|  |
| --- |
| **Estado de Santa Catarina**  **MUNICÍPIO DE IRATI** |

**A V I S O D E L I C I T A Ç Ã O**

**E R R A T A**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CHAVE TCE/SC: 2B850794F23D60E83F0EFED4CF38C9BF96DCFD93  Processo Administrativo Nº 084/2021  Processo Licitatório Nº 084/2021  Edital: Pregão Eletrônico Nº 038/2021  **ONDE SE LÊ:**  ANEXO I  1.2. Valor máximo estimado da licitação R$ 339.650,00 (trezentos e trinta e nove mil seiscentos e cinquenta reais).  1.3. **Os equipamentos deverão ser entregues e devidamente instalados, deixando-os em perfeito funcionamento, ressaltando que os custos da instalação já devem estar inclusos na proposta com o preço máximo estabelecido no item anterior.**  ...  **LEIA-SÊ:**  1.2. Valor máximo estimado da licitação R$ 339.650,00 (trezentos e trinta e nove mil seiscentos e cinquenta reais).  1.3. **Os equipamentos deverão ser entregues e devidamente instalados, deixando-os em perfeito funcionamento, ressaltando que os custos da instalação já devem estar inclusos na proposta com o preço máximo estabelecido no item anterior.**  1.4. Justificativas técnicas as quais o licitante deverá observar:  1.4.1. Não serão aceitos equipamentos usados. Todos os equipamentos a serem entregues deverão ser novos.   |  |  | | --- | --- | | Item | Especificação | | 01 | Queijomatic 3000l – Construída em aço inoxidável de 2mm de espessura compatível e aprovado pela ABNT e ANVISA (ideal AISI 304 ou compatível) para produção de queijos, modelo oval, camisa dupla, capacidade para 3000 litros com duas liras de corte automáticas com controle de velocidade por variador de frequência, plataforma de trabalho com um metro de altura. Referida máquina deverá ser por aquecimento a vapor a ser produzido por caldeira já instalada na Unidade. Para isso a empresa licitante fica condicionada, caso seja de interesse, de visitar o local a ser instalada, já que a instalação deverá estar inclusa no valor proposto. | | 02 | Dreno prensa – construída em aço inoxidável compatível e aprovado pela ABNT e ANVISA (ideal AISI 304 ou compatível) capacidade para 1000 litros prensas acionadoras por pistões pneumáticos com válvula reversível com controle de pressão saída de soro de duas polegadas. | | 03 | Prensa para queijo com capacidade para 100 formas de 1kg, modelo pirâmide com 10 pistões pneumáticos (metálicos inox) com válvula reguladora de pressão e válvula acionadora, rodízios para transporte com formas inclusas. Material a ser usado aprovado pela ABNT e ANVISA. | | 04 | Forma para queijo mussarela com capacidade para 4kg. Formato compatível com todo o conjunto ora licitado. | | 05 | Monobloco para mussarela, construída em aço inoxidável com capacidade para picar, filar e moldar massa para queijo mussarela aquecimento a vapor, capacidade para 1000kg/h. Capacidade de moldagem de 500 à 4000G formato compatível com todo o conjunto ora licitado. | | 06 | Mesa de inox construída totalmente em aço inox em chapa de 1,5mm para trabalho, com bordas, rodas e grade inferior para depósito de formas e trabalhos em geral com medidas de 180mx80cmx80cm. | | 07 | Tanque de salga construído em fibra de vidro, atóxica, com acabamento sanitário com capacidade para 700 litros, com módulo empilhável, medindo 2,15mx1,15mx0,38cm. | | 08 | Prateleira de estocagem fabricada em fibra de vidro atóxica com acabamento sanitário medindo 2,00mx1,00mx0,35cm. Conjunto com 4 peças. | | 09 | Padronizadora de leite e soro centrífuga, com capacidade para 3000 litros de leite e soro, estrutura em aço inox (ideal AISI 304 ou compatível). Capacidade para 2500 litros de leite por hora e 3000 litros de soro por hora. Motor elétrico trifásico\* de 3cv, velocidade controlada por inversor de frequência.  \* compatível com a já instalada no local. |   Todos os equipamentos deverão ser entregues na voltagem trifásica com quadro de comando instalado, pois é a voltagem já existente na cooperativa. Toda a instalação e interligação dos equipamentos deverão estar inclusos na proposta da proponente, ou seja, com os equipamentos existentes na unidade e com os equipamentos ora licitados, o objetivo é a produção de queijos com a capacidade de cada equipamento já descrito acima. Todo o formato das formas deverão ser retangulares.  Há necessidade de instalação de inversores de liras, termostado regulador de temperatura, e na plataforma de trabalho deverá ser confeccionada uma escada para acesso de pessoas numa altura de um metro.  Todos os equipamentos descritos acima, deverão ser construídos de acordo com as normas da ABNT e ANVISA.  **ONDE SE LÊ:**  Data e hora da sessão pública: 03 de setembro de 2021, às 09:00 horas.  ...  **LEIA-SÊ:**  Data e hora da sessão pública: 20 de setembro de 2021, às 09:00 horas.  O Edital e esclarecimentos poderão ser obtidos no seguinte endereço e horário: Rua João Beux Sobrinho, nº 385, centro, Irati – SC, nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, das 07:30 às 11:30 horas e das 13:00 às 17:00 horas, pelo telefone (49) 3349-0010, pelo site: [www.irati.sc.gov.br](http://www.irati.sc.gov.br), ou através de do e-mail: [irati@irati.sc.gov.br](mailto:irati@irati.sc.gov.br)  Irati – SC, 02 de setembro de 2021.  **NEURI MEURER**  **Prefeito Municipal** |