

ANEXO II - Escopo de Fornecimento e Planilhas de Quantidades e Preços						
Tratores				Quantidades	Valor Unitário	Valor Total
Item	CATMAT	Objeto	Especificações técnicas			
1	BR466138	MOINHO TRITURADOR FORRAGEIRO COMPLETO MOTOR 3,00 CV	Moinho Triturador forrageiro completo, para desintegrar, moer e picar capim, milho, cana, mandioca, etc. Devera ser dotado de Motor elétrico com potência mínima de 3,00 cv, no mínimo 2 lâminas de corte , no mínimo 5 peneiras incluindo peneira a lisa, Alimentação elétrica devera ser monofásica 127 / 220 volts e 60 Hz, Rotação 3.600 rpm. Dotado de cavalete e base para o motor com pintura a base de pre aplicação de tinta anti corrosiva e demão final de tinta padrão acabamento. Deverá acompanhar Manual em Português. Garantia mínima de 12 meses.	470	R\$ 5.132,50	R\$ 2.566.250,00
2		MOINHO TRITURADOR FORRAGEIRO COMPLETO MOTOR 3,00 CV (Cota reservada às ME e EPP e SC – ART. 8º e §2º do Decreto nº 8.538/15)		30		
3	BR63134	ORDENHADEIRA TIPO BALDE AO PÉ 50 LITROS	Conjunto simples completo para ordenha de uma vaca por vez tipo balde ao pe com capacidade mínima para 15 vacas/hora; deverá dispor de lavador automático que ligado à tubulação de vácuo e à mangueira do leite fará higienização utilizando recipiente com água e detergente neutro; deverá acompanhar tubulação completa com regulador de vácuo, vacuômetro, (medidor da pressão do vácuo), duas tomadas de vácuo, tubo de ligação e curva de borracha. Itens que deverão acompanhar e fazer parte fornecimento: recipiente de 50 litros semi transparente para que se possa ver o nível do leite; tampa do tarro em inox aisi 304com junta de vedação; pulsador alternado com acoplamento; anel de assentamento pulsador; válvula de assento do pulsador; 01 coletores 450 cc; 04 teteiras ultra (01 anel); 01 mangueira cristal 2,00 mts e 01 mangueira transparente; 01 mangueira vácuo 2,90 mts; 04 mangueiras curtas 0,20 mts; 01 “t” para o pulsador; 01 litro de óleo para bomba de vácuo; lavador automático; depósito de vácuo 20L; bomba de vácuo 300L; silencioso com mangueiras e abraçadeiras; central de óleo com junta do depósito de óleo; motor elétrico, 1,00 cv, monofásico, 220 v; polia, correia, esticador e protetor de correia; carrinho para transporte; jogo de parafusos.	340	R\$ 9.487,50	R\$ 3.320.625,00
4		ORDENHADEIRA TIPO BALDE AO PÉ 50 LITROS (Cota reservada às ME e EPP e SC – ART. 8º e §2º do Decreto nº 8.538/15)		10		
5	BR63134	ORDENHADEIRAS TIPO BALDE AO PÉ 100 LITROS	Conjunto duplo completo para ordenha de duas vacas por vez, tipo balde ao pé com capacidade mínima para 15 vacas/hora; deverá dispor de lavador automático que ligado à tubulação de vácuo e à mangueira do leite fará higienização utilizando recipiente com água e detergente neutro; deverá acompanhar tubulação completa com regulador de vácuo, vacuômetro, (medidor da pressão do vácuo), duas tomadas de vácuo, tubo de ligação e curva de borracha; itens que deverão acompanhar e fazer parte fornecimento: 02 recipientes de 50 litros semi transparente para que se possa ver o nível do leite; tampa do tarro em inox aisi 304com junta de vedação; pulsador alternado com acoplamento; anel de assentamento pulsador; válvula de assento do pulsador; 02 coletores 450 cc; 08 teteiras ultra (01 anel); 02 mangueiras cristal 2,00 mts e 02 mangueiras transparentes; 01 mangueira vácuo 2,90 mts; 08 mangueiras curtas 0,20 mts; 02 “t” para o pulsador; 01 litro de oleo para bomba de vácuo; lavador automático; depósito de vácuo 20L; bomba de vácuo 300L; silenciosao com mangueiras e abraçadeiras; central de óleo com junta do depósito de óleo; motor elétrico, 1,00cv, monofásico, 220 v; polia, correia, esticador e protetor de correia; carrinho para transporte, e; jogo de parafusos.	75	R\$ 14.850,00	R\$ 1.188.000,00
6		ORDENHADEIRAS TIPO BALDE AO PÉ 100 LITROS (Cota reservada às ME e EPP e SC – ART. 8º e §2º do Decreto nº 8.538/15)		5		
7	BR63134	ORDENHADEIRAS TIPO BALDE AO PÉ 200 LITROS	Conjunto quádruplo completo para ordenha de quatro vacas por vez, tipo balde ao pé, com capacidade mínima para 30 vacas/hora; deverá dispor de lavador automático, que ligado à tubulação de vácuo e à mangueira do leite fará higienização utilizando recipiente com água e detergente neutro; deverá acompanhar tubulação completa com regulador de vácuo, vacuômetro, (medidor da pressão do vácuo), duas tomadas de vácuo, tubo de ligação e curva de borracha; itens que deverão acompanhar e fazer parte fornecimento: 04 recipientes de 50 litros semitransparente para ver o nível do leite; tampa do tarro em inox aisi 304com junta de vedação; pulsador alternado com acoplamento; anel de assentamento pulsador; válvula de assento do pulsador; 04 coletores 450 cc; 16 teteiras ultra (01 anel); 04 mangueiras cristal 2,00 mts e 04 mangueiras transparentes; 02 mangueiras vácuo 2,90 mts; 16 mangueiras curtas 0,20 mts; 04 “t” para o pulsador; 02 litros de óleo para bomba de vácuo; lavador automático; depósito de vácuo 40L; bomba de vácuo 600L; silenciosao com mangueiras e abraçadeiras; central de óleo; junta do depósito de óleo; motor elétrico 2,00 cv, monofásico, 220 v; polia, correia, esticador e protetor de correia; carrinho para transporte, e; jogo de parafusos.	17	R\$ 32.475,00	R\$ 649.500,00
8		ORDENHADEIRAS TIPO BALDE AO PÉ 200 LITROS (Cota reservada às ME e EPP e SC – ART. 8º e §2º do Decreto nº8.538/15)		3		
9	BR478008	TANQUES DE EXPANSÃO PARA RESFRIAMENTO DE LEITE PARA 500L	Construção sanitária interna em aço inoxidável aisi 304 com espessura de acordo com capacidade do tanque, polido, com rugosidade menor que ra = 1 (0,62), parede dupla e isolamento de 60 mm de espessura na densidade de 40kg/m³ em poliuretano injetado livre de cfc, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando 1,2ºc em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32ºc; chassis de apoio executado em aço inox com pés de regulagem e ajuste; alimentação elétrica monofásica, 220 v 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; braço tubular de sustentação de tampa de aço inoxidável aisi, diâmetro de 1”; sistema de agitação com controle automático, permitindo uma perfeita homogeneização do leite, evitando formação de gelo ou espumas e temporizador para evitar a separação da gordura no período entre resfriamento, com sensor de abertura da tampa para acionamento e desligamento automático do misturador; 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, 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 de 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.	45	R\$ 16.652,50	R\$ 832.625,00
10		TANQUES DE EXPANSÃO PARA RESFRIAMENTO DE LEITE PARA 500L (Cota reservada às ME e EPP e SC – ART. 8º e §2º do Decreto nº8.538/15)		5		
11	BR478008	TANQUES DE EXPANSÃO PARA RESFRIAMENTO DE LEITE PARA 1.000L	Construção sanitária interna em aço inoxidável aisi 304 com espessura de acordo com capacidade do tanque, polido com rugosidade menor que ra = 1 (0,62), parede dupla e isolamento de 60 mm de espessura na densidade de 40kg/m³ em poliuretano injetado livre de cfc, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando 1,2ºc em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32ºc; chassis de apoio executado em aço inox com pés de regulagem e ajuste; alimentação elétrica monofásica, 220 v 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 de tampa de aço inoxidável aisi, diâmetro de 1”; sistema de agitação com controle automático, 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 por sensor de abertura da tampa, ângulo máximo de 10º; soldas internas com processo de polimento, para eliminar a micro porosidade prejudiciais à qualidade do leite; régua em aço inox aisi 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida de 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, 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 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.	45	R\$ 22.960,00	R\$ 1.148.000,00
12		TANQUES DE EXPANSÃO PARA RESFRIAMENTO DE LEITE PARA 1.000L (Cota reservada às ME e EPP e SC – ART. 8º e §2º do Decreto nº8.538/15)		5		
13	BR478008	TANQUES DE EXPANSÃO PARA RESFRIAMENTO DE LEITE PARA 2.000L	Construção sanitária interna em aço inoxidável aisi 304 com espessura de acordo com capacidade do tanque polido com rugosidade menor que ra = 1 (0,62), parede dupla e isolamento de 60 mm de espessura na densidade de 40kg/m³ em poliuretano injetado livre de cfc, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando 1,2ºc em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32ºc; chassis de apoio executado em aço inox com pés de regulagem e ajuste; alimentação elétrica trifásica 380 v, 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; braço tubular de sustentação de tampa de aço inoxidável aisi, diâmetro de 1”; sistema de agitação com controle automatico, 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 por sensor em caso de abertura da tampa durante seu funcionamento, ângulo máximo de 10º; soldas internas com processo de polimento para eliminar a micro porosidade prejudiciais à qualidade do leite; régua em aço inox aisi 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida de 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.	45	R\$ 31.408,33	R\$ 1.570.416,67
14		TANQUES DE EXPANSÃO PARA RESFRIAMENTO DE LEITE PARA 2.000L (Cota reservada às ME e EPP e SC – ART. 8º e §2º do Decreto nº8.538/15)		5		
15	BR318868	TANQUES DE EXPANSÃO PARA RESFRIAMENTO DE LEITE PARA 3.000L	Construção sanitária interna em aço inoxidável aisi 304, com espessura de acordo com capacidade do tanque polido com rugosidade menor que ra = 1 (0,62), parede dupla e isolamento de 60 mm de espessura na densidade de 40kg/m³, em poliuretano injetado livre de cfc, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando 1,2ºc em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32ºc; chassis de apoio executado em aço inox com pes de regulagem e ajuste; alimentação elétrica monofásica, 220 v e 60 hz ou trifásica 380 v (de acordo com local instalação); 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; braço tubular de sustentação de tampa de aço inoxidável aisi, diâmetro de 1”; sistema de agitação com controle automatico, 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 por meio de sensor durante seu funcionamento, ângulo máximo de 10º; soldas internas com processo de polimento para eliminar a micro porosidade prejudiciais à qualidade do leite; régua em aço inox aisi 304, em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida de 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.	18	R\$ 41.958,33	R\$ 839.166,67
16		TANQUES DE EXPANSÃO PARA RESFRIAMENTO DE LEITE PARA 3.000L (Cota reservada às ME e EPP e SC – ART. 8º e §2º do Decreto nº8.538/15)		2		
					Valor Total	R\$ 12.114.583,33



Ministério do Desenvolvimento Regional
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
5ª Superintendência Regional

ANEXO III - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Área: 5ª GRR

Ano: 2022

Objetivo: Estipular as especificações técnicas mínimas em referência aos bens que serão adquiridos por meio de Certame Licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços, para eventual fornecimento, carga, transporte e descarga de 500 moinhos trituradores forrageiros completos motor 3,00 cv, 350 ordenhadeiras tipo balde ao pé 50 litros, 80 ordenhadeiras tipo balde ao pé 100 litros, 20 ordenhadeiras tipo balde ao pé 200 litros, 50 tanques de expansão para resfriamento de leite para 500l, 50 tanques de expansão para resfriamento de leite para 1.000l, 50 tanques de expansão para resfriamento de leite para 2.000l e 20 tanques de expansão para resfriamento de leite para 3.000l, visando apoiar agricultores familiares atendidos por municípios, associações, cooperativas e outras ações de apoio à pequena produção leiteira na área de atuação da CODEVASF, no estado de Alagoas, sob a gestão da 5ª Superintendência Regional. Os fornecimentos se darão conforme escopo de fornecimento e planilha de quantidades e preços, Anexo II deste Termo de Referência.

Fonte de

Recursos Por se tratar de Registro de Preços, não será necessário informar fontes de recursos, no momento.

Itens 01 e 02 (Cota reservada às ME e EPP e SC – ART. 8º e §2º do Decreto nº 8.538/15): MOINHO TRITURADOR FORRAGEIRO COMPLETO MOTOR 3,00 CV;

Moinho Triturador forrageiro completo, para desintegrar, moer e picar capim, milho, cana, mandioca, etc. Devera ser dotado de Motor elétrico com potência mínima de 3,00 cv, no mínimo 2 lâminas de corte , no mínimo 5 peneiras incluindo peneira a lisa, Alimentação elétrica devera ser monofásica 127 / 220 volts e 60 Hz, Rotação 3.600 rpm. Dotado de cavalete e base para o motor com pintura a base de pre aplicação de tinta anti corrosiva e demão final de tinta padrão acabamento. Deverá acompanhar Manual em Português. Garantia mínima de 12 meses.

CATMAT: BR466138

Quantitativos totais (ampla concorrência + cota para ME e EPP): 500 (quinhentos)



Itens 03 e 04 (Cota reservada às ME e EPP e SC – ART. 8º e §2º do Decreto nº 8.538/15): ORDENHADEIRA TIPO BALDE AO PÉ 50 LITROS;

Conjunto simples completo para ordenha de uma vaca por vez tipo balde ao pé com capacidade mínima para 15 vacas/hora; deverá dispor de lavador automático que ligado à tubulação de vácuo e à mangueira do leite fará higienização utilizando recipiente com água e detergente neutro; deverá acompanhar tubulação completa com regulador de vácuo, vacuômetro, (medidor da pressão do vácuo), duas tomadas de vácuo, tubo de ligação e curva de borracha. Itens que deverão acompanhar e fazer parte fornecimento: recipiente de 50 litros semi transparente para que se possa ver o nível do leite; tampa do tarro em inox aisi 304 com junta de vedação; pulsador alternado com acoplamento; anel de assentamento pulsador; válvula de assento do pulsador; 01 coletores 450 cc; 04 teteiras ultra (01 anel); 01 mangueira cristal 2,00 mts e 01 mangueira transparente; 01 mangueira vácuo 2,90 mts; 04 mangueiras curtas 0,20 mts; 01 “t” para o pulsador; 01 litro de óleo para bomba de vácuo; lavador automático; depósito de vácuo 20L; bomba de vácuo 300L; silencioso com mangueiras e abraçadeiras; central de óleo com junta do depósito de óleo; motor elétrico, 1,00 cv, monofásico, 220v; polia, correia, esticador e protetor de correia; carrinho para transporte; jogo de parafusos. Deverá acompanhar Manual em Português. Garantia mínima de 12 meses.

CATMAT: BR63134

Quantitativos totais (ampla concorrência + cota para ME e EPP): 350
(trezentos e cinquenta)



Itens 05 e 06 (Cota reservada às ME e EPP e SC – ART. 8º e §2º do Decreto nº 8.538/15): ORDENHADEIRAS TIPO BALDE AO PÉ 100 LITROS;

Conjunto duplo completo para ordenha de duas vacas por vez, tipo balde ao pé com capacidade mínima para 15 vacas/hora; deverá dispor de lavador automático que ligado à tubulação de vácuo e à mangueira do leite fará higienização utilizando recipiente com água e detergente neutro; deverá acompanhar tubulação completa com regulador de vácuo, vacuômetro, (medidor da pressão do vácuo), duas tomadas de vácuo, tubo de ligação e curva de borracha; itens que deverão acompanhar e fazer parte fornecimento: 02 recipientes de 50 litros semi transparente para que se possa ver o nível do leite; tampa do tarro em inox aisi 304 com junta de vedação; pulsador alternado com acoplamento; anel de assentamento pulsador; válvula de assento do pulsador; 02 coletores 450 cc; 08 teteiras ultra (01 anel); 02 mangueiras cristal 2,00 mts e 02 mangueiras transparentes; 01 mangueira vácuo 2,90 mts; 08 mangueiras curtas 0,20 mts; 02 “t” para o pulsador; 01 litro de óleo para bomba de vácuo; lavador automático; depósito de vácuo 20L; bomba de vácuo 300L; silencioso com mangueiras e abraçadeiras; central de óleo com junta do depósito de óleo; motor elétrico, 1,00cv, monofásico, 220 v; polia, correia, esticador e protetor de correia; carrinho para transporte, e; jogo de parafusos. Deverá acompanhar Manual em Português. Garantia mínima de 12 meses.

CATMAT: BR63134

Quantitativos totais (ampla concorrência + cota para ME e EPP): 80 (oitenta)



Itens 07 e 08 (Cota reservada às ME e EPP e SC – ART. 8º e §2º do Decreto nº 8.538/15): ORDENHADEIRAS TIPO BALDE AO PÉ 200 LITROS;

Conjunto quádruplo completo para ordenha de quatro vacas por vez, tipo balde ao pé, com capacidade mínima para 30 vacas/hora; deverá dispor de lavador automático, que ligado à tubulação de vácuo e à mangueira do leite fará higienização utilizando recipiente com água e detergente neutro; deverá acompanhar tubulação completa com regulador de vácuo, vacuômetro, (medidor da pressão do vácuo), duas tomadas de vácuo, tubo de ligação e curva de borracha; itens que deverão acompanhar e fazer parte fornecimento: 04 recipientes de 50 litros semitransparente para ver o nível do leite; tampa do tarro em inox aisi 304 com junta de vedação; pulsador alternado com acoplamento; anel de assentamento pulsador; válvula de assento do pulsador; 04 coletores 450 cc; 16 teteiras ultra (01 anel); 04 mangueiras cristal 2,00 mts e 04 mangueiras transparentes; 02 mangueiras vácuo 2,90 mts; 16 mangueiras curtas 0,20 mts; 04 “t” para o pulsador; 02 litros de óleo para bomba de vácuo; lavador automático; depósito de vácuo 40L; bomba de vácuo 600L; silenciosa com mangueiras e abraçadeiras; central de óleo; junta do depósito de óleo; motor elétrico 2,00 cv, monofásico, 220 v; polia, correia, esticador e protetor de correia; carrinho para transporte, e; jogo de parafusos. Deverá acompanhar Manual em Português. Garantia mínima de 12 meses.

CATMAT: BR63134

Quantitativos totais (ampla concorrência + cota para ME e EPP): 20 (vinte)



Itens 09 e 10 (Cota reservada às ME e EPP e SC – ART. 8º e §2º do Decreto nº 8.538/15): TANQUES DE EXPANSÃO PARA RESFRIAMENTO DE LEITE PARA 500L;

Construção sanitária interna em aço inoxidável aisi 304 com espessura de acordo com capacidade do tanque, polido, com rugosidade menor que $ra = 1$ (0,62), parede dupla e isolamento de 60 mm de espessura na densidade de 40kg/m^3 em poliuretano injetado livre de cfc, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando $1,2^\circ\text{C}$ em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32°C ; chassis de apoio executado em aço inox com pés de regulagem e ajuste; alimentação elétrica monofásica, 220 v 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; braço tubular de sustentação de tampa de aço inoxidável aisi, diâmetro de 1''; sistema de agitação com controle automático, permitindo uma perfeita homogeneização do leite, evitando formação de gelo ou espumas e temporizador para evitar a separação da gordura no período entre resfriamento, com sensor de abertura da tampa para acionamento e desligamento automático do misturador; 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, 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 de 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. Deverá acompanhar Manual em Português. Garantia mínima de 12 meses.

CATMAT: BR478008

Quantitativos totais (ampla concorrência + cota para ME e EPP): 50 (cinquenta)



Itens 11 e 12 (Cota reservada às ME e EPP e SC – ART. 8º e §2º do Decreto nº 8.538/15): TANQUES DE EXPANSÃO PARA RESFRIAMENTO DE LEITE PARA 1.000L;

Construção sanitária interna em aço inoxidável aisi 304 com espessura de acordo com capacidade do tanque, polido com rugosidade menor que $ra = 1$ (0,62), parede dupla e isolamento de 60 mm de espessura na densidade de 40kg/m^3 em poliuretano injetado livre de cfc, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando $1,2^\circ\text{C}$ em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32°C ; chassis de apoio executado em aço inox com pés de regulagem e ajuste; alimentação elétrica monofásica, 220 v 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 de tampa de aço inoxidável aisi, diâmetro de 1''; sistema de agitação com controle automático, 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 por sensor de abertura da tampa, ângulo máximo de 10° ; soldas internas com processo de polimento, para eliminar a micro porosidade prejudiciais à qualidade do leite; régua em aço inox aisi 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida de 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, 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 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. Deverá acompanhar Manual em Português. Garantia mínima de 12 meses.

CATMAT: BR478008

Quantitativos totais (ampla concorrência + cota para ME e EPP): 50 (cinquenta)



Itens 13 e 14 (Cota reservada às ME e EPP e SC – ART. 8º e §2º do Decreto nº 8.538/15): TANQUES DE EXPANSÃO PARA RESFRIAMENTO DE LEITE PARA 2.000L;

Construção sanitária interna em aço inoxidável aisi 304 com espessura de acordo com capacidade do tanque polido com rugosidade menor que $ra = 1$ (0,62), parede dupla e isolamento de 60 mm de espessura na densidade de 40kg/m^3 em poliuretano injetado livre de cfc, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando $1,2^\circ\text{C}$ em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32°C ; chassis de apoio executado em aço inox com pés de regulagem e ajuste; alimentação elétrica trifásica 380 v, 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; braço tubular de sustentação de tampa de aço inoxidável aisi, diâmetro de 1''; sistema de agitação com controle automático, 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 por sensor em caso de abertura da tampa durante seu funcionamento, ângulo máximo de 10° ; soldas internas com processo de polimento para eliminar a micro porosidade prejudiciais à qualidade do leite; régua em aço inox aisi 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida de 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. Deverá acompanhar Manual em Português. Garantia mínima de 12 meses.

CATMAT: BR478008

Quantitativos totais (ampla concorrência + cota para ME e EPP): 50 (cinquenta)



Itens 15 e 16 (Cota reservada às ME e EPP e SC – ART. 8º e §2º do Decreto nº 8.538/15): TANQUES DE EXPANSÃO PARA RESFRIAMENTO DE LEITE PARA 3.000L;

Construção sanitária interna em aço inoxidável aisi 304, com espessura de acordo com capacidade do tanque polido com rugosidade menor que $ra = 1$ (0,62), parede dupla e isolamento de 60 mm de espessura na densidade de 40kg/m^3 , em poliuretano injetado livre de cfc, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando $1,2^\circ\text{C}$ em 12 horas a uma temperatura ambiente de 32°C ; chassis de apoio executado em aço inox com pes de regulagem e ajuste; alimentação elétrica monofásica, 220 v e 60 hz ou trifásica 380 v (de acordo com local instalação); 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; braço tubular de sustentação de tampa de aço inoxidável aisi, diâmetro de 1"; sistema de agitação com controle automatico, 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 por meio de sensor durante seu funcionamento, ângulo máximo de 10° ; soldas internas com processo de polimento para eliminar a micro porosidade prejudiciais à qualidade do leite; régua em aço inox aisi 304, em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida de 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. Deverá acompanhar Manual em Português. Garantia mínima de 12 meses.

CATMAT: BR318868

Quantitativos totais (ampla concorrência + cota para ME e EPP): 20 (vinte)



Ministério do Desenvolvimento Regional - MDR
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
5ª Superintendência Regional

**ANEXO V - MATRIZ DE RISCOS (AQUISIÇÕES DE MATERIAIS,
EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS)**

Risco	Definição	Alocação (Codevasf, Contratada ou Compartilhada)	Impacto (Alto, médio ou baixo)	Probabilidade (frequente, provável, ocasional, remota ou improvável)	Medidas, procedimentos ou mecanismos para minimizar o risco
1 - Necessidade de fornecer veículo, equipamento, material ou máquina ofertada pela contratada na licitação com alteração de marca ou especificação.	Encerramento de fabricação de modelo ofertado pela licitante no período de fornecimento.	Contratada	Alto	Ocasional	Contratada deverá apresentar produto ou nova marca com especificações iguais ou superiores para aprovação pela fiscalização sem aumento dos custos.



Ministério do Desenvolvimento Regional - MDR
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
5ª Superintendência Regional

2 - Alteração do prazo do fornecimento.	Necessidade de aprovação pela Codevasf da alteração de especificação ou marca do risco 1 solicitada pela contratada.	Compartilhada	Baixo	Ocasional	O prazo será aditado a partir da data de aceitação da nova especificação e/ou marca apresentada pela Contratada e aprovada pela fiscalização da Codevasf. Prazo será acrescido dos dias entre o recebimento pela Contratada da Codevasf da Ordem de Fornecimento e pela comunicação à mesma da aprovação da nova especificação pela fiscalização da Codevasf, limitado a 70% do prazo original.
3 - Entrega em desacordo com as especificações do Edital.	Não verificação pela contratada da especificação do equipamento descrita no Edital.	Contratada	Alto	Remota	Contratada deverá promover imediata correção, adequação ou substituição do fornecimento em compatibilidade com a especificação mínima do Edital.



Ministério do Desenvolvimento Regional - MDR
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
5ª Superintendência Regional

4 - Variação cambial do dólar	Variação cambial com percentual entre o menor valor e o maior valor no período de 12 meses anteriores a data de apresentação da proposta. (Exemplo: menor valor R\$ 4,22 e maior valor R\$ 5,10 corresponde uma variação de 20,85%)	Contratada	Médio	Provável	Contratar um seguro cambial. Contratos sujeitos à variação de moeda estrangeira podem ser protegidos por operações de hedge e, portanto, não podem ser causa para reequilíbrio contratual.
5 - Variação cambial do dólar acima do previsto no item 4	Variação cambial acima do percentual previsto no risco 4 a partir da data da assinatura do contrato ou data de recebimento pela contratada da ordem de fornecimento em relação a data de apresentação da proposta. (Exemplo: Dólar na data de apresentação da proposta R\$ 5,65 terá uma variação aceitável de 20,85% totalizando um limite de R\$ 6,83 sem reequilíbrio contratual)	Codevasf	Alto	Remota	Aditivo para reequilíbrio econômico-financeiro do contrato somente da diferença acima do valor limite. (Exemplo: Se o dólar médio do período de fornecimento for R\$ 6,96 corresponderá um aditivo de 1,90% $(6,96/6,83 \times 100 = 1,90\%)$)



Ministério do Desenvolvimento Regional - MDR
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
5ª Superintendência Regional

6 - Variação da inflação (IPCA)	Aumento do IPCA médio do período entre a data do recebimento da ordem de fornecimento até da data de entrega em relação a variação do menor e o maior valores no período de 12 meses anteriores a data de apresentação da proposta. (Exemplo: proposta de novembro de 2020 e a inflação de maio de 2020 foi 1,88% e dezembro de 2019 4,52% corresponde uma variação de 40,42%)	Compartilhada	Médio	Provável	Aditivo para reequilíbrio econômico-financeiro do contrato somente da diferença acima do valor limite. (Exemplo: Se o IPCA do mês de recebimento da ordem de fornecimento for 4,52% e a média do período a partir do recebimento da ordem de fornecimento for inferior a 4,52% $\times 1,4042 = 7,61\%$ não correrá aditivo de reequilíbrio, mas se média fosse 7,89% o aditivo seria de 0,79% $= 7,89\% - 7,61\%$).
7 - Greve da Receita Federal do Brasil	Greve da Receita Federal nos fornecimentos importados devidamente comprovados os impactos.	Codevasf	Alto	Remota	Aditivo de prazo.
8 - “Greve de caminhoneiros”	Greve do setor de transporte impedindo o frete.	Codevasf	Alto	Remota	Aditivo de prazo.



Ministério do Desenvolvimento Regional - MDR
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
5ª Superintendência Regional

9 - Aumento dos custos de transporte internacional de cargas.	Elevação de taxas e tarifas e encargos aduaneiros, inclusive frete.	Contratada	Baixo	Ocasional	Empresa renegociar valores ou arcar com a diferença do frete com a sua transportadora contratada.
10 - Aumento dos custos de fretes.	Aumento das tabelas de fretes e diesel.	Contratada	Médio	Ocasional	Empresa renegociar valores ou arcar com a diferença do frete com a sua transportadora.
11 - Lockdown	Paralisação da cidade, região ou país de origem de fabricação do equipamento ou máquina devido a pandemia, bem como no local de recebimento.	Codevasf	Alto	Remota	Aditivo de prazo.
12 - Dificuldade de aquisições de matéria-prima.	Aumento dos custos ou atrasos nos fornecimentos de matéria-prima para fabricações.	Contratada	Médio	Ocasional	Empresa renegociar valores com fornecedor ou alterar o mesmo.
13 - Estimativa de prazo de entrega.	Aceitação do prazo de edital para entrega dos fornecimentos e não conseguir cumprir até um limite de 25% superior ao mesmo, sem nenhum fato superveniente previsto nesta matriz de risco para aditivo de prazo.	Contratada	Médio	Ocasional	Recebimento dos materiais, equipamentos ou máquinas pela Codevasf com a aplicação das sanções previstas no edital.



Ministério do Desenvolvimento Regional - MDR
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
5ª Superintendência Regional

14 - Interrupção do contrato	Verificação da impossibilidade provisória recebimento do equipamento por parte da Codevasf.	Compartilhada	Baixo	Remota	Interrupção da contagem do prazo de entrega.
15 – Dano na descarga dos itens de fornecimento	Dano na descarga ou organização dos materiais, equipamentos ou máquinas na entrega.	Contratada	Médio	Remota	Substituição imediata do material, equipamento ou máquina danificado pela Contratada na descarga.
16 – Dano no frete dos itens de fornecimento	Dano durante o transporte dos materiais, equipamentos ou máquinas.	Contratada	Médio	Remota	Substituição imediata do material, equipamento ou máquina danificado pela Contratada durante o transporte.
17 – Roubo ou extravio de cargas	Roubo da carga ou extravio da mesma.	Contratada	Alto	Remota	Aditivo de prazo após a devida comprovação do fato.
18 – Alterações Tributárias	Mudança na legislação tributária que altere os valores.	Codevasf	Médio	Remota	Aditivo para reequilíbrio econômico-financeiro ao contrato.



Ministério do Desenvolvimento Regional - MDR
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
5ª Superintendência Regional

19 - Variação de local de entrega	Mudança nos locais de entrega dos materiais, equipamentos ou máquinas por interesse da Codevasf dentro dos previstos no estado de Minas Gerais.	Compartilhada	Baixo	Ocasional	A Codevasf deverá avisar quando da emissão da Ordem de Fornecimento e não ocorrerá alteração do valor do preço ofertado por parte da Contratada.
20 – Férias Coletivas	Férias coletivas do fabricante ou fornecedor.	Contratada	Baixo	Frequente	Não será permitido aditivo de prazo.
21 - Variação no prazo de pagamentos	Pagamentos após decorridos 30 (trinta) dias contados a partir da data do atestado de conformidade e entrega da nota fiscal.	Codevasf	Alto	Provável	A Contratada deverá solicitar o pagamento da atualização monetária conforme o disposto no art. 5, anexo XI da IN 05/2017 e possuir capital de giro para os fornecimentos.

ANEXO DA MATRIZ DE RISCOS – ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

Na inexistência de outra regra contratual, quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I=(TX/100)$$



Ministério do Desenvolvimento Regional - MDR
Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
5ª Superintendência Regional

365

$EM = I \times N \times VP$, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos devem ser instruídos com as justificativas e motivos e submetidos à apreciação da autoridade competente, que adotará as providências para eventual apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa à mora.

ANEXO VI - CRONOGRAMA FÍSICO DOS FORNECIMENTOS DA LICITAÇÃO					
ITEM	CATMAT	QUANTITATIVO DA LICITAÇÃO	PROGRAMAÇÃO DE RECEBIMENTO		
			novembro-22	janeiro-23	março-23
01 e 02	BR466138	500	40,00%	20,00%	40,00%
03 e 04	BR63134	350	-	50,00%	50,00%
05 e 06	BR63134	80	50,00%	25,00%	25,00%
07 e 08	BR63134	20	25%	25,00%	50,00%
09 e 10	BR478008	50	20,00%	30,00%	50,00%
11 e 12	BR478008	50	50%	25,00%	25,00%
13 e 14	BR478008	50	20,00%	20,00%	60,00%
15 e 16	BR318868	20	25%	50,00%	25,00%

ANEXO VII - Modelo de Proposta de Preços				
Item	Equipamentos	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1				
2				
3				
4				
...

CITAR O NÚMERO DO EDITAL, O NOME E O CNPJ DA EMPRESA, IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL E CONTATOS DIGITAIS E TELEFÔNICOS.