

RELAÇÃO DE ITENS - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00054/2020-000 SRP

**1 - Itens da Licitação**

**1 - Tanque**

**Descrição Detalhada:** 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.

**Tratamento Diferenciado:** Não

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 16

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

**Valor Unitário (R\$):** 9.856,67

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 1,00

**Local de Entrega (Quantidade):** Montes Claros/MG (16)

**2 - Tanque**

**Descrição Detalhada:** 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

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 2

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

**Valor Unitário (R\$):** 9.856,67

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 1,00

**Local de Entrega (Quantidade):** Montes Claros/MG (2)

**3 - Tanque**

**Descrição Detalhada:** 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.

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 12

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

**Valor Unitário (R\$):** 6.460,00

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 1,00

**Local de Entrega (Quantidade):** Montes Claros/MG (12)

**4 - Tanque**

**Descrição Detalhada:** 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.

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 6

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

**Valor Unitário (R\$):** 7.612,25

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 1,00

**Local de Entrega (Quantidade):** Montes Claros/MG (6)

**5 - Mesa manipulação , preparação alimentos**

**Descrição Detalhada:** 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).

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 22

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

**Valor Unitário (R\$):** 3.061,25

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 1,00

**Local de Entrega (Quantidade):** Montes Claros/MG (22)

**6 - Desnatadeira**

**Descrição Detalhada:** 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.

**Tratamento Diferenciado:** Não

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 10

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

**Valor Unitário (R\$):** 9.445,00

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 1,00

**Local de Entrega (Quantidade):** Montes Claros/MG (10)

**7 - Desnatadeira**

**Descrição Detalhada:** 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 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.

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 2

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

**Valor Unitário (R\$):** 9.445,00

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 1,00

**Local de Entrega (Quantidade):** Montes Claros/MG (2)

**8 - Batedeira manteiga industrial**

**Descrição Detalhada:** 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.

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 3

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

**Valor Unitário (R\$):** 22.635,00

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 1,00

**Local de Entrega (Quantidade):** Montes Claros/MG (3)

**9 - Prensa produto alimentício**

**Descrição Detalhada:** Prensa inox com capacidade para 30 formas de queijos minas de 1,2 kg - acabamento sanitário, prensagem por gravidade com peso revestido em inox.

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 11

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

**Valor Unitário (R\$):** 2.897,33

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 1,00

**Local de Entrega (Quantidade):** Montes Claros/MG (11)

**10 - Seladora elétrica**

**Descrição Detalhada:** Seladora elétrica, tipo: bancada, aplicação: produtos que necessitem somente de vácuo, voltagem: 220 v

**Tratamento Diferenciado:** Não

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 18

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

**Valor Unitário (R\$):** 11.397,50

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 1,00

**Local de Entrega (Quantidade):** Montes Claros/MG (18)

**11 - Seladora elétrica**

**Descrição Detalhada:** Seladora elétrica, tipo: bancada, aplicação: produtos que necessitem somente de vácuo, voltagem: 220 v

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 2

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

**Valor Unitário (R\$):** 11.397,50

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 1,00

**Local de Entrega (Quantidade):** Montes Claros/MG (2)

**12 - Bomba centrífuga**

**Descrição Detalhada:** 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.

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 11

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

**Valor Unitário (R\$):** 3.647,50

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 1,00

**Local de Entrega (Quantidade):** Montes Claros/MG (11)

**13 - Tanque pasteurizador**

**Descrição Detalhada:** 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.

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 9

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

**Valor Unitário (R\$):** 5.666,67

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 1,00

**Local de Entrega (Quantidade):** Montes Claros/MG (9)

**14 - Tanque expansão resfriamento leite**

**Descrição Detalhada:** 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.

**Tratamento Diferenciado:** Não

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 8

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

**Valor Unitário (R\$):** 18.900,00

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 1,00

**Local de Entrega (Quantidade):** Montes Claros/MG (8)

**15 - Tanque expansão resfriamento leite**

**Descrição Detalhada:** 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.

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 1

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

**Valor Unitário (R\$):** 18.900,00

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 1,00

**Local de Entrega (Quantidade):** Montes Claros/MG (1)

**16 - Tanque expansão resfriamento leite**

**Descrição Detalhada:** 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...

**Tratamento Diferenciado:** Não

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 8

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

**Valor Unitário (R\$):** 27.825,00

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 1,00

**Local de Entrega (Quantidade):** Montes Claros/MG (8)

**17 - Tanque expansão resfriamento leite**

**Descrição Detalhada:** Cota de 10% do Item 16 - (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...

**Tratamento Diferenciado:** Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Cooperativas.

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 1

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

Valor Unitário (R\$): 27.825,00  
Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 1,00  
Local de Entrega (Quantidade): Montes Claros/MG (1)

**18 - Tanque expansão resfriamento leite**

**Descrição Detalhada:** 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 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 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...

**Tratamento Diferenciado:** Não

**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Quantidade Total:** 1

**Critério de Valor:** Valor Máximo Aceitável

**Quantidade Máxima para Adesões:** 0

**Unidade de Fornecimento:** Unidade

**Valor Unitário (R\$):** 173.965,85

**Intervalo Mínimo entre Lances (R\$):** 1,00

**Local de Entrega (Quantidade):** Montes Claros/MG (1)