DIÁRIO — OFICIAL



Prefeitura Municipal de **Cipó**





ÍNDICE DO DIÁRIO

EXTRATO	
EXTRATO	





EXTRATO

ADJUDICAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO №. 051/2024 SRP

O Pregoeiro Oficial do Município de Cipó – Bahia, resolve ADJUDICAR, os objetos do processo licitatório realizado sob modalidade Pregão Eletrônico Nº. 051/2024 SRP autuado nos autos do Processo Administrativo Nº. 225/2024, a empresa VIPP COMERCIAL E EMPREENDIMENTOS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ/MF. 28.637.274/0001-05, no seguinte valor: R\$ 749.000,00 (setecentos e quarenta e nove mil reais). Tipo: Menor valor global. Objeto: registro de preço para futura e eventual aquisição material permanente (linha branca) para atender as necessidades do município de cipó. Fundamento Legal: Lei nº 14.133/2021.

Cipó - Bahia, 22 de agosto de 2024.

EVERSON COSTA SOUZA Pregoeiro Oficial

HOMOLOGAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 051/2024 SRP

O Prefeito Municipal de Cipó - Bahia, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com a Lei Federal Nº. 14.133/2021 resolve HOMOLOGAR o resultado do processo licitatório realizado sob a modalidade Pregão Eletrônico Nº. 051/2024 SRP autuado nos autos do Processo Administrativo Nº. 225/2024. Objeto: registro de preço para futura e eventual aquisição material permanente (linha branca) para atender as necessidades do município de cipó. Tipo: menor valor global. Empresa: VIPP COMERCIAL E EMPREENDIMENTOS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ/MF. 28.637.274/0001-05, no seguinte valor: R§ 749.000,00 (setecentos e quarenta e nove mil reais). Ciência aos interessados, observada as prescrições legais pertinentes.

Cipó - Bahia, 22 de agosto de 2024.

José Marques dos Reis Prefeito Municipal





EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 051/2024

ÓRGÃO GERENCIADOR: MUNICÍPIO DE CIPÓ, CNPJ nº 13.808.936/0001-95, resolve registrar os preços da empresa VIPP COMERCIAL E EMPREENDIMENTOS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 28.637.274/0001-05, com sede na Av. Rui Barbosa, S/N, centro, Cipó-BA, CEP 48.450-000, neste ato representado pelo Sr. Josafá Marinho dos Santos, inscrito no CPF nº 580.815.425-15, doravante denominada PROMITENTE FORNECEDORA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, considerando o julgamento e o resultado do Pregão eletrônico SRP - nº 051/2024, com abertura em 02/08/2024, homologado em 22/08/2024, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/2021, no que for pertinente, e em conformidade com as cláusulas constantes na Ata de Registro de Preços, anexo ao processo em epígrafe, sendo o valor total dos preços registrados é de R\$ 749.000,00 (setecentos e quarenta e nove mil reais), com os seguintes valores unitários:

Item	Descrição	Und.	Qtd.	V. Unt.	V. Total
1	Aspirador de pó e líquido 30 litros suportem de mangueira proporciona um armazenamento mais prático. Igual o superior ao Karcher de 1.600 watts NT3000, filtro lavável, função soprador permite retirar sujeira de cantos com tanque em aço inox. Garantia mínima do fabricante 1 (um) ano prestada no Estado da Bahia. Bivolt.	Und.	4	R\$ 720,90	R\$ 2.883,60
2	Batedeira giro automático da tigela de bolo, de uso doméstico, com duas tigelas, uma grande de 2,5 litros e uma pequena de 1,5 litro, um par de batedores para massas leves, uma espátula, 04 velocidades + função pulsar sistema de disco livre giratório, botão ejetor dos batedores, plataforma articulada, voltagem 220w. Garantia mínima do fabricante 1 (um) ano prestada no Estado da Bahia.	Und.	10	R\$ 352,50	R\$ 3.525,00
3	Batedeira planetária semi-industrial para confeitaria e padaria bp 12lts; 6 velocidades; motor potente de cv; cuba em aço inox; estrutura em aço carbono sae 1020; pintura em epóxi; batedores em ferro fundido; altura: 560mm; largura: 315mm; comprimento: 695mm; peso: 45kg;	Und.	5	R\$ 3.609,40	R\$ 18.047,00
4	Bebedouro industrial de coluna: de pressão, purificador de pressão c/ reservatório de 3,5lts rendimento de 5lts por hr, material composição chapa galvanizada e tampa da pia em aço inox, opções de temperatura regulado de fábrica cor inox alimentação energia elétrica, dimensões aproximadas em cm (axlxp) 95x37x27cm. Garantia mínima do fabricante 1 (um) ano prestada no Estado da Bahia	Und.	25	R\$ 827,90	R\$ 20.697,50
5	Bebedouro elétrico de mesa p/ garrafão: de até 20lts. deve possuir 2 torneiras, sendo uma p/ água natural e outra p/ água gelada e bandeja coletora de água removível. 220 v. cor branca. Garantia mínima do fabricante 1 (um) ano prestada no Estado da Bahia.	Und.	40	R\$ 646,50	R\$ 25.860,00



_	B. I			l	-4
6	Bebedouro industrial de coluna 25 litros purificador de água; corpo e estrutura em aço inox 430. Tampa e pés reguláveis de plástico (ABS injetado); aparador de água (pingadeira) em aço inox 430; serpentina em aço inox 304 (interna); reservatório em polipropileno atóxico; isolamento térmico em ps; boia controladora do nível de água; tomada de 3 pinos conforme a norma da abnt/nbr/603351 certificado pelo inmetro; termostato com 7 níveis para controle de temperatura; gás ecológico r134a; refrigeração por compressor que garante maior eficiência; motor elgin 1/12+ hp 127v (2,5a) ou 220v (1,10a) 60hz-280w; tensão/potência: 110v ou 220v (não é bivolt); altura da entrada de água em relação ao solo: 1,29m; altura do ponto de esgotamento em relação ao solo: 46cm; altura da torneira em relação ao solo: 93cm; altura do aparador de água em relação ao solo: 72,5cm (borda superior) distância entre o aparador de água e torneira: 27,5cm (fundo do aparador); Garantia mínima do fabricante 1 (um) ano prestada no Estado da Bahia	Und.	9	R\$ 1.441,90	R\$ 12.977,10
7	Bebedouro industrial capacidade p/ 100lts: 3 torneiras, em aço inox, tensão 220v, serpentina interna, filtro de carvão ativado, gás ecológico r 134 a isolamento término injetado de poliuretano, unidade condensadora de 1/5 hp. certificado inmetro. Garantia mínima do fabricante 1 (um) ano prestada no Estado da Bahia.	Und.	25	R\$ 2.893,10	R\$ 72.327,50
8	Bebedouro industrial capacidade p/ 200lts: 4 torneiras, em aço inox, tensão 220v, serpentina interna, filtro de carvão ativado, gás ecológico r 134 a isolamento término injetado de poliuretano, unidade condensadora de 1/5 hp. certificado inmetro. Garantia mínima do fabricante 1 (um) ano prestada no Estado da Bahia.	Und.	25	R\$ 4.093,20	R\$ 102.330,00
9	Cafeteira, elétrica, doméstica, jarra de vidro transparente com capacidade total de no mínimo 1,5 litro, potência mínima 800w, dosador de po, placa de aquecimento, porta filtro, sistema corta pingos. tensão 220 volts. Manual de instruções as seguintes informações deverão ser impressas ou coladas pelo fabricante, diretamente sobre a embalagem em que o produto está acondicionado: Nome/CNPJ do fabricante, marca do produto, endereço, data de fabricação ou lote. Garantia mínima do fabricante 1(um) ano prestada no Estado da Bahia	Und.	40	R\$ 251,10	R\$ 10.044,00
10	Câmaras de conservação, vertical, para laboratórios/sala de vacina/banco de sangue, capacidade de 700 litros, aço inoxidável, faixa de temperatura +2 °c a + 8° c; 2 a 4 gavetas ou prateleiras removíveis ou deslizantes. Base com rodízios giratórios com t - câmaras de conservação, vertical, para laboratórios/sala de vacina/banco de sangue, capacidade de 100 litros, aço inoxidável, faixa de temperatura +2 °c a + 8° c; 2 a 4 gavetas ou prateleiras removíveis ou deslizantes. Base com rodízios giratórios com trava. Iluminação interna de led. Voltagem bivolt. Adicional sistema de emergência nobreak para funcionamento autônomo até 72 horas.	Und	2	R\$ 17.369,20	R\$ 34.738,40
11	Coifa industrial box em inox com filtro inercial completa com exaustor tubulação 1.50x0.60 bivolt, Garantia mínima do fabricante 1 (um) ano prestada no Estado da Bahia	Und.	10	R\$ 1.646,50	R\$ 16.465,00
12	Coifa industrial box em inox com filtro inercial completa com exaustor tubulação 300x90cm bivolt, Garantia mínima do fabricante 1 (um) ano prestada no Estado da Bahia	Und.	10	R\$ 3.125,70	R\$ 31.257,00





13	Exaustor parede 60cm linha pesada industrial bivolt, Garantia mínima	Und.	10	R\$ 725,60	R\$ 7.256,00
	do fabricante 1 (um) ano prestada no Estado da Bahia				
14	Fogão 04 bocas de uso doméstico: Volume do forno: 62,3lts. Classificação energética: Mesa/ forno: A/B. Mesa: Queimador normal (1,7 kW):3. Queimador família (2 kW):1. Forno: Queimador do forno 2,4. Dimensões aproximadas: 87x 51x63 cm (AxLxP). Peso aproximado: 28,4 Kg. Garantia mínima do fabricante 1 (um) ano prestada no Estado da Bahia	Und.	26	R\$ 837,20	R\$ 21.767,20
15	Fogão industrial com 6 queimadores c/ 2 fornos: fogão, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural. Dimensões básicas do fogão: Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível p/ a instalação do equipamento. Obs.: A largura de vão livre da porta do ambiente p/ passagem deste fogão é de 1mt. Larg; máxima*: 1850mm; Prof; máxima*: 1350mm; Grelhas mínimo: 400mmx400mm; Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de panelas c/ diâmetro a partir de 300mm; Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 90mm +/- 10mm; Diâmetro do queimador tipo coroa: 180mm +/- 10 mm. Características: Fogão comercial central de seis queimadores bocas). C/ 2 fornos e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarra). Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural segundo demanda). O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão c/ a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: "utilizar gás natural" ou o "gás". C/ queimadores dotados de dispositivo "supervisor de chama". Quatro pés em perfil "L" de aço inox, de abas iguais de 1 1/2" x 1/8" de espessura. Garantia mínima do fabricante 1 (um) ano prestada no Estado da Bahia	Und.	15	R\$ 1.702,30	R\$ 25.534,50
16	Fogão industrial quantidade bocas: 8und material: aço inoxidável, funcionamento: gás, tipo acendimento: automático, comprimento: 1.770mm, largura: 1.178mm, altura: 850mm, tipo uso: cozinhar e assar alimentos, características adicionais: com forno/grelhas 40x40cm / queimadores duplos, aplicação: restaurante.	Und.	8	R\$ 5.507,20	R\$ 44.057,60
17	Freezer 2 portas horizontal, cpdd. total mínima de 400lts, sistema frost free, cor branca, cestos removíveis, pês niveladores, puxador externo, sistema congelamento rápido, turbo flow, chave auto expulsiva, compartimento c/ 2 tampa basculante, tecla liga/desliga, tensão 220w. Garantia mínima do fabricante de 1 ano, prestada no Estado da Bahia. Rotulagem contendo, no mínimo, selo A Inmetro ou certificado c/ o selo procel de eficiência energética, nome ou referência do produto, nome ou marca do fabricante e tensão nominal. Garantia mínima do fabricante 1 (um) ano prestada no Estado da Bahia.	Und.	8	R\$ 3.246,60	R\$ 25.972,80
18	Freezer 2 portas horizontal, cpdd. total mínima de 534lts, sistema frost free, cor branca, cestos removíveis, pes niveladores, puxador externo, sistema congelamento rápido, turbo Flow, chave auto expulsiva, compartimento c/ 2 tampa basculante, tecla liga/desliga, tensão 220w. Garantia mínima do fabricante de 1 ano, prestada no Estado da Bahia. rotulagem contendo, no mínimo, selo A Inmetro ou certificado c/ o Selo Procel de Eficiencia Energetica, nome ou referência do produto, nome ou marca do fabricante e tensão nominal. Garantia mínima do	Und.	15	R\$ 3.646,60	R\$ 54.699,00



	fabricante 1 (um) ano prestada no Estado da Bahia.				
19	Lavadora alta pressão, pressão: 1800 psi, vazão: 800 l,h, potência consumida: 3,50cv, características adicionais: monofásico, aquecimento água, queimador querosene, modelo: profissional, freqüência: 60hz ,acessórios: pistola bico turbo, controle jato água, mangueira. Garantia mínima do fabricante 1 (um) ano prestada no Estado da Bahia. Bivolt.	Und.	4	R\$ 948,80	R\$ 3.795,20
20	Lavadora de roupas e centrifuga com capacidade para 16kg. Possui cesto com acabamento em aço inox, controles eletromecânicos e 13 programas de lavagem com centrifugação de 750 rpm. Garantia mínima do fabricante 1(um) ano prestada no Estado da Bahia	Und.	6	R\$ 2.809,40	R\$ 16.856,40
21	Liquidificador semi-indusrial 2lts, c/ 3 velocidades c/ função pulsar. cpdd p/ triturar gelo. copo c/ cpdd útil de 2lt características construtivas: copo removível, confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, c/ espessura de 1mm. Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara. Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, c/ bordas rebatidas p/ o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a ñ haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo c/ soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, c/ dobras estruturais que permitam a limpeza interna. Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno do flange posicionado de modo a ñ haver entrada de líquidos no gabinete do motor. Sapatas antivibratórias em material aderente. Facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox. O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível p/ limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas. Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox. Interruptor liga/desliga. Interruptor p/ pulsar. Motor monofásico de ½ HP. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis c/ a corrente de operação. Voltagem do aparelho: bivolt; por meio chave comutadora. Indicação da voltagem na chave comutadora. Cordão de alimentação (rabicho) c/ 1200mm de comprimento. Garantia mínima do fabricante 1 (um) ano prestada no Estado da Bahia	Und.	30	R\$ 483,70	R\$ 14.511,00



	11 110 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			- 4	_ 4
22	Liquidificador industrial 8lts: fabricado em conformidade c/ a norma	Und.	12	R\$	R\$ 13.284,00
	regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 -			1.107,00	
	Segurança no trabalho em máquinas e equipamentos. Copo c/ cpdd útil				
	de 8lts. Características: Copo removível confeccionado em chapa de aço				
	inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1mm. Flange do				
	copo em material plástico injetado, em cor clara. Alças em aço inox,				
	espessura de chapa de 1,25mm, c/ bordas rebatidas p/ o lado interno e				
	soldadas em toda extensão de modo a ñ haver retenção de resíduos.				
	Fixação das alças ao copo c/ soldas lisas, uniformes e sem frestas de				
	modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em aço inox,				
	espessura mínima de chapa de 0,6mm, c/ dobras estruturais que				
	permitam a limpeza interna. Gabinete do motor em aço inox, espessura				
	mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material				
	plástico injetado, em cor clara. Dreno do flange posicionado de modo a				
	ñ haver entrada de líquidos no gabinete do motor. Sapatas				
	antivibratórias em material aderente. Facas, eixo, buchas, porca				
	fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox. O				
	conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser				
	removível p/ limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas.				
	Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de				
	fixação em aço inox. Interruptor liga/desliga. Interruptor p/ pulsar.				
	Motor monofásico de ½ HP. Dimensionamento e robustez da fiação,				
	plugue e conectores elétricos compatíveis c/ a corrente de operação.				
	Voltagem do aparelho: bivolt; por meio chave comutadora. Indicação da				
	voltagem na chave comutadora. Cordão de alimentação (rabicho) c/				
	1200mm de comprimento. Garantia mínima do fabricante 1 (um) ano				
	prestada no Estado da Bahia				
23	Liquidificador industrial 15 lt – lq1 (pra infância) descrição: com cavalete	Und.	14	R\$	R\$ 25.135,60
23	Liquidificador industrial 15 lt – lq1 (pra infância) descrição: com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado	Und.	14		R\$ 25.135,60
23		Und.	14	R\$ 1.795,40	R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: liquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: liquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades.	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: liquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: liquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: líquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: líquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: liquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1mm. Flange do copo em material plástico	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: liquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo,	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: liquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: liquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo,	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: líquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja retenção de resíduos. · fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: liquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja retenção de resíduos. · fixação das	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: líquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja retenção de resíduos. · fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: líquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja retenção de resíduos. · fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em borracha atóxica com	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: líquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja retenção de resíduos. · fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em borracha atóxica com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: liquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja retenção de resíduos. · fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em borracha atóxica com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o processamento, sobre tampa acrílica que possibilita a visualização. Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: liquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja retenção de resíduos. · fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em borracha atóxica com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o processamento, sobre tampa acrílica que possibilita a visualização. Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, flange superior e da base em material plástico injetado. Dreno do	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: líquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja retenção de resíduos. · fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em borracha atóxica com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o processamento, sobre tampa acrílica que possibilita a visualização. Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, flange superior e da base em material plástico injetado. Dreno do flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: líquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja retenção de resíduos. · fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em borracha atóxica com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o processamento, sobre tampa acrílica que possibilita a visualização. Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, flange superior e da base em material plástico injetado. Dreno do flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. Cavalete confeccionado em aço, espessura de chapa	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: líquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja retenção de resíduos. · fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em borracha atóxica com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o processamento, sobre tampa acrílica que possibilita a visualização. Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, flange superior e da base em material plástico injetado. Dreno do flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. Cavalete confeccionado em aço, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm com pintura eletrostática a pó. Sapatas	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: líquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja retenção de resíduos. · fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em borracha atóxica com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o processamento, sobre tampa acrílica que possibilita a visualização. Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, flange superior e da base em material plástico injetado. Dreno do flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. Cavalete confeccionado em aço, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm com pintura eletrostática a pó. Sapatas antivibratórias em material aderente e antiderrapante. Eixo e porca	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: liquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja retenção de resíduos. · fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em borracha atóxica com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o processamento, sobre tampa acrílica que possibilita a visualização. Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, flange superior e da base em material plástico injetado. Dreno do flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. Cavalete confeccionado em aço, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm com pintura eletrostática a pó. Sapatas antivibratórias em material aderente e antiderrapante. Eixo e porca fixadora do eixo da faca em aço inox (as buchas poderão ser de bronze	Und.	14		R\$ 25.135,60
23	em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dime, descrição: líquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido de grandes quantidades. Dimensões básicas e capacidade: altura máxima: 1100mm; · largura máxima: 460mm; profundidade máxima: 690mm; capacidade volumétrica: 15 litros. Características: copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de, no mínimo, 1mm. Flange do copo em material plástico injetado. Alças em aço inox, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja retenção de resíduos. · fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em borracha atóxica com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o processamento, sobre tampa acrílica que possibilita a visualização. Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6 mm, flange superior e da base em material plástico injetado. Dreno do flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. Cavalete confeccionado em aço, espessura de chapa de, no mínimo, 1,25mm com pintura eletrostática a pó. Sapatas antivibratórias em material aderente e antiderrapante. Eixo e porca	Und.	14		R\$ 25.135,60



	kwh/mês				
	contendo cestos, tipo removvei recursos extra rapricação de geio sistema de refrigeração luz indicadora potência 120w voltagem 110 volts tipo de tomada 20a consumo mensal aproximado de energia, 25,7				
	- refrigerador – conservador temperatura, -24ºc à +10ºc material aço contendo cestos, tipo removível recursos extra fabricação de gelo			1.027,30	
<i>L 1</i>	porta cega capacidade líquida de armazenamento 150l função - freezer	Jilu.	10	1.827,90	10.279,00
27	Freezer horizontal 1 porta 150l. informações técnicas+. tipo de porta:	Und.	10	R\$	R\$ 18.279,00
	escovado; lâmpadas piloto. Funções grill e sanduicheira alça fria, com isolamento térmico				
	fechamento interno da articulação; chapas antiaderentes; preto e inox				
	preto prepara sanduíches em vários tipos de pães; guarda fio;				
26	Sanduicheira; 800w de potência, antiaderente, voltagem 110v, cor	Und.	40	R\$ 204,60	R\$ 8.184,00
	fabricante 1 (um) ano prestada no Estado da Bahia				
	free". Gás refrigerante R600a ou R134a. Bivolt. Garantia mínima do				
	Sistema de controle de temperatura ajustável. Sistema de degelo "frost				
	sistema antitranspirante. Dobradiças metálicas. Sapatas niveladoras.				
	Sistema de fechamento hermético. Batentes das portas dotados de				
	resistente p/ acondicionamento de frutas, verduras ou legumes.				
	material resistente, removíveis e reguláveis. Gaveta em material				
	e reguláveis, de material resistente. Prateleiras da porta e cestos em				
	das prateleiras internas deslizantes. Conjunto de prateleiras removíveis				
	internas revestidas c/ painéis plásticos moldados c/ relevos p/ suporte				
	acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. Partes				
	externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço c/				
	combinado, linha branca. Sistema de refrigeração "frostfree". Gabinete				
	"duplex" c/ duas portas (freezer e refrigerador). Refrigerador vertical				
	750mm; Cpdd total: mínima de 402l. Características: Gabinete tipo				
	ao espaço disponível p/ a instalação do equipamento. Largura máxima:				
	*Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito			3.432,70	
	de refrigeração "frostfree" (degelo automático) c/ cpdd mínima de 402l.	Onu.	20		, 50.115,0
25	Refrigerador frostfree 450lts vertical combinado, linha branca, sistema	Und.	28	R\$	R\$ 96.115,6
	INMETRO, c/ indicação da voltagem 220v.				
	conforme demanda. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo				
	elétricos compatíveis c/ a corrente de operação. Voltagem: 220v,				
	giratório em vidro. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores				
	abertura. Dispositivos e travas de segurança. Sapatas plásticas. Prato				
	Relógio. Porta c/ visor central, dotada de puxador e/ou tecla de				
	interna. Painel de controle digital c funções pré-programadas. Timer.				
	externamente c/ pintura eletrostática em pó, na cor branca. Iluminação				
	gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e				
	mínima: 2900mm; prof; mínima: 3900mm; volume mínimo: 30lts.				
24	Micro-ondas 30lts: forno de micro-ondas. Largura mínima: 5000mm; alt;	Und.	28	R\$ 800,00	R\$ 22.400,0
	Dimensionamento da fiação, piugue e conectores eletrico.				
	Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétrico.				
	motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox. Interruptor liga/desliga. Motor monofásico de, no mínimo, 1,5 hp.				
	necessidade de utilização de ferramentas. Flange de acoplamento do				
	anno de de la califora de forma de la Constante de				

Vigência: 12 (doze) meses. José Marques dos Reis - Prefeito Municipal.





EXTRATO DE CONTRATO Nº 213/2024

Pregão Eletrônico nº 051/2024. Processo Administrativo nº 225/2024 e Ata de Registro de Preços nº 051/2024. Contratante: MUNICÍPIO DE CIPÓ. Contratada: VIPP COMERCIAL E EMPREENDIMENTOS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 28.637.274/0001-05, Objeto: Contratação de empresa para aquisição material permanente (linha branca) para atender as necessidades do município de Cipó. O valor do contrato é de R\$ 365.392,80 (trezentos e sessenta e cinco mil trezentos e noventa e dois reais e oitenta centavos). Amparo Legal: Lei 14.133/2021. Vigência: 22/08/2024 a 31/12/2024. Cipó, 22 de agosto de 2024. José Marques dos Reis - Prefeito Municipal.