



MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO - MDR
COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DOS VALES DO SÃO FRANCISCO E DO PARNAÍBA - CODEVASF
1ª SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL

PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E PREÇOS MÁXIMOS

A - Equipamentos e materiais permanente

Item	CATMAT	Descrição do Produto - Especificação Técnica	Unidade	Quant. Máxima Anual	Valor Unitário Máximo (R\$)	Valor	Total (R\$)
1	150831	Tanque inox (500L) para fabricação de queijo - Tanque inox AISI 304,com polimento(escovado) interno e externo de alta qualidade, com parede simples de 1,5mm de espessura, capacidade de 500L, 900mm de altura do chão com niveladora em Nylon. Pés em inox AISI 304. Acabamento sanitário com formato retangular horizontal.	und.	16	R\$ 9.856,67	R\$	157.706,72
2	150831	Cota de 10% do Item 1 - (Exclusividade para ME e EPP) - Tanque inox (500L) para fabricação de queijo - Tanque inox AISI 304,com polimento(escovado) interno e externo de alta qualidade, com parede simples de 1,5mm de espessura, capacidade de 500L, 900mm de altura do chão com niveladora em Nylon. Pés em inox AISI 304. Acabamento sanitário com formato retangular horizontal. (Cota	und.	2	R\$ 9.856,67	R\$	19.713,34
3	150831	Tanque inox (200L) para fabricação de queijo - Tanque inox AISI 304, com polimento(escovado) interno e externo de alta qualidade, com parede simples de 1,5mm de espessura, capacidade de 200L, 900 mm de altura do chão com niveladora em Nylon. Pés em inox AISI 304. Acabamento sanitário com formato retangular horizontal.	und.	12	R\$ 6.460,00	R\$	77.520,00
4	150831	Tanque inox (300L) camisa dupla vapor e à gás - Tanque de queijo em aço inox AISI 304 chapa de 1,2mm, com polimento(escovado) interno e externo de alta qualidade, com 04 pernas com parafusos niveladores também em inox, saída lateral a 900 mm de altura do chão, com camisa dupla em 1/3 do equipamento por onde entra a água ou recebe calor, oferecendo eficiência no aquecimento, com capacidade de 300 litros, com entrada para vapor e fogareiro para aquecimento a gás, formato retangular horizontal.	und.	6	R\$ 7.612,25	R\$	45.673,50
5	318883	Mesa para manipulação inox 304 (190 X 85 X 85) - Mesa fabricada em Inox AISI 304, tampo com abas superiores tipo “U” invertida espessura da chapa de 1,5mm, tubo de escoamento de líquido no centro lateral. Estrutura em aço Inox AISI 304 tubos de 1 ½” e 1” com parede de 1,5 mm, com rodízio em aço carbono galvanizado diâmetro de 3”. Com acabamento e polimento(escovado) de alta qualidade. Dimensões: 1,90 x 0,90 x 0,85 m (c,l,h).	und.	22	R\$ 3.061,25	R\$	67.347,50
6	94595	Desnatadeira 275L -Para desnatar leite ou soro e também para clarificar o leite. Carcaça da máquina: Em alumínio com pintura branca sanitária; Pés da máquina: Em alumínio com pintura branca sanitária. Câmara da bóia: Em aço inox; 304 AISI. Bica do Creme: Em aço inox; 304 AISI. Bica de leite Desnatado: Em aço inox; 304 AISI. Bojo da Máquina: Em aço inox; 304 AISI. Base e capa e jogo de disco: Em aço inox; 304 AISI. boia de regulagem da entrada do leite: Em aço inox; 304 AISI. Com motor de 1/3 cv 4 pólos 60 Hz_1730 rpm . Voltagem: 110 ou 220 monofásico. Acabamento da câmara: Interno: polido sanitário. Externo: polido sanitário.	und.	10	R\$ 9.445,00	R\$	94.450,00

7	94595	Cota de 10% do Item 6 - (Exclusividade para ME e EPP) - Desnatadeira 275L -Para desnatar leite ou soro e também para clarificar o leite. Carcaça da máquina: Em alumínio com pintura branca sanitária; Pés da maquina: Em alumínio com pintura branca sanitária. Câmara da bóia: Em aço inox; 304 AISI. Bica do Creme: Em aço inox; 304 AISI. Bica de leite Desnatado: Em aço inox; 304 AISI. Bojo da Máquina: Em aço inox; 304 AISI. Base e capa e jogo de disco: Em aço inox; 304 AISI. boia de regulagem da entrada do leite: Em aço inox; 304 AISI. Com motor de 1/3 cv 4 pólos 60 Hz_1730 rpm . Voltagem: 110 ou 220 monofásico. Acabamento da câmara: Interno: polido sanitário. Externo: polido sanitário.	und.	2	R\$ 9.445,00	R\$ 18.890,00
8	63150	Batedeira de manteiga 200L de creme- Modelo tombo, em aço inox AISI 304, com polimento interno e externo de alta qualidade, sem roletes dotada de tambor rotativo para bater lavar salgar e drenar a manteiga, tambor escotilha com borracha alimentícia para vedação, visor lateral, válvula para saída do soro, tambor montado sobre 2 cavaletes em aço inox e eixo com mancais esférico acionado por moto redutor monofásico, 2 CV.	und.	3	R\$ 22.635,00	R\$ 67.905,00
9	117226	Prensa inox com capacidade para 30 formas de queijos minas de 1,2 kg - acabamento sanitário, prensagem por gravidade com peso revestido em inox.	und.	11	R\$ 2.897,33	R\$ 31.870,63
10	463139	Seladora à vacuo industrial - Máquina para embalagem a vácuo, com duas barras de selagem de 40cm cada uma, com uma solda grossa de 1cm de espessura. A área útil da máquina possui 32cm de distância entre as duas barras. Construída com Aço Inox 304. Tampa acrílico e uma bomba de vácuo de 40 m³/h. O processo deve ser semiautomático (apenas a colocação e retirada do produto da câmara é manual), duração do ciclo de 0 a 60 segundos, conforme o produto a ser embalado, mantendo uma ótima produtividade e relação custo x benefício.	und.	18	R\$ 11.397,50	R\$ 205.155,00
11	463139	Cota de 10% do Item 10 - (Exclusividade para ME e EPP) - Seladora à vacuo industrial - Máquina para embalagem a vácuo, com duas barras de selagem de 40cm cada uma, com uma solda grossa de 1cm de espessura. A área útil da máquina possui 32cm de distância entre as duas barras. Construída com Aço Inox 304. Tampa acrílico e uma bomba de vácuo de 40 m³/h. O processo deve ser semiautomático (apenas a colocação e retirada do produto da câmara é manual), duração do ciclo de 0 a 60 segundos, conforme o produto a ser embalado, mantendo uma ótima produtividade e relação custo x benefício.	und.	2	R\$ 11.397,50	R\$ 22.795,00
12	471225	Motobomba 1/2cv inox - Bomba centrífuga em inox, 1/2 cv, monofásica, bivolt 110/220v, sucção: 8,0m, recalque: 5m, 40 L/min, saída: 1". Para uso em laticínios.	und.	11	R\$ 3.647,50	R\$ 40.122,50
13	470292	Tanque pulmão 300L - Equipamento totalmente em inox AISI 304 polido, com tampa, válvula inox tipo borboleta no fundo, deverá apresentar conexões para ligar mangueira na saída da válvula de 2". Espessura da chapa: 1,5mm.	und.	9	R\$ 5.666,67	R\$ 51.000,03

14	217979	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 acabamento polido alimentício sanitário. Tampa de proteção do compressor e motor, motor monofásico. 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 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. 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. 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, 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.	und.	8	R\$ 18.900,00	R\$ 151.200,00
----	--------	--	------	---	---------------	----------------

15	217979	Cota de 10% do Item 14 - (Exclusividade para ME e EPP) - 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 acabamento polido alimentício sanitário. Tampa de proteção do compressor e motor, motor monofásico. 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 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. 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. 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, 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.	und.	1	R\$ 18.900,00	R\$ 18.900,00
----	--------	---	------	---	---------------	---------------

16	217981	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 acabamento polido alimentício sanitário. Tampa de proteção do compressor e motor, motor monofásico. 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 e temporizador para evitar separação da gordura no período entre resfriamento. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304, 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. Unidade condensadora hermética, dotada de filtro secador, pressostato de segurança e sistema de expansão através de capilar ou válvula termostática. Pannel de controle digital de alta precisão, composto de termostato, monitor de tensão e temporizador para o agitador, monitoramento de tensão, 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.	und.	8	R\$ 27.825,00	R\$ 222.600,00
----	--------	---	------	---	---------------	----------------

17	217981	Cota de 10% do Item 16 - (Exclusividade para ME e EPP) - Resfiador 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 acabamento polido alimentício sanitário. Tampa de proteção do compressor e motor, motor monofásico. 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 resfiroado, 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 e temporizador para evitar separação da gordura no período entre resfriamento. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304, 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. Unidade condensadora hermética, dotada de filtro secador, pressostato de segurança e sistema de expansão através de capilar ou válvula termostática. Pannel de controle digital de alta precisão, composto de termostato, monitor de tensão e temporizador para o agitador, monitoramento de tensão, 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.	und.	1	R\$ 27.825,00	R\$ 27.825,00
----	--------	--	------	---	---------------	---------------

18	132705	Resfriador de leite 10.000 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 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. Alimentação elétrica monofásica bivolt 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 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.	und.	1	R\$	173.965,85	R\$	173.965,85
								1.494.640,07