

**AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/07**

O Município de Campos Novos- FUNDO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, torna público que fará realizar no dia 07/02/2007 às 14:00 horas, na sala de reuniões da Prefeitura, Pregão Presencial do Tipo Menor Preço por item, tendo como objeto a aquisição de MAQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADE DE PROCESSAMENTO DE LEITE.

O Edital que está amparado na lei de licitações encontra-se à disposição dos interessados no site www.camposnovos.sc.gov.br, ou na sede da Prefeitura, localizado na Rua Expedicionário, 323, no horário das 13:00 às 17:30 horas diariamente.

**NELSON CRUZ
Prefeito Municipal**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2007

O Município de Campos Novos – FUNDO DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUARIO CNPJ 82.939.232/0001-74, torna público que realizará licitação, na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, destinado ao recebimento de propostas mais vantajosas para a aquisição de MAQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADE DE PROCESSAMENTO DE LEITE, conforme anexo I.

1. TERMOS DE REFERÊNCIA

1.1 – As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta do elemento de despesas:

FUNDO DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUARIO
Reequipamento do Desenvolvimento Agropecuário
4.4.90.52.00..00.00.00.0117
Código Reduzido 13
CONVENIO CAIXA ECONOMICA

1.2 – DO OBJETO

Aquisição de Equipamentos , em conformidade com o anexo I, que passa a fazer parte integrante deste Edital.

1.3 – Local e horário para esclarecimentos e informações sobre o Edital: departamento de Compras sito à Rua Expedicionário,323 das 13:00 às 17:30 horas, telefone: (49) 3551-0200.

2. DA ENTREGA E ABERTURA DOS ENVELOPES

2.1 – O envelope nº 1 PROPOSTA e o envelope nº 2 HABILITAÇÃO, deverão ser entregues lacrados no protocolo central da Prefeitura, até às 13:30 horas do dia 25/01/2007, contendo no anverso destes respectivamente os seguintes dizeres:

a) ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA DE PREÇOS

EMPRESA:
ENDEREÇO COMPLETO
PREGÃO Nº 01/2007

b) ENVELOPE Nº 2 – HABILITAÇÃO

EMPRESA:
ENDEREÇO COMPLETO
PREGÃO Nº 01/2007

2.2 – Os envelopes contendo as propostas comerciais, deverão ser entregues ate as 13:30 do dia 07/02/2007, para abertura as às 14:00 horas do mesmo dia na sala de reuniões da prefeitura.

2.3 – Não será aceita, em qualquer hipótese, a participação do licitante retardatário, considerando aquele que apresentar os envelopes após o horário estabelecido para a entrega dos mesmos, aprovado por meio de protocolo.

3. DA HABILITAÇÃO

- 3.1 – Poderão participar da licitação empresas, inscritos no cadastro de fornecedores da Prefeitura Municipal, bem como os demais que manifestarem interesse com antecedência de, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas da data marcada para a entrega das propostas.
- 3.2 – A habilitação far-se-á com a verificação que o licitante está em situação regular perante as fazendas Federal, Estadual e Municipal, INSS e FGTS.
- 3.3 – O licitante poderá deixar de apresentar os documentos previstos no item 3.2, desde que apresente o Certificado de Regularidade no cadastro geral de fornecedores da Prefeitura Municipal de Campos Novos, que imprescindivelmente atestará que os documentos estão dentro do prazo de validade.
- 3.4 – O licitante devera apresentar o credenciamento (modelo em anexo), juntamente com a fotocópia autenticada do Contrato Social;
- 3.5 – A declaração que atende ao Inciso V (modelo em anexo), deverá ser preenchida e entregue no envelope nº 02.

4. DA PROPOSTA

4.1 – No envelope nº 1 PROPOSTA (lacrado) deverá conter a proposta, emitida em 1 (uma) via, datilografada ou impressa, datada e assinada além dos elementos necessários a sua elaboração.

- I – identificação, endereço, CNPJ do proponente;
- II – proposta: deverá ser cotado preço por item, a marca de cada produto devera estar especificado;
- III – prazo de validade da proposta: mínimo de 60 dias a contar da data da entrega dos envelopes.

5. DOS PROCEDIMENTOS DE RECEBIMENTO DOS ENVELOPES E JULGAMENTO

- 5.1 – Os envelopes PROPOSTA e HABILITAÇÃO, devidamente lacrados, serão protocolados no protocolo central da Prefeitura, e no dia, hora e local designados neste edital, na presença dos licitantes, o pregoeiro declarará aberta a sessão e anunciará os licitantes que apresentaram o envelope.
- 5.2 - Serão abertos primeiramente os envelopes contendo as propostas, ocasião em que será procedida a verificação da sua conformidade com os requisitos estabelecidos neste instrumento, inclusive apresentando folders- mostruario do produto cotado, que devera estar nos padrões estabelecidos no anexo I.
- 5.2.2- O licitante que deixar de apresentar folders-mostruario, ou que esta for considerada fora dos padrões exigidos no Anexo I, será desclassificado do certame.

- 5.3 – A desclassificação da proposta do licitante importa preclusão do seu direito de participar da fase de lance verbais.
- 5.4 – Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta, Obs: Os valores a serem cotados deverão estar com duas casas após a vírgula.
- 5.5 – No curso da sessão, o autor da oferta de valor mais baixo e o das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor.
- 5.6 – A oferta de lances deverá ser efetuada considerando o preço por item, no momento em que for conferida a oportunidade ao licitante, na ordem decrescente dos preços, vedada a oferta de lance com vista ao empate.
- 5.7 – A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.
- 5.8 – O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.
- 5.9 – Encerrada a etapa competitiva de lances e ordenadas as ofertas de acordo com o menor preço apresentado, o pregoeiro verificará a aceitabilidade do menor preço efetuado.
- 5.10 – Aceita a proposta de menor preço ofertado, o pregoeiro procederá a abertura do envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que apresentou a melhor proposta para verificação do atendimento das condições previstas nos itens 3.1/3.2/3.3.
- 5.11 – Da sessão pública será lavrada ata circunstanciada, devendo ser assinada pelo pregoeiro e por todos os licitantes presentes.

6. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E ENTREGA.

- 6.1 – No julgamento das propostas, será considerada vencedora a de menor preço por lote, desde que atendidas as exigências de habilitação e especificações constantes deste edital.
- 6.2 – O objeto deste pregão será adjudicado ao licitante cuja proposta for considerada vencedora.
- 6.3 – Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos licitantes quanto a intenção de interposição de recursos, o pregoeiro adjudicará o objeto licitado, e submeterá a homologação do processo ao Prefeito Municipal.
- 6.4- Após a homologação, o licitante vencedor terá o prazo de 05 (cinco) dias para assinar o contrato.
- 6.5 – O produtos adquiridos deverão ser entregue no prazo Maximo de 45 (quarenta e cinco) dias após assinatura do contrato.

7. RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- 7.1 – Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente.
- 7.2 – Os recursos interpostos às decisões proferidas pelo pregoeiro, serão conhecidos nos termos do inciso XVIII do Art. 4º da Lei nº 10.520, dirigido ao Prefeito Municipal.
- 7.3 – Os recursos serão recebidos pelos pregoeiro, o qual poderá reconsiderar ou não sua decisão em 24 horas, e encaminhá-los devidamente informados ao Prefeito para decisão.

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 8.1 – Ficam impedidos de licitar pelo prazo de até 5 (cinco) anos, os licitantes que:
- I – ensejarem o retardamento da execução deste pregão;
 - II – não mantiverem a proposta, injustificadamente;
 - III – fazer declarações falsas;
 - IV – falharem ou fraudarem na execução do contrato;
 - V – pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste pregão;
 - VI – além das penalidades previstas nos incisos anteriores, o município poderá aplicar ao licitante vencedor as sanções previstas no Art. 87 da Lei nº 8.666/93.

9. DA RESPONSABILIDADE DO CONTRATADO

- 9.1 – O licitante vencedor ficará obrigado a:
- 9.1.1 – Entregar os itens pelo preço homologado e prazos estabelecidos no edital.
 - 9.1.2 – Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
 - 9.1.3 – Não transferir a terceiros, em todo ou em parte, o objeto da presente licitação.
 - 9.1.4- Entregar os itens instalados na Agroindústria de Campos Novos, sem adição de custos .

10. DO PAGAMENTO E REAJUSTE DOS PREÇOS

- 10.1 – O pagamento correspondente ao objeto desta licitação, será efetuado 30 dias após entrega, mediante a apresentação da respectiva nota fiscal, e os preços serão irrevogáveis.

11. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11 – Todos os equipamentos objeto de aquisição pelo pregão, terão garantia de qualidade e fornecimento de um ano após a entrega.

11.1 – O objeto deste pregão poderá sofrer acréscimo ou supressões em conformidade com o Art.65 da Lei nº 8.666/93.

11.2 – Aos atos administrativos pertinentes a este pregão poderá ser opostos os meios de defesa com recursos a ele inerentes, previstos no Art. 41 e 109 da Lei nº 8.666/93.

11.3 - O município poderá revogar ou anular esta licitação nos termos do Art.49 da Lei nº 8.666/93, no todo ou em parte, mesmo depois de adjudicado seu objeto, sem direito a indenização ao licitante..

11.4 – Para fins de dirimir controvérsias deste certame, o foro competente é o da Comarca de Campos Novos, excluídos quaisquer outros.

Campos Novos, 26 de janeiro de 2007.

Nelson Cruz
Prefeito Municipal

PROPOSTA DE PREÇO PREGÃO 01/2006

ITEM	UNID	DESCRIÇÃO
01	01	EMBALADEIRA COM CAPACIDADE MINIJMA DE 1.000 L/H
02	01	<i>MATURADOR DE CREME E IOGURTE COM CAPACIDADE MINIMA DE 750 litros</i>
03	01	<i>EQUIPAMENTOS FRIGORÍFICOS P/ CÂMARA FRIGORÍFICA</i>
04	01	VÁLVULAS, ACESSÓRIOS E TUBULAÇÃO PARA O LEITE
05	01	VÁLVULAS, ACESSÓRIOS E TUBULAÇÃO PARA O VAPOR
06	01	CONJUNTO DE REFRIGERAÇÃO P/ BANCO DE GELO
07	01	AMPLIAÇÃO DO PASTEURIZADOR
08	01	DESNATADEIRA 1.000 L/H

DECLARAÇÃO QUE ATENDE O INCISO V DO ART. 27, DA LEI 8.666/93

_____, (nome da empresa), com sede na
_____ (endereço da empresa), CNPJ
_____, por seu representante legal infra-assinado, em atenção ao inciso V
do Art. 27 da Lei nº 8.666/1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999,
declara, sob as penas da lei, que cumpre integralmente a norma contida no art. 7º, inciso
XXXIII, da Constituição da república, ou seja, de que não possui em seu quadro de
pessoal, empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou
insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho (exceto aprendiz), a partir de 14
(quatorze) anos.

Em, de de 2007.

Empresa

CREDENCIAMENTO

Através da presente, credenciamos o Sr. _____, portador as cédula de identidade nº _____, e CPF _____, a participar da licitação instaurada pelo Município de Campos Novos na modalidade PREGÃO PRESENCIAL nº _____, na qualidade de Representante legal, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa _____, visando formular propostas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interposição de recurso, renunciar ao direito de interpor recursos e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

_____, em _____ de _____ de _____.

Diretor ou Representante Legal

**MINUTA CONTRATO PÚBLICO ADMINISTRATIVO PARA AQUISIÇÃO DE
MAQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADE DE PROCESSAMENTO DE LEITE
(PREGAO N ° 01/2007)**

Contrato que entre si celebram o Município de Campos Novos FUNDO DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUARIO, inscrito no CNPJ sob o n ° 82.939.232/0001-74, neste ato representada pelo Prefeito Municipal o Sr. Nelson Cruz, de ora em diante denominado Contratante, e a empresa....., estabelecida na rua, na cidade de, inscrita no CNPJ sob o n °, neste ato representada por seu dirigente abaixo identificado....., daqui por diante denominada Contratada, para o fornecimento do objeto referente ao Processo de Licitação Pregão 01/2006.

Aos..... dias do mês de de 2.007, firmam o presente contrato de entrega, pelo qual se obriga a cumprir as condições estabelecidas no presente contrato e com amparo na Lei 8666/93, atualizada pela Lei 8883/94.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Objeto do Contrato

A “contratada” por força do presente instrumento, obriga-se a entregar na Prefeitura Municipal de Campos Novos, os equipamentos

Parágrafo Único - Os equipamentos terão garantia de qualidade e funcionamento de um ano após entrega.

CLÁUSULA SEGUNDA – Prazo de entrega

A entrega do objeto constante na clausula primeira deverá ocorrer 45 dias após assinatura do contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – Preço

Pela aquisição do objeto deste contrato, o município pagara o valor de R\$ (.....).

CLÁUSULA QUARTA – Dotação Orçamentária

As despesas decorrentes deste contrato, correrão por conta das dotações consignadas no orçamento, sob as rubricas:

FUNDO DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUARIO
Reequipamento do Desenvolvimento Agropecuário
4.4.90.52.00..00.00.00.0117
Código Reduzido 13
CONVENIO CAIXA ECONOMICA

CLÁUSULA QUINTA – Forma de Pagamento

A despesa do objeto do presente contrato, será pago 30 dias após a entrega, mediante entrega da documentação fiscal.

CLÁUSULA SEXTA– Alterações ou Rescisão Contratual

As alterações ou Rescisão Contratual são constantes na Lei 8.666/93, atualizada pela Lei 8883/94.

CLÁUSULA SETIMA – Das penalidades

A Contratada não cumprindo as obrigações aqui assumidas ou preceitos legais sofrera as seguintes penalidades:

- I.** Advertência;
- II.** Multa de 0,25% (ponto vinte e cinco por cento) sobre o valor da proposta, por dia de atraso na execução da entrega, salvo justificativa escrita e aceita pelo município;
- III.** Suspensão do direito de licitar por 2(dois) anos;
- IV.** Declaração de inidoneidade.

CLÁUSULA OITAVA – Foro

Para questões decorrentes deste contrato, fica eleito o foro da Comarca de Campos Novos /SC, com renuncia a qualquer outro por mais privilegiado ou especial que possa ser.

Por estarem justos e contratados, firmam o presente com duas testemunhas, em três vias de igual teor e forma sem emendas ou rasuras, para que produza seus Jurídicos e legais efeitos.

Campos Novos (SC),

Município de Campos Novos
CONTRATANTE

PROPONENTE VENCEDORA
CGC-

TESTEMUNHAS:

Pregão 01/2006

ANEXO I

ITEM	UNID	DESCRIÇÃO
01	01	<p>EMBALADEIRA COM CAPACIDADE MINIJMA DE 1.000 L/H EMBALADEIRA AUTOMÁTICA PARA NO MINIMO 1.000 embalagens por hora montada totalmente em aço inox maciço. Trabalha com sistema elétro/ eletrônico e pneumático que a partir de um filme de polietileno, ela conforma a embalagem, dosa o produto e sela automaticamente sem contato manual. Devera ser munida de lâmpada germicida ultravioleta que esteriliza a embalagem antes do enchimento. A embaladeira deve ser montada com os seguintes itens:</p> <p>1 - DATADOR HOTSTAMPING Sistema para impressão de data de fabricação e validade em diversas cores. Trabalha aquecido fundindo as datas em baixo relevo em embalagem do produto, instalada na máquina.</p> <p>2 - FOTOCÉLULA Sistema de leitura ótica que define o local exato do <i>Lay Out</i> onde a embalagem deve ser cortada, trabalha em conjunto com o desenrolamento do plástico.</p> <p>3 - TANQUE PULMÃO Construído totalmente em aço inox AISI 304. Tampa superior com sistema bipartido sendo um lado fixo e outro lado móvel com dobradiças. O Fundo do tanque devera ter inclinação para o lado da saída, diâmetro da saída de 1.1/2". O tanque devera ter acabamento interno sanitário. Capacidade mínima de 100 litros.</p> <p>4 - BOMBA POSITIVA Construída em aço inox padrão sanitário com capa protetora também em aço inox. Envia o leite pasteurizado e bebida láctea do tanque pulmão para a embaladeira.</p>
02	01	<p>MATURADOR DE CREME E IOGURTE COM CAPACIDADE MINIMA DE 750 litros Maturador de creme e iogurte fabricado totalmente em aço inox AISI 304. Com formato cilíndrico vertical e apoiado sobre quatro pés com regulagem de altura para pisos irregulares. Aquecimento a vapor com direcionamento na camisa com uma entrada e</p>

		<p>uma saída para o mesmo. Controle da temperatura através de um termômetro digital. Isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade de 40 mm. Sistema de movimentação do produto com agitador acionado através de moto-redutor. Saída através de uma válvula VX do tipo borboleta de 2". Acabamento sanitário com cantos arredondados. Capacidade mínima para 750 litros.</p>
03	01	<p>EQUIPAMENTOS FRIGORÍFICOS P/ CÂMARA FRIGORÍFICA</p> <p>UNIDADE CONDENSADORA de no mínimo 4.0 HP, trifásica, montada com um compressor que possua protetor interno do enrolamento(klixon), contra temperatura e correntes elevadas; coxins anti-vibração; caixa elétrica incorporada; visor de óleo; equalizador de óleo; válvula schrader para medição de pressão de baixa e carga de óleo. Condensador com aleta louver, com coifa pintada. Unidade pintada com processo eletrostático. Ventilador com grade de proteção. Pressostato de alta e baixa. Válvula de serviço na sucção e descarga do compressor. Tanque de líquido. Caixa elétrica. Filtro secador.</p> <p>UNIDADE EVAPORADORA do tipo forçador de ar com degelo natural programável. Gabinete em alumínio liso com espessura mínima de 1,00 mm. Caixa externa de ligação para os motores e resistências. Utiliza motores de 1/25 e hélices de 10" – 04 micros-motores.</p> <p>QUADRO DE COMANDO ELÉTRICO de acesso frontal contendo contactoras de comando automático e relés. Todo circuito será protegido ainda por fusíveis, havendo também a proteção contra sobrecarga de corrente elétrica e rele de proteção contra falta de fase. Controlador de temperatura eletrônico com visor na frente do quadro.</p>
04	01	<p>VÁLVULAS, ACESSÓRIOS E TUBULAÇÃO PARA O LEITE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tubulação em aço inox AISI 304 de 2" x 1,50 mm (PIPE), 30 metros; - Tubulação em aço inox AISI 304 de 1.1/2" x 1,50 mm (PIPE), 30 metros; - Curva 90° de 1.1/2" x 1,50 mm (PIPE), 30 peças; - Válvula estampada VX do tipo borboleta de 1.1/2", 06 peças; - Têes de 1.1/2", 05 peças; - União SMS de 1.1/2", 10 peças; - Reduções de 2" para 1.1/2", 06 peças ; <p>A instalação de toda a tubulação deve ser aérea para facilitar o trabalho e deslocamento dos operadores. A quantidade das peças e a metragem das tubulações são aproximadas. Para o orçamento exato deve-se tirar as medidas in-loco.</p>
05	01	<p>VÁLVULAS, ACESSÓRIOS E TUBULAÇÃO PARA O VAPOR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tubulação em aço galvanizado de 1.1/2" x 2,25 mm, 20 metros; - Tubulação em aço galvanizado de 2" x 2,25 mm, 20 metros;

		<ul style="list-style-type: none"> - Registro especial para vapor de 1.1/2", 02 peças; - Niple especial para vapor de 1.1/2", 05 peças; - União especial para vapor de 1.1/2", 04 peças; - Reduções especial para vapor de 1.1/2" para 1", 04 peças; <p>A instalação de toda a tubulação deve ser aérea para facilitar o trabalho e deslocamento dos operadores. A quantidade das peças e a metragem das tubulações são aproximadas. Para o orçamento exato deve-se tirar as medidas in-loco.</p>										
06	01	<p>CONJUNTO DE REFRIGERAÇÃO P/ BANCO DE GELO</p> <p>02 (duas) UNIDADES CONDENSADORAS de no mínimo 5.0 HP, trifásicas, montadas com um compressor que possua protetor interno do enrolamento(klixon), contra temperatura e correntes elevadas; coxins anti-vibração; caixa elétrica incorporada; visor de óleo; equalizador de óleo; válvula schrader para medição de pressão de baixa e carga de óleo. Condensador com aleta louver, com coifa pintada. Unidade pintada com processo eletrostático. Ventilador com grade de proteção. Pressostato de alta e baixa. Válvula de serviço na sucção e descarga do compressor. Tanque de líquido. Caixa elétrica. Filtro secador.</p> <p>01 (um) QUADRO DE COMANDO ELÉTRICO de acesso frontal contendo este contactoras de comando automático e relés. Todo circuito devera ser protegido ainda por fusíveis, havendo também a proteção contra sobrecarga de corrente elétrica e rele de proteção contra falta de fase. Controlador de temperatura eletrônico com visor na frente do quadro.</p>										
07	01	<p>AMPLIAÇÃO DO PASTEURIZADOR</p> <ul style="list-style-type: none"> - 55 placas novas em aço inox AISI 316 com juntas de borracha; - 01 bloco difusor; - Jogo de tirantes; - Jogo de travamento; - Canto simples; - Canto duplo; <p>REGIME DE TRABALHO DE ACORDO COM OS DADOS ABAIXO:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>LEITE E QUEIJO</td> <td></td> </tr> <tr> <td>vazão do produto</td> <td>5.000 L/H</td> </tr> <tr> <td>temperatura de entrada do produto (entrada)</td> <td>10 C°</td> </tr> <tr> <td>temperatura de aquecimento por regeneração (grade de coleta)</td> <td>80C°</td> </tr> <tr> <td>temperatura de pasteurização</td> <td>75C°</td> </tr> </table>	LEITE E QUEIJO		vazão do produto	5.000 L/H	temperatura de entrada do produto (entrada)	10 C°	temperatura de aquecimento por regeneração (grade de coleta)	80C°	temperatura de pasteurização	75C°
LEITE E QUEIJO												
vazão do produto	5.000 L/H											
temperatura de entrada do produto (entrada)	10 C°											
temperatura de aquecimento por regeneração (grade de coleta)	80C°											
temperatura de pasteurização	75C°											

		temperatura de resfriamento	04C°
		temperatura de saída do leite	04C°
		vazão de água quente	15.000 l/h
		vazão de água gelada	15.000 l/h
		consumo de vapor	120 kg/hora
08	01	DESNATADEIRA 1.000 L/H Desnatadeira automática 1.000 litros/hora. Seu corpo interno deve ser totalmente em aço inox AISI 304. Motor de 1.0 cv, monofásico.	