

**ANEXO II**  
**PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, QUANTIDADES E PREÇOS MÁXIMOS**

| Item   | Descrição do Produto - Especificação Técnica   | Unid. | Quant. | Valor Unitário (R\$) | Valor Total (R\$) |
|--|--|-------|--------|----------------------|-------------------|
| <b>AGROINDUSTRIA DE BENEFICIAMENTO DE FRUTOS</b> |  |       |        |                      |                   |
| 1  | Mesa totalmente em aço inox AISI 304, dimensões mínimas 1,80 x 0,70 x 0,75 m. Tampo superior com capacidade de suporte mínimo de 300 kg e paineleiro de 100 kg.  | und.  | 5      | 1.564,33             | 7.821,65          |
| 2  | Conjunto com tanque e cesto vazado, construído totalmente em aço inox AISI 304, saída com registro inox AISI 304, pés em aço inox AISI 304, com capacidade mínima de 90 litros para lavagem de frutas, com cesto vazado com alças em inox AISI 304.  | und.  | 5      | 2.932,33             | 14.661,65         |
| 3  | Despoldadora de frutas com capacidade mínima de 300kg/h em aço inox AISI 304 e peneiras de 1,5 e 5 mm, com motor potência mínima de 1,5 cv de 110 volts chave de liga desliga, sendo o processo por meio de centrifugação e bateladas.   | und.  | 5      | 9.756,67             | 48.783,35         |
| 4  | Seladora industrial para líquidos com mesa de apoio em aço carbono com pintura epoxi, solda mínima de 40 cm, espessura mínima da solda 4 mm. Bivolt.   | und.  | 5      | 1.540,00             | 7.700,00          |
| 5  | Balança eletrônica digital - capacidade mínima de 30 kg, com divisões no máximo de 10 gs. Bateria interna e recarregável inclusa. Prato de pesagem em aço inoxidável. Teclado: manta selada com teclas de contato momentâneo. Tensão 110 ou bivolt. Função pré empacotamento. Em conformidade com a portaria 236/94 e classe de exatidão do IMMETRO. Display em LED ou LCD. Computadorizada com cálculo de preço final | und.  | 5      | 656,97               | 3.284,85          |
| 6  | Balança mecânica capacidade de 300kg, divisão de 50g, pedestal e plataforma em aço medindo 410 x 570mm ou superior   | und.  | 5      | 726,16               | 3.630,80          |
| 7  | Armário em aço, cor cinza, 4 prateleiras para utensílios, 2 portas de abrir, dimensões mínimas: altura 1,7 m, largura 1,2 m e comprimento 0,35 m.  | und.  | 5      | 738,68               | 3.693,40          |
| 8  | Fogão industrial de piso, alta pressão 4 bocas, queimador em ferro reforçado 40 x 40 cm.   | und.  | 5      | 1.175,11             | 5.875,55          |
| 9  | Fogão industrial de piso, baixa pressão, 1 boca com queimador duplo, baixa pressão. 40 x 40 cm   | und.  | 5      | 498,63               | 2.493,15          |
| 10   | Freezer, tipo horizontal, capacidade mínima líquida de 470 litros, quantidade tampas 2, cor branca, temperatura operação de 0 °c a -25 °c, tensão alimentação 110 volst, características adicionais rodízios fibra. Selo Procel A.   | und.  | 30     | 2.302,00             | 69.060,00         |
| 11   | Liquidificador industrial basculante, com capacidade útil mínima de 15 litros, em aço inox, bivolt, motor de 1 cv ou superior.   | und.  | 5      | 1.661,73             | 8.308,65          |
| <b>Total</b>                                     |  |       |        |                      | <b>175.313,05</b> |

| Item               | Descrição do Produto - Especificação Técnica   | Unid. | Quant. | Valor Unitário (R\$) | Valor Total (R\$) |
|--------------------|--|-------|--------|----------------------|-------------------|
| <b>PANIFICAÇÃO</b> |  |       |        |                      |                   |
| 12                 | Amassadeira para preparo de massas, capacidade 25 kg, produção: 65 kg/h; potência 1 CV, velocidade: 50 RPM, pás fixas amassadoras em ferro fundido nodular, pás com acabamento em estanho, montadas em mancais rolamentos, Voltagem 110 ou bivolt.   | und.  | 5      | 4.624,42             | 23.122,10         |
| 13                 | Cilindro soador de massa de pão, conforme NR 12, capacidade de 10 kg de massa, abertura dos rolos 21 mm, potência 1,5 cv, 220 v monofásico, bandeja inox, com pedestal.  | und.  | 5      | 7.813,68             | 39.068,40         |
| 14                 | Divisora de massa, mesa, pedestal e carenagem em aço carbono SAE 1020. Navalha de corte em aço inox. Mesa revertida em aço inox. Estrutura, eixo dentado e engrenagem da alavanca em ferro fundido. Acabamento em pintura a pó eletrostático com base fosfatizada.   | und.  | 5      | 2.069,33             | 10.346,65         |
| 15                 | Modeladora para pães: Estrutura em aço carbono com pintura branca em epóxi. Grade de segurança, bandeja de retorno e rodízios. Dimensões mínimas: altura (cm) 118, Largura (cm) 66,7 e profundidade:(cm) 64. Potência mínima 1/4 cv. Bivolt ou 110 volts.  | und.  | 5      | 3.986,63             | 19.933,15         |
| 16                 | Armário para crescimento de massa, com 20 (vinte) esteiras para pão francês de 58x70 cm com 5 (cinco) tiras para pão francês. Visor de vidro na porta.   | und.  | 5      | 1.253,90             | 6.269,50          |
| 17                 | Forno tipo a lenha com 10 (dez) esteiras. Porta confeccionada em aço inox escovado. Porta e grelha da fornalha em ferro fundido. Cavalete e suporte para esteiras em aço SAE 1020 reforçado. Gaveta coletora de cinzas com puxador. Marco em aço escovado. Laterais, painéis e costas em aço SAE1020 reforçada, com pintura a pó eletrostática e com base fosfalizada. Dimensões mínimas externas: Altura 2080mm, largura 1020mm, profundidade 1350mm. Potência do motor; 1/2CV. Voltagem 110 ou bivolt. | und.  | 5      | 6.680,05             | 33.400,25         |
| 18                 | Batedeira industrial de 12 litros, para massas, glacês, gelados, cremes, etc. Com recipiente em aço inox. Com três batedores. Bivolt. Seis ou mais velocidades. Motor de 1CV ou superior. NR 12  | und.  | 5      | 3.211,67             | 16.058,35         |
| <b>Total</b>       |  |       |        |                      | <b>148.198,40</b> |
| <b>TOTAL GERAL</b> |  |       |        |                      | <b>323.511,45</b> |