



Ministério da Integração e do Desenvolvimento Regional - MIDR
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
Área de Revitalização e Sustentabilidade Socioambiental

ANEXO II

PLANILHA DE QUANTIDADES, PREÇOS ORÇADOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Grupo 1		Kit Corte e costura	Quantidade de Kits			9
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	257977	Máquina de costura industrial galoneira - completa, motor de no mínimo 3450 rpm – 220 volts a – lubrificação automática – 5 fios – 2 volantes – mesa com estante em aço e tampo de madeira com acabamento em fórmica. Com aparelho de viés com as medidas 2,0, 3,0 e 3,5. Com aparelho de Pipa. Manual em Português. Garantia mínima 12 meses.	und	9	4.551,87	40.966,83
2	481255	Máquina de costura industrial overlock completa motor 3450 rpm –220 volts – lubrificação automática – 3 fios – mesa com estante em aço e tampo de madeira com acabamento em fórmica. Manual em Português. Garantia mínima 12 meses.	und	9	3.954,54	35.590,86
3	485488	Máquina de costura industrial pespontadeira completa, com lançadeira grande 2 agulhas, lubrificação automática, com bancada, motor de no mínimo 1750 rpm. Mesa com estante em aço e tampo de madeira com acabamento em fórmica. Com aparelho de fita para bojo de sutiã. 220 volts. Manual em Português. Garantia mínima 12 meses.	und	9	8.976,21	80.785,89
4	485488	Máquina de costura interlok industrial completa – montagem inclusa, motor de no mínimo 3.450 rpm mínimo, 220 volts, lubrificação automática, 5 fios, 01 volante, gabinete de madeira. Garantia mínima 12 meses.	und	9	4.153,25	37.379,25
5	481413	Máquina de costura reta industrial - completa montagem, 1 agulha, lubrificação automática, motor de no mínimo 3450 rpm, 220 volts – gabinete de madeira. Manual em Português. Garantia mínima 12 meses.	und	9	3.865,11	34.785,99
6	485487	Máquina de corte a disco para tecido - disco octogonal de 4 polegadas, 220 volts. Manual em Português. Garantia mínima de 12 meses.	und	9	1.533,76	13.803,84
						243.312,66

Grupo 2 -		Kit Corte e costura - Cota de até 25% reservada para ME/EPP	Quantidade de Kits			1
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
7	257977	Máquina de costura industrial galoneira - completa, motor de no mínimo 3450 rpm – 220 volts a – lubrificação automática – 5 fios – 2 volantes – mesa com estante em aço e tampo de madeira com acabamento em fórmica. Com aparelho de viés com as medidas 2,0, 3,0 e 3,5. Com aparelho de Pipa. Manual em Português. Garantia mínima 12 meses.	und	1	4.551,87	4.551,87
8	481255	Máquina de costura industrial overlock completa motor 3450 rpm –220 volts – lubrificação automática – 3 fios – mesa com estante em aço e tampo de madeira com acabamento em fórmica. Manual em Português. Garantia mínima 12 meses.	und	1	3.954,54	3.954,54
9	485488	Máquina de costura industrial pespontadeira completa, com lançadeira grande 2 agulhas, lubrificação automática, com bancada, motor de no mínimo 1750 rpm. Mesa com estante em aço e tampo de madeira com acabamento em fórmica. Com aparelho de fita para bojo de sutiã. 220 volts. Manual em Português. Garantia mínima 12 meses.	und	1	8.976,21	8.976,21
10	485488	Máquina de costura interlok industrial completa – montagem inclusa, motor de no mínimo 3.450 rpm mínimo, 220 volts, lubrificação automática, 5 fios, 01 volante, gabinete de madeira. Garantia mínima 12 meses.	und	1	4.153,25	4.153,25
11	481413	Máquina de costura reta industrial - completa montagem, 1 agulha, lubrificação automática, motor de no mínimo 3450 rpm, 220 volts – gabinete de madeira. Manual em Português. Garantia mínima 12 meses.	und	1	3.865,11	3.865,11
12	485487	Máquina de corte a disco para tecido - disco octogonal de 4 polegadas, 220 volts. Manual em Português. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	1.533,76	1.533,76
						27.034,74

Grupo 3		Kit Mandiocultura	Quantidade de Kits			19
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
13	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 X 2,20 X 1,00 m); c/ rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico monofásico de no mínimo 2 Hp 4 polos c/polia e chave elétrica de botão; c/ Carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	19	25.631,85	487.005,15
14	465552	Forno mecanizado para torragem de farinha de mandioca; tacho medindo no mínimo 2m (dois metros) de diâmetro, em chapa de aço de no mínimo 4mm (quatro milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove palhetas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	19	21.418,91	406.959,29
15	272922	Tritador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca, estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correis reforçados, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico monofásico de 2 Hp, 2 polos, c/ polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	19	17.777,08	337.764,52
16	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha, c/ coluna dupla, em chapa de ferro, dimensões mínimas: 1,80x0,85x0,85 metros (altura, comprimento e largura); acionamento por alavanca de giro 360°, parafuso central; possui cestas e grade; com todos itens necessários para o perfeito funcionamento	und	19	9.935,36	188.771,84
17	325312	Balança eletrônica capacidade de pesagem mínima 150 kg e divisão 50 gramas, bivolt 110/220, características adicionais: plataforma em chapa de aço inox ou carbono, com rodízios, tipo digital, número de dígitos 6, dimensões mínimas da plataforma 40 x 50 cm. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	19	1.330,84	25.285,96
						1.445.786,76

Grupo 4		Kit Mandiocultura - Cota de até 25% reservada para ME/EPP	Quantidade de Kits			1
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)

18	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 X 2,20 X 1,00 m); c/ rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico monofásico de no mínimo 2 Hp 4 polos c/polia e chave elétrica de botão; c/ Carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	25.631,85	25.631,85
19	465552	Forno mecanizado para torragem de farinha de mandioca; tacho medindo no mínimo 2m (dois metros) de diâmetro, em chapa de aço de no mínimo 4mm (quatro milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove palhetas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	21.418,91	21.418,91
20	272922	Triturador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca, estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correis reforçados, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico monofásico de 2 Hp, 2 polos, c/ polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	17.777,08	17.777,08
21	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha, c/ coluna dupla, em chapa de ferro, dimensões mínimas: 1,80x0,85x0,85 metros (altura, comprimento e largura); acionamento por alavanca de giro 360°, parafuso central; possui cestas e grade; com todos itens necessários para o perfeito funcionamento	und	1	9.935,36	9.935,36
22	325312	Balança eletrônica capacidade de pesagem mínima 150 kg e divisão 50 gramas, bivolt 110/220, características adicionais: plataforma em chapa de aço inox ou carbono, com rodízios, tipo digital, número de dígitos 6, dimensões mínimas da plataforma 40 x 50 cm. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	1.330,84	1.330,84
						76.094,04

Grupo 5		Kit Apicultura produção	Quantidade de Kits			199
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
23	464776	Colméia completa - 1 (um) ninho composto por caixa, tampa, fundo, 10 quadros aramados com arame inox 304L esticado, 0,40 mm, tipo mole e redutor de alvado - 2 (duas) Melgueiras - composta por caixa e cada melgueira com 10 quadros aramados com arame inox 304L esticados, 0,40 mm, tipo mole – padrão internacional (LANGSTROTH) - confeccionados em madeira de lei certificada seca em estufa (cedro, cedrinho) ou eucalipto seco em estufa, montado e imunizado (imersão em óleo vegetal aquecido). Logomarca CODEVASF estampada em uma das laterais do ninho e das melgueiras, no tamanho de 25 x 6,5 cm - Utilizar tinta atóxica. Deverá ser obedecido rigorosamente os requisitos para fabricação de colméia do tipo Langstroth da ABNT NBR 15713:2009.	und	1.990	324,78	646.312,20
24	293195	Fumigador apícola - fomalha com capacidade para 6 litros, altura total de 370mm, fabricado em aço laminado com espessura mínima de 0,6mm, soldas bem vedadas, acabamento pintado e pegadores em madeira. Fole confeccionado com madeira maciça nas medidas 220x300mm, com pano de lona de courvin ou lona tipo encerado com no mínimo 1mm de espessura com tela de proteção na entrada de ar.	und	398	277,89	110.600,22
25	466259	Cilindro alveolador - Elétrico 110/220V, rolos 85x450mm de comprimento, 19 alvéolos/dm, rolos revestidos em liga metálica alma de aço, rolamentos blindados e auto-lubrificados, base com bacia para lubrificante e estrutura em ferro fundido.	und	199	2.170,69	431.967,31
26	314654	Macacão para apicultor – em dupla camada de tecido branco microfibra, composição 100% poliéster, elástico nos punhos, cintura e tornozelo, entradas para ventilação na frente e nos braços, máscara com tela de cor branca e chapéu aba dupla, apresentando abertura com zíper entre o blusão e a máscara. Tamanhos variados: M, G e GG. Logomarca da Codevasf estampada/pintada na cor azul na parte superior traseira do macacão no tamanho de 25 x 6,5 cm.	und	398	221,97	88.344,06
27	234473	Bota em pvc (par) - Solado confeccionado em policloreto de vinila (PVC), expandido, injetado diretamente no cabedal; Contém polímero plástico reforçado com pvc e massa nitrilica; Ranhuras 9,7 mm no salto, cano médio, na cor branca, Tamanhos: 30% tam. 40, 50 % tam 42 e 20% tam. 44. Deverá ter certificado de aprovação do Ministério do Trabalho e Emprego.	par	398	56,35	22.427,30
28	55476	Luvas em vaqueta de couro - tamanho médio, com punho em courvim branco, com elástico nas extremidades, cano longo, palma lisa, forro em algodão; deverá ter certificado de aprovação do Ministério do Trabalho e Emprego	par	398	41,46	16.501,08
						1.316.152,17

Grupo 6		Kit Apicultura produção - Cota de até 25% reservada para ME/EPP	Quantidade de Kits			1
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
29	464776	Colméia completa - 1 (um) ninho composto por caixa, tampa, fundo, 10 quadros aramados com arame inox 304L esticado, 0,40 mm, tipo mole e redutor de alvado - 2 (duas) Melgueiras - composta por caixa e cada melgueira com 10 quadros aramados com arame inox 304L esticados, 0,40 mm, tipo mole – padrão internacional (LANGSTROTH) - confeccionados em madeira de lei certificada seca em estufa (cedro, cedrinho) ou eucalipto seco em estufa, montado e imunizado (imersão em óleo vegetal aquecido). Logomarca CODEVASF estampada em uma das laterais do ninho e das melgueiras, no tamanho de 25 x 6,5 cm - Utilizar tinta atóxica. Deverá ser obedecido rigorosamente os requisitos para fabricação de colméia do tipo Langstroth da ABNT NBR 15713:2009.	und	10	324,78	3.247,80
30	293195	Fumigador apícola - fomalha com capacidade para 6 litros, altura total de 370mm, fabricado em aço laminado com espessura mínima de 0,6mm, soldas bem vedadas, acabamento pintado e pegadores em madeira. Fole confeccionado com madeira maciça nas medidas 220x300mm, com pano de lona de courvin ou lona tipo encerado com no mínimo 1mm de espessura com tela de proteção na entrada de ar.	und	2	277,89	555,78
31	466259	Cilindro alveolador - Elétrico 110/220V, rolos 85x450mm de comprimento, 19 alvéolos/dm, rolos revestidos em liga metálica alma de aço, rolamentos blindados e auto-lubrificados, base com bacia para lubrificante e estrutura em ferro fundido.	und	1	2.170,69	2.170,69
32	314654	Macacão para apicultor – em dupla camada de tecido branco microfibra, composição 100% poliéster, elástico nos punhos, cintura e tornozelo, entradas para ventilação na frente e nos braços, máscara com tela de cor branca e chapéu aba dupla, apresentando abertura com zíper entre o blusão e a máscara. Tamanhos variados: M, G e GG. Logomarca da Codevasf estampada/pintada na cor azul na parte superior traseira do macacão no tamanho de 25 x 6,5 cm.	und	2	221,97	443,94
33	234473	Bota em pvc (par) - Solado confeccionado em policloreto de vinila (PVC), expandido, injetado diretamente no cabedal; Contém polímero plástico reforçado com pvc e massa nitrilica; Ranhuras 9,7 mm no salto, cano médio, na cor branca, Tamanhos: 30% tam. 40, 50 % tam 42 e 20% tam. 44. Deverá ter certificado de aprovação do Ministério do Trabalho e Emprego.	par	2	56,35	112,70
34	55476	Luvas em vaqueta de couro - tamanho médio, com punho em courvim branco, com elástico nas extremidades, cano longo, palma lisa, forro em algodão; deverá ter certificado de aprovação do Ministério do Trabalho e Emprego	par	2	41,46	82,92
						6.613,83

Grupo 7		Kit Apicultura beneficiamento		Quantidade de Kits			
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	
35	126713	Mesa Desoperculadora 48 Quadros - construída em aço inox AISI 304 - chapa com espessura mínima de 0,80 mm, capacidade 48 quadros de melgueira, tela pré-filtro malha 14 em aço inox AISI 304 no fundo, travessa/suporte de quadros em inox AISI 304, registro de corte rápido inox 1 1/4" conexão TC, soldada pelo processo TIG com acabamento sanitário, polimento interno e externo, 4 pés fixos em tubos de aço inox AISI 304 de 2", interligados por barras de reforço/fixação em aço inox AISI 304, medidas: 2,0x0,5x0,8m. Garantia mínima de 12 meses.	und	19	5.192,78	98.662,82	
36	441425	Centrífuga Elétrica 32/48 quadros - padrão internacional Langstroth - Tipo radial, elétrica, capacidade para 32 quadros Hoffman de ninho ou 48 de melgueira, toda fabricada em aço Inox AISI-304, chapa 0,91 mm, registro de corte rápido inox 2" conexão TC, Soldada pelo processo TIG com acabamento sanitário, polimento interno e externo, fundo estampado, Tampa fixa bipartida, sistema de velocidade controlado por inversor de frequência digital 220 V monofásico (aceleração e frenagem controlada), motor elétrico de 0,5 CV-380 V monofásico, montada em rolamentos/retentores e mancais de alumínio, Estrutura externa em aço inox AISI 304, normas ABNT. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	19	13.432,63	255.219,97	
37	320647	Tanque decantador para mel 350 kg, equipado com torneira de corte rápido de 2", tampa com alça e abas laterais, totalmente em aço inox AISI 304, grau alimentício com solda TIG, acabamento sanitário para alimentos, estrutura de sustentação com pés tubulares de 4", visor de nível e caimento para a saída, capacidade para 350 kg, Incluso peneira em aço inox 304 com abas laterais e borda alta, 490 mm. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	38	3.558,32	135.216,16	
38	314842	Balde inox para mel 25 kg - De uso na coleta de mel, contendo alça, em Aço Inox AISI 304, capacidade 25Kg, com peneira.	und	95	660,62	62.758,90	
						551.857,85	

Grupo 8			Kit Apicultura beneficiamento - Cota de até 25% reservada para ME/EPP			Quantidade de Kits			1
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO			UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	
39	126713	Mesa Desoperculadora 48 Quadros - construída em aço inox AISI 304 - chapa com espessura mínima de 0,80 mm, capacidade 48 quadros de melgueira, tela pré-filtro malha 14 em aço inox AISI 304 no fundo, travessa/suporte de quadros em inox AISI 304, registro de corte rápido inox 1 1/4" conexão TC, soldada pelo processo TIG com acabamento sanitário, polimento interno e externo, 4 pés fixos em tubos de aço inox AISI 304 de 2", interligados por barras de reforço/fixação em aço inox AISI 304, medidas: 2,0x0,5x0,8m. Garantia mínima de 12 meses.			und	1	5.192,78	5.192,78	
40	441425	Centrífuga Elétrica 32/48 quadros - .padrão internacional Langstroth - Tipo radial, elétrica, capacidade para 32 quadros Hoffman de ninho ou 48 de melgueira, toda fabricada em aço Inox AISI-304, chapa 0,91 mm, registro de corte rápido inox 2" conexão TC, Soldada pelo processo TIG com acabamento sanitário, polimento interno e externo, fundo estampado, Tampa fixa bipartida, sistema de velocidade controlado por inversor de frequência digital 220 V monofásico (aceleração e frenagem controlada), motor elétrico de 0,5 CV-380 V monofásico, montada em rolamentos/retentores e mancais de alumínio, Estrutura externa em aço inox AISI 304, normas ABNT. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.			und	1	13.432,63	13.432,63	
41	320647	Tanque decantador para mel 350 kg, equipado com torneira de corte rápido de 2", tampa com alça e abas laterais, totalmente em aço inox AISI 304, grau alimentício com solda TIG, acabamento sanitário para alimentos, estrutura de sustentação com pés tubulares de 4", visor de nível e caimento para a saída, capacidade para 350 kg, Incluso peneira em aço inox 304 com abas laterais e borda alta, 490 mm. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.			und	2	3.558,32	7.116,64	
42	314842	Balde inox para mel 25 kg - De uso na coleta de mel, contendo alça, em Aço Inox AISI 304, capacidade 25 Kg, com peneira.			und	5	660,62	3.303,10	
								29.045,15	

Grupo 9		Kit Processamento de frutos		Quantidade de Kits			49
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO		UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
43	117196	Mesa manipulação , preparação alimentos: constituída em chapa inox tipo aisi 304,dimensões aproximadas de 1,9 x 0,80 x 0,90. pés em tubo de aço inox		und	49	1.670,43	81.851,07
44	451454	Fogão industrial de piso, alta pressão 6 bocas, queimador em ferro, com bandeja para resíduos.		und	49	1.505,92	73.790,08
45	439383	Forno industrial, duplo, a gás, queimador com sistema de gaveta, sistema de abertura de vidro tipo guilhotina, bandeja coletora de residuo, termometro acoplado. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.		und	49	4.080,90	199.964,10
46	272867	Liquidificador profissional – em aço inoxidável, baixa rotação com capacidade de 6 litros, 220V. Garantia mínima de 12 meses.		und	98	1.012,34	99.209,32
47	331435	Despoldadeira de frutas, material aço inoxidável AISI 304, diâmetro do furo 0,8 ; 1,0; 2,5; 8,0 mm (medidas furos peneiras acopladas), capacidade de produção mínimo de 60 Kg/h. Garantia mínima de 12 meses.		und	147	3.763,24	553.196,28
48	325312	Balança eletrônica capacidade de pesagem mínima 150 kg e divisão 50 gramas, bivolt 110/220, características adicionais: plataforma em chapa de aço inox ou carbono, com rodízios, tipo digital, número de dígitos 6, dimensões mínimas da plataforma 40 x 50 cm. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.		und	49	1.330,84	65.211,16
49	432552	Freezer horizontal capacidade mínima de 500 L litros, quantidade tampas 2, cor branca, tensão alimentação bivolt, temperatura mínima e máxima -22°C a 2°C, com termostato, dreno central, puxador ergonômico com fechadura de segurança e manual em português. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.		und	196	3.862,33	757.016,68
50	389420	Caixa plástica, material: polietileno, medidas aproximadas comprimento: 55 cm, largura: 35,50 cm, altura: 31 cm, cor branca, características adicionais: sem tampa, empilhável, tipo: vazada, monobloco, capacidade: 50 L.		und	735	90,04	66.179,40
							1.896.418,09

Grupo 10		Kit Processamento de frutos - Cota de até 25% reservada para ME/EPP		Quantidade de Kits			1
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO		UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
51	117196	Mesa manipulação , preparação alimentos: constituída em chapa inox tipo aisi 304,dimensões aproximadas de 1,9 x 0,80 x 0,90. pés em tubo de aço inox		und	1	1.670,43	1.670,43
52	451454	Fogão industrial de piso, alta pressão 6 bocas, queimador em ferro, com bandeja para resíduos.		und	1	1.505,92	1.505,92
53	439383	Forno industrial, duplo, a gás, queimador com sistema de gaveta, sistema de abertura de vidro tipo guilhotina, bandeja coletora de residuo, termometro acoplado. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.		und	1	4.080,90	4.080,90
54	272867	Liquidificador profissional – em aço inoxidável, baixa rotação com capacidade de 6 litros, 220V. Garantia mínima de 12 meses.		und	2	1.012,34	2.024,68
55	331435	Despoldadeira de frutas, material aço inoxidável AISI 304, diâmetro do furo 0,8 ; 1,0; 2,5; 8,0 mm (medidas furos peneiras acopladas), capacidade de produção mínimo de 60 Kg/h. Garantia mínima de 12 meses.		und	3	3.763,24	11.289,72

56	325312	Balança eletrônica capacidade de pesagem mínima 150 kg e divisão 50 gramas, bivolt 110/220, características adicionais: plataforma em chapa de aço inox ou carbono, com rodízios, tipo digital, número de dígitos 6, dimensões mínimas da plataforma 40 x 50 cm. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	1.330,84	1.330,84
57	432552	Freezer horizontal capacidade mínima de 500 L litros, quantidade tampas 2, cor branca, tensão alimentação bivolt, temperatura mínima e máxima -22°C a 2°C, com termostato, dreno central, puxador ergonômico com fechadura de segurança e manual em português. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	4	3.862,33	15.449,32
58	389420	Caixa plástica, material: polietileno, medidas aproximadas comprimento: 55 cm, largura: 35,50 cm, altura: 31 cm, cor branca, características adicionais: sem tampa, empilhável, tipo: vazada, monobloco, capacidade: 50 L.	und	12	90,04	1.080,48

38.432,29

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
59	273182	Desintegrador/Moedor/Picador elétrico, Equipamento completo para desintegrar, moer e picar, milho, cana, sorgo, mandioca; fornecido com motor elétrico 5 cv, alimentação elétrica monofásica 220V, 60HZ, chave liga/desliga, com cavalete e base para o motor, acessórios (polias e correias) peneiras de 0,8 /3/5/10 mm e lisa. Rendimento: ração verde produção/hora de até 500 kg, produção em grãos de até 700 kg com peneira de 5 mm. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	99	6.791,24	672.332,76
60	273182	Cota de até 25% reservada para ME/EPP - Desintegrador/Moedor/Picador elétrico, Equipamento completo para desintegrar, moer e picar, milho, cana, sorgo, mandioca; fornecido com motor elétrico 5 cv, alimentação elétrica monofásica 110/220V, 60HZ, chave liga/desliga, com cavalete e base para o motor, acessórios (polias e correias) peneiras de 0,8 /3/5/10 mm e lisa. Rendimento: ração verde produção/hora de até 500 kg, produção em grãos de até 700 kg com peneira de 5 mm. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	6.791,24	6.791,24
61	273183	Picadeira/fatiadeira conjugada de palma (motor a combustão) - Equipamento completo para picar, moer e desintegrar palma, capins, milho, sorgo, cana, mandioca e grãos diversos. O sistema destinado a picar palma deve ser equipado com sistema de facas e pentes/contrafacas para permitir pelo menos 4 diferentes tamanhos de partículas (de palma) a partir de 2,5 cm, indicado para caprinos e ovinos; motor a combustão de 6 cv ou superior, com cavalete e base para o motor, acessórios (polias e correias), peneiras de 0,8 / 3 / 5 / 10-12 mm e lisa. Rendimento: Palma – produção mínima de 3000 kg/hora; Para gramíneas verdes (milho, sorgo, cana e capins) - produção mínima de 1.000 kg/hora; para grãos secos - produção mínima de 200 kg/hora com peneira de 5 mm. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	99	9.882,96	978.413,04
62	273183	Cota de até 25% reservada para ME/EPP - Picadeira/fatiadeira conjugada de palma (motor a combustão) - Equipamento completo para picar, moer e desintegrar palma, capins, milho, sorgo, cana, mandioca e grãos diversos. O sistema destinado a picar palma deve ser equipado com sistema de facas e pentes/contrafacas para permitir pelo menos 4 diferentes tamanhos de partículas (de palma) a partir de 2,5 cm, indicado para caprinos e ovinos; motor a combustão de 6 cv ou superior, com cavalete e base para o motor, acessórios (polias e correias), peneiras de 0,8 / 3 / 5 / 10-12 mm e lisa. Rendimento: Palma – produção mínima de 3000 kg/hora; Para gramíneas verdes (milho, sorgo, cana e capins) - produção mínima de 1.000 kg/hora; para grãos secos - produção mínima de 200 kg/hora com peneira de 5 mm. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	9.882,96	9.882,96
63	234086	Exclusivo ME/EPP - Tanque de expansão para leite com capacidade de 500 L - Resfriador de leite para 2 ordenhas. Tanque em aço inox AISI 304. Sistema de expansão direta. Timer com marcador digital de temperatura. Motor redutor com pá agitadora em aço inox AISI 304, com acabamento sanitário. Tampa de proteção de compressor para resfriadores. Garantia de 1 ano para a parte elétrica e de 5 anos para o tanque. Motor monofásico. O equipamento deverá ser fabricado conforme IN nº 53 de 16 de agosto de 2002 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e normas da ABNT. Construção sanitária interna em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 3,00 mm, polido com rugosidade menor que RA = 1 (0,62), com parede dupla e isolamento de 50 mm de espessura e densidade de 40 kg/m³ em poliuretano injetado livre de CFC, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando 1,2° C em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32° C.; Alimentação elétrica monofásica 220V e 60 HZ ou 110 V dependendo da localidade. Evaporador com expansão direta em aço inoxidável AISI 304 com chapas de espessura mínimas de 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara; Tampa basculante em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm, dotada de amortecedores a gás para sustentação da mesma. Braço tubular de sustentação de tampa de aço inoxidável AISI, diâmetro de 1"; Sistema de agitação controlado automaticamente, permitindo uma perfeita homogeneização do leite, evitando formação de gelo ou espumas e temporizador para evitar a separação da gordura no período entre resfriamento. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304 com extremidades dobradas em ângulos que garantem a homogeneização do leite e maximizam a troca térmica, dotada de sistema automático de desligamento em caso de abertura da tampa durante seu funcionamento, em ângulo máximo de 10°; Soldas internas com processo de polimento para eliminar a microporosidades prejudiciais à qualidade do leite; Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida da régua em volume de leite; Válvula de saída de 2" de diâmetro, tipo borboleta, com rosca SMS 51, em aço inox AISI 304 e válvula sanitária com rosca padrão de 2" SMS para acoplamento ao sistema de recolhimento do leite e tampão de plástico, sendo a válvula acoplada ao tubo através de porca que permite sua fácil remoção para higienização após a retirada do leite; Unidade condensadora hermética, dotadas de filtro secador, pressostato de segurança e sistema de expansão através de capilar ou válvula termostática; Painel de controle digital de alta precisão, composto de termostato, monitor de tensão e temporizador para o agitador; Monitoramento de tensão, protegendo o equipamento de variações de energia, cabo de aterramento, proteção contra raios e transientes, fusível de proteção geral e disjuntor; Kit de limpeza e placa de orientação de limpeza em aço inoxidável fixada na parede do tanque.	und	5	12.753,74	63.768,70
64	217980	Tanque de Expansão 1.000 litros - duas ordenhas, construção sanitária interna em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm, polido com rugosidade menor que RA = 1 (0,62), com parede dupla e isolamento de 50 mm de espessura e densidade de 40 kg/m³ em poliuretano injetado livre de CFC, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando 1,2° C em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32° C.; Alimentação elétrica monofásica 220V e 60 HZ; Evaporador com expansão direta em aço inoxidável AISI 304 com chapas de espessura mínimas de 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara; Tampa basculante em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm, dotada de amortecedores a gás para sustentação da mesma. Braço tubular de sustentação de tampa de aço inoxidável AISI, diâmetro de 1"; Sistema de agitação controlado automaticamente, permitindo uma perfeita homogeneização do leite, evitando formação de gelo ou espumas e temporizador para evitar a separação da gordura no período entre resfriamento. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304 com extremidades dobradas em ângulos que garantem a homogeneização do leite e maximizam a troca térmica, dotada de sistema automático de desligamento em caso de abertura da tampa durante seu funcionamento, em ângulo máximo de 10°; Soldas internas com processo de polimento para eliminar a micro porosidades prejudiciais à qualidade do leite; Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida da régua em volume de leite; Válvula de saída de 2" de diâmetro, tipo borboleta, com rosca SMS 51, em aço inox AISI 304 e válvula sanitária com rosca padrão de 2" SMS para acoplamento ao sistema de recolhimento do leite e tampão de plástico, sendo a válvula acoplada ao tubo através de porca que permite sua fácil remoção para higienização após a retirada do leite; Unidade condensadora hermética, dotadas de filtro secador, pressostato de segurança e sistema de expansão através de capilar ou válvula termostática; Painel de controle digital de alta precisão, composto de termostato, monitor de tensão e temporizador para o agitador; Monitoramento de tensão, protegendo o equipamento de variações de energia, cabo de aterramento, proteção contra raios e transientes, fusível de proteção geral e disjuntor. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima 12 meses.	und	9	19.591,16	176.320,44

65	217980	Cota de até 25% reservada para ME/EPP - Tanque de Expansão 1.000 litros - duas ordenhas, construção sanitária interna em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm, polido com rugosidade menor que RA = 1 (0,62), com parede dupla e isolamento de 50 mm de espessura e densidade de 40 kg/m³ em poliuretano injetado livre de CFC, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando 1,2º C em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32º C.; Alimentação elétrica monofásica 220V e 60 HZ; Evaporador com expansão direta em aço inoxidável AISI 304 com chapas de espessura mínimas de 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara; Tampa basculante em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm, dotada de amortecedores a gás para sustentação da mesma. Braço tubular de sustentação de tampa de aço inoxidável AISI, diâmetro de 1"; Sistema de agitação controlado automaticamente, permitindo uma perfeita homogenização do leite, evitando formação de gelo ou espumas e temporizador para evitar a separação da gordura no período entre resfriamento. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304 com extremidades dobradas em ângulos que garantem a homogenização do leite e maximizam a troca térmica, dotada de sistema automático de desligamento em caso de abertura da tampa durante seu funcionamento, em ângulo máximo de 10º; Soldas internas com processo de polimento para eliminar a micro porosidades prejudiciais à qualidade do leite; Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida da régua em volume de leite; Válvula de saída de 2" de diâmetro, tipo borboleta, com rosca SMS 51, em aço inox AISI 304 e válvula sanitária com rosca padrão de 2" SMS para acoplamento ao sistema de recolhimento do leite e tampão de plástico, sendo a válvula acoplada ao tubo através de porca que permite sua fácil remoção para higienização após a retirada do leite; Unidade condensadora hermética, dotadas de filtro secador, pressostato de segurança e sistema de expansão através de capilar ou válvula termostática; Painel de controle digital de alta precisão, composto de termostato, monitor de tensão e temporizador para o agitador; Monitoramento de tensão, protegendo o equipamento de variações de energia, cabo de aterramento, proteção contra raios e transientes, fusível de proteção geral e disjuntor. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima 12 meses.	und	1	19.591,16	19.591,16
66	150186	Tanque de Expansão capacidade 2.000 litros - Tanque em aço inox AISI 304. Sistema de expansão direta. Timer com marcador digital de temperatura. Motor redutor com pá agitadora em aço inox AISI 304, com acabamento sanitário. Tampa de proteção de compressor para resfriadores. Motor monofásico 110/220 v. O equipamento deverá ser fabricado conforme IN nº 53 de 16 de agosto de 2002 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e normas da ABNT. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304, dotada de sistema automático de desligamento em caso de abertura da tampa durante seu funcionamento; Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida da régua em volume de leite; Painel de controle digital, composto de, no mínimo, termostato, monitor de tensão e temporizador para o agitador. Cabo de aterramento, proteção contra raios e transientes, fusível de proteção geral e disjuntor; Kit de limpeza. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	14	25.356,48	354.990,72
67	150186	Cota de até 25% reservada para ME/EPP - Tanque de Expansão capacidade 2.000 litros - Tanque em aço inox AISI 304. Sistema de expansão direta. Timer com marcador digital de temperatura. Motor redutor com pá agitadora em aço inox AISI 304, com acabamento sanitário. Tampa de proteção de compressor para resfriadores. Motor monofásico 110/220 v. O equipamento deverá ser fabricado conforme IN nº 53 de 16 de agosto de 2002 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e normas da ABNT. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304, dotada de sistema automático de desligamento em caso de abertura da tampa durante seu funcionamento; Régua em aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida da régua em volume de leite; Painel de controle digital, composto de, no mínimo, termostato, monitor de tensão e temporizador para o agitador. Cabo de aterramento, proteção contra raios e transientes, fusível de proteção geral e disjuntor; Kit de limpeza. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	25.356,48	25.356,48
						7.938.195,08