



## **EDITAL DE TOMADA DE PREÇOS N.º 12/2011**

O MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE - RS, pessoa jurídica de direito público, com sede à Av. Alto Jacuí, n.º 840, inscrito no CNPJ sob o n.º 87.613.519/0001-23, representado neste ato pelo seu Prefeito Municipal, Sr. **ANTNIO VICENTE PIVA**, torna público, para o conhecimento dos interessados, que encontra-se aberta licitação, na modalidade de **TOMADA DE PREÇOS**, do tipo menor preço para **AQUISIÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA A AGROINDÚSTRIA**, cujas propostas serão recebidas pela Comissão de Licitação, no dia **12 de abril de 2011, às 14:00 horas**, na sala de reuniões da Prefeitura Municipal, sita à Av. Alto Jacuí, n.º 840, nesta cidade, de conformidade com a Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações legais.

O Edital encontra-se disponível no site da Prefeitura Municipal: [www.naometoquers.com.br](http://www.naometoquers.com.br) para empresas do ramo pertinente ao objeto.

### **1. OBJETO:**

A presente licitação tem por objetivo a **AQUISIÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA A AGROINDÚSTRIA DE CONSERVAS E MELADO DE ARROIO BONITO CONFORME ANEXO E ESPECIFICAÇÕES.**

**1.1.** - Aplica-se a este Edital o disposto no Parágrafo Primeiro do Art. 65 da Lei Federal 8.666/93, ficando a CONTRATADA obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

### **2. DO CADASTRO**

Para efeitos de **cadastro**, os interessados deverão apresentar até o dia **08 de abril de 2011** os documentos constantes no Decreto 058/10 de 18.03.10 o qual encontra-se na íntegra no site da Prefeitura Municipal: [www.naometoquers.com.br](http://www.naometoquers.com.br)

### **3. DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:**

As Propostas serão recebidas pela Comissão de Licitação no dia, hora e local mencionados no preâmbulo deste Edital, e deverão ser preenchidas de forma legível e sem rasuras pelos proponentes ou seus procuradores constituídos, sem entrelinhas, contendo na sua parte externa fronteira, a seguinte inscrição:

**AO  
MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE/RS  
EDITAL DE TOMADA DE PREÇOS N.º 12/2011  
ENVELOPE N.º 01 - DOCUMENTAÇÃO  
PROPONENTE: (NOME COMPLETO DA EMPRESA)**



ADM. 2009 - 2012

Administração Municipal de  
**Não-Me-Toque**



**AO  
MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE/RS  
EDITAL DE TOMADA DE PREÇOS N.º 12/2011  
ENVELOPE N.º 02 - PROPOSTA  
PROPONENTE: (NOME COMPLETO DA EMPRESA)**

**4. PROPOSTA:**

**4.1** - O envelope n.º 01 (Documentação) deverá conter:

- a)** Certificado de Registro cadastral vigente e fornecido por este Município;
- b)** Se o Proponente se fizer representar, deverá juntar procuração ou carta de credenciamento, outorgando com poderes ao representante para decidir a respeito dos atos constantes na presente licitação;
- c)** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual;
- d)** Prova de regularidade com a Fazenda Municipal da sede da proponente;
- e)** Prova de regularidade com a Fazenda Federal;
- f)** Certidão de Regularidade do FGTS;
- g)** Certidão Negativa de Débito fornecida pelo INSS.
- h)** Declaração de que a empresa não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos (com ressalva), conforme modelo em anexo.

4.2 – Os documentos constantes dos itens 4.1 poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada por tabelião ou por funcionário do Município ou publicação em órgão de imprensa oficial, ou ainda, serem extraídos de sistemas informatizados (internet) ficando sujeitos a verificação de sua autenticidade pela Administração.

4.3. – A empresa que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, disciplinados nos itens 4.4 e 11.1 a 11.5 deste edital, deverão apresentar, no envelope de habilitação, **declaração, firmada por contador, de que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, além de todos os documentos relativos à habilitação deste edital.**

4.3.1 – As cooperativas que tenham auferido, no ano calendário anterior, receita bruta até o limite de 2.400.00,00 (dois milhões e quatrocentos mil reais), gozarão dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, disciplinados nos itens 4.4 e 11.1 à 11.5 deste edital, conforme o disposto no art. 34 da Lei 11.488, de 15 de julho de 2007, desde que também apresentem, no envelope de habilitação, **declaração, firmada por contador, de que se enquadram no limite de receita referido acima**, além de todos os documentos previstos na fase de habilitação deste edital.

4.4 – A microempresa e a empresa de pequeno porte, bem como a cooperativa que atender ao item 4.3.1, que possuir restrição em qualquer dos documentos de **regularidade fiscal**, neste caso, todos os documentos da fase de habilitação, terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade em dois dias úteis, a contar da data em que for declarada como vencedora do certame.

4.4.1 O benefício de que trata o item anterior não eximirá a microempresa, a empresa de pequeno porte e a cooperativa, da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.

4.4.2 O prazo de que trata o item 4.4 poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.



4.4.3 A não regularização da documentação, no prazo fixado no item 4.4, implicará na decadência à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas no edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

**4.6** - O envelope n.º 02 (Proposta) deverá conter:

- a) Proposta financeira **assinada** pelo representante legal da empresa, mencionando **o valor por item, o total do item e o valor global.**

**4.7** - Os documentos necessários tanto para o Cadastro de Fornecedor como para a fase de habilitação das propostas, poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou por funcionário do Município ou publicação em órgão de imprensa oficial ou ainda ser extraídos de sistemas informatizados (internet), ficando sujeitos à comprovação de sua veracidade pela Administração.

## **5. DO JULGAMENTO:**

**5.1** - Para efeitos de julgamento, esta licitação é do tipo **menor preço global.**

**5.2** – Todos os itens deverão ser cotados sob pena da desclassificação da empresa licitante.

**5.3** - Esta Licitação será processada e julgada com a observância do previsto nos artigos 43 e 44 e seus incisos e parágrafo da Lei Federal n.º 8.666/93.

**5.4** - Em caso de empate entre duas ou mais propostas, após obedecido o disposto no § 2º do art. 3º da Lei n.º 8.666/93, será utilizado o sorteio, em ato público, com a convocação prévia de todos os licitantes.

## **6. DOS RECURSOS:**

Em todas as fases da presente Licitação, serão observadas as normas previstas nos incisos, alíneas e parágrafos do art. 109 da Lei Federal n.º 8.666/93.

## **7. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

**7.1** - O pagamento será efetuado somente após a liberação pela Caixa Econômica Federal.

**7.2** - Nos pagamentos realizados após a data de vencimento, incidirão juros monetários de 1% (um por cento) ao mês até a data da efetivação do pagamento e atualização monetária pelo índice oficial.

**7.3** - Não será concedida antecipação de pagamento dos créditos relativos ao fornecimento, ainda que à requerimento do interessado.

## **8. DA ENTREGA:**

**8.1** – Os equipamentos deverão ser entregues e instalados na Agroindústria de Conservas e Melado de Arroio Bonito, num prazo máximo de 30(trinta) dias após a ordem de compra. As despesas com frete ficarão por conta da CONTRATADA.



## 9. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

As despesas decorrentes da contratação oriunda desta licitação correrão à conta das dotações a seguir:

2011 – 1013  
13.23.20.606.0156.1106 – Incentivo a Criação de Agroindústrias  
1156 – Incentivo às Agroindústrias  
4.4.9.0.52.28.00.00.00 – Maquinas e Equip. de Natureza Industrial

## 10. DAS PENALIDADES:

A **CONTRATADA** fica sujeita às penalidades do art. 87 e em caso de multa, esta corresponderá a 2% (dois por cento) do valor contratado.

## 11. CRITÉRIO DE DESEMPATE:

11.1 – Como critério de desempate, será assegurada preferência de contratação para as microempresas, as empresas de pequeno porte e as cooperativas que atenderem ao item 4.3.1.

11.1.2 – Entende-se como empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pela microempresa e pela empresa de pequeno porte, sejam iguais ou superiores em até 10% (dez por cento) à proposta de menor valor.

11.1.3 – A situação de empate somente será verificada após ultrapassada a fase recursal da proposta, seja pelo decurso do prazo sem interposição de recurso, ou pelo julgamento definitivo do recurso interposto. 11.2 Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

- a) A microempresa, a empresa de pequeno porte ou a cooperativa, detentora da proposta de menor valor, poderá apresentar, no prazo de 02 (dois) dias, nova proposta, por escrito, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.
- b) Se a microempresa, a empresa de pequeno porte ou a cooperativa, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 11.1.2 deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo e na forma prevista na alínea a deste item.
- c) Se houver duas ou mais microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou cooperativas com propostas iguais, será realizado sorteio para estabelecer a ordem em serão convocadas para apresentação de nova proposta, na forma das alíneas anteriores.

11.3. Se nenhuma microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, satisfizer as exigências do item 11.2 deste edital, será declarado vencedor do certame o licitante detentor da proposta originariamente de menor valor.

11.4. O disposto nos itens 11.1 à 11.3, deste edital, não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentada por microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa (que satisfaça as exigências do item 4.3.1, deste edital).

11.5. As demais hipóteses de empate terão como critério de desempate o sorteio, em ato público, com a convocação prévia de todos os licitantes.



## **12. DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**12.1** - Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender qualquer das disposições do presente Edital;

**12.2** - Em nenhuma hipótese será concedido prazo para a apresentação da documentação e propostas exigidas no Edital e não apresentadas na reunião de recebimento;

**12.3** - Não serão admitidas, por qualquer motivo modificações ou substituições das propostas ou qualquer outros documentos;

**12.4** - Só terão direito de usar a palavra, rubricar as propostas, apresentar reclamações ou recursos e assinar as atas, os licitantes ou seus representantes credenciados e os membros da Comissão Julgadora;

**12.5** - Ao Prefeito, fica assegurado o direito de, no interesse do Município, revogar ou anular o Processo Licitatório, conforme lhe faculta o art. 49, da Lei Federal n.º 8.666/93;

**12.6** - Fica eleito o FORO DA COMARCA DE NÃO-ME-TOQUE-RS, competente para dirimir quaisquer questões oriundas decorrentes deste Edital.

**12.7** - Maiores informações serão prestadas aos interessados no horário das 8:15 h às 11:30 e das 13:30h às 17:00 horas ou pelo fone 0XX 54 332-2600, ramal 607.

Não-Me-Toque, 23 de março de 2011.

ANTÔNIO VICENTE PIVA  
Prefeito Municipal



ADM. 2009 - 2012

Administra\u00e7\u00e3o Municipal de  
**N\u00e3o-Me-Toque**



## ESPECIFICA\u00c7\u00d5ES DAS M\u00c1QUINAS E EQUIPAMENTOS

**OBRA:** Agroind\u00fastria de Embutidos, Conserva e Melado

**LOCAL:** Arroio Bonito

**\u00c1REA A CONSTRUIR:** 54,04 m<sup>2</sup>

**\u00c1REA EXISTENTE A REFORMAR:** 70,32m<sup>2</sup>

**\u00c1REA EXISTENTE J\u00c1 REFORMADA:** 96,805 m<sup>2</sup>

**\u00c1REA AMPLIADA NA PRIMEIRA ETAPA:** 17,15 m<sup>2</sup>

O presente memorial descritivo tem como objetivo discriminar as especifica\u00e7\u00f5es completas das m\u00e1quinas ou equipamentos referentes a agroind\u00fastria de conservas e melado, em Arroio Bonito, na cidade de N\u00e3o-Me-Toque/RS.

Item	Und.	Descri\u00e7\u00e3o	Vlr. Unit\u00e1rio	Vlr. Total
01	01	<b>AQUECEDOR/CALDEIRA:</b> Aquecedor flamotubular com \u00e1rea de 9,09 m <sup>2</sup> - temperatura de trabalho at\u00e9 145\u00b0C - combust\u00edvel lenha em toras, com \u00e1gua de alimenta\u00e7\u00e3o a 25\u00b0C. Tens\u00e3o 110/220V - monof\u00e1sico. Modelo vertical, cil\u00edndrico, uma passagem de gases combustos (fogo), fornalha cil\u00edndrica de alvenaria (n\u00e3o incluso), c\u00e2mara interna para sa\u00edda de vapor seco, controle visual de n\u00edvel, v\u00e1lvulas de seguran\u00e7as, conex\u00f5es para 300 lbs, fabricados em chapa de a\u00e7o ASTM-A-285 C e tubos em DIN 2440, press\u00e3o m\u00e1xima de trabalho 4Kgf/cm <sup>2</sup> . Press\u00e3o de teste hidrost\u00e1tico 8Kgf/cm <sup>2</sup> . Consumo de 0,05m <sup>3</sup> /h. Largura 0,95m / Altura 2,1m / Peso 0,55t. Caixa de 500 lts e bomba de alta tens\u00e3o. <b>TUBULA\u00c7\u00c3O DE \u00c1GUA QUANTE</b> Aproximadamente 33mt, sendo 8 pontos, ligando o Aquecedor/caldeira at\u00e9 os pontos solicitados (esterilizador, tanques e lavat\u00f3rios), constru\u00edda em tanque galvanizado DIN 2440 de 1" e ramais de 1/2" com suas devidas conex\u00f5es (registro, uni\u00e3o, torneiras, etc...). Rosqueada e fixada nas paredes com seu devido suporte.	R\$ 14.900,00	R\$ 14.900,00
02	04	<b>LAVADOR DE M\u00c3OS:</b> Pia para lavar as m\u00e3os individual. Dimens\u00f5es de 500 x 350 x 250 mm (comprimento x largura x profundidade), fabricada em chapa de a\u00e7o inox AISI 304, com espessura 1,20 mm. Sistema de acionamento de \u00e1gua com joelho. O acabamento \u00e9	R\$ 1.120,00	R\$ 4.480,00



ADM. 2009 - 2012

Administração Municipal de  
**Não-Me-Toque**



		jato micro esfera, A solda utilizada para a fabricação destas peças deve ser especial, para o inox, do tipo TIG. Com sistema de fixar nas paredes.		
03	01	<b>MESA PARA EMBUTIDOS:</b> Dimensões de 3000 x 1600 mm (comprimento x largura), altura em três níveis, sendo 300 mm para caixa de saída de resíduos, 900 para os postos de trabalhos e 1400 para a saída de produto, com base e cantos de 45°, profundidade de 50mm, fabricada em chapa de aço inox AISI 304, com espessura 1,20 mm, estruturada em tubo inox. Deve ter 4 postos de trabalho, todos com água (torneira pedal), drenagem e saída de resíduos na parte interna. Acabamento na parte superior e inferior polido e pés galvanizados.	R\$ 8.958,93	R\$ 8.958,93
04	01	<b>MESA PARA MANIPULAÇÃO DE VEGETAIS:</b> Dimensões de 2000 x 1000 x 900 (comprimento x largura x altura), com abas e cantos em 45°, profundidade de 50 mm, fabricada em chapa de aço inox AISI 304, com espessura de 1,20 mm, estruturada de cantoneira 3/16", 1 1/2" SAE 1020 e tubo 1 1/2" DIN 2440. Acabamento na parte superior e inferior polido e pés galvanizados.	R\$ 1.930,00	R\$ 1.930,00
05	06	<b>CLIMATIZADOR PARA CURA:</b> Climatizador da sala de cura com termostato e trocador de ar ambiente de acordo com programação.	R\$ 390,00	R\$ 2.340,00
06	01	<b>PICADOR E MOEDOR E MESA:</b> Picador de carne modelo 98, trifásico 110/220, fabricado em inox e FoFo (Ferro Fundido) zincado, dois discos para corte, bandeja de alimentação, com capacidade de produzir até 400Kg/h de carne, dimensão de 610 x 810 x 960 mm (altura x frente x fundo). Mesa em três níveis (moedor, entrada e saída). Mesa em três níveis (moedor, entrada e saída) de 1200 x 1200 x 600	R\$ 3.880,00	R\$ 3.880,00



ADM. 2009 - 2012

Administração Municipal de  
**Não-Me-Toque**



		mm em cantoneiras 1/8" 1 1/2" inox AISI 304 e pés tubo 40 OD inox AISI 304.		
07	03	<b>ENSACADEIRA/EMBUTIDEIRA:</b> Para embutir massas diversas (salame, salsicha, etc...) construída em aço inox e FoFo com pintura epóxi com dimensões de 670 x 1195 x 480 mm (altura x frente x fundo).	R\$ 890,00	R\$ 2.670,00
08	01	<b>MISTURADEIRA 150 LTS:</b> Misturadeira de carnes para embutir, de inox com 6 pás e dois eixos motor 1,5 cv, monofásico 110/220V, 4 Polos. Acionamento por botoeira, quadro de comando com relé de carga e proteções necessárias, sistema de basculante de massa.	R\$ 8.400,00	R\$ 8.400,00
09	01	<b>SERRA FITA INOX:</b> Serra fita em inox AISI 304, escovado, com motor 1,5 cv, 220V, comprimento da lâmina 3,15 m, comprimento da máquina 0,80 m, largura 0,87 m, altura 1,79 m, peso 94 Kg. Volante de 0,40 m, mesa de 0,68 x 0,78.	R\$ 4.800,00	R\$ 4.800,00
10	02	<b>CARRINHO INOX:</b> Carrinho inox, porta caixas de 0,6 x 0,40, construído em cantoneira 1 1/2" inox AISI 304, com rodas nylon, cabo de 0,90 m para operação.	R\$ 560,00	R\$ 1.120,00
11	04	<b>MISTURADOR DE VAPOR E ÁGUA:</b> Misturador de água fria e vapor instalado na linha central com suas devidas conexões e registros 300lbs, saída com torneira 3/4" metálica.	R\$ 230,00	R\$ 920,00
12	01	<b>TANQUE EVAPORADOR E PASTEURIZADOR:</b> Tanque 500 l, construído em chapa inox AISI 304 1,50 mm, retangular, para evaporação de melado e pasteurização de conservas. Altura de 1,50 m e plataforma de operação, registro de saída de melado, aquecido com vapor 4 br, registro de 300 lbs, purgador, filtro e demais conexões	R\$ 6.200,00	R\$ 6.200,00



ADM. 2009 - 2012

Administração Municipal de  
**Não-Me-Toque**



		necessárias para o funcionamento.		
13	01	<b>LAVADOR DE PEPINO:</b> Lavador de pepinos tubular em inox de 1200 mm de comprimento com escova rotativa e caracol de saída, alimentação por gravidade e saída em cima da mesa selecionadora. Calha para coleta de água com sua devida ligação de entrada e saída.	R\$ 6.959,66	R\$ 6.959,66
14	01	<b>MISTURADOR INDUSTRIAL (MEXEROLA):</b> Misturador industrial, dimensão 1160 x 590 x 830 (altura x largura x comprimento), diâmetro da panela inox de 390 mm e capacidade 25 Kg com 2 velocidades, motor trifásico 220/380 V, para homogeneizar misturas, queimador acoplado.	R\$ 3.900,00	R\$ 3.900,00
15	01	<b>DESPALPADEIRA:</b> Despulpador de frutas semi-industrial, tamanho 790 x 230 x 470 mm (comprimento x profundidade x altura), construído totalmente em aço inox. Funciona com motor de ½ CV monofásico, o que permite uma produção entre 50 e 110 Kg de frutas por hora. Para fazer sucos e geléias. Com 2 peneiras e mesa de 1200 x 600 x 600 mm para fixação e trabalho.	R\$ 3.900,00	R\$ 3.900,00
16	01	<b>CÂMARA FRIGORÍFICA CONJUGADA PARA RESFRIAMENTO DE CARNES E VEGETAIS:</b> Dimensões de 5,5 x 2,5 x 2,5 m (largura x comprimento x altura). Dividida ao meio, temperatura de 0° C e 10° C com 2 forçadores e termostato conforme norma, capacidade frigorífica de 3.800 Kcal/h, refrigerante R22, construída com painéis de poliestireno 100mm. Painéis de 1 (uma) face, material poliestireno expandido com densidade mínima de 14 Kg/m <sup>3</sup> , conforme norma NBR 11.752/93, chapas galvanizadas e pré-pintadas na espessura mínima de 0.5 mm, as uniões entra as chapas tipo canaleta	R\$ 26.933,08	R\$ 26.933,08



ADM. 2009 - 2012

Administração Municipal de  
**Não-Me-Toque**



		<p>(macho/fêmea) que garanta a vedação.</p> <p>Duas portas giratórias com as dimensões de 0,80 x 2,00 m, confeccionadas com o mesmo material dos isopainéis, marcos revestidos com chapa, fechamento interno e externo.</p> <p>Piso constituído com placas EPS de espessura 50/100 mm. Colocados em duas camadas contrafiadas, isolados com lona plástica e acabamento final piso de concreto com espessura aproximada de 100 mm.</p> <p>Conjunto de refrigeração composto por:</p> <p>Dois evaporadores sendo um com capacidade para troca de 3.800 Kcal/h a -6°C, com 3 forçadores de vazão 3.600 m³/h, espaçamento entre aletas de 6 mm e resistência de 2.200 W para degelo, válvula de expansão TX 2 orifícios N° 3. Outro com um forçador com capacidade de 1.000 Kcal/h a -6°C.</p> <p>Um compressor hermético e condensador com capacidade para troca de 3900Kcal/h a 35°C, presostato de alta e baixa pressão ajustável, coxins anti-vibração, baixo nível de ruído, válvulas de serviço na sucção e descarga, tanque de líquido, visor de óleo, protetor térmico interno, visor de líquido flagelado 3/8" e filtro secador 3/8".</p> <p>Comando elétrico, caixa metálica com vedação IP56, controlador programador digital sistema inteligente de degelo e refrigeração, disjuntor, relé falta de fase, contactores, relé de sobrecarga e demais componentes necessários para pleno funcionamento.</p> <p>Gancheira galvanizada em tubo de 2" DIN 2440, totalizando 8 metros.</p>		
17	01	<p><b>BARREIRA SANITÁRIA :</b> <b>LAVA DE MÃOS:</b></p> <p>Pia para lavar as mãos individualmente, formato tronco de pirâmide, dimensões de 500 x 350 x 250 mm (comprimento x largura x profundidade) e borda trazeira de 600mm, com pé tipo coluna na altura de 900mm, construída em chapa de aço inox AISI 304, com espessura de 1,20mm. O sistema de acionamento de água com joelho ou pé. A solda utilizada para a fabricação desta peça deve ser</p>	R\$ 1.430,00	R\$ 1.430,00



ADM. 2009 - 2012

Administração Municipal de  
**Não-Me-Toque**



		especial, para o inox, do tipo TIG. <b>ESCOVA LAVA BOTAS:</b> Duas escovas com válvula para lavar as botas manualmente e tubo 1" de inox, comprimento 800mm, instalado no lava botas da barreira sanitária, conforme local na obra. Sendo que o mesmo será construído em alvenaria com capacidade para duas pessoas		
18	70	<b>GANCHOS 1/2:</b> Ganchos tamanho de 280mm, fabricados em aço redondo galvanizado 1/2, tipo "S", com peso calibrado.	R\$ 6,50	R\$ 455,00
			Total:	<b>R\$ 104.176,67</b>

**NÃO-ME-TOQUE/RS, 02 DE AGOSTO DE 2010.**

---

**Arq. JULIANA L. RUBIN**  
**Resp. Técnico 109705 – D**

---

**ANTÔNIO VICENTE PIVA**  
**Prefeito Municipal**

## **Anexo Itens**

### **Tomada de Preços N° 12/2011**

<b>ITEM</b>	<b>QTD</b>	<b>UN</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO</b>	<b>MARCA</b>	<b>PR.UN</b>	<b>TOTAL</b>
1	1	UNID.	AQUECEDOR - CALDEIRA			
2	4	unidad	LAVADOR DE MAOS			
3	1	UN	MESA PARA EMBUTIDOS			
4	1	UN	MESA PARA MANIPULACAO DE VEGETAIS			
5	6	UNID.	CLIMATIZADOR PARA CURA			
6	1	UNID.	PICADOR E MOEDOR E MESA			
7	3	UNID.	ENSACADEIRA/EMBUTIDEIRA			
8	1	UNID.	MISTURADEIRA 150 LTS			
9	1	unidad	SERRA FITA INOX			
10	2	unidad	CARRINHO INOX			
11	4	unidad	MISUTURADOR DE VAPOR E AGUA			
12	1	unidad	TANQUE EVAPORADOR E PASTEURIZADOR			
13	1	unidad	LAVADOR DE PEPINO			
14	1	unidad	MISTURADOR INDUSTRIAL - MEXEROLA			
15	1	unidad	DESPALPADEIRA			
16	1	unidad	CAMARA FRIGORIFICA CONJUGADA PARA RESFRIAMENTO DE CARNES E VEGETAIS			
17	1	unidad	BARREIRA SANITARIA LAVA DE MAOS/ESCOVA LAVA BOTAS			
18	70	UN	GANCHOS 1/2			
			<b>VALOR TOTAL ( R\$ )</b>			