

Grupo	Item	Catmat	Descrição do item	Quantidade	Valor unitário	Valor/item	Valor/grupo
1	1	457008	Mesa paneleira totalmente em aço inox AISI 304, dimensões mínimas 1,80 x 0,70 x 0,75 m. Tampo superior com capacidade de suporte mínimo de 300 kg e paneleiro de 100 kg.	4	R\$ 1.524,95	R\$ 6.099,80	R\$ 180.828,40
	2	114588	Conjunto com tanque e cesto vazado , construído totalmente em aço inox AISI 304, saída com registro inox AISI 304, pés em aço inox AISI 304, com capacidade mínima de 90 litros para lavagem de frutas, com cesto vazado com alças em inox AISI 304.	4	R\$ 5.500,00	R\$ 22.000,00	
	3	50270	Seladora industrial para líquidos com mesa de apoio em aço carbono com pintura epóxi, solda mínima de 40 cm, espessura mínima da solda 3 mm. Bivolt.	4	R\$ 1.664,75	R\$ 6.659,00	
	4	445489	Balança digital : capacidade de 500 kg divisão 100G plataforma 50x50cm ou superior procedência nacional certificada, aprovada e aferida pelo IPEM/INMETRO.	4	R\$ 3.530,54	R\$ 14.122,16	
	5	321908	Despolpadora de frutas com capacidade mínima de 150kg/h em aço inox AISI 304 e peneiras de 1,5 e 5 mm, com motor potência mínima de 1,5 cv de 110 volts, chave de liga desliga, sendo o processo por meio de centrifugação e bateladas.	4	R\$ 9.697,55	R\$ 38.790,20	
	6	444157	Balanças eletrônicas de bancada - capacidade mínima de pesagem: 15 kg; dimensões mínimas: 105 mm x 340 mm x 290 mm; prato em aço inox; alimentação: 110/220 V (bivolt automático); display: LCD com o mínimo de 6 dígitos; função tara; bateria interna com autonomia mínima de 40 horas inclusa; display LCD com função dupla (voltado para frente e trás), constando a informação de preço do produto, preço por kg e preço total; conforme Portaria nº 236/94 do INMETRO. Garantia mínima de 01 ano.	4	R\$ 762,58	R\$ 3.050,32	
	7	468665	Armário em aço , cor cinza, 4 prateleiras para utensílios, 2 portas de abrir, dimensões mínimas: altura 1,7 m, largura 1,2 m e comprimento 0,35 m.	4	R\$ 710,78	R\$ 2.843,12	
	8	445116	Fogão industrial de piso, alta pressão, 4 bocas, queimador em ferro reforçado 40 x 40 cm.	4	R\$ 1.498,94	R\$ 5.995,76	
	9	439310	Freezer, tipo horizontal , capacidade mínima líquida de 470 litros, quantidade tampas 2, cor branca, temperatura operação de 0°C a -25°C, tensão alimentação 110 volts, características adicionais: rodízios fibra. Selo Procel A	16	R\$ 3.598,39	R\$ 57.574,24	
	10	432390	Expositor/Refrigerador vertical , capacidade 500 litros ou superior, temperatura de operação +1° a +7°C, frost free, prateleiras aramadas: 3 níveis reguláveis e inclináveis, porta de vidro duplo, com fechamento automático, pés reguláveis, tensão de alimentação bivolt.	4	R\$ 4.230,18	R\$ 16.920,72	
	11	431283	Liquidificador industrial basculante , com capacidade útil mínima de 15 litros, em aço inox, bivolt, motor de 1 CV ou superior.	4	R\$ 1.693,27	R\$ 6.773,08	
2	12	28282	Cilindro soador de massa de pão, conforme NR 12, capacidade de 10 kg de massa, abertura dos rolos 21 mm, potência 1,5 cv, 220 v monofásico, bandeja inox, com pedestal.	6	R\$ 12.454,72	R\$ 74.728,32	R\$ 306.049,74
	13	409930	Amassadeira para preparo de massas, capacidade 25 kg, produção: 65 kg/h; potência 1 CV, velocidade: 50 RPM, pás fixas, amassadoras em ferro fundido nodular, pás com acabamento em estanho, montadas em mancais rolamentos, Voltagem 110 ou bivolt.	6	R\$ 5.017,27	R\$ 30.103,62	
	14	238756	Divisora de massa , mesa, pedestal e carenagem em aço carbono SAE 1020. Navalha de corte em aço inox. Mesa revertida em aço inox. Estrutura, eixo dentado e engrenagem da alavanca em ferro fundido. Acabamento em pintura a pó eletrostático com base fosfatizada.	6	R\$ 2.260,00	R\$ 13.560,00	
	15	304570	Modeladora para pães : Estrutura em aço carbono com pintura branca em epóxi. Grade de segurança, bandeja de retorno e rodízios. Dimensões mínimas: altura 118 cm, largura 66,7 cm e profundidade 64 cm. Potência mínima ½ CV. Bivolt ou 110 volts.	6	R\$ 5.812,86	R\$ 34.877,16	
	16	150301	Armário para crescimento de massa , com 15 (quinze) esteiras para pão francês de 58x70 cm, com 5 (cinco) tiras para pão francês. Visor de vidro na porta.	6	R\$ 3.039,61	R\$ 18.237,66	

	17	218390	Forno tipo a lenha com 10 (dez) esteiras. Porta confeccionada em aço inox escovado. Porta e grelha da fornalha em ferro fundido. Cavalete e suporte para esteiras em aço SAE 1020 reforçado. Gaveta coletora de cinzas com puxador. Marco em aço escovado. Laterais, painés e costas em aço SAE1020 reforçada, com pintura a pó eletrostática e com base fosfatizada. Dimensões mínimas externas: Altura 2080mm, largura 1020mm, profundidade 1350mm. Potência do motor; 1/2 CV. Voltagem 110 ou bivolt.	6	R\$ 13.555,66	R\$ 81.333,96	
	18	447100	Batedeira industrial de 12 litros ou superior, para massas, glacês, gelados, cremes, etc. Com recipiente em aço inox. Com três batedores. Bivolt. Seis ou mais velocidades. Motor de 1/2 CV ou superior. NR 12	6	R\$ 3.833,37	R\$ 23.000,22	
	19		Entrega técnica: engloba o carga, descarga e transporte dos equipamentos até o local da entrega, mais a montagem, instalação dos mesmo por técnico especializado. Deverá ser realizado com os beneficiários o treinamento de operação de topos os equipamentos. O treinamento não poderá ter menos de 8 horas. A montagem e o treinamento poderão ocorrer no mesmo dia da entrega dos equipamentos ou posterior, mas conforme especificado no TR o pagamento do grupo de itens só ocorrer após a execução do treinamento.	6	R\$ 5.034,80	R\$ 30.208,80	
3	20	409930	Amassadeira para preparo de massas, capacidade 25 kg, produção: 65 kg/h; potência 1 CV, velocidade: 50 RPM, pás fixas, amassadoras em ferro fundido nodular, pás com acabamento em estanho, montadas em mancais rolamentos, Voltagem 110 ou bivolt.	7	R\$ 5.017,27	R\$ 35.120,89	R\$ 65.882,39
	21	238756	Divisora de massa , mesa, pedestal e carenagem em aço carbono SAE 1020. Navalha de corte em aço inox. Mesa revertida em aço inox. Estrutura, eixo dentado e engrenagem da alavanca em ferro fundido. Acabamento em pintura a pó eletrostático com base fosfatizada.	2	R\$ 2.260,00	R\$ 4.520,00	
	22	304570	Modeladora para pães: Estrutura em aço carbono com pintura branca em epóxi. Grade de segurança, bandeja de retorno e rodízios. Dimensões mínimas: altura 118 cm, largura 66,7 cm e profundidade 64 cm. Potência mínima ½ CV. Bivolt ou 110 volts.	1	R\$ 5.812,86	R\$ 5.812,86	
	23	150301	Armário para crescimento de massa , com 15 (quinze) esteiras para pão francês de 58x70 cm, com 5 (cinco) tiras para pão francês. Visor de vidro na porta.	1	R\$ 3.039,61	R\$ 3.039,61	
	24	218390	Forno tipo a lenha com 10 (dez) esteiras. Porta confeccionada em aço inox escovado. Porta e grelha da fornalha em ferro fundido. Cavalete e suporte para esteiras em aço SAE 1020 reforçado. Gaveta coletora de cinzas com puxador. Marco em aço escovado. Laterais, painés e costas em aço SAE1020 reforçada, com pintura a pó eletrostática e com base fosfatizada. Dimensões mínimas externas: Altura 2080mm, largura 1020mm, profundidade 1350mm. Potência do motor; 1/2 CV. Voltagem 110 ou bivolt.	1	R\$ 13.555,66	R\$ 13.555,66	
	25	447100	Batedeira industrial de 12 litros ou superior, para massas, glacês, gelados, cremes, etc. Com recipiente em aço inox. Com três batedores. Bivolt. Seis ou mais velocidades. Motor de 1/2 CV ou superior. NR 12	1	R\$ 3.833,37	R\$ 3.833,37	

4	26	217979	<p>Resfriador de leite 800 L - resfriador de leite para duas ordenhas. Tanque em aço inox AISI 304 com espessura mínima da chapa de 1,25 mm, sistema de expansão direta, timer com marcador digital de temperatura, motor redutor com pá agitadora em aço inox AISI 304, com acabamento polido alimentício sanitário, rugosidade menor que RA=I (0,62). Tampa de proteção do compressor e motor, motor monofásico. O equipamento deverá ser fabricado conforme a IN nº 53 de 16 de agosto de 2002 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e normas da ABNT. Parede dupla e isolamento de 50mm 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 acima da temperatura ambiente de 32°C. Alimentação elétrica monofásica bivolte de 220/127V e 60 Hz. Evaporador com expansão direta em aço inoxidável AISI 304 com chapas de espessura mínima 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. Braço tubular de sustentação da tampa em aço inoxidável AISI 304, diâmetro de 1". Sistema de agitação controlado automaticamente, permitindo uma perfeita homogeneização do leite, evitando a formação de gelo e espumas e temporizador para evitar separação da gordura no período entre resfriamento. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304 com extremidades dobradas em ângulos que garantem homogeneização do leite maximizando 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 porosidade prejudiciais à qualidade do leite. Régua 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 de leite e tampão de plástico, sendo a válvula acoplada ao tubo através de porca que permite fácil remoção para higienização após a retirada do leite. Unidade condensadora hermética, dotada 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 e haste de aterramento, fusível de proteção geral e disjuntor. Kit de limpeza e placa de orientação de limpeza em aço inoxidável fixada na parede do tanque. Logotipo da CODEVASF silkada em local visível. Garantia mínima de 12 meses.</p>	1	R\$ 20.665,00	R\$ 20.665,00	R\$ 50 570 50
---	----	--------	---	---	---------------	---------------	---------------

	27	230360	<p>Resfriador de leite 1.500 L - resfriador de leite para duas ordenhas. Tanque em aço inox AISI 304 com espessura mínima da chapa de 1,25 mm, sistema de expansão direta, timer com marcador digital de temperatura, motor redutor com pá agitadora em aço inox AISI 304, com acabamento polido alimentício sanitário, rugosidade menor que RA=I (0,62). Tampa de proteção do compressor e motor, motor monofásico. O equipamento deverá ser fabricado conforme a IN nº 53 de 16 de agosto de 2002 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e normas da ABNT. Parede dupla e isolamento de 50mm 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 acima da temperatura ambiente de 32°C. Alimentação elétrica monofásica bivolte de 220/127V e 60 Hz. Evaporador com expansão direta em aço inoxidável AISI 304 com chapas de espessura mínima 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. Braço tubular de sustentação da tampa em aço inoxidável AISI 304, diâmetro de 1". Sistema de agitação controlado automaticamente, permitindo uma perfeita homogeneização do leite, evitando a formação de gelo e espumas e temporizador para evitar separação da gordura no período entre resfriamento. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304 com extremidades dobradas em ângulos que garantem homogeneização do leite maximizando 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 porosidade prejudiciais à qualidade do leite. Régua 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 de leite e tampão de plástico, sendo a válvula acoplada ao tubo através de porca que permite fácil remoção para higienização após a retirada do leite. Unidade condensadora hermética, dotada 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 e haste de aterramento, fusível de proteção geral e disjuntor. Kit de limpeza e placa de orientação de limpeza em aço inoxidável fixada na parede do tanque. Logotipo da CODEVASF silkada em local visível. Garantia mínima de 12 meses.</p>	1	R\$ 29.914,50	R\$ 29.914,50	R\$ 59.829,00
	28	94447	<p>Ralador e Triturador de mandioca, automático em chapa de ferro, cujas dimensões são: 1,13 x 1,40 x 0,62 metros; base de 1,40 m, construída em cantoneiras de ferro, engrenagens em ferro fundido; Caixa receptora em chapa de ferro de 1,52 mm, medindo 0,70x0,70x0,40 m, bola de rodete em polietileno medindo 0,35 m com serras trocáveis em aço 5/8, mancais e rolamentos de primeira linha; Caixa de saída e cobertura do sistema de automatização em chapa de ferro 0,91mm, c/ graxeiras 3/8, motor monofásico de 5 CV, 2Polos, com polia e chave elétrica de botão. Capacidade para 1.500 kg/hora.</p>	1	R\$ 15.632,63	R\$ 15.632,63	
	29	466010	<p>Prensa Manual (Parafuso), 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.</p>	1	R\$ 6.973,99	R\$ 6.973,99	
5	30	472143	<p>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 milímetro) para recebimento de fogo direto; Grade em cantoneiras e barras chatas; Engrenagens em ferro fundido; Sistema excêntrico de automatização das nove palhetas; motor elétrico de no mínimo 2 CV, 4 polos, monofásico; Com correias e sistema de proteção; Chave elétrica de botão; Capacidade para 150 Kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos itens necessários para o perfeito funcionamento.</p>	1	R\$ 17.478,30	R\$ 17.478,30	R\$ 54.153,52

	31	150909	Peneira elétrica em chapa de ferro de 1,52 mm, cujas dimensões são: 1,00m(comprimento)X1,65m(altura)X0,50m (largura); Cocho em chapa de ferro medindo 0,95x0,65 m, montada em armação de circulação de ferro, com caixa peneira de 0,45X0,80 m e tela aço galvanizado, c/ correia e protetor; c/ graxeiros 3/8, motor elétrico de 1 CV 4P com polia e chave elétrica de botão. Capacidade para 400 kg/hora. Peso total do Equipamento: min. 45 Kg.	1	R\$ 9.033,80	R\$ 9.033,80	
	32		Entrega técnica: engloba o carga, descarga e transporte dos equipamentos até o local da entrega, mais a montagem, instalação dos mesmo por técnico especializado. Deverá ser realizado com os beneficiários o treinamento de operação de topos os equipamentos. O treinamento não poderá ter menos de 8 horas. A montagem e o treinamento poderão ocorrer no mesmo dia da entrega dos equipamentos ou posterior, mas conforme especificado no TR o pagamento do grupo de itens só ocorrer após a execução do treinamento.	1	R\$ 5.034,80	R\$ 5.034,80	
6	33	444157	Balanças eletrônicas de bancada - capacidade mínima de pesagem: 15 kg; dimensões mínimas: 105 mm x 340 mm x 290 mm; prato em aço inox; alimentação: 110/220 V (bivolt automático); display: LCD com o mínimo de 6 dígitos; função tara; bateria interna com autonomia mínima de 40 horas inclusa; display LCD com função dupla (voltado para frente e trás), constando a informação de preço do produto, preço por kg e preço total; conforme Portaria nº 236/94 do INMETRO. Garantia mínima de 01 ano.	5	R\$ 762,58	R\$ 3.812,90	R\$ 66.130,51
	34	439310	Freezer, tipo horizontal , capacidade mínima líquida de 470 litros, quantidade tampas 2, cor branca, temperatura operação de 0°C a -25°C, tensão alimentação 110 volts, características adicionais: rodízios fibra. Selo Procel A	5	R\$ 3.598,39	R\$ 17.991,95	
	35	457008	Mesa paneleira totalmente em aço inox AISI 304, dimensões mínimas 1,80 x 0,70 x 0,75 m. Tampo superior com capacidade de suporte mínimo de 300 kg e paneleiro de 100 kg.	1	R\$ 1.524,95	R\$ 1.524,95	
	36	468665	Armário em aço , cor cinza, 4 prateleiras para utensílios, 2 portas de abrir, dimensões mínimas: altura 1,7 m, largura 1,2 m e comprimento 0,35 m.	2	R\$ 710,78	R\$ 1.421,56	
	37	445116	Fogão industrial de piso, alta pressão, 4 bocas, queimador em ferro reforçado 40 x 40 cm.	6	R\$ 1.498,94	R\$ 8.993,64	
	38	439310	Expositor/Refrigerador vertical , capacidade 400 litros ou superior, temperatura de operação +1° a +7°C, frost free, prateleiras aramadas: 3 níveis reguláveis e inclináveis, porta de vidro duplo, com fechamento automático, pés reguláveis, tensão de alimentação bivolt.	9	R\$ 3.598,39	R\$ 32.385,51	
Total							R\$ 723.624,06