE DIET CAIXA 700G	UN	1.000	16,53	16.530,00
15	40.011.0022	BALA MASTIGAVEL MACA SABORES DE FRUTAS SORTIDAS, INGREDIENTE, AÇÚCAR, XAROPE, DE GLICOSE, GORDURA DE PALMA, EMULSIFICANTE, EMULSIFICANTE MONOESTEARATO DE GLICERINA, (IMS 471), AROMATIZANTE, NÃO CONTEM GLUTEN PACOTE COM 700 GRS	PC	2.500	9,045	22.612,50
16	40.012.0063	BISCOITO DE QUEIJO PARMESÃO PACOTE COM 180G	UN	500	43,71	21.855,00
17	40.012.0065	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO CAIXA 2 KG-	UN	2.000	32,29	64.580,00
18	40.003.0004	CALDO DE CARNE EM PO 1 KG.	UN	2.000	20,46	40.920,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAI
ESTADO DE MINAS GERAIS
Secretaria Municipal de Administração

Item	Código	Descrição do objeto	U/E	Quantidade	Vir. Unitário (R\$)	Vir. Total (R\$)
19	40.003.0005	CALDO DE GALINHA EM PO 1 KG	UN	2.000	20,56	41.120,00
20	40.007.0020	CARNE BOVINA -MOIDA-MUSCULO-	KG	15.000	39,88	598.200,00
21	40.007.0043	CARNE BOVINA PEDAÇOS - ACEM - DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPAS, SEM PELE, POUCA GORDURA, SEM PELANÇAS, COR VERMELHO VIVO, ASPECTO BRILHANTE, CHEIRO SUAVE, CONGELADA, DEVERA SER DE PROCEDENCIA IDONEA, COM CARIMBO DE FISCALIZAÇÃO DO SIF, MINISTERIO DA SAUDE O	KG	10.000	41,20	412.000,00
22	40.007.0028	CARNE BOVINA-PEDAÇO-MAÇA DE PETO -	KG	6.000	44,98	269.880,00
23	40.007.0030	CARNE BOVINA-PEDAÇO-MUSCULO-	KG	6.000	42,40	254.400,00
24	40.007.0022	CARNE BOVINA-PEDAÇO-PALETA-	KG	6.000	42,12	252.720,00
25	40.007.0038	CARNE DE 1º COXAO MOLE	KG	30.000	42,29	1.268.700,00
26	40.012.0061	CASTANHA DE CAJU TORRADA 50G	UN	300	9,29	2.787,00
27	40.003.0067	CATCHUP COMPOSIÇÃO:POLPA DE TOMATE, AGUA, VINAGRE, AÇUCAR, GLUCOSE, SAL, AMIDO MODIFICADO, CONDIMENTOS, ESPECIARIAS E CONSERVANTE. SORBATO DE POTASSIO. NAO CONTEM GLUTEN PETI 400G.	UN	5.000	9,56	47.800,00
28	40.022.0001	CESTA BASICA TIPO 2 CONTEENDO:	UN	2.000	250,35	500.700,00
29	40.015.0001	CHA ERVA CIDREIRA, ERVA DOCE, CAMOMILA, MATE, PRETO, -CAIXA COM SAJE COM PESO LIQUIDO EQUIVALENTE A NO MINIMO 10 GRAMAS CADA	UN	2.000	6,88	13.760,00
30	06.046.0051	CHA CAMOMILA	UN	1.000	32,28	32.280,00
31	40.015.0002	ERVA CIDREIRA PARA CHA 100% NATURAL 1KG	PC	1.000	29,62	29.620,00
32	40.002.0015	CHUCHU - 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	12.000	5,83	69.960,00
33	40.003.0042	COCO RALADO SECO PACOTE DE 1 KG	UN	500	36,37	18.185,00
34	40.009.0003	COCO RALADO SECO PACOTE COM 100 GRAMAS	PC	500	7,48	3.740,00
35	40.001.0051	CORANTE NATURAL COLORAU. 500 GRAMAS INGREDIENTE: SEMENTES DE URUCUM EM PO. NAO CONTEM GLUTEN	UN	8.000	8,25	66.000,00
36	40.001.0036	COUVE - IN NATURA, 1ª QUALIDADE, COM FOLHAS INTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS E SUJIDADES. TRANSPORTADAS EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO. DEVEM ESTAR FRESCAS, SEM TRAÇO DE DESCOLOMÇÃO OU MANCHAS. MOLHOS CONTEENDO NO MINIMO 10 FOLHAS DE TAMANHO	UN	6.000	4,96	29.760,00
37	40.007.0044	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPAS, EMBALADAS A VACUO, CONGELADAS A 12 GRAUS CÉLSIUS (°) ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPROPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS	KG	50.000	14,60	730.000,00
38	40.009.0051	CREME VEGETAL, ORIGINAL, COM SAL, PESO LIQUIDO 500G. INGREDIENTES: AGUA, OLEO VEGETAL, SAL, CIORETO DE POTASSIO, VITAMINAS E, A E D, EMULSIFICANTES MONO E DIGLICERIDEOS DE ACIDOS GRAXOS E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, CONSERVADORES BENZOATO DE SODIO E	UN	1.000	10,95	10.950,00
39	40.009.0014	FARINHA BEJU - MANDIOCA - PACOTE COM 500 GRAMAS	UN	3.000	8,22	24.660,00
40	40.009.0052	FARINHA DE MANDIOCA - TORRADA, SECA, TIPO 1, FINA, (EMBALADO EM PACOTE HERMETICO DE 1KG	UN	3.000	8,77	26.310,00
41	40.017.0005	FARINHA DE MANDIOCA TEMPERADA TRADICIONAL PCT 500GRS	UN	5.000	12,93	64.650,00
42	40.003.0053	FERMENTO QUIMICO EM PO- LATA DE 250G. EMBALAGEM: POTE PLASTICO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, COM TAMPAS DE ROSCA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO GENETICAMENTE MODIFICADO (ESPECIES DOADORAS: AGROBACTERIUM TUMEFACIENS,	UN	5.000	12,73	63.650,00
43	40.007.0037	FILE DE PETTO DE FRANGO SEM PELE-	KG	15.000	29,63	444.450,00
44	40.007.0014	FRANGO INTEIRO ABATIDO CONGELADO	KG	10.000	15,80	158.000,00
45	40.003.0075	GELÉIA DE FRUTAS MORANGO ZERO AÇUCAR, SOMENTE COM AÇUCARES PROPRIOS DOS INGREDIENTES, MORANGO, EDULCORANTES, SORBITOL E SUCRALOSE, ESTABILIZANTE PECTINA, ACIDULANTE ACIDO CITRICO, CONSERVANTE SORBATO DE POTASSIO, AGENTE DE FIRMEZA FOSFATO TRICALCICO,	UN	5.000	20,46	102.300,00
46	40.015.0003	FILE DE PANGA CONGELADO	KG	15.000	45,36	680.400,00
47	40.010.0006	GOIABADA EM PASTA, EMBALAGEM DE 2,5 KG	UN	1.000	38,95	38.950,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAI

ESTADO DE MINAS GERAIS

Secretaria Municipal de Administração

Item	Código	Descrição do objeto	U/E	Quantidade	Vir. Unitário (R\$)	Vir. Total (R\$)
48	40.011.0003	GOIABADINHA EM BARRAS DE 30 GRAMAS CADA CAIXA COM 24 UNIDADES PESO LÍQUIDO DE 720 GRAMAS	UN	2.500	22,64	56.600,00
49	40.016.0036	IOGURTE INTEGRAL NATURAL 180GRS (ING. LEITE PADRON. PROT. LACTEAS LEITE EM PO DESN E FERM. LACTEO. VLR ENERGÉTICO 130KCAL = 550KJ. CARBOIDRATOS 11GRS, PROTEÍNAS 7,9GRS, GORD. TOT 6,1GRS, SAT. 3,8GRS, TRANS 0GRS, FIBRAS 0GRS, SÓDIO 101MG, CÁLCIO 300MG	UN	5.000	7,05	35.250,00
50	40.016.0054	LEITE UHT DESNATADO LEITE UHT OU LONGA VIDA, DESNATADO, SUBMETIDO A ALTAS TEMPERATURAS DURANTE O SEU PROCESSO DE FABRICAÇÃO, POREM COM A PRESERVAÇÃO DE SEUS NUTRIENTES AUSÊNCIA TOTAL DE BACTÉRIAS E ANTIBIÓTICOS E NÃO DEVE APRESENTAR ADIÇÃO DE ÁGUA.	LT	10.000	8,12	81.200,00
51	40.021.0038	LEITE UHT SEMIDESNATADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE - INGREDIENTES: LEITE SEMIDESNATADO, ENZIMA LACTASE E ESTABILIZANTES; CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PORÇÃO DE 200ML	UN	2.000	8,15	16.300,00
52	40.007.0036	LINGUIÇA CALABRESA-1ª QUALIDADE	KG	8.000	30,80	246.400,00
53	40.007.0015	LINGUIÇA SUINA - PURA - 1ª QUALIDADE	KG	8.000	30,90	247.200,00
54	40.007.0051	LOMO SUINO CONGELADO - PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM PELE, POUCO GORDURA, SEM PELANCAS, COR VERMELHO VIVO, ASPECTO BRILHANTE, CHERO SUAVE, CONGELADA, DEVERA SER DE PROCEDÊNCIA IDONEA, COM CARIMBO DE FISCALIZAÇÃO DO SIF. MINISTÉRIO DA SAÚDE OU ORGA	KG	8.000	29,78	238.240,00
55	40.003.0025	LOURO EM FOLHAS PCT COM 12 UNIDADE DES GR	PC	1.000	4,21	4.210,00
56	40.010.0007	MAIONESE BALDE COM 3 KG	UN	5.000	40,75	203.750,00
57	40.016.0029	MINGAU DE MILHO CONTEENDO FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FOLICO, AÇÚCAR SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIÁCIDO CARBONATO DE CÁLCIO FUMARATO FERROSO SULFATO DE ZINCO) VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E ÁCIDO PANOTÊNICO, VITAMINA A	UN	10.000	13,38	133.800,00
58	40.003.0068	MOSTARDA - INGREDIENTES: VINAGRE, AÇÚCAR, SEMENTE DE MOSTARDA, AMIDO MODIFICADO, SAL, CURCUMA, PIMENTA-BRANCA, PAPRICA, GENGIBRE E CONSERVADORES, SORBITO DE POTÁSSIO E BENZOATO DE SÓDIO, NÃO CONTEM GLUTEN, ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA, EMBALAGEM 170G	UN	5.000	6,71	33.550,00
59	40.007.0052	PERNIL SUINO CONGELADO - PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM PELE, POUCA GORDURA, SEM PELANCAS, COR VERMELHO VIVO, ASPECTO BRILHANTE, CHERO SUAVE, CONGELADA, DEVERA SER DE PROCEDÊNCIA IDONEA, COM CARIMBO DE FISCALIZAÇÃO DO SIF. MINISTÉRIO DA SAÚDE OU	KG	15.000	29,48	442.200,00
60	40.012.0080	PAO DE FORMA INTEGRAL SEM AÇÚCAR E ZERO DE GORDURAS TRANS, FEITO COM FARINHA 100% INTEGRAL, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, GLUTEN, SEMENTE DE GIRASSOL, GRÃO DE TRIGO, GRÃO DE CENTEIO, FLOCOS DE AVEIA, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO	UN	10.000	8,95	89.500,00
61	40.016.0025	QUEIJO RALADO	KG	2.500	54,68	136.700,00
62	40.003.0016	SAL IODADO - SACHE DE 01 GRAMIA - PACOTE COM 1000 UNIDADES	PC	2.000	44,49	88.980,00
63	40.016.0035	SORVETE EM POTE DE 1 KG SABORES VARIADOS	UN	2.000	26,46	52.920,00
64	40.021.0021	SUCO DE 1ª QUALIDADE SABOR ACEROLA EM CAIXINHA TETRA PARK DE 200ML CAIXA COM 27 UNIDADES	CX	300	66,86	20.058,00
65	40.021.0023	SUCO DE 1ª QUALIDADE SABOR GOMBA EM CAIXINHA TETRA PARK DE 200ML CAIXA COM 27 UNIDADES	CX	300	66,86	20.058,00
66	40.021.0015	SUCO DE 1ª QUALIDADE SABOR MANGA EM CAIXINHA TETRA PARK DE 200ML CAIXA COM 27 UNIDADES	CX	300	66,86	20.058,00
67	40.021.0020	SUCO DE 1ª QUALIDADE SABOR PESSÊGO EM CAIXINHA TETRA PARK DE 200ML CAIXA COM 27 UNIDADES	CX	300	66,86	20.058,00
68	40.003.0056	TEMPERO COMPLETO - SEM PIMENTA, INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, AÇÚCAR, COENTRO, MANJERICAO, OREGANO, EMBALAGEM DE 1KG, COM ROTULAGEM ESPECÍFICA	UN	5.000	11,47	57.350,00
69	40.003.0013	TEMPERO COMPLETO 1ª QUALIDADE TRADICIONAL, CONSTITUIDO PELA MISTURA DE SAL REFINADO, PODENDO SER ACRESCENTADO ALHO, CEBOLA EM PO, SALSA EM FLOCOS E OUTROS, EXCETO PIMENTA, EMBALAGEM 01 KG	UN	2.000	11,47	22.940,00
70	40.009.0023	TRIGO PARA KIBE 500 GR	UN	1.400	7,69	10.766,00
71	40.021.0042	ÁGUA DE COCO PURA, INGREDIENTES: ÁGUA DE COCO NATURAL ESTERILIZADA, EMBALAGEM: CAIXINHA DE 200ML	UN	20.000	4,34	86.800,00
72	40.017.0001	FARINHA DE MANDIOCA - BRANCA, GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, TIPO 1, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PACOTE DE 1 KG	KG	3.000	8,77	26.310,00
73	40.015.0004	ÁGUA DE COCO 1 LITRO	LT	12.000	13,88	166.560,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAI

ESTADO DE MINAS GERAIS

Secretaria Municipal de Administração

Item	Código	Descrição do objeto	U/E	Quantidade	Vir. Unitário (R\$)	Vir. Total (R\$)
74	40.001.0026	ABOBORA CABUTIA - 1º QUALIDADE, DE TAMANHO MEDIO, SEM MANCHAS ESCURAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	20.000	5,48	109.600,00
75	40.005.0004	ADOÇANTE LÍQUIDO DE 200ML-ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO DE SACARINA SÓDICA E CICLAMATO DE SÓDIO EM FRASCO.	UN	2.000	11,87	23.740,00
76	40.003.0063	AMEIXA PRETA SECA SEM CAROÇO POTE 250G	UN	5.000	17,03	85.150,00
77	40.009.0049	ARROZ AGULHINHA - BENEFICIADO TIPO 1, LONGO FINO, POLIDO, VALIDADE NAO INFERIOR A 180 DIAS EMBALAGEM DE 5KG.	UN	25.000	29,75	743.750,00
78	40.009.0067	ARROZ INTEGRAL TIPO 1, PARBOLIZADO SEM POLIMENTO, EMBALAGEM: 2 KG	UN	15.000	21,95	329.250,00
79	40.003.0003	AZEITE DE OLIVA PURO EXTRA VIRGEM LATA COM 500 ML	UN	5.000	55,81	279.050,00
80	40.003.0061	AZEITE DE OLIVA, INGREDIENTES: AZEITE DE OLIVA, ACIDEZ MAXIMA 1%, EMBALAGEM SACHE 4ML CAIXA COM 200 UNIDADES	UN	4.000	172,72	690.880,00
81	40.010.0004	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO BALDE PESO LÍQUIDO 2 KG	UN	1.000	73,12	73.120,00
82	40.005.0011	ACÚCAR DE 2 KG FARDO C/ 15 PACOTES CRISTALIZADO SACAROSE DE CANA-DE-ACÚCAR NA COR BRANCA EMBALAGEM EM POLETELENO CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE	FR	2.000	159,68	319.360,00
83	40.005.0015	ACÚCAR CRISTAL - EMBALAGEM DE 5KG, CRISTALIZADO SACAROSE DE CANA-DE-ACÚCAR NA COR BRANCA, EMBALAGEM EM POLETELENO CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE	UN	30.000	21,62	648.600,00
84	40.011.0015	BALA BOMBOM TRADICIONAL CARAMELO COBERTURA COM 100% CHOCOLATE AO LEITE PACOTE COM 500 GRS	PC	1.000	17,98	17.980,00
85	40.011.0019	BALA DURA SABOR CAFÉ PACOTE COM 500 GRS COM APROXIMADAMENTE 130 BALAS	PC	1.000	15,53	15.530,00
86	40.011.0014	BALA DURA SABOR MEL PACOTE COM 600 GRS	PC	1.000	17,91	17.910,00
87	40.001.0014	BALA MACIA COM CAPA SABOR CARAMELO RECHEADO DE TORTA DE LIMÃO, MOUSE DE MARACUJÁ, COCO, CREME DE AVELA, LEITE CONDENSADO CHOCOLATE AMARGO, CHOKKO, CHOCOLATE, MORANGO COM CREME E CREME DE AVELA PACOTE COM 600 GRS	PC	1.000	25,17	25.170,00
88	40.001.0013	BALA MACIASABORES CARAMELO AO LEITE ORIGIALE CARAMELO AO LEITE COM CHOCOLATE PACOTE COM 660 GRS	PC	1.000	20,17	20.170,00
89	40.001.0030	BATATA INGLESA - IN NATURA, DE 1º QUALIDADE, - TAMANHO DE MEDIO A GRANDE CONSISTENCIA, FIRME, SEM INDICIO DE GERMINAÇÃO E MURCHA; ISENTA DE SUJIDADE E PARTES ESVERDEADAS, CASCA LISA E CLARA, BRILHANTE	KG	20.000	8,30	166.000,00
90	40.004.0015	BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, ZERO % LACTOSE, EMBALAGEM 200 ML	UN	5.000	3,37	16.850,00
91	40.012.0005	BISCOITO CREAM CRACKER CAIXA DE 2 KG	CX	8.000	27,74	221.920,00
92	40.012.0056	BISCOITO CREAM CRACKER SH 370X2UN	UN	1.000	9,33	9.330,00
93	40.012.0073	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL, INGREDIENTES:	UN	8.000	27,74	221.920,00
94	40.012.0001	BISCOITO DE AGUA E SAL CAIXA DE 2 KG	CX	8.000	27,74	221.920,00
95	40.012.0002	BISCOITO DE MAISENA CAIXA DE 2 KG	CX	5.000	26,76	133.800,00
96	40.012.0064	BISCOITO DE NATA	UN	1.000	18,83	18.830,00
97	40.012.0044	BISCOITO INTEGRAL FEITO COM CEREAL 93KCAL BAIXO EM GORDURAS SATURADAS EMBALAGEM DE 120G COM 06 PACOTES DE BISCOITO DE 21G SABORES VARIADOS	UN	1.000	7,95	7.950,00
98	40.001.0025	BISCOITO PACOTE DE 150 G COM 6 PACOTINHO COM 23,5G SABORES INTEGRAL, QUEIJO, PRESUNTO, PIZZA	UN	2.000	8,04	16.080,00
99	40.012.0031	BISCOITO RECHEADO PACOTES DE 140 G SABORES CHOCOLATE E MORANGO	UN	1.000	3,86	3.860,00
100	40.012.0066	BISCOITO SAL GADO, TIPO CREAM CRACKER, EMBALAGEM PLÁSTICO COM 800G	UN	1.000	19,27	19.270,00
101	40.011.0023	BOLO INDUSTRIALIZADO DE 40G SABORES MORANGO, CHOCOLATE E BAUNILIA	UN	1.000	3,74	3.740,00
102	40.012.0025	BOMBOM RECHEADO AO LEITE COM AVELA, PACOTE DE 1 KG, COM 50 UNIDADE EMBALAGEM EM SACO	PC	20.000	61,71	1.234.200,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAÍ
ESTADO DE MINAS GERAIS
Secretaria Municipal de Administração

Item	Código	Descrição do objeto	U/E	Quantidade	Vir. Unitário (R\$)	Vir. Total (R\$)
103	40.001.0033	CEROLA BRANCA - IN NATURA, 1ª QUALIDADE, TAMANHO DE MEDIO A GRANDE, CASCA INTEGRAL SEM FUNGOS, CONSISTENCIA FIRME, EMBALADA ADEQUADAMENTE, NAO PODE ESTAR MOLE OU MELANDO	KG	20.000	6,97	139.400,00
104	40.011.0011	CHICLETE, GOMA BASE, BICARBONATO DE SODIO, MONOFOSFATO DE SODIO, EDULCORANTES, SORBITOL, ISOMALTE, MANTOOL, XILITOL, E XAROPE DE MANTOOL, SUCRALOSE, AROMATIZANTE UMECTANTE, GLICEROL, ESPESANTE, GOMA ARABICA, CORANTE INORGANICO. CX 100 UNIDADES	CX	15.000	13,77	206.550,00
105	40.011.0024	CHOCOLATE AO LEITE MOLDADO EM FOMATO DE BASTAO PESO LIQUIDO 16g, CAIXA COM 30 UNIDADES	CX	2.000	56,75	113.500,00
106	40.011.0025	CHOCOLATE BRANCO MOLDADO EM FOMATO DE BASTAO PESO LIQUIDO 16g, CAIXA COM 30 UNIDADES	CX	2.000	56,75	113.500,00
107	40.011.0027	CHOCOLATE SABOR AVELA BARRA DE 25G CADA CAIXA COM 15 UNIDADES	CX	500	38,38	19.190,00
108	40.011.0026	CHOCOLATE SABOR AVELA BARRA DE 25G CADA CAIXA COM 15 UNIDADES	CX	500	38,38	19.190,00
109	40.011.0028	CHOCOLATE SABOR CHOCOLATE BRANCO BARRA DE 25G CADA CAIXA COM 15 UNIDADES	CX	500	38,38	19.190,00
110	40.011.0016	CHOCOLATE SABOR CHOCOLATE COM CASTANHA DO PARA BARRA DE 25 G CADA CAIXA COM 15 UNIDADES	CX	500	38,38	19.190,00
111	40.009.0004	CREME DE MILHO - EMBALAGEM 500 GRAMAS	UN	1.000	4,26	4.260,00
112	40.003.0077	ERVILHA EM CONSERVA EM LATA 170G.	UN	3.000	4,84	14.520,00
113	40.003.0052	EXTRATO DE TOMATE - 1ª QUALIDADE, INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR E SAL. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 30G: VALOR ENERGÉTICO 15 KCal-63KJ, CARBOIDRATOS 2,9G, PROTEÍNAS 0,8G, GORDURAS TOTAIS 0G, GORDURAS SATURADAS 0G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR	UN	20.000	17,14	342.800,00
114	40.017.0002	FARINHA DE MILHO - ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, COM DADO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO.	UN	1.500	7,94	11.910,00
115	40.009.0022	FARINHA DE ROSCA PACOTE COM 500 GR	UN	2.000	9,31	18.620,00
116	40.009.0053	FARINHA DE TRIGO - ESPECIAL, 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1KG, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO	UN	10.000	8,56	85.600,00
117	40.001.0012	FARINHA LACTEA - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE EM PO INTEGRAL, AÇÚCAR, SAL, VITAMINAS, SALS MINERAIS E AROMATIZANTES - LATAIX 400 GRAMAS.	UN	2.000	17,57	35.140,00
118	40.009.0054	FEIJAO CARIOQUINHA - TIPO 1, GRUPO ANAO EMBALAGEM CONTENDO 1KG COM ROTULAGEM ESPECIFICA, SEM MATERIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS E INSETOS, NAO PODE ESTAR MOFADO, ARDIDO, GERMINADO, CARUNCHADO E NEM ATACADO POR LAGARTAS DAS VAGENS, NEM AMASSADOS, DANIFICADOS	UN	30.000	8,60	258.000,00
119	40.003.0039	FERMENTO BIOLOGICO SECO DE 500 GRAMAS PARA A FABRICAÇÃO DE PAO E ROSCA	UN	1.000	20,83	20.830,00
120	40.009.0015	FERMENTO BIOLOGICO EM TABLETES DE 125 GRAMAS PARA FABRICAÇÃO DE PAO E ROSCA	UN	1.000	12,15	12.150,00
121	40.009.0016	FERMENTO EM PO - INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FEJUA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCALCICO, BICARBONATO DE SODIO E CARBONATO DE CALCIO, NAO CONTEM GLUTEN - LATA 100 GRAMAS PARA BOLOS	UN	500	5,87	2.935,00
122	40.009.0062	FUBA DE MILHO - ASPECTO FISICO PO FINO, AUSENCIA DE SUJIDADE, MOFO E FERMENTAÇÃO, EMBALAGEM DE 1KG, COM ROTULAGEM ESPECIFICA	UN	3.000	4,77	14.310,00
123	40.011.0005	GELATINA DIETETICA - 12,5 GRAMAS, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO.	UN	5.000	4,72	23.600,00
124	06.015.0004	GOLABADA EM BARRA DE 1 KG	PC	500	15,33	7.665,00
125	40.001.0038	LARANJA PERA - IN NATURA, 1ª QUALIDADE, - PESO UNITARIO ENTRE 150 E 200G, CASCA LISA, FINA E BRILHANTE, LIVRE DE FUNGOS, DEVEM ESTAR FRESCAS, INTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, SUCULENTA E DOCE, NAO PODE ESTAR MURCHA E NEM ESTRAGADA	KG	90.000	6,48	583.200,00
126	40.016.0053	LEITE DE COCO LIQUIDO, LEITE DE COCO, AGUA, CONSERVADOR INS 202, INS 211 E INS 223, ACIDULANTE INS 330 E ESPESANTE INS 466, EMBALAGEM 500ML.	UN	2.000	11,82	23.640,00
127	06.022.0002	MACARRAO TIPO SPAGHETTI C/ OVOS	KG	20.000	4,43	88.600,00
128	06.046.0042	MACARRAO PARA FUSO 500G	UN	10.000	5,62	56.200,00
129	40.018.0003	MACARRAO COM OVOS AVE MARIA PACOTE 500 GRAMAS	UN	5.000	5,53	27.650,00
130	40.018.0009	MACARRAO COM OVOS PADRE NOSSO PACOTE DE 500 GRAMAS	UN	7.000	5,59	39.130,00
131	40.018.0011	MACARRAO COM OVOS PENNE PACOTE COM 500 GRAMAS	UN	1.000	5,59	5.590,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAI

ESTADO DE MINAS GERAIS

Secretaria Municipal de Administração

Item	Código	Descrição do objeto	U/E	Quantidade	Vlr. Unitário (R\$)	Vlr. Total (R\$)
132	40.001.0040	MAMAO FORMOSA - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - SEMI MADURO, CONSISTENCIA FIRME, TAMANHO DE MEDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS, DEVEM ESTAR INTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS E NEM AMASSADOS	KG	20.000	5,91	118.200,00
133	40.019.0001	MARGARINA DE 1º QUALIDADE COM 1 KG COM SAL 65 % DE LIPÍDIOS CX COM 08 UN	CX	5.000	117,71	588.550,00
134	40.001.0039	MACA NACIONAL - IN NATURA, 1ª QUALIDADE CASCA LISA, INTEGRAL, CONSISTENCIA FIRME, DEVEM ESTAR FRESCAS, INTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, NAO PODE ESTAR MURCHA E NEM AMASSADA, COM PESO UNITARIO ENTRE 100 E 150G	KG	8.000	10,61	84.880,00
135	40.009.0011	MILHO VERDE - LATA 300 GRAMAS	UN	5.000	4,86	24.300,00
136	40.011.0046	PAÇOÇA ROLHA EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 15G, POTE COM 50 UNID. INGREDIENTES: AMENDOIM, AÇÚCAR E SAL	UN	3.000	27,17	81.510,00
137	40.009.0012	POLVILHO DOCE ACONDICIONADO EM PCT 1 KG	KG	1.000	10,71	10.710,00
138	40.003.0011	SAL IODADO REFINADO, ACONDICIONADO EM PCT DE 01 KG, PARA CONSUMO DOMESTICO.	KG	15.000	3,59	53.850,00
139	40.009.0039	SALGADINHO (INGREDIENTES NUTRICIONAIS: VALOR ENERGÉTICO 4 % CARBOIDRATOS 3%, PROTEÍNAS 1%, GORDURA SATURADA 6% FIBRA ALIMENTAR 3% SÓDIO 18%) PACOTE COM 50 GRAMAS SABORES DE GALINHA, QUEIJO, PRESSUNTO, CEBOLA	UN	100	3,60	360,00
140	40.024.0001	SANITIZANTE DE FRUTAS, VERDURAS E VEGETAIS EM PO COM LIBERAÇÃO DE CLORO ATIVO EM PH NEUTRO, SANITIZA DE FORMA EFICAZ SEM ATACAR OS ALIMENTOS, AUXILIA NA REMOÇÃO DE RESÍDUOS QUÍMICOS E SUEIRAS, ASPECTO: PO FINO, COR: BRANCA, PH	UN	5.000	30,73	153.650,00
141	40.021.0016	SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA DE 500 ML SABOR CAJU	UN	20.000	4,88	97.600,00
142	40.021.0019	SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA DE 500 ML SABOR GOIABA	UN	20.000	4,85	97.000,00
143	40.021.0017	SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA DE 500 ML SABOR MANGA	UN	20.000	5,38	107.600,00
144	40.021.0003	SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA DE 500 ML SABOR MARACUJA	UN	20.000	10,22	204.400,00
145	40.021.0005	SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA DE 500 ML SABOR UVA	UN	20.000	10,18	203.600,00
146	06.027.0013	SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA DE 500ML SABOR TAMARINDO	UN	20.000	6,48	129.600,00
147	06.027.0014	SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA DE 500ML SABOR ABACAXI	UN	20.000	6,49	129.800,00
148	40.021.0011	SUCO EM PO - ADOÇADO PREPARA 2 LITRO SABORES VARIADAS PCT DE 240 GR	UN	5.000	4,33	21.650,00
149	40.021.0025	SUCO EM PO - INGREDIENTE VALOR ENERGÉTICO 59 CALORIAS 4% CARBOIDRATOS 8% SÓDIO 1% VITAMINA C 33% PACOTE COM 1 KG PARA DILUIR EM 10 LITROS DE AGUA SABORES MANGA CAJU PESSÊGO ACEROLA TANGERINA	UN	5.000	15,79	78.950,00
150	40.003.0014	VINAGRE BRANCO - 750 ML - CX 12X1 COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE	CX	500	39,66	19.830,00
151	40.003.0015	VINAGRE DE MACA - 750 ML - CX 12X1 - COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE	CX	500	106,80	53.400,00
152	40.019.0011	ÓLEO DE SOJA REFINADO - EMBALADOS EM RECIPIENTE DE PLÁSTICO RESISTENTE CONTENDO 900ML, COM ROTULAGEM ESPECÍFICA COM DATA DE VALIDADE NO MÁXIMO 6 MESES APOS DATA DE FABRICAÇÃO	UN	80.000	8,94	715.200,00
153	40.011.0017	CHOCOLATE RECHEADO AO LEITE CAIXA COM 125g x 20 UNIDADES INFORMAÇÕES DO PRODUTO WAFER	CX	100	7,82	782,00
154	40.003.0029	CROCANTE RECHEADO E COBERTO COM O DELICIOSO CHOCOLATE AO LEITE	UN	5.000	21,07	105.350,00
155	40.003.0048	CREME DE LEITE CAIXA COM 1 KG	CX	6.000	7,09	42.540,00
156	40.011.0004	DOCE DE LEITE EM PASTA POTE DE 400 GRAMAS	UN	500	9,59	4.795,00
157	40.021.0036	LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA - INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E ESTABILIZANTES, CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PORÇÃO DE 200ML - VALOR ENERGÉTICO 118 KCal=496KJ, CARBOIDRATOS 10	UN	30.000	8,10	243.000,00
158	06.005.0003	MAIONESE 500 GRS	CX	5.000	9,18	45.900,00
159	40.003.0037	CALDO DE BACON EM PO PCT 1 KG	UN	1.500	20,20	30.300,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

Secretaria Municipal de Administração

Item	Código	Descrição do objeto	U/E	Quantidade	Vir. Unitário (R\$)	Vir. Total (R\$)
160	40.020.0004	OVOS DE GALINHA - DE GRANA BRANCO, NOVOS, TAMANHO MEDIO, ACONDICIONADO EM CARTELAS, NÃO PODE ESTAR COM CASCA TRINÇADA OU QUEBRADA, DE 1ª QUALIDADE.	DZ	15.000	9,45	141.750,00
161	40.020.0005	OVOS DE GALINHA - DE GRANA VERMELHO, NOVOS, TAMANHO MEDIO, ACONDICIONADO EM CARTELAS, NÃO PODE ESTAR COM CASCA TRINÇADA OU QUEBRADA, DE 1ª QUALIDADE.	DZ	15.000	11,90	178.500,00
162	40.009.0061	COMPOSTO LACTEO COM OLEOS VEGETAIS E FIBRAS, FONTE DE CALCIO, FERRO, ZINCO, VITAMINAS A, B2, B12, B5, E K, RICO EM VITAMINAS C E D PARA COMPLEMENTAÇÃO DE DIETAS PARA CRIANÇAS, LATA DE 400 GR, TIPO MILNUTRE COMPLETE DANONE IGUAL OU SUPERIOR.	UN	1.000	52,00	52.000,00
163	40.016.0057	FORMULA DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6º MES COM PROTEINAS LACTEAS DHA, ARA E PREBIOTICOS, LATA 800G	UN	1.000	64,58	64.580,00
164	40.016.0058	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES - INGREDIENTES: LACTOSE, CONCENTRADO PROTEICO DE SORO DE LEITE, PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES, LATA 800G	UN	1.000	76,06	76.060,00
165	40.009.0059	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES - INGREDIENTES: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, LACTOSE, OLEINA DE PALMA, LEITE DESNATADO, OLEO DE PALMISTE, OLEO DE CANOLA COM BAIXO TEOR ERUCICO, GALACTOOLIGOSSACARIDOS, OLEO DE MILHO, SAIS MINERAIS (CITRATO DE CALCIO,	UN	1.000	72,95	72.950,00
166	40.009.0058	SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, LACTOSE, LEITE DESNATADO, FIBRAS ALIMENTARES (GALACTOOLIGOSSACARIDEO E FRUTOOLIGOSSACARIDEO), OLEOS DE PALMA, COCO E CANOLA, CONCENTRADO PROTEICO DE SORO DE LEITE, OLEO DE MILHO, CARBONATO DE CALCIO, CITRATO DE POTASSIO,	UN	1.000	71,79	71.790,00
167	40.001.0043	REPOLHO BRANCO - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE, AS FOLHAS DEVEM ESTAR VICOSAS, CABECA FECHADA, SEM EXCESSO DE FOLHAS INAPROVEITÁVEIS, NÃO PODE ESTAR COM FOLHAS AMARELADAS E MURCHAS	KG	30.000	8,13	243.900,00
168	40.012.0024	PAO CARECA 50 GRAMAS	KG	30.000	30,12	903.600,00
169	40.009.0063	PAO FRANCES DE 25 GRAMAS, COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, SAL, AÇÚCAR, ÁGUA, REFORÇADOR, OLEO EMULSIFICANTE OU CONDIONADOR E FERMENTO (SECO OU BIOLÓGICO), A CASCA DEVERÁ SER DOURADA NA PARTE SUPERIOR E MARROM NA INFERIOR, COM ESPESURA	KG	40.000	23,23	929.200,00
170	40.009.0064	PAO FRANCES DE 50 GRAMAS, COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, SAL, AÇÚCAR, ÁGUA, REFORÇADOR, OLEO EMULSIFICANTE OU CONDIONADOR E FERMENTO (SECO OU BIOLÓGICO), A CASCA DEVERÁ SER DOURADA NA PARTE SUPERIOR E MARROM NA INFERIOR, COM ESPESURA	KG	30.000	24,82	744.600,00
171	40.012.0095	BOLINHO ZERO ADICAO DE AÇÚCAR CENOURA C/ RECHEIO DE CHOCOLATE INGREDIENTES: RECHEIO SABOR: CHOCOLATE (MALTODEXTRINA, AMIDO, CACAU EM PO, SAL IODADO, UMECTANTE, SORBITOL, CONSERVADOR: SORBAO DE POTASSIO, GELIFICANTE: CLORETO DE POTASSIO, AROMATIZANTE	UN	8.000	5,84	46.720,00
172	40.012.0096	BOLINHO ZERO ADICAO DE AÇÚCARES SABOR LARANJA C/ RECHEIO DE LARANJA INGREDIENTES: RECHEIO SABOR LARANJA (LARANJA, SORBITOL, MALTODEXTRINA, AMIDO MODIFICADO, ÁGUA, ESPESANTE GOMA XANTANA, CORANTE NATURAL CURCUMA, CORANTE ARTIFICIAL AMARELO SUNSET,	UN	8.000	5,84	46.720,00
173	40.012.0094	BOLINHO ZERO AÇÚCAR SABOR CHOCOLATE C/ RECHEIO DE CHOCOLATE INGREDIENTES: RECHEIO SABOR: CHOCOLATE (MALTODEXTRINA, AMIDO, CACAU EM PO, SAL IODADO, UMECTANTE, SORBITOL, CONSERVADOR: SORBAO DE POTASSIO, GELIFICANTE: CLORETO DE POTASSIO, AROMATIZANTE	UN	8.000	5,84	46.720,00
174	40.004.0013	CACAU EM PO SOLUVEL 100% CACAU SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR INGREDIENTES: CACAU EM PO EMBALAGEM: CAIXA COM 200G	UN	6.000	15,99	95.940,00
175	40.003.0043	CANELA EM PO PCT DE 500 GRS	UN	500	27,58	13.790,00
176	40.012.0062	CASTANHA DO PARA 50G	UN	500	10,12	5.060,00
177	40.009.0038	CEREAL EM BARRA DE 22G SABOR DE BANANA AVEIA E MEL CAIXA COM 24 UN	CX	508	44,71	22.355,00
178	40.009.0034	CEREAL EM BARRA DE 22G SABOR DE BANANA CAIXA COM 24 UN	CX	100	44,71	4.471,00
179	40.009.0037	CEREAL EM BARRA DE 22G SABOR DE BANANA CAIXA COM 24 UN	CX	100	44,71	4.471,00
180	40.009.0035	CEREAL EM BARRA DE 22G SABOR DE COCO CAIXA COM 24 UN	CX	100	44,71	4.471,00
181	40.009.0065	MX DE CASTANHAS EMBALAGEM INDIVIDUAL 25G, CASTANHA DO PARA, NOZ, CASTANHA DE CAJU, UVAS PASSAS,	UN	5.000	15,96	79.800,00
182	40.003.0032	OREGANO PCT DE 100 GR	UN	1.000	11,92	11.920,00
183	40.003.0036	PIMENTA DO REINO MOIDA PCT 500 GRAMA	UN	500	44,70	22.350,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

Secretaria Municipal de Administração

Item	Código	Descrição do objeto	U/E	Quantidade	Vir. Unitário (R\$)	Vir. Total (R\$)
184	40.021.0035	LEITE IN NATURA INTEGRAL - PASTEURIZADO, EM SACO DE 1 LITRO, TIPO C, PESO LÍQUIDO DE 1000ML, EMBALAGEM DE PLÁSTICO RESISTENTE, EMBALAGEM CONTEENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEVERA TER	UN	140.000	7,26	1.019.200,00
185	40.001.0001	ABACAXI IN NATURA 1ª QUALIDADE APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	12.000	9,61	115.320,00
186	40.002.0003	ABOBRINHA VERDE - 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	15.000	7,31	109.650,00
187	40.002.0004	ACELGA PE IN NATURA, 1ª QUALIDADE, - COM FOLHAS INTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS, TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO, DEVEM ESTAR FRESCAS, INTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARV	UN	1.000	11,39	11.390,00
188	40.004.0006	ACHOCOLATADO LÍQUIDO EMBALAGEM TETRA PARK CAIXINHA DE 200 ML, CAIXA COM 27 UNIDADES	CX	5.000	47,46	237.300,00
189	40.001.0027	ALFACE CRESPA - IN NATURA, 1ª QUALIDADE, - COM FOLHAS INTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS, TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO, DEVEM ESTAR FRESCAS, INTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E	UN	15.000	5,00	75.000,00
190	40.002.0062	ALHO DESCASCADO ALHO DESCASCADO 100% NATURAL, PURO SEM CONSERVANTES PACOTE COM 1KG	UN	3.000	39,10	117.300,00
191	40.001.0028	ALHO NACIONAL - IN NATURA, 1ª QUALIDADE - GRUPO COMUM, ROXO, TIPO ESPECIAL, CABEÇA TAMANHO GRANDE COM CASCA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	10.000	50,95	509.500,00
192	40.003.0051	ACAFRAO - AGLOMERADO FILAMENTOSO EM PO HOMOGÊNEO, PURO, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES, COR: PARDO-AVERMELHADA, ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE EMBALAGEM DE 1KG	UN	5.000	33,72	168.600,00
193	40.001.0002	BANANA PRATA - 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	60.000	7,16	429.600,00
194	40.002.0006	BATATA DOCE -IN NATURA 1ª QUALIDADE APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	5.000	7,04	35.200,00
195	40.001.0031	BETERRABA - IN NATURA, 1ª QUALIDADE, - TAMANHO DE MEDIO A GRANDE, - CASCA LISA SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO, - ISENTA DE SUJIDADE E OBJETOS ESTRANHOS, COR VIVA, NÃO PODE ESTAR MURCHÇA	KG	9.000	8,64	77.760,00
196	40.001.0032	BROCOLIS COMUM - IN NATURA, 1ª QUALIDADE, LIVRES DE FUNGOS, TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO, DEVEM ESTAR FRESCOS, INTEGROS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS	UN	8.000	11,27	90.160,00
197	40.009.0050	CANJICA DE MILHO - BRANCO TIPO 1, CONTEENDO 80% DE GRAOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATERIAS PRIMAS SAS, LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE - EMB. 500G	UN	30.000	6,29	188.700,00
198	40.002.0011	CARA - 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	6.000	10,28	61.680,00
199	40.002.0013	CEBOLINHA VERDE - 1ª QUALIDADE - MAÇO - MINIMO 30 TALOS	UN	5.000	4,94	24.700,00
200	40.001.0034	CENOURA - IN NATURA, 1ª QUALIDADE, CASCA LISA, TAMANHO MEDIO, ISENTA DE FUNGOS E INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, NÃO PODE ESTAR MURCHÇA E NEM MELANDO, SEM MANCHAS E IMPERFEIÇÕES	KG	20.000	10,52	210.400,00
201	40.001.0035	CHEIRO VERDE - IN NATURA, 1ª QUALIDADE, - COM FOLHAS INTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS E SUJIDADES, TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO, DEVEM ESTAR FRESCAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS	UN	5.000	4,66	23.300,00
202	40.002.0029	ESPINAFRE MAÇO IN NATURA, 1ª QUALIDADE, - COM FOLHAS INTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS, TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO, DEVEM ESTAR FRESCAS, INTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E	MC	2.000	8,04	16.080,00
203	40.011.0053	GRANOOLA 100% INTEGRAL, SEM AÇÚCAR, EMBALAGEM 500G INGREDIENTES: AVEIA EM FLOCOS, EXTRATO DE MALTE, GERME DE TRIGO, LINHAÇA SEMENTE, FLOCOS DE MILHO, MAÇA DESIDRATADA, CASTANHA DE CAJU, UVA PASSA, CASTANHA DO PARA E GERGELIM	UN	10.000	12,51	125.100,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAI

ESTADO DE MINAS GERAIS

Secretaria Municipal de Administração

Item	Código	Descrição do objeto	U/E	Quantidade	Vir. Unitário (R\$)	Vir. Total (R\$)
204	40.001.0037	INHAME - 1ª QUALIDADE, DE CASCA SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES PUTRIDAS, COM TAMANHO UNIFORME	KG	8.000	10,65	86.200,00
205	40.001.0004	LARANJA PONKAM -1ª QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	3.000	7,23	21.680,00
206	40.001.0005	LIMAO - 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA	KG	20.000	6,12	122.400,00
207	40.001.0041	MANDIOCA - DESCASCADA, CRUA, CONGELADA, DE 1ª QUALIDADE, EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, DEVE ESTAR BRANCA E UNIFORME, COM ROTULAGEM ESPECÍFICA, CONTENDO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE	UN	8.000	9,54	76.320,00
208	40.019.0013	MANTEIGA DE LEITE DE 1ª QUALIDADE POTE COM 500G	UN	20.000	42,21	844.200,00
209	40.001.0008	MARACUJÁ - 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA	KG	5.000	13,96	69.800,00
210	40.001.0009	MEIÂNÇA - 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	30.000	4,81	144.300,00
211	40.001.0010	MELAO - 1ª QUALIDADE	KG	20.000	9,17	183.400,00
212	40.002.0024	MILHO VERDE ESPIGAS PACOTE COM 10 UNIDADES MADURAÇÃO MÉDIA GRANADAS POR IGUAL EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE .	PC	30.000	13,48	404.400,00
213	40.002.0021	PEPINO - 1ª QUALIDADE	KG	15.000	8,56	128.400,00
214	40.002.0025	PIMENTÃO VERDE - QUILO, 1ª QUALIDADE	KG	10.000	12,34	123.400,00
215	40.002.0033	PIMENTÃO VERMELHO 1ª QUALIDADE	KG	10.000	15,98	159.800,00
216	40.001.0050	POIPA DE FRUITA 100% NATURAL CONGELADA COM SELO DO MAPA, EMBALAGEM 100G, SABOR: CAJU, AÇÚCAR, MANGA, AÇÚCAR, MORANGO, GOIABA, LARANJA, MARACUJÁ, TAMPARINDO, UVA, MELÂNCIA.	UN	300.000	5,28	1.584.000,00
217	40.001.0049	QUIABO - 1ª QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, SEM MANCHAS ESCURAS, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	20.000	15,88	317.600,00
218	40.011.0009	RAPADURA - SEM ADIÇÃO DE ESSENCIAS, CORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS, CONSERVANTES E EDULCORANTES, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS.	UN	1.000	11,61	11.610,00
219	40.002.0031	REPOLHO ROXO 1ª QUALIDADE	KG	3.000	6,92	20.760,00
220	40.007.0018	SALSICHA - 1ª QUALIDADE, PARA HOT DOG, EM CONSERVA, EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, EM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	KG	5.000	14,91	74.550,00
221	40.001.0044	TOMATE SALADA - IN NATURA, 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, - CONSISTÊNCIA FIRME, - SEM SUJIDADE, - PELE LISA, BRILHANTE, LIVRE DE FUNGOS.	KG	50.000	10,14	507.000,00
222	40.002.0028	VAGEM - QUILO 1ª QUALIDADE	KG	5.000	19,12	95.600,00
223	40.001.0056	ABACATE TAMANHO MÉDIO, 1ª QUALIDADE, COM CASCA SA E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORLADOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	20.000	8,39	167.800,00
224	40.009.0048	AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM DE 500G, ASPECTO PO FINO, COR BRANCA, TIPO MAISENA	UN	10.000	5,12	51.200,00
225	40.003.0074	BATATA PALHA TRADICIONAL, INGREDIENTES: BATATA, ÓLEO VEGETAL E SAL, EMBALAGEM: 500GR	UN	15.000	25,58	383.700,00
226	40.004.0014	BEBIDA À BASE DE SOJA SABOR CHOCOLATE, EMBALAGEM 200ML, INGREDIENTES: ÁGUA, GRãos DE SOJA, AÇÚCAR INVERTIDO, CACAU, MINERAIS CÁLCIO E ZINCO, FARINHA DE ALF ARROBA, AÇÚCAR, SAL, VITAMINAS C,E,B2,B6,A, ÁCIDO FÚLICO, D E B12, AROMATIZANTE, ESTABILIZANTES	UN	5.000	4,00	20.000,00
227	40.002.0008	BERINJELA IN NATURA, 1ª QUALIDADE, - COM FOLHAS INTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS, TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE DE PRIMEIRO USO, DEVEM ESTAR FRESCAS, INTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA	KG	10.000	11,15	111.500,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAI

ESTADO DE MINAS GERAIS

Secretaria Municipal de Administração

Item	Código	Descrição do objeto	U/E	Quantidade	Vlr. Unitário (R\$)	Vlr. Total (R\$)
228	40.007.0042	CARNE BOVINA MOIDA - ACEM - DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM PELE, POUCA GORDURA, SEM PELANÇAS, COR VERMELHO VIVO, ASPECTO BRILHANTE, CHEIRO SUAVE, RESFRIADA, NÃO PODE ESTAR CONGELADA, DEVERA SER DE PROCEDENCIA IDONEA, COM CARIMBO DE FISCALIZAÇÃO DO SI	KG	70.000	34,39	2.407.300,00
229	40.007.0005	CARNE BOVINA-PEDAÇO-COSTEIAO-	KG	30.000	36,05	1.081.500,00
230	40.007.0011	FIGADO BOVINO	KG	10.000	28,32	283.200,00
231	40.016.0051	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, INTEGRAL E/OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LACTEO. ALÉRGICOS: CONTEM LEITE E DERIVADOS, CONTEM LACTOSE, NÃO CONTEM GLUTEN, POTE 170G	UN	15.000	7,52	112.800,00
232	40.003.0030	LEITE CONDENSADO CONSISTENTE LATA 1,05 KG	UN	5.000	32,97	164.850,00
233	40.019.0004	MARGARINA DE 1ª QUALIDADE COM 250 GRAMAS SEM SAL CAIXA COM 24 UNIDADE	CX	5.000	71,94	359.700,00
234	40.009.0010	MILHO DE PIPOCA 1ª QUALIDADE-PCT 500 GRAMAS	UN	15.000	4,44	66.600,00
235	40.010.0005	MILHO VERDE LATA DE 3KG	UN	5.000	37,45	187.250,00
236	40.009.0017	MINGAU DE ARROZ FARINHA DE ARROZ, ACUCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS CARBONATO DE CALCIO FOSFATO DE SODIO, DIBÁSICO FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, VITAMINAS (C, E, NIACINA, ACIDO PATONICO, VIT. A, B1, B6, D, ACIDO FOLICO) AROMATIZANTE VANILINA, GLUTEN E	LTA	20.000	15,65	313.000,00
237	06.013.0003	PIMENTA DE CHEIRO	VD	1.000	13,83	13.830,00
238	40.016.0012	QUEIJO MUSSARELA - FATIADO	KG	10.000	59,81	598.100,00
239	40.016.0052	REQUEIJAO CREMOSO LIGHT INGREDIENTES:LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E/OU LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, CREME DE LEITE, AGUA, PROTEÍNA CONCENTRADA DE LEITE, CASEINATO DE CALCIO, CONCENTRADO DE PROTEÍNAS LACTEAS, SAL, CLORETO DE CALCIO, FERMENTO LACTEO,	UN	20.000	18,95	379.000,00
240	40.007.0032	SALAME 1ª QUALIDADE	KG	500	78,75	39.375,00
241	40.021.0018	SUCO DE+ CONCENTRADO EM GARRAFA DE 500 ML SABOR ACEROLA	UN	5.000	11,38	56.900,00
242	40.021.0022	SUCO DE+ QUALIDADE SABOR CAJU EM CAIXINHA TETRA PARK DE 200ML CAIXA COM 27 UNIDADES	CX	200	67,89	13.578,00
243	40.001.0052	TEMPERO ERVAS FINAS DESIDRATADAS, EMBALAGEM DE 10 A 15G, INGREDIENTES: ALECRIM, TOMILHO, MANJERICAO, MANJERONA, ESTRAGAO, SEGRELHA, SALSA, SALVA, OREGANO,	UN	8.000	4,47	35.760,00
244	06.001.0009	ACHOCOLATADO EM PO	UN	10.000	11,29	112.900,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO						40.471.614,50

Notas explicativas:

- Os valores unitários consignados neste quadro correspondem aos preços estimados apurados em pesquisa de preços realizada na forma do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, constituindo o teto máximo admitido para efeito de julgamento das propostas.
- A memória de cálculo dos quantitativos, com a demonstração da série histórica de consumo e da metodologia de projeção adotada, integra o Estudo Técnico Preliminar na qualidade de anexo autônomo.
- As unidades de fornecimento (U/E) observam a codificação do catálogo de materiais do Município, ficando vedada a cotação em unidade diversa da especificada, sob pena de desclassificação da proposta para o item.
- A descrição dos itens tem caráter meramente referencial quanto a marcas eventualmente mencionadas, admitindo-se produto de qualidade igual ou superior, na forma do art. 41, I, da Lei nº 14.133/2021.