



ANEXO II
PLANILHA DE QUANTIDADES, PREÇOS ORÇADOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

LOCAL DE ENTREGA: TOCANTINS						
Casa Móvel de Farinha						
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	193605	Casa móvel de farinha de mandioca - movida por grupo gerador a diesel pré-fabricada: 01 plataforma móvel rebocável para portar e operar equipamentos de casa de farinha, construída em cantoneira de 2X1/4", perfil "U" de 3X1/4" e piso em chapa metálica xadrez de espessura 1/8", dimensões mínimas: largura 1,85m x comprimento 6,30m x altura 2,30m; suspensão com fechos de molas elípticas com 4 lâminas, 2 eixos com dianteiro direcional, com quatro rodas novas aro 16 e pneus novos 7.50-16, com no mínimo 04 bases (patolas) de fixação, sustentação e nivelamento para estabilidade da plataforma durante operação. Cobertura construída em tubos de ferros e teto em telha metálica. Proteção lateral em chapas de aço com suportes para abertura transformando em cobertura do perímetro e escada móvel em metalon galvanizado. Com chassi numerado. Jogo de Componentes de sinalização: luzes de seta e freio com ligação elétrica compatível para veículo rebocador, faixas reflexivas. Pára-lamas nas quatro rodas, todos atendendo ao Código de Trânsito Brasileiro – CTB. Com 2 (dois) reservatórios/caixas d'água em PVC 500 Litros; 02 bambonas em PVC de 200 litros e sistema hidráulico de alimentação dos equipamentos e de descarte; 01 (um) quadro elétrico para ligação dos equipamentos, podendo o mesmo ser ligado através do grupo gerador ou por energia elétrica da rede de abastecimento local; 01 (um) grupo gerador a diesel; 01 alternador de 10 kVA trifásico compound e motor a diesel 16,5 HP acoplados com polias e correias, montado sobre base de ferro reforçada com pintura epóxi, apoiada sobre coxins de borracha; sistema de refrigeração por radiador, com sistema de água selada, sangria automática e partida elétrica, consumo médio 2 litros/hora; revestido com gaiola de proteção. Com 1 (um) DESCASCADOR E LAVADOR de mandioca, capacidade de 300 litros a cada 20 minutos, medidas do cilindro: 0,90m de diâmetro por 1,60m de comprimento, montado em base de perfis de aço carbono de 4" x 3mm equipado com motor 2,0cv com quatro (4) polos monofásico. Bivolt 110/220v. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) RALADOR AUTOMÁTICO confeccionado externamente em aço carbono e internamente em aço inoxidável, bolina de madeira com serilhas de aço azul, mancais e rolamentos industriais de alto desempenho, redutor de alumínio banhado a óleo, suas dimensões são: 0,40m de largura, 0,50m de altura, 0,80m de comprimento para capacidade de produção de 900kg por hora e com caixa receptora, equipado com motor 3 cv monofásico de 2 pólos (110/220v), com as devidas proteções de correias e de acesso conforme pede NR12. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PRENSA CESTOS hidráulica 100 litros cada cesto, sendo 02 unidades, capacidade de 300 litros por hora, confeccionada em perfis e vigas laminadas e cilindro hidráulico 20", motor 3 cv bomba hidráulica e mangueiras de alta pressão, tanque de 20 litros de óleo hidráulico; dimensões: 1,00m de comprimento, 1,60m de altura x 0,60m de largura, cestos medindo 0,45m de diâmetro x 0,50m de altura com fundo em chapa 4,75mm e laterais em barras chatas de 1" x 1/4". Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PENEIRA ELÉTRICA em chapa em aço de 1,52 mm, cujas dimensões são: 1,20m X 1,65m X 0,55m; cocho em chapa de ferro medindo 0,95m x 0, 65m, montada em armação de circulação de ferro, com caixa peneira de 0,45m X 0,80m e tela aço galvanizado, com correia e protetor; com graxeiras 3/8", motor elétrico trifásico de ½ HP e 4 pólos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade para 400 kg/hora. Com 1 (um) EXTRATOR DE GOMA CONTÍNUO: para 40 kg/hora, confeccionado em chapa 20 inoxidável aisi 304 e aisi 420, base em metalon 40x40x2mm, cilindro em barras chatas de 1" x 1/4 inoxidáveis aisi 304, tela inoxidável rebilita com alumínio, suas dimensões: 1,70m de comprimento; 0,50m de diâmetro , 1,20m de altura com sistema de circuito fechado para lavagem da goma (permitir que o líquido circule no sistema permanecendo mais tempo nos reservatórios), todo equipamento munido de proteções de correias e cantos arredondados para evitar acidentes, fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) FORNO MECANIZADO de 1,80m de diâmetro 8 paletas, tacho em aço carbono de espessura 4,75mm, laterais 0,30m, chapa 3mm, estrutura tipo piramidal com 3 pontos de apoio confeccionado em metalon, chapa 3mm, bitola 40x40mm, engrenagens de aço forjado, sistema tipo satélite com 8 paletas em madeira, com chaminé de 5" equipado com motor 2 cv monofásico 4 polos 110/220v, capacidade 60kg/hora, fixado à plataforma por meio de cinta de aço soldada à fornalha refratária da plataforma. O equipamento deverá conter nas laterais a logomarca da CODEVASF conforme anexo Padronização Visual do Termo de Referência. Deverá contar com entrega técnica inclusa e fica estabelecido que a critério da CODEVASF poderá haver a fiscalização de seus técnicos nos fornecedores por ocasião de fabricação, avaliação ou pré-embarque dos equipamentos.	und	4	223.500,00	894.000,00
						894.000,00

LOCAL DE ENTREGA: TOCANTINS							
Equipamentos para Fabricação de Farinha de Mandioca			Quantidade de Kits			10	
Grupo 1	ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
2	614017		Ralador de Mandioca (Caititu). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1,40 X 1,30 X 0,75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 x 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	und	10	16.068,48	160.684,80
			Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 x 2,20 X 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	22.518,40	225.184,00
4	271737		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 milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove paletas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	21.732,58	217.325,80
5	272922		Triturador/Esfareador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	13.265,22	132.652,20
6	466010		Prensa manual para prensar massa de farinha - com 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. Padronização visual conforme Edital	und	10	9.750,00	97.500,00
							833.346,80

LOCAL DE ENTREGA: TOCANTINS						
Equipamentos para Fabricação de Farinha de Mandioca - Cota de até 25% reservada para ME/EPP			Quantidade de Kits			1
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
7	614017	Ralador de Mandioca (Caititu). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1,40 X 1,30 X 0,75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 X 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	und	1	16.068,48	16.068,48
8	273980	Lavador e descascador de mandioca construído em aço inox, com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 X 2,20 X 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	22.518,40	22.518,40
9	271737	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 milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove paletas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	21.732,58	21.732,58
10	272922	Triturador/Esfareador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	13.265,22	13.265,22
11	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha - com 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. Padronização visual conforme Edital	und	1	9.750,00	9.750,00
						83.334,68

LOCAL DE ENTREGA: AMAPÁ						
Casa Móvel de Farinha			UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO				
12	193605	Casa móvel de farinha de mandioca - movida por grupo gerador a diesel pré-fabricada: 01 plataforma móvel rebocável para portar e operar equipamentos de casa de farinha, construída em cantoneira de 2X1/4", perfil "U" de 3X1/4" e piso em chapa metálica xadrez de espessura 1/8", dimensões mínimas: largura 1,85m x comprimento 6,30m x altura 2,30m; suspensão com fechos de molas elípticas com 4 lâminas, 2 eixos com dianteiro direcional, com quatro rodas novas aro 16 e pneus novos 7.50-16, com no mínimo 04 bases (patolas) de fixação, sustentação e nivelamento para estabilidade da plataforma durante operação. Cobertura construída em tubos de ferros e teto em telha metálica. Proteção lateral em chapas de aço com suportes para abertura transformando em cobertura do perímetro e escada móvel em metalon galvanizado. Com chassi numerado. Jogo de Componentes de sinalização: luzes de seta e freio com ligação elétrica compatível para veículo rebocador, faixas reflexivas. Pára-lamas nas quatro rodas, todos atendendo ao Código de Trânsito Brasileiro – CTB. Com 2 (dois) reservatórios/caixas d´água em PVC 500 Litros; 02 bombonas em PVC de 200 litros e sistema hidráulico de alimentação dos equipamentos e de descarte; 01 (um) quadro elétrico para ligação dos equipamentos, podendo o mesmo ser ligado através do grupo gerador ou por energia elétrica da rede de abastecimento local; 01 (um) grupo gerador a diesel; 01 alternador de 10 kVA trifásico compound e motor a diesel 16,5 HP acoplados com polias e correias, montado sobre base de ferro reforçada com pintura epóxi, apoiada sobre coxins de borracha; sistema de refrigeração por radiador, com sistema de água selada, sangria automática e partida elétrica, consumo médio 2 litros/hora; revestido com gaiola de proteção. Com 1 (um) DESCASCADOR E LAVADOR de mandioca, capacidade de 300 litros a cada 20 minutos, medidas do cilindro: 0,90m de diâmetro por 1,60m de comprimento, montado em base de perfis de aço carbono de 4" x 3mm equipado com motor 2,0cv com quatro (4) polos monofásico. Bivolt 110/220v. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) RALADOR AUTOMÁTICO confeccionado externamente em aço carbono e internamente em aço inoxidável, bolina de madeira com serrilhas de aço azul, mancais e rolamentos industriais de alto desempenho, redutor de alumínio banhado a óleo, suas dimensões são: 0,40m de largura,0,50m de altura, 0,80m de comprimento para capacidade de produção de 900kg por hora e com caixa receptora, equipado com motor 3 cv monofásico de 2 pólos (110/220v), com as devidas proteções de correias e de acesso conforme pede NR12. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PRENSA CESTOS hidráulica 100 litros cada cesto, sendo 02 unidades, capacidade de 300 litros por hora, confeccionada em perfis e vigas laminadas e cilindro hidráulico 20 1", motor 3 cv bomba hidráulica e mangueiras de alta pressão, tanque de 20 litros de óleo hidráulico; dimensões:1,00m de comprimento, 1,60m de altura x 0,60m de largura, cestos medindo 0,45m de diâmetro x 0,50m de altura com fundo em chapa 4,75mm e laterais em barras chatas de 1" x 1/4". Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PENEIRA ELÉTRICA em chapa em aço de 1,52 mm, cujas dimensões são: 1,20m X 1,65m X 0,55m; cocho em chapa de ferro medindo 0,95m x 0, 65m, montada em armação de circulação de ferro, com caixa peneira de 0,45m X 0,80m e tela aço galvanizado, com correia e protetor; com graxeiras 3/8", motor elétrico trifásico de ½ HP e 4 pólos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade para 400 kg/hora. Com 1 (um) EXTRATOR DE GOMA CONTINUO: para 40 kg/hora, confeccionado em chapa 20 inoxidável aisi 304 e aisi 420, base em metalon 40x40x2mm, cilindro em barras chatas de 1" x 1/4 inoxidáveis aisi 304, tela inoxidável rebitada com alumínio, suas dimensões: 1,70m de comprimento; 0,50m de diâmetro , 1,20m de altura com sistema de circuito fechado para lavagem da goma (permitir que o líquido circule no sistema permanecendo mais tempo nos reservatórios), todo equipamento munido de proteções de correias e cantos arredondados para evitar acidentes, fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) FORNO MECANIZADO de 1,80m de diâmetro 8 paletas, tacho em aço carbono de espessura 4,75mm, laterais 0,30m, chapa 3mm, estrutura tipo piramidal com 3 pontos de apoio confeccionado em metalon, chapa 3mm, bitola 40x40mm, engrenagens de aço forjado, sistema tipo satélite com 8 paletas em madeira, com chaminé de 5" equipado com motor 2 cv monofásico 4 polos 110/220v, capacidade 60kg/hora, fixado à plataforma por meio de cinta de aço soldada à formilha refratária da plataforma. O equipamento deverá conter nas laterais a logomarca da CODEVASF conforme anexo Padronização Visual do Termo de Referência. Deverá contar com entrega técnica inclusa e fica estabelecido que a critério da CODEVASF poderá haver a fiscalização de seus técnicos nos fornecedores por ocasião de fabricação, avaliação ou pré-embarque dos equipamentos.	und	4	240.000,00	960.000,00
						960.000,00

LOCAL DE ENTREGA: AMAPÁ								
Grupo 3		Equipamentos para Fabricação de Farinha de Mandioca			Quantidade de Kits			10
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO			UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
13	614017	Ralador de Mandioca (Caititu). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1,40 X 1,30 X 0,75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 X 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.			und	10	16.443,48	164.434,80
14	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 X 2,20 X 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.			und	10	21.148,01	211.480,10
15	271737	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 milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove palhetas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.			und	10	18.476,67	184.766,70
16	272922	Triturador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.			und	10	13.365,22	133.652,20
17	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha - com 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. Padronização visual conforme Edital			und	10	8.900,02	89.000,20
								783.334,00

Grupo 4		LOCAL DE ENTREGA: AMAPÁ				
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	1
						VALOR TOTAL (R\$)
18	614017	Ralador de Mandioca (Caititu). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1,40 X 1,30 X 0,75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 X 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	und	1	16.443,48	16.443,48
19	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 X 2,20 X 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	21.148,01	21.148,01
20	271737	Forno mecanizado para toragem de farinha de mandioca - tacho medindo no mínimo 2m (dois metros) de diâmetro, em chapa de aço de no mínimo 4mm (quatro milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove palhetas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	18.476,67	18.476,67
21	272922	Triturador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	13.365,22	13.365,22
22	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha - com 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. Padronização visual conforme Edital	und	1	8.900,02	8.900,02
						78.333,40

LOCAL DE ENTREGA: RIO GRANDE DO NORTE						
Casa móvel de Farinha						
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
23	193605	Casa móvel de farinha de mandioca - movida por grupo gerador a diesel pré-fabricada: 01 plataforma móvel rebocável para portar e operar equipamentos de casa de farinha, construída em cantoneira de 2X1/4", perfil "U" de 3X1/4" e piso em chapa metálica xadrez de espessura 1/8", dimensões mínimas: largura 1,85m x comprimento 6,30m x altura 2,30m; suspensão com fechos de molas elípticas com 4 lâminas, 2 eixos com dianteiro direcional, com quatro rodas novas aro 16 e pneus novos 7.50-16, com no mínimo 04 bases (patolas) de fixação, sustentação e nivelamento para estabilidade da plataforma durante operação. Cobertura construída em tubos de ferros e teto em telha metálica. Proteção lateral em chapas de aço com suportes para abertura transformando em cobertura do perímetro e escada móvel em metalon galvanizado. Com chassi numeração. Jogo de Componentes de sinalização: luzes de seta e freio com ligação elétrica compatível para veículo rebocador, faixas reflexivas. Pára-lamas nas quatro rodas, todos atendendo ao Código de Trânsito Brasileiro – CTB. Com 2 (dois) reservatórios/caixas d´água em PVC 500 Litros; 02 bombonas em PVC de 200 litros e sistema hidráulico de alimentação dos equipamentos e de descarte; 01 (um) quadro elétrico para ligação dos equipamentos, podendo o mesmo ser ligado através do grupo gerador ou por energia elétrica da rede de abastecimento local; 01 (um) grupo gerador a diesel; 01 alternador de 10 kVA trifásico compound e motor a diesel 16,5 HP acoplados com polias e correias, montado sobre base de ferro reforçada com pintura epóxi, apoiada sobre coxins de borracha; sistema de refrigeração por radiador, com sistema de água selada, sangria automática e partida elétrica, consumo médio 2 litros/hora; revestido com galeia de proteção. Com 1 (um) DESCASCADOR E LAVADOR de mandioca, capacidade de 300 litros a cada 20 minutos, medidas do cilindro: 0,90m de diâmetro por 1,60m de comprimento, montado em base de perfis de aço carbono de 4" x 3mm equipado com motor 2,0cv com quatro (4) polos monofásico. Bivolt 110/220v. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) RALADOR AUTOMÁTICO confeccionado externamente em aço carbono e internamente em aço inoxidável, bolina de madeira com serralhas de aço azul, mancais e rolamentos industriais de alto desempenho, redutor de alumínio banhado a óleo, suas dimensões são: 0,40m de largura, 0,50m de altura, 0,80m de comprimento para capacidade de produção de 900kg por hora e com caixa receptora, equipado com motor 3 cv monofásico de 2 polos (110/220v), com as devidas proteções de correias e de acesso conforme pede NR12. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PRENSA CESTOS hidráulica 100 litros cada cesto, sendo 02 unidades, capacidade de 300 litros por hora, confeccionada em perfis e vigas laminadas e cilindro hidráulico 20 T", motor 3 cv bomba hidráulica e mangueiras de alta pressão, tanque de 20 litros de óleo hidráulico; dimensões: 1,00m de comprimento, 1,60m de altura x 0,60m de largura, cestos medindo 0,45m de diâmetro x 0,50m de altura com fundo em chapa 4,75mm e laterais em barras chatas de 1" x 1/4". Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PENEIRA ELÉTRICA em chapa em aço de 1,52 mm, cujas dimensões são: 1,20m X 1,65m X 0,55m; cocho em chapa de ferro medindo 0,95m x 0, 65m, montada em armação de circulação de ferro, com caixa peneira de 0,45m X 0,80m e tela aço galvanizado, com correia e protetor; com graxeiras 3/8", motor elétrico trifásico de ½ HP e 4 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade para 400 kg/hora. Com 1 (um) EXTRATOR DE GOMA CONTÍNUO: para 40 kg/hora, confeccionado em chapa 20 inoxidável aisi 304 e aisi 420, base em metalon 40x40x2mm, cilindro em barras chatas de 1" x 1/4 inoxidáveis aisi 304, tela inoxidável rebitada com alumínio, suas dimensões: 1,70m de comprimento, 0,50m de diâmetro , 1,20m de altura com sistema de circuito fechado para lavagem da goma (permitir que o líquido circule no sistema permanecendo mais tempo nos reservatórios), todo equipamento munido de proteções de correias e cantos arredondados para evitar acidentes, fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) FORNO MECANIZADO de 1,80m de diâmetro 8 paletas, tacho em aço carbono de espessura 4,75mm, laterais 0,30m, chapa 3mm, estrutura tipo piramidal com 3 pontos de apoio confeccionado em metalon, chapa 3mm, bitola 40x40mm, engrenagens de aço forjado, sistema tipo satélite com 8 paletas em madeira, com chaminé de 5" equipado com motor 2 cv monofásico 4 polos 110/220v, capacidade 60kg/hora, fixado à plataforma por meio de cinta de aço soldada à fornalha refratária da plataforma. O equipamento deverá conter nas laterais a logomarca da CODEVASF conforme anexo Padronização Visual do Termo de Referência. Deverá contar com entrega técnica inclusa e fica estabelecido que a critério da CODEVASF poderá haver a fiscalização de seus técnicos nos fornecedores por ocasião de fabricação, avaliação ou pré-embarque dos equipamentos.	und	4	223.500,00	894.000,00
						894.000,00

LOCAL DE ENTREGA: RIO GRANDE DO NORTE						
Grupo 5	Equipamentos para Fabricação de Farinha de Mandioca			Quantidade de Kits		10
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
24	614017	Ralador de Mandioca (Caititu). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1,40 X 1,30 X 0,75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 X 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	und	10	16.068,48	160.684,80
25	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 X 2,20 X 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	23.718,40	237.184,00
26	271737	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 milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove palhetas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	18.310,00	183.100,00
27	272922	Triturador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	13.265,22	132.652,20
28	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha - com 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 cesta e grade; com todos itens necessários para o perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital	und	10	8.600,02	86.000,20
						799.621,20

LOCAL DE ENTREGA: RIO GRANDE DO NORTE						
Equipamentos para Fabricação de Farinha de Mandioca - Cota de até 25% reservada para ME/EPP			Quantidade de Kits			1
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
29	614017	Ralador de Mandioca (Caititu). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1,40 X 1,30 X 0,75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 X 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	und	1	16.068,48	16.068,48
30	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 X 2,20 X 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	23.718,40	23.718,40
31	271737	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 milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove palhetas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	18.310,00	18.310,00
32	272922	Triturador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	13.265,22	13.265,22
33	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha - com 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. Padronização visual conforme Edital	und	1	8.600,02	8.600,02
						79.962,12

LOCAL DE ENTREGA: PARAIBA							
Casa Móvel de Farinha			DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
ITEM	CATMAT						
34	193605	Casa móvel de farinha de mandioca - movida por grupo gerador a diesel pré-fabricada: 01 plataforma móvel rebocável para portar e operar equipamentos de casa de farinha, construída em cantoneira de 2X1/4", perfil "U" de 3X1/4" e piso em chapa metálica xadrez de espessura 1/8", dimensões mínimas: largura 1,85m x comprimento 6,30m x altura 2,30m; suspensão com fechos de molas elípticas com 4 lâminas, 2 eixos com dianteiro direcional, com quatro rodas novas aro 16 e pneus novos 7.50-16, com no mínimo 04 bases (patolas) de fixação, sustentação e nivelamento para estabilidade da plataforma durante operação. Cobertura construída em tubos de ferros e teto em telha metálica. Proteção lateral em chapas de aço com suportes para abertura transformando em cobertura do perímetro e escada móvel em metalon galvanizado. Com chassi numerado. Jogo de Componentes de sinalização: luzes de seta e freio com ligação elétrica compatível para veículo rebocador, faixas reflexivas. Para-lamas nas quatro rodas, todos atendendo ao Código de Trânsito Brasileiro – CTB. Com 2 (dois) reservatórios/caixas d'água em PVC 500 Litros; 02 bombonas em PVC de 200 litros e sistema hidráulico de alimentação dos equipamentos e de descarte: 01 (um) quadro elétrico para ligação dos equipamentos, podendo o mesmo ser ligado através do grupo gerador ou por energia elétrica da rede de abastecimento local; 01 (um) grupo gerador a diesel; 01 alternador de 10 KVA trifásico compound e motor a diesel 16,5 HP acoplados com polias e correias, montado sobre base de ferro reforçada com pintura epóxi, apoiada sobre coxins de borracha; sistema de refrigeração por radiador, com sistema de água selada, sangria automática e partida elétrica, consumo médio 2 litros/hora, revestido com gaiola de proteção. Com 1 (um) DESCASCADOR E LAVADOR de mandioca, capacidade de 300 litros a cada 20 minutos, medidas do cilindro: 0,90m de diâmetro por 1,60m de comprimento, montado em base de perfis de aço carbono de 4" x 3mm equipado com motor 2,0cv com quatro (4) polos monofásico. Bivolt 110/220v. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) RALADOR AUTOMÁTICO confeccionado externamente em aço carbono e internamente em aço inoxidável, bolina de madeira com serilhas de aço azul, mancais e rolamentos industriais de alto desempenho, redutor de alumínio banhado a óleo, suas dimensões são: 0,40m de largura, 0,50m de altura, 0,80m de comprimento para capacidade de produção de 900kg por hora e com caixa receptora, equipado com motor 3 cv monofásico de 2 pólos (110/220v), com as devidas proteções de correias e de acesso conforme pede NR12. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PRENSA CESTOS hidráulica 100 litros cada cesto, sendo 02 unidades, capacidade de 300 litros por hora, confeccionada em perfis e vigas laminadas e cilindro hidráulico 20 T", motor 3 cv bomba hidráulica e mangueiras de alta pressão, tanque de 20 litros de óleo hidráulico; dimensões: 1,00m de comprimento, 1,60m de altura x 0,60m de largura, cestos medindo 0,45m de diâmetro x 0,50m de altura com fundo em chapa 4,75mm e laterais em barras chatas de 1" x 1/4". Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PENEIRA ELÉTRICA em chapa em aço de 1,52 mm, cujas dimensões são: 1,20m X 1,65m X 0,55m; cocho em chapa de ferro medindo 0,95m x 0, 65m, montada em armação de circulação de ferro, com caixa peneira de 0,45m X 0,80m e tela aço galvanizado, com correia e protetor, com gravêiras 3/8", motor elétrico trifásico de ½ HP e 4 pólos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade para 400 kg/hora. Com 1 (um) EXTRATOR DE GOMA CONTÍNUO, para 40 kg/hora, confeccionado em chapa 20 inoxidável aisi 304 e aisi 420, base em metalon 40x40x2mm, cilindro em barras chatas de 1" x 1/4 inoxidáveis aisi 304, tela inoxidável rebitada com alumínio, suas dimensões: 1,70m de comprimento, 0,50m de diâmetro, 1,20m de altura com sistema de circuito fechado para lavagem da goma (permitir que o líquido circule no sistema permanecendo mais tempo nos reservatórios), todo equipamento munido de proteções de correias e cantos arredondados para evitar acidentes, fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) FORNO MECANIZADO de 1,80m de diâmetro 8 paletas, tacho em aço carbono de espessura 4,75mm, laterais 0,30m, chapa 3mm, estrutura tipo piramidal com 3 pontos de apoio confeccionado em metalon, chapa 3mm, bitola 40x40mm, engrenagens de aço forjado, sistema tipo satélite com 8 paletas em madeira, com chaminé de 5" equipado com motor 2 cv monofásico 4 polos 110/220v, capacidade 60kg/hora, fixado à plataforma por meio de cinta de aço soldada à fornalha refratária da plataforma. O equipamento deverá conter nas laterais a logomarca da CODEVASF conforme anexo Padronização Visual do Termo de Referência. Deverá contar com entrega técnica inclusa e fica estabelecido que a critério da CODEVASF poderá haver a fiscalização de seus técnicos nos fornecedores por ocasião de fabricação, avaliação ou pré-embarque dos equipamentos.	und	4	223.500,00	894.000,00	
							894.000,00

LOCAL DE ENTREGA: PARAÍBA						
Equipamentos para Fabricação de Farinha de Mandioca			Quantidade de Kits			
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	10 VALOR TOTAL (R\$)
35	614017	Ralador de Mandioca (Caillit). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1.40 X 1.30 X 0,75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 X 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	und	10	16.048,48	160.484,80
36	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 X 2,20 X 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	23.718,40	237.184,00
37	271737	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 milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove paletas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	18.310,00	183.100,00
38	272922	Triturador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	13.265,22	132.652,20
39	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha - com 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. Padronização visual conforme Edital	und	10	8.600,02	86.000,20
						799.421,20

LOCAL DE ENTREGA: PARAÍBA								
Grupo 8		Equipamentos para Fabricação de Farinha de Mandioca - Cota de até 25% reservada para ME/EPP			Quantidade de Kits		1	
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO			UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
40	614017	Ralador de Mandioca (Caillit). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1.40 X 1.30 X 0,75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 x 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.			und	1	16.048,48	16.048,48
41	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 X 2,20 X 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.			und	1	23.718,40	23.718,40
42	271737	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 milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove paletas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.			und	1	18.310,00	18.310,00
43	272922	Triturador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.			und	1	13.265,22	13.265,22
44	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha - com 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. Padronização visual conforme Edital			und	1	8.600,02	8.600,02
								79.942,12

LOCAL DE ENTREGA: CEARÁ						
Casa Móvel de Farinha						
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
45	193605	Casa móvel de farinha de mandioca - movida por grupo gerador a diesel pré-fabricada: 01 plataforma móvel rebocável para portar e operar equipamentos de casa de farinha, construída em cantoneira de 2X1/4", perfil "U" de 3X1/4" e piso em chapa metálica xadrez de espessura 1/8", dimensões mínimas: largura 1,85m x comprimento 6,30m x altura 2,30m; suspensão com fechos de molas elípticas com 4 lâminas, 2 eixos com dianteiro direcional, com quatro rodas novas aro 16 e pneus novos 7.50-16, com no mínimo 04 bases (patolas) de fixação, sustentação e nivelamento para estabilidade da plataforma durante operação. Cobertura construída em tubos de ferros e teto em telha metálica. Proteção lateral em chapas de aço com suportes para abertura transformando em cobertura do perímetro e escada móvel em metal galvanizado. Com chassi numerado. Jogo de Componentes de sinalização: luzes de seta e freio com ligação elétrica compatível para veículo rebocador, faixas reflexivas. Para-lamas nas quatro rodas, todos atendendo ao Código de Trânsito Brasileiro – CTB. Com 2 (dois) reservatórios/caixas d'água em PVC 500 Litros; 02 bombonas em PVC de 200 litros e sistema hidráulico de alimentação dos equipamentos e de descarte: 01 (um) quadro elétrico para ligação dos equipamentos, podendo o mesmo ser ligado através do grupo gerador ou por energia elétrica da rede de abastecimento local; 01 (um) grupo gerador a diesel, 01 alternador de 10 kVA trifásico compound e motor a diesel 16,5 HP acoplados com polias e correias, montado sobre base de ferro reforçada com pintura epóxi, apoiada sobre covins de borracha; sistema de refrigeração por radiador, com sistema de água selada, sangria automática e partida elétrica, consumo médio 2 litros/hora; revestido com gaiola de proteção. Com 1 (um) DESCASCADOR E LAVADOR de mandioca, capacidade de 300 litros a cada 20 minutos, medidas do cilindro: 0,90m de diâmetro por 1,60m de comprimento, montado em base de perfis de aço carbono de 4" x 3mm equipado com motor 2,0cv com quatro (4) polos monofásico. Bivolt 110/220v. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) RALADOR AUTOMÁTICO confeccionado externamente em aço carbono e internamente em aço inoxidável, bolina de madeira com serrilhas de aço azul, mancais e rolamentos industriais de alto desempenho, redutor de alumínio banhado a óleo, suas dimensões são: 0,40m de largura,0,50m de altura, 0,80m de comprimento para capacidade de produção de 900kg por hora e com caixa receptora, equipado com motor 3 cv monofásico de 2 pólos (110/220v), com as devidas proteções de correias e de acesso conforme pede NR12. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PRENSA CESTOS hidráulica 100 litros cada cesto, sendo 02 unidades, capacidade de 300 litros por hora, confeccionada em perfis e vigas laminadas e cilindro hidráulico 20 T", motor 3 cv bomba hidráulica e mangueiras de alta pressão, tanque de 20 litros de óleo hidráulico; dimensões:1,00m de comprimento, 1,60m de altura x 0,60m de largura, cestos medindo 0,45m de diâmetro x 0,50m de altura com fundo em chapa 4,75mm e laterais em barras chatas de 1" x 1/4". Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PENEIRA ELÉTRICA em chapa em aço de 1,52 mm, cujas dimensões são: 1,20m X 1,65m X 0,55m; cocho em chapa de ferro medindo 0,95m x 0, 65m, montada em armação de circulação de ferro, com caixa peneira de 0,45m X 0,80m e tela aço galvanizado, com correia e protetor, com graxeiras 3/8", motor elétrico trifásico de ½ HP e 4 pólos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade para 400 kg/hora. Com 1 (um) EXTRATOR DE GOMA CONTÍNUO: para 40 kg/hora, confeccionado em chapa 20 inoxidável aisi 304 e aisi 420, base em metalon 40x40x2mm, cilindro em barras chatas de 1" x 1/4 inoxidáveis aisi 304, tela inoxidável rebitada com alumínio, suas dimensões: 1,70m de comprimento, 0,50m de diâmetro, 1,20m de altura com sistema de circuito fechado para lavagem da goma (permitir que o líquido circule no sistema permanecendo mais tempo nos reservatórios), todo equipamento munido de proteções de correias e cantos arredondados para evitar acidentes, fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) FORNO MECANIZADO de 1,80m de diâmetro 8 paletas, tacho em aço carbono de espessura 4,75mm, laterais 0,30m, chapa 3mm, estrutura tipo piramidal com 3 pontos de apoio confeccionado em metalon, chapa 3mm, bitola 40x40mm, engrenagens de aço forjado, sistema tipo satélite com 8 paletas em madeira, com chaminé de 5" equipado com motor 2 cv monofásico 4 polos 110/220v, capacidade 60kg/hora, fixado à plataforma por meio de cinta de aço soldada à fornalha refratária da plataforma. O equipamento deverá conter nas laterais a logomarca da CODEVASF conforme anexo Padronização Visual do Termo de Referência. Deverá contar com entrega técnica inclusa e fica estabelecido que a critério da CODEVASF poderá haver a fiscalização de seus técnicos nos fornecedores por ocasião de fabricação, avaliação ou pré-embargo dos equipamentos.	und	4	223.500,00	894.000,00
						894.000,00

LOCAL DE ENTREGA: CEARÁ								
Grupo 9		Equipamentos para Fabricação de Farinha de Mandioca			Quantidade de Kits		10	
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO			UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
46	614017	Ralador de Mandioca (Calitlu). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1,40 X 1,30 X 0,75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 X 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.			und	10	16.068,48	160.684,80
47	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 x 2,20 x 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.			und	10	23.718,40	237.184,00
48	271737	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 milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove palhetas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.			und	10	18.310,00	183.100,00
49	272922	Triturador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.			und	10	13.265,22	132.652,20
50	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha - com coluna dupla, em chapa de ferro, dimensões mínimas: 1,80x0,85x0,85 metros (altura, comprimento e largura); acionamento por alavanca de giro 360º, parafuso central; possui cestas e grade; com todos itens necessários para o perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital			und	10	8.609,29	86.092,90
								799.713,90

LOCAL DE ENTREGA: CEARÁ						
Equipamentos para Fabricação de Farinha de Mandioca - Cota de até 25% reservada para ME/EPP			Quantidade de Kits			1
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
51	614017	Ralador de Mandioca (Calitlu). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1,40 X 1,30 X 0,75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 x 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	und	1	16.068,48	16.068,48
52	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 x 2,20 x 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	23.718,40	23.718,40
53	271737	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 milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove palhetas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	18.310,00	18.310,00
54	272922	Triturador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	13.265,22	13.265,22
55	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha - com coluna dupla, em chapa de ferro, dimensões mínimas: 1,80x0,85x0,85 metros (altura, comprimento e largura); acionamento por alavanca de giro 360º, parafuso central; possui cestas e grade; com todos itens necessários para o perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital	und	1	8.609,29	8.609,29
						79.971,39

LOCAL DE ENTREGA: PERNAMBUCO						
Casa Móvel de Farinha						
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
56	193605	Casa móvel de farinha de mandioca - movida por grupo gerador a diesel pré-fabricada: 01 plataforma móvel rebocável para portar e operar equipamentos de casa de farinha, construída em cantoneira de 2X1/4", perfil "U" de 3X1/4" e piso em chapa metálica xadrez de espessura 1/8", dimensões mínimas: largura 1,85m x comprimento 6,30m x altura 2,30m; suspensão com fechos de molas elípticas com 4 lâminas, 2 eixos com dianteiro direcional, com quatro rodas novas aro 16 e pneus novos 7.50-16, com no mínimo 04 bases (patolas) de fixação, sustentação e nivelamento para estabilidade da plataforma durante operação. Cobertura construída em tubos de ferros e teto em telha metálica. Proteção lateral em chapas de aço com suportes para abertura transformando em cobertura do perímetro e escada móvel em metalon galvanizado. Com chassi numerado. Jogo de Componentes de sinalização: luzes de seta e freio com ligação elétrica compatível para veículo rebocador, faixas reflexivas. Para-lamas nas quatro rodas, todos atendendo ao Código de Trânsito Brasileiro – CTB. Com 2 (dois) reservatórios/caixas d'água em PVC 500 Litros; 02 bombonas em PVC de 200 litros e sistema hidráulico de alimentação dos equipamentos e de descarte: 01 (um) quadro elétrico para ligação dos equipamentos, podendo o mesmo ser ligado através do grupo gerador ou por energia elétrica da rede de abastecimento local; 01 (um) grupo gerador a diesel, alternador de 10 kVA trifásico compound e motor a diesel 16.5 HP acoplados com polias e correias, montado sobre base de ferro reforçada com pintura epóxi, apoiada sobre coxins de borracha; sistema de refrigeração por radiador, com sistema de água selada, sangria automática e partida elétrica, consumo médio 2 litros/hora; revestido com gaiola de proteção. Com 1 (um) DESCASCADOR E LAVADOR de mandioca, capacidade de 300 litros a cada 20 minutos, medidas do cilindro: 0,90m de diâmetro por 1,60m de comprimento, montado em base de perfis de 4" x 3mm equipado com motor 2,0cv com quatro (4) polos monofásico. Bivolt 110/220v. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) RALADOR AUTOMÁTICO confeccionado externamente em aço carbono e internamente em aço inoxidável, bolina de madeira com serrilhas de aço azul, mancais e rolamentos industriais de alto desempenho, redutor de alumínio banhado a óleo, suas dimensões são: 0,40m de largura,0,50m de altura, 0,80m de comprimento para capacidade de produção de 900kg por hora e com caixa receptora, equipado com motor 3 cv monofásico de 2 pólos (110/220v), com as devidas proteções de correias e de acesso conforme pede NR12. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PRENSA CESTOS hidráulica 100 litros cada cesto, sendo 02 unidades, capacidade de 300 litros por hora, confeccionada em perfis e vigas laminadas e cilindro hidráulico 20 T", motor 3 cv bomba hidráulica e mangueiras de alta pressão, tanque de 20 litros de óleo hidráulico; dimensões:1,00m de comprimento, 1,60m de altura x 0,60m de largura, cestos medindo 0,45m de diâmetro x 0,50m de altura com fundo em chapa 4,75mm e laterais em barras chatas de 1" x 1/4". Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PENEIRA ELÉTRICA em chapa em aço de 1,52 mm, cujas dimensões são: 1,20m X 1,65m X 0,55m; cocho em chapa de ferro medindo 0,95m x 0, 65m, montada em armação de circulação de ferro, com caixa peneira de 0,45m X 0,80m e tela aço galvanizado, com correia e protetor, com graxeiras 3/8", motor elétrico trifásico de ½ HP e 4 pólos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade para 400 kg/hora. Com 1 (um) EXTRATOR DE GOMA CONTÍNUO: para 40 kg/hora, confeccionado em chapa 20 inoxidável aisi 304 e aisi 420, base em metalon 40x40x2mm, cilindro em barras chatas de 1" x 1/4 inoxidáveis aisi 304, tela inoxidável rebitada com alumínio, suas dimensões: 1,70m de comprimento, 0,50m de diâmetro, 1,20m de altura com sistema de circuito fechado para lavagem da goma (permitir que o líquido circule no sistema permanecendo mais tempo nos reservatórios), todo equipamento munido de proteções de correias e cantos arredondados para evitar acidentes, fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) FORNO MECANIZADO de 1,80m de diâmetro 8 paletas, tacho em aço carbono de espessura 4,75mm, laterais 0,30m, chapa 3mm, estrutura tipo piramidal com 3 pontos de apoio confeccionado em metalon, chapa 3mm, bitola 40x40mm, engrenagens de aço forjado, sistema tipo satélite com 8 paletas em madeira, com chaminé de 5" equipado com motor 2 cv monofásico 4 polos 110/220v, capacidade 60kg/hora, fixado à plataforma por meio de cinta de aço soldada à fornalha refratária da plataforma. O equipamento deverá conter nas laterais a logomarca da CODEVASF conforme anexo Padronização Visual do Termo de Referência. Deverá contar com entrega técnica inclusa e fica estabelecido que a critério da CODEVASF poderá haver a fiscalização de seus técnicos nos fornecedores por ocasião de fabricação, avaliação ou pré-embargo dos equipamentos.	und	4	223.500,00	894.000,00
						894.000,00

LOCAL DE ENTREGA: PERNAMBUCO						
Equipamentos para Fabricação de Farinha de Mandioca			Quantidade de Kits			10
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
57	614017	Ralador de Mandioca (Caititu). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1,40 X 1,30 X 0,75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 x 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	und	10	16.068,48	160.684,80
58	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 X 2,20 X 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	23.718,40	237.184,00
59	271737	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 milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove palhetas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	18.310,00	183.100,00
60	272922	Triturador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	14.039,30	140.393,00
61	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha - com 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. Padronização visual conforme Edital	und	10	9.750,00	97.500,00
						818.861,80

LOCAL DE ENTREGA: PERNAMBUCO							
Grupo 12		Equipamentos para Fabricação de Farinha de Mandioca - Cota de até 25% reservada para ME/EPP		Quantidade de Kits		1	
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO		UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
62	614017	Ralador de Mandioca (Caititu). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1,40 X 1,30 X 0,75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 X 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.		und	1	16.068,48	16.068,48
63	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 X 2,20 X 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.		und	1	23.718,40	23.718,40
64	271737	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 milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove palhetas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.		und	1	18.310,00	18.310,00
65	272922	Triturador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.		und	1	14.039,30	14.039,30
66	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha - com 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. Padronização visual conforme Edital		und	1	9.750,00	9.750,00
							81.886,18

LOCAL DE ENTREGA: MINAS GERAIS						
Casa Móvel de Farinha						
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
67	193605	Casa móvel de farinha de mandioca - movida por grupo gerador a diesel pré-fabricada: 01 plataforma móvel rebocável para portar e operar equipamentos de casa de farinha, construída em cantoneira de 2X1/4", perfil "U" de 3X1/4" e piso em chapa metálica xadrez de espessura 1/8", dimensões mínimas: largura 1,85m x comprimento 6,30m x altura 2,30m; suspensão com fechos de molas elípticas com 4 lâminas, 2 eixos com dianteiro direcional, com quatro rodas novas aro 16 e pneus novos 7.50-16, com no mínimo 04 bases (patolas) de fixação, sustentação e nivelamento para estabilidade da plataforma durante operação. Cobertura construída em tubos de ferros e teto em telha metálica. Proteção lateral em chapas de aço com suportes para abertura transformando em cobertura do perímetro e escada móvel em metal galvanizado. Com chassi numerado. Jogo de Componentes de sinalização: luzes de seta e freio com ligação elétrica compatível para veículo rebocador, faixas reflexivas. Para-lamas nas quatro rodas, todos atendendo ao Código de Trânsito Brasileiro – CTB. Com 2 (dois) reservatórios/caixas d'água em PVC 500 Litros; 02 bombonas em PVC de 200 litros e sistema hidráulico de alimentação dos equipamentos e de descarte; 01 (um) quadro elétrico para ligação dos equipamentos, podendo o mesmo ser ligado através do grupo gerador ou por energia elétrica da rede de abastecimento local; 01 (um) grupo gerador a diesel; 01 alternador de 10 kVA trifásico compound e motor a diesel 16,5 HP acoplados com polias e correias, montado sobre base de ferro reforçada com pintura epóxi, apoiada sobre coxins de borracha; sistema de refrigeração por radiador, com sistema de água selada, sangria automática e partida elétrica, consumo médio 2 litros/hora; revestido com gaiola de proteção. Com 1 (um) DESCASCADOR E LAVADOR de mandioca, capacidade de 300 litros a cada 20 minutos, medidas do cilindro: 0,90m de diâmetro por 1,60m de comprimento, montado em base de perfis de aço carbono de 4" x 3mm equipado com motor 2,0cv com quatro (4) polos monofásico. Bivolt 110/220v. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) RALADOR AUTOMÁTICO confeccionado externamente em aço carbono e internamente em aço inoxidável, bolina de madeira com serilhas de aço azul, mancais e rolamentos industriais de alto desempenho, redutor de alumínio banhado a óleo, suas dimensões são: 0,40m de largura,0,50m de altura, 0,80m de comprimento para capacidade de produção de 900kg por hora e com caixa receptora, equipado com motor 3 cv monofásico de 2 pólos (110/220v), com as devidas proteções de correias e de acesso conforme pede NR12. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PRENSA CESTOS hidráulica 100 litros cada cesto, sendo 02 unidades, capacidade de 300 litros por hora, confeccionada em perfis e vigas laminadas e cilindro hidráulico 20", motor 3 cv bomba hidráulica e mangueiras de alta pressão, tanque de 20 litros de óleo hidráulico; dimensões:1,00m de comprimento, 1,60m de altura x 0,60m de largura, cestos medindo 0,45m de diâmetro x 0,50m de altura com fundo em chapa 4,75mm e laterais em barras chatas de 1" x 1/4". Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PENEIRA ELÉTRICA em chapa em aço de 1,52 mm, cujas dimensões são: 1,20m X 1,65m X 0,55m; cocho em chapa de ferro medindo 0,95m x 0, 65m, montada em armação de circulação de ferro, com caixa peneira de 0,45m X 0,80m e tela aço galvanizado, com correia e protetor, com graxarias 3/8", motor elétrico trifásico de ½ HP e 4 pólos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade para 400 kg/hora. Com 1 (um) EXTRATOR DE GOMA CONTÍNUO, para 40 kg/hora, confeccionado em chapa 20 inoxidável aisi 304 e aisi 420, base em metalon 40x40x2mm, cilindro em barras chatas de 1" x 1/4 inoxidáveis aisi 304, tela inoxidável rebatida com alumínio, suas dimensões: 1,70m de comprimento, 0,50m de diâmetro, 1,20m de altura com sistema de circuito fechado para lavagem da goma (permitir que o líquido circule no sistema permanecendo mais tempo nos reservatórios), todo equipamento munido de proteções de correias e cantos arredondados para evitar acidentes, fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) FORNO MECANIZADO de 1.80m de diâmetro 8 paletas, tacho em aço carbono de espessura 4,75mm, laterais 0,30m, chapa 3mm, estrutura tipo piramidal com 3 pontos de apoio confeccionado em metalon, chapa 3mm, bitola 40x40mm, engrenagens de aço forjado, sistema tipo satélite com 8 paletas em madeira, com chaminé de 5" equipado com motor 2 cv monofásico 4 polos 110/220v, capacidade 60kg/hora, fixado à plataforma por meio de cinta de aço soldada à formilha refratária da plataforma. O equipamento deverá conter nas laterais a logomarca da CODEVASF conforme anexo Padronização Visual do Termo de Referência. Deverá contar com entrega técnica inclusa e fica estabelecido que a critério da CODEVASF poderá haver a fiscalização de seus técnicos nos fornecedores por ocasião de fabricação, avaliação ou pré-embarque dos equipamentos.	und	4	229.255,48	917.021,92
						917.021,92

LOCAL DE ENTREGA: MINAS GERAIS								
Grupo 13		Equipamentos para Fabricação de Farinha de Mandioca			Quantidade de Kits		10	
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO			UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
68	614017	Ralador de Mandioca (Caititu). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1,40 X 1,30 X 0,75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 X 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.			und	10	14.660,35	146.603,50
69	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 X 2,20 X 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.			und	10	23.784,02	237.840,20
70	271737	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 milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove paletas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.			und	10	17.276,78	172.767,80
71	272922	Triturador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.			und	10	14.492,00	144.920,00
72	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha - com coluna dupla, em chapa de ferro, dimensões mínimas: 1,80x0,85x0,85 metros (altura, comprimento e largura); acionamento por alavanca de giro 360º, parafuso central; possui cestas e grade; com todos itens necessários para o perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital			und	10	9.750,00	97.500,00
								799.631,50

LOCAL DE ENTREGA: MINAS GERAIS								
Grupo 14		Equipamentos para Fabricação de Farinha de Mandioca - Cota de até 25% reservada para ME/EPP			Quantidade de Kits		1	
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO			UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
73	614017	Ralador de Mandioca (Caititu). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1,40 X 1,30 X 0,75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 X 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.			und	1	14.660,35	14.660,35
74	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 X 2,20 X 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.			und	1	23.784,02	23.784,02
75	271737	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 milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove paletas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.			und	1	17.276,78	17.276,78
76	272922	Triturador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.			und	1	14.492,00	14.492,00
77	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha - com coluna dupla, em chapa de ferro, dimensões mínimas: 1,80x0,85x0,85 metros (altura, comprimento e largura); acionamento por alavanca de giro 360º, parafuso central; possui cestas e grade; com todos itens necessários para o perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital			und	1	9.750,00	9.750,00
								79.963,15

LOCAL DE ENTREGA: PARÁ						
Casa Móvel de Farinha						
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
78	193605	Casa móvel de farinha de mandioca - movida por grupo gerador a diesel pré-fabricada: 01 plataforma móvel rebocável para portar e operar equipamentos de casa de farinha, construída em cantoneira de 2X1/4", perfil "U" de 3X1/4" e piso em chapa metálica xadrez de espessura 1/8", dimensões mínimas: largura 1,85m x comprimento 6,30m x altura 2,30m; suspensão com fechos de molas elípticas com 4 lâminas, 2 eixos com dianteiro direcional, com quatro rodas novas aro 16 e pneus novos 7.50-16, com no mínimo 04 bases (patolas) de fixação, sustentação e nivelamento para estabilidade da plataforma durante operação. Cobertura construída em tubos de ferros e teto em telha metálica. Proteção lateral em chapas de aço com suportes para abertura transformando em cobertura do perímetro e escada móvel em metalon galvanizado. Com chassi numerado. Jogo de Componentes de sinalização: luzes de seta e freio com ligação elétrica compatível para veículo rebocador, faixas reflexivas. Pára-lamas nas quatro rodas, todos atendendo ao Código de Trânsito Brasileiro – CTB. Com 2 (dois) reservatórios/caixas d'água em PVC 500 Litros; 02 bambonas em PVC de 200 litros e sistema hidráulico de alimentação dos equipamentos e de descarte; 01 (um) quadro elétrico para ligação dos equipamentos, podendo o mesmo ser ligado através do grupo gerador ou por energia elétrica da rede de abastecimento local; 01 (um) grupo gerador a diesel, 01 alternador de 10 kVA trifásico compound e motor a diesel 16,5 HP acoplados com polias e correias, montado sobre base de ferro reforçada com pintura epóxi, apoiada sobre coxins de borracha; sistema de refrigeração por radiador, com sistema de água selada, sangria automática e partida elétrica, consumo médio 2 litros/hora; revestido com painéis de proteção. Com 1 (um) DESCASCADOR E LAVADOR de mandioca, capacidade de 300 litros a cada 20 minutos, medidas do cilindro: 0,90m de diâmetro por 1,60m de comprimento, montado em base de perfis de aço carbono de 4" x 3mm equipado com motor 2,0cv com quatro (4) polos monofásico. Bivolt 110/220v. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) RALADOR AUTOMÁTICO confeccionado externamente em aço carbono e internamente em aço inoxidável, bolina de madeira com serilhas de aço azul, mancais e rolamentos industriais de alto desempenho, redutor de alumínio banhado a óleo, suas dimensões são: 0,40m de largura, 0,50m de altura, 0,80m de comprimento para capacidade de produção de 900kg por hora e com caixa receptora, equipado com motor 3 cv monofásico de 2 pólos (110/220v), com as devidas proteções de correias e de acesso conforme pede NR12. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PRENSA CESTOS hidráulica 100 litros cada cesto, sendo 02 unidades, capacidade de 300 litros por hora, confeccionada em perfis e vigas laminadas e cilindro hidráulico 20 T", motor 3 cv bomba hidráulica e mangueiras de alta pressão, tanque de 20 litros de óleo hidráulico; dimensões: 1,00m de comprimento, 1,60m de altura x 0,60m de largura, cestos medindo 0,45m de diâmetro x 0,50m de altura com fundo em chapa 4,75mm e laterais em barras chatas de 1" x 1/4". Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PENEIRA ELÉTRICA em chapa em aço de 1,52 mm, cujas dimensões são: 1,20m X 1,65m X 0,55m; cocho em chapa de ferro medindo 0,95m x 0, 65m, montada em armação de circulação de ferro, com caixa peneira de 0,45m X 0,80m e tela aço galvanizado, com correia e protetor; com gradeiras 3/8", motor elétrico trifásico de ½ HP e 4 pólos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade para 400 kg/hora. Com 1 (um) EXTRATOR DE GOMA CONTÍNUO: para 40 kg/hora, confeccionado em chapa 20 inoxidável aisi 304 e aisi 420, base em metalon 40x40x2mm, cilindro em barras chatas de 1" x 1/4 inoxidáveis aisi 304, tela inoxidável rebitada com alumínio, suas dimensões: 1,70m de comprimento, 0,50m de diâmetro, 1,20m de altura com sistema de circuito fechado para lavagem da goma (permitir que o líquido circule no sistema permanecendo mais tempo nos reservatórios), todo equipamento munido de proteções de correias e cantos arredondados para evitar acidentes, fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) FORNO MECANIZADO de 1,80m de diâmetro 8 paletas, tacho em aço carbono de espessura 4,75mm, laterais 0,30m, chapa 3mm, estrutura tipo piramidal com 3 pontos de apoio confeccionado em metalon, chapa 3mm, bitola 40x40mm, engrenagens de aço forjado, sistema tipo satélite com 8 paletas em madeira, com chaminé de 5" equipado com motor 2 cv monofásico 4 polos 110/220v, capacidade 60kg/hora, fixado à plataforma por meio de cinta de aço soldada à fornalha refratária da plataforma. O equipamento deverá conter nas laterais a logomarca da CODEVASF conforme anexo Padronização Visual do Termo de Referência. Deverá contar com entrega técnica inclusa e fica estabelecido que a critério da CODEVASF poderá haver a fiscalização de seus técnicos nos fornecedores por ocasião de fabricação, avaliação ou pré-embarque dos equipamentos.	und	4	240.000,00	960.000,00
						960.000,00

LOCAL DE ENTREGA: PARÁ						
Equipamentos para Fabricação de Farinha de Mandioca			Quantidade de Kits			10
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
79	614017	Ralador de Mandioca (Caititu). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1,40 X 1,30 X 0,75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 X 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	und	10	16.443,48	164.434,80
80	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 X 2,20 X 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	24.918,40	249.184,00
81	271737	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 milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove palhetas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	18.476,67	184.766,70
82	272922	Triturador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	13.365,22	133.652,20
83	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha - com 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. Padronização visual conforme Edital	und	10	8.900,02	89.000,20
						821.037,90

LOCAL DE ENTREGA: PARÁ						
Equipamentos para Fabricação de Farinha de Mandioca - Cota de até 25% reservada para ME/EPP			Quantidade de Kits			1
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
84	614017	Ralador de Mandioca (Caititu). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1,40 X 1,30 X 0,75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 X 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	und	1	16.443,48	16.443,48
85	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 X 2,20 X 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	24.918,40	24.918,40
86	271737	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 milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove palhetas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	18.476,67	18.476,67
87	272922	Triturador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	13.365,22	13.365,22
88	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha - com 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. Padronização visual conforme Edital	und	1	8.900,02	8.900,02
						82.103,79

LOCAL DE ENTREGA: DISTRITO FEDERAL						
Casa Móvel de Farinha						
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
89	193605	Casa móvel de farinha de mandioca - movida por grupo gerador a diesel pré-fabricada: 01 plataforma móvel rebocável para portar e operar equipamentos de casa de farinha, construída em cantoneira de 2X1/4", perfil "U" de 3X1/4" e piso em chapa metálica xadrez de espessura 1/8", dimensões mínimas: largura 1,85m x comprimento 6,30m x altura 2,30m; suspensão com fechos de molas elípticas com 4 lâminas, 2 eixos com dianteiro direcional, com quatro rodas novas aro 16 e pneus novos 7.50-16, com no mínimo 04 bases (patolas) de fixação, sustentação e nivelamento para estabilidade da plataforma durante operação. Cobertura construída em tubos de ferros e teto em telha metálica. Proteção lateral em chapas de aço com suportes para abertura transformando em cobertura do perímetro e escada móvel em metalon galvanizado. Com chassi numerado. Jogo de Componentes de sinalização: luzes de seta e freio com ligação elétrica compatível para veículo rebocador, faixas reflexivas. Pára-lamas nas quatro rodas, todos atendendo ao Código de Trânsito Brasileiro – CTB. Com 2 (dois) reservatórios/caixas d´água em PVC 500 Litros; 02 bambonas em PVC de 200 litros e sistema hidráulico de alimentação dos equipamentos e de descarte; 01 (um) quadro elétrico para ligação dos equipamentos, podendo o mesmo ser ligado através do grupo gerador ou por energia elétrica da rede de abastecimento local; 01 (um) grupo gerador a diesel; 01 alternador de 10 kVA trifásico compound e motor a diesel 16,5 HP acoplados com polias e correias, montado sobre base de ferro reforçada com pintura epóxi, apoiada sobre coxins de borracha; sistema de refrigeração por radiador, com sistema de água selada, sangria automática e partida elétrica, consumo médio 2 litros/hora; revestido com galoia de proteção. Com 1 (um) DESCASCADOR E LAVADOR de mandioca, capacidade de 300 litros a cada 20 minutos, medidas do cilindro: 0,90m de diâmetro por 1,60m de comprimento, montado em base de perfis de aço carbono de 4" x 3mm equipado com motor 2,0cv com quatro (4) polos monofásico. Bivolt 110/220v. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) RALADOR AUTOMÁTICO confeccionado externamente em aço carbono e internamente em aço inoxidável, bolina de madeira com serrarhas de aço azul, mancais e rolamentos industriais de alto desempenho, redutor de alumínio banhado a óleo, suas dimensões são: 0,40m de largura,0,50m de altura, 0,80m de comprimento para capacidade de produção de 900kg por hora e com caixa receptora, equipado com motor 3 cv monofásico de 2 pólos (110/220v), com as devidas proteções de correias e de acesso conforme pede NR12. Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PRENSA CESTOS hidráulica 100 litros cada cesto, sendo 02 unidades, capacidade de 300 litros por hora, confeccionada em perfis e vigas laminadas e cilindro hidráulico 20 1", motor 3 cv bomba hidráulica e mangueiras de alta pressão, tanque de 20 litros de óleo hidráulico; dimensões:1,00m de comprimento, 1,60m de altura x 0,60m de largura, cestos medindo 0,45m de diâmetro x 0,50m de altura com fundo em chapa 4,75mm e laterais em barras chatas de 1" x 1/4". Fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (uma) PENEIRA ELÉTRICA em chapa em aço de 1,52 mm, cujas dimensões são: 1,20m X 1,65m X 0,55m; cocho em chapa de ferro medindo 0,95m x 0, 65m, montada em armação de circulação de ferro, com caixa peneira de 0,45m X 0,80m e tela aço galvanizado, com correia e protetor; com gradeiras 3/8", motor elétrico trifásico de ½ HP e 4 pólos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade para 400 kg/hora. Com 1 (um) EXTRATOR DE GOMA CONTÍNUO: para 40 kg/hora, confeccionado em chapa 20 inoxidável aisi 304 e aisi 420, base em metalon 40x40x2mm, cilindro em barras chatas de 1" x 1/4 inoxidáveis aisi 304, tela inoxidável rebatida com alumínio, suas dimensões: 1,70m de comprimento, 0,50m de diâmetro , 1,20m de altura com sistema de circuito fechado para lavagem da goma (permitir que o líquido circule no sistema permanecendo mais tempo nos reservatórios), todo equipamento munido de proteções de correias e cantos arredondados para evitar acidentes, fixado à plataforma por meio de parafusos 3/8x 1" com porcas auto-travantes. Com 1 (um) FORNO MECANIZADO de 1,80m de diâmetro 8 paletas, tacho em aço carbono de espessura 4,75mm, laterais 0,30m, chapa 3mm, estrutura tipo piramidal com 3 pontos de apoio confeccionado em metalon, chapa 3mm, bitola 40x40mm, engrenagens de aço forjado, sistema tipo satélite com 8 paletas em madeira, com chaminé de 5" equipado com motor 2 cv monofásico 4 polos 110/220v, capacidade 60kg/hora, fixado à plataforma por meio de cinta de aço soldada à fornalha refratária da plataforma. O equipamento deverá conter nas laterais a logomarca da CODEVASF conforme anexo Padronização Visual do Termo de Referência. Deverá contar com entrega técnica inclusa e fica estabelecido que a critério da CODEVASF poderá haver a fiscalização de seus técnicos nos fornecedores por ocasião de fabricação, avaliação ou pré-embarque dos equipamentos.	und	4	221.069,35	884.277,40
						884.277,40

LOCAL DE ENTREGA: DISTRITO FEDERAL						
Equipamentos para Fabricação de Farinha de Mandioca			Quantidade de Kits			10
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
90	614017	Ralador de Mandioca (Caititu). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1,40 X 1,30 X 0,75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 X 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	und	10	15.189,78	151.897,80
91	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 x 2,20 x 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	21.551,19	215.511,90
92	271737	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 milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove paletas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	15.433,01	154.330,10
93	272922	Triturador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	10	12.852,95	128.529,50
94	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha - com 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. Padronização visual conforme Edital	und	10	9.231,55	92.315,50
						742.584,80

LOCAL DE ENTREGA: DISTRITO FEDERAL						
Equipamentos para Fabricação de Farinha de Mandioca - Cota de até 25% reservada para ME/EPP			Quantidade de Kits			1
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
95	614017	Ralador de Mandioca (Caititu). Ralador e triturador de mandioca automático, higiênico, de alta produção, em chapa de aço inox c/ mínimo de 1.40 X 1.30 X 0.75 m, base em cantoneiras de ferro, caixa receptora em chapa de aço inox AISI 304 espessura mínima de 1,5 mm, mínimo de 0,75 x 0,75 x 0,50 m, Bola de rodete em polietileno, mínimo de 0,20 x 0,40 m, c/ serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais e rolamentos protegidos, com sistema de proteção para água e insetos, segurança do trabalho, com motor elétrico 110/ 220 v de no mínimo 5,0 hp, capacidade de 2.000 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	und	1	15.189,78	15.189,78
96	273980	Lavador e descascador de mandioca inox. Com base construída em viga "U" de 6", engrenagens em ferro fundido, medidas externas mínimas (1,50 X 2,20 X 1,00 m); com rebolo em chapa de aço INOX AISI 304 perfurada (mínimo de 1,9 mm e furos de 19 mm), eixo com chuveiro interno, motor elétrico 110/220v monofásico de no mínimo 2 hp 4 polos com polia e chave elétrica de botão; com carrinho de descarregamento em chapa de INOX AISI 304 perfurada, com rodízios (mínimo de 1,20 X 1,20 X 0,40 m), capacidade mínima de 600 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	21.551,19	21.551,19
97	271737	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 milímetros) para recebimento de fogo direto; grade em cantoneiras e barras chatas; engrenagens em ferro fundido; sistema excêntrico de automatização das nove paletas; motor elétrico monofásico de no mínimo 2 HP, 4 polos, 110/220v monofásico; com correias e sistema de proteção; chave elétrica de botão; capacidade mínima 70 kg/hora. Sistema de aquecimento a lenha. Com todos os itens necessários ao perfeito funcionamento. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	15.433,01	15.433,01
98	272922	Triturador/Esfarelador e desmembrador de massa prensada de mandioca - estrutura em cantoneira de ferro, medidas mínimo de 1,10 x 0,55 x 0,65 m, com caixa de recepção em chapa de aço INOX AISI 304, medidas mínimo de 0,65 x 0,55 x 0,40 m, bolinete de polietileno (mínimo 0,35 x 0,17 m), serras trocáveis em aço azul 5/8, mancais, rolamentos, polias e correias reforçadas, eixo desintegrador com 16 martelos trocáveis/fixo, motor elétrico 110/220v monofásico de 2 hp, 2 polos, com polia e chave elétrica de botão, capacidade mínima 1.400 Kg/hora. Padronização visual conforme Edital. Garantia mínima de 12 meses.	und	1	12.852,95	12.852,95
99	466010	Prensa manual para prensar massa de farinha - com 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. Padronização visual conforme Edital	und	1	9.231,55	9.231,55
						74.258,48

					Valor Total Estimado	16.108.607,73
--	--	--	--	--	----------------------	---------------