MODALIDADE: PREGÃO Nº 088/2026
FORMA DE REALIZAÇÃO: ELETRÔNICA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 272/2026

LICITAÇÃO REGIDA PELA LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.

LICITAÇÃO DESTINADA A AMPLA PARTICIPAÇÃO

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM
MODO DE DISPUTA: MODO ABERTO
SISTEMA: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP)

OBJETO: Futura e Eventual aquisição, de materiais de copa e cozinha, em atendimento às demandas de diversas Secretarias da Prefeitura de Guaxupé e aos Convênios firmados com o Município de Guaxupé/MG.

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R$ 569.424,42 (quinhentos e sessenta e nove mil, quatrocentos e vinte e quatro reais e quarenta e dois centavos).

O **intervalo mínimo** de diferença de **valores entre os lances**, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, será de **R$ 0,10 (dez centavos).**

CONTRATANTE: Secretaria Municipal de Administração.

LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA: PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – **www.ammlicita.org.br**

DATA DE ABERTURA DE PROPOSTAS: 03 de dezembro de 2026.

RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: Até às 09:00hs do dia 03/12/2026.

REFERÊNCIA DE TEMPO: Horário de Brasília.

AGENTE RESPONSÁVEL PELA CONDUÇÃO DO CERTAME: Pregoeiro **João Inácio Bernardes**, nomeado pela **Portaria nº 222, de 04 de maio de 2026**.

ESCLARECIMENTOS:
Diretamente pela plataforma de licitações – www.ammlicita.org.br > edital PE 088/2026 esclarecimentos.
Telefones: (31) 3191-7001

Horário de funcionamento: 08h00min. às 18:00min.

Conforme Artigo 164 da Lei 14.133/2021 (NLLCA): "Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame".

ATENÇÃO: CONFORME Artigo 69, Inciso I, da lei 14.133/2021 a empresa deverá apresentar: balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO Nº 088/2026

FORMA DE REALIZAÇÃO: ELETRÔNICA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 272/2026

DISPUTA: MENOR PREÇO POR ITEM

LICITAÇÃO REGIDA PELA LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.

LICITAÇÃO DESTINADA A AMPLA PARTICIPAÇÃO

PREÂMBULO

O Município de Guaxupé, Estado de Minas Gerais, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Avenida Conde Ribeiro do Valle, nº 113, Guaxupé/MG, CEP 37.830-026, inscrito no CNPJ sob o nº 18.663.401/0001-97 torna público que realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislações aplicáveis e ainda de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO:

1.1. Constitui objeto da presente licitação a **Futura e Eventual aquisição, de materiais de copa e cozinha, em atendimento às demandas de diversas Secretarias da Prefeitura de Guaxupé e aos Convênios firmados com o Município de Guaxupé/MG,** conforme especificações constantes no Termo de Referência – Anexo II deste edital.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

2.1. Poderão participar desta licitação as empresas legalmente constituídas e que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos neste Edital e seus documentos complementares.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade de o cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 com as alterações da Lei Complementar nº. 147, de 07 de agosto de 2014.

2.6. Não poderão participar desta licitação:

2.6.1. Empresa que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

2.6.2. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.3. Pessoa jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.4. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão Da ata de registro de preços, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.6.5. Pessoa jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.6.6. Agente público do órgão ou entidade licitante; A vedação de que trata este item *2.6.3* estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.6.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.6.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução da ata de registro de preços agente público do órgão ou entidade contratante,

2.6.9. O impedimento de que trata o item **2.6.3** será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.6.10. Empresa impedida de licitar e contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;

2.6.11. Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

2.7. A observância das vedações supra é de inteira responsabilidade da licitante que, pelo descumprimento, se sujeita às penalidades cabíveis.

2.8. As empresas sob recuperação judicial que vierem a participar do certame deverão apresentar, no envelope de habilitação, seu plano de recuperação judicial homologado em juízo, na forma do original ou autenticado em cartório ou ainda cópia acompanhada do original para autenticação na sessão.
2.8.1. As empresas sob recuperação judicial que não apresentarem, na sua habilitação, seu plano de recuperação judicial homologado em juízo serão inabilitadas.

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

3. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E DA EFETIVA PARTICIPAÇÃO

3.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.

3.2. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados na participação do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas através do sítio da Plataforma de Licitações da Licitar Digital (**www.ammlicita.org.br**).

3.3. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como, seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município de Guaxupé, ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido do acesso.

3.4. O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

3.5. A participação na licitação dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal do credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e documentos de habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando data e horário limite estabelecidos.

3.6. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

3.7. Pregão destinado a Ampla Participação, conforme Justificativa Técnica para manutenção da ampla concorrência, apresentada pela secretaria solicitante, anexa ao Termo de Referência, anexo II do Edital.

4. COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO A LICITANTE ASSINALARÁ "SIM" OU "NÃO" EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, CONFORME SEGUE:

4.1. No cadastramento da proposta inicial, o licitante DECLARARÁ, em campo próprio do sistema, que:

I. Declaro que não possuo, em minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal/88.

II. Declaro para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/21, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88.

III. Declaro que estou ciente do edital e concordo com as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme o art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21;

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

IV. Declaro que minha proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.

V. Declaro que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

VI. Declaro que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21.

VII. Declaro que atendo aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21.

VIII. Declaro que não incorro nas condições impeditivas do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21.

IX. Declaro que estou ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos e cumpro plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a minha habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

4.2. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.3. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá formular sua proposta comercial na Plataforma de Licitações da Licitar Digital mediante o **preenchimento, no sistema eletrônico**, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor (em reais) do(s) ITEM(NS) ofertado(s).

5.1.2. Marca(s) do(s) item(ns) ofertado(s), sendo uma única marca para cada item ofertado.

5.1.2.1. A oferta de mais de uma marca para um item, levará à exclusão do mesmo da disputa.

5.1.2.2. Quando o licitante for o fabricante do item ofertado, ainda assim o mesmo deverá apresentar a marca do produto, pois tal indicação por si só não é suficiente para identificar o participante visto que o item poderá estar sendo oferecido por um revendedor e não necessariamente pelo próprio fabricante, desta forma a licitante não poderá sofrer a sanção prevista no item 6.3 deste edital.

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

5.1.3. Modelo(s) do(s) item(ns) ofertado(s), sendo um único modelo para cada item ofertado.

5.1.3.1. A oferta de mais de um modelo para um item, levará à exclusão do mesmo da disputa.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam à Contratada.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

5.4. Os valores ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante.

5.5. O prazo de validade da proposta é de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data inicial de abertura da sessão.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data de **03 de dezembro de 2026, horário: 09:00**, na PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – www.ammlicita.org.br

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

6.3.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.3.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6.5. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Agente responsável pela condução do certame e os licitantes.

6.6. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.6.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do objeto.

6.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

6.7.1. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R$ 0,10 (dez centavos).**

6.9. O licitante poderá uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. MODO DE DISPUTA ADOTADO: MODO ABERTO

6.11.1. Para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de **10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos **2 (dois) minutos** do período de duração da sessão pública.

6.11.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem 6.11.2, será de **2 (dois) minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.11.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.11.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Agente responsável pela condução do certame, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.11.6. Após o reinício previsto no item 6.11.5 os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12. Após o término dos lances, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Não serão aceitos pelo sistema dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.15. No caso de desconexão com o Agente responsável pela condução do certame, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Agente responsável pela condução do certame persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente depois de decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Agente responsável pela condução do certame aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta inicial.

6.18. EMPATE FICTO

6.18.1. Conforme estabelecido na Lei Complementar 123/2006, na etapa de lances poderá ocorrer o empate ficto, que se dará na seguinte situação:

6.18.1.1. NA MODALIDADE DE PREGÃO: Será considerado empate ficto quando o intervalo percentual entre as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte for de **até 5% (cinco por cento) superior** à proposta mais bem classificada, desde que tal proposta não seja oriunda de uma microempresa ou de uma empresa de pequeno porte.

6.18.2. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, **obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada,** no prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo sistema eletrônico, contados após a comunicação automática para tanto.

6.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem na situação de empate ficto, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio automático, pela plataforma eletrônica, entre elas, para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.18.5. Não ocorrerá empate ficto quando a empresa melhor colocada for microempresa ou empresa de pequeno porte.

6.19. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do valor de referência ou inferior ao desconto mínimo (no caso de disputa por maior desconto) definido para a contratação, o Agente responsável pela condução do certame poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.19.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do valor de referência ou inferior ao desconto mínimo (no caso de disputa por maior desconto) definido pela Administração.

6.19.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

6.19.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.20. ADEQUAÇÃO DA PROPOSTA

6.20.1. Quando o critério de julgamento NÃO for o de menor preço por item poderá ser necessária a readequação da proposta final da licitante vencedora para que os valores finais dos subitens que compõem o lote ou a planilha da proposta comercial da licitante fiquem ajustados para duas casas decimais.

6.20.2. O valor final readequado NÃO poderá ser superior ao valor final que sagrou a licitante vencedora, DEVENDO FICAR IGUAL OU ABAIXO DO MESMO.

6.20.3. O Agente responsável pela condução do certame solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de até 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada para adequação da proposta final, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.20.4. É facultado ao Agente responsável pela condução do certame prorrogar o prazo estabelecido no item anterior, por solicitação da licitante ou de ofício pelo Agente responsável pela condução do certame, antes de findo o prazo.

6.21. Após a negociação do preço, o Agente responsável pela condução do certame iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6.22. Os lances levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade das empresas que os apresentaram, não lhes cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

7. DA FASE DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Agente responsável pela condução do certame examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do valor em relação ao previsto na pesquisa de mercado para contratação neste Edital e em seus documentos complementares.

7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar valor final superior ao fixado através da pesquisa de mercado, ou que apresentar valor manifestamente inexequível.

7.3. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade da proposta ou exigir do licitante que ela seja demonstrada.

7.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública será reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

7.5. O Agente responsável pela condução do certame poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

7.6. O prazo estabelecido no item anterior poderá ser prorrogado pelo Agente responsável pela condução do certame por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Agente responsável pela condução do certame.

7.7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Agente responsável pela condução do certame examinará a proposta ou lance subsequente e assim, sucessivamente, na ordem de classificação.

7.8. Havendo necessidade, o Agente responsável pela condução do certame suspenderá a sessão, informando no "*chat*" a nova data e horário para a sua continuidade.

7.9. O Agente responsável pela condução do certame deverá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

7.10. Também nas hipóteses em que o Agente responsável pela condução do certame não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

7.11. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes pelo "*chat*".

8. JULGAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Agente responsável pela condução do certame verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2 e seus subitens deste edital.

8.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.3. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.4. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.5. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Agente responsável pela condução do certame verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com este edital.

8.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Agente responsável pela condução do certame examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do valor ou desconto ofertado em relação ao estipulado através da pesquisa de mercado para contratação neste Edital e em seus anexos.

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

8.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

a) contiver vícios insanáveis;

b) não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

c) apresentar valor inexequível ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

e) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos técnicos complementares, poderão ser efetuadas diligências para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta e sua capacidade de realização do objeto.

9. ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA FINANCEIRA (PROPOSTA FINAL)

9.1. A PROPOSTA FINAL do licitante declarado vencedor será atualizada automaticamente pelo sistema eletrônico desde que não exista a necessidade de readequação.

9.2. Caso exista a necessidade de readequação, a mesma se dará nos moldes previstos no item 6.20. deste edital.

10. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento, no prazo máximo de 01 (uma) hora;

10.1.1. As documentações necessárias ao processo poderão ser assinadas digitalmente, nos termos da Lei Federal 14.063/2020.

10.2. Após a apresentação dos documentos de habilitação, fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência.

10.3. O prazo previsto no item 10.1 poderá ser prorrogado por solicitação da licitante ou de ofício pelo Agente responsável pela condução do certame.

10.4. A habilitação será verificada após o encerramento da fase de julgamento da proposta, quando serão avaliados, nos documentos anexados pela licitante, o que se segue:

10.4.1. Será verificado se o licitante apresentou no sistema declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

10.4.2. A descrição do objeto **não** permite alterações.

10.4.3. O envio dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha intransferíveis.

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

10.4.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

10.4.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública da licitação, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

10.4.6. Os documentos que compõem a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Agente responsável pela condução do certame e para acesso público após o encerramento da etapa de lances.

10.4.7. Os documentos complementares à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, se houver, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances no prazo definido pelo Agente responsável pela condução do certame, prazo que será de no mínimo 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação, podendo ser prorrogado.

10.4.8. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

10.4.8.1. Nestes casos, a licitante deverá encaminhar a documentação original ou a cópia autenticada exigida, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da solicitação pelo Agente responsável pela condução do certame, via sistema.

10.4.9. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.4.10. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

10.4.11. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Agente responsável pela condução do certame suspenderá a sessão, informando no "*chat*" a nova data e horário para a continuidade.

10.4.12. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

11. DA FASE DE HABILITAÇÃO

11.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

11.1.1. Registro comercial no caso de firma individual;

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

11.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e última alteração (se houver) em vigor, devidamente registrado, onde se possa identificar o administrador**,** em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;

11.1.3. Comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da diretoria em exercício;

11.1.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

11.1.5. Cópia de Documentos (RG e CPF) do(s) representante(s) legal (is) da empresa.

11.2. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

11.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoal Jurídica, através do cartão do CNPJ, que também servirá para fins de comprovação do enquadramento como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;

11.2.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à dívida Ativa da União e prova de regularização perante o instituto Nacional de Seguridade Social – INSS**,** através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014;

11.2.3. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Estadual**;**

11.2.4. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, Cartão de Inscrição Estadual, (se houver);

11.2.5. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

11.2.6. Prova de regularidade fiscal perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF - FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

11.2.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) e/ou, no caso de estarem os débitos garantidos por penhora suficiente ou com a exigibilidade suspensa, será aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da CNDT**.**

11.3. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.3.1. Atestado(s) emitido(s) e assinado(s) pelo representante legal da pessoa jurídica de direito público e/ou privado, em nome da licitante, comprovando a capacidade técnica e operacional equivalente ou superior com o objeto da licitação, conforme descrito no Termo de Referência. Os atestados que não demonstrarem real capacitação técnica por fornecimento do objeto desta licitação ou fornecimento de objeto equivalente, levarão à inabilitação do concorrente. O(s) atestado(s) do fornecedor deverá ser em papel timbrado da empresa que está

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

fornecendo o atestado, identificando razão social, endereço completo, CNPJ e Inscrição Estadual (quando houver) da empresa e nome do titular que está atestando.

11.4. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

11.4.1. Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

11.4.2. No caso de Certidão positiva de recuperação judicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do artigo 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo ainda, comprovar os demais requisitos de habilitação.

11.4.3. Balanço patrimonial e **demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, independentemente do seu enquadramento e do seu porte, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, sendo vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios e sendo também vedada a sua substituição por Declaração de Imposto de Renda de Pessoa Jurídica.

11.4.3.1. O balanço deverá conter (a) a assinatura do contabilista e do representante legal (podem ser assinados digitalmente); (b) a indicação do número de páginas e número do livro e (c) prova de registro na junta comercial ou cartório (carimbo, etiqueta, chancela, código de registro), conforme o caso, nos termos da Lei 10.406, de 10 de janeiro de 2002 - Código Civil.

11.4.3.2. Para fins do item 11.4.3., as empresas que adotarem o SPED Contábil (Sistema Público de Escrituração Digital) deverão apresentar a impressão do arquivo gerado da ECD dos 2 (dois) últimos exercícios sociais contendo o Termo de Abertura e Encerramento, Demonstração de Resultado do Exercício e o termo de autenticação eletrônica gerada pelo sistema (recibo gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED).

11.4.4. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade com: (a) a assinatura do contabilista e do representante legal (podem ser assinados digitalmente); (b) a indicação do número de páginas e número do livro; e (c) prova de registro na junta comercial ou cartório (carimbo, etiqueta, chancela, código de registro), conforme o caso, nos termos da Lei 10.406, de 10 de janeiro de 2002 - Código Civil.

11.4.5. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

Nota 01: A verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação. Os documentos podem ser assinados digitalmente.
Nota 02: As certidões que não tenham o prazo de validade expresso no documento, ter-se-ão como válidas por 90 (noventa) dias a partir da data de sua emissão.

12. DOS RECURSOS

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

12.1. O Agente responsável pela condução do certame declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de, no mínimo, (10) dez minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada.

12.2. A falta de manifestação imediata E MOTIVADA da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o Agente responsável pela condução do certame autorizado a adjudicar o objeto à LICITANTE VENCEDORA.

12.2.1. O ato de receber o recurso vai além de mero registro da intenção recursal e inclui, também, a análise superficial de seus pressupostos, evitando-se o prolongamento demasiado e infundado do certame. Tal é o entendimento do Acórdão nº 600/2011-P do Tribunal de Contas da União, ao se pronunciar sobre a admissibilidade do recurso administrativo.

12.2.2. O entendimento do TCU não afronta o direito à ampla defesa, pois a realização de um filtro de admissibilidade das pretensões recursais também está de acordo com o princípio da eficiência da atuação administrativa. Não se examina o mérito recursal, mas se perquire se os motivos consignados na intenção de recorrer possuem, em tese, um mínimo de plausibilidade para seu seguimento.

12.2.3. Embora a Nova Lei de Licitações não disponha como obrigatória a exposição da motivação na manifestação de intenção de recurso, a jurisprudência vem afirmando que a apresentação de intenção de recurso genérica, sem descrever minimamente a irregularidade cometida pelo Agente responsável pela condução do certame ou por empresa licitante, está em desacordo com o princípio da eficiência da atuação administrativa sendo que a exigência de motivação da intenção recursal pressupõe a indicação do ponto que deve ser revisto e dos dispositivos legais ou do edital infringidos.

12.3. Havendo quem se manifeste, caberá ao Agente responsável pela condução do certame verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

12.3.1. Nesse momento o Agente responsável pela condução do certame não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

12.3.2. O exame da admissibilidade do recurso administrativo foi atribuído ao Agente responsável pela condução do certame, ao passo que o exame de mérito - no caso de não haver o juízo de retratação por parte do Agente responsável pela condução do certame - constitui atribuição da autoridade superior.

12.3.3. A falta de apresentação das razões de recurso, em campo próprio do sistema, também importará a decadência do direito de recurso e, via de consequência, a adjudicação do objeto da licitação à LICITANTE VENCEDORA.

12.4. A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias, ficando as demais LICITANTES, desde a apresentação do recurso, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

13. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

13.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

i. determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

ii. revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

iii. proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

iv. adjudicar o objeto e homologar a licitação.

13.2. Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

13.3 O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

13.4. Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

14 – DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

14.1. Encerrado o procedimento licitatório e caso não seja outra a decisão da autoridade competente que não a homologação do processo licitatório, o representante legal da empresa cuja proposta foi declarada vencedora será convocado via sistema eletrônico e/ou e-mail para firmar/assinar a ata de registro de preços, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da convocação emitida pelo Setor Responsável, sob pena de decair do direito à contratação.

14.1.1. O prazo previsto para assinatura da ata de registro de preço poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

14.1.2. E-MAIL INSTITUCIONAL: É dever empresa signatária da ata de registro de preço manter durante o período de vigência da ata de registro de preço, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o CONTRATANTE, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

14.1.3. Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato de assinatura da ata de registro de preço ou se recuse a assiná-la, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação para celebrar a ata de registro de preço.

14.2. Caso a licitante vencedora não atenda ao prazo previsto no item 14.1, ensejará a aplicação das sanções estabelecidas no item “DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES” deste edital, reservando-se o Município o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto ao preço, ou revogar a licitação, independentemente das sanções previstas para a licitante vencedora neste instrumento.

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

15 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 – A ata de registro de preços decorrente deste edital possuirá prazo de vigência e regras conforme especificados na minuta da ata de registro de preços (Anexo III) e conforme estabelecido na Lei 14.133 de 1º de abril de 2021 e suas sucessivas alterações posteriores.

15.2. Durante a vigência da ata de registro de preços é vedado ao detentor da ata contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da ata de registro de preços.

15.3. ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.3.1. Os órgãos e entidades que não participarem do procedimento realizado para determinar a estimativa total de quantidades da ata de registro de preços poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os requisitos estabelecidos no §2º do Art 86 da lei 14.133/2021.

15.3.2. As aquisições ou as contratações adicionais a que se refere o item 15.6.1 não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços.

15.3.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

15.3.4. Fica vedada aos órgãos e entidades da Administração Pública federal a adesão a esta ata de registro de preços (Art 86, §8ª, lei 14.133/2021).

16. DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO OBJETO.

16.1. DA ENTREGA

16.1.1. O prazo de entrega é de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento, os itens serão solicitados conforme as demandas de cada Secretaria, não havendo número mínimo para os pedidos; conforme indicado no Item 5. Subitem 5.1 – 5.1.1 e 5.1.1.1 do Termo de Referência, Anexo II do Edital.

16.2. DO LOCAL

16.2.1. A entrega dos produtos deverá ocorrer em endereços previamente determinados pela Secretaria solicitante, conforme indicado no Item 5. Subitem 5.1 – 5.1.2 do Termo de Referência, Anexo II do Edital.

16.3. DA GARANTIA

16.3.1. A garantia será de acordo com o descrito no Item 05, Subitem 5.2. – 5.2.1., 5.2.2., 5.2.3. e 5.2.4 – do Termo de Referência, Anexo II do Edital.

16.4. DA FISCALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

16.4.1. A fiscalização da ata de registro de preço será realizada conforme estabelecido no subitem 6.9. e alíneas do Termo de Referência, Anexo II do Edital.

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

16.5. DO RECEBIMENTO

16.5.1. O recebimento será de acordo com descrito no Item 7. Subitens 7.1; 7.2; 7.3; 7.4 e 7.5 do Termo de Referência, Anexo II do Edital.

17. DO PAGAMENTO

17.1. O pagamento será efetuado em **até** 30 (trinta) dias, contados da **emissão do documento fiscal**, observadas as etapas e competências previstas no Decreto Municipal nº 3.206/2026, mediante o regular recebimento do objeto, liquidação da despesa pela Secretaria Municipal que detém o respectivo orçamento, **conformidade** contábil e posterior encaminhamento à Diretoria de Tesouraria para pagamento.

17.1.1. Após a entrega e o recebimento definitivo dos bens ou, tratando-se de serviços, após a sua efetiva prestação e o respectivo recebimento definitivo, conforme as condições estabelecidas no contrato e demais instrumentos da contratação, a CONTRATADA deverá emitir a correspondente Nota Fiscal e inseri-la, obrigatoriamente, na Plataforma Eletrônica de Gestão de Documentos do Município – 1DOC **no prazo de até 03 (três) dias corridos**, mediante protocolo destinado à Secretaria Municipal responsável pela execução da despesa, com ciência simultânea à Secretaria Municipal de Finanças.

17.1.2. A protocolização da Nota Fiscal na Plataforma 1DOC tem por finalidade assegurar a formalização, transparência e rastreabilidade da obrigação, bem como permitir o acompanhamento simultâneo da Secretaria responsável pela execução da despesa e da Secretaria Municipal de Finanças.

17.1.3. A ciência da Secretaria Municipal de Finanças acerca da Nota Fiscal protocolizada não implica antecipação da fase de pagamento, permanecendo obrigatória a observância das etapas de recebimento, liquidação e **conformidade** contábil previstas na legislação e no Decreto Municipal nº 3.206/2026.

17.1.4. Protocolizada a Nota Fiscal, caberá ao servidor responsável pelo recebimento, designado pela Secretaria Municipal responsável pela execução da despesa, proceder à conferência da conformidade dos bens entregues ou dos serviços prestados e realizar o respectivo ateste, observadas as condições estabelecidas no contrato, no edital e demais instrumentos da contratação.

17.1.5. Constatada irregularidade, divergência ou qualquer pendência que impeça o recebimento ou o ateste, a CONTRATADA deverá ser formalmente cientificada, por meio da Plataforma 1DOC, dentro do próprio processo de inserção da Nota Fiscal, com indicação clara e objetiva das providências necessárias à regularização.

17.1.6. É vedada a retenção injustificada da Nota Fiscal ou a paralisação imotivada do processo de pagamento em qualquer unidade administrativa, devendo toda pendência ou impedimento à continuidade da tramitação ser formalmente registrado no respectivo processo eletrônico.

17.1.7. Após o regular recebimento e ateste, o processo será submetido à liquidação pela Secretaria Municipal que detém o orçamento da execução da respectiva despesa, por meio dos agentes competentes, observada a segregação de funções prevista no Decreto Municipal nº 3.206/2026 e na legislação.

17.1.8. Concluída a liquidação, o processo será encaminhado para **verificação da conformidade contábil** e, após cumprida esta etapa, seguirá à Diretoria de Tesouraria para pagamento, observadas a disponibilidade

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

financeira, a regularidade fiscal do credor, quando legalmente exigida, e as demais condições previstas na legislação.

17.1.9. A Secretaria Municipal de Finanças acompanhará as Notas Fiscais protocolizadas na Plataforma 1DOC, desde a sua apresentação, para fins de conhecimento das obrigações financeiras futuras e adequado planejamento do fluxo financeiro municipal, sem prejuízo da observância da ordem das fases administrativas previstas no Decreto Municipal nº 3.206/2026.

17.1.10. A Nota Fiscal deverá ser emitida sem rasuras, em nome do Município de Guaxupé/MG, contendo, de forma legível, todas as informações necessárias à identificação da contratação, especialmente, quando aplicável, o número do contrato, da Ata de Registro de Preços, da Ordem de Compra ou da Ordem de Serviço, bem como os dados bancários da CONTRATADA necessários à realização do pagamento.

17.1.11. Havendo erro, inconsistência ou ausência de informação indispensável na Nota Fiscal, ou qualquer outra circunstância comprovadamente imputável à CONTRATADA que impeça o regular recebimento ou a liquidação da despesa, esta será formalmente cientificada para adoção das medidas saneadoras necessárias.

17.1.12. Na hipótese prevista no subitem anterior, o prazo para pagamento ficará suspenso durante o período necessário à regularização da pendência imputável à CONTRATADA, reiniciando-se sua contagem após a efetiva regularização e o prosseguimento regular das etapas administrativas.

17.1.13. Não serão consideradas causas de suspensão ou interrupção do prazo para pagamento as situações decorrentes exclusivamente de demora, retenção indevida, ausência de movimentação processual, falha de tramitação ou deficiência de planejamento interno da Administração, desde que a CONTRATADA tenha cumprido regularmente suas obrigações e apresentado a documentação exigida.

17.2. Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por responsabilidade do Município de Guaxupé, e desde que a CONTRATADA não tenha concorrido, direta ou indiretamente, para o atraso, os valores devidos serão atualizados monetariamente de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, calculado “pro rata tempore”, sem prejuízo das demais consequências legalmente aplicáveis.

17.3. O Município de Guaxupé, ao efetuar pagamento às pessoas jurídicas pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras de engenharia, procederá às retenções tributárias legalmente exigíveis, especialmente aquelas relativas ao Imposto sobre a Renda e Proventos de Qualquer Natureza – IR, observada a legislação e as normas expedidas pela Receita Federal do Brasil aplicáveis à Administração Pública.

17.3.1. A CONTRATADA deverá destacar no documento fiscal, quando exigido pela legislação, os valores e percentuais relativos às retenções tributárias incidentes, observando a legislação à natureza do bem fornecido ou do serviço prestado.

17.3.2. Não estarão sujeitos à retenção do Imposto sobre a Renda na fonte os pagamentos expressamente abrangidos pelas hipóteses legais de isenção, não incidência ou alíquota zero, observada a legislação.

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

17.3.2.1. As empresas amparadas por hipótese de isenção, não incidência ou alíquota zero deverão informar expressamente essa condição no documento fiscal, indicando o respectivo enquadramento legal, sob pena de incidência das retenções tributárias cabíveis na forma da legislação.

17.4. As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta das dotações orçamentárias:
02.02.02.04.122.0052.2010.3.3.90.30 – Ficha 92 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 0000
02.05.01.10.122.0052.2037.3.3.90.30 – Ficha 239 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1002
02.05.02.10.301.0210.2039.3.3.90.30 – Ficha 281 – Fonte 1.600 – Código de Aplicação 0000
02.05.03.10.302.0210.2427.3.3.90.30 – Ficha 343 – Fonte 1.600 – Código de Aplicação 0000
02.05.05.10.305.0243.2047.3.3.90.30 – Ficha 440 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1002
02.06.01.08.122.0052.2056.3.3.90.30 – Ficha 478 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 0000
02.07.02.12.122.0052.2110.3.3.90.30 – Ficha 644 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1001
02.07.02.12.122.1336.2469.3.3.90.30 – Ficha 670 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1001
02.07.02.12.361.0403.2116.3.3.90.30 – Ficha 685 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1001
02.07.02.12.365.0401.2470.3.3.90.30 – Ficha 702 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1001
02.07.02.12.365.0401.2471.3.3.90.30 – Ficha 712 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1001
02.08.01.13.122.0052.2130.3.3.90.30 – Ficha 763 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 0000
02.09.03.15.453.0508.2530.3.3.90.30 – Ficha 944 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.09.03.15.453.0509.2531.3.3.90.30 – Ficha 948 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.01.05.153.1001.2448.3.3.90.30 – Ficha 1089 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.01.06.181.0101.2449.3.3.90.30 – Ficha 1099 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.01.06.181.0102.2450.3.3.90.30 – Ficha 1106 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.01.06.181.0102.2451.3.3.90.30 – Ficha 1109 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.01.06.181.0102.2452.3.3.90.30 – Ficha 1112 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.01.06.181.1001.2605.3.3.90.30 – Ficha 1121 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.01.06.182.1001.2428.3.3.90.30 – Ficha 1135 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.01.06.182.1001.2447.3.3.90.30 – Ficha 1146 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.02.26.781.1012.2453.3.3.90.30 – Ficha 1161 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.02.26.782.0727.2432.3.3.90.30 – Ficha 1174 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.03.04.122.0052.2437.3.3.90.30 – Ficha 1190 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.03.06.181.1001.2435.3.3.90.30 – Ficha 1206 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.03.06.182.1001.2438.3.3.90.30 – Ficha 1222 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000

17.5. DO REAJUSTE DE PREÇOS

17.5.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data-base vinculada à data do orçamento estimado (§3° do art. 92 da Lei 14.133/2021), excetuadas as situações previstas no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei 14.133/21.

17.5.2. O valor contratado será reajustado anualmente, na ausência de índice de reajuste específico, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC.

17.5.2.1. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do INPC.

17.5.2.1.1. O índice do INPC será calculado tendo por data-base a data do orçamento estimado.

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

17.5.2.1.2. O reajuste não incidirá sobre itens já executados pelo contratado, em nenhuma hipótese e terá como base de incidência a data do orçamento estimado.

17.5.3. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

17.5.3.1. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

17.5.4. O reajuste de preços somente poderá ser concedido após o décimo segundo mês contado a partir da data do orçamento estimado.

17.5.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

17.5.6. Nos casos em que a vigência contratual seja prorrogada por prazo superior a 12 (doze) meses, os preços contratados poderão ser reajustados com base nas determinações do item 3 e subitens.

17.5.7. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostilamento, dispensada a celebração de termo aditivo, como nas seguintes situações:
I - Variação do valor contratual para fazer face ao reajuste ou à repactuação de preços previstos no próprio contrato;
II - Atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas no contrato;
III - Alterações na razão ou na denominação social do contratado;
IV - Empenho de dotações orçamentárias.

17.6. DO REEQUILÍBRIO FINANCEIRO

17.6.1. Verificada ocorrência das hipóteses previstas no artigo 124, II, “d”, da Lei 14.133/21, proceder-se-á ao reequilíbrio dos preços contratados, mediante expressa e formal solicitação fundamentada do contratado.

17.6.1.1. A solicitação do contratado deverá:
a) indicar a data de ocorrência de fato superveniente e demonstração de sua repercussão sobre a equação econômico-financeira originalmente registrada ou contratada;
b) apresentar memória de cálculo, planilha comparativa entre os custos originalmente considerados e os custos supervenientes, documentos fiscais, notas fiscais, convenções coletivas, comprovantes oficiais, tabelas, pesquisas de mercado ou outros elementos técnicos idôneos, conforme a natureza do fato invocado.

17.6.1.2. O pedido será submetido à análise técnica do setor competente da Prefeitura de Guaxupé/MG, que deverá avaliar a pertinência da justificativa, a suficiência da documentação apresentada, a compatibilidade dos valores pleiteados com o mercado e a efetiva demonstração do impacto econômico-financeiro;

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

17.6.1.3. O setor competente da Prefeitura de Guaxupé/MG poderá solicitar documentos complementares, realizar diligências, pesquisa de preços de mercado, consultar bases oficiais e negociar com a detentora da Ata ou contratada, a fim de preservar a vantajosidade e o interesse público;

17.6.1.4. A mera variação ordinária de preços de mercado, oscilação previsível de custos, erro na formulação da proposta, ausência de previsão de encargos, tributos, salários, benefícios, despesas operacionais, logística, alimentação, transporte, hospedagem, treinamento, regularização perante órgãos competentes ou demais custos inerentes à execução regular do objeto não caracterizam, por si sós, hipótese de reequilíbrio econômico-financeiro.

17.6.2. Não será concedido reequilíbrio de preços de itens já executados pelo contratado, exceto quando comprovada a ocorrência de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis que inviabilizem a execução tal como originalmente pactuada, respeitada a repartição objetiva de riscos estabelecida contratualmente.

17.6.2.1. A previsão referida no item **17.6.2,** entretanto, não importa reconhecimento automático do direito à recomposição de parcelas já executadas, medidas ou pagas, tampouco estabelece, por si só, retroatividade obrigatória dos efeitos financeiros.

17.6.2.2. A continuidade da execução contratual após a apresentação de requerimento tempestivo, enquanto pendente sua análise, não poderá, isoladamente, ser interpretada como renúncia à pretensão formulada.

17.6.2.3. Eventual recomposição de parcelas já executadas permanecerá excepcional e dependerá, no caso concreto, da comprovação do fato extraordinário, do nexo causal, do efetivo impacto sobre a equação econômico-financeira originalmente estabelecida, da tempestividade do requerimento e da identificação precisa das parcelas efetivamente atingidas.

17.6.3. O reequilíbrio de que trata o item **17.6.1** poderá ser solicitado pela área técnica, ou pela contratada, mediante apresentação de justificativa que comprove a necessidade, cuja autorização deve emanar da autoridade competente.

17.6.4. Indeferido o pedido, a recusa injustificada da detentora da Ata ou contratada em executar o objeto nas condições registradas ou contratadas poderá ensejar cancelamento do preço registrado, convocação de licitante remanescente, rescisão do ajuste, quando houver, e aplicação das sanções administrativas cabíveis;

17.6.5. A oferta de preço inexequível, ratificada pela proponente, é de inteira responsabilidade da mesma, e não caracteriza a álea econômica extraordinária e extracontratual exigida pelo art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei 14.133/21. Portanto, não é fundamento para pedido de reequilíbrio econômico-financeiro da ata de registro de preços.

17.6.6. A administração se reserva ao direito de corrigir eventuais inconsistências em remissões internas da minuta da Ata de Registro de Preços, especialmente se houver referência equivocada a item diverso daquele que disciplina o reequilíbrio econômico-financeiro.

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

17.6.7. Em consonância com o Art. 123 da Lei 14.133/2021 em seu parágrafo único: Salvo disposição legal ou cláusula contratual que estabeleça prazo específico, concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 1 (um) mês para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

17.6.7.1. O prazo de 1 (um) mês previsto no item 17.6.1 não se inicia com o simples protocolo do requerimento, especialmente quando a documentação apresentada não for suficiente para permitir sua adequada apreciação, mas se inicia com a conclusão da respectiva instrução.

18. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

18.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, conforme estabelecido na Lei 14.133/21 e no Decreto Municipal n° 2895/2024, que regulamenta a Processo Administrativo de Responsabilização (PAR), pelas seguintes infrações:

18.1.1. Dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços;

18.1.2. Dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

18.1.3. Dar causa à inexecução total da ata de registro de preços;

18.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

18.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

18.1.6. Não celebrar a ata de registro de preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

18.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

18.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução da ata de registro de preços;

18.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da ata de registro de preços;

18.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

18.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

18.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

18.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

18.2.1. advertência;

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

18.2.2. multas;

18.2.3. impedimento de licitar e contratar e

18.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

18.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

18.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

18.3.2. as peculiaridades do caso concreto**;**

18.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes**;**

18.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública**;**

18.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

18.4. A multa prevista no item 18.2.2 não será inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da ata de registro de preços licitado e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 18.1 e seus subitens.

18.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

18.6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência de infrações administrativas previstas nos itens 18.1.2, 18.1.3, 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6 e 18.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

18.6.1. A sanção de impedimento de licitar e contratar poderá, no caso de ocorrências mais graves, ser pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, conforme previsto no §5º do Artigo 156 da Lei 14.133 de 2021.

18.7. A sanção prevista de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos itens 18.1.8, 18.1.9, 18.1.10, 18.1.11 e 18.1.12 bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 18.1.2, 18.1.3, 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6 e 18.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção prevista no item 18.6, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

18.8. A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias co-

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

nhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

18.9. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

18.10 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

18.11. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

18.12. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em nenhuma hipótese, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

19. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

19.1. Conforme Artigo 164 da Lei 14.133/2021 (NLLCA): “Qualquer pessoa é parte legítima para **impugnar** edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para **solicitar esclarecimento** sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido **até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame”.**

19.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

19.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados na PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL (**www.ammlicita.org.br**) em campos próprios disponíveis para estes tópicos.

19.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

19.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Agente responsável pela condução do certame nos autos do processo de licitação.

19.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

20. DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

20.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Agente responsável pela condução do certame.

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

20.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

20.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

20.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

20.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

20.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

20.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

20.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

20.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico **www.ammlicita.org.br**

20.11. Este Instrumento Convocatório é parte integrante da ata de registro de preços

20.12. O andamento da licitação poderá ser acompanhado através do Portal Eletrônico **www.ammlicita.org.br.**

20.13. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
20.13.1. ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar elaborado pela Secretaria solicitante;
20.13.2. ANEXO II – Termo de Referência elaborado pela Secretaria solicitante;
20.13.3. ANEXO III – Minuta da ata de registro de preços.

Guaxupé, 13 de novembro de 2026.

Benedito Resende Neto
Secretário Municipal de Administração

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A e informe o código A284-5FCC-5405-D38A

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: A284-5FCC-5405-D38A

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

BENEDITO RESENDE NETO (CPF 079.XXX.XXX-47) em 13/11/2026 14:58:15 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/A284-5FCC-5405-D38A

ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

PREGÃO Nº 088/2026

FORMA DE REALIZAÇÃO: ELETRÔNICA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 272/2026

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1. Órgão Requisitante:

Secretaria Municipal de Administração

2. Descrição da necessidade:

Aquisição de material de Copa e Cozinha para atender as demandas das diversas Secretarias do Município de Guaxupé/MG, devido à necessidade de manutenção e continuidade dos serviços públicos, considerando que são materiais necessários/básicos. A aquisição de utensílios de copa e cozinha é fundamental para o bom funcionamento da Prefeitura, a fim de viabilizar boas condições para os servidores e visitantes, tendo em vista que grande parte dos servidores municipais almoçam em seus locais de trabalho, e os materiais existentes atualmente são insuficientes para suprir adequadamente esta necessidade. A aquisição visa atender as necessidades de reposição ou aquisição de novos utensílios para atender a demanda de serviços de copa e cozinha.

3. Descrição da Solução como um todo:

O objetivo principal é manter a continuidade dos serviços prestados pelo funcionalismo público pelo maior tempo possível, observando sempre a relação custo/benefício da aquisição, evitando a falta de materiais de uso diário, o que pode comprometer sobremaneira os trabalhos prestados pelo Município. Dessa forma, foram elaboradas especificações técnicas dos objetos para contratações no âmbito da administração pública, considerando que as mesmas atendem às suas necessidades.

Estão sendo contempladas por esse processo licitatório a aquisição de materiais de copa e cozinha para atender a grande parte da demanda do funcionalismo público municipal. A realização de uma nova contratação para o fornecimento de copa e cozinha, se faz necessária em razão do fim da vigência da Ata de Registro de Preços nº 73/2025, cujo vencimento será em 04 de Dezembro de 2026. Considerando que os tipos de materiais de copa e cozinha são amplamente utilizados no dia a dia nos diversos departamentos da prefeitura, a aquisição do material, permitirá a garantia de uma infraestrutura adequada e melhores condições de trabalho. A ausência do material poderá prejudicar o atendimento, ocasionando prejuízos no bom funcionamento do Município. Pretende-se adquirir os materiais, selecionando a proposta mais vantajosa para a administração, observando os princípios da isonomia, eficiência e de sustentabilidade.

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

3.1. As especificações técnicas contidas no presente documento, inclusive quanto ao detalhamento, requisitos, características, e quantitativos do objeto da contratação, foram definidos por este setor demandante, com base em parâmetros técnicos objetivos, para a melhor consecução do interesse público, do qual está identificado no final e aprova o presente instrumento e seus anexos.

3.2. Diante da natureza e das peculiaridades do objeto não haverá exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica.

4. Requisitos da contratação:

4.1. Materiais entregues fora da especificação do Edital deverão ser substituídos imediatamente sem qualquer ônus para o Município de Guaxupé-MG.

4.2. Os materiais deverão ser entregues com todos os custos e despesas, inclusive frete por conta da contratada.

4.3. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da ordem de fornecimento, pelo detentor da Ata de registro de preços.

4.4. Sustentabilidade

4.4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos exigidos neste tópico.

4.4.2. A CONTRATADA deve conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente.

4.4.3. Com relação aos critérios de sustentabilidade, os produtos deverão respeitar as normas e os princípios ambientais, minimizando ou mitigando os efeitos dos danos ao meio ambiente, utilizando, sempre que possível e disponível, tecnologias e materiais ecologicamente corretos, bem como promovendo a racionalização de recursos naturais.

4.4.4. São proibidas, à contratada, as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos originados da fabricação dos bens contratados:

4.4.4.1. Lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;

4.4.4.2. Lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração;

4.4.4.3. Queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade; e outras formas vedadas pelo Poder Público.

5. Levantamento de mercado:

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

5.1. Após levantamento não identificamos alternativas de solução no mercado para o problema apresentado que não seja a aquisição na forma descrita nesse estudo. Para a contratação em tela, verificou-se contratações similares feitas por outros órgãos e entidades da Administração, no intuito de identificar melhores práticas, metodologias e soluções que melhor se adequassem a nossa necessidade. Na oportunidade, constatamos que a forma de contratação é similar aos modelos adotados em outras contratações no âmbito da Administração Pública. Salienta-se ainda que esta é a forma atual adotada, atendendo perfeitamente as necessidades da administração.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID DE MEDIDA	QUANT
1	AÇUCAREIRO EM AÇO INOX COM COLHER Açucareiro aço inoxidável de 1ª linha. Capacidade: 350 g. Com tampa e colher em aço inoxidável. Fabricação nacional.	UN	36
2	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO 35,5x25x6 cm Em alumínio fundido e polido. Com espessura mínima de 0,9 mm, sem alça e sem tampa. Dimensões aproximadas: 35,5x25x6 cm.	UN	49
3	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO 42x29x5,5 cm Em alumínio fundido e polido. Com espessura mínima de 0,9 mm, sem alça e sem tampa. Dimensões aproximadas: 42x29x5,5 cm.	UN	62
4	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO 55 x38x7 cm Em alumínio fundido e polido. Com espessura mínima de 0,9 mm, sem alça e sem tampa. Dimensões aproximadas: 55x38x7 cm.	UN	49
5	ASSADEIRA RETANGULAR COM ALÇA VIDRO TEMPERADO, FUNDA, GRANDE CINCO LITROS -Tipo assadeira em vidro refratário transparente com alças laterais. Capacidade de 5 litros. Dimensões: 40cm (C) x 25cm (L) x 7cm (A). Dimensões Internas inferior: 32cm (C) x 20cm (L) x 6,5cm (A). Dimensão interna superior: 35cm (C) X 23,5cm (L). Dimensão alça: 18cm (C) X 2,5cm (L). Vidro Refratário: alta resistência ao calor e a impactos. Não pega cheiro e não mancha. Atóxico, pode entrar em contato com alimentos.	UN	37
6	BACIA EM ALUMÍNIO 60 cm DE DIÂMETRO - 12,5 ALTURA fabricada em alumínio fosco com espessura mínima de 1,10mm, bordas com acabamento liso, sem rebarbas.	UN	59
7	BACIA PLÁSTICA 8 LITROS - Com dimensões mínimas: 100 mm altura, 320 mm diâmetro e 1,1 espessura. Fabricado em Polipropileno, design redondo. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do certame.	UN	46
8	BACIA PLÁSTICA 25 LITROS - Com dimensões mínimas: 200 mm altura, 420 mm diâmetro e 1,3 espessura. Fabricado em Polipropileno, design redondo. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do certame.	UN	61
9	BACIA PLÁSTICA 40 LITROS - Com dimensões mínimas: 250 mm de altura, 500 mm de diâmetro e 1,3 mm de espessura. Fabricada em Polipropileno, design redondo. Os produtos devem atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do certame.	UN	88
10	BANDEJA DE AÇO INOXIDÁVEL RETANGULAR COM ALÇA - Acabamento	UN	50

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

	perfeito sem rebarbas medindo aproximadamente 24x18x1,5 cm. Fabricado em aço inoxidável AISI 304. Embalagem individual em saco plástico/caixa, constando os dados de identificação e procedência.		
11	BANDEJA INOX COM ALÇA RETANGULAR 41X29 RASA - Material: Aço inoxidável com acabamento resistente. Medidas: 41 cm de comprimento, 29 cm de largura e 2 cm de altura da bandeja (com altura total de cerca de 5 cm contando as alças).	UN	51
12	BANDEJA PLÁSTICA COM TAMPA (MULTI-SERVICE) - Bandeja com tampa 35 x 24 cm. Em plástico polipropileno na cor branca. Capacidade 4L. Medidas aproximadas: 8x24x35 cm (AxLxC)	UN	85
13	BATEDOR DE OVOS E MASSAS PROFISSIONAL FOUET EM AÇO INOX Fabricado inteiramente em aço inoxidável de qualidade. Com dimensões aproximadas de 6,5 x 31x 6,5 cm; 66 g. Com garantia mínima de 3 meses contra defeito de fabricação. Apresentação Unidade.	UN	24
14	BULE EM ALUMÍNIO C/ TAMPA - Bule em alumínio polido com capacidade aproximada para 3 litros com tampa. Cabo em baquelite.	UN	20
15	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO 14,5 LITROS Caçarola em alumínio polido industrial, linha hotel. Tampa com pegador em baquelite. Alças da caçarola revestidas em baquelite. Capacidade para 14,5 litros. Dimensões aproximadas de 16x34cm, espessura de no mínimo 5mm.	UN	31
16	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO 20 LITROS Caçarola em alumínio polido industrial, linha hotel. Tampa com pegador em baquelite. Alças da caçarola revestidas em baquelite. Capacidade para 20 litros. Dimensões aproximadas de 18x38cm, espessura de no mínimo 3mm.	UN	38
17	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO 41 LITROS Caçarola em alumínio polido industrial, linha hotel. Tampa com pegador em baquelite. Alças da caçarola revestidas em baquelite. Capacidade para 41 litros. Dimensões aproximadas de 26x60cm, espessura de no mínimo 5mm.	UN	48
18	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA E TRAVA 7,0 LITROS TRANSPARENTE - Fabricada em polietileno PP ou PEAD, com tampa que possibilita o fechamento hermético, provido de trava de segurança em material resistente. Disponível em cores variadas e transparente ou translúcida a ser definido na ordem de compras. Apresentação: Unidade	UN	212
19	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA E TRAVA – 10 LITROS – TRANSPARENTE - fabricada em PEAD - polietileno de alta densidade, provida de tampa que possibilita o fechamento hermético, provido de trava de segurança em material resistente. Capacidade para aproximadamente 10 litros podendo variar em até 10% para mais ou para menos.	UN	222
20	CAIXA PLÁSTICA VAZADA RETANGULAR TIPO MERCADO Empilhável com capacidade em torno de 50 litros podendo variar em até 5% para mais ou para menos. Cor Azul	UN	85
21	CALDEIRÃO 15,3 LITROS - Caldeirão material alumínio, capacidade 15,3 litros, altura 25 cm, diâmetro 28 cm, espessura de 3 mm, características adicionais 2 alças reforçadas e tampa.	UN	26
22	CALDEIRÃO 22,5 LITROS - Caldeirão de alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa de mesmo material, capacidade para 22,5 litros, dimensões aproximadas de 28x32cm, espessura de no mínimo 3mm.	UN	26
23	CALDEIRÃO 27 LITROS - Caldeirão material alumínio 1º qualidade, resistente, capacidade 27 litros, altura 30 cm, diâmetro 34 cm, espessura de 3 mm, características adicionais 2 alças reforçadas e tampa.	UN	31
24	CANECA DE ALUMÍNIO CAPACIDADE 2 LITROS - Medidas aproximadas: diâmetro de 13,5 cm, altura de 16 cm, com espessura mínima de 1,5 mm, fabricado em alumínio industrial reforçado, cabo de baquelite.	UN	125
25	CANECA DE ALUMÍNIO CAPACIDADE 6 LITROS - com diâmetro aproximado de	UN	73

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

	20cm,altura aproximada de 20cm, com espessura mínima de 2mm, fabricado em alumínio industrial reforçado, cabo de baquelite fixados por rebites.		
26	CANECA PLÁSTICA 200 ML - Em polipropileno com medidas aproximadas 8 cm x 7,5 cm com alça e capacidade 200 ml.	UN	28
27	COADOR DE ALGODÃO PARA CAFE G - Em tecido filtrante flanela, cor branca. .Medindo aproximadamente boca 17,5 cm, externo do aro: 15 cm Diâmetro interno do aro: 13,5 cm, cabo com aro duplo em alumínio ou aço galvanizado, para ser utilizado em cafeteira manual (tipo mancebo).	UN	440
28	COADOR DE ALGODÃO PARA CAFÉ GG - Em tecido filtrante flanela, cor branca. Medindo aproximadamente de 25 cm de diâmetro e 30cm de comprimento. Com aro duplo em alumínio ou aço galvanizado e cabo plástico.	UN	350
29	COADOR DE ALGODÃO PARA CAFE M - Em tecido filtrante flanela, cor branca. Tamanho M. Medindo aproximadamente Boca: 12 cm ,Cabo: 19 cm e comprimento: 14 cm. Com aro duplo em alumínio ou aço galvanizado e cabo plástico.	UN	265
30	COADOR DE ALGODÃO PARA CAFE P - Em tecido filtrante flanela, cor branca. Medindo aproximadamente de 12 cm de diâmetro e 14 cm de comprimento. Com aro duplo em alumínio ou aço galvanizado e cabo plástico.	UN	185
31	COBRE JARRA TRANSPARENTE DIAMANTE 20 CM BRANCO - cobre jarra utilizada para proteger de pó e insetos. Tule bordado em peças de acrílico pode ser utilizado como cobertura sobre jarras, copos, taças e outros Recipientes. Largura mínima 20 cm mais pedrarias.	UN	61
32	COLHER DE CAFÉ TOTALMENTE EM INOX Colher de café em aço inoxidável, resistente a lava louças, com aprox. 85mm de comprimento, 19mm de largura e 1mm de espessura (Talheres Monoblocos, obtidos de uma única peça, sem emendas).	UN	348
33	COLHER DE CHÁ TOTALMENTE EM INOX Colher de chá em aço inoxidável resistente a lava louças, com no mínimo 128mm de comprimento, 27mm de largura e 1,5mm de espessura (Talher Monoblocos, obtidos de uma única peça, sem emendas).	UN	378
34	COLHER DE MESA TOTALMENTE EM AÇO INOX - Colher de mesa em aço inox polido. Fabricado totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Dimensões: 19,7 cm comprimento e 2,50 mm espessura, sem decoração.	UN	2.116
35	COLHER DE SOBREMESA - Colher de sobremesa em inox, com espessura mínima de 1,0 mm comprimento mínimo 16 cm, cabo em inox, primeira linha.	UN	1.146
36	COLHER INDUSTRIAL TOTALMENTE EM AÇO INOX PARA SERVIR OU COCÇÃO Fabricada totalmente em aço inox polido em bloco único. Dimensões aproximadas comprimento 410 mm, largura 75 mm e altura 33 mm, com tolerância de -+50 mm. Cabo em aço inox com preenchimento interno, fornecendo ao utensílio um perfeito equilíbrio. Cabo com furo passante para pendurar ou outra sistema para pendurar o utensílio. Deve ser de alta qualidade e fácil manuseio. Pode ir à máquina de lavar louças.	UN	69
37	COLHER PARA SERVIR, EM AÇO INOX, TAMANHO PEQUENO - Fabricada totalmente em aço inoxidável, em peça única, com acabamento polido, própria para servir alimentos e preparações. Dimensões aproximadas: comprimento total de 200 mm, largura de 45 mm e altura de 20 mm, com tolerância de ± 15 mm. Cabo em aço inoxidável, proporcionando segurança, conforto e facilidade de manuseio, adequado para utilização por crianças. Deve ser resistente, de alta qualidade, de fácil higienização e adequada para uso em máquina de lavar louças. O produto deverá atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios destinados ao contato com alimentos, vigentes na data do certame.	UN	220
38	CONCHA FEIJÃO EM ALUMÍNIO MEDINDO NO MÍNIMO DIAM 9 X CABO 25 - Com capacidade mínima para 150ml; espessura mínima de 2mm; com cabo em alumínio; sem decoração.	UN	54

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

39	CONCHA FEIJÃO EM ALUMÍNIO, TIPO HOTEL; MEDINDO NO MÍNIMO: DIA. 14 cm CABO 43 cm - Com espessura mínima de 2mm; com cabo em alumínio; sem decoração.	UN	36
40	CONCHA PARA FEIJÃO EM ALUMÍNIO, TAMANHO PEQUENO - Concha fabricada em alumínio, com diâmetro mínimo de 70 mm e comprimento total mínimo de 200 mm, com capacidade aproximada de 70 a 80 mL, espessura mínima de 1,5 mm, com cabo em alumínio, sem decoração. Deve apresentar acabamento adequado, ser resistente, de fácil higienização e proporcionar segurança e facilidade de manuseio, inclusive por crianças.	UN	125
41	CONCHA TOTALMENTE EM AÇO INOX - 30 cm - Medindo aproximadamente: comprimento 550 mm, largura 130 mm e altura 117 mm, capacidade 0,48L. Com tolerância de -+ 50 mm. Cabo em aço inox acetinado com preenchimento interno que fornecendo ao utensílio um perfeito equilíbrio, cabo com furo passante para pendurar o utensílio. Deve ser de alta qualidade e fácil manuseio. Pode ir à máquina de lavar louças.	UN	53
42	CONJUNTO DE CINCO COLHERES MEDIDORAS EM POLIPROPILENO - Fabricado em polipropileno atóxico, de boa qualidade. O conjunto de colheres medidoras é composto por 5 colheres coloridas sendo: 1 ml colher de café; 2,5 ml colher de chá; 5 ml 1 colher de chá; 7,5 ml colher de sopa; 15 ml 1 colher de sopa. Cada item deverá conter marcação no cabo identificando o volume específico e a medida caseira. Cada item deve se encaixar dentro das outras e todas serem presas por uma pequena argola. Produto deverá vir embalado e acondicionado em caixa de papelão ou outro produto que mantenha a integridade dos itens até a entrega. Apresentação: Conjunto com 5 unidades.	CONJ	29
43	CONJUNTO DE CINCO TIGELAS TIPO BOWL EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304. Tigelas tipo bowls fabricadas em aço inoxidável AISI 304. Conjunto de 5 unidades com medidas aproximadas: mini: Ø16 x 7 cm – 850 ml *, pequeno: Ø18 x 7 cm – 1.000 ml, médio: Ø20 x 7,5 cm – 1.400 ml, grande: Ø24 x 8 cm – 2.000 ml e gigante: Ø26 x 9,5 cm – 2.800 ml. Os itens deveram vir embalados e acondicionados em caixa de papelão ou outro produto que mantenha a integridade dos itens até sua entrega. Apresentação: Conjunto com 5 itens.	CONJ	50
44	CONJUNTO DE FACAS PARA COZINHA EM AÇO INOX COM 6 PECAS - Composto de 1 faca de carne 8", 1 faca de pão 8", 1 faca de lardear 8", 1 faca de cozinha 5", 1 faca de legume 3,5", e 1 garfo 6".	CONJ	37
45	CONJUNTO DE POTES 5 PEÇAS PARA MANTIMENTO COM TAMPA DE ROSCA - potes para armazenamento de mantimentos secos como arroz, feijão, farinha e açúcar, fabricado em plástico atóxico, resistente, livre de BPA (Bisfenol A) e aprovado para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA. O recipiente maior deve possuir capacidade mínima para armazenar 5 kg de produto, com estrutura firme, resistente a impactos e de fácil higienização. A tampa deve ser rosqueável, proporcionando vedação eficiente que proteja os alimentos contra umidade, insetos e contaminações, além de ter encaixe firme e manuseio simples. Os potes devem ser transparentes com a tampa branca. Os potes devem ter formato estável que permita empilhamento seguro e superfícies lisas, internas e externas, sem frestas que acumulem resíduos, facilitando a limpeza. As dimensões devem ser proporcionais à capacidade, com altura entre 25 cm e 40 cm e largura entre 20 cm e 30 cm, podendo variar conforme o design, desde que mantenham estabilidade e funcionalidade. O produto deve ser entregue novo, sem uso, em perfeitas condições, devidamente limpo e embalado, acompanhado de rótulo contendo identificação do fabricante, material de composição e indicação de uso para contato com alimentos e instruções básicas de higienização.	CONJ	55
46	CONJUNTO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA EM SILICONE E INOX DEZ PEÇAS - Conjunto composto por 1 pegador de massas em silicone e cabo inox (29 cm), 1 batedor de ovos em silicone e cabo inox (25,5 cm), 1 colher de arroz em silicone	CONJ	34

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

	(28 cm), 1 colher de arroz vazada em silicone (28 cm), 1 espátula pequena em silicone (21 cm), 1 espátula vazada em silicone (30,5) cm, 1 pincel em silicone (21 cm), 1 pegador de saladas em silicone (27,5 cm), 1 concha em silicone (29 cm), 1 espátula grande em silicone (27 cm. Produto deverá vir embalado e acondicionado em caixa de papelão ou outro produto que mantenha a sua integridade até a entrega. Apresentação: Conjunto contendo 10 itens.		
47	COPO DE VIDRO CAPACIDADE MÍNIMA PARA 190ML - Copo de vidro, capacidade: mínima 190 ml, diâmetro boca: 64mm, altura: 96mm, cor: transparente, tipo uso: água/suco refrigerante. Características adicionais: fundo reforçado com no mínimo 15mm.	UN	576
48	COPO DE VIDRO LONGO DRINK - Copo de vidro modelo long drink, fabricado em vidro transparente, liso, resistente e de alta qualidade, próprio para contato com alimentos e bebidas, conforme normas da ANVISA. Deve possuir capacidade nominal mínima de **300 ml** e máxima de **350 ml**, com estrutura firme, bordas lisas e acabamento uniforme, garantindo segurança no manuseio e conforto ao beber. O design deve ser cilíndrico ou levemente afunilado, com base estável e reforçada para evitar tombamentos e garantir durabilidade. O produto deve ser resistente a variações de temperatura comuns em bebidas frias, podendo ser higienizado de forma prática, inclusive em lava- louças domésticas ou industriais. O copo deve ser entregue **novo, sem uso**, devidamente limpo e embalado de forma segura para transporte, acompanhado de identificação do fabricante e especificação da capacidade. Embalagem com 6 unidades.	CX	540
49	COPO PLÁSTICO COM TAMPA 340 ML - fabricado em polipropileno, possui válvula redutora de pingos, dimensões aproximadas: 13x8,5x8,5. Apresentação: Unidade	UN	117
50	DESCASCADOR DE LEGUMES - Descascador de legumes, fabricado com plástico atóxico e resistente, lâmina em aço inox, comprimento aproximado de 14 cm e largura aproximada de 6 cm.	UN	93
51	ESCORREDOR DE LOUÇAS AÇO INOX PARA 20 PRATOS - Escorredor de pratos profissional, em inox de primeira linha, com capacidade para no mínimo 20 pratos. Bases dos pés emborrachados. Dimensões aproximadas: Altura: 29 cm; Largura: 26 cm e Comprimento: 50 cm. Garantia de 12 meses do próprio fabricante	UN	55
52	ESCORREDOR DE LOUÇAS DE AÇO INOX ATÉ 60 PRATOS - Fabricado em aço Inox de primeira linha, polido, não enferruja, não corta os dedos, fácil de limpar, alto-brilho, não deve escurecer com o tempo. Deve possuir sistema de segurança anticortes, ou seja, acabamento de primeira qualidade, sem rebarbas, desenvolvido para prevenir acidentes na limpeza do produto. Garantia mínima de 12 meses do próprio fabricante. Medidas aproximadas: Comprimento x Largura x Altura: 70 cm x 27 cm x 50 cm.	UN	38
53	ESCORREDOR DE MACARRÃO EM AÇO INOX - Produzido em base de apoio ou pé no mesmo material. Dimensões: 34x28,5x13cm (AxLxC) Peso: aproximado 0,341 kg. Inox, alta durabilidade, resistente a corrosão. Deve possuir alças reforçadas,	UN	22
54	ESCORREDOR DE TALHERES EM AÇO INOX - Escorredor de talheres em aço inox. Dimensões aproximadas: altura - 18cm largura - 12cm profundidade - 12cm.	UN	55
55	ESCORREDOR PARA ARROZ DE ALUMÍNIO REFORÇADO 26 A 30 CM - Escorredor industrial de alumínio reforçado com diâmetro de boca de 26 a 30cm com alça de alumínio de vergalhão, com capacidade de aproximada de 5 litros. Apresentação: Unidade	UN	12
56	ESCUMADEIRA TOTALMENTE AÇO INOX 34CM - Sem decoração. Medida mínima do diâmetro 10,5 cm; espessura mínima de 6mm; comprimento mínimo de 34 cm.	UN	39
57	ESPÁTULA DE NYLON - Com cabo longo de aproximadamente 30 cm. Para utilizar em panelas antiaderente, cor branca, para uso em temperaturas elevadas e	UN	35

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

	resistência até 200 º. Normas técnicas de referência: Os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de polietileno para área de alimentos, em vigência na data do edital.		
58	ESPATULA PARA BOLO EM AÇO INOX Espátula para bolo em aço inox. Material produzido em aço inox. Medidas aproximadas: Largura 23 cm. Peso 0,07 kg.	UN	41
59	FACA DE COZINHA 20CM INOX - Cabo anatômico em polipropileno.	UN	110
60	FACA DE MESA EM AÇO INOX MEDINDO 18CM - ESPESSURA 2,0 mm COM SERRA - Tamanho 20,7 cm (lâmina 10,7 cm / cabo 10 cm), largura 1 cm, altura 2 cm, lâmina em aço inox com fio serrilhado, cabo em polipropileno.	UN	2.601
61	FACA PARA PÃO - Profissional de serra para pão. Feita totalmente em aço inox AISI 304. Lâminas e cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. 30 cm. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. Cabo polipropileno branco. Embalagem: Em plástico descartável com dimensões que o comporte e envolto em caixa de papelão grosso. Os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital. Garantia: Doze meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal.	UN	106
62	FILTRO DE PAPEL PARA CAFÉ TAMANHO 103 (CX 30 unidades) - Filtro de papel para coar café com micro furos e dimensões aproximadas (A x L x P): 2,0 x 15,4 x 20,5cm. Apresentação caixa com 30 unidades.	CAIXA	600
63	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE DE 18CM - Diâmetro: 18cm Capacidade: 0,6 a 0,7 litros Material do corpo: Alumínio (com espessura entre 1,2mm e 1,6mm para cozimento rápido e uniforme) Cabo: Baquelite antitérmico (material que não aquece, garantindo segurança no manuseio Compatibilidade de fogões: Gás, elétrico e vitrocerâmico (com resistência elétrica) Limpeza: Pode ser utilizada em máquina de lavar louças	UN	50
64	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE DE 24 cm DIÂMETRO - Frigideira antiaderente com tampa de vidro, linha hotel com diâmetro de 24 cm. Cabo e pegador em baquelite antitérmico. Capacidade aproximadas de 1,6L, altura de 5cm, espessura de 3mm, cabo com no mínimo 19 cm.	UN	39
65	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE DE 30CM DIÂMETRO - Frigideira antiaderente com tampa de vidro, linha hotel com diâmetro de 30 cm. Cabo e pegador em baquelite antitérmico. Capacidade aproximada de 4,2L, altura de 7cm, espessura de 2 mm, cabo com no mínimo 19 cm.	UN	33
66	GARFO DE MESA EM AÇO INOX - ESPESSURA 1,5 mm Garfo de mesa em inox, com espessura mínima de 1,0 mm comprimento mínimo 19 cm, cabo em inox, primeira linha.	UN	2.576
67	GARFO P/ SOBREMESA EM INOX - Garfos de sobremesa em aço inoxidável, cabo em aço inoxidável, com no mínimo 153mm de comprimento, 20mm de largura e 1,5mm de espessura (Talheres obtidos de uma única peça, sem emendas).	UN	656
68	GARFO TRIDENTE EM AÇO INOXIDÁVEL Garfo tipo trinchante em inox inoxidável e cabo em polipropileno. Dimensões aproximadas: 26.1 x 2x 1.4 cm; 33 g	UN	38
69	GARRAFA TÉRMICA DE 5 LITROS -Fabricado com corpo termoplástico de parede dupla, isolado termicamente com espuma de poliuretano. Bocal removível, e tampa, com alça integrada de grande resistência.	UN	103
70	GARRAFA TÉRMICA DE PRESSÃO COM CAPACIDADE DE 1,8 LITRO - Indicada para conservação térmica de líquidos frios e quentes. Apresentar sistema de bomba com jato forte e preciso, anti-pingos. Revestimento externo, tampa e alça em polipropileno - PP na cor preta.	UN	262

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

71	GARRAFA TÉRMICA DE ROSCA COM CAPACIDADE DE 1 LITRO - Indicada para conservação térmica de líquidos frios e quentes. Apresentar sistema de roca. Revestimento externo e tampa em polipropileno – PP na cor preta. Ampola de vidro. Conservação de no mínimo 6 horas. Fundo removível. Dimensões aproximadas (AxLxC): 31,5 x 10,4 x 14,6 cm.	UN	250
72	JARRA DE VIDRO CAPACIDADE 2 LITROS Para servir bebidas, sucos e chás quentes e frios. Capacidade: 2 litros, bico para servir. Alça de vidro prática para manuseio. A jarra deve ser lisa, sem tampa Medidas aproximadas 14 cm x 17 cm x 24 cm.	UN	60
73	JARRA MEDIDORA GRADUADA COM ALÇA ATÉ 2 LITROS - Fabricado em polietileno PEAD, resistente, atóxico, cor branca, com no mínimo duas graduações diferentes, ml e xícaras, provido de alças reforçadas. Apresentação: Unidade devidamente embalada.	UN	35
74	JOGO DE PANELAS REVESTIMENTO CERÂMICO - Com revestimento interno em cerâmica e revestimento externo em alumínio. Composto por 5 panelas, sendo: 2 panelas com tampas de vidro temperado (diâmetro 16 cm e 20 cm e capacidade1L e 2,1L), 2 caçarolas com tampas de vidro temperado (diâmetro 20 cm e 24 cm e capacidade 2,1L e 4,6L) e 1 frigideira (diâmetro 22 cm e capacidade 1,8L). Cabos em baquelite Térmico.	JOGO	27
75	KIT COM 2 PORTA GUARDANAPO EM INOXDE MESA - porta guardanapo medindo aproximadamente 13,5cm de comprimento, 8,5 cm de largura e 4,4cm de altura. Feito em inox, fácil de limpar, garantindo durabilidade e praticidade no dia a dia.	CONJ	95
76	PANELA DE PRESSÃO DE ALUMÍNIO COM CAPACIDADE MÍNIMA PARA 4,5L - Com fechamento interno; válvula de escape e segurança. Diâmetro mínimo de 20 cm; altura mínima de 21,5 cm. Asa e cabo em baquelite.	UN	14
77	PANELA DE PRESSÃO DE ALUMÍNIO POLIDO MÍNIMA DE 7 LT- com fechamento externo; com válvula de escape e segurança; com diâmetro mínimo 24X24X39,5; asa de baquelite; cabo de baquelite; e suas condições deverão estar de acordo com a nbr11823	UN	18
78	PANELA DE PRESSÃO DE ALUMÍNIO POLIDO, CAPACIDADE MÍNIMA DE 10 LITROS - com fechamento externo; equipada com válvula de escape e válvula de segurança; com diâmetro e dimensões compatíveis com a capacidade especificada; asas e cabo em baquelite ou material resistente ao calor, firmemente fixados e adequados ao manuseio seguro. O produto deverá ser novo, de primeira qualidade, próprio para uso em cozinha institucional, e atender às condições estabelecidas pela ABNT NBR 11823.	UN	38
79	PEGADOR EM AÇO INOX - Para massas e saladas. Tipo pinça e dentada. Totalmente em aço e tamanho de 18 cm.	UN	64
80	PENEIRA AÇO INOX 12cm DIÂMETRO - Peneira em aço inox com em malha fina em aço inox, cabo resistente, com gancho para apoio, com medida de aproximadamente 12 cm diâmetro.	UN	17
81	PENEIRA AÇO INOX 24cm DIÂMETRO – peneira resistente de cozinha extra grande em aço inox. Bordas arredondadas, 2 apoios com inclinação, cabo em inox. Medindo 24 cm de diâmetro.	UN	37
82	PENEIRA AÇO INOX 7cm DIÂMETRO -Peneira em aço inox em malha fina em aço inox, cabo resistente, com gancho para apoio, com medida de aproximadamente 07 cm diâmetro.	UN	12
83	PICADOR DE LEGUMES COM TRIPÉ Estrutura em formato de tripé médio, lavável e desmontável. Base antiderrapante e corpo em alumínio fundido e cabo em alumínio fundido e basculante, pintura eletrostática e pés cromados e com borracha. Deve possuir lâminas em aço inox padrão 10 mm e removíveis. Tubo de Aço 5/8´´ Medidas do produto: 51 x 26 x 38 cm (altura x largura x comprimento). Medidas de corte: 8,8 x 8,8 cm (largura x comprimento). Altura livre para corte:	UN	15

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

	10,3 cm. Altura livre inferior: 14 cm. Peso bruto aproximado: 2,10 kg		
84	PORTA SABÃO - Porta Sabão em pó com dosador 1 kg. Composição Plástico resistente. Dimensões: 8,6x21,6x21,8 cm (CLA).	UN	65
85	PORTA TALHER COM TAMPA 6 DIVISÓRIAS Porta talher com tampa,6 divisórias. Organizador de gavetas em material plástico livre de PBA atóxico, tampa transparente, medindo aproximadamente 34x29x5 cm. Apresentação: Unidade	UN	50
86	POTE PLÁSTICO 1,9L BRANCO – Pote plástico branco, formato retangular, fabricadoem material atóxico, livre de BPA (Bisfenol A), resistente, inodoro e aprovado para contato com alimentos conforme normas da ANVISA. Deve possuir capacidade nominal mínima de 1,9 litros, ideal para armazenamento seguro de alimentos secos, úmidos ou preparados. O produto deve ter estrutura firme, resistente a impactos e de fácil higienização, com superfícies lisas, sem frestas ou cantos que acumulem resíduos. A tampa deve possuir encaixe firme, garantindo vedação eficiente contra umidade e contaminação externa. O pote deve ser entregue novo, sem uso, devidamente limpo e embalado, acompanhado de identificação do fabricante, material de composição, indicação para uso em contato com alimentos e instruções de conservação e higienização.	UN	140
87	PRATO RASO VIDRO TEMPERADO - medidas aproximadas de 235mm com altura de 19mm, com tolerância de +- 20mm resistentes a choques térmicos e mecânicos. Prato de material que não forma cacos pontiagudos ao se quebrar.	UN	540
88	PRATO SOPA VIDRO TEMPERADO Dimensões aproximadas: 19,6 X 3,7 cm. Cor transparente.	UN	2.110
89	RALADOR DOMESTICO P/ RALAR LEGUMES, FRUTAS E QUEIJOS - Manual com 4 faces de cortes diferentes; sem manivela; corpo em aço inox; medindo base inferior 10 x 8 cm, altura 18 cm com tolerância de +/- 20%.	UN	33
90	SUPORTE PARA COADOR DE CAFÉ TIPO MANCEBO 2 LITROS - Fabricado em material metálico anodizado, isento de ferrugem e oxidação.	UN	55
91	SUPORTE PARA COADOR DE CAFÉ TIPO MANCEBO 4 LITROS - Fabricado em material metálico anodizado, isento de ferrugem e oxidação.	UN	52
92	SUPORTE PARA DETERGENTE E ESPONJA Suporte para embalagem de detergente cilíndrica e para esponja. Em polipropileno na cor branca. Medidas aproximadas 19.5 x 10.5 x 7 cm.	UN	60
93	SUPORTE PARA FILTRO Nº 103 - Modelo: 103 Capacidade: Até 1 Litro/ 20 xícaras de café Compatibilidade: Filtros de papel tamanho 103 Dimensões aproximadas: Diâmetro da base de 12x12 cm Diâmetro do topo de 13x13 cm	UN	40
94	TABUA DE VIDRO 30X40 cm - Espessura mínima de 8mm em vidro temperado e incolor. Com encaixe anatômico num lado e 4 pezinhos de silicone em um dos lados.	UN	26
95	TÁBUA PARA BATER CARNE RETANGULAR 30X21X12MM EM POLIPROPILENO - Tábua retangular em polipropileno. Medidas aproximadas: 30x21x12mm.	UN	39
96	TAÇA DE VIDRO 250ML - modelo paulista , altura 11cm, largura 7,5 cm e profundidade 7,5 cm.	UN	650
97	TOALHA DE MESA PARA MESA 4 LUGARES MEDINDO 150X150CM - Fabricada em tecido 100% algodão cores lisas e firmes. Bainhas com costuras duplas resistente, evitando desfiados. Etiqueta no produto constando especificações, fabricante composição do tecido. Cores branca, azul, bege, verde-água, etc., a ser definida na ordem de compras conforme catálogo do fornecedor.	UN	300
98	TOALHA DE MESA TECIDO MISTO MEDINDO 1,40X2,20 LISA - Retangular,	UN	243

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

	padronagem lisa, sem estampa, em tecido misto 43% em algodão e 57% em poliéster, retangular, medindo 1,40x2,20m para 6 lugares. Bainhas com costuras duplas resistente, evitando desfiados. Etiqueta no produto constando especificações, fabricante composição do tecido. Cores branca, azul, bege, verde-água, etc., a ser definida na ordem de compras conforme catálogo do fornecedor.		
99	XÍCARA DE VIDRO 90 ML C/ PIRES - Xícara capacidade para 90 ml com pires, em vidro temperado transparente, superfície totalmente lisa, dimensões 8x6x5cm.	UN	228
100	XÍCARA DE VIDRO 180 ML C/ PIRES - Xícara de vidro temperado, transparente, liso, capacidade 180 ml. Pires de vidro temperado, liso, medindo aproximadamente 13 cm de diâmetro.	UN	228

6.1. O dimensionamento do quantitativo foi obtido após análise de cada secretaria, considerando suas necessidades para o período de 12 meses, podendo ser prorrogado por igual período.

7. Orçamento Estimado:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID DE MEDIDA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	AÇUCAREIRO EM AÇO INOX COM COLHER Açucareiro aço inoxidável de 1ª linha. Capacidade: 350 g. Com tampa e colher em aço inoxidável. Fabricação nacional.	UN	R$ 37,30	R$ 1.342,80
2	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO 35,5x25x6 cm Em alumínio fundido e polido. Com espessura mínima de 0,9 mm, sem alça e sem tampa. Dimensões aproximadas: 35,5x25x6 cm.	UN	R$ 48,20	R$ 2.361,80
3	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO 42x29x5,5 cm Em alumínio fundido e polido. Com espessura mínima de 0,9 mm, sem alça e sem tampa. Dimensões aproximadas: 42x29x5,5 cm.	UN	R$ 58,75	R$ 3.642,50
4	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO 55 x38x7 cm Em alumínio fundido e polido. Com espessura mínima de 0,9 mm, sem alça e sem tampa. Dimensões aproximadas: 55x38x7 cm.	UN	R$ 132,32	R$ 6.483,68
5	ASSADEIRA RETANGULAR COM ALÇA VIDRO TEMPERADO, FUNDA, GRANDE CINCO LITROS -Tipo assadeira em vidro refratário transparente com alças laterais. Capacidade de 5 litros. Dimensões: 40cm (C) x 25cm (L) x 7cm (A). Dimensões Internas inferior: 32cm (C) x 20cm (L) x 6,5cm (A). Dimensão interna superior: 35cm (C) X 23,5cm (L). Dimensão alça: 18cm (C) X 2,5cm (L). Vidro Refratário: alta resistência ao calor e a impactos. Não pega cheiro e não mancha. Atóxico, pode entrar em contato com alimentos.	UN	R$ 75,73	R$ 2.802,01
6	BACIA EM ALUMÍNIO 60 cm DE DIÂMETRO - 12,5 ALTURA fabricada em alumínio fosco com espessura mínima de 1,10mm, bordas com acabamento liso, sem rebarbas.	UN	R$ 132,91	R$ 7.841,69
7	BACIA PLÁSTICA 8 LITROS - Com dimensões mínimas: 100 mm altura, 320 mm diâmetro e 1,1 espessura. Fabricado em Polipropileno, design redondo. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na	UN	R$ 22,36	R$ 1.028,56

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

	data do certame.			
8	BACIA PLÁSTICA 25 LITROS - Com dimensões mínimas: 200 mm altura, 420 mm diâmetro e 1,3 espessura. Fabricado em Polipropileno, design redondo. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do certame.	UN	R$ 44,67	R$ 2.724,87
9	BACIA PLÁSTICA 40 LITROS - Com dimensões mínimas: 250 mm de altura, 500 mm de diâmetro e 1,3 mm de espessura. Fabricada em Polipropileno, design redondo. Os produtos devem atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do certame.	UN	R$ 51,03	R$ 4.490,64
10	BANDEJA DE AÇO INOXIDÁVEL RETANGULAR COM ALÇA - Acabamento perfeito sem rebarbas medindo aproximadamente 24x18x1,5 cm. Fabricado em aço inoxidável AISI 304. Embalagem individual em saco plástico/caixa, constando os dados de identificação e procedência.	UN	R$ 58,22	R$ 2.911,00
11	BANDEJA INOX COM ALÇA RETANGULAR 41X29 RASA - Material: Aço inoxidável com acabamento resistente. Medidas: 41 cm de comprimento, 29 cm de largura e 2 cm de altura da bandeja (com altura total de cerca de 5 cm contando as alças).	UN	R$ 74,66	R$ 3.807,66
12	BANDEJA PLÁSTICA COM TAMPA (MULTI-SERVICE) - Bandeja com tampa 35 x 24 cm. Em plástico polipropileno na cor branca. Capacidade 4L. Medidas aproximadas: 8x24x35 cm (AxLxC)	UN	R$ 31,27	R$ 2.657,95
13	BATEDOR DE OVOS E MASSAS PROFISSIONAL FOUET EM AÇO INOX Fabricado inteiramente em aço inoxidável de qualidade. Com dimensões aproximadas de 6,5 x 31x 6,5 cm; 66 g. Com garantia mínima de 3 meses contra defeito de fabricação. Apresentação Unidade.	UN	R$ 27,69	R$ 664,56
14	BULE EM ALUMÍNIO C/ TAMPA - Bule em alumínio polido com capacidade aproximada para 3 litros com tampa. Cabo em baquelite.	UN	R$ 75,28	R$ 1.505,60
15	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO 14,5 LITROS Caçarola em alumínio polido industrial, linha hotel. Tampa com pegador em baquelite. Alças da caçarola revestidas em baquelite. Capacidade para 14,5 litros. Dimensões aproximadas de 16x34cm, espessura de no mínimo 5mm.	UN	R$ 242,12	R$ 7.505,72
16	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO 20 LITROS Caçarola em alumínio polido industrial, linha hotel. Tampa com pegador em baquelite. Alças da caçarola revestidas em baquelite. Capacidade para 20 litros. Dimensões aproximadas de 18x38cm, espessura de no mínimo 3mm.	UN	R$ 305,44	R$ 11.606,72
17	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO 41 LITROS Caçarola em alumínio polido industrial, linha hotel. Tampa com pegador em baquelite. Alças da caçarola revestidas em baquelite. Capacidade para 41 litros. Dimensões aproximadas de 26x60cm, espessura de no mínimo 5mm.	UN	R$ 478,12	R$ 22.949,76
18	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA E TRAVA 7,0 LITROS TRANSPARENTE - Fabricada em polietileno PP ou PEAD, com tampa que possibilita o fechamento hermético, provido de trava de segurança em material resistente. Disponível em cores	UN	R$ 45,44	R$ 9.633,28

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

	variadas e transparente ou translúcida a ser definido na ordem de compras. Apresentação: Unidade			
19	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA E TRAVA – 10 LITROS – TRANSPARENTE - fabricada em PEAD - polietileno de alta densidade, provida de tampa que possibilita o fechamento hermético, provido de trava de segurança em material resistente. Capacidade para aproximadamente 10 litros podendo variar em até 10% para mais ou para menos.	UN	R$ 40,53	R$ 8.997,66
20	CAIXA PLÁSTICA VAZADA RETANGULAR TIPO MERCADO Empilhável com capacidade em torno de 50 litros podendo variar em até 5% para mais ou para menos. Cor Azul	UN	R$ 55,92	R$ 4.753,20
21	CALDEIRÃO 15,3 LITROS - Caldeirão material alumínio, capacidade 15,3 litros, altura 25 cm, diâmetro 28 cm, espessura de 3 mm, características adicionais 2 alças reforçadas e tampa.	UN	R$ 182,60	R$ 4.747,60
22	CALDEIRÃO 22,5 LITROS - Caldeirão de alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa de mesmo material, capacidade para 22,5 litros, dimensões aproximadas de 28x32cm, espessura de no mínimo 3mm.	UN	R$ 242,32	R$ 6.300,32
23	CALDEIRÃO 27 LITROS - Caldeirão material alumínio 1º qualidade, resistente, capacidade 27 litros, altura 30 cm, diâmetro 34 cm, espessura de 3 mm, características adicionais 2 alças reforçadas e tampa.	UN	R$ 264,94	R$ 8.213,14
24	CANECA DE ALUMÍNIO CAPACIDADE 2 LITROS - Medidas aproximadas: diâmetro de 13,5 cm, altura de 16 cm, com espessura mínima de 1,5 mm, fabricado em alumínio industrial reforçado, cabo de baquelite.	UN	R$ 54,79	R$ 6.848,75
25	CANECA DE ALUMÍNIO CAPACIDADE 6 LITROS - com diâmetro aproximado de 20cm,altura aproximada de 20cm, com espessura mínima de 2mm, fabricado em alumínio industrial reforçado, cabo de baquelite fixados por rebites.	UN	R$ 83,27	R$ 6.078,71
26	CANECA PLÁSTICA 200 ML - Em polipropileno com medidas aproximadas 8 cm x 7,5 cm com alça e capacidade 200 ml.	UN	R$ 4,73	R$ 132,44
27	COADOR DE ALGODÃO PARA CAFE G - Em tecido filtrante flanela, cor branca. .Medindo aproximadamente boca 17,5 cm , externo do aro: 15 cm Diâmetro interno do aro: 13,5 cm , cabo com aro duplo em alumínio ou aço galvanizado, para ser utilizado em cafeteira manual (tipo mancebo).	UN	R$ 19,37	R$ 8.522,80
28	COADOR DE ALGODÃO PARA CAFÉ GG - Em tecido filtrante flanela, cor branca. Medindo aproximadamente de 25 cm de diâmetro e 30cm de comprimento. Com aro duplo em alumínio ou aço galvanizado e cabo plástico.	UN	R$ 27,43	R$ 9.600,50
29	COADOR DE ALGODÃO PARA CAFE M - Em tecido filtrante flanela, cor branca. Tamanho M. Medindo aproximadamente Boca: 12 cm ,Cabo: 19 cm e comprimento: 14 cm. Com aro duplo em alumínio ou aço galvanizado e cabo plástico.	UN	R$ 16,19	R$ 4.290,35
30	COADOR DE ALGODÃO PARA CAFE P - Em tecido filtrante flanela, cor branca. Medindo aproximadamente de 12 cm de diâmetro e 14 cm de comprimento. Com aro duplo em alumínio ou aço galvanizado e cabo plástico.	UN	R$ 14,28	R$ 2.641,80
31	COBRE JARRA TRANSPARENTE DIAMANTE 20 CM BRANCO - cobre jarra utilizada para proteger de pó e insetos. Tule bordado em peças de acrílico pode ser utilizado como	UN	R$ 41,81	R$ 2.550,41

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

	cobertura sobre jarras, copos, taças e outros Recipientes. Largura mínima 20 cm mais pedrarias.			
32	COLHER DE CAFÉ TOTALMENTE EM INOX Colher de café em aço inoxidável, resistente a lava louças, com aprox. 85mm de comprimento, 19mm de largura e 1mm de espessura (Talheres Monoblocos, obtidos de uma única peça, sem emendas).	UN	R$ 3,34	R$ 1.162,32
33	COLHER DE CHÁ TOTALMENTE EM INOX Colher de chá em aço inoxidável resistente a lava louças, com no mínimo 128mm de comprimento, 27mm de largura e 1,5mm de espessura (Talher Monoblocos, obtidos de uma única peça, sem emendas).	UN	R$ 3,84	R$ 1.451,52
34	COLHER DE MESA TOTALMENTE EM AÇO INOX - Colher de mesa em aço inox polido. Fabricado totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Dimensões: 19,7 cm comprimento e 2,50 mm espessura, sem decoração.	UN	R$ 6,54	R$ 13.838,64
35	COLHER DE SOBREMESA - Colher de sobremesa em inox, com espessura mínima de 1,0 mm comprimento mínimo 16 cm, cabo em inox, primeira linha.	UN	R$ 7,29	R$ 8.354,34
36	COLHER INDUSTRIAL TOTALMENTE EM AÇO INOX PARA SERVIR OU COCÇÃO Fabricada totalmente em aço inox polido em bloco único. Dimensões aproximadas comprimento 410 mm, largura 75 mm e altura 33 mm, com tolerância de -+50 mm. Cabo em aço inox com preenchimento interno, fornecendo ao utensílio um perfeito equilíbrio. Cabo com furo passante para pendurar ou outra sistema para pendurar o utensílio. Deve ser de alta qualidade e fácil manuseio. Pode ir à máquina de lavar louças.	UN	R$ 36,81	R$ 2.539,89
37	COLHER PARA SERVIR, EM AÇO INOX, TAMANHO PEQUENO - Fabricada totalmente em aço inoxidável, em peça única, com acabamento polido, própria para servir alimentos e preparações. Dimensões aproximadas: comprimento total de 200 mm, largura de 45 mm e altura de 20 mm, com tolerância de ± 15 mm. Cabo em aço inoxidável, proporcionando segurança, conforto e facilidade de manuseio, adequado para utilização por crianças. Deve ser resistente, de alta qualidade, de fácil higienização e adequada para uso em máquina de lavar louças. O produto deverá atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios destinados ao contato com alimentos, vigentes na data do certame.	UN	R$ 24,68	R$ 5.429,60
38	CONCHA FEIJÃO EM ALUMÍNIO MEDINDO NO MÍNIMO DIAM 9 X CABO 25 - Com capacidade mínima para 150ml; espessura mínima de 2mm; com cabo em alumínio; sem decoração.	UN	R$ 18,52	R$ 1.000,08
39	CONCHA FEIJÃO EM ALUMÍNIO, TIPO HOTEL; MEDINDO NO MÍNIMO: DIA. 14 cm CABO 43 cm - Com espessura mínima de 2mm; com cabo em alumínio; sem decoração.	UN	R$ 53,48	R$ 1.925,28
40	CONCHA PARA FEIJÃO EM ALUMÍNIO, TAMANHO PEQUENO - Concha fabricada em alumínio, com diâmetro mínimo de 70 mm e comprimento total mínimo de 200 mm, com capacidade aproximada de 70 a 80 mL, espessura mínima de 1,5 mm, com cabo em alumínio, sem decoração. Deve apresentar acabamento adequado, ser resistente, de fácil	UN	R$ 17,98	R$ 2.247,50

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

	higienização e proporcionar segurança e facilidade de manuseio, inclusive por crianças.			
41	CONCHA TOTALMENTE EM AÇO INOX - 30 cm - Medindo aproximadamente: comprimento 550 mm, largura 130 mm e altura 117 mm, capacidade 0,48L. Com tolerância de -+ 50 mm. Cabo em aço inox acetinado com preenchimento interno que fornecendo ao utensílio um perfeito equilíbrio, cabo com furo passante para pendurar o utensílio. Deve ser de alta qualidade e fácil manuseio. Pode ir à máquina de lavar louças.	UN	R$ 40,75	R$ 2.159,75
42	CONJUNTO DE CINCO COLHERES MEDIDORAS EM POLIPROPILENO - Fabricado em polipropileno atóxico, de boa qualidade. O conjunto de colheres medidoras é composto por 5 colheres coloridas sendo: 1 ml colher de café; 2,5 ml colher de chá; 5 ml 1 colher de chá; 7,5 ml colher de sopa; 15 ml 1 colher de sopa. Cada item deverá conter marcação no cabo identificando o volume específico e a medida caseira. Cada item deve se encaixar dentro das outras e todas serem presas por uma pequena argola. Produto deverá vir embalado e acondicionado em caixa de papelão ou outro produto que mantenha a integridade dos itens até a entrega. Apresentação: Conjunto com 5 unidades.	CONJ	R$ 16,19	R$ 469,51
43	CONJUNTO DE CINCO TIGELAS TIPO BOWL EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304. Tigelas tipo bowls fabricadas em aço inoxidável AISI 304. Conjunto de 5 unidades com medidas aproximadas: mini: Ø16 x 7 cm – 850 ml *, pequeno: Ø18 x 7 cm – 1.000 ml, médio: Ø20 x 7,5 cm – 1.400 ml, grande: Ø24 x 8 cm – 2.000 ml e gigante: Ø26 x 9,5 cm – 2.800 ml. Os itens deveram vir embalados e acondicionados em caixa de papelão ou outro produto que mantenha a integridade dos itens até sua entrega. Apresentação: Conjunto com 5 itens.	CONJ	R$ 126,69	R$ 6.334,50
44	CONJUNTO DE FACAS PARA COZINHA EM AÇO INOX COM 6 PECAS - Composto de 1 faca de carne 8", 1 faca de pão 8", 1 faca de lardear 8", 1 faca de cozinha 5", 1 faca de legume 3,5", e 1 garfo 6".	CONJ	R$ 98,07	R$ 3.628,59
45	CONJUNTO DE POTES 5 PEÇAS PARA MANTIMENTO COM TAMPA DE ROSCA - potes para armazenamento de mantimentos secos como arroz, feijão, farinha e açúcar, fabricado em plástico atóxico, resistente, livre de BPA (Bisfenol A) e aprovado para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA. O recipiente maior deve possuir capacidade mínima para armazenar 5 kg de produto, com estrutura firme, resistente a impactos e de fácil higienização. A tampa deve ser rosqueável, proporcionando vedação eficiente que proteja os alimentos contra umidade, insetos e contaminações, além de ter encaixe firme e manuseio simples. Os potes devem ser transparentes com a tampa branca. Os potes devem ter formato estável que permita empilhamento seguro e superfícies lisas, internas e externas, sem frestas que acumulem resíduos, facilitando a limpeza. As dimensões devem ser proporcionais à capacidade, com altura entre 25 cm e 40 cm e largura entre 20 cm e 30 cm, podendo variar conforme o design, desde que mantenham estabilidade e funcionalidade. O produto deve ser entregue novo, sem uso, em perfeitas condições, devidamente limpo e embalado, acompanhado de rótulo contendo identificação do	CONJ	R$ 79,06	R$ 4.348,30

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

	fabricante, material de composição e indicação de uso para contato com alimentos e instruções básicas de higienização.			
46	CONJUNTO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA EM SILICONE E INOX DEZ PEÇAS - Conjunto composto por 1 pegador de massas em silicone e cabo inox (29 cm), 1 batedor de ovos em silicone e cabo inox (25,5 cm), 1 colher de arroz em silicone (28 cm), 1 colher de arroz vazada em silicone (28 cm), 1 espátula pequena em silicone (21 cm), 1 espátula vazada em silicone (30,5) cm, 1 pincel em silicone (21 cm), 1 pegador de saladas em silicone (27,5 cm), 1 concha em silicone (29 cm), 1 espátula grande em silicone (27 cm. Produto deverá vir embalado e acondicionado em caixa de papelão ou outro produto que mantenha a sua integridade até a entrega. Apresentação: Conjunto contendo 10 itens.	CONJ	R$ 117,25	R$ 3.986,50
47	COPO DE VIDRO CAPACIDADE MÍNIMA PARA 190ML - Copo de vidro, capacidade: mínima 190 ml, diâmetro boca: 64mm, altura: 96mm, cor: transparente, tipo uso: água/suco refrigerante. Características adicionais: fundo reforçado com no mínimo 15mm.	UN	R$ 3,66	R$ 2.108,16
48	COPO DE VIDRO LONGO DRINK - Copo de vidro modelo long drink, fabricado em vidro transparente, liso, resistente e de alta qualidade, próprio para contato com alimentos e bebidas, conforme normas da ANVISA. Deve possuir capacidade nominal mínima de **300 ml** e máxima de **350 ml**, com estrutura firme, bordas lisas e acabamento uniforme, garantindo segurança no manuseio e conforto ao beber. O design deve ser cilíndrico ou levemente afunilado, com base estável e reforçada para evitar tombamentos e garantir durabilidade. O produto deve ser resistente a variações de temperatura comuns em bebidas frias, podendo ser higienizado de forma prática, inclusive em lava- louças domésticas ou industriais. O copo deve ser entregue **novo, sem uso**, devidamente limpo e embalado de forma segura para transporte, acompanhado de identificação do fabricante e especificação da capacidade. Embalagem com 6 unidades.	CX	R$ 51,25	R$ 27.675,00
49	COPO PLÁSTICO COM TAMPA 340 ML - fabricado em polipropileno, possui válvula redutora de pingos, dimensões aproximadas: 13x8,5x8,5. Apresentação: Unidade	UN	R$ 18,60	R$ 2.176,20
50	DESCASCADOR DE LEGUMES - Descascador de legumes, fabricado com plástico atóxico e resistente, lâmina em aço inox, comprimento aproximado de 14 cm e largura aproximada de 6 cm.	UN	R$ 14,44	R$ 1.342,92
51	ESCORREDOR DE LOUÇAS AÇO INOX PARA 20 PRATOS - Escorredor de pratos profissional, em inox de primeira linha, com capacidade para no mínimo 20 pratos. Bases dos pés emborrachados. Dimensões aproximadas: Altura: 29 cm; Largura: 26 cm e Comprimento: 50 cm. Garantia de 12 meses do próprio fabricante	UN	R$ 133,55	R$ 7.345,25
52	ESCORREDOR DE LOUÇAS DE AÇO INOX ATÉ 60 PRATOS - Fabricado em aço Inox de primeira linha, polido, não enferruja, não corta os dedos, fácil de limpar, alto-brilho, não deve escurecer com o tempo. Deve possuir sistema de segurança anticortes, ou seja, acabamento de primeira qualidade, sem rebarbas, desenvolvido para prevenir acidentes	UN	R$ 509,33	R$ 19.354,54

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

	na limpeza do produto. Garantia mínima de 12 meses do próprio fabricante. Medidas aproximadas: Comprimento x Largura x Altura: 70 cm x 27 cm x 50 cm.			
53	ESCORREDOR DE MACARRÃO EM AÇO INOX - Produzido em base de apoio ou pé no mesmo material. Dimensões: 34x28,5x13cm (AxLxC) Peso: aproximado 0,341 kg. Inox, alta durabilidade, resistente a corrosão. Deve possuir alças reforçadas,	UN	R$ 58,23	R$ 1.281,06
54	ESCORREDOR DE TALHERES EM AÇO INOX - Escorredor de talheres em aço inox. Dimensões aproximadas: altura - 18cm largura - 12cm profundidade - 12cm.	UN	R$ 40,25	R$ 2.213,75
55	ESCORREDOR PARA ARROZ DE ALUMÍNIO REFORÇADO 26 A 30 CM - Escorredor industrial de alumínio reforçado com diâmetro de boca de 26 a 30cm com alça de alumínio de vergalhão, com capacidade de aproximada de 5 litros .Apresentação: Unidade	UN	R$ 43,99	R$ 527,88
56	ESCUMADEIRA TOTALMENTE AÇO INOX 34CM - Sem decoração. Medida mínima do diâmetro 10,5 cm; espessura mínima de 6mm; comprimento mínimo de 34 cm.	UN	R$ 32,93	R$ 1.284,27
57	ESPÁTULA DE NYLON - Com cabo longo de aproximadamente 30 cm. Para utilizar em panelas antiaderente, cor branca, para uso em temperaturas elevadas e resistência até 200 º. Normas técnicas de referência: Os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de polietileno para área de alimentos, em vigência na data do edital.	UN	R$ 16,33	R$ 571,55
58	ESPATULA PARA BOLO EM AÇO INOX Espátula para bolo em aço inox. Material produzido em aço inox. Medidas aproximadas: Largura 23 cm. Peso 0,07 kg.	UN	R$ 22,12	R$ 906,92
59	FACA DE COZINHA 20CM INOX - Cabo anatômico em polipropileno.	UN	R$ 49,67	R$ 5.463,70
60	FACA DE MESA EM AÇO INOX MEDINDO 18CM - ESPESSURA 2,0 mm COM SERRA - Tamanho 20,7 cm (lâmina 10,7 cm / cabo 10 cm), largura 1 cm, altura 2 cm, lâmina em aço inox com fio serrilhado, cabo em polipropileno.	UN	R$ 7,34	R$ 19.091,34
61	FACA PARA PÃO - Profissional de serra para pão. Feita totalmente em aço inox AISI 304. Lâminas e cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. 30 cm. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. Cabo polipropileno branco. Embalagem: Em plástico descartável com dimensões que o comporte e envolto em caixa de papelão grosso. Os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital. Garantia: Doze meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal.	UN	R$ 31,03	R$ 3.289,18
62	FILTRO DE PAPEL PARA CAFÉ TAMANHO 103 (CX 30 unidades) - Filtro de papel para coar café com micro furos e dimensões aproximadas (A x L x P): 2,0 x 15,4 x 20,5cm. Apresentação caixa com 30 unidades.	CAIXA	R$ 9,37	R$ 5.622,00
63	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE DE 18CM - Diâmetro: 18cm Capacidade: 0,6 a 0,7 litros Material do corpo: Alumínio (com espessura entre 1,2mm e	UN	R$ 53,07	R$ 2.653,50

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

	1,6mm para cozimento rápido e uniforme) Cabo: Baquelite antitérmico (material que não aquece, garantindo segurança no manuseio Compatibilidade de fogões: Gás, elétrico e vitrocerâmico (com resistência elétrica) Limpeza: Pode ser utilizada em máquina de lavar louças			
64	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE DE 24 cm DIÂMETRO - Frigideira antiaderente com tampa de vidro, linha hotel com diâmetro de 24 cm. Cabo e pegador em baquelite antitérmico. Capacidade aproximadas de 1,6L, altura de 5cm, espessura de 3mm, cabo com no mínimo 19 cm.	UN	R$ 76,98	R$ 3.002,22
65	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE DE 30CM DIÂMETRO - Frigideira antiaderente com tampa de vidro, linha hotel com diâmetro de 30 cm. Cabo e pegador em baquelite antitérmico. Capacidade aproximada de 4,2L, altura de 7cm, espessura de 2 mm, cabo com no mínimo 19 cm.	UN	R$ 104,94	R$ 3.463,02
66	GARFO DE MESA EM AÇO INOX - ESPESSURA 1,5 mm Garfo de mesa em inox, com espessura mínima de 1,0 mm comprimento mínimo 19 cm, cabo em inox, primeira linha.	UN	R$ 6,98	R$ 17.980,48
67	GARFO P/ SOBREMESA EM INOX - Garfos de sobremesa em aço inoxidável, cabo em aço inoxidável, com no mínimo 153mm de comprimento, 20mm de largura e 1,5mm de espessura (Talheres obtidos de uma única peça, sem emendas).	UN	R$ 5,51	R$ 3.614,56
68	GARFO TRIDENTE EM AÇO INOXIDÁVEL Garfo tipo trinchante em inox inoxidável e cabo em polipropileno. Dimensões aproximadas: 26.1 x 2x 1.4 cm; 33 g	UN	R$ 19,76	R$ 750,88
69	GARRAFA TÉRMICA DE 5 LITROS -Fabricado com corpo termoplástico de parede dupla, isolado termicamente com espuma de poliuretano. Bocal removível, e tampa, com alça integrada de grande resistência.	UN	R$ 117,70	R$ 12.123,10
70	GARRAFA TÉRMICA DE PRESSÃO COM CAPACIDADE DE 1,8 LITRO - Indicada para conservação térmica de líquidos frios e quentes. Apresentar sistema de bomba com jato forte e preciso, anti-pingos. Revestimento externo, tampa e alça em polipropileno - PP na cor preta.	UN	R$ 95,12	R$ 24.921,44
71	GARRAFA TÉRMICA DE ROSCA COM CAPACIDADE DE 1 LITRO - Indicada para conservação térmica de líquidos frios e quentes. Apresentar sistema de roca. Revestimento externo e tampa em polipropileno – PP na cor preta. Ampola de vidro. Conservação de no mínimo 6 horas. Fundo removível. Dimensões aproximadas (AxLxC): 31,5 x 10,4 x 14,6 cm.	UN	R$ 72,36	R$ 18.090,00
72	JARRA DE VIDRO CAPACIDADE 2 LITROS Para servir bebidas, sucos e chás quentes e frios. Capacidade: 2 litros, bico para servir. Alça de vidro prática para manuseio. A jarra deve ser lisa, sem tampa Medidas aproximadas 14 cm x 17 cm x 24 cm.	UN	R$ 59,99	R$ 3.599,40
73	JARRA MEDIDORA GRADUADA COM ALÇA ATÉ 2 LITROS - Fabricado em polietileno PEAD, resistente, atóxico, cor branca, com no mínimo duas graduações diferentes, ml e xícaras, provido de alças reforçadas. Apresentação: Unidade devidamente embalada.	UN	R$ 32,78	R$ 1.147,30
74	JOGO DE PANELAS REVESTIMENTO CERÂMICO - Com revestimento interno em cerâmica e revestimento externo em alumínio. Composto por 5 panelas, sendo: 2 panelas com	JOGO	R$ 493,43	R$ 13.322,61

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

	tampas de vidro temperado (diâmetro 16 cm e 20 cm e capacidade1L e 2,1L), 2 caçarolas com tampas de vidro temperado (diâmetro 20 cm e 24 cm e capacidade 2,1L e 4,6L) e 1 frigideira (diâmetro 22 cm e capacidade 1,8L). Cabos em baquelite Térmico.			
75	KIT COM 2 PORTA GUARDANAPO EM INOX DE MESA - porta guardanapo medindo aproximadamente 13,5cm de comprimento, 8,5 cm de largura e 4,4cm de altura. Feito em inox, fácil de limpar, garantindo durabilidade e praticidade no dia a dia.	CONJ	R$ 35,74	R$ 3.395,30
76	PANELA DE PRESSÃO DE ALUMÍNIO COM CAPACIDADE MÍNIMA PARA 4,5L - Com fechamento interno; válvula de escape e segurança. Diâmetro mínimo de 20 cm; altura mínima de 21,5 cm. Asa e cabo em baquelite.	UN	R$ 98,14	R$ 1.373,96
77	PANELA DE PRESSÃO DE ALUMÍNIO POLIDO MÍNIMA DE 7 LT - com fechamento externo; com válvula de escape e segurança; com diâmetro mínimo 24X24X39,5; asa de baquelite; cabo de baquelite; e suas condições deverão estar de acordo com a nbr11823	UN	R$ 186,51	R$ 3.357,18
78	PANELA DE PRESSÃO DE ALUMÍNIO POLIDO, CAPACIDADE MÍNIMA DE 10 LITROS - com fechamento externo; equipada com válvula de escape e válvula de segurança; com diâmetro e dimensões compatíveis com a capacidade especificada; asas e cabo em baquelite ou material resistente ao calor, firmemente fixados e adequados ao manuseio seguro. O produto deverá ser novo, de primeira qualidade, próprio para uso em cozinha institucional, e atender às condições estabelecidas pela ABNT NBR 11823.	UN	R$ 333,58	R$ 12.676,04
79	PEGADOR EM AÇO INOX - Para massas e saladas. Tipo pinça e dentada. Totalmente em aço e tamanho de 18 cm.	UN	R$ 20,05	R$ 1.283,20
80	PENEIRA AÇO INOX 12cm DIÂMETRO - Peneira em aço inox com em malha fina em aço inox, cabo resistente, com gancho para apoio, com medida de aproximadamente 12 cm diâmetro.	UN	R$ 19,00	R$ 323,00
81	PENEIRA AÇO INOX 24cm DIÂMETRO – peneira resistente de cozinha extra grande em aço inox. Bordas arredondadas, 2 apoios com inclinação, cabo em inox. Medindo 24 cm de diâmetro.	UN	R$ 41,16	R$ 1.522,92
82	PENEIRA AÇO INOX 7cm DIÂMETRO -Peneira em aço inox em malha fina em aço inox, cabo resistente, com gancho para apoio, com medida de aproximadamente 07 cm diâmetro.	UN	R$ 19,74	R$ 236,88
83	PICADOR DE LEGUMES COM TRIPÉ Estrutura em formato de tripé médio, lavável e desmontável. Base antiderrapante e corpo em alumínio fundido e cabo em alumínio fundido e basculante, pintura eletrostática e pés cromados e com borracha. Deve possuir lâminas em aço inox padrão 10 mm e removíveis. Tubo de Aço 5/8´´ Medidas do produto: 51 x 26 x 38 cm (altura x largura x comprimento). Medidas de corte: 8,8 x 8,8 cm (largura x comprimento). Altura livre para corte: 10,3 cm. Altura livre inferior: 14 cm. Peso bruto aproximado: 2,10 kg	UN	R$ 202,07	R$ 3.031,05
84	PORTA SABÃO - Porta Sabão em pó com dosador 1 kg. Composição Plástico resistente. Dimensões: 8,6x21,6x21,8 cm (CLA).	UN	R$ 28,74	R$ 1.868,10
85	PORTA TALHER COM TAMPA 6 DIVISÓRIAS Porta talher com tampa,6 divisórias. Organizador de gavetas em material	UN	R$ 45,92	R$ 2.296,00

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

	plástico livre de PBA atóxico, tampa transparente, medindo aproximadamente 34x29x5 cm. Apresentação: Unidade			
86	POTE PLÁSTICO 1,9L BRANCO – Pote plástico branco, formato retangular, fabricado em material atóxico, livre de BPA (Bisfenol A), resistente, inodoro e aprovado para contato com alimentos conforme normas da ANVISA. Deve possuir capacidade nominal mínima de 1,9 litros, ideal para armazenamento seguro de alimentos secos, úmidos ou preparados. O produto deve ter estrutura firme, resistente a impactos e de fácil higienização, com superfícies lisas, sem frestas ou cantos que acumulem resíduos. A tampa deve possuir encaixe firme, garantindo vedação eficiente contra umidade e contaminação externa. O pote deve ser entregue novo, sem uso, devidamente limpo e embalado, acompanhado de identificação do fabricante, material de composição, indicação para uso em contato com alimentos e instruções de conservação e higienização.	UN	R$ 21,24	R$ 2.973,60
87	PRATO RASO VIDRO TEMPERADO - medidas aproximadas de 235mm com altura de 19mm, com tolerância de +- 20mm resistentes a choques térmicos e mecânicos. Prato de material que não forma cacos pontiagudos ao se quebrar.	UN	R$ 12,34	R$ 6.663,60
88	PRATO SOPA VIDRO TEMPERADO Dimensões aproximadas: 19,6 X 3,7 cm. Cor transparente.	UN	R$ 11,92	R$ 25.151,20
89	RALADOR DOMESTICO P/ RALAR LEGUMES, FRUTAS E QUEIJOS - Manual com 4 faces de cortes diferentes; sem manivela; corpo em aço inox; medindo base inferior 10 x 8 cm, altura 18 cm com tolerância de +/- 20%.	UN	R$ 30,61	R$ 1.010,13
90	SUPORTE PARA COADOR DE CAFÉ TIPO MANCEBO 2 LITROS - Fabricado em material metálico anodizado, isento de ferrugem e oxidação.	UN	R$ 64,03	R$ 3.521,65
91	SUPORTE PARA COADOR DE CAFÉ TIPO MANCEBO 4 LITROS - Fabricado em material metálico anodizado, isento de ferrugem e oxidação.	UN	R$ 118,87	R$ 6.181,24
92	SUPORTE PARA DETERGENTE E ESPONJA Suporte para embalagem de detergente cilíndrica e para esponja. Em polipropileno na cor branca. Medidas aproximadas 19.5 x 10.5 x 7 cm.	UN	R$ 20,03	R$ 1.201,80
93	SUPORTE PARA FILTRO Nº 103 - Modelo: 103 Capacidade: Até 1 Litro/ 20 xícaras de café Compatibilidade: Filtros de papel tamanho 103 Dimensões aproximadas: Diâmetro da base de 12x12 cm Diâmetro do topo de 13x13 cm	UN	R$ 21,12	R$ 844,80
94	TABUA DE VIDRO 30X40 cm - Espessura mínima de 8mm em vidro temperado e incolor. Com encaixe anatômico num lado e 4 pezinhos de silicone em um dos lados.	UN	R$ 81,96	R$ 2.130,96
95	TÁBUA PARA BATER CARNE RETANGULAR 30X21X12MM EM POLIPROPILENO - Tábua retangular em polipropileno. Medidas aproximadas: 30x21x12mm.	UN	R$ 29,01	R$ 1.131,39
96	TAÇA DE VIDRO 250ML - modelo paulista , altura 11cm, largura 7,5 cm e profundidade 7,5 cm.	UN	R$ 8,86	R$ 5.759,00
97	TOALHA DE MESA PARA MESA 4 LUGARES MEDINDO	UN	R$ 80,63	R$ 24.189,00

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

	150X150CM - Fabricada em tecido 100% algodão cores lisas e firmes. Bainhas com costuras duplas resistente, evitando desfiados. Etiqueta no produto constando especificações, fabricante composição do tecido. Cores branca, azul, bege, verde-água, etc., a ser definida na ordem de compras conforme catálogo do fornecedor.			
98	TOALHA DE MESA TECIDO MISTO MEDINDO 1,40X2,20 LISA - Retangular, padronagem lisa, sem estampa, em tecido misto 43% em algodão e 57% em poliéster, retangular, medindo 1,40x2,20m para 6 lugares. Bainhas com costuras duplas resistente, evitando desfiados. Etiqueta no produto constando especificações, fabricante composição do tecido. Cores branca, azul, bege, verde-água, etc., a ser definida na ordem de compras conforme catálogo do fornecedor.	UN	R$ 72,09	R$ 17.517,87
99	XÍCARA DE VIDRO 90 ML C/ PIRES - Xícara capacidade para 90 ml com pires, em vidro temperado transparente, superfície totalmente lisa, dimensões 8x6x5cm.	UN	R$ 11,96	R$ 2.726,88
100	XÍCARA DE VIDRO 180 ML C/ PIRES - Xícara de vidro temperado, transparente, liso, capacidade 180 ml. Pires de vidro temperado, liso, medindo aproximadamente 13 cm de diâmetro.	UN	R$ 15,88	R$ 3.620,64
TOTAL				R$ 569.424,42

7.1. O valor estimado da contratação é de R$ 569.424,42 (quinhentos e sessenta e nove mil, quatrocentos e vinte e quatro reais e quarenta e dois centavos.)

7.2. O valor estimado da contratação foi elaborado seguindo as regras previstas no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, acompanhados dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, os quais foram utilizados para elaboração do orçamento estimativo.

8. Justificativa para o parcelamento ou não da solução:

8.1. Nos termos do §2º, inciso II e III do art. 40 da Lei Federal nº 14.133/2021, levando em consideração o mercado fornecedor, a viabilidade técnica e econômica do parcelamento, a inexistência de perda de escala, melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade, conclui-se pela necessidade da Administração em adotar a licitação POR ITENS na aquisição do objeto.

9. Contratações correlatas e/ou interdependentes:

9.1. Entendemos haver para o objeto em questão a seguinte previsão de contratação correlata / interdependente: Ata de Registro de Preços 73/2025 / Pregão Eletrônio nº 111/2025.

10. Alinhamento entre a contratação e o planejamento:

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

10.1. A contratação pretendida está alinhada com o Planejamento 2026, prevista no plano de contratações anual 2026, sequencial nº 256.

11. Conclusão

Baseando-me nos estudos preliminares realizados no âmbito desta Secretaria, nos termos do art. 18, § 1º, XIII da Lei 14.133/2021, declaro expressamente a viabilidade e razoabilidade da contratação.

Guaxupé, 09 de novembro de 2026.

BENEDITO RESENDE NETO
Secretário Municipal de Administração

RAFAEL FELÍCIO MANSANO
Diretor de Serviços Administrativos

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27 e informe o código 8CBB-44C7-B765-1F27

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 8CBB-44C7-B765-1F27

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

RAFAEL FELÍCIO MANSANO (CPF 063.XXX.XXX-50) em 10/11/2026 10:36:12 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

BENEDITO RESENDE NETO (CPF 079.XXX.XXX-47) em 10/11/2026 10:43:07 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/8CBB-44C7-B765-1F27

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO Nº 088/2026

FORMA DE REALIZAÇÃO: ELETRÔNICA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 272/2026

PREFEITURA DE GUAXUPÉ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS

TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

O Município de Guaxupé, sediado na Avenida Conde Ribeiro do Valle nº 68, Centro, Guaxupé-MG, torna público que realizará Pregão na modalidade eletrônica, com critério de julgamento menor preço, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Futura e Eventual Aquisição de Materiais de Copa e Cozinha pelo Sistema de Registro de Preço, para atender as demandas de todas as Secretarias da Prefeitura de Guaxupé e Convênios firmados com o Município de Guaxupé/MG nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID DE MEDIDA	QUANT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	AÇUCAREIRO EM AÇO INOX COM COLHER Açucareiro aço inoxidável de 1ª linha. Capacidade: 350 g. Com tampa e colher em aço inoxidável. Fabricação nacional.	UN	36	R$ 37,30	R$ 1.342,80
2	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO 35,5x25x6 cm Em alumínio fundido e polido. Com espessura mínima de 0,9 mm, sem alça e sem tampa. Dimensões aproximadas: 35,5x25x6 cm.	UN	49	R$ 48,20	R$ 2.361,80
3	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO 42x29x5,5 cm Em alumínio fundido e polido. Com espessura mínima de 0,9 mm, sem alça e sem tampa. Dimensões aproximadas: 42x29x5,5 cm.	UN	62	R$ 58,75	R$ 3.642,50
4	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO 55 x38x7 cm Em alumínio fundido e polido. Com espessura mínima de 0,9 mm, sem alça e sem tampa. Dimensões aproximadas: 55x38x7 cm.	UN	49	R$ 132,32	R$ 6.483,68
5	ASSADEIRA RETANGULAR COM ALÇA VIDRO TEMPERADO, FUNDA, GRANDE CINCO LITROS -Tipo assadeira em vidro refratário transparente com alças laterais. Capacidade de 5 litros. Dimensões: 40cm (C) x 25cm (L) x 7cm (A). Dimensões Internas inferior: 32cm (C) x 20cm (L) x 6,5cm (A).	UN	37	R$ 75,73	R$ 2.802,01

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

PREFEITURA DE GUAXUPÉ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS

	Dimensão interna superior: 35cm (C) X 23,5cm (L). Dimensão alça: 18cm (C) X 2,5cm (L). Vidro Refratário: alta resistência ao calor e a impactos. Não pega cheiro e não mancha. Atóxico, pode entrar em contato com alimentos.				
6	BACIA EM ALUMÍNIO 60 cm DE DIÂMETRO - 12,5 ALTURA fabricada em alumínio fosco com espessura mínima de 1,10mm, bordas com acabamento liso, sem rebarbas.	UN	59	R$ 132,91	R$ 7.841,69
7	BACIA PLÁSTICA 8 LITROS - Com dimensões mínimas: 100 mm altura, 320 mm diâmetro e 1,1 espessura. Fabricado em Polipropileno, design redondo. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do certame.	UN	46	R$ 22,36	R$ 1.028,56
8	BACIA PLÁSTICA 25 LITROS - Com dimensões mínimas: 200 mm altura, 420 mm diâmetro e 1,3 espessura. Fabricado em Polipropileno, design redondo. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do certame.	UN	61	R$ 44,67	R$ 2.724,87
9	BACIA PLÁSTICA 40 LITROS - Com dimensões mínimas: 250 mm de altura, 500 mm de diâmetro e 1,3 mm de espessura. Fabricada em Polipropileno, design redondo. Os produtos devem atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do certame.	UN	88	R$ 51,03	R$ 4.490,64
10	BANDEJA DE AÇO INOXIDÁVEL RETANGULAR COM ALÇA - Acabamento perfeito sem rebarbas medindo aproximadamente 24x18x1,5 cm. Fabricado em aço inoxidável AISI 304. Embalagem individual em saco plástico/caixa, constando os	UN	50	R$ 58,22	R$ 2.911,00

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

PREFEITURA DE GUAXUPÉ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS

	dados de identificação e procedência.				
11	BANDEJA INOX COM ALÇA RETANGULAR 41X29 RASA - Material: Aço inoxidável com acabamento resistente. Medidas: 41 cm de comprimento, 29 cm de largura e 2 cm de altura da bandeja (com altura total de cerca de 5 cm contando as alças).	UN	51	R$ 74,66	R$ 3.807,66
12	BANDEJA PLÁSTICA COM TAMPA (MULTI-SERVICE) - Bandeja com tampa 35 x 24 cm. Em plástico polipropileno na cor branca. Capacidade 4L. Medidas aproximadas: 8x24x35 cm (AxLxC)	UN	85	R$ 31,27	R$ 2.657,95
13	BATEDOR DE OVOS E MASSAS PROFISSIONAL FOUET EM AÇO INOX Fabricado inteiramente em aço inoxidável de qualidade. Com dimensões aproximadas de 6,5 x 31x 6,5 cm; 66 g. Com garantia mínima de 3 meses contra defeito de fabricação. Apresentação Unidade.	UN	24	R$ 27,69	R$ 664,56
14	BULE EM ALUMÍNIO C/ TAMPA - Bule em alumínio polido com capacidade aproximada para 3 litros com tampa. Cabo em baquelite.	UN	20	R$ 75,28	R$ 1.505,60
15	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO 14,5 LITROS Caçarola em alumínio polido industrial, linha hotel. Tampa com pegador em baquelite. Alças da caçarola revestidas em baquelite. Capacidade para 14,5 litros. Dimensões aproximadas de 16x34cm, espessura de no mínimo 5mm.	UN	31	R$ 242,12	R$ 7.505,72
16	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO 20 LITROS Caçarola em alumínio polido industrial, linha hotel. Tampa com pegador em baquelite. Alças da caçarola revestidas em baquelite. Capacidade para 20 litros. Dimensões aproximadas de 18x38cm, espessura de no mínimo 3mm.	UN	38	R$ 305,44	R$ 11.606,72
17	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO 41 LITROS Caçarola em alumínio polido industrial, linha	UN	48	R$ 478,12	R$ 22.949,76

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

	hotel. Tampa com pegador em baquelite. Alças da caçarola revestidas em baquelite. Capacidade para 41 litros. Dimensões aproximadas de 26x60cm, espessura de no mínimo 5mm.				
18	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA E TRAVA 7,0 LITROS TRANSPARENTE - Fabricada em polietileno PP ou PEAD, com tampa que possibilita o fechamento hermético, provido de trava de segurança em material resistente. Disponível em cores variadas e transparente ou translúcida a ser definido na ordem de compras. Apresentação: Unidade	UN	212	R$ 45,44	R$ 9.633,28
19	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA E TRAVA – 10 LITROS – TRANSPARENTE - fabricada em PEAD - polietileno de alta densidade, provida de tampa que possibilita o fechamento hermético, provido de trava de segurança em material resistente. Capacidade para aproximadamente 10 litros podendo variar em até 10% para mais ou para menos.	UN	222	R$ 40,53	R$ 8.997,66
20	CAIXA PLÁSTICA VAZADA RETANGULAR TIPO MERCADO Empilhável com capacidade em torno de 50 litros podendo variar em até 5% para mais ou para menos. Cor Azul	UN	85	R$ 55,92	R$ 4.753,20
21	CALDEIRÃO 15,3 LITROS - Caldeirão material alumínio, capacidade 15,3 litros, altura 25 cm, diâmetro 28 cm, espessura de 3 mm, características adicionais 2 alças reforçadas e tampa.	UN	26	R$ 182,60	R$ 4.747,60
22	CALDEIRÃO 22,5 LITROS - Caldeirão de alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa de mesmo material, capacidade para 22,5 litros, dimensões aproximadas de 28x32cm, espessura de no mínimo 3mm.	UN	26	R$ 242,32	R$ 6.300,32
23	CALDEIRÃO 27 LITROS - Caldeirão material alumínio 1º qualidade, resistente, capacidade 27 litros, altura 30 cm, diâmetro 34 cm,	UN	31	R$ 264,94	R$ 8.213,14

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

PREFEITURA DE GUAXUPÉ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS

	espessura de 3 mm, características adicionais 2 alças reforçadas e tampa.				
24	CANECA DE ALUMÍNIO CAPACIDADE 2 LITROS - Medidas aproximadas: diâmetro de 13,5 cm, altura de 16 cm, com espessura mínima de 1,5 mm, fabricado em alumínio industrial reforçado, cabo de baquelite.	UN	125	R$ 54,79	R$ 6.848,75
25	CANECA DE ALUMÍNIO CAPACIDADE 6 LITROS - com diâmetro aproximado de 20cm,altura aproximada de 20cm, com espessura mínima de 2mm, fabricado em alumínio industrial reforçado, cabo de baquelite fixados por rebites.	UN	73	R$ 83,27	R$ 6.078,71
26	CANECA PLÁSTICA 200 ML - Em polipropileno com medidas aproximadas 8 cm x 7,5 cm com alça e capacidade 200 ml.	UN	28	R$ 4,73	R$ 132,44
27	COADOR DE ALGODÃO PARA CAFE G - Em tecido filtrante flanela, cor branca. .Medindo aproximadamente boca 17,5 cm , externo do aro: 15 cm Diâmetro interno do aro: 13,5 cm , cabo com aro duplo em alumínio ou aço galvanizado, para ser utilizado em cafeteira manual (tipo mancebo).	UN	440	R$ 19,37	R$ 8.522,80
28	COADOR DE ALGODÃO PARA CAFÉ GG - Em tecido filtrante flanela, cor branca. Medindo aproximadamente de 25 cm de diâmetro e 30cm de comprimento. Com aro duplo em alumínio ou aço galvanizado e cabo plástico.	UN	350	R$ 27,43	R$ 9.600,50
29	COADOR DE ALGODÃO PARA CAFE M - Em tecido filtrante flanela, cor branca. Tamanho M. Medindo aproximadamente Boca: 12 cm ,Cabo: 19 cm e comprimento: 14 cm. Com aro duplo em alumínio ou aço galvanizado e cabo plástico.	UN	265	R$ 16,19	R$ 4.290,35
30	COADOR DE ALGODÃO PARA CAFE P - Em tecido filtrante flanela, cor branca. Medindo aproximadamente de 12 cm de diâmetro e 14 cm de comprimento. Com aro duplo em alumínio ou aço galvanizado e cabo plástico.	UN	185	R$ 14,28	R$ 2.641,80

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

PREFEITURA DE GUAXUPÉ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS

31	COBRE JARRA TRANSPARENTE DIAMANTE 20 CM BRANCO - cobre jarra utilizada para proteger de pó e insetos. Tule bordado em peças de acrílico pode ser utilizado como cobertura sobre jarras, copos, taças e outros Recipientes. Largura mínima 20 cm mais pedrarias.	UN	61	R$ 41,81	R$ 2.550,41
32	COLHER DE CAFÉ TOTALMENTE EM INOX Colher de café em aço inoxidável, resistente a lava louças, com aprox. 85mm de comprimento, 19mm de largura e 1mm de espessura (Talheres Monoblocos, obtidos de uma única peça, sem emendas).	UN	348	R$ 3,34	R$ 1.162,32
33	COLHER DE CHÁ TOTALMENTE EM INOX Colher de chá em aço inoxidável resistente a lava louças, com no mínimo 128mm de comprimento, 27mm de largura e 1,5mm de espessura (Talher Monoblocos, obtidos de uma única peça, sem emendas).	UN	378	R$ 3,84	R$ 1.451,52
34	COLHER DE MESA TOTALMENTE EM AÇO INOX - Colher de mesa em aço inox polido. Fabricado totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Dimensões: 19,7 cm comprimento e 2,50 mm espessura, sem decoração.	UN	2.116	R$ 6,54	R$ 13.838,64
35	COLHER DE SOBREMESA - Colher de sobremesa em inox, com espessura mínima de 1,0 mm comprimento mínimo 16 cm, cabo em inox, primeira linha.	UN	1.146	R$ 7,29	R$ 8.354,34
36	COLHER INDUSTRIAL TOTALMENTE EM AÇO INOX PARA SERVIR OU COCÇÃO Fabricada totalmente em aço inox polido em bloco único. Dimensões aproximadas comprimento 410 mm, largura 75 mm e altura 33 mm, com tolerância de -+50 mm. Cabo em aço inox com preenchimento interno, fornecendo ao utensílio um perfeito equilíbrio. Cabo com furo passante para pendurar ou outra sistema para pendurar o utensílio. Deve ser de alta qualidade e fácil manuseio. Pode ir	UN	69	R$ 36,81	R$ 2.539,89

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

	à máquina de lavar louças.				
37	COLHER PARA SERVIR, EM AÇO INOX, TAMANHO PEQUENO - Fabricada totalmente em aço inoxidável, em peça única, com acabamento polido, própria para servir alimentos e preparações. Dimensões aproximadas: comprimento total de 200 mm, largura de 45 mm e altura de 20 mm, com tolerância de ± 15 mm. Cabo em aço inoxidável, proporcionando segurança, conforto e facilidade de manuseio, adequado para utilização por crianças. Deve ser resistente, de alta qualidade, de fácil higienização e adequada para uso em máquina de lavar louças. O produto deverá atender às normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios destinados ao contato com alimentos, vigentes na data do certame.	UN	220	R$ 24,68	R$ 5.429,60
38	CONCHA FEIJÃO EM ALUMÍNIO MEDINDO NO MÍNIMO DIAM 9 X CABO 25 - Com capacidade mínima para 150ml; espessura mínima de 2mm; com cabo em alumínio; sem decoração.	UN	54	R$ 18,52	R$ 1.000,08
39	CONCHA FEIJÃO EM ALUMÍNIO, TIPO HOTEL; MEDINDO NO MÍNIMO: DIA. 14 cm CABO 43 cm - Com espessura mínima de 2mm; com cabo em alumínio; sem decoração.	UN	36	R$ 53,48	R$ 1.925,28
40	CONCHA PARA FEIJÃO EM ALUMÍNIO, TAMANHO PEQUENO - Concha fabricada em alumínio, com diâmetro mínimo de 70 mm e comprimento total mínimo de 200 mm, com capacidade aproximada de 70 a 80 mL, espessura mínima de 1,5 mm, com cabo em alumínio, sem decoração. Deve apresentar acabamento adequado, ser resistente, de fácil higienização e proporcionar segurança e facilidade de manuseio, inclusive por crianças.	UN	125	R$ 17,98	R$ 2.247,50
41	CONCHA TOTALMENTE EM AÇO INOX - 30	UN	53	R$ 40,75	R$ 2.159,75

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

PREFEITURA DE GUAXUPÉ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS

	cm - Medindo aproximadamente: comprimento 550 mm, largura 130 mm e altura 117 mm, capacidade 0,48L. Com tolerância de -+ 50 mm. Cabo em aço inox acetinado com preenchimento interno que fornecendo ao utensílio um perfeito equilíbrio, cabo com furo passante para pendurar o utensílio. Deve ser de alta qualidade e fácil manuseio. Pode ir à máquina de lavar louças.				
42	CONJUNTO DE CINCO COLHERES MEDIDORAS EM POLIPROPILENO - Fabricado em polipropileno atóxico, de boa qualidade. O conjunto de colheres medidoras é composto por 5 colheres coloridas sendo: 1 ml colher de café; 2,5 ml colher de chá; 5 ml 1 colher de chá; 7,5 ml colher de sopa; 15 ml 1 colher de sopa. Cada item deverá conter marcação no cabo identificando o volume específico e a medida caseira. Cada item deve se encaixar dentro das outras e todas serem presas por uma pequena argola. Produto deverá vir embalado e acondicionado em caixa de papelão ou outro produto que mantenha a integridade dos itens até a entrega. Apresentação: Conjunto com 5 unidades.	CONJ	29	R$ 16,19	R$ 469,51
43	CONJUNTO DE CINCO TIGELAS TIPO BOWL EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304. Tigelas tipo bowls fabricadas em aço inoxidável AISI 304. Conjunto de 5 unidades com medidas aproximadas: mini: Ø16 x 7 cm – 850 ml *, pequeno: Ø18 x 7 cm – 1.000 ml, médio: Ø20 x 7,5 cm – 1.400 ml, grande: Ø24 x 8 cm – 2.000 ml e gigante: Ø26 x 9,5 cm – 2.800 ml. Os itens deveram vir embalados e acondicionados em caixa de papelão ou outro produto que mantenha a integridade dos itens até sua entrega. Apresentação: Conjunto com 5 itens.	CONJ	50	R$ 126,69	R$ 6.334,50

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

44	CONJUNTO DE FACAS PARA COZINHA EM AÇO INOX COM 6 PECAS - Composto de 1 faca de carne 8", 1 faca de pão 8", 1 faca de lardear 8", 1 faca de cozinha 5", 1 faca de legume 3,5", e 1 garfo 6".	CONJ	37	R$ 98,07	R$ 3.628,59
45	CONJUNTO DE POTES 5 PEÇAS PARA MANTIMENTO COM TAMPA DE ROSCA - potes para armazenamento de mantimentos secos como arroz, feijão, farinha e açúcar, fabricado em plástico atóxico, resistente, livre de BPA (Bisfenol A) e aprovado para contato com alimentos, conforme normas da ANVISA. O recipiente maior deve possuir capacidade mínima para armazenar 5 kg de produto, com estrutura firme, resistente a impactos e de fácil higienização. A tampa deve ser rosqueável, proporcionando vedação eficiente que proteja os alimentos contra umidade, insetos e contaminações, além de ter encaixe firme e manuseio simples. Os potes devem ser transparentes com a tampa branca. Os potes devem ter formato estável que permita empilhamento seguro e superfícies lisas, internas e externas, sem frestas que acumulem resíduos, facilitando a limpeza. As dimensões devem ser proporcionais à capacidade, com altura entre 25 cm e 40 cm e largura entre 20 cm e 30 cm, podendo variar conforme o design, desde que mantenham estabilidade e funcionalidade. O produto deve ser entregue novo, sem uso, em perfeitas condições, devidamente limpo e embalado, acompanhado de rótulo contendo identificação do fabricante, material de composição e indicação de uso para contato com alimentos e instruções básicas de higienização.	CONJ	55	R$ 79,06	R$ 4.348,30
46	CONJUNTO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA EM SILICONE E INOX DEZ PEÇAS - Conjunto composto por 1 pegador de massas em	CONJ	34	R$ 117,25	R$ 3.986,50

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

	silicone e cabo inox (29 cm), 1 batedor de ovos em silicone e cabo inox (25,5 cm), 1 colher de arroz em silicone (28 cm), 1 colher de arroz vazada em silicone (28 cm), 1 espátula pequena em silicone (21 cm), 1 espátula vazada em silicone (30,5) cm, 1 pincel em silicone (21 cm), 1 pegador de saladas em silicone (27,5 cm), 1 concha em silicone (29 cm), 1 espátula grande em silicone (27 cm. Produto deverá vir embalado e acondicionado em caixa de papelão ou outro produto que mantenha a sua integridade até a entrega. Apresentação: Conjunto contendo 10 itens.				
47	COPO DE VIDRO CAPACIDADE MÍNIMA PARA 190ML - Copo de vidro, capacidade: mínima 190 ml, diâmetro boca: 64mm, altura: 96mm, cor: transparente, tipo uso: água/suco refrigerante. Características adicionais: fundo reforçado com no mínimo 15mm.	UN	576	R$ 3,66	R$ 2.108,16
48	COPO DE VIDRO LONGO DRINK - Copo de vidro modelo long drink, fabricado em vidro transparente, liso, resistente e de alta qualidade, próprio para contato com alimentos e bebidas, conforme normas da ANVISA. Deve possuir capacidade nominal mínima de **300 ml** e máxima de **350 ml**, com estrutura firme, bordas lisas e acabamento uniforme, garantindo segurança no manuseio e conforto ao beber. O design deve ser cilíndrico ou levemente afunilado, com base estável e reforçada para evitar tombamentos e garantir durabilidade. O produto deve ser resistente a variações de temperatura comuns em bebidas frias, podendo ser higienizado de forma prática, inclusive em lava- louças domésticas ou industriais. O copo deve ser entregue **novo, sem uso**, devidamente limpo e embalado de forma segura para transporte, acompanhado de identificação do fabricante e especificação	CX	540	R$ 51,25	R$ 27.675,00

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

	da capacidade. Embalagem com 6 unidades.				
49	COPO PLÁSTICO COM TAMPA 340 ML - fabricado em polipropileno, possui válvula redutora de pingos, dimensões aproximadas: 13x8,5x8,5. Apresentação: Unidade	UN	117	R$ 18,60	R$ 2.176,20
50	DESCASCADOR DE LEGUMES - Descascador de legumes, fabricado com plástico atóxico e resistente, lâmina em aço inox, comprimento aproximado de 14 cm e largura aproximada de 6 cm.	UN	93	R$ 14,44	R$ 1.342,92
51	ESCORREDOR DE LOUÇAS AÇO INOX PARA 20 PRATOS - Escorredor de pratos profissional, em inox de primeira linha, com capacidade para no mínimo 20 pratos. Bases dos pés emborrachados. Dimensões aproximadas: Altura: 29 cm; Largura: 26 cm e Comprimento: 50 cm. Garantia de 12 meses do próprio fabricante	UN	55	R$ 133,55	R$ 7.345,25
52	ESCORREDOR DE LOUÇAS DE AÇO INOX ATÉ 60 PRATOS - Fabricado em aço Inox de primeira linha, polido, não enferruja, não corta os dedos, fácil de limpar, alto-brilho, não deve escurecer com o tempo. Deve possuir sistema de segurança anticortes, ou seja, acabamento de primeira qualidade, sem rebarbas, desenvolvido para prevenir acidentes na limpeza do produto. Garantia mínima de 12 meses do próprio fabricante. Medidas aproximadas: Comprimento x Largura x Altura: 70 cm x 27 cm x 50 cm.	UN	38	R$ 509,33	R$ 19.354,54
53	ESCORREDOR DE MACARRÃO EM AÇO INOX - Produzido em base de apoio ou pé no mesmo material. Dimensões: 34x28,5x13cm (AxLxC) Peso: aproximado 0,341 kg. Inox, alta durabilidade, resistente a corrosão. Deve possuir alças reforçadas,	UN	22	R$ 58,23	R$ 1.281,06
54	ESCORREDOR DE TALHERES EM AÇO INOX - Escorredor de talheres em aço inox. Dimensões aproximadas: altura - 18cm largura	UN	55	R$ 40,25	R$ 2.213,75

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

	- 12cm profundidade - 12cm.				
55	ESCORREDOR PARA ARROZ DE ALUMÍNIO REFORÇADO 26 A 30 CM- Escorredor industrial de alumínio reforçado com diâmetro de boca de 26 a 30cm com alça de alumínio de vergalhão, com capacidade de aproximada de 5 litros .Apresentação: Unidade	UN	12	R$ 43,99	R$ 527,88
56	ESCUMADEIRA TOTALMENTE AÇO INOX 34CM - Sem decoração. Medida mínima do diâmetro 10,5 cm; espessura mínima de 6mm; comprimento mínimo de 34 cm.	UN	39	R$ 32,93	R$ 1.284,27
57	ESPÁTULA DE NYLON - Com cabo longo de aproximadamente 30 cm. Para utilizar em panelas antiaderente, cor branca, para uso em temperaturas elevadas e resistência até 200 º. Normas técnicas de referência: Os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de polietileno para área de alimentos, em vigência na data do edital.	UN	35	R$ 16,33	R$ 571,55
58	ESPATULA PARA BOLO EM AÇO INOX Espátula para bolo em aço inox. Material produzido em aço inox. Medidas aproximadas: Largura 23 cm. Peso 0,07 kg.	UN	41	R$ 22,12	R$ 906,92
59	FACA DE COZINHA 20CM INOX - Cabo anatômico em polipropileno.	UN	110	R$ 49,67	R$ 5.463,70
60	FACA DE MESA EM AÇO INOX MEDINDO 18CM - ESPESSURA 2,0 mm COM SERRA - Tamanho 20,7 cm (lâmina 10,7 cm / cabo 10 cm), largura 1 cm, altura 2 cm, lâmina em aço inox com fio serrilhado, cabo em polipropileno.	UN	2.601	R$ 7,34	R$ 19.091,34
61	FACA PARA PÃO - Profissional de serra para pão. Feita totalmente em aço inox AISI 304. Lâminas e cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. 30 cm. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. Cabo polipropileno branco. Embalagem: Em plástico descartável com dimensões que o comporte e envolto em caixa	UN	106	R$ 31,03	R$ 3.289,18

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

	de papelão grosso. Os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital. Garantia: Doze meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal.				
62	FILTRO DE PAPEL PARA CAFÉ TAMANHO 103 (CX 30 unidades) - Filtro de papel para coar café com micro furos e dimensões aproximadas (A x L x P): 2,0 x 15,4 x 20,5cm. Apresentação caixa com 30 unidades.	CAIXA	600	R$ 9,37	R$ 5.622,00
63	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE DE 18CM - Diâmetro: 18cm Capacidade: 0,6 a 0,7 litros Material do corpo: Alumínio (com espessura entre 1,2mm e 1,6mm para cozimento rápido e uniforme) Cabo: Baquelite antitérmico (material que não aquece, garantindo segurança no manuseio Compatibilidade de fogões: Gás, elétrico e vitrocerâmico (com resistência elétrica) Limpeza: Pode ser utilizada em máquina de lavar louças	UN	50	R$ 53,07	R$ 2.653,50
64	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE DE 24 cm DIÂMETRO - Frigideira antiaderente com tampa de vidro, linha hotel com diâmetro de 24 cm. Cabo e pegador em baquelite antitérmico. Capacidade aproximadas de 1,6L, altura de 5cm, espessura de 3mm, cabo com no mínimo 19 cm.	UN	39	R$ 76,98	R$ 3.002,22
65	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE DE 30CM DIÂMETRO - Frigideira antiaderente com tampa de vidro, linha hotel com diâmetro de 30 cm. Cabo e pegador em baquelite antitérmico. Capacidade aproximada de 4,2L, altura de 7cm, espessura de 2 mm, cabo com no mínimo 19 cm.	UN	33	R$ 104,94	R$ 3.463,02
66	GARFO DE MESA EM AÇO INOX -	UN	2.576	R$ 6,98	R$ 17.980,48

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

	ESPESSURA 1,5 mm Garfo de mesa em inox, com espessura mínima de 1,0 mm comprimento mínimo 19 cm, cabo em inox, primeira linha.				
67	GARFO P/ SOBREMESA EM INOX - Garfos de sobremesa em aço inoxidável, cabo em aço inoxidável, com no mínimo 153mm de comprimento, 20mm de largura e 1,5mm de espessura (Talheres obtidos de uma única peça, sem emendas).	UN	656	R$ 5,51	R$ 3.614,56
68	GARFO TRIDENTE EM AÇO INOXIDÁVEL Garfo tipo trinchante em inox inoxidável e cabo em polipropileno. Dimensões aproximadas: 26.1 x 2x 1.4 cm; 33 g	UN	38	R$ 19,76	R$ 750,88
69	GARRAFA TÉRMICA DE 5 LITROS - Fabricado com corpo termoplástico de parede dupla, isolado termicamente com espuma de poliuretano. Bocal removível, e tampa, com alça integrada de grande resistência.	UN	103	R$ 117,70	R$ 12.123,10
70	GARRAFA TÉRMICA DE PRESSÃO COM CAPACIDADE DE 1,8 LITRO - Indicada para conservação térmica de líquidos frios e quentes. Apresentar sistema de bomba com jato forte e preciso, anti-pingos. Revestimento externo, tampa e alça em polipropileno - PP na cor preta.	UN	262	R$ 95,12	R$ 24.921,44
71	GARRAFA TÉRMICA DE ROSCA COM CAPACIDADE DE 1 LITRO - Indicada para conservação térmica de líquidos frios e quentes. Apresentar sistema de roca. Revestimento externo e tampa em polipropileno – PP na cor preta. Ampola de vidro. Conservação de no mínimo 6 horas. Fundo removível. Dimensões aproximadas (AxLxC): 31,5 x 10,4 x 14,6 cm.	UN	250	R$ 72,36	R$ 18.090,00
72	JARRA DE VIDRO CAPACIDADE 2 LITROS Para servir bebidas, sucos e chás quentes e frios. Capacidade: 2 litros, bico para servir. Alça de vidro prática para manuseio. A jarra	UN	60	R$ 59,99	R$ 3.599,40

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

PREFEITURA DE GUAXUPÉ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS

	deve ser lisa, sem tampa Medidas aproximadas 14 cm x 17 cm x 24 cm.				
73	JARRA MEDIDORA GRADUADA COM ALÇA ATÉ 2 LITROS - Fabricado em polietileno PEAD, resistente, atóxico, cor branca, com no mínimo duas graduações diferentes, ml e xícaras, provido de alças reforçadas. Apresentação: Unidade devidamente embalada.	UN	35	R$ 32,78	R$ 1.147,30
74	JOGO DE PANELAS REVESTIMENTO CERÂMICO - Com revestimento interno em cerâmica e revestimento externo em alumínio. Composto por 5 panelas, sendo: 2 panelas com tampas de vidro temperado (diâmetro 16 cm e 20 cm e capacidade1L e 2,1L), 2 caçarolas com tampas de vidro temperado (diâmetro 20 cm e 24 cm e capacidade 2,1L e 4,6L) e 1 frigideira (diâmetro 22 cm e capacidade 1,8L). Cabos em baquelite Térmico.	JOGO	27	R$ 493,43	R$ 13.322,61
75	KIT COM 2 PORTA GUARDANAPO EM INOX DE MESA - porta guardanapo medindo aproximadamente 13,5cm de comprimento, 8,5 cm de largura e 4,4cm de altura. Feito em inox, fácil de limpar, garantindo durabilidade e praticidade no dia a dia.	CONJ	95	R$ 35,74	R$ 3.395,30
76	PANELA DE PRESSÃO DE ALUMÍNIO COM CAPACIDADE MÍNIMA PARA 4,5L - Com fechamento interno; válvula de escape e segurança. Diâmetro mínimo de 20 cm; altura mínima de 21,5 cm. Asa e cabo em baquelite.	UN	14	R$ 98,14	R$ 1.373,96
77	PANELA DE PRESSÃO DE ALUMÍNIO POLIDO MÍNIMA DE 7 LT - com fechamento externo; com válvula de escape e segurança; com diâmetro mínimo 24X24X39,5; asa de baquelite; cabo de baquelite; e suas condições deverão estar de acordo com a nbr11823	UN	18	R$ 186,51	R$ 3.357,18

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

78	PANELA DE PRESSÃO DE ALUMÍNIO POLIDO, CAPACIDADE MÍNIMA DE 10 LITROS - com fechamento externo; equipada com válvula de escape e válvula de segurança; com diâmetro e dimensões compatíveis com a capacidade especificada; asas e cabo em baquelite ou material resistente ao calor, firmemente fixados e adequados ao manuseio seguro. O produto deverá ser novo, de primeira qualidade, próprio para uso em cozinha institucional, e atender às condições estabelecidas pela ABNT NBR 11823.	UN	38	R$ 333,58	R$ 12.676,04
79	PEGADOR EM AÇO INOX - Para massas e saladas. Tipo pinça e dentada. Totalmente em aço e tamanho de 18 cm.	UN	64	R$ 20,05	R$ 1.283,20
80	PENEIRA AÇO INOX 12cm DIÂMETRO - Peneira em aço inox com em malha fina em aço inox, cabo resistente, com gancho para apoio, com medida de aproximadamente 12 cm diâmetro.	UN	17	R$ 19,00	R$ 323,00
81	PENEIRA AÇO INOX 24cm DIÂMETRO – peneira resistente de cozinha extra grande em aço inox. Bordas arredondadas, 2 apoios com inclinação, cabo em inox. Medindo 24 cm de diâmetro.	UN	37	R$ 41,16	R$ 1.522,92
82	PENEIRA AÇO INOX 7cm DIÂMETRO - Peneira em aço inox em malha fina em aço inox, cabo resistente, com gancho para apoio, com medida de aproximadamente 07 cm diâmetro.	UN	12	R$ 19,74	R$ 236,88
83	PICADOR DE LEGUMES COM TRIPÉ Estrutura em formato de tripé médio, lavável e desmontável. Base antiderrapante e corpo em alumínio fundido e cabo em alumínio fundido e basculante, pintura eletrostática e pés cromados e com borracha. Deve possuir lâminas em aço inox padrão 10 mm e removíveis. Tubo de Aço 5/8´´ Medidas do	UN	15	R$ 202,07	R$ 3.031,05

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

	produto: 51 x 26 x 38 cm (altura x largura x comprimento). Medidas de corte: 8,8 x 8,8 cm (largura x comprimento). Altura livre para corte: 10,3 cm. Altura livre inferior: 14 cm. Peso bruto aproximado: 2,10 kg				
84	PORTA SABÃO - Porta Sabão em pó com dosador 1 kg. Composição Plástico resistente. Dimensões: 8,6x21,6x21,8 cm (CLA).	UN	65	R$ 28,74	R$ 1.868,10
85	PORTA TALHER COM TAMPA 6 DIVISÓRIAS Porta talher com tampa,6 divisórias. Organizador de gavetas em material plástico livre de PBA atóxico, tampa transparente, medindo aproximadamente 34x29x5 cm. Apresentação: Unidade	UN	50	R$ 45,92	R$ 2.296,00
86	POTE PLÁSTICO 1,9L BRANCO – Pote plástico branco, formato retangular, fabricado em material atóxico, livre de BPA (Bisfenol A), resistente, inodoro e aprovado para contato com alimentos conforme normas da ANVISA. Deve possuir capacidade nominal mínima de 1,9 litros, ideal para armazenamento seguro de alimentos secos, úmidos ou preparados. O produto deve ter estrutura firme, resistente a impactos e de fácil higienização, com superfícies lisas, sem frestas ou cantos que acumulem resíduos. A tampa deve possuir encaixe firme, garantindo vedação eficiente contra umidade e contaminação externa. O pote deve ser entregue novo, sem uso, devidamente limpo e embalado, acompanhado de identificação do fabricante, material de composição, indicação para uso em contato com alimentos e instruções de conservação e higienização.	UN	140	R$ 21,24	R$ 2.973,60
87	PRATO RASO VIDRO TEMPERADO - medidas aproximadas de 235mm com altura de 19mm, com tolerância de +- 20mm resistentes a choques térmicos e mecânicos. Prato de material que não forma cacos	UN	540	R$ 12,34	R$ 6.663,60

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

	pontiagudos ao se quebrar.				
88	PRATO SOPA VIDRO TEMPERADO Dimensões aproximadas: 19,6 X 3,7 cm. Cor transparente.	UN	2.110	R$ 11,92	R$ 25.151,20
89	RALADOR DOMESTICO P/ RALAR LEGUMES, FRUTAS E QUEIJOS - Manual com 4 faces de cortes diferentes; sem manivela; corpo em aço inox; medindo base inferior 10 x 8 cm, altura 18 cm com tolerância de +/- 20%.	UN	33	R$ 30,61	R$ 1.010,13
90	SUPORTE PARA COADOR DE CAFÉ TIPO MANCEBO 2 LITROS - Fabricado em material metálico anodizado, isento de ferrugem e oxidação.	UN	55	R$ 64,03	R$ 3.521,65
91	SUPORTE PARA COADOR DE CAFÉ TIPO MANCEBO 4 LITROS - Fabricado em material metálico anodizado, isento de ferrugem e oxidação.	UN	52	R$ 118,87	R$ 6.181,24
92	SUPORTE PARA DETERGENTE E ESPONJA Suporte para embalagem de detergente cilíndrica e para esponja. Em polipropileno na cor branca. Medidas aproximadas 19.5 x 10.5 x 7 cm.	UN	60	R$ 20,03	R$ 1.201,80
93	SUPORTE PARA FILTRO Nº 103 - Modelo: 103 Capacidade: Até 1 Litro/ 20 xícaras de café Compatibilidade: Filtros de papel tamanho 103 Dimensões aproximadas: Diâmetro da base de 12x12 cm Diâmetro do topo de 13x13 cm	UN	40	R$ 21,12	R$ 844,80
94	TABUA DE VIDRO 30X40 cm - Espessura mínima de 8mm em vidro temperado e incolor. Com encaixe anatômico num lado e 4 pezinhos de silicone em um dos lados.	UN	26	R$ 81,96	R$ 2.130,96
95	TÁBUA PARA BATER CARNE RETANGULAR 30X21X12MM EM POLIPROPILENO - Tábua retangular em polipropileno. Medidas aproximadas:	UN	39	R$ 29,01	R$ 1.131,39

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

	30x21x12mm.				
96	TAÇA DE VIDRO 250ML - modelo paulista , altura 11cm, largura 7,5 cm e profundidade 7,5 cm.	UN	650	R$ 8,86	R$ 5.759,00
97	TOALHA DE MESA PARA MESA 4 LUGARES MEDINDO 150X150CM - Fabricada em tecido 100% algodão cores lisas e firmes. Bainhas com costuras duplas resistente, evitando desfiados. Etiqueta no produto constando especificações, fabricante composição do tecido. Cores branca, azul, bege, verde-água, etc., a ser definida na ordem de compras conforme catálogo do fornecedor.	UN	300	R$ 80,63	R$ 24.189,00
98	TOALHA DE MESA TECIDO MISTO MEDINDO 1,40X2,20 LISA - Retangular, padronagem lisa, sem estampa, em tecido misto 43% em algodão e 57% em poliéster, retangular, medindo 1,40x2,20m para 6 lugares. Bainhas com costuras duplas resistente, evitando desfiados. Etiqueta no produto constando especificações, fabricante composição do tecido. Cores branca, azul, bege, verde-água, etc., a ser definida na ordem de compras conforme catálogo do fornecedor.	UN	243	R$ 72,09	R$ 17.517,87
99	XÍCARA DE VIDRO 90 ML C/ PIRES - Xícara capacidade para 90 ml com pires, em vidro temperado transparente, superfície totalmente lisa, dimensões 8x6x5cm.	UN	228	R$ 11,96	R$ 2.726,88
100	XÍCARA DE VIDRO 180 ML C/ PIRES - Xícara de vidro temperado, transparente, liso, capacidade 180 ml. Pires de vidro temperado, liso, medindo aproximadamente 13 cm de diâmetro.	UN	228	R$ 15,88	R$ 3.620,64
TOTAL					R$ 569.424,42

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, são caracterizados como comuns, conforme Decreto nº 2664, de 17 de Janeiro de 2023.

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

1.3. A escolha da proposta será a mais vantajosa para a contratação por Pregão, na modalidade eletrônica, de Aquisição de Materiais de Copa e Cozinha pelo Sistema de Registro de Preço, para atender as demandas de todas as Secretarias da Prefeitura de Guaxupé e Convênios firmados com o Município de Guaxupé/MG conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste termo de referência.

1.4. O critério de julgamento adotado será o menor preço por Item, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência quanto às especificações do objeto.

1.5. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 1(um) ano, e poderá ser prorrogado por igual período, na forma do artigo 84 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.5.1. A Ata de Registro de Preços oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da Ata e prestação dos serviços.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme sequencial n º 256.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A descrição da solução como um todo se encontra pormenorizada no tópico nº 3 do(s) Estudo(s) Técnico(s) Preliminar(es), apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Materiais entregues fora da especificação do Edital deverão ser substituídos imediatamente sem qualquer ônus para o Município de Guaxupé-MG.

4.2. Os materiais deverão ser entregues com todos os custos e despesas, inclusive frete por conta da contratada.

4.3. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da ordem de fornecimento, pelo detentor da Ata de registro de preços.

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

4.4. Indicação de marcas ou modelos: Não serão exigidas marcas, devendo a licitante ofertar o objeto de acordo com o descritivo no Edital, oferecendo a marca que dispuser na proposta.

4.5. Sustentabilidade: Os requisitos da contratação relacionados a sustentabilidade encontram-se pormenorizado em tópico específico do(s) Estudo(s) Técnico(s) Preliminar(es), apêndice deste Termo de Referência.

4.6. Da exigência de amostra: Não há exigência de amostra

4.7. Subcontratação: Não é admitida a subcontratação do objeto contratual

4.8. Vistoria: Quando a avaliação prévia do local de execução dos serviços for necessária para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, é assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim.

4.8.1. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições de execução:

5.1.1. Início da execução do objeto: O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento, pelo detentor da Ata de Registro de Preços.

5.1.1.1. Os itens serão solicitados conforme as demandas de cada Secretaria, não havendo número mínimo para os pedidos.

5.1.2. O fornecedor deverá entregar os produtos em endereços previamente determinados pela Secretaria solicitante.

5.1.3. Materiais a serem disponibilizados: Não se aplica.

5.2. Garantia, manutenção e assistência técnica: (art. 40, §1º, inciso III, da Lei 14.133/21): Os serviços ou bens que apresentarem vício ou defeito na execução deverão ser corrigidos conforme garantia legal expressa no art. 26 do Código de defesa do Consumidor.

5.2.1. Os Objetos que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outros novos, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos daqueles que foram utilizados na fabricação do objeto.

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

5.2.2. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens ou serviços que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 05(cinco) dias úteis.

5.2.3. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar Objetos equivalentes, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

5.2.4. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do Objetos ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

6. GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. Após a homologação e adjudicação do processo, será firmada Ata de Registro de Preços que deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. O adjudicatário terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de decair do direito à assinatura da Ata, sem prejuízo das sanções previstas neste Termo de Referência e na Lei 14.133/21.

6.3. O prazo previsto para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

6.4. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Termo de Referência e no instrumento convocatório.

6.5. Na assinatura da Ata de Registro de Preços será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Termo de Referência e no Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

6.6. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostilamento.

6.7. As comunicações entre o Contratante e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.8. Após a assinatura da Ata de Registro de Preços o município poderá convocar o representante da(s) empresa(s) para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.9. FISCALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.9.1. A execução da Ata de Registro de Preços deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (*Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput*).

6.9.2. O fiscal técnico acompanhará a execução do objeto, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.9.3. O fiscal técnico anotará no histórico de gerenciamento do objeto todas as ocorrências relacionadas à execução, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (ar. 117, §1º da Lei 14.133 de 2021).

6.9.4. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico emitirá notificações para a correção da execução do objeto, determinando prazo para a correção.

6.9.5. O fiscal técnico informará ao gestor, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.9.6. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do objeto nas datas aprazadas, o fiscal técnico comunicará o fato imediatamente ao gestor.

6.9.7.O fiscal técnico comunicara ao gestor, em tempo hábil, o término da vigência da Ata de Registro de Preços sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação.

6.9.8. O fiscal administrativo verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.9.9. O gestor coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do objeto contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do objeto, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DO OBJETO E PAGAMENTO

7.1. Recebimento: Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, acompanhado de a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05(cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05(cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

7.4. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.5. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.6. PAGAMENTO

7.6.1. O pagamento será efetuado em até 30(trinta) dias após a emissão da Nota Fiscal, já deduzido o valor referente ao ISSN, quando este seja devido no Município de Guaxupé/MG, além do valor referente aos demais tributos incidentes (Contribuições Sociais, IR, etc.) quando a lei

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

determine a retenção, para efeito de cálculo de ISSQN.

7.6.2. A solicitação de pagamento deverá estar acompanhada de:

a) Atestado de recebimento definitivo do objeto emitido pela Secretaria Municipal de Administração.

b) Primeira via da Nota Fiscal ou Nota Fiscal – Fatura

7.7. O pagamento será efetuado por crédito em conta-corrente.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta: O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

8.2. Critérios de aceitabilidade de preços: O critério de aceitabilidade de preços será o valor por item estimado para a contratação.

8.3. Exigências de habilitação:

8.3.1. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira são as usuais para a generalidade de objetos e encontram-se disciplinadas no Edital.

8.4. Qualificação Técnica: Conforme disciplinado no Edital do Processo Licitatório

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. O custo estimado total da contratação é de R$ 569.424,42 (quinhentos e sessenta e nove mil, quatrocentos e vinte e quatro reais e quarenta e dois centavos.)

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Os recursos financeiros para o pagamento dos serviços aqui contratados serão provenientes das seguintes dotações orçamentárias:

02.02.02.04.122.0052.2010.3.3.90.30 – Ficha 92 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 0000

02.05.01.10.122.0052.2037.3.3.90.30 – Ficha 239 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1002

02.05.02.10.301.0210.2039.3.3.90.30 – Ficha 281 – Fonte 1.600 – Código de Aplicação 0000

02.05.03.10.302.0210.2427.3.3.90.30 – Ficha 343 – Fonte 1.600 – Código de Aplicação 0000

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

02.05.05.10.305.0243.2047.3.3.90.30 – Ficha 440 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1002

02.06.01.08.122.0052.2056.3.3.90.30 – Ficha 478 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 0000

02.07.02.12.122.0052.2110.3.3.90.30 – Ficha 644 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1001

02.07.02.12.122.1336.2469.3.3.90.30 – Ficha 670 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1001

02.07.02.12.361.0403.2116.3.3.90.30 – Ficha 685 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1001

02.07.02.12.365.0401.2470.3.3.90.30 – Ficha 702 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1001

02.07.02.12.365.0401.2471.3.3.90.30 – Ficha 712 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1001

02.08.01.13.122.0052.2130.3.3.90.30 – Ficha 763 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 0000

02.09.03.15.453.0508.2530.3.3.90.30 – Ficha 944 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000

02.09.03.15.453.0509.2531.3.3.90.30 – Ficha 948 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000

02.11.01.05.153.1001.2448.3.3.90.30 – Ficha 1089 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000

02.11.01.06.181.0101.2449.3.3.90.30 – Ficha 1099 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000

02.11.01.06.181.0102.2450.3.3.90.30 – Ficha 1106 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000

02.11.01.06.181.0102.2451.3.3.90.30 – Ficha 1109 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000

02.11.01.06.181.0102.2452.3.3.90.30 – Ficha 1112 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000

02.11.01.06.181.1001.2605.3.3.90.30 – Ficha 1121 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000

02.11.01.06.182.1001.2428.3.3.90.30 – Ficha 1135 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000

02.11.01.06.182.1001.2447.3.3.90.30 – Ficha 1146 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000

02.11.02.26.781.1012.2453.3.3.90.30 – Ficha 1161 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000

02.11.02.26.782.0727.2432.3.3.90.30 – Ficha 1174 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000

02.11.03.04.122.0052.2437.3.3.90.30 – Ficha 1190 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000

02.11.03.06.181.1001.2435.3.3.90.30 – Ficha 1206 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000

02.11.03.06.182.1001.2438.3.3.90.30 – Ficha 1222 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000

11. SANÇÕES

11.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021.

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. O procedimento será divulgado PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – www.ammlicita.org.br; no site oficial do município com endereço www.guaxupe.mg.gov.br e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no sistema eletrônico utilizado pelo Município de Guaxupé, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.

12.2. Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, seus anexos.

Guaxupé, 09 de novembro de 2026

BENEDITO RESENDE NETO
Secretário Municipal de Administração

RAFAEL FELÍCIO MANSANO
Diretor de Serviços Administrativos

Assinado por 2 pessoas: RAFAEL FELÍCIO MANSANO e BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7 e informe o código E877-6F73-25C6-2FD7

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: E877-6F73-25C6-2FD7

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

RAFAEL FELÍCIO MANSANO (CPF 063.XXX.XXX-50) em 09/11/2026 13:40:58 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

BENEDITO RESENDE NETO (CPF 079.XXX.XXX-47) em 09/11/2026 13:46:04 GMT-03:00
Papel: Secretário da pasta
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E877-6F73-25C6-2FD7

PREFEITURA DE GUAXUPÉ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

MINUTA DE JUSTIFICATIVA TÉCNICA

Pregão Eletrônico nº: 088/2026
Processo Administrativo 1Doc nº: 36.866/2026
Objeto: Futura e Eventual Aquisição de Materiais de Copa e Cozinha pelo Sistema de Registro de Preço, para atender as demandas de todas as Secretarias da Prefeitura de Guaxupé e Convênios firmados com o Município de Guaxupé/MG.

A Secretaria Municipal de Administração, na qualidade de órgão requisitante e gerenciador da contratação, apresenta justificativa técnica para manutenção da ampla participação no Pregão Eletrônico nº 088/2026. Embora existam itens com valores estimados iguais ou inferiores a R$ 80.000,00, o que atrai, em regra, a incidência do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, entende-se justificada a ampla participação, com fundamento no art. 49, incisos II e III, da mesma Lei Complementar. A pesquisa realizada na fase preparatória não demonstrou, com segurança suficiente, a existência de, no mínimo, três fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte, sediados local ou regionalmente, aptos a atender integralmente às exigências do edital, especialmente considerando a variedade de itens, os quantitativos estimados, o prazo de entrega, a necessidade de fornecimento parcelado e o atendimento simultâneo das diversas Secretarias e convênios firmados com o Município de Guaxupé/MG. Além disso, a restrição da disputa exclusivamente a microempresas e empresas de pequeno porte poderia reduzir o universo competitivo, aumentar o risco de licitação deserta ou fracassada, comprometer a obtenção da proposta mais vantajosa e afetar a regularidade do abastecimento de materiais de copa e cozinha necessários à continuidade das atividades administrativas e operacionais do serviço público municipal. Ressalta-se que a manutenção da ampla participação não afasta os demais benefícios legais assegurados às microempresas e empresas de pequeno porte, tais como o tratamento favorecido em caso de empate ficto e a regularização fiscal e trabalhista tardia, quando cabíveis, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006. Dessa forma, a manutenção da ampla participação busca preservar a competitividade, a vantajosidade da contratação, a segurança do fornecimento e a continuidade dos serviços públicos, sem prejuízo da participação das microempresas e empresas de pequeno porte no certame.

Guaxupé/MG, 13 de novembro de 2026.

BENEDITO RESENDE NETO
Secretário Municipal de Administração

Assinado por 1 pessoa: BENEDITO RESENDE NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E5D9-3C3B-5131-43B1 e informe o código E5D9-3C3B-5131-43B1

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: E5D9-3C3B-5131-43B1

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

BENEDITO RESENDE NETO (CPF 079.XXX.XXX-47) em 13/11/2026 10:21:49 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://guaxupemg.1doc.com.br/verificacao/E5D9-3C3B-5131-43B1

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 088/2026

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 272/2026

O **MUNICÍPIO DE GUAXUPÉ**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob n.º 18.663.401/0001-97, com sede na Av. Conde Ribeiro do Valle, 113, Centro, GUAXUPÉ, MG, neste ato representado pelo (a), Sr. (a) ....., brasileiro (a), inscrito (a) no CPF sob nº. ....., e RG nº. ....., SSP/XX, residente de domiciliado (a) na Rua ....., n.° ....., ..., GUAXUPÉ, MG, CEP: 37800-000, considerando o resultado da licitação na modalidade de **PREGÃO N.º 088/2026**, realizada da forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS, publicada no Jornal ..... de ...../...../2026, **processo administrativo nº 272/2026**, RESOLVE registrar os valores da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/2021, e em conformidade com as disposições a seguir.

1 - DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o **Futura e Eventual aquisição, de materiais de copa e cozinha, em atendimento às demandas de diversas Secretarias da Prefeitura de Guaxupé e aos Convênios firmados com o Município de Guaxupé/MG**, conforme especificado(s) no Termo de Referência, Anexo II do edital do **Pregão nº 088/2026**, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2 - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

a) 2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

EMPRESA:						
CNPJ:						
ENDEREÇO:						
REPRESENTANTE:						
E-MAIL:						
TEL.: ( )						
ITENS	**DESCRIÇÃO**	**MARCA**	**QUANT.**	**UNID.**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**

3 - DO ÓRGÃO GERENCIADOR DA PRESENTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O gerenciamento deste instrumento caberá à **Secretaria Municipal de Administração**, por intermédio do **(Secretário/diretor)**, ... ou respectivo substituto.

4 - DO FISCAL DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. O Fiscal da Ata de Registro de Preços será o servidor abaixo designado:

Servidor Responsável: .....

Unidade vinculada: .....

Cargo/Função: .....

Matrícula nº.: .....

Telefone para contato: .....
e-mail para contato: .....…

4.2. Fiscal Substituto:
Servidor Responsável: .....
Unidade vinculada: .....
Cargo/Função: .....
Matrícula nº.: .....
Telefone para contato: .....
e-mail para contato: .....…

5 - DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será 12 meses, prorrogáveis por igual período, a partir da sua publicação, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6 - DA REVISÃO E CANCELAMENTO

6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata de Registro de Preços.

6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

6.3. Quando o preço registrado tornar o preço do item superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

6.4. A DETENTORA que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

6.5. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e a DETENTORA não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

6.5.1. Liberar a DETENTORA do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada à veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

6.5.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.7 - O REGISTRO DO FORNECEDOR SERÁ CANCELADO QUANDO:

6.7.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

6.7.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

6.7.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

6.7.4. Sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato ou ata de registro de preços administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 7.7.1, 7.7.2 e 7.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.9. O CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS PODERÁ OCORRER POR FATO SUPERVENIENTE, DECORRENTE DE CASO FORTUITO OU FORÇA MAIOR, QUE PREJUDIQUE O CUMPRIMENTO DA ATA, DEVIDAMENTE COMPROVADOS E JUSTIFICADOS, por razão de interesse público a pedido da DETENTORA.

7 - DAS PENALIDADES

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital e na Lei federal nº 14.133/2021.

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

8 - DA FORMA DE PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado em **até** 30 (trinta) dias, contados da **emissão do documento fiscal**, observadas as etapas e competências previstas no Decreto Municipal nº 3.206/2026, mediante o regular recebimento do objeto, liquidação da despesa pela Secretaria Municipal que detém o respectivo orçamento, **conformidade** contábil e posterior encaminhamento à Diretoria de Tesouraria para pagamento.

8.1.1. Após a entrega e o recebimento definitivo dos bens ou, tratando-se de serviços, após a sua efetiva prestação e o respectivo recebimento definitivo, conforme as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços e demais instrumentos da contratação, a DETENTORA deverá emitir a correspondente Nota Fiscal e inseri-la, obrigatoriamente, na Plataforma Eletrônica de Gestão de Documentos do Município – 1DOC **no prazo de até 03 (três) dias corridos**, mediante protocolo destinado à Secretaria Municipal responsável pela execução da despesa, com ciência simultânea à Secretaria Municipal de Finanças.

8.1.2. A protocolização da Nota Fiscal na Plataforma 1DOC tem por finalidade assegurar a formalização, transparência e rastreabilidade da obrigação, bem como permitir o acompanhamento simultâneo da Secretaria responsável pela execução da despesa e da Secretaria Municipal de Finanças.

8.1.3. A ciência da Secretaria Municipal de Finanças acerca da Nota Fiscal protocolizada não implica antecipação da fase de pagamento, permanecendo obrigatória a observância das etapas de recebimento, liquidação e **conformidade** contábil previstas na legislação e no Decreto Municipal nº 3.206/2026.

8.1.4. Protocolizada a Nota Fiscal, caberá ao servidor responsável pelo recebimento, designado pela Secretaria Municipal responsável pela execução da despesa, proceder à conferência da conformidade dos bens entregues ou dos serviços prestados e realizar o respectivo ateste, observadas as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, no edital e demais instrumentos da contratação.

8.1.5. Constatada irregularidade, divergência ou qualquer pendência que impeça o recebimento ou o ateste, a DETENTORA deverá ser formalmente cientificada, por meio da Plataforma 1DOC, dentro do próprio processo de inserção da Nota Fiscal, com indicação clara e objetiva das providências necessárias à regularização.

8.1.6. É vedada a retenção injustificada da Nota Fiscal ou a paralisação imotivada do processo de pagamento em qualquer unidade administrativa, devendo toda pendência ou impedimento à continuidade da tramitação ser formalmente registrado no respectivo processo eletrônico.

8.1.7. Após o regular recebimento e ateste, o processo será submetido à liquidação pela Secretaria Municipal que detém o orçamento da execução da respectiva despesa, por meio dos agentes competentes, observada a segregação de funções previstas no Decreto Municipal nº 3.206/2026 e na legislação.

8.1.8. Concluída a liquidação, o processo será encaminhado para **verificação da conformidade contábil** e, após cumprida esta etapa, seguirá à Diretoria de Tesouraria para pagamento, observadas a disponibilidade financeira, a regularidade fiscal do credor, quando legalmente exigida, e as demais condições previstas na legislação.

8.1.9. A Secretaria Municipal de Finanças acompanhará as Notas Fiscais protocolizadas na Plataforma 1DOC, desde a sua apresentação, para fins de conhecimento das obrigações financeiras futuras e adequado planejamento do fluxo financeiro municipal, sem prejuízo da observância da ordem das fases administrativas previstas no Decreto Municipal nº 3.206/2026.

8.1.10. A Nota Fiscal deverá ser emitida sem rasuras, em nome do Município de Guaxupé/MG, contendo, de forma legível, todas as informações necessárias à identificação da contratação, especialmente, quando aplicável, o número do contrato, da Ata de Registro de Preços, da Ordem de Compra ou da Ordem de Serviço, bem como os dados bancários da DETENTORA necessários à realização do pagamento.

8.1.11. Havendo erro, inconsistência ou ausência de informação indispensável na Nota Fiscal, ou qualquer outra circunstância comprovadamente imputável à DETENTORA que impeça o regular recebimento ou a liquidação da despesa, esta será formalmente cientificada para adoção das medidas saneadoras necessárias.

8.1.12. Na hipótese prevista no subitem anterior, o prazo para pagamento ficará suspenso durante o período necessário à regularização da pendência imputável à DETENTORA, reiniciando-se sua contagem após a efetiva regularização e o prosseguimento regular das etapas administrativas.

8.1.13. Não serão consideradas causas de suspensão ou interrupção do prazo para pagamento as situações decorrentes exclusivamente de demora, retenção indevida, ausência de movimentação processual, falha de tramitação ou deficiência de planejamento interno da Administração, desde que a DETENTORA tenha cumprido regularmente suas obrigações e apresentado a documentação exigida.

8.2. Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por responsabilidade do Município de Guaxupé, e desde que a DETENTORA não tenha concorrido, direta ou indiretamente, para o atraso, os valores devidos serão atualizados monetariamente de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, calculado “pro rata tempore”, sem prejuízo das demais consequências legalmente aplicáveis.

8.3. O Município de Guaxupé, ao efetuar pagamento às pessoas jurídicas pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras de engenharia, procederá às retenções tributárias legalmente exigíveis, especialmente aquelas relativas ao Imposto sobre a Renda e Proventos de Qualquer Natureza – IR, observada a legislação e as normas expedidas pela Receita Federal do Brasil aplicáveis à Administração Pública.

8.3.1. A DETENTORA deverá destacar no documento fiscal, quando exigido pela legislação, os valores e percentuais relativos às retenções tributárias incidentes, observando a legislação à natureza do bem fornecido ou do serviço prestado.

8.3.2. Não estarão sujeitos à retenção do Imposto sobre a Renda na fonte os pagamentos expressamente abrangidos pelas hipóteses legais de isenção, não incidência ou alíquota zero, observada a legislação.

8.3.2.1. As empresas amparadas por hipótese de isenção, não incidência ou alíquota zero deverão informar expressamente essa condição no documento fiscal, indicando o respectivo enquadramento legal, sob pena de incidência das retenções tributárias cabíveis na forma da legislação.

8.4. As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:
02.02.02.04.122.0052.2010.3.3.90.30 – Ficha 92 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 0000
02.05.01.10.122.0052.2037.3.3.90.30 – Ficha 239 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1002
02.05.02.10.301.0210.2039.3.3.90.30 – Ficha 281 – Fonte 1.600 – Código de Aplicação 0000
02.05.03.10.302.0210.2427.3.3.90.30 – Ficha 343 – Fonte 1.600 – Código de Aplicação 0000
02.05.05.10.305.0243.2047.3.3.90.30 – Ficha 440 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1002
02.06.01.08.122.0052.2056.3.3.90.30 – Ficha 478 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 0000
02.07.02.12.122.0052.2110.3.3.90.30 – Ficha 644 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1001
02.07.02.12.122.1336.2469.3.3.90.30 – Ficha 670 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1001
02.07.02.12.361.0403.2116.3.3.90.30 – Ficha 685 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1001
02.07.02.12.365.0401.2470.3.3.90.30 – Ficha 702 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1001
02.07.02.12.365.0401.2471.3.3.90.30 – Ficha 712 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 1001
02.08.01.13.122.0052.2130.3.3.90.30 – Ficha 763 – Fonte 1.500 – Código de Aplicação 0000
02.09.03.15.453.0508.2530.3.3.90.30 – Ficha 944 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.09.03.15.453.0509.2531.3.3.90.30 – Ficha 948 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.01.05.153.1001.2448.3.3.90.30 – Ficha 1089 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.01.06.181.0101.2449.3.3.90.30 – Ficha 1099 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.01.06.181.0102.2450.3.3.90.30 – Ficha 1106 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.01.06.181.0102.2451.3.3.90.30 – Ficha 1109 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.01.06.181.0102.2452.3.3.90.30 – Ficha 1112 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.01.06.181.1001.2605.3.3.90.30 – Ficha 1121 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.01.06.182.1001.2428.3.3.90.30 – Ficha 1135 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.01.06.182.1001.2447.3.3.90.30 – Ficha 1146 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.02.26.781.1012.2453.3.3.90.30 – Ficha 1161 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.02.26.782.0727.2432.3.3.90.30 – Ficha 1174 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.03.04.122.0052.2437.3.3.90.30 – Ficha 1190 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.03.06.181.1001.2435.3.3.90.30 – Ficha 1206 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000
02.11.03.06.182.1001.2438.3.3.90.30 – Ficha 1222 – Fonte 1.500 – Código de aplicação 0000

8.5. DO REAJUSTE DE PREÇOS

8.5.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data-base vinculada à **data do orçamento estimado** (§3° do art. 92 da Lei 14.133/2021), excetuadas as situações previstas no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.5.2. O valor registrado será reajustado anualmente, na ausência de índice de reajuste específico, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC.

8.5.2.1. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da DETENTORA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, do INPC.

8.5.2.1.1. O índice do INPC será calculado tendo por data-base a **data do orçamento estimado**.

8.5.2.1.2. O reajuste não incidirá sobre itens já executados pela DETENTORA, em nenhuma hipótese e terá como base de incidência a **data do orçamento estimado**.

8.5.3. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

8.5.3.1. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente.

8.5.4. O reajuste de preços somente poderá ser concedido após **o décimo segundo mês contado a partir da data do orçamento estimado.**

8.5.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à DETENTORA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a DETENTORA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

8.5.6. Nos casos em que a vigência da Ata de Registro de Preços seja prorrogada por prazo superior a 12 (doze) meses, os preços registrados poderão ser reajustados com base nas determinações do item 8.5 e subitens.

8.5.4.7. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostilamento, dispensada a celebração de termo aditivo, como nas seguintes situações:
I - Variação do valor contratual para fazer face ao reajuste ou à repactuação de preços previstos na Ata de Registro de Preços;
II - Atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas na Ata de Registro de Preços;
III - Alterações na razão ou na denominação social da DETENTORA;
IV - Empenho de dotações orçamentárias.

8.6. DO REEQUILÍBRIO FINANCEIRO

8.6.1. Verificada ocorrência das hipóteses previstas no artigo 124, II, “d”, da Lei Federal nº 14.133/2021, proceder-se-á ao reequilíbrio dos preços registrados, mediante expressa e formal solicitação fundamentada da DETENTORA.

8.6.1.1. A solicitação da DETENTORA deverá:
a) indicar a data de ocorrência de fato superveniente e demonstração de sua repercussão sobre a equação econômico-financeira originalmente registrada ou contratada;
b) apresentar memória de cálculo, planilha comparativa entre os custos originalmente considerados e os custos supervenientes, documentos fiscais, notas fiscais, convenções coletivas, comprovantes oficiais, tabelas, pesquisas de mercado ou outros elementos técnicos idôneos, conforme a natureza do fato invocado.

8.6.1.2. O pedido será submetido à análise técnica do setor competente da Prefeitura de Guaxupé/MG, que deverá avaliar a pertinência da justificativa, a suficiência da documentação apresentada, a compatibilidade dos valores pleiteados com o mercado e a efetiva demonstração do impacto econômico-financeiro;

8.6.1.3. O setor competente da Prefeitura de Guaxupé/MG poderá solicitar documentos complementares, realizar diligências, pesquisa de preços de mercado, consultar bases oficiais e negociar com a DETENTORA da Ata de Registro de Preços, a fim de preservar a vantajosidade e o interesse público;

8.6.1.4. A mera variação ordinária de preços de mercado, oscilação previsível de custos, erro na formulação da proposta, ausência de previsão de encargos, tributos, salários, benefícios, despesas operacionais, logística, alimentação, transporte,

hospedagem, treinamento, regularização perante órgãos competentes ou demais custos inerentes à execução regular do objeto não caracterizam, por si sós, hipótese de reequilíbrio econômico-financeiro.

8.6.2. Não será concedido reequilíbrio de preços de itens já executados pela DETENTORA, exceto quando comprovada a ocorrência de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis que inviabilizem a execução tal como originalmente pactuada, respeitada a repartição objetiva de riscos estabelecida contratualmente.

8.6.2.1. A previsão referida no item 8.6.2, entretanto, não importa reconhecimento automático do direito à recomposição de parcelas já executadas, medidas ou pagas, tampouco estabelece, por si só, retroatividade obrigatória dos efeitos financeiros.

8.6.2.2. A continuidade da execução da Ata de Registro de Preços após a apresentação de requerimento tempestivo, enquanto pendente sua análise, não poderá, isoladamente, ser interpretada como renúncia à pretensão formulada.

8.6.2.3. Eventual recomposição de parcelas já executadas permanecerá excepcional e dependerá, no caso concreto, da comprovação do fato extraordinário, do nexo causal, do efetivo impacto sobre a equação econômico-financeira originalmente estabelecida, da tempestividade do requerimento e da identificação precisa das parcelas efetivamente atingidas.

8.6.3. O reequilíbrio de que trata o item 8.6.1 poderá ser solicitado pela área técnica, ou pela DETENTORA, mediante apresentação de justificativa que comprove a necessidade, cuja autorização deve emanar da autoridade competente.

8.6.4. Indeferido o pedido, a recusa injustificada da DETENTORA da Ata de Registro de Preços em executar o objeto nas condições registradas poderá ensejar cancelamento do preço registrado, convocação de licitante remanescente, rescisão do ajuste, quando houver, e aplicação das sanções administrativas cabíveis;
8.6.5. A oferta de preço inexequível, ratificada pela DETENTORA, é de inteira responsabilidade da mesma, e não caracteriza a álea econômica extraordinária e extracontratual exigida pelo art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei Federal nº 14.133/2021. Portanto, não é fundamento para pedido de reequilíbrio econômico-financeiro da Ata de Registro de Preços.

8.6.6. A administração se reserva ao direito de corrigir eventuais inconsistências em remissões internas da minuta da Ata de Registro de Preços, especialmente se houver referência equivocada a item diverso daquele que disciplina o reequilíbrio econômico-financeiro.

8.6.7. Em consonância com o art. 123 da Lei Federal nº 14.133/2021 em seu parágrafo único: Salvo disposição legal ou cláusula contratual que estabeleça prazo específico, concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 1 (um) mês para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

8.6.7.1. O prazo de 1 (um) mês previsto no item 8.6.7 não se inicia com o simples protocolo do requerimento, especialmente quando a documentação apresentada não for suficiente para permitir sua adequada apreciação, mas se inicia com a conclusão da respectiva instrução.

9 - DAS CONDIÇÕES GERAIS

9.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, *Anexo II* do **Edital 088/*2026***.

9.2. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 82, § 5º, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.3. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada, que, depois de lida e achada em ordem, será assinada pelos representantes das partes e duas testemunhas, de forma digital, via Plataforma 1Doc.

9.4. Dá-se à presente Ata de Registro de Preços o valor de **R$ xx.xxx,xx (xx mil, xxx reais e xx centavos).**

Guaxupé, MG, ... de..... de 2026

_____ **MUNICÍPIO DE GUAXUPÉ** Nome Secretário Secretaria Municipal de	_____ **EMPRESA ...** DETENTORA

TESTEMUNHAS:

_____ _____