



MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO REGIONAL
CIA DE DESENV. DO V. DO SAO FRANCISCO-M.CLARO

Pregão Eletrônico Nº 00054/2020(SRP)

RESULTADO POR FORNECEDOR

08.532.500/0001-86 - GERACAO COMERCIO E SERVICOS LTDA

Item Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Critério de Valor (*)	Valor Unitário	Valor Global
3 <u>TANQUE</u>	Unidade	12	R\$ 6.460,0000	R\$ 2.659,0000	R\$ 31.908,0000

Marca: GERAÇÃO

Fabricante: GERAÇÃO

Modelo / Versão: CD 03

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Tanque inox (200L) para fabricação de queijo - Tanque inox AISI 304, com polimento(escovado) interno e externo de alta qualidade, com parede simples de 1,5mm de espessura, capacidade de 200L, 900 mm de altura do chão com niveladora em Nylon. Pés em inox AISI 304. Acabamento sanitário com formato retangular horizontal.

13 <u>TANQUE PASTEURIZADOR</u>	Unidade	9	R\$ 5.666,6700	R\$ 5.095,0000	R\$ 45.855,0000
--------------------------------	---------	---	----------------	----------------	-----------------

Marca: GERAÇÃO

Fabricante: GERAÇÃO

Modelo / Versão: CD 13

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Tanque pulmã o 300L - Equipamento totalmente em inox AISI 304 polido, com tampa, v á lvula inox tipo borboleta no fundo, deverá apresentar conexões para ligar mangueira na saída da válvula de 2". Espessura da chapa: 1,5mm

Total do Fornecedor: R\$ 77.763,0000

09.488.932/0001-08 - WALMOR HENRICH

Item Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Critério de Valor (*)	Valor Unitário	Valor Global
14 <u>TANQUE EXPANSÃO RESFRIAMENTO LEITE</u>	Unidade	8	R\$ 18.900,0000	R\$ 8.990,0000	R\$ 71.920,0000

Marca: PROPRIA

Fabricante: PROPRIO

Modelo / Versão: 800LT

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: RESFRIADOR DE LEITE 800 L - RESFRIADOR DE LEITE PARA DUAS ORDENHAS. Tanque em aço inox AISI 304 com espessura mínima da chapa de 1,25 mm, sistema de expansão direta, timer com marcador digital de temperatura, motorreductor com pá agitadora em aço inox AISI 304, com acabamento polido alimentício sanitário. Tampa de proteção do compressor e motor, motor monofásico. Deverá ser fabricado conforme a IN nº 53 de 16 de agosto de 2002 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e normas da ABNT. Parede dupla e isolamento de 50mm de espessura e densidade de 40 kg/m³ em poliuretano injetado livre de CFC, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando 1,2°C em 12 horas acima da temperatura ambiente de 32°C. Alimentação elétrica monofásica bivolte de 220/127V e 60 Hz. Evaporador com expansão direta em aço inoxidável AISI 304 com chapas de espessura mínima de 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara. Tampa basculante em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm. Braço tubular de sustentação da tampa em aço inoxidável AISI 304, diâmetro de 1". Sistema de agitação controlado automaticamente, permitindo uma perfeita homogeneização do leite, evitando a formação de gelo e espumas e temporizador para evitar separação da gordura no período entre resfriamento. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304 dotada de sistema automático de desligamento em caso de abertura da tampa durante seu funcionamento, em ângulo máximo de 10°. Soldas internas com processo de polimento para eliminar a micro porosidade. Régua aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida da régua em volume de leite. Válvula de saída de 2" de diâmetro, tipo borboleta, com rosca SMS 51, em aço inox AISI 304 e válvula sanitária com rosca padrão de 2" SMS para acoplamento ao sistema de recolhimento de leite e tampão de plástico, sendo a válvula acoplada ao tubo através de porca. Unidade condensadora hermética, dotada de filtro secador, pressostato de segurança e sistema de expansão através de capilar ou válvula termostática. Painel de controle digital de alta precisão, composto de termostato, monitor de tensão e temporizador para o agitador, monitoramento de tensão, cabo e haste de aterramento, fusível de proteção geral e disjuntor. Kit de limpeza e placa de orientação de limpeza em aço inoxidável fixada na parede do tanque. Logotipo da CODEVASF silkada em local visível. Garantia mínima de 12 meses.

15 <u>TANQUE EXPANSÃO RESFRIAMENTO LEITE</u>	Unidade	1	R\$ 18.900,0000	R\$ 8.990,0000	R\$ 8.990,0000
--	---------	---	-----------------	----------------	----------------

Marca: PROPRIA

Fabricante: PROPRIO

Modelo / Versão: 800LT

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: RESFRIADOR DE LEITE 800 L - RESFRIADOR DE LEITE PARA DUAS ORDENHAS. Tanque em aço inox AISI 304 com espessura mínima da chapa de 1,25 mm, sistema de expansão direta, timer com marcador digital de temperatura, motorreductor com pá agitadora em aço inox AISI 304, com acabamento polido alimentício sanitário. Tampa de proteção do compressor e motor, motor monofásico. Deverá ser fabricado conforme a IN nº 53 de 16 de agosto de 2002 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e normas da ABNT. Parede dupla e isolamento de 50mm de espessura e densidade de 40 kg/m³ em poliuretano injetado

livre de CFC, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando 1,2°C em 12 horas acima da temperatura ambiente de 32°C. Alimentação elétrica monofásica bivolte de 220/127V e 60 Hz. Evaporador com expansão direta em aço inoxidável AISI 304 com chapas de espessura mínima de 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara. Tampa basculante em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm. Braço tubular de sustentação da tampa em aço inoxidável AISI 304, diâmetro de 1". Sistema de agitação controlado automaticamente, permitindo uma perfeita homogeneização do leite, evitando a formação de gelo e espumas e temporizador para evitar separação da gordura no período entre resfriamento. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304 dotada de sistema automático de desligamento em caso de abertura da tampa durante seu funcionamento, em ângulo máximo de 10°. Soldas internas com processo de polimento para eliminar a micro porosidade. Régua aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida da régua em volume de leite. Válvula de saída de 2" de diâmetro, tipo borboleta, com rosca SMS 51, em aço inox AISI 304 e válvula sanitária com rosca padrão de 2" SMS para acoplamento ao sistema de recolhimento de leite e tampão de plástico, sendo a válvula acoplada ao tubo através de porca. Unidade condensadora hermética, dotada de filtro secador, pressostato de segurança e sistema de expansão através de capilar ou válvula termostática. Painel de controle digital de alta precisão, composto de termostato, monitor de tensão e temporizador para o agitador, monitoramento de tensão, cabo e haste de aterramento, fusível de proteção geral e disjuntor. Kit de limpeza e placa de orientação de limpeza em aço inoxidável fixada na parede do tanque. Logotipo da CODEVASF silkada em local visível. Garantia mínima de 12 meses.

16	<u>TANQUE EXPANSÃO RESFRIAMENTO</u>	Unidade	8	R\$ 27.825,0000	R\$	R\$
	<u>LEITE</u>				17.980,0000	143.840,0000

Marca: PROPRIA

Fabricante: PROPRIO

Modelo / Versão: 1500LT

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: RESFRIADOR DE LEITE 1.500 L - RESFRIADOR DE LEITE PARA DUAS ORDENHAS. Tanque em aço inox AISI 304 com espessura mínima da chapa de 1,25 mm, sistema de expansão direta, timer com marcador digital de temperatura, motor redutor com pá agitadora em aço inox AISI 304, com acabamento polido alimentício sanitário. Tampa de proteção do compressor e motor, motor monofásico. Deverá ser fabricado conforme a IN nº 53 de 16 de agosto de 2002 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e normas da ABNT. Parede dupla e isolamento de 50mm de espessura e densidade de 40 kg/m³ em poliuretano injetado livre de CFC, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando 1,2°C em 12 horas acima da temperatura ambiente de 32°C. Alimentação elétrica monofásica bivolte de 220/127V e 60 Hz. Evaporador com expansão direta em aço inoxidável AISI 304 com chapas de espessura mínima de 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara. Tampa basculante em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm. Braço tubular de sustentação da tampa em aço inoxidável AISI 304, diâmetro de 1". Sistema de agitação controlado automaticamente e temporizador para evitar separação da gordura no período entre resfriamento. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304, dotada de sistema automático de desligamento em caso de abertura da tampa durante seu funcionamento, em ângulo máximo de 10°. Soldas internas com processo de polimento para eliminar a micro porosidade prejudiciais à qualidade do leite. Régua aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida da régua em volume de leite. Válvula de saída de 2" de diâmetro, tipo borboleta, com rosca SMS 51, em aço inox AISI 304 e válvula sanitária com rosca padrão de 2" SMS para acoplamento ao sistema de recolhimento de leite e tampão de plástico, sendo a válvula acoplada ao tubo através de porca. Unidade condensadora hermética, dotada de filtro secador, pressostato de segurança e sistema de expansão através de capilar ou válvula termostática. Painel de controle digital de alta precisão, composto de termostato, monitor de tensão e temporizador para o agitador, monitoramento de tensão, cabo e haste de aterramento, fusível de proteção geral e disjuntor. Kit de limpeza e placa de orientação de limpeza em aço inoxidável fixada na parede do tanque. Logotipo da CODEVASF silkada em local visível. Garantia mínima de 12 meses.

17	<u>TANQUE EXPANSÃO RESFRIAMENTO</u>	Unidade	1	R\$ 27.825,0000	R\$	R\$
	<u>LEITE</u>				17.980,0000	17.980,0000

Marca: PROPRIA

Fabricante: PROPRIO

Modelo / Versão: 1500LT

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: RESFRIADOR DE LEITE 1.500 L - RESFRIADOR DE LEITE PARA DUAS ORDENHAS. Tanque em aço inox AISI 304 com espessura mínima da chapa de 1,25 mm, sistema de expansão direta, timer com marcador digital de temperatura, motor redutor com pá agitadora em aço inox AISI 304, com acabamento polido alimentício sanitário. Tampa de proteção do compressor e motor, motor monofásico. Deverá ser fabricado conforme a IN nº 53 de 16 de agosto de 2002 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e normas da ABNT. Parede dupla e isolamento de 50mm de espessura e densidade de 40 kg/m³ em poliuretano injetado livre de CFC, que previne o aumento da temperatura do leite resfriado, não ultrapassando 1,2°C em 12 horas acima da temperatura ambiente de 32°C. Alimentação elétrica monofásica bivolte de 220/127V e 60 Hz. Evaporador com expansão direta em aço inoxidável AISI 304 com chapas de espessura mínima de 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara. Tampa basculante em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm. Braço tubular de sustentação da tampa em aço inoxidável AISI 304, diâmetro de 1". Sistema de agitação controlado automaticamente e temporizador para evitar separação da gordura no período entre resfriamento. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304, dotada de sistema automático de desligamento em caso de abertura da tampa durante seu funcionamento, em ângulo máximo de 10°. Soldas internas com processo de polimento para eliminar a micro porosidade prejudiciais à qualidade do leite. Régua aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida da régua em volume de leite. Válvula de saída de 2" de diâmetro, tipo borboleta, com rosca SMS 51, em aço inox AISI 304 e válvula sanitária com rosca padrão de 2" SMS para acoplamento ao sistema de recolhimento de leite e tampão de plástico, sendo a válvula acoplada ao tubo através de porca. Unidade condensadora hermética, dotada de filtro secador, pressostato de segurança e sistema de expansão através de capilar ou válvula termostática. Painel de controle digital de alta precisão, composto de termostato, monitor de tensão e temporizador para o agitador, monitoramento de tensão, cabo e haste de aterramento, fusível de proteção geral e disjuntor. Kit de limpeza e placa de orientação de limpeza em aço inoxidável fixada na parede do tanque. Logotipo da CODEVASF silkada em local visível. Garantia mínima de 12 meses.

18	<u>TANQUE EXPANSÃO RESFRIAMENTO</u>	Unidade	1	R\$	R\$	R\$
	<u>LEITE</u>			173.965,8500	140.000,0000	140.000,0000

Marca: PROPRIA

Fabricante: PROPRIO

Modelo / Versão: 10000LT

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: RESFRIADOR DE LEITE 10.000 L - RESFRIADOR DE LEITE PARA DUAS ORDENHAS. Tanque em aço inox AISI 304 com espessura mínima da chapa de 1,25 mm, sistema de expansão direta, timer com marcador digital de temperatura, motor redutor com pá agitadora em aço inox AISI 304, com acabamento polido alimentício sanitário, rugosidade menor que RA=I (0,62). Tampa de proteção do compressor e motor, motor monofásico. O equipamento deverá ser fabricado conforme a IN nº 53 de 16 de agosto de 2002 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e normas da ABNT. Parede dupla e isolamento de 50mm de espessura e densidade de 40 kg/m³ em poliuretano injetado livre de CFC. Alimentação elétrica monofásica bivolte de 220/127V e 60 Hz. Evaporador com expansão direta em aço inoxidável AISI 304 com chapas de espessura mínima de 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara. Tampa basculante em aço inoxidável AISI 304 com espessura mínima de 1,25 mm. Braço tubular de sustentação da tampa em aço inoxidável AISI 304, diâmetro de 1". Sistema de agitação controlado automaticamente e temporizador para evitar separação da gordura no período entre resfriamento. Pá agitadora em aço inoxidável AISI 304 com extremidades dobradas em ângulos que garantem

homogeneização do leite maximizando a troca térmica, dotada de sistema automático de desligamento em caso de abertura da tampa durante seu funcionamento, em ângulo máximo de 10°. Soldas internas com processo de polimento para eliminar a micro porosidade prejudiciais à qualidade do leite. Régua aço inox AISI 304 em escala de mm, acompanhada de tabela de conversão de medida da régua em volume de leite. Válvula de saída de 2" de diâmetro, tipo borboleta, com rosca SMS 51, em aço inox AISI 304 e válvula sanitária com rosca padrão de 2" SMS para acoplamento ao sistema de recolhimento de leite e tampão de plástico, sendo a válvula acoplada ao tubo através de porca que permite fácil remoção para higienização após a retirada do leite. Unidade condensadora hermética, dotada de filtro secador, pressostato de segurança e sistema de expansão através de capilar ou válvula termostática. Painel de controle digital de alta precisão, composto de termostato, monitor de tensão e temporizador para o agitador, monitoramento de tensão, protegendo o equipamento de variações de energia, cabo e haste de aterramento, fusível de proteção geral e disjuntor. Kit de limpeza e placa de orientação de limpeza em aço inoxidável fixada na parede do tanque. Logotipo da CODEVASF silkada em local visível. Garantia mínima de 12 meses.

Total do Fornecedor: R\$ 382.730,0000

18.873.549/0001-56 - COMBRAS COMERCIAL DE MATERIAL PERMANENTE E DE CONSUMO L

Item	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Critério de Valor (*)	Valor Unitário	Valor Global
1	<u>TANQUE</u>	Unidade	16	R\$ 9.856,6700	R\$ 4.892,0000	R\$ 78.272,0000

Marca: A.INOX

Fabricante: A.INOX

Modelo / Versão: ACT 500

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Tanque inox (500L) para fabricação de queijo - Tanque inox AISI 304, com polimento(escovado) interno e externo de alta qualidade, com parede simples de 1,5mm de espessura, capacidade de 500L, 900mm de altura do chão com niveladora em Nylon. Pés em inox AISI 304. Acabamento sanitário com formato retangular horizontal, Modelo: ACT 500, Marca A.INOX

2	<u>TANQUE</u>	Unidade	2	R\$ 9.856,6700	R\$ 4.892,0000	R\$ 9.784,0000
---	---------------	---------	---	----------------	----------------	----------------

Marca: A.INOX

Fabricante: A.INOX

Modelo / Versão: ACT 500

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Tanque inox (500L) para fabricação de queijo - Tanque inox AISI 304, com polimento(escovado) interno e externo de alta qualidade, com parede simples de 1,5mm de espessura, capacidade de 500L, 900mm de altura do chão com niveladora em Nylon. Pés em inox AISI 304. Acabamento sanitário com formato retangular horizontal, Modelo: ACT 500, Marca A.INOX

4	<u>TANQUE</u>	Unidade	6	R\$ 7.612,2500	R\$ 5.090,0000	R\$ 30.540,0000
---	---------------	---------	---	----------------	----------------	-----------------

Marca: A.INOX

Fabricante: A.INOX

Modelo / Versão: ACT 300

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Tanque inox (300L) camisa dupla vapor e à gás - Tanque de queijo em aço inox AISI 304 chapa de 1,2mm, com polimento(escovado) interno e externo de alta qualidade, com 04 pernas com parafusos niveladores também em inox, saída lateral a 900 mm de altura do chão, com camisa dupla em 1/3 do equipamento por onde entra a água ou recebe calor, oferecendo eficiência no aquecimento, com capacidade de 300 litros, com entrada para vapor e fogareiro para aquecimento a gás, formato retangular horizontal Modelo: ACT 300, Marca A.INOX

6	<u>DESNATADEIRA</u>	Unidade	10	R\$ 9.445,0000	R\$ 8.399,0000	R\$ 83.990,0000
---	---------------------	---------	----	----------------	----------------	-----------------

Marca: DESNATADEIRAS

Fabricante: DESNATADEIRAS

Modelo / Versão: GR154

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Desnatadeira 275L -Para desnatar leite ou soro e também para clarificar o leite. Carcaça da máquina: Em alumínio com pintura branca sanitária; Pés da maquina: Em alumínio com pintura branca sanitária. Câmara da bóia: Em aço inox; 304 AISI. Bica do Creme: Em aço inox; 304 AISI. Bica de leite Desnatado: Em aço inox; 304 AISI. Bojo da Máquina: Em aço inox; 304 AISI. Base e capa e jogo de disco: Em aço inox; 304 AISI. boia de regulagem da entrada do leite: Em aço inox; 304 AISI. Com motor de 1/3 cv 4 pólos 60 Hz_1730 rpm . Voltagem: 110 ou 220 monofásico. Acabamento da câmara: Interno: polido sanitário. Externo: polido sanitário.,Mod:GR154,Marca Desnatadeiras

7	<u>DESNATADEIRA</u>	Unidade	2	R\$ 9.445,0000	R\$ 8.399,0000	R\$ 16.798,0000
---	---------------------	---------	---	----------------	----------------	-----------------

Marca: DESNATADEIRAS

Fabricante: DESNATADEIRAS

Modelo / Versão: GR154

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Desnatadeira 275L -Para desnatar leite ou soro e também para clarificar o leite. Carcaça da máquina: Em alumínio com pintura branca sanitária; Pés da maquina: Em alumínio com pintura branca sanitária. Câmara da bóia: Em aço inox; 304 AISI. Bica do Creme: Em aço inox; 304 AISI. Bica de leite Desnatado: Em aço inox; 304 AISI. Bojo da Máquina: Em aço inox; 304 AISI. Base e capa e jogo de disco: Em aço inox; 304 AISI. boia de regulagem da entrada do leite: Em aço inox; 304 AISI. Com motor de 1/3 cv 4 pólos 60 Hz_1730 rpm . Voltagem: 110 ou 220 monofásico. Acabamento da câmara: Interno: polido sanitário. Externo: polido sanitário.,Mod:GR154,Marca Desnatadeiras

8	<u>BATEDEIRA MANTEIGA INDUSTRIAL</u>	Unidade	3	R\$ 22.635,0000	R\$ 22.500,0000	R\$ 67.500,0000
---	--------------------------------------	---------	---	-----------------	-----------------	-----------------

Marca: A.INOX

Fabricante: A.INOX

Modelo / Versão: ACBM200

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Batedeira de manteiga 200L de creme- Modelo tombo, em aço inox AISI 304, com polimento interno e externo de alta qualidade, sem roletes dotada de tambor rotativo para bater lavar salgar e drenar a manteiga, tambor escotilha com borracha alimentícia para vedação, visor lateral, válvula para saída do soro, tambor montado sobre 2 cavaletes em aço inox e eixo com mancais esférico acionado por moto redutor monofásico, 2 CV., Modelo ACBM200, Marca A.INOX

9	<u>PRENSA PRODUTO ALIMENTÍCIO</u>	Unidade	11	R\$ 2.897,3300	R\$ 2.732,0000	R\$ 30.052,0000
---	-----------------------------------	---------	----	----------------	----------------	-----------------

Marca: A.INOX

Fabricante: A.INOX

Modelo / Versão: AC-PQ30

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Prensa inox com capacidade para 30 formas de queijos minas de 1,2 kg - acabamento sanitário, prensagem por gravidade com peso revestido em inox, Modelo AC-PQ30, Marca A.INOX

Total do Fornecedor: **R\$ 316.936,0000**

23.075.030/0001-62 - MENDELI REPRESENTACAO COMERCIO E SERVICOS EIRELI ME

Item Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Critério de Valor (*)	Valor Unitário	Valor Global
12 <u>BOMBA CENTRÍFUGA</u>	Unidade	11	R\$ 3.647,5000	R\$ 2.900,0000	R\$ 31.900,0000

Marca: ELETROPLAS

Fabricante: ELETROPLAS

Modelo / Versão: MBAS-50NXAB

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Motobomba 1/2cv inox - Bomba centr í fuga em inox, 1/2 cv, monof á sica, bivolt 110/220v, sucs ã o: 8,0m, recalque: 5m, 40 L/min, saída: 1". Para uso em laticínios.

Total do Fornecedor: **R\$ 31.900,0000**

39.972.025/0001-92 - MILINOX EQUIPAMENTOS PARA COZINHAS LTDA

Item Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Critério de Valor (*)	Valor Unitário	Valor Global
5 <u>MESA MANIPULAÇÃO / PREPARAÇÃO ALIMENTOS</u>	Unidade	22	R\$ 3.061,2500	R\$ 2.085,8200	R\$ 45.888,0400

Marca: bf cozinhas

Fabricante: bf cozinahs

Modelo / Versão: bf1001

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Mesa para manipulação inox 304 (190 X 85 X 85) - Mesa fabricada em Inox AISI 304, tampo com abas superiores tipo U invertida espessura da chapa de 1,5mm, tubo de escoamento de líquido no centro lateral. Estrutura em aço Inox AISI 304 tubos de 1 e 1 com parede de 1,5 mm, com rodízio em aço carbono galvanizado diâmetro de 3 . Com acabamento e polimento(escovado) de alta qualidade. Dimensões: 1,90 x 0,90 x 0,85 m (c,l,h).

Total do Fornecedor: **R\$ 45.888,0400**

Valor Global da Ata: **R\$ 855.217,0400**

(*) É necessário detalhar o item para saber qual o critério de valor que é utilizado: Estimado ou Referência ou Máximo Aceitável.



[Voltar](#)