

PLANILHA DE PESQUISA DE PREÇOS

Metodologia utilizada para obtenção do preço de referência: VALOR MÉDIO.

| Itens de despesa do projeto |              |                                                      | Preços Pesquisados |     |                      |              |                |              |                |              |                |              |
|-----------------------------|--------------|------------------------------------------------------|--------------------|-----|----------------------|--------------|----------------|--------------|----------------|--------------|----------------|--------------|
| Item                        | Tipo Despesa | Descrição                                            | Un.                | Qtd | Valor Médio Unitário | Valor Total  | Valor Unitário | Valor Total  | Valor Unitário | Valor Total  | Valor Unitário | Valor Total  |
| 1                           | Equip        | PASTEURIZADOR LENTO ELETRICO PARA LEITE E OUTROS     | Un.                | 1   | R\$24.056,40         | R\$24.056,40 | R\$23.886,20   | R\$23.886,20 | R\$24.225,00   | R\$24.225,00 | R\$24.058,00   | R\$24.058,00 |
| 2                           | Equip        |                                                      | Un.                | 1   | R\$42.049,54         | R\$42.049,54 | R\$41.428,17   | R\$41.428,17 | R\$42.578,00   | R\$42.578,00 | R\$42.142,45   | R\$42.142,45 |
| 3                           | Equip        |                                                      | Un.                | 1   | R\$8.632,33          | R\$8.632,33  | R\$8.040,00    | R\$8.040,00  | R\$9.654,00    | R\$9.654,00  | R\$8.203,00    | R\$8.203,00  |
| 4                           | Equip        | Prensa PNEUMÁTICA PARA QUEIJO                        | Un.                | 1   | R\$30.395,19         | R\$30.395,19 | R\$29.834,83   | R\$29.834,83 | R\$31.326,75   | R\$31.326,75 | R\$30.024,00   | R\$30.024,00 |
| 5                           | Equip        | TANQUE DE RECEPÇÃO/PULMÃO                            | Un.                | 1   | R\$4.349,05          | R\$4.349,05  | R\$4.282,14    | R\$4.282,14  | R\$4.382,00    | R\$4.382,00  | R\$4.383,00    | R\$4.383,00  |
| 6                           | Equip        | EMBALADEIRA AUTOMÁTICA PARA LÍQUIDOS E PASTOSOS      | Un.                | 1   | R\$47.428,68         | R\$47.428,68 | R\$47.188,04   | R\$47.188,04 | R\$47.548,00   | R\$47.548,00 | R\$47.550,00   | R\$47.550,00 |
| 7                           | Equip        | CÂMARA FRIA MÓVEL C/ 2 PORTAS                        | Un.                | 1   | R\$19.317,84         | R\$19.317,84 | R\$18.991,51   | R\$18.991,51 | R\$19.941,00   | R\$19.941,00 | R\$19.021,00   | R\$19.021,00 |
| 8                           | Equip        | LAVA BOTAS MANUAL                                    | Un.                | 1   | R\$2.014,74          | R\$2.014,74  | R\$1.956,42    | R\$1.956,42  | R\$2.053,80    | R\$2.053,80  | R\$2.034,00    | R\$2.034,00  |
| 9                           | Equip        | PIA PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS                       | Un.                | 1   | R\$1.794,36          | R\$1.794,36  | R\$1.744,48    | R\$1.744,48  | R\$1.832,00    | R\$1.832,00  | R\$1.806,60    | R\$1.806,60  |
| 10                          | Equip        | CÂMARA FRIA PARA ARMAZENAGEM E MATURAÇÃO DE QUEIJSOS | Un.                | 1   | R\$20.795,00         | R\$20.795,00 | R\$23.200,00   | R\$23.200,00 | R\$17.458,00   | R\$17.458,00 | R\$21.727,00   | R\$21.727,00 |
| TOTAL                       |              |                                                      |                    |     |                      | 200.833,13   | 200.551,79     | 200.998,55   |                |              | 200.949,05     | 200.949,05   |

Assinado de forma digital por EDUARDO ESGAIB CAMPOS:25065696187  
 Campos:25065696187  
 08:21:32 -04'00'

## Proposta Comercial

Á

A.N.E Associação Nova Esperança do Assentamento Aba da Serra

CPF/CNPJ: 348.167.62/0001-82

ENDEREÇO: Rodovia Cab Apa Itahum, N° 27

CEP: 79908-000

MUNICIPIO: PONTA PORÃ

UF: MS

### PROPOSTA

#### PASTEURIZADOR LENTO COM AQUECIMENTO ELÉTRICO CAP. (500 L)

Tanque cilíndrico, totalmente em aço inox AISI 304.

Parede dupla em toda camisa do tanque.

Agitador Elétrico

Travamento em inox AISI 304.

Acabamento polido sanitário padrão alimentício.

Capacidade: 500 Litros.

Aquecimento: Elétrico.

Valor Unitário: R\$ 24.225,00

Quantidade (1)

Valor Total: R\$ 24.225,00

#### URENSA PNEUMÁTICA PARA QUEIJO PARA 50 FORMAS

Totalmente em aço inox AISI 304.

Confeccionada de acordo com a forma a ser utilizada

Capacidade de até 10 formas por coluna.

Acionamento pneumático.

Acabamento polido sanitário padrão alimentício.

Valor Unitário: R\$ 9.654,00

Quantidade (1)

Valor Total: R\$ 9.654,00

#### CONJUNTO DE PASTEURIZAÇÃO RÁPIDA PARA LEITE 450 A 500 L/HORA

Pasteurizador rápido a placas, com três torres para a realização do processo de pasteurização.

Painel de Comando;

Tubo retardador;

Termoregistrador;  
Placas corrugadas.

Valor Unitário: R\$ 42.578,00

Quantidade (1)

Valor Total: R\$ R\$ 42.578,00

#### BANCA DE GELO 2000 L

Tanque Banca de Gelo para gelar a água que vai circular na camisa dupla do pasteurizador.

Tanque interno de polietileno;

Parte externa com chapa galvanizada e pintura eletrostática;

Isolamento termico;

Com unidade de refrigeração e termostato digital para controle de temperatura.

Valor Unitário : R\$ 31.326,75

Quantidade (1)

Valor Total: R\$ 31.326,75

#### EMBALADEIRA AUTOMÁTICA PARA LEITE E PASTOSOS

Embaladeira automática para leite e outros líquidos, para embalagens plásticas do tipo barriga mole, 500 litros por hora.

Valor Unitário: R\$ 47.548,00

Quantidade (1)

Valor Total: R\$ 47.548,00

#### LAVA BOTAS MANUAL

Lava botas manual para higienização dos calçados. Utilizado em agroindústrias para barreira sanitária.

Construído em aço inox;

Escovas fixas para limpeza;

Torneira com ducha para água.

Valor Unitário: R\$ 2.053,80

Quantidade: (1)

Valor Total: R\$ 2.053,80

#### PIA PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Utilizado em agroindústrias para barreira sanitária.

Construída em aço inox com acionamento elétrico.

Bica para detergente líquido, com acionamento por bomba através de pedal.





Fol.: 64

Soluções, mais do que equipamentos!

Valor Unitário: R\$ 1.832,00

Quantidade (1)

Valor Total: R\$ 1.832,00

### CÂMARA FRIA P/ MATURAÇÃO

Construída em parede isotérmica;  
Com duas portas;  
Controlador digital e automático de temperatura;  
Com prateleiras internas.

Valor Unitário: R\$ 19.941,00

Quantidade (1)

Valor Total: R\$ 19.941,00

### TANQUE DE RECEPÇÃO 300 L

Tanque em aço inox para receber o leite pasteurizado e enviar para a embaladeira. Cap. 300 L.  
Construído em aço inox, com tampa e registro para saída de líquidos.

Valor Unitário: R\$ 4.382,00

Quantidade (1)

Valor Total: R\$ 4.382,00

### CÂMARA FRIA PARA ARMAZENAGEM E MATURAÇÃO DE QUEIJOS

Construída com parede isotérmica 2 face galv. Pré-Pint. 1,170 mm larg. X 100 mm esp.  
Componentes: porta giratória e conjunto de refrigeração adequado para cada tamanho de câmara.

Valor unitário:

R\$17.458,00

Quantidade (1)

Valor Total: R\$ 17.458,00

**Total: R\$ 200.998,55**

**Validade da Proposta: 20 Dias.**

**Pagamento:** A vista, depósito em C/C: 331760-9 AG: 3118 Banco 756 SICOOB.

**Frete e Instalação:** Não incluso

**Assistência Técnica:** Permanente. Todos os Clientes/parceiros da Mirainox contam sempre com os



Mecânica Martins Guedes LTDA - Mirainox  
CNPJ: 00.427.711/0001-47  
IE: 422.919.775-0072  
Rodovia Ataulfo Alves Km 0, Nº 145, José Aragoso.  
CEP: 36.790-000 Miral - MG  
Telefone: (32) 3426-1764



Fol.: 65

*Soluções, mais do que equipamentos!*

---

melhores Técnicos para a nossa assistência permanente.



Mecânica Martins Guedes LTDA - Mirainox  
CNPJ: 00.427.711/0001-47  
IE: 422.919.775-0072  
Rodovia Ataulfo Alves Km 0, Nº 145, José Aragoso.  
CEP: 36.790-000 Mirai - MG  
Telefone: (32) 3426-1764



Fol.: 66

Soluções, mais do que equipamentos!

**Garantia:** 12 (doze) meses “em nossa fábrica”, contados a partir da data de entrega (emissão da Nota Fiscal), desde que obedecidas às condições de utilização do equipamento.

Atenciosamente,

Ana Luiza de Alcântara  
(32)3426-1256

Data 23/05/2024

\*Favor confirmar voltagem ( ) 110 Monof. ( ) 220 Monof. ( ) 220 Bif. ( ) 220 Trif. ( ) 380 trif.

\*Favor retornar orçamento aprovado, para que o pedido seja considerado.



Mecânica Martins Guedes LTDA - Mirainox  
CNPJ: 00.427.711/0001-47  
IE: 422.919.775-0072  
Rodovia Ataulfo Alves Km 0, Nº 145, José Aragoso,  
CEP: 36.790-000 Miral - MG  
Telefone: (32) 3426-1764

ORDECAMPO – SISTEMAS DE ORDENHA LTDA EPP  
CNPJ: 19.958.285/0001-04 I.E. 906.61514-22  
Av. Professor Pedro Carli – 4849 – Vila Carli CEP 85.040-005  
Município: Guarapuava PR  
Telefone contato: (42) 3304-3991 E-mail: ordecampo.comercial@hotmail.com

Á

A.N.E Associação Nova Esperança do Assentamento Aba da Serra  
CPF/CNPJ: 34816762/0001-82  
Endereço: Rodovia Cab Apa Itahum, 27- Zona Rural  
Município: Ponta Porã - MS  
Telefone contato: (67) 992181778

### ORÇAMENTO

#### PASTEURIZADOR LENTO COM SISTEMA DE AQUEC. ELÉTRICO

Qtde. (1)

Pasteurizador com camisa dupla para a circulação de água, com aquecimento elétrico por resistências. Construído em aço inox, com agitador elétrico, painel de comando com os acionamentos de agitação, controlador de temperatura digital; tampas removíveis, entrada e saída para circulação de água e acabamento sanitário.

Valor Unitário: R\$ 24.058,00

Valor Total: R\$ 24.058,00

#### PASTEURIZADOR RÁPIDO A PLACAS 500 L/H

Qtde. (1)

Pasteurizador rápido com placas corrugadas para a circulação do líquido com as torres para a realização do processo de pasteurização. Painel de comando com válvula eletrônica para o desvio de fluxo, tubo retardador e termoregistrador.

Valor Unitário: R\$ 42.142,45

Valor Total: R\$ 42.142,45

#### TANQUE PARA ÁGUA GELADA 2000 L

Qtde. (1)

Equipamento para gelar a água para a realização de circulação em circuito fechado. Construída com chapa galvanizada e pintura eletrostática. Tanque interno de polietileno com isolamento térmico. Termostato para controle de temperatura e serpentina de cobre.

Valor Unitário: R\$ 30.024,00  
Valor Total: R\$ 30.024,00

Fol.: 68

**PRENSA PNEUMÁTICA P/ QUEIJOS FORMA REDONDA**  
Qtde. (1)

Prensa Pneumática, construída em aço inox com cilindros pneumáticos por torre com válvula para acionamento de descida e subida dos prensadores com regulagem de pressão.

Valor Unitário: R\$ 8.203,00  
Valor Total: R\$ 8.203,00

**TANQUE PULMAO (300 L)**  
Qtde. (1)

Tanque em aço inox, com tampas e registro para a saída de líquidos. Usado para recebimento de leite e armazenagem do leite pasteurizado para enviar a embaladeira.

Valor Unitário: R\$ 4.383,00  
Valor Total: R\$ 4.383,00

**EMBALADEIRA AUTOMÁTICA P/ LÍQUIDOS E PASTOSOS**  
Qtde. (1)

Embaladeira automática para a embalagem de líquidos e pastosos. Com sistema de injeção com cilindro pneumático. Utiliza embalagem em bobinas com e sem arte, com dosador de regulagem de 500 a 1000 mililitros.

Valor Unitário: R\$ 47.550,00  
Valor Total: R\$ 47.550,00

**CÂMARA FRIA MÓVEL**  
Qtde. (1)

Câmara fria construída com parede isotérmica e revestimento em chapa galvanizada com pintura eletrostática, isolamento em EPS, duas portas de giro com controle digital e automático de temperatura.

Valor Unitário: R\$ 19.021,00  
Valor Total: R\$ 19.021,00

**LAVA BOTAS MANUAL**  
Qtde. (1)

Item necessário para a barreira sanitária, para a higienização dos calçados. Equipamento



em aço inox com escovas para a limpeza com torneira com ducha para água.

Fol.: 69

Valor Unitário: R\$ 2.034,00

Valor Total: R\$ 2.034,00

### PIA PARA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

Qtde. (1)

Equipamento em aço inox com bica para água e detergente líquido com acionamento por bomba através de pedal. Utilizado na barreira sanitária para a higienização das mãos.

Valor Unitário: R\$ 1.806,60

Valor Total: R\$ 1.806,60

### CÂMARA FRIA FIXA PARA MATURAÇÃO DE QUEIJOS

Utilizada para a armazenagem e maturação de diversos tipos de queijos, com unidade de refrigeração adequada para as temperaturas necessárias para resfriamento e maturação de queijos. Construída com a parede isotermica, com revestimento em chapas galvanizadas e pintura em eps, espessura de 100 mm.

Qtde. (1)

Valor Unitário: R\$ 21.727,00

Valor Total: R\$ 21.727,00

**TOTAL: R\$ 200.949,05**

Frete não incluso; descarregamento por conta do cliente; Diferencial de alíquota não inclusos; garantia de 06 meses; proposta válida por 15 dias.

GUARAPUAVA/PR, 23/05/2024.

  
19.988.285/0001-04  
I. E. 908.61514-22  
ORDECAMPO  
SISTEMAS DE ORDENHA LTDA. - EPP  
AV. PROFESSOR PEDRO CARLI, 4513  
SALA 02 - VILA CARLI  
85040-005 GUARAPUAVA - PARANÁ



### Cabeçalho

Número: 8076

Data Cadastro: 13/02/2024

Data Validade: 22/06/2024

Cliente: 0 - A.N.E Associação Nova Esperança do Assentamento Aba da Serra

Vendedor: 6218 - Lenize Tomazi (49)98833-9709

### Dados do Cliente

Endereço: Rodovia Cab Apa Itahum, 27 - Zona Rural

Município: Ponta Porã

CEP: 79908-000

UF: MS

Telefone: 04167992181778

CPF/CNPJ: 34.816.762/0001-82

### Condições

Condição: À Vista

Parcelas: 1

Prazo Médio: 0

### Parcelas

| Dias | Data | Valor      | Dias | Data | Valor | Dias | Data | Valor |
|------|------|------------|------|------|-------|------|------|-------|
| 0    |      | 200.551,79 |      |      |       |      |      |       |

### Itens

| Item | Código | Nome                                                  | Un | Qtde. | Preço Unitário | Total Item | CFOP  | CST | ICMS | IP   |
|------|--------|-------------------------------------------------------|----|-------|----------------|------------|-------|-----|------|------|
| 1    | 3384   | PASTEURIZADOR LENTO ELÉTRICO PARA LEITE E OUTROS 500L | UN | 1     | 23.886,20      | 23.886,20  | 6.101 | 000 | 7,00 | 0,00 |



FIN.3422512 - A pasteurização garante qualidade aos alimentos produzidos, baixando a proliferação bacteriana. O equipamento proporciona tratamento térmico do produto, podendo pasteurizar leite e outros líquidos. Também usado no processamento do leite para transformação através da fermentação em iogurte ou bebida láctea. Possibilita também a fabricação do queijo (coagulação e corte). Possui isolamento térmico com poliuretano expandido que mantém a temperatura no tanque, garantindo assim mais rentabilidade e economia, melhorando o processo final. Capacidade: 500 L. Construído em Aço Inox; Camisa dupla para circulação de água, Isolamento térmico com poliuretano expandido; Agitador elétrico; Lira com corte horizontal e vertical; Pannel de controle com os acionamentos de agitação, controle de bombas de circulação e controlador de temperatura digital; Registro de 2" para escoamento de líquidos (soro); Tampa bipartida removíveis; Entrada e saída para circulação de água; Aquecimento por resistência elétrica; Acabamento sanitário polido.

|   |      |                                                                 |    |   |          |          |       |     |      |      |
|---|------|-----------------------------------------------------------------|----|---|----------|----------|-------|-----|------|------|
| 2 | 1049 | PRENSA PNEUMÁTICA PARA QUEIJO CAP. 10F RED. 1000G (500 a 1200G) | UN | 5 | 1.608,00 | 8.040,00 | 6.101 | 000 | 7,00 | 0,00 |
|---|------|-----------------------------------------------------------------|----|---|----------|----------|-------|-----|------|------|



FIN.3429962 - Utilizada para prensar diversos tipos de queijo, o sistema de prensagem é através de cilindro pneumático individual por torre. A prensagem é independente para cada torre, com a capacidade de prensagem de 25 kgf (quilograma/força) por torre. As hastes de segurança são removíveis, a colocação das formas é pela frente. Capacidade: 10 formas redondas (500 a 1200 g) por torre. Construída em aço inox; Cilindros pneumáticos individuais por torre; Válvula rotativa de acionamento para descida e subida dos prensadores Regulagem de pressão; Hastes de travamento por torre.

|   |      |                                                      |    |   |           |           |       |     |      |      |
|---|------|------------------------------------------------------|----|---|-----------|-----------|-------|-----|------|------|
| 3 | 1771 | PASTEURIZADOR RÁPIDO PARA LEITE E OUTROS 450L A 500L | UN | 1 | 41.428,17 | 41.428,17 | 6.101 | 000 | 7,00 | 0,00 |
|---|------|------------------------------------------------------|----|---|-----------|-----------|-------|-----|------|------|



FIN.03980531 - O pasteurizador rápido (a placas) é fabricado para proporcionar agilidade no processo de industrialização e garantir qualidade aos alimentos produzidos, baixando a proliferação bacteriana. Recebe o leite cru e tem a função de fazer o processo de Pasteurização. Possui baixo custo de aquisição, proporcionando maior lucratividade, além de atender as normas sanitárias sobre o processo de fabricação dos equipamentos e qualidade da matéria-prima utilizada. Capacidade: 450 a 500 L/H.

Construído em aço inox; Placas corrugadas para circular o líquido; Três torres para a realização do processo de pasteurização; Pannel de comando com válvula eletrônica, para desvio de fluxo; Termostato elétrico digital; Tubo retardador; Termoregistrador de temperatura; Limpeza do equipamento ocorre em circuito fechado.

|   |     |                                |    |   |           |           |       |     |      |      |
|---|-----|--------------------------------|----|---|-----------|-----------|-------|-----|------|------|
| 4 | 652 | TANQUE BANCA DE GELO 2000L 3CV | UN | 1 | 29.834,83 | 29.834,83 | 6.101 | 000 | 7,00 | 0,00 |
|---|-----|--------------------------------|----|---|-----------|-----------|-------|-----|------|------|



FIN.03981996 - O equipamento tem por finalidade gelar a água para realização de circulação em circuito fechado dos sistemas de refrigeração de pasteurização. Capacidade: 2000 L.

Construída externamente com chapa galvanizada com pintura eletrostática; Tanque interno de polietileno; Isolamento térmico; Termostato digital para controle de temperatura; Serpentina de cobre; Unidade de refrigeração.





|   |     |                                |    |   |          |          |       |     |      |      |
|---|-----|--------------------------------|----|---|----------|----------|-------|-----|------|------|
| 5 | 503 | TANQUE DE RECEPÇÃO/PULMÃO 300L | UN | 1 | 4.282,14 | 4.282,14 | 6.101 | 020 | 7,00 | 0,00 |
|---|-----|--------------------------------|----|---|----------|----------|-------|-----|------|------|



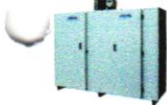
FIN.3474950 - Utilizado como tanque de recepção nas plataformas de recebimento do leite e ou como tanque pulmão para receber o leite pasteurizado e enviar para a embaladeira. Capacidade: 300 L.  
 Construído em aço inox; Possui tampa; Registro para saída de líquidos; Acabamento sanitário.

|   |      |                                                          |    |   |           |           |       |     |      |      |
|---|------|----------------------------------------------------------|----|---|-----------|-----------|-------|-----|------|------|
| 6 | 1911 | EMBALADEIRA AUTOMÁTICA PARA LÍQUIDOS E PASTOSOS ATÉ 500L | UN | 1 | 47.188,04 | 47.188,04 | 6.101 | 000 | 7,00 | 0,00 |
|---|------|----------------------------------------------------------|----|---|-----------|-----------|-------|-----|------|------|



FIN.3892580 - A embaladeira automática proporciona envase de líquidos e pastosos em um processo prático atendendo os padrões da vigilância sanitária. Nela pode ser embalado leite, bebida láctea, iogurte, creme de leite (nata), sucos e polpas; Capacidade: até 500 L/h.  
 Construída em aço inox; Pés reguláveis; Fácil instalação e operação; Fácil limpeza; Cilindros pneumáticos blindados de dupla ação e amortecimento, com camisa 100 % alumínio anodizado que proporciona eficiência e durabilidade; Sistema de injeção dos líquidos e pastosos através de cilindro pneumático, reservatório para líquidos e regulador de dosagem; Datador Hot Stamping com fabricação, validade e lote; Possui fotocélula; Lampada germicida; Soldagem da embalagem vertical e horizontal; Utiliza embalagem em bobinas com e sem arte; Dosador com regulagem de 500 a 1000 mililitros.

|   |      |                                          |    |   |           |           |       |     |      |      |
|---|------|------------------------------------------|----|---|-----------|-----------|-------|-----|------|------|
| 7 | 2178 | CÂMARA FRIA MÓVEL C/ 2 PORTAS CAP. 1900L | UN | 1 | 18.991,51 | 18.991,51 | 6.101 | 000 | 7,00 | 0,00 |
|---|------|------------------------------------------|----|---|-----------|-----------|-------|-----|------|------|



FIN.3450497 - Câmara fria é utilizada para conservação do leite e seus derivados. Garantindo aos alimentos maior qualidade, agregando assim, maior valor ao produto final. Câmara fria móvel é uma solução pensada para pequenas produções. Por ser móvel pode ser deslocada e movida conforme for necessário. Capacidade: 1900 L.  
 Construída em parede isotérmica; Revestimento em chapa galvanizada com pintura eletrostática; Isolamento em EPS; Duas portas de Giro; Controlador digital e automático de temperatura, degelo e ventilação; 60% da largura da câmara abriga duas prateleiras em aço inox, para acomodar alimentos; 40% da largura da câmara tem o espaço interno vago para acomodar alimentos em recipientes.

|   |      |                   |    |   |          |          |       |     |      |      |
|---|------|-------------------|----|---|----------|----------|-------|-----|------|------|
| 8 | 3239 | LAVA BOTAS MANUAL | UN | 1 | 1.956,42 | 1.956,42 | 6.101 | 020 | 7,00 | 0,00 |
|---|------|-------------------|----|---|----------|----------|-------|-----|------|------|



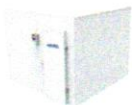
FIN.3486714 - Utilizado em agroindústrias, item básico para qualquer barreira sanitária, para limpeza dos calçados que são utilizados pelas pessoas que tiverem acesso à unidade de produção.  
 Construído em aço inox; Escovas fixas para limpeza; Torneira com ducha para água; Compacto.

|   |      |                                |    |   |          |          |       |     |      |      |
|---|------|--------------------------------|----|---|----------|----------|-------|-----|------|------|
| 9 | 1838 | PIA PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS | UN | 1 | 1.744,48 | 1.744,48 | 6.101 | 020 | 7,00 | 0,00 |
|---|------|--------------------------------|----|---|----------|----------|-------|-----|------|------|



FIN.3485879 - Utilizada na barreira sanitária para higienização das mãos, onde o acionamento da água e do detergente ocorre através de alavanca e pedal, respectivamente, evitando toques com as mãos e consequentemente não haverá novas contaminações.  
 Construída em aço inox; Bica para água, com acionamento elétrico através de alavanca; Bica para detergente líquido, com acionamento por bomba através de pedal; Dispenser para detergente líquido, com capacidade para 2 Litros.

|     |  |                            |    |   |           |           |       |     |      |      |
|-----|--|----------------------------|----|---|-----------|-----------|-------|-----|------|------|
| 972 |  | CÂMARA FRIA PARA MATURAÇÃO | UN | 1 | 23.200,00 | 23.200,00 | 6.101 | 000 | 7,00 | 0,00 |
|-----|--|----------------------------|----|---|-----------|-----------|-------|-----|------|------|



FINAME: 02230709 - Câmara fria é utilizada para conservação do leite e seus derivados. Garantindo aos alimentos maior qualidade, agregando assim, maior valor ao produto final. Essa modalidade de câmaras são projetadas em tamanhos diversificados, de acordo com a necessidade que comporte a escala de produção de cada cliente. A montagem dessa modalidade de câmara fria é realizada in-loco.  
 Construída em parede isotérmica; Revestimento em chapas galvanizadas com pintura eletrostática; Isolamento em EPS; Porta de Giro; Controlador digital e automático de temperatura, degelo, ventilação e iluminação; Variados tamanhos, espessuras, potências e temperaturas. Câmara para maturação de queijos.

**Total do Valor dos Itens 200.551,79**



Tradição que gera resultados



## Orçamento de Venda

TECAGRO IND. E COM. EQUIP. AGROIND. LTDA

Rua Joao Solivo, 272 - Industrial - Nova Erechim SC - CEP: 89865-000

Fone: (49) 3333-0015 Celular: (49) 9 8801-2255

CNPJ: 04.722.833/0001-17 Insc. Est.: 254352308

Fol.: 72

### Totais

|                    |            |            |      |              |      |                      |            |
|--------------------|------------|------------|------|--------------|------|----------------------|------------|
| Total Bruto Itens: | 200.551,79 | Descontos: | 0,00 | Valor Frete: | 0,00 | Total Líquido Itens: | 200.551,79 |
|                    |            |            |      |              |      | Total Orçamento:     | 200.551,79 |

### Dados Adicionais - Observações

#### Observação Venda:

Forma e condições de pagamento, opções:

- a) À vista 100%
- b) Entrada 50% + 50 % para despacho da mercadoria
- c) A prazo: entrada 50% + 3x sem juros (despacho + 30/60d)
- d) A prazo: entrada 35% + 35% para despacho + 30% em 30d
- e) Parcelado em até 12x no boleto com juros
- f) FINAME/MDA(Pronaf) com juros diferenciados
- g) Cartão de BNDES em até 48x...

- Disponível para despacho em 45 a 60 dias úteis;
- Frete e treinamento de manuseio não inclusos (o cliente é responsável pela demanda de descarregamento da mercadoria)
- Diferencial de alíquota não inclusos;
- Garantia de 06 meses;
- Proposta válida por 20 dias.

os Bancários

Stcoob: Ag 3069; conta 112979-1

Pix CNPJ: 04722833000117

Tecagro Ind. e Com. de Equip. p/ Agroindústrias

Nova Erechim-SC, 22/05/2024

\_\_\_\_\_  
CLIENTE

\_\_\_\_\_  
VENDEDOR