

ANEXO III
PLANILHA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

ITEM	UNIDADE	QUANT.	PREÇOS MÁXIMOS		ORÇAMENTOS			
			VALOR UNITÁRIO MÉDIO	TOTAL	I	II	III	
1	Mesa aço inox AISI 304.	und.	10	1.790,39	17.903,88	2.287,40	1.735,00	2.007,68
2	Conjunto com tanque e cesto vazado com alças em inox AISI 304.	und.	10	4.180,00	41.800,00	3.920,00	4.500,00	3.800,00
3	Despolpadeira de frutos	und.	9	8.003,25	72.029,25	7.920,00	12.789,00	8.003,25
4	Cota para ME/EPP do item 3.	und.	1	8.003,25	8.003,25	7.920,00	12.789,00	8.003,25
5	Seladora Industrial.	und.	10	1.462,65	14.626,45	1.250,00	1.358,93	2.007,67
6	Balanças eletrônicas de bancada - capacidade mínima de pesagem: 15 kg.	und.	10	706,16	7.061,63	833,82	840,06	604,20
7	Balança mecânica capacidade mínima de 500 kg.	und.	5	6.587,13	32.935,63	9.990,00	6.700,00	6.250,00
8	Armário em aço.	und.	10	919,43	9.194,30	833,76	1.011,57	1.007,73
9	Fogão industrial de piso, alta pressão 4 bocas.	und.	10	3.160,31	31.603,05	2.669,56	3.160,71	3.159,90
10	Freezer, tipo horizontal, capacidade mín líquida de 470 litrosProcel A.	und.	139	2.728,55	379.268,45	2.351,97	2.829,00	2.628,10
11	Cota para ME/EPP do item 10.	und.	1	2.728,55	2.728,55	2.351,97	2.829,00	2.628,10
12	Refrigerador/Expositor vertical, capacidade acima de 400 litros.	unid.	10	3.835,12	38.351,20	3.819,80	4.192,18	4.220,19
13	Liquidificador industrial basculante.	und.	10	2.170,57	21.705,68	2.166,77	2.240,26	2.333,19
14	Amassadeira para preparo de massas.	und.	8	5.070,72	40.565,72	3.775,41	4.874,80	5.266,63
15	Cilindro sovador de massa de pão.	und.	8	10.428,49	83.427,88	10.810,85	12.250,62	12.136,00
16	Divisora de massa.	und.	8	2.618,53	20.948,20	2.120,42	2.253,90	2.983,15
17	Modeladora para pães.	und.	8	5.108,80	40.870,36	4.065,00	5.044,36	6.758,01
18	Armário para crescimento de massa.	und.	8	2.108,74	16.869,92	1.833,00	2.653,89	2.196,56
19	Forno tipo a lenha com 10 (dez) esteiras.	und.	8	12.105,23	96.841,84	12.398,84	11.811,62	11.123,04
20	Batedeira industrial de 12 litros.	und.	8	4.580,59	36.644,68	4.313,30	5.176,39	6.444,90
21	Ralador e Triturador de mandioca.	und.	9	13.951,67	125.565,00	17.380,00	8.675,00	15.800,00
22	Cota para ME/EPP do item 21.	und.	1	13.951,67	13.951,67	17.380,00	8.675,00	15.800,00
23	Prensa manual, tipo parafuso, para massa de farinha	und.	10	8.253,67	82.536,67	9.900,00	5.861,00	9.000,00
24	Forno mecanizado para torragem de farinha de mandioca.	und.	9	18.513,33	166.620,00	19.140,00	19.000,00	17.400,00
25	Cota para ME/EPP do item 24	und.	1	18.513,33	18.513,33	19.140,00	19.000,00	17.400,00
26	Peneira elétrica em chapa de ferro.	und.	10	7.483,33	74.833,33	9.350,00	4.600,00	8.500,00
TOTAL				1.495.399,92				

RELAÇÃO DAS EMPRESAS DA COTAÇÃO DE PREÇOS

CNPJ	NOME DA EMPRESA	ITENS COTADOS
00.776.574/0006-60	Lojas Americanas	1, 13, 15, 16, 18, 19
21.241.711/0001-28	Nortinox Cozinha Industrial	1
12.501.214/0001-20	Loja Brasil	1
35.703.646/0001-10	Max Machine	3, 4
	Painel de Preços	2, 3, 4, 21, 22, 23, 24, 25, 26
22.283.178/0001-20	Fox Inox Metalurgica	2
31.680.392/0001-00	Torena	2, 3, 4
24.296.109/0001-86	Brasilequipa Comercial	5
23.745.720/0001-81	CasaRed Equipamentos Gastrômicos	5
02.021.647/0001-25	Benetron Soluções Inteligentes	5
02.375.921/0001-64	Catral	6, 9, 12, 13, 14, 15, 20
32.775.748/0001-52	LojaMaq	6
33.041.260/0652-90	Casas Bahia	6, 9, 10, 11, 17, 19
17.536.087/0001-19	Balanças Vargas	7
00.399.857/0002-07	Somáquinas	7
26.378.348/0001-00	Colheita e Celeiros	7
28.803.133/0001-15	Giro Center	8
43.283.811/0023-65	Kalunga Comércio	8
10.490.181/0001-35	MadeiraMadeira	8
47.960.950/1088-36	Magazine Luiza	9, 10, 11, 12, 18
62.058.318/0007-76	Consul	10, 11
81.406.746/0001-00	Narcel	12, 13, 14, 15, 16, 20
02.551.354/0001-50	Refrisol Comércio	14, 17
34.258.007/0001-20	MaqShop Refrigeração	16, 20
22.779.843/0001-70	Ponto Equipamentos	17, 18
04.920.658/0006-87	Norte Refrigeração	19
03.079.956/0001-19	Santa Cruz Comercial	21, 22, 23, 24, 25, 26
08.381.739/0001-00	ESC Indústria e Irrigações	21, 22, 23, 24, 25, 26

ANEXO II
PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, QUANTIDADES E PREÇOS MÁXIMOS

Item	Descrição do Produto - Especificação Técnica	Unid.	Quant.	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
AGROINDÚSTRIA DE BENEFICIAMENTO DE FRUTOS					
1	Mesa 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 painel de 100 kg.	und.	15	1.790,39	26.855,85
2	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.	und.	15	4.180,00	62.700,00
3	Despolpadora de frutas com capacidade mínima de 300kg/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.	und.	14	8.003,25	112.045,50
4	Cota para ME/EPP do item 3.	und.	1	8.003,25	8.003,25
5	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.	und.	15	1.462,65	21.939,75
6	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.	und.	15	706,16	10.592,40
7	BALANÇA PLATAFORMA 500 KG. Descrição básica: Balança de piso tipo plataforma, com capacidade mínima de pesagem de 500 kg (divisões a cada 100g - máximo) e indicador (Display) digital, totalmente eletrônica, recurso de nivelamento dos pés (suporte). DIMENSÕES: Largura mínima da plataforma de pesagem: 1.000 mm; Profundidade mínima da plataforma de pesagem: 1.000 mm; Altura máxima da plataforma de pesagem: 105 mm; CARACTERÍSTICAS Selo e lacre de calibração do INMETRO. Plataforma e estrutura feitos em aço carbono com pintura epóxi ou primer poliuretano. Indicador (display) digital em LED de 20 mm com no mínimo 5 dígitos, em plástico. Visor de carga da bateria. Bateria com autonomia de até 30 horas. Desligamento automático. Deve possuir teclas de Zero, Tara e Imprime. Tempo de estabilização menor que 4 segundos; Busca automática de zero; Alcance da Tara de até 50% da capacidade. Pés reguláveis de borracha. Com limitador/sistema de proteção que resguarde a célula de carga de possíveis impactos e sobrecargas acidentais. Voltagem: 110V. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. Interface serial RS232 para transmissão de dados para um computador e interface paralela para conexão de uma impressora matricial mps ou térmica de código de barras tp-80; permita a introdução de data de fabricação, data de validade e o código do produto para que sejam impressas em etiqueta (balança conectada a uma impressora).	und.	10	6.587,13	65.871,30
8	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.	und.	15	919,43	13.791,45
9	Fogão industrial de piso, alta pressão 4 bocas, queimador em ferro reforçado 40 x 40 cm.	und.	15	3.160,31	47.404,65
10	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.	und.	199	2.728,55	542.981,45
11	Cota para ME/EPP do item 10.	unid.	1	2.728,55	2.728,55
12	Expositor/Refrigerador vertical, capacidade acima de 400 litros, temperatura de operação +1° a +7°C, frost free, prateleiras amovíveis: 3 níveis reguláveis e inclináveis, porta de vidro duplo, com fechamento automático, pés reguláveis, tensão de alimentação bivolt.	unid.	15	3.835,12	57.526,80
13	Liquidificador industrial basculante, com capacidade útil mínima de 15 litros, em aço inox, bivolt, motor de 1 CV ou superior.	und.	15	2.170,57	32.558,55
Total					1.004.999,50

Item	Descrição do Produto - Especificação Técnica	Unid.	Quant.	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
PANIFICAÇÃO					
14	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.	und.	15	5.070,72	76.060,80
15	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.	und.	14	10.428,49	145.998,86
16	Cota para ME/EPP do item 15.	und.	1	10.428,49	10.428,49
17	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.	und.	15	2.618,53	39.277,95
18	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 1/4 CV. Bivolt ou 110 volts.	und.	15	5.108,80	76.632,00
19	Armário para crescimento de massa, com 20 (vinte) esteiras para pão francês de 58x70 cm, com 5 (cinco) tiras para pão francês. Visor de vidro na porta.	und.	15	2.108,74	31.631,10
20	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, painéis 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.	und.	14	12.105,23	169.473,22
21	Cota para ME/EPP do item 20.	und.	1	12.105,23	12.105,23
22	Batedeira industrial de 12 litros, 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	und.	15	4.580,59	68.708,85
Total					630.316,50
CASA DE FARINHA					
23	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.	und.	14	13.951,67	195.323,38
24	Cota para ME/EPP do item 23.	und.	1	13.951,67	13.951,67
25	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.	und.	14	8.253,67	115.551,38
26	Cota para ME/EPP do item 25.	und.	1	8.253,67	8.253,67
27	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.	und.	14	18.513,33	259.186,62
28	Cota para ME/EPP do item 27.	und.	1	18.513,33	18.513,33
29	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/ graxeiras 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.	und.	14	7.483,33	104.766,62
30	Cota para ME/EPP do item 29.	und.	1	7.483,33	7.483,33
Total					723.030,00
TOTAL GERAL					2.358.346,00