

Escopo de Fornecimento e Planilhas de Quantidades e Preços																
Item	CATMAT	Objeto	Tratores	Especificações técnicas	Quantidades	Valor Unitário	Valor Total	Empresa 01	Empresa 02	Empresa 03	Empresa 04	Empresa 05	Empresa 06	Mediana	Desvio Padrão	Coefficiente de Desvio
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	R\$ 4.700,00		R\$ 4.970,00	R\$ 4.870,00	R\$ 5.990,00		R\$ 4.920,00	582,4302533	11,35%
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 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 borraça; 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 “v” 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	R\$ 8.550,00		R\$ 9.200,00	R\$ 8.900,00	R\$ 11.300,00		R\$ 9.050,00	459,6194078	4,84%
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 borraça; 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 “v” 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.	75	R\$ 14.850,00	R\$ 1.188.000,00	R\$ 14.200,00		R\$ 15.000,00	R\$ 14.900,00	R\$ 15.300,00		R\$ 14.950,00	565,6854249	3,81%
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 borraça; 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 “v” para o pulsador; 02 litros de óleo para bomba de vácuo; lavador automático; depósito de vácuo 40L; bomba de vácuo 600L; silencioso 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	R\$ 31.700,00		R\$ 31.000,00	R\$ 32.300,00	R\$ 34.900,00		R\$ 32.000,00	494,9747468	1,52%
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 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	R\$ 19.350,00	R\$ 12.865,00	R\$ 16.100,00	R\$ 19.700,00	R\$ 19.000,00	R\$ 12.900,00	R\$ 17.550,00	3187,669603	19,14%
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 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 automatico 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	R\$ 24.600,00	R\$ 19.060,00	R\$ 23.300,00	R\$ 25.500,00	R\$ 26.200,00	R\$ 19.100,00	R\$ 23.950,00	3157,974034	13,75%
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 automatico 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	R\$ 31.000,00	R\$ 29.800,00	R\$ 31.000,00	R\$ 32.300,00	R\$ 34.500,00	R\$ 29.850,00	R\$ 31.000,00	1772,12208	5,64%
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	R\$ 44.250,00	R\$ 37.100,00	R\$ 41.000,00	R\$ 44.250,00	R\$ 48.000,00	R\$ 37.150,00	R\$ 42.625,00	4350,794947	10,37%
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									

ITEM	<div> <div>ÍNDICE APÓS APLICADO COEFICIENTE</div> <div> <math display="block">\left( \frac{\text{Preço Empresa X}}{\text{Média dos Demais Preços}} \right)</math> </div> </div>					
	P1	P2	P3	P4	P5	P6
01 e 02	0,89	0,00	0,96	0,93	1,24	0,00
03 e 04	0,87	0,00	0,96	0,92	1,27	0,00
05 e 06	0,94	0,00	1,01	1,00	1,04	0,00
07 e 08	0,97	0,00	0,94	0,99	1,10	0,00
09 e 10	1,20	0,74	0,96	1,23	1,17	0,74
11 e 12	1,09	0,80	1,02	1,14	1,17	0,80
13 e 14	0,98	0,94	0,98	1,03	1,12	0,94
15 e 16	1,07	0,86	0,97	1,07	1,18	0,87

Relação de Empresas Cotadas		
Número de Ordem	Empresas Cotadas	CNPJ
1	GLOBO LAT Comercio e Industria de Maquinas Eirelli	04.300.538/0001-72
2	WH Inox	09.488.932/0001-08
3	IRF Representações Ltda	08.316.570/0001-05
4	GLOBO INOX equipamentos Industriais Ltda	08.882.950/0003-77
5	J B CARDOSO SERVIÇOS DE TRANSPORTE LTDA	17.918.110/0001-30
6	LUCIANO HENRICH - ME	34.999.760/0001-76