



GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Gabinete da Superintendência

PROCESSO CPS Nº 2022/30161

CÓDIGO ÚNICO Nº 20220830447

PREGÃO ELETRÔNICO: 057/2022

CONTRATO: Nº 359/2022

TERMO DE CONTRATO CELEBRADO ENTRE O CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA "PAULA SOUZA" – CEETEPS E EDUARDO CARLOS SANTOS ALVES TENDO POR OBJETO AQUISIÇÃO DE CONJUNTO DIDÁTICO PARA O CURSO DE VITICULTURA E ENOLOGIA - EQUIPAMENTOS E COMPONENTES, PARA ETEC BENEDITO STORANI - JUNDIAÍ.

O **CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA "PAULA SOUZA"**, inscrita no CNPJ nº 62.823.257/0001-09, com sede a Rua dos Andradas, 140, Santa Ifigênia – São Paulo – SP, doravante designado (a) "CONTRATANTE", neste ato representada pela sua Diretora Superintendente, a Professora Laura M. J. Laganá, RG. nº 7.715.675-4 e CPF nº CPF. 005.923.818-62, no uso da competência conferida pelo Decreto-Lei Estadual nº 233, de 28 de abril de 1970, e **EDUARDO CARLOS SANTOS ALVES**, inscrita no CNPJ sob nº 27.679.815/0001-03, com sede Rua Pascoal Gasparini, Nº 85 São Manoel - CEP: 18160-000 - Salto de Pirapora/SP – Telefone: (15) 3491-1240 - E-mail: nova.marcenaria@hotmail.com, a seguir denominada "CONTRATADA", neste ato representada pelo Senhor **Eduardo Carlos Santos Alves**, portador do RG nº 5813096 e CPF nº 626.980.285-72, em face da adjudicação efetuada no Pregão Eletrônico indicado em epígrafe, celebram o presente TERMO DE CONTRATO, sujeitando-se às disposições previstas na Lei Federal nº 10.520/2002, no Decreto Estadual nº 49.722/2005 e pelo regulamento anexo à Resolução CC-27, de 25 de maio de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993, do Decreto Estadual nº 47.297/2002, do regulamento anexo à Resolução CEGP-10, de 19 de novembro de 2002, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, mediante as seguintes cláusulas e condições que reciprocamente outorgam e aceitam:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento **AQUISIÇÃO DE CONJUNTO DIDÁTICO PARA O CURSO DE VITICULTURA E ENOLOGIA - EQUIPAMENTOS E COMPONENTES, PARA ETEC BENEDITO STORANI - JUNDIAÍ**, conforme detalhamento e especificações técnicas constantes do Termo de Referência, da proposta da CONTRATADA e demais documentos constantes do processo administrativo em epígrafe.

Página 1 de 67



CEETEPSDC12022205067



GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

PARÁGRAFO ÚNICO

O presente contrato será regido pela Lei Federal nº 10.520/2002 e pelas normas mencionadas no preâmbulo durante toda a sua vigência, nos termos do parágrafo único do artigo 191 c/c o inciso II do artigo 193 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA, DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DOS BENS

O prazo de vigência do presente ajuste será de **270 (duzentos e setenta) dias**, com início na data da assinatura do presente contrato e término com a efetiva liquidação da nota fiscal, podendo ser prorrogado mediante a celebração de Termo Aditivo nas hipóteses previstas no artigo 57, §1º, da Lei Federal nº 8.666/1993, mediante justificativa prévia e por escrito nos autos do processo administrativo.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Os bens deverão ser entregues em 240 (duzentos e quarenta) dias corridos, contados da data da assinatura do contrato pela contratada.

PARÁGRAFO SEGUNDO

A entrega dos produtos objeto deste contrato deve ser feita no endereço descrito no Anexo I, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 12:00 e das 13:00 à 17:00 horas.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria aquisição dos produtos.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

À CONTRATADA, além das obrigações constantes do Termo de Referência, que constitui **ANEXO I** do Edital indicado no preâmbulo, e daquelas estabelecidas em lei, em especial as definidas nos diplomas federal e estadual sobre licitações, cabe:

I - zelar pela fiel execução deste contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;





GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

II - designar o responsável pelo acompanhamento da execução das atividades e pelos contatos com o CONTRATANTE;

III - responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução deste contrato, nos termos do artigo 71 da Lei Federal nº 8.666/1993;

IV - manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação indicada no preâmbulo deste termo;

V - dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE de qualquer anormalidade que verificar na execução do contrato;

VI - prestar ao CONTRATANTE, por escrito, os esclarecimentos solicitados e atender prontamente as reclamações sobre a execução do contrato;

VII - responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes da execução do contrato;

VIII - manter seus empregados identificados por meio de crachás, com fotografia recente;

IX - prestar a garantia técnica para o objeto deste contrato, nos termos do Termo de Referência;

IX - obedecer às normas e rotinas do CONTRATANTE, em especial as que disserem respeito à proteção de dados pessoais, à segurança, à guarda, à manutenção e à integridade das informações coletadas, custodiadas, produzidas, recebidas, classificadas, utilizadas, acessadas, reproduzidas, transmitidas, distribuídas, processadas, arquivadas, eliminadas ou avaliadas durante a execução do objeto a que se refere a Cláusula Primeira deste Contrato, observando as normas legais e regulamentares aplicáveis.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A CONTRATADA não poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, tampouco aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, por conta própria ou por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie relacionados de forma direta ou indireta ao objeto deste contrato, o que deve ser observado, ainda, pelos seus prepostos, colaboradores e eventuais subcontratados, caso permitida a subcontratação.





GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Gabinete da Superintendência

PARÁGRAFO SEGUNDO

Em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, a CONTRATADA se compromete a conduzir os seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, abstendo-se de práticas como as seguintes:

- I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- II – comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;
- III – comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;
- IV – no tocante a licitações e contratos:
 - a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;
 - b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
 - c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
 - d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;
 - e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
 - f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou
 - g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;
- V – dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

PARÁGRAFO TERCEIRO

O descumprimento das obrigações previstas nos Parágrafos Primeiro e Segundo desta Cláusula Terceira poderá submeter a CONTRATADA à rescisão unilateral do contrato, a critério da CONTRATANTE, sem prejuízo da





GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

aplicação das sanções penais e administrativas cabíveis e, também, da instauração do processo administrativo de responsabilização de que tratam a Lei Federal nº 12.846/2013 e o Decreto Estadual nº 60.106/2014.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

Ao CONTRATANTE cabe:

- I – indicar formalmente o servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do ajuste e, ainda, pelos contatos com a CONTRATADA;
- II - fornecer à CONTRATADA todos os dados e informações necessários à execução do objeto do contrato;
- III - efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste ajuste;
- IV - permitir aos técnicos e profissionais da CONTRATADA acesso às áreas físicas envolvidas na execução deste contrato, observadas as normas de segurança;
- V - observar, no tratamento de dados pessoais de profissionais, empregados, prepostos, administradores e/ou sócios da CONTRATADA, a que tenha acesso durante a execução do objeto a que se refere a Cláusula Primeira deste Contrato, as normas legais e regulamentares aplicáveis, em especial, a Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, com suas alterações subsequentes.

CLÁUSULA QUINTA - DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

O CONTRATANTE exercerá a fiscalização contratual por intermédio do gestor do contrato, de modo a assegurar o efetivo cumprimento das obrigações ajustadas.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A fiscalização não exclui e nem reduz a integral responsabilidade da CONTRATADA, mesmo perante terceiros, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do objeto contratado, inexistindo, em qualquer hipótese, corresponsabilidade por parte do CONTRATANTE.

PARAGRAFO SEGUNDO

A ausência de comunicação, por parte do CONTRATANTE, referente a irregularidades ou falhas, não exime a CONTRATADA do regular cumprimento das obrigações previstas neste contrato e no **ANEXO I** do Edital.





**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

O objeto, será recebido provisoriamente em até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da entrega dos bens, acompanhado da respectiva nota fiscal/fatura.

PARAGRAFO PRIMEIRO

Por ocasião da entrega, a CONTRATADA deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, ou documento equivalente, do servidor do CONTRATANTE responsável pelo recebimento.

PARAGRAFO SEGUNDO

Constatadas irregularidades no objeto contratual, o CONTRATANTE poderá:

I. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis. Na hipótese de substituição, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação do CONTRATANTE, no prazo máximo de **05 (cinco) dias**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

II. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis. Na hipótese de complementação, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação do CONTRATANTE, no prazo máximo de **05 (cinco) dias**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

PARAGRAFO TERCEIRO

O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante "Termo de Recebimento Definitivo" ou "Recibo", firmado pelo servidor responsável.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇOS

A CONTRATADA obriga-se a fornecer o objeto deste contrato pelo preço total de R\$ 7.590.000,00 (sete milhões quinhentos e noventa mil reais), **mediante os seguintes valores unitários:**





GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Gabinete da Superintendência

IT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UND. MENS.	QUANT.	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
01	COMPRESSOR DE AR MC 10 BPO - Características construtivas: Deslocamento 10 PCM; Reservatório 60 litros; Motor 2 HP – 220 V; Pressão: 80 a 12 lbs; isento de óleo; Silencioso. O equipamento deve entregar a ar em condições hospitalares.	Unidade	1	R\$10.000,00	R\$10.000,00
02	GERADOR DE ÁGUA QUENTE - Construído totalmente em aço inox AISI 304, com cap. 250.000 kcal/h, queimador adequado para queima de óleo diesel, painel elétrico. Acompanha tanque de expansão de água com cap. 50 litros e tanque para combustível em polipropileno 500 litros.	Unidade	1	R\$95.000,00	R\$95.000,00
03	SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO PARA RESFRIAMENTO E CONTROLE DE FERMAENTAÇÃO E ESTABILIZAÇÃO DE VINHOS BRANCOS E TINTOS PARA PROCESSO VINÍCULA Sistema composto pelos equipamentos: - Refrigerador de Líquidos: Características construtivas: Capacidade térmica mínima de 45.000 kcal/h (TEVAP: 0°C / TFLUIDO: 8°C) e 24.000 kcal: -12°C / TFLUIDO: -5°C) Tempo de trabalho: -5°C à 25°C Fluido resfriado: Mistura 30% Glicol Reservatório com capacidade mínima de 300 litros Gás refrigerante: R407C ou R410A Consumo máxima de 16 kW Tensão: 220v ou 380v/3/60HZ Dimensões: 1100 X 2000 X 1900 mm. Peso: 550 kg <u>PRINCIPAIS COMPONENTES</u> E <u>QUANTIDADES:</u> 02 Compressores herméticos tipo scroll de 7,5 TR de alto rendimento	Unidade	1	R\$1.250.000,00	R\$1.250.000,00



Administração Central
Gabinete da Superintendência

<p>01 Bomba de circulação chiller, tipo centrífuga monobloco de 1,5 HP; 01 Bomba de circulação de tanques, tipo centrífuga monobloco de 3HP; 02 Condensadores aletados cobre/alumínio ou microcanal de 7,5 TR; 02 Evaporadores tipo trocador a placas brasadas simples circuito de 7,5 TR; 02 Motoventiladores axiais compactos 630 mm; 02 Filtros secadores de linha; 02 Válvulas de expansão termostáticas c/ equalização externa; 02 Válvulas solenóides para linha de líquido; 02 Válvulas de fechamento para linha de líquido; 02 Visores de líquido; 06 Pressostatos duplo contato; 01 Fluxostato de passagem; 02 Sensores de temperatura de processo; 02 Sensores de temperatura de antigelo; 01 Quadro de comando elétrico com controlador eletrônico de 2 estágios; 01 Tanque interno isotérmico de 300 litros em aço inox AISI 304; 01 Gabinete metálico c/ carenagens em aço inoxidável sobre rodízios.</p> <p>Funcionamento: A partida se dá por chave liga-desliga que aciona a bomba de circulação e alimenta o controlador de temperatura eletrônico que determina o funcionamento autônomo da unidade de refrigeração conforme a demanda de carga térmica definida pelo set-point de temperatura e seu intervalo de trabalho. Conta com intervalo temporizado para sequência de partida dos compressores herméticos responsáveis por um circuito duplo de refrigeração. O sistema de controle conta com o retorno de sinais do sensor de temperatura do fluido do fluxostato de passagem e dos pressostatos de alta e baixa pressão que monitoram o funcionamento do equipamento e transferem estas informações ao quadro de comando. O painel conta com</p>					
---	--	--	--	--	--

AS




Administração Central
Gabinete da Superintendência

<p>sinaleiros indicadores de funcionamento e causas de pane, chave de emergência. A partida pode ser feita à distância.</p> <p>- Quadro de Controle para 33 Tanques: Quadro de comando elétrico para controle de temperatura de 33 tanques (resfriamentos) em processo vinícola através de monitoramento de temperatura individual de cada tanque e acionamento de válvulas solenoides 24 VCA instaladas em cada tanque conforme ajuste de temperatura e diferencial de trabalho, programadas para cada tanque. O tanque pode ter seu comando desligado, acionado manual ou acionado automático. Tensão de alimentação 220 VCA e tensão de comando 24 VCA. Possui saída de comando a distância para acionamento e parada de bomba de circulação de água gelada conforme abertura e fechamento das válvulas solenoides. O quadro conta com sistema de gerenciamento remoto com saída serial RS-485 ou UBS para interligar ao computador e software para monitoramento, administração e aquisição de dados de forma remota dos 33 controladores de temperatura eletrônicos instalados. Composto de: 33 válvulas solenoides 2/2V 3/4 BSPT NF 24 VCA; 33 filtros Y 3/4 BSPT; 33 controladores de temperatura eletrônicos com saída RS-48/5; 33 sensores de temperatura; 01 interface com entrada RS-485 e saída RS-232 ou UBS; 01 software de gerenciamento remoto; 33 botões seletores de 03 posições (manual – off – automático); 33 conectoras / relés de comando elétrico; 01 disjuntor geral; 33 disjuntores de comando; 33 leds sinaleiros; 01 quadro de comando de sobrepor com porta removível, fecho fenda metálico, placa de montagem, borracha de vedação padrão IP54, acabamento em pintura eletrostática epóxi e pó na cor bege (RAL7032); 01 conjunto de terminais tipo SAK para trilho DIN 35 mm para</p>				
---	--	--	--	--



**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

<p>interligação dos cabos externos; quadro de comando; conjunto de cabos interligando controladores e interface; cabo DB9 ou USB interligando interface e computador; 01 conjunto de cabos elétricos para sensores de temperatura e válvulas selenóides, interligando ao quadro de comando; 01 conjunto de eletrocalhas perfuradas acabamento galvanizado para condução dos cabos do quadro de comando até os tanques de processo que deve ser instalada junto ao suporte das tubulações no apoio superior dos mesmos, e serviço de instalação e partida técnica no local, conforme layout do cliente.</p> <p>- Conjunto de Tubulações de PRP Isoladas:</p> <p>Tubulações em PRP PN20 para condução de água gelada interligando refrigerador de líquidos/chiller e 33 tanques de processo em tubos e conexões de PRP classe PN20, solda por transfusão. A tubulação deve passar em nível acima dos tanques e ser apoiada em suportes de 03 vias vertical (tubo + tubo + eletrocalha) aço inox 304 fixados nas paredes de alvenaria conforme o layout de instalação dos tanques fornecido pelo cliente. O conjunto de tubulações é subdividido em:</p> <p>-Linha de pressão: 60 metros de tubulações DN 50 mm interligando refrigerador de líquidos / chiller e 33 saídas reduzidas para DN 25 mm para interligar a linha de entrada das cintas de refrigeração dos tanques de processo. A isolamento térmica externa é em material isolante de espuma elastométrica (tubex) com espessura de 19 mm, revestido externo em chapa de aço inox polido;</p> <p>-Linha de retorno: 60 metros de tubulações DN 60 mm interligando refrigerador de líquidos, bombas / chiller e 33 entradas reduzidas p DN 32 mm para interligar a linha de saída das cintas de refrigeração dos tanques de processo. A isolamento térmica externa é em material</p>					
---	--	--	--	--	---



Administração Central
Gabinete da Superintendência

<p>isolante de espuma elástica (tubex) com espessura de 19 mm, revestido externo em capa de chapa de aço inox polido;</p> <p>-Ramal de entrada dos tanques: são 22 tubulações DN 25 mm no comprimento aproximado de 4,0 metros para interligar a linha de pressão DN 50 mm com entrada das cintas de refrigeração rosca 1" macho dos tanques de processo. Cada tubulação possui conexões, registros e uniões 25 mm, para instalação de válvula solenoide 3/4 processo. Cada tubulação possui conexões, registros e uniões 25 mm, para instalação de válvula solenoide 3/4 BSPT do sistema de automação;</p> <p>-Ramal de saída dos tanques: são 33 tubulações DN 32 mm no comprimento aproximado de 3,0 metros para interligar a linha de retorno DN 60 mm com a saída das cintas de refrigeração rosca 1.1/4" macho dos tanques de processo. Cada tubulação possui válvula de retenção de linha 1", conexões e uniões 32 mm conforme necessário;</p> <p>- Torre de Resfriamento para Túnel de Garrafas: Sistema de torre de resfriamento para circulação de água de resfriamento (30°C) em túnel de resfriamento de garrafas de suco de uva após envase a quente. Capacidade de resfriamento: 50.000kcal/h. Vazão de circulação: 10 m3/h. Pressão de trabalho: 2,0 bar. Potência instalada: 2,2 kW. Composto de: 01 torre de resfriamento 10m3/h – fluxo de ar horizontal; 01 bomba centrífuga tipo monobloco 2HP – IPW55 – 220 V (circulação torre > túnel); 01 quadro elétrico completo para acionamento de ventilador da torre e bomba de processo; 01 conjunto de tubulações de PPR (50 mm) no comprimento total de até (30 m) com acessórios para interligar torre de resfriamento – bomba e túnel de resfriamento de garrafas;</p>					
---	--	--	--	--	--





**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

<p>01 serviço de instalação dos itens acima no local.</p> <p>- Climatização Adega Garrafas e Barricas: <u>Dados Técnicos:</u> Dimensões internas: 4,0 x 10,0 x 2,94 m; T° de controle: 18°C; Umidade relativa de controle: < 70% UR; Aplicação: armazenagem de garrafas e barricas de vinho; Controles: resfriamento e reaquecimento elétrico; Potência / refrigeração: 2 TR - Potência / degelo; reaquecimento: 3,5 kW; Tensão de energia: 220V ou 380 / 3 / 60 Hz; Tipo de construção: paredes em blocos de concreto soterradas e internas, piso de concreto sobre terra e teto em laje de concreto interna a pavilhão industrial. <u>Principais Componentes do Conjunto de Refrigeração:</u> 01. Unidade condensadora hermético tipo split, silenciosa; 01. Evaporador aletado cobre / alumínio completo c/ degelo elétrico; 01. Conjunto de componentes de controle de refrigeração (válvulas, filtro, visor, pressostatos); 01. Conjunto de tubulações de cobre, para interligar unidade condensadora e evaporador, até 15 m; 01. Conjunto de suportes para tubulações; 01. Suporte tipo teto p/ evaporador; 01. Suporte tipo SKID p/ unidade condensadora; 01. Quadro elétrico com controlador de temperatura eletrônico; 01. Conjunto de fiações, cabos, terminais e eletrodutos p/ interligação dos componentes ao quadro de comando, até 15 metros; 01. Conjunto de eletrocalhas para passagem de tubulações de cobre e fiações entre a cave e a sala de máquinas; 01. Carga de gás refrigerante R404A; 01. Carga de gás nitrogênio p/ testes de pressão; 01. Conjunto de isolamento térmica p/ tubulações de cobre; 01. Conjunto de componentes de PVC p/ linha de dreno do evaporador; 01. Serviço de instalação dos componentes de refrigeração e elétrica listados acima, no local;</p>				
--	--	--	--	--




Administração Central

Gabinete da Superintendência

<p> - Câmara Fria 0°C - Espumantes: <u>Dados Técnicos:</u> Dimensões externas: 2,2 x 4,0 x 2,94 m; T° de controle: (0 – 15) °C; Capacidade de refrigeração: 2.500 kcal/h (-10/40)°C; Produto a resfriar: fermentação e resfriamento de espumantes; Controles: refrigeração; Degelo elétrico: sim; Tensão de energia: 220v ou 380V / 3F / 60 Hz; Paredes em isopainel de EPS 100 mm; Teto em isopainel de EPS 100 mm; Piso em isopainel de EPS 100 mm. </p> <p> <u>Principais Componentes do Conjunto de Refrigeração:</u> 01. Unidade condensadora hermética completa com ventilador axial, tanque de líquido, filtro secador, visor de líquido, pressostatos e caixa de ligação elétrica, regime de trabalho (-10/40) °C; 01. Evaporador aletado de cobre/alumínio completo c/ degelo elétrico modelo MI; 01. Válvula de expansão termostáticas com equalizador externo; 01. Válvula de fechamento de linha; 01. Conjunto de tubulações de cobre para linha de líquido de até 15 metros; 01. Conjunto de tubulações de cobre para linha de sucção de até 15 metros; 01. Conjunto de isolamento térmica p/ tubulações de cobre em material tipo tubex espessura 19 mm revestido com fita de PVC branca; 01. Conjunto de eletrocalhas galvanizadas para passagem de tubulações de cobre e cabeamento elétrico, interligando evaporador e unidade condensadora; 01. Conjunto de suportes para tubulações de cobre; 01. Suporte tipo teto p/ evaporador; 01. Suporte tipo piso p/ unidade condensadora; 01. Quadro elétrico de potência e comando para acionamento de unidade condensadora, ventiladores e degelo do evaporador e iluminação, com controlador de temperatura eletrônico, montado conforme normas NR10 e NR12, com componentes elétricos das marcas WEG ou Schneider; 01. Conjunto de fiações e cabos elétricos p/ interligação de unidade condensadora, </p>					
--	--	--	--	--	---



Administração Central

Gabinete da Superintendência

	<p> evaporador, ventiladores e quadro elétrico descrito acima; 01. Conjunto de eletrodutos e acessórios para interligação entre quadro elétrico e demais componentes; 01. Conjunto de suportes p/ eletrodutos; 01. Carga de gás refrigerante R404A; 01. Carga de gás nitrogênio p/ testes de pressão; 01. Carga complementar de óleo lubrificante tipo POE; 01. Conjunto de componentes de PVC p/ linha de dreno do evaporador; 01. Serviço de instalação dos componentes de refrigeração, isolamento térmico e elétrica, no local; </p> <p> <u>Principais Componentes do Conjunto de Isolamento Térmico:</u> 12 pçs. isopainel EPS 100 mm; 02 faces, cor branca de 1,16 x 2,8 m; 04 pçs. isopainel EPS 100 mm; 02 faces, cor branca de 1,16 x 2,2 m; 01 pç. porta frigorífica giratória de 1,16 x 2,0 x 0,10 m; 01 cj. perfil (U) 40 x 100 x 40 mm; 01 cj. cantoneira interna 40 x 40 mm; 01 cj. cantoneira externa 40 x 140 mm; 01 cj. acessórios para montagem (rebite, silicone); </p>				
04	<p> DESENGAÇADEIRA DE UVA ELÉTRICA – Confeccionada em aço inox AISI 304 com acabamento sanitário, tripla motorização, sendo abastecimento de uva, desengace e esmagamento de grãos. Capacidade de 1.000 a 4.000 kg/hora, nas dimensões: largura 625 mm x comprimento 1.500 mm x altura 1.400 mm, acompanha painel elétrico com inversor de frequência. </p>	Unidade	1	R\$93.000,00	R\$93.000,00
05	<p> BOMBA CENTRÍFUGA - Confeccionada em aço inox AISI 304, potência de 1 CV com carrinho, chave liga/desliga, rotor aberto e conexão SMS. </p>	Unidade	2	R\$6.500,00	R\$13.000,00




**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

06	BOMBA PERISTÁLTICA - Confeccionada em aço inox AISI 304, com capacidade para 4.000 kg de uva desengaçada, acompanha vasca.	Unidade	1	R\$170.000,00	R\$170.000,00
07	DESENGAÇADEIRA MANUAL - Equipamento manual para separação do engaço dos grãos, agilizando o as etapas da produção. Informações: Estrutura em inox; Cesto para uvas com puxador; Roldana de nylon com alta resistência a atrito; Facilidade de uso.	Unidade	1	R\$3.500,00	R\$3.500,00
08	GARRAFÕES GRADUADOS 9 LITROS - Fabricado em Vidro Borossilicato 3.3 com ótima resistência térmica ($\Delta T=100K$) e alta resistência a ataques químicos. Diâmetro de 222 mm, Diâmetro externo de flange de 98 mm, Diâmetro de boca de 57 mm e altura de 390 mm. Autoclavável a 121°C com gravação em tinta cerâmica de alta durabilidade e tarja com tamanho grande para facilitar marcação.	Unidade	10	R\$1.700,00	R\$17.000,00
09	GARRAFÕES GRADUADOS 14 LITROS - Fabricado em Vidro Borossilicato 3.3 com ótima resistência térmica ($\Delta T=100K$) e alta resistência a ataques químicos. Diâmetro de 240 mm, Diâmetro externo de flange de 73 mm, Diâmetro de boca de 54 mm e altura de 445 mm. Autoclavável a 121°C com gravação em tinta cerâmica de alta durabilidade e tarja com tamanho grande para facilitar marcação.	Unidade	10	R\$2.000,00	R\$20.000,00
10	GARRAFÕES GRADUADOS 19 LITROS - Fabricado em Vidro Borossilicato 3.3 com ótima resistência térmica ($\Delta T=100K$) e alta resistência a ataques químicos. Diâmetro de 294 mm, Diâmetro externo de flange de 92 mm, Diâmetro de boca de 54 mm e altura de 390 mm. Autoclavável	Unidade	10	R\$2.600,00	R\$26.000,00



**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

	a 121°C com gravação em tinta cerâmica de alta durabilidade e tarja com tamanho grande para facilitar marcação.				
11	VÁLVULAS AIRLOCK TIPO S Válvula que permite a saída do gás carbônico e impede a entrada de oxigênio. AIRLOCK TIPO "S" COM TAMPA, COMANEL DE VEDAÇÃO, 52 pç airlock, Dados do Produto; Altura: 18 cm; Largura:5,3 cm; Diâmetro do tubo: 2,3 cm cor do anel de vedação estoque: Branca.	Unidade	52	R\$35,00	R\$1.820,00
12	BALDE DE POLIETILENO GRADUADO DE 11 LITROS Balde de polietileno padrão alimentício, graduado Descrição: BALDE GRADUADO em polietileno; - 11 litros, com escala, - Com alça, - Cor: transparente, - Dimensões: 270mm x 320mm (AxL); - Peso: 350 gramas.	Unidade	4	R\$66,00	R\$264,00
13	BALDE DE POLIETILENO GRADUADO DE 20 LITROS Balde de polietileno padrão alimentício, graduado Descrição: BALDE GRADUADO; - Em polietileno; - 20 litros, com escala; - Com alça; - Cor: transparente; - Dimensões: 330mm x 360mm (AxL); Peso 610 gramas.	Unidade	4	R\$115,00	R\$460,00
14	TAMPADOR DE TAMPA CORONA 26 E 29 MM MATERIAL: Metal; COR: Natural; DIÂMETRO: 26mm; INDICADO PARA: Garrafas de vidro com gargalo coroa 26mm a 29mm; ABERTURA: Com abridor de garrafas; CONTEÚDO DA EMBALAGEM: vendida em quantidades múltiplas de 100 unidades.	Unidade	1	R\$1.214,00	R\$1.214,00



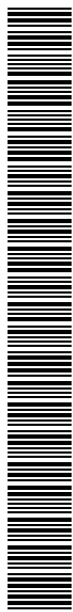
Administração Central
Gabinete da Superintendência

	OBSERVAÇÃO: Necessita de um tampador para aplicação.				
15	TANQUES AÇO INOX de 50 litros Descrição do Produtor: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado de 2mm; Porta inspeção superior de Ø200/100H – Esc.; Pés H livre 250mm 30/150 – Esc.; saca amostras aço inox AISI 304; Saída inferior tubular 1" Ø350; Niple BSP 1/2" aço inox AISI 304; Válvula Borb. VB M. RJT 1" x Prol. 50mm; Válvula esfera monobloco 1/2" aço inox AISI 304.	Unidade	6	R\$6.621,00	R\$39.726,00
16	TANQUES AÇO INOX de 100 litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø426/100H – Esc.; Porta inspeção retangular 185; Saca amostra aço inox AISI 304; Placa de identificação; Poço para sensor 225mm; Termômetro analógico -10 +50°C – 2"; Luva rosca BSP Aço inox AISI 304 – 1/2"; Pés H livre 250mm 30/150 Esc.; Niple BSP aço inox AISI 304 1"; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1"; esgotador com válvula Borb. 2" RJT; Válvula Borb. VX M. RJT 2" x prol. 50mm; Cinta de refrigeração largura 140mm esc.; Caixa extravasora cinta larg. 140mm.	Unidade	6	R\$16.600,00	R\$99.600,00
17	TANQUES AÇO INOX 250 litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø426/100H – Esc.; Porta inspeção retangular 185; Pés H livre 650mm 400/1.5000 Esc.; Cinta de refrigeração largura 300mm Esc.; Caixa extravasora cinta larg. 300mm; Poço para sensor 225mm; Saca amostra aço inox AISI 304; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1"; Niple BSP aço inox AISI 304 1"; Pesca borra com macho RJT 2"; Placa	Unidade	4	R\$25.178,00	R\$100.712,00




Administração Central
Gabinete da Superintendência

	de identificação; Visor de nível 1/2" com registro - P/1/2;				
18	<p>SUQUIFADOR INTEGRAL Equipamento para elaboração de suco de uva integral em pequena escala, funciona por energia elétrica monofásica. Volume interno útil de até 70 Kg de uvas desgranadas e esmagadas; construído em aço inoxidável AISI 304, com soldas rebaixasadas e montado de forma inclinada (aproximadamente 30°), sobre estrado de aço tubular e sobre rodas, para facilitar o deslocamento. Possui camisa dupla contendo líquido aquecedor em seu interior; na parte interna, é constituído por tambor perfurado; possui válvula de liberação da pressão e válvula inferior para retirada do suco; Capacidade térmica de 3.000W; Tempo do ciclo: 60 minutos; Potência instalada de 3,5 kw; Tensão elétrica de 220V / 60 HZ - Monofásico.</p>	Unidade	1	R\$50.380,00	R\$50.380,00
19	<p>TANQUES DE FERMENTAÇÃO 500 Litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø426/100H - Esc.; Porta inspeção retangular 185; Pés H livre 650mm 400/1.5000 Esc.; Cinta de refrigeração largura 300mm Esc.; Caixa extravasora cinta larg. 300mm; Poço para sensor 225mm; Saca amostra aço inox AISI 304; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1"; Niple BSP aço inox AISI 304 1"; Pesca borra com macho RJT 2"; saca sementes com Val. Borb. 2" RJT; Termômetro Analógico -10 +50°C - 4' - 150 mm; Proteção haste termômetro 100 x 182; Placa de identificação; Luva rosca BSP Aço inox AISI 304 - 1/2"; visor de nível 1/2" com registro - P/1/2.</p>	Unidade	6	R\$25.190,00	R\$151.140,00

Administração Central
Gabinete da Superintendência

20	<p>TANQUES DE FERMENTAÇÃO 1000 Litros</p> <p>Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø426/100H – Esc.; Porta inspeção retangular 185; Pés H livre 650mm 400/1.5000 Esc.; Cinta de refrigeração largura 580mm Esc.; Caixa extravasora cinta larg. 580mm; Poço para sensor 225mm; Saca amostra aço inox AISI 304; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1"; Niple BSP aço inox AISI 304 1"; Pesca borra com macho RJT 2"; Válvula BOrb. VX M. RJT 2" x porl. 100mm; Termômetro Analógico -10 +50°C – 4' – 150 mm; Proteção haste termômetro 100 x 182; Placa de Identificação; Luva rosca BSP Aço inox AISI 304 – ½"; visor de nível ½" com registro – P/1/2.</p>	Unidade	4	R\$30.955,00	R\$123.820,00
21	<p>TANQUES DE FERMENTAÇÃO 1500 Litros</p> <p>Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø550/150H – Esc.; Porta inspeção retangular 360/460 – Esc.; trava porta elevada; Pés H livre 650mm 400/1.500 Esc.; Cinta de refrigeração largura 580mm Esc. c/reg.; Caixa extravasora cinta larg. 580mm; oleais icamento 100x130x3mm; Poço para sensor 225mm; Saca amostra aço inox AISI 304; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1"; Niple BSP aço inox AISI 304 1"; Pesca borra com macho RJT 2"; saca sementes c/val. Esf. 2" SC10; Termômetro Analógico -10 +50°C – 4' – 150 .mm; Proteção haste termômetro 100 x 182; Placa de Identificação; Luva rosca BSP Aço inox AISI 304 – ½"; curva 90G aço inox AISI 304 p/solda 2"SC10; Visor de nível ½" com registro – P/1.</p>	Unidade	4	R\$40.970,00	R\$163.880,00
22	<p>ESCADA DE AÇO INOX COM DEGRAUS E RODÍZIOS</p>	Unidade	1	R\$17.505,00	R\$17.505,00



Administração Central
Gabinete da Superintendência

	Descrição do Produto; Confeccionada em aço inox AISI 304 ESC 1,5 mm; tubo aço inox 304 1" 25,40 x 1,20 pol.; RD110 rodas FFPU R10 SR520 PSR Rolamento; RD151 suportes AC-SALM-PF 520 110 x 130; tubo aço inox 304 - 20 x 40 1,5mm retang.; RD161 1suportes ACSB2LM PGT 110 x 130; tubo aço inox 304 ¾" 19,05x1,20 pol.; dimensões: Largura 600mm - Altura 1800mm - Comprimento 2140mm.				
23	MANGUEIRA ATÓXICA ¾" Mangueira atóxica para movimentar vinhos; acompanhar laudo de gral alimentício; Dn ³ D.L. ² D.E ¹ ¾ pol. 19,0 - 24,3 mm; Pressão de trabalho 8,7 kgf/cm ² ; 123 lbf/pol ² ; Pressão de Ruptura 26 kgf/cm ² ; 370 lbf/pol ² ; Raio de Curv. Vacuo Curv. Lance 760 mm/hg; 450 mm; 25/50 mt; Rolos de 15 mt.	Unidade	20	R\$600,00	R\$12.000,00
24	MANGUEIRA ATÓXICA 2" Mangueira atóxica para movimentar vinhos; acompanhar laudo de gral alimentício; Dn ³ D.L. ² D.E ¹ 2 Pol. 50,0 - 59,5 mm/ Pressão de Trabalho 6,7 kgf/cm ² 95 lbf/pol ² ; Pressão de Ruptura 25° C 20 kgf/cm ² 284 lbf/pol ² ; Raio de vácuo curv. Lance 760 33 Hg 700 mm; rolos 30 mt.	Unidade	30	R\$2.820,00	R\$84.600,00
25	TANQUE RESERVATÓRIO ISOTÉRMICO 500 LITROS Construído em aço inox AISI 304, capacidade útil para 500 litros, configuração vertical, nas dimensões internas Ø 750 x 1.150 mm de altura e externa Ø 850 x 1.250 mm de altura, espessura do teto e fundo 1,5mm e corpo 2,0 mm. O tanque possui isolamento térmico em poliuretano expandido e revestimento em aço inox AISI 304	Unidade	2	R\$32.440,00	R\$64.880,00



Administração Central
Gabinete da Superintendência

	totalmente soldado. Acabamento interno 2B e externo escovado. Acessórios: 01 un. porta superior diâmetro 400 mm; 02 un. Saída válvula borboleta VX 2" com SMS; 01 un. Saca amostra; 01 un. Termômetro -10 +50°C; 03 un. Pés retangulares sem regulagem de altura; 01 un. Cinta de refrigeração largura 900 mm.				
26	TANQUE RESERVATÓRIO ISOTÉRMICO 1000 LITROS Construído em aço inox AISI 304, capacidade útil para 1000 litros, configuração vertical, nas dimensões internas Ø 1050 x 1.150 mm de altura e externa Ø 1.150 x 1.250 mm de altura, espessura do teto e fundo 1,5mm e corpo 2,0 mm. O tanque possui isolamento térmico em poliuretano expandido e revestimento em aço inox AISI 304 totalmente soldado. Acabamento interno 2B e externo escovado. Acessórios: 01 un. porta superior diâmetro 400 mm; 02 un. Saída válvula borboleta VX 2" com SMS; 01 un. saca amostra; 01 un. Termômetro -10 +50°C; 04 un. Pés retangulares com regulagem de altura; 01 un. Cinta de refrigeração largura 900 mm.	Unidade	2	R\$40.300,00	R\$80.600,00
27	AUTOCLAVE (RESERVATÓRIO ISOTÉRMICO DE ALTA PRESSÃO) DE 500 Litros Corpo interno em aço inox AISI 304, capacidade de 500 litros nas dimensões internas Ø 800 x 1000 mm de altura e externas Ø 1000 x 1250 mm de espessura do teto e fundo 4,0 mm e do corpo 3,0 mm para pressão de trabalho 6,0 kgf/cm ² . O tanque possui cinta de refrigeração para resfriamento, isolamento térmico em poliuretano expandido e revestimento externo em aço inox AISI 304 totalmente soldado.	Unidade	3	R\$54.710,00	R\$ 164.130,00




Administração Central
Gabinete da Superintendência

	Acessórios: 01 un. porta oval E180 (440 x 320 mm) marco 6 mm e vedação EPDM com guarnição; 01 un. Entrada superior 4"; 02 un. Válvula esfera 1 1/2" com SMS; 01 un. Válvula de alívio; 01 un. Luva 1/2" com bulbo; 01 cj. Spray ball 1 1/2" com tubo; 01 un. Visor de nível 1/2" com registro; 01 un. Cinta de refrigeração largura 300 mm; 04 un. Pés para sustentação com regulagem de altura; 02 un. Alças de isolamento.				
28	<p>AUTOCLAVE (RESERVATÓRIO ISOTÉRMICO DE ALTA PRESSÃO) DE 1000 Litros</p> <p>Corpo interno em aço inox AISI 304, capacidade de 1000 litros nas dimensões internas Ø 1000 x 1350 mm de altura e externas Ø 1150 x 1500 mm de espessura do teto e fundo 5,0 mm e do corpo 4,0 mm para pressão de trabalho 6,0 kgf/cm². O tanque possui cinta de refrigeração para resfriamento, isolamento térmico em poliuretano expandido e revestimento externo em aço inox AISI 304 totalmente soldado.</p> <p>Acessórios: 01 un. porta oval E180 (440 x 320 mm) marco 6 mm e vedação EPDM com guarnição; 01 un. Entrada superior 4"; 02 un. Válvula esfera 1 1/2" com SMS; 01 un. Válvula de alívio; 01 un. Luva 1/2" com bulbo; 01 cj. spray ball 1 1/2" com tubo; 01 un. Visor de nível 1/2" com registro; 01 un. Cinta de refrigeração largura 600 mm; 04 un. Pés 5" para sustentação com regulagem de altura; 02 un. Alças de isolamento.</p>	Unidade	2	R\$70.120,00	R\$140.240,00
29	<p>BOMBA VOLUMÉTRICA CAPACIDADE para 7,5 m3/h</p> <p>Acionamento por moto redutor modelo SEW potência 3 CV, entrada caixa com caracol, saída macho RJT 3", disposta sobre rodas, sendo duas fixas e duas giratórias e quadro elétrico.</p>	Unidade	1	R\$38.680,00	R\$38.680,00




Administração Central
Gabinete da Superintendência

30	<p>PRENSA PNEUMÁTICA LV 10 EM AÇO INOX</p> <p>Características Construtivas: Construída totalmente em aço inox AISI 304; Potência da prensa de 1 CV; Capacidade para 3.000 a 3.600 kg de uva fermentada; Tanque fechado; Membrana lateral importada; compressor de parafuso 5 CV externo com tanque reservatório capacidade 250 litros; Porta para acionamento manual; Painel elétrico automatizado com CLP e inversos de frequência (podendo ser operado manualmente).</p>	Unidade	1	R\$266.000,00	R\$266.000,00
31	<p>MASTELA DE AÇO INOX 200 Litros</p> <p>Características construtivas: Confeccionada em aço inox AISI 304 Escovado de 2mm; Alça tubular de 1"; Tubo aço inox AISI 304 3/4" 19,05x1,20 pol.; Paraf. Aço inox 304 SXT M8x1,25x25; Porca aço inox AISI 304 SXT M8x1,25; RD155 suportes AC SBLL PG 414 PSR rolamento; Válvula borboleta VX M. RJT 2" x Prof. 50mm.</p>	Unidade	1	R\$6.663,00	R\$6.663,00
32	<p>PENEIRA 1/2 LUA PARA MASTELA 200 Litros</p> <p>Características construtivas: Confeccionada em chapa de aço inox AISI 304 per. Furo obl. 3mm x 20mm; Pés H livre 50 mm; alça 150mm – H30 x 90L – 1/4"; Tubo aço inox 304 – 10x20x1,5mm retang.</p>	Unidade	1	R\$4.487,00	R\$4.487,00
33	<p>ENXADA AÇO INOX</p> <p>Características construtivas: Confeccionada em tubo de aço inox AISI 304 esc. 1" 25,40x1,20 pol.; Barra aço inox AISI 304 – 3/8" – 9,53mm red.</p>	Unidade	1	R\$755,00	R\$755,00
34	<p>PISADOR DE AÇO INOX</p> <p>Características construtivas: Confeccionada em tubo de aço inox AISI</p>	Unidade	1	R\$735,00	R\$735,00





Administração Central
Gabinete da Superintendência

	304 Esc. 2 mm 1" 25,40 x 1,20 pol.; Ø Disco 250 comp. Cabo 1.200mm.				
35	BALDE AÇO INOX DE 20 LITROS C/LUVA ½ Características construtivas: Confeccionado em aço inox AISI 304 esc. 1,5mm; Barra aço inox AISI 304 - ¼" - 6,34 mm red.; Tubo aço inox AISI 304 ½" 12,70 x 1,20 pol.; Tubo Aço Inox AISI 304 ¾" 19,05 x 1,20 pol.	Unidade	2	R\$1.610,00	R\$3.220,00
36	CARRINHO MOVEL AÇO INOX SUPORTE PARA CONEXÕES Características construtivas: Confeccionado em chapa de aço inox AISI 304 perfurado, furo Ø 4mm E. C 7mm; Tubo aço inox AISI 304 ¾" 19,05 x 1,20 pol.; Parafuso aço inox AISI 304 SXT M8 x 1,25 x 25; Porca aço inox AISI 304 SXT M8 x 1,25; Aço Inox AISI 304 esc. 1,5mm; Barra aço inox AISI 304 - ¼" - 6,34mm red.; RD110 Rodas FFPU R10 SR312 PSR Bucha; RD155 Suportes AC SBLL PG 312 80 x 105	Unidade	1	R\$13.000,00	R\$13.000,00
37	MACHO RJT X PROL. 500MM X CURVA 2" Confeccionado em aço inox AISI 304.	Unidade	1	R\$680,00	R\$680,00
38	MACHO RJT X POL. 100MM X SPRAY BAAL 2" Confeccionado em aço inox AISI 304.	Unidade	1	R\$1.280,00	R\$1.280,00
39	VISOR DE LINHA NIPLE RJT X MACHO RJT 2" Confeccionado em aço inox AISI 304.	Unidade	1	R\$1.700,00	R\$1.700,00
40	MACHO RJT X PROLONG. 100MM X MACHO RJT 2" Confeccionado em aço inox AISI 304.	Unidade	1	R\$794,00	R\$794,00



Administração Central

Gabinete da Superintendência

41	MACHO RJT X PROLONG. 100 MM X NP 2" Confeccionado em aço inox AISI 304.	Unidade	1	R\$895,00	R\$895,00
42	MONOBLOCO: Monobloco de envase para vinhos tranquilos e espumantes, com dimensão 3760x1240x3000mm, sentido de trabalho horário.; Contém 4 colunas, sendo elas : Enxaguadora 9 esguichos, Enchedora 9 válvulas, Tapadora Pilfer 1 cabeçote e Rolhadora 1 cabeçote.; Fechamento lateral superior em aço inox com portas em acrílico; Estrutura em aço carbono tubular com pintura epóxi revestida em aço inox AISI 304; Painel em controle elétrico em aço inox com circuitos auxiliares de baixa tensão, sendo sua tensão geral em 220V Tri., construídos de acordo com os regulamentos de prevenção de acidentes, equipados com os controles e dispositivos de segurança necessários; Potência de 6KW; Tem capacidade de produção de 400 a 600 garrafas de espumante por hora e 1200 a 1500 garrafas de vinho por hora.; Características Operacionais: CLP para visualização das operações da máquina.; Controle de alimentação de produto para o tanque envase, através de válvula com atuador pneumático comandado pela sonda de controle de nível.; Sistema de segurança composto das estrelas de entrada com sistema de desarme, sensor para desligar a máquina caso alguma garrafa ficar presa no bico de enchimento, portas com sensores para desligar a máquina quando aberta; Caixa das mordanças e mordanças de aço inox, carinho das mordanças em bronze; Sistema de saque rápido das mordanças para facilitar a limpeza.; Regulagem de altura do vasilhame; Velocidade de produção controlada através de inversor. O Monobloco é composto pelos seguintes itens:	Unidade	1	R\$1.440.768,00	R\$1.440.768,00




Administração Central
Gabinete da Superintendência

<p>a-MÁQUINA DE ENXAGUAR, automática com 09 esguichos fixos com fixação da garra pelo bico: Características funcionais e construtivas: As garras ingressam na máquina através da esteira de entrada e são presas pelo bico através de pinças em aço inox com garras em material atóxico, e as fazem girar posicionando sobre o esguicho correspondente, para efetuar o enxágue, terminado a garrafa permanece com o bico para baixo por um tempo determinado para que o líquido escorra, terminada a fase de enxague e escorrimento as pinças as colocam na posição normal na esteira de saída.; Os esguichos efetuam o tratamento de enxágue somente com garrafas, evitando molhar externamente as outras garrafas.; Esguichos e válvulas de esguicha mento em aço inoxidável.</p> <p>b- ENCHEDORA AUTOMÁTICA À ISOBÁRICA, com 09 bicos para produto com ou sem gás: Características técnicas e construtivas: Reservatório construído em aço inox AISI 304 preparado para resistir a pressão máxima de trabalho de 06 BAR, com todas as partes em contato com o produto polidas uniformemente, para obter um grau máximo de sanitização do tanque.; 09 válvulas de enchimento rápido, fabricadas em aço inox com acabamento interno sanitário e de fácil desmontagem trabalhando com sistema de equilíbrio de pressões através de 03 snif pressurização da garrafa, auto nivelamento e despressurização.; Válvulas construídas em aço inox AISI 304; Cilindros pneumáticos de sustentação pela base permitindo o envase; Bicos construídos em aço inox AISI 304 usinados com precisão para permitir um fluxo controlado do líquido consequentemente um alto rendimento de produção.; A regulagem de nível na</p>			
---	--	--	--




Administração Central

Gabinete da Superintendência

	<p>própria garrafa; Controle de alimentação de produto para o tanque de envase, através de válvula com atuador pneumático comandado pela sonda de controle de nível.; Pistão de elevação da garrafa construído em aço inox com funcionamento mecânico.; Regulagem de altura.</p> <p>c- ROLHADORA AUTOMÁTICA 1 cabeçote Máquina automática para colocação de rolhas em garrafas cilíndricas de vinho e espumante com depósito e distribuidor automático Características construtivas: Máquina com funcionamento mecânico, fechamento das mordças através de cames acionados por moto redutor; Caixa das mordças e mordças construídas em aço inox; Carrinho das mordças construído em bronze; Sistema de extração rápida da caixa de mordças; Pistão de elevação da garrafa com funcionamento mecânico.; Regulagem de altura manual; Possibilidade de trabalhar com rolhas de até 55 mm; Esteira com desarme</p> <p>d- TAPADOR para tampa Pilfer Máquina com cabeçote preparado para trabalhar com tampa Pilfer Características Funcionais e Construtivas: CLP informando todas as operações da máquina, inclusive eventual falha como falta de tampas, etc. (informa o local onde ocorreu); Estrelas de entrada com sistema de segurança (desarme); Alimentação de tampa automático; Regulagem de altura do vasilhame automática.</p>				
43	<p>ALIMENTADOR POSICIONADOR DE ROLHAS Acessório para o monobloco para alimentar e posicionar rolhas na coluna rolhadora.; Estrutura em alumínio;</p>	Unidade	1	R\$80.010,00	R\$80.010,00

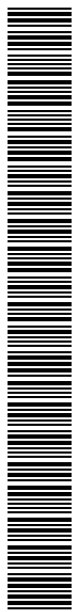




GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

	Painel plástico de controle elétrico com circuitos auxiliares de baixa tensão, sendo sua tensão geral em 220V Tri.; Características Construtivas: Deposito de rolhas; Sistema de canalização; Sistema de orientação da rolha; Canal de alimentação com fotocélula para sincronizar o funcionamento; Acionamento eletropneumático; Máquina preparada para rolhas de vinho e de espumante; Produção 1800 rolhas/hora.				
44	ACESSÓRIOS PARA MANTER A QUALIDADE DO VINHO Características Gerais: Sistema de gás inerte no tanque da enchedora; Sistema de sopro gás inerte antes da colocação da rolha; Sistema de vácuo para eliminar a pressão da garrafa antes da colocação da rolha, composto por um tanque auxiliar em aço INOX 304 e por uma bomba de vácuo BVM II 120-20 1,5CV 220-380-440V.	Unidade	1	R\$46.167,00	R\$46.167,00
45	CONJUNTO DE TRANSPORTADORES DE ENTRADA E SAÍDA DE GARRAFAS Características gerais: Construído em aço inox com corrente 3 ¼ em aço inox com pós de proteção lateral; 02 metros de esteira transportadora com sistema de tração (01 metro antes da máquina e 01 metro após a máquina); 01 motoredutor SA37-T DRN63MP4 0,25K 14RPM saída	Unidade	1	R\$47.846,00	R\$47.846,00
46	KITS DE ESTRELAS E GUIAS PARA OUTRO MODELO DE GARRAFAS Kit composto de: Estrela de entrada e saída e guias enxaguadora; Estrela de entrada e saída e guias da enchedora; Estrelas e guias da rolhadora; Caracol de transferência.	Unidade	1	R\$27.000,00	R\$27.000,00



CEETEPSCDC1022205067





Administração Central
Gabinete da Superintendência

47	CONJUNTO DE 09 GARRAS Diferente formato de bico para espumante. Bico Dosador em Aço Inox e Silicone, com fluxo livre, permitindo uma dosagem rápida e direcionada, pode ser usado em diversos líquidos como: bebidas, xarope, azeite e etc. Peso unitário: 0,014 Kg. Medidas: 2,8 x 11 cm.	Unidade	1	R\$2.178,00	R\$2.178,00
48	CONJUNTO DE 09 BOCAIS CENTRADOR DO BICO Diferente diâmetro do bico – garrafa de espumante. Material em borracha nitrílica; - Formato para bicos (gargalo) nos diferentes modelos de garrafas do enxaguador, já inclusos na máquina.	Unidade	1	R\$3.060,00	R\$3.060,00
49	ROTULADORA LINEAR AUTOADESIVA Máquina com uma estação autoadesiva para colocação de rótulo, e contra rótulo na mesma bobina em garrafas cilíndricas e/ ou cônicas. Características Construtivas e Funcionais: 01 estação de rotulagem para rótulo e contra rótulo autoadesivo na mesma bobina com altura máxima de 150 mm para o rótulo e 100 mm para o contra rótulo.; A estação de rotulagem é acionada por motor de passo a passo para máxima precisão da aplicação do rótulo.; Aplicador automático de capsulas.; Cabeçote laminador automático.; Cabeçote Térmico automático.; A estação é facilmente regulada a fim de se adaptar para diversos tipos de rótulos e garrafas.; Sistema de seleção de entrada de garrafas pneumático universal.; Um sensor eletrônico avisa presença de garrafas na entrada da máquina, para comandar a partida do rótulo e do contra rótulo na chegada da garrafa, o sinal de partida do rótulo pode ser	Unidade	1	R\$196.550,00	R\$196.550,00



CEETEPSCDC2022205067



Administração Central
Gabinete da Superintendência

	regulado para uma perfeita colocação.; Máquina fornecida para vários tipos de vasilhames cilíndricos.; Esteira transportadora e mesa acumuladora no final.; Máquina construída em aço inox com partes em alumínio e fechamento em acrílico.; Para o espumante só aplica rótulos e contra rótulos.; Equipamento dentro das normas NR12. Tensão 220V Tri. com potência de 2KW.				
50	MONOBLOCO PARA CHAMPENOISE SAV – HD SEMI AUTOMÁTICO Equipamento composto de Degogador e Dosador de licor Características construtivas: Equipamento manual para retirar a tampa metálica e parte congelada da garrafa de espumante (degogatore), construído em aço inox AISI 304; dosador de licor manual construído em aço inox AISI 304, vidro temperado e escala para definição de dosagem.; Estrutura do monobloco móvel em aço carbono revestido em inox AISI 304; Produção 200 garrafas/hora.; Tensão 220V Tri. com potência de 1,1KW.	Unidade	1	R\$96.900,00	R\$96.900,00
51	CONGELADOR DE BICOS SAV- 20 – 2.5 HP PARA GARRAFAS DE ESPUMANTE Sistema para congelar bicos de garrafas de espumante, dotado de refrigeração, tanque de congelamento com isolamento em poliuretano, colocação e retirada manual de garrafas, bomba de circulação de líquido, prato giratório manual, capacidade 200 garrafas/hora.; Tensão 220V Tri. com 2,5KW.	Unidade	1	R\$110.960,00	R\$110.960,00
52	TAPINHADORA SEMIAUTOMÁTICA SAV – 300C Máquina Tapinhadora com regulagem de altura, confeccionada em alumínio	Unidade	1	R\$36.480,00	R\$36.480,00





GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Gabinete da Superintendência

	com partes revestidas em aço inox. Alimentação de tampinha e vasilhame manual, acionado através de válvula tipo alavanca. Funcionamento pneumático.				
53	AMARRADORA DE GAIOLA SEMIAUTOMÁTICA SAV - 500 Máquina preparada para trabalhar como amarradora de gaiolas Características construtivas: Estrutura em aço inox AISI 304; Alimentação manual de garrafas e gaiola, demais operações automáticas; Cabeçote rotativo para formação do lacre com argola; Funcionamento eletropneumático acionado por botoeira.	Unidade	1	R\$76.136,00	R\$76.136,00
54	FILTRO ESTERELIZANTE - Confeccionado em aço inox AISI 304, composto de duas carcaças com um elemento cada, com bomba positiva com vazão de até 1.200 litros/hora. Acompanha painel elétrico com inversor de frequência, válvula de retenção, válvula de alívio de pressão, visor de linha e demais acessórios que garantem o bom funcionamento. O equipamento é apoiado sob uma plataforma móvel.	Unidade	1	R\$60.160,00	R\$60.160,00
55	CONJUNTO DE FILTRAÇÃO CARTUCHO SAV - 1121 MÓVEL Características construtivas: Conjunto de filtração composto de 2 carcaças para 2 cartuchos de 30" cada, montada sobre base móvel com bomba; construído em aço inox AISI 304; Conexões de entrada e saída do produto a ser definida; Posição vertical; Formato cilíndrico; Material de corpo aço inoxidável, espessura de 2 mm; Pressão máxima de trabalho 7,0 kgf/cm ² ; Acessórios inclusos:>;	Unidade	1	R\$100.390,00	R\$100.390,00

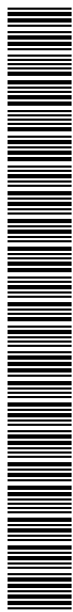


CEETEPSCD:202205067



Administração Central
Gabinete da Superintendência

	Manômetro reto ¼ inox e escala de 0 a 10 kgf/cm ² ; Registro esfera ¼ inox completo; Válvula de retenção. Tensão 220V Tri. com 1KW.				
56	<p>TANQUE RESERVATORIO DE 200 LITROS MONTADOS EM SÉRIE EM PLATAFORMA MÓVEL</p> <p>Construídos em aço inox AISI 304, montados em série, em plataforma móvel com bomba, painel elétrico, resistências e tubulação de interligação. Características gerais: Volume Útil de 200 litros, Comprimento de Costado de 625 mm; Diâmetro Interno de 580 mm; Espessura de Costado de 1,5 mm; Espessura do Fundo 1,5 mm; Espessura de Teto de 1,5 mm; Acabamento interno de 2B Sanitário; Acabamento Externo Escovado. Acessórios: 02 portas superior bipartida; Entrada com união SMS 2"; 06 saídas em válvula borboleta VB 1 ½" com união SMS; 12 curvas 90° 1 ½"; 03 unidades Tee 1 ½"; 01 conjunto Spray ball 1"; 02 alças de içamento; 01 bomba centrifuga 3 CV com entrada/saída macho SM 1 ½"; 01 painel elétrico para bomba.</p>	Unidade	1	R\$48.230,00	R\$48.230,00
57	<p>PASTEURIZADOR DE PLACAS</p> <p>Construído em aço inox AISI 304 com capacidade para 75.000 k/cal, ou seja, 1.000 litros/hora com ΔT de 75°C.</p>	Unidade	1	R\$75.000,00	R\$75.000,00
58	<p>PASTEURIZADOR TUBULAR TIPO TUBO A TUBO</p> <p>Confeccionado em aço inox AISI 304 com capacidade de 2.000kg/h, contendo:</p> <p>- 1ª Seção de Pré-Aquecimento:</p> <p>Características: Sistema tubo/tubo corrugado, todo construído em aço inox AISI 304; inclusive a estrutura de suporte composta por 4 tubos e 3 metros; Diâmetro de tubo por onde</p>	Unidade	1	R\$98.000,00	R\$98.000,00



**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

<p>circula o produto 2 ½", diâmetro para circulação de água de preaquecimento 4"; Neste estágio o contrafluxo de água de corre do resfriamento da uva de 4º seção que ao se aquecer no resfriamento de uva passa em contrafluxo na 1º seção preaquecimento e posteriormente repassa por uma torre de resfriamento em seguida voltará para a 4º seção novamente e assim sucessivamente, este fluxo se dá por bomba centrífuga capacidade 50 m3/h a 40 mca.</p> <p>- 2ª Seção de Aquecimento: Características: Sistema tubo/tubo corrugado, todo construído em aço inox AISI 304; inclusive a estrutura de suporte composta por 4 tubos de 3 metros; Diâmetro do tubo por onde circula o produto 2 ½", diâmetro para circulação da água de preaquecimento 4"; neste estágio o aquecimento é feito pela circulação de água a 97°C proveniente do gerador de água quente e controlada por PT 100</p> <p>- 3ª Seção de Retardo: Características: Sistema tubo, todo construído em aço inox AISI 304; inclusive a estrutura de suporte; Diâmetro do tubo por onde circula o produto 2 ½"; Acabamento sanitário; composto por 01 tubo de 3 metros; neste estágio não haverá contra fluxo de água</p> <p>- 4ª Seção de Resfriamento: Características: Sistema tubo/tubo corrugado, todo construído em aço inox AISI 304; inclusive a estrutura de suporte composto por 4 tubos de 3 metros; Diâmetro do tubo por onde circula o produto 2 ½", diâmetro para circulação da água de resfriamento 4"; Acabamento sanitário</p> <p>- Quadro Elétrico: Completo com proteção térmica para bombas e luz indicadora de funcionamento</p>					
---	--	--	--	--	--





GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Gabinete da Superintendência

	Sistema de controle de temperatura eletrônico da uva e torre de resfriamento.				
59	TANQUE PULMÃO PARA UVA DESENGAÇADA COM AGITADOR VERTICAL Confeccionado em aço inox AISI 304, com fundo cônico invertido e sobre pés Características gerais: Volume útil de 3.000 litros; Comprimento de Costado de 1.500 mm; Diâmetro Interno de 1.600mm; Espessura do Costado de 2,0mm; Espessura do Fundo de 2,0mm; Espessura do Teto de 2,0mm; Acabamento Interno de 2B; Acabamento Externo de 2B Acessórios: Porta superior diâmetro 400mm e vedação EPDM Porta lateral retangular R330 (440 x 330 mm); 02 válvulas esfera 2 1/2" com macho SMS; 01 válvula borboleta VX 2" com SMS; 02 conjuntos Spray ball 1" com tubo pela lateral; 03 unidades Quebra ondas; 02 alças de isolamento; 04 pés retangulares com regulagem de altura; 01 conjunto agitador vertical 8 RPM com pás axiais; 01 conjunto remontador automático; 01 escada tipo marinho com guarda corpo.	Unidade	1	R\$77.000,00	R\$77.000,00
60	TANQUE PARA MACERAÇÃO E ENZIMAGEM COM PENEIRA DE SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO Confeccionado em aço inox AISI 304, contém sistema de recirculação para filtragem e fundo cônico e pés. Características gerais: Volume útil de 5.000 litros; Comprimento de Costado de 2.500 mm; Diâmetro Interno de 1.600mm; Espessura de Costado de 2,0 mm; Espessura de Fundo de 2,0 mm; Espessura de Teto de 1,5 mm; Acabamento Interno de 2B; Acabamento Externo de 2B Acessórios: Porta superior com diâmetro de 400 mm e vedação EPDM; Porta lateral	Unidade	1	R\$101.000,00	R\$101.000,00



CEETEPSCD:202205067



Administração Central
Gabinete da Superintendência

	retangular R330 (440 x 330 mm); Válvula borboleta VX 1 1/2" com SMS; saca amostra; 02 conjuntos spray ball 1" com tubo pela lateral; 02 alças de isolamento; 04 unid. Pé retangular com regulagem de altura; Peneira de separação de líquido; conjunto remontador automático; Escada tipo marinho com guarda-corpo.				
61	BOMBA POSITIVA ROTOR ABERTO – Tipo NEMO marca NET, modelo NM31, capacidade para 2.000 Kg/hora de uva desengaçada, ideal para trocador tubular. Tirantes e porcas dos tirantes aço inoxidável Aisi 304; Carcaça aço inoxidável Aisi 304 POLIDA INTERNA; Partes giratórias aço inoxidável Aisi 304; Rotor aço Inoxidável Aisi 304 UM 40 com cromo duro; Estator borracha SBBPF – Certificada livre de nitrosaminas e ftalatos; Articulações Tipo B – PINO com vedação "SM" NBR; Guarnição de eixo selo mecânico 8016158; Sentido de rotação Anti-horário; Instalação horizontal; Boca sucção (vertical) Rosca sanitária 2"/SMS; Boca de pressão (horizontal) rosca sanitária 2"/SMS; Pintura (plano nº 03) cinza claro RAL 7035-plano 4.	Unidade	1	R\$18.245,00	R\$18.245,00
62	FILTRO DE AUTO MASSA Confeccionado totalmente em aço inox AISI 304, com 1 m ² de área filtrante. Características Técnicas: Carcaça Escamoteavel para auxiliar na limpeza; Bomba dosadora helicoidal marca NET; Tanque de pré-capa com misturador; Filtro auxiliar; Painel elétrico com inversor de frequência para bomba dosadora e demais acionamentos; conjunto de válvulas borboletas 1 1/2" para manobra e demais conexões DIN para acesso; Rodízios giratórios; Desaerador.	Unidade	1	R\$100.600,00	R\$100.600,00
63	BOMBA FLOTADORA	Unidade	1	R\$46.000,00	R\$46.000,00



Administração Central

Gabinete da Superintendência

	<p>Confeccionada em Aço inox AISI 304</p> <p>Características Gerais: Capacidade para 18 mil litros/hora; Potência de motor de 5,5 CV; Painel elétrico completo; Apoio sobre carrinho em aço inox com duas rodas; Entrada/saída nipple SMS 2"; regulador de pressão, válvula de pressão, fluxômetro e demais acessórios que garantem o bom funcionamento do equipamento.</p>				
64	<p>MONOBLOCO DE ENVASE SEMI AUTOMÁTICO PARA SUCO</p> <p>Confeccionado totalmente em aço inox AISI 304 com as seguintes características:</p> <p>- Enxaguadora Manual 4 Esquichos</p> <p>Características construtivas: Construída em aço inox AISI 304</p> <p>Alimentação e retirada dos vasilhames manuais; Acionamento manual do enxague pressionando a garrafa no esguicho; Água após o enxague a perder; Bomba para alimentação da água; Mesa de escoamento</p> <p>- Enchedora Semi automática 4 Bicos</p> <p>Características construtivas: Estrutura em aço inox AISI 304;</p> <p>Alimentação e retirada de vasilhames manual; Elevação da garrafa por pistão pneumático acionado manualmente através de válvula alavanca; Tanque com boia de controle de nível serpentina para passagem de água para manter o produto aquecido e controlador de temperatura do produto; Bicos de enchimento com regulagem de nível.</p> <p>- Tapador Pilfer – Tampa 28/16</p> <p>Característica construtivas: Construído em aço carbono com pintura epóxi; Cabeçote especial para tampa pilfer; Acionamento eletropneumático; Colocação de tampa manual; Colocação e retirada do vasilhame manual; demais operações automáticas 01 cabeçote Pilfer para tampa 30x60</p>	Unidade	1	R\$280.000,00	R\$280.000,00






Administração Central
Gabinete da Superintendência

65	MÁQUINA DE ENVASAR BAG IN BOX Máquina semiautomática para envase de bag in box construída em aço inox, com medidor de vazão e preparada para envasar líquido refrigerado Características construtivas: Controle de volume a ser envasado através de medidor de vazão; Acionamentos manual através de boteira; Quadro elétrico com CLP; Retirada e colocação tampa automática preparada para 1 tipo de tampa; Colocação e retirada do bag manual; Máquina pode envasar diversos tamanhos de bag.	Unidade	1	R\$170.000,00	R\$170.000,00
66	TÚNEL PARA RESFRIAMENTO DE GARRAFAS DE SUCOS Características Construtivas: Estrutura em aço inox, revestida em inox, medindo 1000 x 2500 mm; Sistema de tração com moto redutor e inversor de frequência; Sistema de pulverização da água para aquecimento da garrafa; Sistema de esteira única; Colocação e retirada do vasilhame manual; Quadro elétrico; Refrigeração da garrafa de 58 °C a 50°C (através de torre de resfriamento); Produção 500 garrafas horas base suco 500 ml. Tensão 220VTri. Com potência de 6KW.	Unidade	1	R\$519.600,00	R\$519.600,00
VALOR TOTAL DE EQUIPAMENTOS					R\$7.191.640,00
VALOR TOTAL DA INSTALAÇÃO					R\$339.000,00
VALOR TOTAL DE TREINAMENTO					R\$59.360,00
VALOR TOTAL GERAL					R\$7.590.000,00

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Nos preços acima estão incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos diretos e indiretos relacionados ao fornecimento, tais como tributos, remunerações, despesas financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta licitação, inclusive gastos com transporte.





**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

PARÁGRAFO SEGUNDO

Caso a CONTRATADA seja optante pelo Simples Nacional e, por causa superveniente à contratação, perca as condições de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou, ainda, torne-se impedida de beneficiar-se desse regime tributário diferenciado por incorrer em alguma das vedações previstas na Lei Complementar Federal nº 123/2006, não poderá deixar de cumprir as obrigações avençadas perante a Administração, tampouco requerer o reequilíbrio econômico-financeiro, com base na alegação de que a sua proposta levou em consideração as vantagens daquele regime tributário diferenciado.

PARAGRAFO TERCEIRO

Os preços contratados permanecerão fixos e irrevogáveis.

CLAUSULA OITAVA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

No presente exercício as despesas decorrentes desta contratação irão onerar o crédito orçamentário desta Autarquia, UGE **102401**, PROGRAMA DE TRABALHO: **12 363 1039 5292 0000**, FONTE DE RECURSO: **001 001 001**, NATUREZA DE DESPESA: **44 90 52 33**.

CLÁUSULA NONA - DOS PAGAMENTOS

Os pagamentos serão efetuados em 30 (trinta) dias, contados da apresentação de cada nota fiscal/fatura no protocolo da Unidade Compradora, no endereço indicado no preâmbulo deste Edital, à vista do respectivo “Termo de Recebimento Definitivo” ou “Recibo”, em conformidade com a Cláusula Sexta deste instrumento.

PARAGRAFO PRIMEIRO

As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada e seu vencimento ocorrerá em **30 (trinta) dias**, após a data de sua apresentação válida.

PARAGRAFO SEGUNDO

Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome da contratada no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades do Estado de São Paulo – CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta

Página **38** de **67**





**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

condição poderá se dar pela comprovação, pela CONTRATADA, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei Estadual nº 12.799/2008.

PARAGRAFO TERCEIRO

Os pagamentos serão feitos mediante crédito aberto em conta corrente em nome da contratada no Banco do Brasil S/A.

PARAGRAFO QUARTO

Havendo atraso nos pagamentos, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA ALTERAÇÃO DA QUANTIDADE DO OBJETO CONTRATADO

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

PARÁGRAFO ÚNICO

Eventual alteração será obrigatoriamente formalizada pela celebração de prévio termo aditivo ao presente instrumento, respeitadas as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

O contrato poderá ser rescindido, na forma, com as consequências e pelos motivos previstos nos artigos 77 a 80 e 86 a 88, da Lei Federal nº 8.666/1993.

PARÁGRAFO ÚNICO

A CONTRATADA reconhece desde já os direitos do CONTRATANTE nos casos de rescisão administrativa, prevista no artigo 79 da Lei Federal nº 8.666/1993.





GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A CONTRATADA ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, se vier a praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A sanção de que trata o *caput* desta Cláusula poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas no **Anexo IV** do Edital indicado no preâmbulo deste instrumento, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CAUFESP, no "Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções", no endereço www.esancoes.sp.gov.br, e também no "Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS", no endereço <http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis>.

PARÁGRAFO SEGUNDO

As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

PARÁGRAFO TERCEIRO

O CONTRATANTE reserva-se no direito de descontar das faturas os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais, ou, quando for o caso, efetuará a cobrança judicialmente.

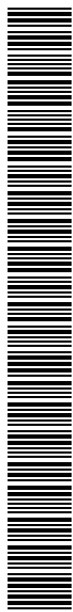
PARÁGRAFO QUARTO

A prática de atos que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública, ou que de qualquer forma venham a constituir fraude ou corrupção, durante a licitação ou ao longo da execução do contrato, será objeto de instauração de processo administrativo de responsabilização nos termos da Lei Federal nº 12.846/ 2013 e do Decreto Estadual nº 60.106/2014, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

Não será exigida a apresentação de garantia para a contratação que constitui objeto do presente instrumento.

Página 40 de 67



CEETEPSCD12022205067



**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DISPOSIÇÕES FINAIS

Fica ajustado, ainda, que:

- I. Consideram-se partes integrantes do presente Termo de Contrato, como se nele estivessem transcritos:
 - a. o Edital mencionado no preâmbulo e seus anexos.
 - b. a proposta apresentada pela CONTRATADA;

- II. Aplicam-se às omissões deste contrato as disposições da Lei Federal nº 10.520/2002 e disposições regulamentares pertinentes, e, subsidiariamente, as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993, da Lei Federal nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor – e princípios gerais dos contratos.

- III. Para dirimir quaisquer questões decorrentes deste Termo de Contrato, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

E assim, por estarem as partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento **01 (uma) via** de igual teor e forma que, lido e achado conforme pela CONTRATADA e pela CONTRATANTE, vai por elas assinado para que produza todos os efeitos de Direito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.

São Paulo, ___ de _____ de 2022.

CONTRATANTE

LAURA M. J. LAGANÁ
Diretora Superintendente

CONTRATADA

EDUARDO CARLOS SANTOS ALVES
Empresário

TESTEMUNHAS:

(nome, RG e CPF)

(nome, RG e CPF)

Página **41** de **67**



CEETEPSCD12022205067



**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

**ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA**

1. DEFINIÇÃO E QUANTIDADE:

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA DOS BENS	QUANT.
01	COMPRESSOR DE AR MC 10 BPO - Características construtivas: Deslocamento 10 PCM; Reservatório 60 litros; Motor 2 HP – 220 V; Pressão: 80 a 12 lbs; isento de óleo; Silencioso. O equipamento deve entregar a ar em condições hospitalares.	1
02	GERADOR DE ÁGUA QUENTE - Construído totalmente em aço inox AISI 304, com cap. 250.000 kcal/h, queimador adequado para queima de óleo diesel, painel elétrico. Acompanha tanque de expansão de água com cap. 50 litros e tanque para combustível em polipropileno 500 litros.	1
03	SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO PARA RESFRIAMENTO E CONTROLE DE FERMENTAÇÃO E ESTABILIZAÇÃO DE VINHOS BRANCOS E TINTOS PARA PROCESSO VINÍCULA Sistema composto pelos equipamentos: - Refrigerador de Líquidos: Características construtivas: Capacidade térmica mínima de 45.000 kcal/h (TEVAP: 0°C / TFLUIDO: 8°C) e 24.000 kcal: -12°C / TFLUIDO: -5°C) Tempo de trabalho: -5°C à 25°C Fluido resfriado: Mistura 30% Glicol Reservatório com capacidade mínima de 300 litros Gás refrigerante: R407C ou R410A Consumo máxima de 16 kW Tensão: 220v ou 380v/3/60HZ Dimensões: 1100 X 2000 X 1900 mm Peso: 550 kg PRINCIPAIS COMPONENTES E QUANTIDADES: 02 Compressores herméticos tipo scroll de 7,5 TR de alto rendimento 01 Bomba de circulação chiller, tipo centrífuga monobloco de 1,5 HP; 01 Bomba de circulação de tanques, tipo centrífuga monobloco de 3HP; 02 Condensadores aletados cobre/alumínio ou microcanal de 7,5 TR; 02 Evaporadores tipo trocador a placas brasadas simples circuito de 7,5 TR; 02 Motoventiladores axiais compactos 630 mm; 02 Filtros secadores de linha; 02 Válvulas de expansão termostáticas c/ equalização externa; 02 Válvulas solenóides para linha de líquido;	1

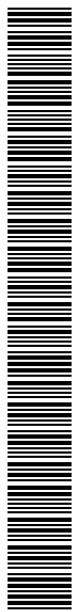


Administração Central

Gabinete da Superintendência

<p> 02 Válvulas de fechamento para linha de líquido; 02 Visores de líquido; 06 Pressostatos duplo contato; 01 Fluxostato de passagem; 02 Sensores de temperatura de processo; 02 Sensores de temperatura de antigelo; 01 Quadro de comando elétrico com controlador eletrônico de 2 estágios; 01 Tanque interno isotérmico de 300 litros em aço inox AISI 304; 01 Gabinete metálico c/ carenagens em aço inoxidável sobre rodízios. </p> <p> Funcionamento: A partida se dá por chave liga-desliga que aciona a bomba de circulação e alimenta o controlador de temperatura eletrônico que determina o funcionamento autônomo da unidade de refrigeração conforme a demanda de carga térmica definida pelo set-point de temperatura e seu intervalo de trabalho. Conta com intervalo temporizado para sequência de partida dos compressores herméticos responsáveis por um circuito duplo de refrigeração. O sistema de controle conta com o retorno de sinais do sensor de temperatura do fluido do fluxostato de passagem e dos pressostatos de alta e baixa pressão que monitoram o funcionamento do equipamento e transferem estas informações ao quadro de comando. O painel conta com sinaleiros indicadores de funcionamento e causas de pane, chave de emergência. A partida pode ser feita à distância. </p> <p> - Quadro de Controle para 33 Tanques: Quadro de comando elétrico para controle de temperatura de 33 tanques (resfriamentos) em processo vinícola através de monitoramento de temperatura individual de cada tanque e acionamento de válvulas solenoides 24 VCA instaladas em cada tanque conforme ajuste de temperatura e diferencial de trabalho, programadas para cada tanque. O tanque pode ter seu comando desligado, acionado manual ou acionado automático. Tensão de alimentação 220 VCA e tensão de comando 24 VCA. Possui saída de comando a distância para acionamento e parada de bomba de circulação de água gelada conforme abertura e fechamento das válvulas solenoides. O quadro conta com sistema de gerenciamento remoto com saída serial RS-485 ou UBS para interligar ao computador e software para monitoramento, administração e aquisição de dados de forma remota dos 33 controladores de temperatura eletrônicos instalados. Composto de: 33 válvulas solenoides 2/2V ¼ BSPT NF 24 VCA; 33 filtros Y ¼ BSPT; 33 controladores de temperatura eletrônicos com saída RS-485/5; 33 sensores de temperatura; 01 interface com entrada RS-485 e saída RS-232 ou UBS; 01 software de gerenciamento remoto; 33 botões seletores de 03 posições (manual – off – automático); 33 conectoras / relés de comando elétrico; 01 disjuntor geral; 33 disjuntores de comando; 33 leds sinaleiros; 01 quadro de comando de sobrepor com porta removível, fecho fenda metálico, placa de montagem, borracha de vedação padrão IP54, acabamento em pintura eletrostática epóxi e pó na cor bege </p>

[Handwritten signature]



Administração Central
Gabinete da Superintendência

(RAL7032); 01 conjunto de terminais tipo SAK para trilho DIN 35 mm para interligação dos cabos externos; quadro de comando; conjunto de cabos interligando controladores e interface; cabo DB9 ou USB interligando interface e computador; 01 conjunto de cabos elétricos para sensores de temperatura e válvulas selenóides, interligando ao quadro de comando; 01 conjunto de eletrocalhas perfuradas acabamento galvanizado para condução dos cabos do quadro de comando até os tanques de processo que deve ser instalada junto ao suporte das tubulações no apoio superior dos mesmos, e serviço de instalação e partida técnica no local, conforme layout do cliente.

- Conjunto de Tubulações de PPR Isoladas:

Tubulações em PRP PN20 para condução de água gelada interligando refrigerador de líquidos/chiller e 33 tanques de processo em tubos e conexões de PRP classe PN20, solda por transfusão. A tubulação deve passar em nível acima dos tanques e ser apoiada em suportes de 03 vias vertical (tubo + tubo + eletrocalha) aço inox 304 fixados nas paredes de alvenaria conforme o layout de instalação dos tanques fornecido pelo cliente. O conjunto de tubulações é subdividido em:

-Linha de pressão: 60 metros de tubulações DN 50 mm interligando refrigerador de líquidos / chiller e 33 saídas reduzidas para DN 25 mm para interligar a linha de entrada das cintas de refrigeração dos tanques de processo. A isolamento térmica externa é em material isolante de espuma elastomérica (tubex) com espessura de 19 mm, revestido externo em chapa de aço inox polido;

-Linha de retorno: 60 metros de tubulações DN 60 mm interligando refrigerador de líquidos, bombas / chiller e 33 entradas reduzidas p DN 32 mm para interligar a linha de saída das cintas de refrigeração dos tanques de processo. A isolamento térmica externa é em material isolante de espuma elástomérica (tubex) com espessura de 19 mm, revestido externo em capa de chapa de aço inox polido;

-Ramal de entrada dos tanques: são 22 tubulações DN 25 mm no comprimento aproximado de 4,0 metros para interligar a linha de pressão DN 50 mm com entrada das cintas de refrigeração rosca 1" macho dos tanques de processo. Cada tubulação possui conexões, registros e uniões 25 mm, para instalação de válvula solenoide 3/4 processo. Cada tubulação possui conexões, registros e uniões 25 mm, para instalação de válvula solenoide 3/4 BSPT do sistema de automação;

-Ramal de saída dos tanques: são 33 tubulações DN 32 mm no comprimento aproximado de 3,0 metros para interligar a linha de retorno DN 60 mm com a saída das cintas de refrigeração rosca 1.1/4" macho dos tanques de processo. Cada tubulação possui válvula de retenção de linha 1", conexões e uniões 32 mm conforme necessário;

- Torre de Resfriamento para Túnel de Garrafas:

Sistema de torre de resfriamento para circulação de água de resfriamento (30°C) em túnel de resfriamento de garrafas de suco de uva após envase a quente. Capacidade de resfriamento: 50.000kcal/h. Vazão de circulação: 10 m3/h. Pressão de trabalho: 2,0 bar. Potência instalada: 2,2 kW. Composto de:



Administração Central

Gabinete da Superintendência

<p> 01 torre de resfriamento 10m3/h – fluxo de ar horizontal; 01 bomba centrífuga tipo monobloco 2HP – IPW55 – 220 V (circulação torre > túnel); 01 quadro elétrico completo para acionamento de ventilador da torre e bomba de processo; 01 conjunto de tubulações de PPR (50 mm) no comprimento total de até (30 m) com acessórios para interligar torre de resfriamento – bomba e túnel de resfriamento de garrafas; 01 serviço de instalação dos itens acima no local. </p> <p> - Climatização Adega Garrafas e Barricas: Dados Técnicos: Dimensões internas: 4,0 x 10,0 x 2,94 m; T° de controle: 18°C; Umidade relativa de controle: < 70% UR; Aplicação: armazenagem de garrafas e barricas de vinho; Controles: resfriamento e reaquecimento elétrico; Potência / refrigeração: 2 TR - Potência / degelo; reaquecimento: 3,5 kW; Tensão de energia: 220V ou 380 / 3 / 60 Hz; Tipo de construção: paredes em blocos de concreto soterradas e internas, piso de concreto sobre terra e teto em laje de concreto interna a pavilhão industrial. Principais Componentes do Conjunto de Refrigeração: 01. Unidade condensadora hermético tipo split, silenciosa; 01. Evaporador aletado cobre / alumínio completo c/ degelo elétrico; 01. Conjunto de componentes de controle de refrigeração (válvulas, filtro, visor, pressostatos); 01. Conjunto de tubulações de cobre, para interligar unidade condensadora e evaporador, até 15 m; 01. Conjunto de suportes para tubulações; 01. Suporte tipo teto p/ evaporador; 01. Suporte tipo SKID p/ unidade condensadora; 01. Quadro elétrico com controlador de temperatura eletrônico; 01. Conjunto de fiações, cabos, terminais e eletrodutos p/ interligação dos componentes ao quadro de comando, até 15 metros; 01. Conjunto de eletrocalhas para passagem de tubulações de cobre e fiações entre a cave e a sala de máquinas; 01. Carga de gás refrigerante R404A; 01. Carga de gás nitrogênio p/ testes de pressão; 01. Conjunto de isolamento térmica p/ tubulações de cobre; 01. Conjunto de componentes de PVC p/ linha de dreno do evaporador; 01. Serviço de instalação dos componentes de refrigeração e elétrica listados acima, no local; </p> <p> - Câmara Fria 0°C - Espumantes: Dados Técnicos: Dimensões externas: 2,2 x 4,0 x 2,94 m; T° de controle: (0 – 15) °C; Capacidade de refrigeração: 2.500 kcal/h (-10/40)°C; Produto a resfriar: fermentação e resfriamento de espumantes; Controles: refrigeração; Degelo elétrico: sim; Tensão de energia: 220v ou 380V / 3F / 60 Hz; Paredes em isopainel de EPS 100 mm; Teto em isopainel de EPS 100 mm; Piso em isopainel de EPS 100 mm. Principais Componentes do Conjunto de Refrigeração: 01. Unidade condensadora hermética completa com ventilador axial, tanque de líquido, filtro secador, visor de líquido, pressostatos e caixa de ligação elétrica, regime de trabalho (-10/40) °C; 01. Evaporador aletado de cobre/alumínio completo c/ degelo elétrico modelo MI; 01. Válvula de </p>
--







GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Gabinete da Superintendência

	<p>expansão termostáticas com equalizador externo; 01. Válvula de fechamento de linha; 01. Conjunto de tubulações de cobre para linha de líquido de até 15 metros; 01. Conjunto de tubulações de cobre para linha de sucção de até 15 metros; 01. Conjunto de isolamento térmica p/ tubulações de cobre em material tipo tubex espessura 19 mm revestido com fita de PVC branca; 01. Conjunto de eletrocalhas galvanizadas para passagem de tubulações de cobre e cabeamento elétrico, interligando evaporador e unidade condensadora; 01. Conjunto de suportes para tubulações de cobre; 01. Suporte tipo teto p/ evaporador; 01. Suporte tipo piso p/ unidade condensadora; 01. Quadro elétrico de potência e comando para acionamento de unidade condensadora, ventiladores e degelo do evaporador e iluminação, com controlador de temperatura eletrônico, montado conforme normas NR10 e NR12, com componentes elétricos das marcas WEG ou Schneider; 01. Conjunto de fiações e cabos elétricos p/ interligação de unidade condensadora, evaporador, ventiladores e quadro elétrico descrito acima; 01. Conjunto de eletrodutos e acessórios para interligação entre quadro elétrico e demais componentes; 01. Conjunto de suportes p/ eletrodutos; 01. Carga de gás refrigerante R404A; 01. Carga de gás nitrogênio p/ testes de pressão; 01. Carga complementar de óleo lubrificante tipo POE; 01. Conjunto de componentes de PVC p/ linha de dreno do evaporador; 01. Serviço de instalação dos componentes de refrigeração, isolamento térmica e elétrica, no local;</p> <p><u>Principais Componentes do Conjunto de Isolamento Térmica:</u> 12 pçs. isopainel EPS 100 mm; 02 faces, cor branca de 1,16 x 2,8 m; 04 pçs. isopainel EPS 100 mm; 02 faces, cor branca de 1,16 x 2,2 m; 01 pç. porta frigorífica giratória de 1,16 x 2,0 x 0,10 m; 01 cj. perfil (U) 40 x 100 x 40 mm; 01 cj. cantoneira interna 40 x 40 mm; 01 cj. cantoneira externa 40 x 140 mm; 01 cj. acessórios para montagem (rebite, silicone);</p>	
04	<p>DESENGAÇADEIRA DE UVA ELÉTRICA – Confeccionada em aço inox AISI 304 com acabamento sanitário, tripla motorização, sendo abastecimento de uva, desengace e esmagamento de grãos. Capacidade de 1.000 a 4.000 kg/hora, nas dimensões: largura 625 mm x comprimento 1.500 mm x altura 1.400 mm, acompanha painel elétrico com inversor de frequência.</p>	1
05	<p>BOMBA CENTRÍFUGA - Confeccionada em aço inox AISI 304, potência de 1 CV com carrinho, chave liga/desliga, rotor aberto e conexão SMS.</p>	2





GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Gabinete da Superintendência

06	BOMBA PERISTÁLTICA - Confeccionada em aço inox AISI 304, com capacidade para 4.000 kg de uva desengaçada, acompanha vasca.	1
07	DESENGAÇADEIRA MANUAL – Equipamento manual para separação do engaço dos grãos, agilizando o as etapas da produção. Informações: Estrutura em inox; Cesto para uvas com puxador; Roldana de nylon com alta resistência a atrito; Facilidade de uso.	1
08	GARRAFÕES GRADUADOS 9 LITROS - Fabricado em Vidro Borosilicato 3.3 com ótima resistência térmica ($\Delta T=100K$) e alta resistência a ataques químicos. Diâmetro de 222 mm, Diâmetro externo de flange de 98 mm, Diâmetro de boca de 57 mm e altura de 390 mm. Autoclavável a 121°C com gravação em tinta cerâmica de alta durabilidade e tarja com tamanho grande para facilitar marcação.	10
09	GARRAFÕES GRADUADOS 14 LITROS - Fabricado em Vidro Borosilicato 3.3 com ótima resistência térmica ($\Delta T=100K$) e alta resistência a ataques químicos. Diâmetro de 240 mm, Diâmetro externo de flange de 73 mm, Diâmetro de boca de 54 mm e altura de 445 mm. Autoclavável a 121°C com gravação em tinta cerâmica de alta durabilidade e tarja com tamanho grande para facilitar marcação.	10
10	GARRAFÕES GRADUADOS 19 LITROS Fabricado em Vidro Borosilicato 3.3 com ótima resistência térmica ($\Delta T=100K$) e alta resistência a ataques químicos. Diâmetro de 294 mm, Diâmetro externo de flange de 92 mm, Diâmetro de boca de 54 mm e altura de 390 mm. Autoclavável a 121°C com gravação em tinta cerâmica de alta durabilidade e tarja com tamanho grande para facilitar marcação.	10
11	VÁLVULAS AIRLOCK TIPO S Válvula que permite a saída do gás carbônico e impede a entrada de oxigênio. AIRLOCK TIPO "S" COM TAMPA, COMANEL DE VEDAÇÃO, 52 pç airlock, Dados do Produto; Altura: 18 cm; Largura:5,3 cm; Diâmetro do tubo: 2,3 cm cor do anel de vedação estoque: Branca.	52





GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Gabinete da Superintendência

12	BALDE DE POLIETILENO GRADUADO DE 11 LITROS Balde de polietileno padrão alimentício, graduado Descrição: BALDE GRADUADO em polietileno; - 11 litros, com escala, - Com alça, - Cor: transparente, - Dimensões: 270mm x 320mm (AxL); - Peso: 350 gramas.	4
13	BALDE DE POLIETILENO GRADUADO DE 20 LITROS Balde de polietileno padrão alimentício, graduado Descrição: BALDE GRADUADO; - Em polietileno; - 20 litros, com escala; - Com alça; - Cor: transparente; - Dimensões: 330mm x 360mm (AxL); Peso 610 gramas.	4
14	TAMPADOR DE TAMPA CORONA 26 E 29 MM MATERIAL: Metal; COR: Natural; DIÂMETRO: 26mm; INDICADO PARA: Garrafas de vidro com gargalo coroa 26mm a 29mm; ABERTURA: Com abridor de garrafas; CONTEÚDO DA EMBALAGEM: vendida em quantidades múltiplas de 100 unidades. OBSERVAÇÃO: Necessita de um tampador para aplicação.	1
15	TANQUES AÇO INOX de 50 litros Descrição do Produtor: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado de 2mm; Porta inspeção superior de Ø200/100H – Esc.; Pés H livre 250mm 30/150 – Esc.; saca amostras aço inox AISI 304; Saída inferior tubular 1" Ø350; Niple BSP 1/2" aço inox AISI 304; Válvula Borb. VB M. RJT 1" x Prol. 50mm; Válvula esfera monobloco 1/2" aço inox AISI 304.	6
16	TANQUES AÇO INOX de 100 litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø426/100H – Esc.; Porta inspeção retangular 185; Saca amostra aço inox AISI 304; Placa de identificação; Poço para sensor 225mm; Termômetro analógico -10 +50°C – 2"; Luva rosca BSP Aço inox AISI 304 – 1/2"; Pés H livre 250mm 30/150 Esc.; Niple BSP aço inox AISI 304 1"; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1"; esgotador com válvula Borb. 2" RJT; Válvula Borb. VX M. RJT 2" x prol. 50mm; Cinta de refrigeração largura 140mm esc.; Caixa extravasora cinta larg. 140mm.	6



Administração Central
Gabinete da Superintendência

17	<p>TANQUES AÇO INOX 250 litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø426/100H – Esc.; Porta inspeção retangular 185; Pés H livre 650mm 400/1.5000 Esc.; Cinta de refrigeração largura 300mm Esc.; Caixa extravasora cinta larg. 300mm; Poço para sensor 225mm; Saca amostra aço inox AISI 304; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1”; Niple BSP aço inox AISI 304 1”; Pesca borra com macho RJT 2”; Placa de Identificação; Visor de nível ½” com registro – P/1/2;</p>	4
18	<p>SUQUIFADOR INTEGRAL Equipamento para elaboração de suco de uva integral em pequena escala, funciona por energia elétrica monofásica. Volume interno útil de até 70 Kg de uvas desgranadas e esmagadas; construído em aço inoxidável AISI 304, com soldas rebaixadas e montado de forma inclinada (aproximadamente 30°), sobre estrado de aço tubular e sobre rodas, para facilitar o deslocamento. Possui camisa dupla contendo líquido aquecedor em seu interior; na parte interna, é constituído por tambor perfurado; possui válvula de liberação da pressão e válvula inferior para retirada do suco; Capacidade térmica de 3.000W; Tempo do ciclo: 60 minutos; Potência instalada de 3,5 kw; Tensão elétrica de 220V / 60 HZ – Monofásico.</p>	1
19	<p>TANQUES DE FERMENTAÇÃO 500 Litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø426/100H – Esc.; Porta inspeção retangular 185; Pés H livre 650mm 400/1.5000 Esc.; Cinta de refrigeração largura 300mm Esc.; Caixa extravasora cinta larg. 300mm; Poço para sensor 225mm; Saca amostra aço inox AISI 304; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1”; Niple BSP aço inox AISI 304 1”; Pesca borra com macho RJT 2”; saca sementes com Val. Borb. 2” RJT; Termômetro Analógico - 10 +50°C – 4’ – 150 mm; Proteção haste termômetro 100 x 182; Placa de Identificação; Luva rosca BSP Aço inox AISI 304 – ½”; visor de nível ½” com registro – P/1/2.</p>	6
20	<p>TANQUES DE FERMENTAÇÃO 1000 Litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø426/100H – Esc.; Porta inspeção retangular 185; Pés H livre 650mm 400/1.5000 Esc.; Cinta de refrigeração largura 580mm Esc.; Caixa extravasora cinta larg. 580mm; Poço para sensor 225mm; Saca amostra aço inox AISI 304; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1”; Niple BSP aço inox AISI 304 1”; Pesca borra com macho RJT 2”; Válvula BOrb. VX M. RJT 2” x porl. 100mm; Termômetro Analógico -10 +50°C – 4’ – 150 mm; Proteção haste termômetro 100 x</p>	4



**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

	182; Placa de Identificação; Luva rosca BSP Aço inox AISI 304 – ½"; visor de nível ½" com registro – P/1/2.	
21	TANQUES DE FERMENTAÇÃO 1500 Litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø550/150H – Esc.; Porta inspeção retangular 360/460 – Esc.; trava porta elevada; Pés H livre 650mm 400/1.500 Esc.; Cinta de refrigeração largura 580mm Esc. c/reg.; Caixa extravasora cinta larg. 580mm; oleais icamento 100x130x3mm; Poço para sensor 225mm; Saca amostra aço inox AISI 304; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1"; Niple BSP aço inox AISI 304 1"; Pesca borra com macho RJT 2"; saca sementes c/ val. Esf. 2" SC10; Termômetro Analógico -10 +50°C – 4' – 150 mm; Proteção haste termômetro 100 x 182; Placa de Identificação; Luva rosca BSP Aço inox AISI 304 – ½"; curva 90G aço inox AISI 304 p/solda 2"SC10; Visor de nível ½" com registro – P/1.	4
22	ESCADA DE AÇO INOX COM DEGRAUS E RODIZIOS Descrição do Produto; Confeccionada em aço inox AISI 304 ESC 1,5 mm; tubo aço inox 304 1" 25,40 x 1,20 pol.; RD110 rodas FFPU R10 SR520 PSR Rolamento; RD151 suportes AC-SALM-PF 520 110 x 130; tubo aço inox 304 – 20 x 40 1,5mm retang.; RD161 1suportes ACSB2LM PGT 110 x 130; tubo aço inox 304 ¾" 19,05x1,20 pol.; dimensões: Largura 600mm – Altura 1800mm – Comprimento 2140mm.	1
23	MANGUEIRA ATÓXICA ¾" Mangueira atóxica para movimentar vinhos; acompanhar laudo de gral alimentício; Dn³ D.L.² D.E¹ ¾ pol. 19,0 – 24,3 mm; Pressão de trabalho 8,7 kgf/cm²; 123 lbf/pol²; Pressão de Ruptura 26 kgf/cm²; 370 lbf/pol²; Raio de Curv. Vacuo Curv. Lance 760 mm/hg; 450 mm; 25/50 mt; Rolos de 15 mt.	20
24	MANGUEIRA ATÓXICA 2" Mangueira atóxica para movimentar vinhos; acompanhar laudo de gral alimentício; Dn³ D.L.² D.E¹ 2 Pol. 50,0 – 59,5 mm/ Pressão de Trabalho 6,7 kgf/cm² 95 lbf/pol²; Pressão de Ruptura 25° C 20 kgf/cm² 284 lbf/pol²; Raio de vácuo curv. Lance 760 33 Hg 700 mm; rolos 30 mt.	30
25	TANQUE RESERVATÓRIO ISOTÉRMICO 500 LITROS Construído em aço inox AISI 304, capacidade útil para 500 litros, configuração vertical, nas dimensões internas Ø 750 x 1.150 mm de altura e externa Ø 850 x 1.250 mm de altura, espessura do teto e fundo 1,5mm e corpo 2,0 mm. O tanque possui isolamento térmico em	2





Administração Central
Gabinete da Superintendência

	poliuretano expandido e revestimento em aço inox AISI 304 totalmente soldado. Acabamento interno 2B e externo escovado. Acessórios: 01 un. porta superior diâmetro 400 mm; 02 un. Saída válvula borboleta VX 2" com SMS; 01 un. Saca amostra; 01 un. Termômetro -10 +50°C; 03 un. Pés retangulares sem regulagem de altura; 01 un. Cinta de refrigeração largura 900 mm.	
26	TANQUE RESERVATÓRIO ISOTÉRMICO 1000 LITROS Construído em aço inox AISI 304, capacidade útil para 1000 litros, configuração vertical, nas dimensões internas Ø 1050 x 1.150 mm de altura e externa Ø 1.150 x 1.250 mm de altura, espessura do teto e fundo 1,5mm e corpo 2,0 mm. O tanque possui isolamento térmico em poliuretano expandido e revestimento em aço inox AISI 304 totalmente soldado. Acabamento interno 2B e externo escovado. Acessórios: 01 un. porta superior diâmetro 400 mm; 02 un. Saída válvula borboleta VX 2" com SMS; 01 un. Saca amostra; 01 un. Termômetro -10 +50°C; 04 un. Pés retangulares com regulagem de altura; 01 un. Cinta de refrigeração largura 900 mm.	2
27	AUTOCLAVE (RESERVATÓRIO ISOTÉRMICO DE ALTA PRESSÃO) DE 500 Litros Corpo interno em aço inox AISI 304, capacidade de 500 litros nas dimensões internas Ø 800 x 1000 mm de altura e externas Ø 1000 x 1250 mm de espessura do teto e fundo 4,0 mm e do corpo 3,0 mm para pressão de trabalho 6,0 kgf/cm ² . O tanque possui cinta de refrigeração para resfriamento, isolamento térmico em poliuretano expandido e revestimento externo em aço inox AISI 304 totalmente soldado. Acessórios: 01 un. porta oval E180 (440 x 320 mm) marco 6 mm e vedação EPDM com guarnição; 01 un. Entrada superior 4"; 02 un. Válvula esfera 1 ½" com SMS; 01 un. Válvula de alívio; 01 un. Luva ½" com bulbo; 01 cj. Spray ball 1 ½" com tubo; 01 un. Visor de nível ½" com registro; 01 un. Cinta de refrigeração largura 300 mm; 04 un. Pés para sustentação com regulagem de altura; 02 un. Alças de isolamento.	3
28	AUTOCLAVE (RESERVATÓRIO ISOTÉRMICO DE ALTA PRESSÃO) DE 1000 Litros Corpo interno em aço inox AISI 304, capacidade de 1000 litros nas dimensões internas Ø 1000 x 1350 mm de altura e externas Ø 1150 x 1500 mm de espessura do teto e fundo 5,0 mm e do corpo 4,0 mm para pressão de trabalho 6,0 kgf/cm ² . O tanque possui cinta de refrigeração para resfriamento, isolamento térmico em poliuretano expandido e revestimento externo em aço inox AISI 304 totalmente soldado. Acessórios: 01 un. porta oval E180 (440 x 320 mm) marco 6 mm e vedação EPDM com guarnição; 01 un. Entrada superior 4"; 02 un. Válvula esfera 1 ½" com SMS; 01 un. Válvula de alívio; 01 un. Luva ½"	2



CEETEPSDC|202205067



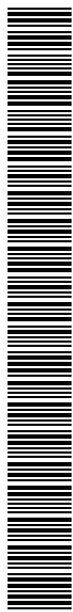
Administração Central
Gabinete da Superintendência

	com bulbo; 01 cj. spray ball 1 ½" com tubo; 01 un. Visor de nível ½" com registro; 01 un. Cinta de refrigeração largura 600 mm; 04 un. Pés 5" para sustentação com regulagem de altura; 02 un. Alças de isolamento.	
29	BOMBA VOLUMÉTRICA CAPACIDADE para 7,5 m3/h Acionamento por moto redutor modelo SEW potência 3 CV, entrada caixa com caracol, saída macho RJT 3", disposta sobre rodas, sendo duas fixas e duas giratórias e quadro elétrico.	1
30	PRENSA PNEUMÁTICA LV 10 EM AÇO INOX Características Construtivas: Construída totalmente em aço inox AISI 304; Potência da prensa de 1 CV; Capacidade para 3.000 a 3.600 kg de uva fermentada; Tanque fechado; Membrana lateral importada; compressor de parafuso 5 CV externo com tanque reservatório capacidade 250 litros; Porta para acionamento manual; Pannel elétrico automatizado com CLP e inversos de frequência (podendo ser operado manualmente).	1
31	MASTELA DE AÇO INOX 200 Litros Características construtivas: Confeccionada em aço inox AISI 304 Escovado de 2mm; Alça tubular de 1"; Tubo aço inox AISI 304 ¾" 19,05x1,20 pol.; Paraf. Aço inox 304 SXT M8x1,25x25; Porca aço inox AISI 304 SXT M8x1,25; RD155 suportes AC SBLL PG 414 PSR rolamento; Válvula borboleta VX M. RJT 2" x Prol. 50mm.	1
32	PENEIRA ½ LUA PARA MASTELA 200 Litros Características construtivas: Confeccionada em chapa de aço inox AISI 304 per. Furo obl. 3mm x 20mm; Pés H livre 50 mm; alça 150mm – H30 x 90L – ¼"; Tubo aço inox 304 – 10x20x1,5mm retang.	1
33	ENXADA AÇO INOX Características construtivas: Confeccionada em tubo de aço inox AISI 304 esc. 1" 25,40x1,20 pol.; Barra aço inox AISI 304 – 3/8" – 9,53mm red.	1
34	PISADOR DE AÇO INOX Características construtivas: Confeccionada em tubo de aço inox AISI 304 Esc. 2 mm 1" 25,40 x 1,20 pol.; Ø Disco 250 comp. Cabo 1.200mm.	1
35	BALDE AÇO INOX DE 20 LITROS C/LUVA ½ Características construtivas: Confeccionado em aço inox AISI 304 esc. 1,5mm; Barra aço inox AISI 304 – ½" – 6,34 mm red.; Tubo aço inox AISI 304 ½" 12,70 x 1,20 pol.; Tubo Aço Inox AISI 304 ¾" 19,05 x 1,20 pol.	2



**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

36	CARRINHO MOVEL AÇO INOX SUPORTE PARA CONEXÕES Características construtivas: Confeccionado em chapa de aço inox AISI 304 perfurado, furo Ø 4mm E. C 7mm; Tubo aço inox AISI 304 ¾" 19,05 x 1,20 pol.; Parafuso aço inox AISI 304 SXT M8 x 1,25 x 25; Porca aço inox AISI 304 SXT M8 x 1,25; Aço Inox AISI 304 esc. 1,5mm; Barra aço inox AISI 304 - ¼" - 6,34mm red.; RD110 Rodas FFPU R10 SR312 PSR Bucha; RD155 Suportes AC SBLL PG 312 80 x 105	1
37	MACHO RJT X PROL. 500MM X CURVA 2" Confeccionado em aço inox AISI 304.	1
38	MACHO RJT X POL. 100MM X SPRAY BAAL 2" Confeccionado em aço inox AISI 304.	1
39	VISOR DE LINHA NIPLE RJT X MACHO RJT 2" Confeccionado em aço inox AISI 304.	1
40	MACHO RJT X PROLONG. 100MM X MACHO RJT 2" Confeccionado em aço inox AISI 304.	1
41	MACHO RJT X PROLONG. 100 MM X NP 2" Confeccionado em aço inox AISI 304.	1
42	MONOBLOCO: Monobloco de envase para vinhos tranquilos e espumantes, com dimensão 3760x1240x3000mm, sentido de trabalho horário.; Contém 4 colunas, sendo elas : Enxaguadora 9 esguichos, Enchedora 9 válvulas, Tapadora Pilfer 1 cabeçote e Rolhadora 1 cabeçote.; Fechamento lateral superior em aço inox com portas em acrílico; Estrutura em aço carbono tubular com pintura epóxi revestida em aço inox AISI 304; Painel em controle elétrico em aço inox com circuitos auxiliares de baixa tensão, sendo sua tensão geral em 220V Tri., construídos de acordo com os regulamentos de prevenção de acidentes, equipados com os controles e dispositivos de segurança necessários; Potência de 6KW; Tem capacidade de produção de 400	1

Administração Central

Gabinete da Superintendência

a 600 garrafas de espumante por hora e 1200 a 1500 garrafas de vinho por hora.;

Características Operacionais: CLP para visualização das operações da máquina.; Controle de alimentação de produto para o tanque envase, através de válvula com atuador pneumático comandado pela sonda de controle de nível.; Sistema de segurança composto das estrelas de entrada com sistema de desarme, sensor para desligar a máquina caso alguma garrafa ficar presa no bico de enchimento, portas com sensores para desligar a máquina quando aberta; Caixa das mordanças e mordanças de aço inox, carinho das mordanças em bronze; Sistema de saque rápido das mordanças para facilitar a limpeza.; Regulagem de altura do vasilhame; Velocidade de produção controlada através de inversor.

O Monobloco é composto pelos seguintes itens:

a-MÁQUINA DE ENXAGUAR, automática com 09 esguichos fixos com fixação da garra pelo bico:

Características funcionais e construtivas: As garras ingressam na máquina através da esteira de entrada e são presas pelo bico através de pinças em aço inox com garras em material atóxico, e as fazem girar posicionando sobre o esguicho correspondente, para efetuar o enxágue, terminado a garrafa permanece com o bico para baixo por um tempo determinado para que o líquido escorra, terminada a fase de enxague e escorrimto as pinças as colocam na posição normal na esteira de saída.; Os esguichos efetuam o tratamento de enxágue somente com garrafas, evitando molhar externamente as outras garrafas.; Esguichos e válvulas de esguichamento em aço inoxidável.

b- ENCHEDORA AUTOMÁTICA À ISOBÁRICA, com 09 bicos para produto com ou sem gás:

Características técnicas e construtivas: Reservatório construído em aço inox AISI 304 preparado para resistir a pressão máxima de trabalho de 06 BAR, com todas as partes em contato com o produto polidas uniformemente, para obter um grau máximo de sanitização do tanque.; 09 válvulas de enchimento rápido, fabricadas em aço inox com acabamento interno sanitário e de fácil desmontagem trabalhando com sistema de equilíbrio de pressões através de 03 snif pressurização da garrafa, auto nivelamento e despressurização.; Válvulas construídas em aço inox AISI 304; Cilindros pneumáticos de sustentação pela base permitindo o envase; Bicos construídos em aço inox AISI 304 usinados com precisão para permitir um fluxo controlado do líquido consequentemente um alto rendimento de produção.; A regulagem de nível na própria garrafa; Controle de alimentação de produto para o tanque de envase, através de válvula com atuador pneumático comandado pela sonda de controle de nível.; Pistão de elevação da garrafa construído em aço inox com funcionamento mecânico.; Regulagem de altura.




Administração Central

Gabinete da Superintendência

	<p>c- ROLHADORA AUTOMÁTICA 1 cabeçote Máquina automática para colocação de rolhas em garrafas cilíndricas de vinho e espumante com depósito e distribuidor automático Características construtivas: Máquina com funcionamento mecânico, fechamento das mordanças através de cames acionados por moto redutor; Caixa das mordanças e mordanças construídas em aço inox; Carrinho das mordanças construído em bronze; Sistema de extração rápida da caixa de mordanças; Pistão de elevação da garrafa com funcionamento mecânico.; Regulagem de altura manual; Possibilidade de trabalhar com rolhas de até 55 mm; Esteira com desarme</p> <p>d- TAPADOR para tampa Pilfer Máquina com cabeçote preparado para trabalhar com tampa Pilfer Características Funcionais e Construtivas: CLP informando todas as operações da máquina, inclusive eventual falha como falta de tampas, etc. (informa o local onde ocorreu); Estrelas de entrada com sistema de segurança (desarme); Alimentação de tampa automático; Regulagem de altura do vasilhame automática.</p>	
43	<p>ALIMENTADOR POSICIONADOR DE ROLHAS Acessório para o monobloco para alimentar e posicionar rolhas na coluna rolhadora.; Estrutura em alumínio; Painel plástico de controle elétrico com circuitos auxiliares de baixa tensão, sendo sua tensão geral em 220V Tri.; Características Construtivas: Depósito de rolhas; Sistema de canalização; Sistema de orientação da rolha; Canal de alimentação com fotocélula para sincronizar o funcionamento; Acionamento eletropneumático; Máquina preparada para rolhas de vinho e de espumante; Produção 1800 rolhas/hora.</p>	1
44	<p>ACESSÓRIOS PARA MANTER A QUALIDADE DO VINHO Características Gerais: Sistema de gás inerte no tanque da enchedora; Sistema de sopro gás inerte antes da colocação da rolha; Sistema de vácuo para eliminar a pressão da garrafa antes da colocação da rolha, composto por um tanque auxiliar em aço INOX 304 e por uma bomba de vácuo BVM II 120-20 1,5CV 220-380-440V.</p>	1
45	<p>CONJUNTO DE TRANSPORTADORES DE ENTRADA E SAÍDA DE GARRAFAS Características gerais: Construído em aço inox com corrente 3 ¼ em aço inox com pós de proteção lateral; 02 metros de esteira transportadora com sistema de tração (01 metro antes da máquina e 01 metro após a máquina); 01 motoredutor SA37-T DRN63MP4 0,25K 14RPM saída</p>	1





GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Gabinete da Superintendência

46	KITS DE ESTRELAS E GUIAS PARA OUTRO MODELO DE GARRAFAS Kit composto de: Estrela de entrada e saída e guias enxaguadora; Estrela de entrada e saída e guias da enchedora; Estrelas e guias da rolhadora; Caracol de transferência.	1
47	CONJUNTO DE 09 GARRAS Diferente formato de bico para espumante. Bico Dosador em Aço Inox e Silicone, com fluxo livre, permitindo uma dosagem rápida e direcionada, pode ser usado em diversos líquidos como: bebidas, xarope, azeite e etc. Peso unitário: 0,014 Kg. Medidas: 2,8 x 11 cm.	1
48	CONJUNTO DE 09 BOCAIS CENTRADOR DO BICO Diferente diâmetro do bico – garrafa de espumante. Material em borracha nitrílica; - Formato para bicos (gargalo) nos diferentes modelos de garrafas do enxaguador, já inclusos na máquina.	1
49	ROTULADORA LINEAR AUTOADESIVA Máquina com uma estação autoadesiva para colocação de rótulo, e contra rótulo na mesma bobina em garrafas cilíndricas e/ ou cônicas. Características Construtivas e Funcionais: 01 estação de rotulagem para rótulo e contra rótulo autoadesivo na mesma bobina com altura máxima de 150 mm para o rótulo e 100 mm para o contra rótulo.; A estação de rotulagem é acionada por motor de passo a passo para máxima precisão da aplicação do rótulo.; Aplicador automático de capsulas.; Cabeçote laminador automático.; Cabeçote Térmico automático.; A estação é facilmente regulada a fim de se adaptar para diversos tipos de rótulos e garrafas.; Sistema de seleção de entrada de garrafas pneumático universal.; Um sensor eletrônico avisa presença de garrafas na entrada da máquina, para comandar a partida do rótulo e do contra rótulo na chegada da garrafa, o sinal de partida do rótulo pode ser regulado para uma perfeita colocação.; Máquina fornecida para vários tipos de vasilhames cilíndricos.; Esteira transportadora e mesa acumuladora no final.; Máquina construída em aço inox com partes em alumínio e fechamento em acrílico.; Para o espumante só aplica rótulos e contra rótulos.; Equipamento dentro das normas NR12. Tensão 220V Tri. com potência de 2KW.	1
50	MONOBLOCO PARA CHAMPENOISE SAV – HD SEMI AUTOMÁTICO Equipamento composto de Degogador e Dosador de licor	1



Administração Central

Gabinete da Superintendência

	<p>Características construtivas: Equipamento manual para retirar a tampa metálica e parte congelada da garrafa de espumante (degogiatore), construído em aço inox AISI 304; dosador de licor manual construído em aço inox AISI 304, vidro temperado e escala para definição de dosagem.; Estrutura do monobloco móvel em aço carbono revestido em inox AISI 304; Produção 200 garrafas/hora.; Tensão 220V Tri. com potência de 1,1KW.</p>	
51	<p>CONGELADOR DE BICOS SAV- 20 – 2.5 HP PARA GARRAFAS DE ESPUMANTE</p> <p>Sistema para congelar bicos de garrafas de espumante, dotado de refrigeração, tanque de congelamento com isolamento em poliuretano, colocação e retirada manual de garrafas, bomba de circulação de líquido, prato giratório manual, capacidade 200 garrafas/hora.; Tensão 220V Tri. com 2,5KW.</p>	1
52	<p>TAPINHADORA SEMIAUTOMÁTICA SAV – 300C</p> <p>Máquina Tapinhadora com regulagem de altura, confeccionada em alumínio com partes revestidas em aço inox. Alimentação de tampinha e vasilhame manual, acionado através de válvula tipo alavanca. Funcionamento pneumático.</p>	1
53	<p>AMARRADORA DE GAIOLA SEMIAUTOMÁTICA SAV - 500</p> <p>Máquina preparada para trabalhar como amarradora de gaiolas</p> <p>Características construtivas: Estrutura em aço inox AISI 304; Alimentação manual de garrafas e gaiola, demais operações automáticas; Cabeçote rotativo para formação do lacre com argola; Funcionamento eletropneumático acionado por botoeira.</p>	1
54	<p>FILTRO ESTERELIZANTE -</p> <p>Confeccionado em aço inox AISI 304, composto de duas carcaças com um elemento cada, com bomba positiva com vazão de até 1.200 litros/hora. Acompanha painel elétrico com inversor de frequência, válvula de retenção, válvula de alívio de pressão, visor de linha e demais acessórios que garantem o bom funcionamento. O equipamento é apoiado sob uma plataforma móvel.</p>	1



Administração Central
Gabinete da Superintendência

55	<p>CONJUNTO DE FILTRAÇÃO CARTUCHO SAV - 1121 MÓVEL Características construtivas: Conjunto de filtração composto de 2 carcaças para 2 cartuchos de 30" cada, montada sobre base móvel com bomba; construído em aço inox AISI 304; Conexões de entrada e saída do produto a ser definida; Posição vertical; Formato cilíndrico; Material de corpo aço inoxidável, espessura de 2 mm; Pressão máxima de trabalho 7,0 kgf/cm²; Acessórios inclusos: >; Manômetro reto ¼ inox e escala de 0 a 10 kgf/cm²; Registro esfera ¼ inox completo; Válvula de retenção. Tensão 220V Tri. com 1KW.</p>	1
56	<p>TANQUE RESERVATORIO DE 200 LITROS MONTADOS EM SÉRIE EM PLATAFORMA MÓVEL Construídos em aço inox AISI 304, montados em série, em plataforma móvel com bomba, painel elétrico, resistências e tubulação de interligação. Características gerais: Volume Útil de 200 litros, Comprimento de Costado de 625 mm; Diâmetro Interno de 580 mm; Espessura de Costado de 1,5 mm; Espessura do Fundo 1,5 mm; Espessura de Teto de 1,5 mm; Acabamento interno de 2B Sanitário; Acabamento Externo Escovado. Acessórios: 02 portas superior bipartida; Entrada com união SMS 2"; 06 saídas em válvula borboleta VB 1 ½" com união SMS; 12 curvas 90º 1 ½"; 03 unidades Tee 1 ½"; 01 conjunto Spray ball 1"; 02 alças de içamento; 01 bomba centrífuga 3 CV com entrada/saída macho SM 1 ½"; 01 painel elétrico para bomba.</p>	1
57	<p>PASTEURIZADOR DE PLACAS Construído em aço inox AISI 304 com capacidade para 75.000 k/cal, ou seja, 1.000 litros/hora com ΔT de 75°C.</p>	1
58	<p>PASTEURIZADOR TUBULAR TIPO TUBO A TUBO Confeccionado em aço inox AISI 304 com capacidade de 2.000kg/h, contendo: - 1ª Seção de Pré-Aquecimento: Características: Sistema tubo/tubo corrugado, todo construído em aço inox AISI 304; inclusive a estrutura de suporte composta por 4 tubos e 3 metros; Diâmetro de tubo por onde circula o produto 2 ½", diâmetro para circulação de água de preaquecimento 4"; Neste estágio o contrafluxo de água de corre do resfriamento da uva de 4º seção que ao se aquecer no resfriamento de uva passa em contrafluxo na 1º seção preaquecimento e posteriormente repassa por uma torre de resfriamento em seguida voltará para a 4º seção novamente e assim sucessivamente, este fluxo se dá por bomba centrífuga capacidade 50 m³/h a 40 mca. - 2ª Seção de Aquecimento:</p>	1




Administração Central
Gabinete da Superintendência

	<p>Características: Sistema tubo/tubo corrugado, todo construído em aço inox AISI 304; inclusive a estrutura de suporte composta por 4 tubos de 3 metros; Diâmetro do tubo por onde circula o produto 2 ½", diâmetro para circulação da água de preaquecimento 4"; neste estágio o aquecimento é feito pela circulação de água a 97°C proveniente do gerador de água quente e controlada por PT 100</p> <p>- 3ª Seção de Retardo: Características: Sistema tubo, todo construído em aço inox AISI 304; inclusive a estrutura de suporte; Diâmetro do tubo por onde circula o produto 2 ½"; Acabamento sanitário; composto por 01 tubo de 3 metros; neste estágio não haverá contra fluxo de água</p> <p>- 4ª Seção de Resfriamento: Características: Sistema tubo/tubo corrugado, todo construído em aço inox AISI 304; inclusive a estrutura de suporte composto por 4 tubos de 3 metros; Diâmetro do tubo por onde circula o produto 2 ½", diâmetro para circulação da água de resfriamento 4"; Acabamento sanitário</p> <p>- Quadro Elétrico: Completo com proteção térmica para bombas e luz indicadora de funcionamento Sistema de controle de temperatura eletrônico da uva e torre de resfriamento.</p>	
59	<p>TANQUE PULMÃO PARA UVA DESENGAÇADA COM AGITADOR VERTICAL Confeccionado em aço inox AISI 304, com fundo cônico invertido e sobre pés</p> <p>Características gerais: Volume útil de 3.000 litros; Comprimento de Costado de 1.500 mm; Diâmetro Interno de 1.600mm; Espessura do Costado de 2,0mm; Espessura do Fundo de 2,0mm; Espessura do Teto de 2,0mm; Acabamento Interno de 2B; Acabamento Externo de 2B</p> <p>Acessórios: Porta superior diâmetro 400mm e vedação EPDM Porta lateral retangular R330 (440 x 330 mm); 02 válvulas esfera 2 ½" com macho SMS; 01 válvula borboleta VX 2" com SMS; 02 conjuntos Spray ball 1" com tubo pela lateral; 03 unidades Quebra ondas; 02 alças de isolamento; 04 pés retangulares com regulagem de altura; 01 conjunto agitador vertical 8 RPM com pás axiais; 01 conjunto remontador automático; 01 escada tipo marinho com guarda corpo.</p>	1
60	<p>TANQUE PARA MACERAÇÃO E ENZIMAGEM COM PENEIRA DE SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO Confeccionado em aço inox AISI 304, contém sistema de recirculação para filtragem e fundo cônico e pés.</p> <p>Características gerais: Volume útil de 5.000 litros; Comprimento de Costado de 2.500 mm; Diâmetro Interno de 1.600mm; Espessura de</p>	1



Administração Central
Gabinete da Superintendência

	Costado de 2,0 mm; Espessura de Fundo de 2,0 mm; Espessura de Teto de 1,5 mm; Acabamento Interno de 2B; Acabamento Externo de 2B Acessórios: Porta superior com diâmetro de 400 mm e vedação EPDM; Porta lateral retangular R330 (440 x 330 mm); Válvula borboleta VX 1 1/2" com SMS; saca amostra; 02 conjuntos spray ball 1" com tubo pela lateral; 02 alças de isolamento; 04 unid. Pé retangular com regulagem de altura; Peneira de separação de líquido; conjunto remontador automático; Escada tipo marinho com guarda-corpo.	
61	BOMBA POSITIVA ROTOR ABERTO – Tipo NEMO marca NET, modelo NM31, capacidade para 2.000 Kg/hora de uva desengaçada, ideal para trocador tubular. Tirantes e porcas dos tirantes aço inoxidável Aisi 304; Carcaça aço inoxidável Aisi 304 POLIDA INTERNA; Partes giratórias aço inoxidável Aisi 304; Rotor aço Inoxidável Aisi 304 UM 40 com cromo duro; Estator borracha SBBPF – Certificada livre de nitrosaminas e ftalatos; Articulações Tipo B – PINO com vedação "SM" NBR; Guarnição de eixo selo mecânico 8016158; Sentido de rotação Anti-horário; Instalação horizontal; Boca sucção (vertical) Rosca sanitária 2"/SMS; Boca de pressão (horizontal) rosca sanitária 2"/SMS; Pintura (plano nº 03) cinza claro RAL 7035-plano 4.	1
62	FILTRO DE AUTO MASSA Confeccionado totalmente em aço inox AISI 304, com 1 m ² de área filtrante. Características Técnicas: Carcaça Escamoteavel para auxiliar na limpeza; Bomba dosadora helicoidal marca NET; Tanque de pré-capa com misturador; Filtro auxiliar; Painel elétrico com inversor de frequência para bomba dosadora e demais acionamentos; conjunto de válvulas borboletas 1 1/2" para manobra e demais conexões DIN para acesso; Rodízios giratórios; Des aerador.	1
63	BOMBA FLOTADORA Confeccionada em Aço inox AISI 304 Características Gerais: Capacidade para 18 mil litros/hora; Potência de motor de 5,5 CV; Painel elétrico completo; Apoio sobre carrinho em aço inox com duas rodas; Entrada/saída niple SMS 2"; regulador de pressão, válvula de pressão, fluxômetro e demais acessórios que garantem o bom funcionamento do equipamento.	1
64	MONOBLOCO DE ENVASE SEMI AUTOMÁTICO PARA SUCO Confeccionado totalmente em aço inox AISI 304 com as seguintes características: - Enxaguadora Manual 4 Esquichos Características construtivas: Construída em aço inox AISI 304	1




Administração Central
Gabinete da Superintendência

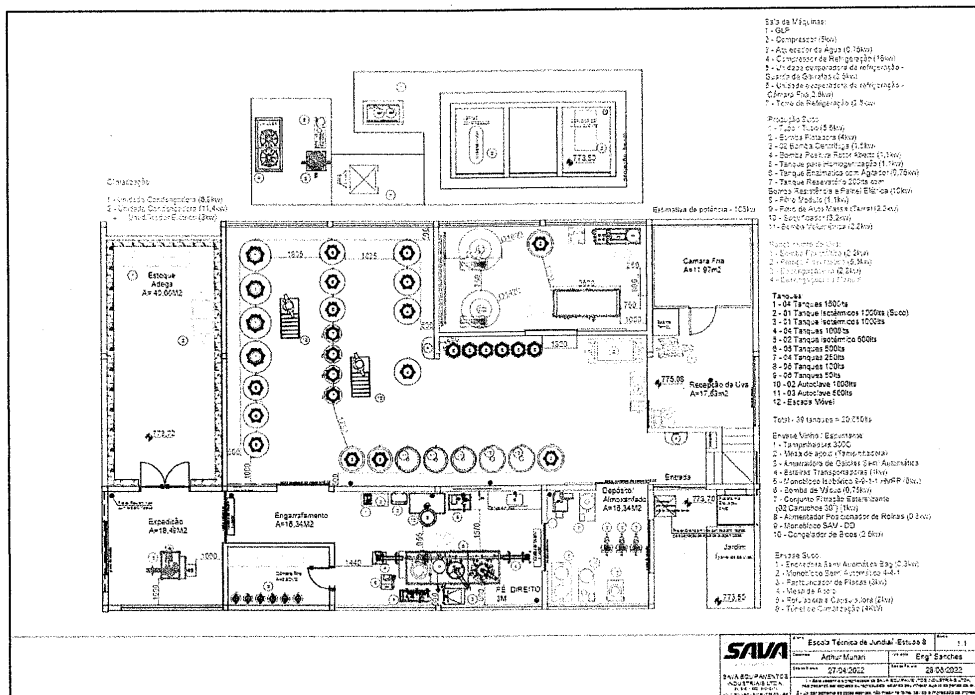
	<p>Alimentação e retirada dos vasilhames manuais; Acionamento manual do enxague pressionando a garrafa no esguicho; Água após o enxague a perder; Bomba para alimentação da água; Mesa de escurimento</p> <p>- Enchedora Semi automática 4 Bicos</p> <p>Características construtivas: Estrutura em aço inox AISI 304; Alimentação e retirada de vasilhames manual; Elevação da garrafa por pistão pneumático acionado manualmente através de válvula alavanca; Tanque com boia de controle de nível serpentina para passagem de água para mante o produto aquecido e controlador de temperatura do produto; Bicos de enchimento com regulagem de nível.</p> <p>- Tapador Pilfer – Tampa 28/16</p> <p>Característica construtivas: Construído em aço carbono com pintura epóxi; Cabeçote especial para tampa pilfer; Acionamento eletropneumático; Colocação de tampa manual; Colocação e retirada do vasilhame manual; demais operações automáticas 01 cabeçote Pilfer para tampa 30x60</p>	
65	<p>MÁQUINA DE ENVASAR BAG IN BOX</p> <p>Máquina semiautomática para envase de bag in box construída em aço inox, com medidor de vazão e preparada para envasar líquido refrigerado</p> <p>Características construtivas: Controle de volume a ser envasado através de medidor de vazão; Acionamentos manual através de boteira; Quadro elétrico com CLP; Retirada e colocação tampa automática preparada para 1 tipo de tampa; Colocação e retirada do bag manual; Máquina pode envasar diversos tamanhos de bag.</p>	1
66	<p>TÚNEL PARA RESFRIAMENTO DE GARRAFAS DE SUCOS</p> <p>Características Construtivas: Estrutura em aço inox, revestida em inox, medindo 1000 x 2500 mm; Sistema de tração com moto redutor e inversor de frequência; Sistema de pulverização da água para aquecimento da garrafa; Sistema de esteira única; Colocação e retirada do vasilhame manual; Quadro elétrico; Refrigeração da garrafa de 58 °C a 50°C (através de torre de resfriamento); Produção 500 garrafas horas base suco 500 ml. Tensão 220VTri. Com potência de 6KW.</p>	1

Handwritten signature



Administração Central
Gabinete da Superintendência

2. CROQUIS



3. DA GARANTIA/VALIDADE DO OBJETO

- 3.1. A garantia/ validade do produto, será no mínimo 03 (três) anos, contados a partir da data de recebimento definitivo do produto.
- 3.2. Durante o período de garantia, se houver necessidade, deverão ser substituídas sem nenhum ônus para a Contratante, peças ou partes defeituosas, salvo quando o defeito for provocado por uso indevido do produto, devidamente comprovado.

4. ENTREGA TÉCNICA E INSTALAÇÃO

- 4.1. Cada equipamento e respectivos acessórios deve ser transportado pelo Fornecedor ao local indicado pelo Comprador sem nenhum custo adicional. A entrega técnica inclui o fornecimento de material utilizado quando houver, para colocar o equipamento em sua funcionalidade.





GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

4.2. Todos os equipamentos deverão ter alimentação de 220V e os Plugs deverão ser padronizados para tomadas tipo PLG - 7033 IP 44 32A 6H 220V 4 Polos. As conexões de todos os equipamentos que compõem a Planta devem seguir modelo SMS 1 1/2 "

5. MANUAIS

5.1. Manuais de Instalação, operação e manutenção do equipamento e seus acessórios.

6. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

6.1. Declaração indicando o representante no Estado de São Paulo autorizado a prestar serviço de assistência técnica, informando o endereço, telefone, e-mail para contato durante e após o período de garantia.

7. TREINAMENTO

7.1. Treinamento para no mínimo 10 (dez) operadores da Unidade Escolar, e oferecer o maior número de informações aos funcionários designados, pois os mesmos deverão ter conhecimento das atividades e funcionamento dos equipamentos. O treinamento tem como forma de potencializar o resultado de manuseio dos equipamentos de alto custo, e para seu uso na produção dos trabalhos a serem executados, assim evitando falhas na operação que possam resultar em prejuízo e comprometimento no cronograma de produção.

7.2. O responsável pelo treinamento, deverá estar ligado a área operacional, estabelecendo uma estratégia eficaz para organizar e capacitar os professores e, ou, funcionários que irão operar os equipamentos para que tenham a garantia de resultados satisfatórios e seguros. Treinar os colaboradores de forma clara e objetiva.

8. PRAZO DE ENTREGA

8.1 A entrega dos bens será realizada de forma imediata, sendo que a primeira entrega será realizada em até 240 (duzentos e quarenta) dias corridos contados da assinatura do termo de contrato.

8.2 O objeto deverá ser entregue no endereço relacionado, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 12:00 e das 13:00 à 17:00 horas, correndo por conta da contratada as despesas necessárias à sua execução, em especial as relativas a seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto do contrato.

8.3 Os produtos(s) deve(m) ser entregue(s) montado(s) e pronto(s) para o uso.





GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Gabinete da Superintendência

9. ENDEREÇO DE ENTREGA:

ETEC BENEDITO STORANI - 042

Av. Antonio Pincinato, Nº 4355 – Bairro Recanto IV Centenário

CEP: 13211-771 – Jundiaí/SP

Telefone (11) 4582-1881

e-mail: eo42adm@cps.sp.gov.br / e042dir@cps.sp.gov.br





GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

RESOLUÇÃO REFERENTE A PENALIDADES

RESOLUÇÃO SDECTI Nº 12, DE 28-3-2014.

Dispõe sobre a aplicação da penalidade de multa prevista nas Leis federais nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e na Lei estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, no âmbito da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação.

O SECRETÁRIO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO, com fundamento no disposto no artigo 3º do Decreto nº 31.138, de 09 de janeiro de 1990, RESOLVE:

Art. 1º. Na aplicação das multas previstas nos artigos 79, 80 e 81, inciso II, da Lei Estadual nº 6.544, de 22, de novembro de 1989, nos artigos 86 e 87, inciso II, da Lei Federal nº 8.666, de 21, de junho de 1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17, de julho de 2002, serão observadas as disposições desta Resolução.

Art. 2º. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o à aplicação de multa, na forma estabelecida no artigo 5º desta Resolução.

Art. 3º. O atraso injustificado na execução do objeto do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, observado o seguinte:

I - em se tratando de compras ou de prestação de serviços não contínuos:

a) para atrasos de até 30 (trinta) dias: multa de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso, calculados sobre o valor global do contrato;

b) para atrasos superiores a 30 (trinta) dias: multa de 0,4% (quatro décimos por cento) por dia de atraso, calculados sobre o valor global do contrato;

II - em se tratando de execução de obras ou de serviços de engenharia:

a) para contratos com valor de até R\$ 100.000,00 (cem mil reais): multa de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso, calculados sobre o valor da parcela da obrigação contratual não cumprida;

b) para contratos com valor de R\$ 100.000,01 (cem mil reais e um centavo) até R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais): multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso, calculados sobre o valor da obrigação contratual não cumprida; e

c) para contratos com valor de igual ou superior a R\$ 500.000,01 (quinhentos mil reais e um centavo): multa de 0,4% (quatro décimos por cento) por dia de atraso, calculados sobre o valor diário do contrato;

III - em se tratando de serviços contínuos: multa de 30% (trinta por cento) por dia de inexecução, calculados sobre o valor diário do contrato.

§1º O valor das multas previstas neste artigo não poderá exceder a 25% (vinte e cinco por cento) do saldo financeiro ainda não realizado do contrato.





GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

§2º A multa pelo atraso injustificado na execução do objeto do contrato será calculada a partir do primeiro dia útil seguinte àquele em que a obrigação avençada deveria ter sido cumprida.

Art. 4º. A inexecução parcial do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, observado o seguinte:

I – em se tratando de compras ou de prestação de serviços não contínuos: multa de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor da parcela não cumprida do contrato;

II – em se tratando de execução de obras ou serviços de engenharia ou de serviços contínuos:

a) para contratos com valor de até R\$ 100.000,00 (cem mil reais): multa de 30% (trinta por cento) incidente sobre o valor da parcela não cumprida do contrato;

b) para contratos com valor de R\$ 100.000,01 (cem mil reais e um centavo) até R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais): multa de 20% (vinte por cento) incidente sobre o valor da parcela não cumprida do contrato;

c) para contratos com valor igual ou superior a R\$ 500.000,01 (quinhentos mil reais e um centavo): multa de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor da parcela não cumprida do contrato;

III – em se tratando de serviços contínuos: multa de 20% (vinte por cento) por dia de inexecução, calculados sobre o valor diário do contrato.

Art. 5º. A inexecução total do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, observado o seguinte:

I – em se tratando de compras ou de prestação de serviços contínuos ou não: multa de 20% (vinte por cento) incidente sobre o valor global do contrato;

II – em se tratando de execução de obras ou serviços de engenharia ou de serviços contínuos:

a) para contratos com valor de até R\$ 100.000,00 (cem mil reais): multa de 20% (vinte por cento) incidente sobre o valor global do contrato;

b) para contratos com valor de R\$ 100.000,01 (cem mil reais e um centavo) até R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais): multa de 15% (quinze por cento) incidente sobre o valor global do contrato;

c) para contratos com valor igual ou superior a R\$ 500.000,01 (quinhentos mil reais e um centavo): multa de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

Art. 6º. Configurada a ocorrência de hipótese ensejadora de aplicação da penalidade de multa, o adjudicatário ou o contratado será notificado para, querendo, apresentar defesa prévia no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do primeiro dia subsequente à data da sua notificação.

§1º Recebida a defesa, a autoridade competente deverá se manifestar motivadamente sobre o acolhimento ou rejeição das razões apresentadas, concluindo pela aplicação ou não da penalidade, dando ciência inequívoca ao adjudicatário ou contratado.

§2º A decisão que dispuser sobre a aplicação da multa será publicada no Diário Oficial do Estado e deverá conter o respectivo valor, o prazo para seu pagamento e a data a partir da qual o valor da multa sofrerá correção monetária.





GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

**Administração Central
Gabinete da Superintendência**

§3º O adjudicatário ou o contratado será notificado da decisão, da qual caberá recurso a ser apresentado no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento da notificação.

§4º A decisão do recurso será publicada no Diário Oficial do Estado, sem prejuízo da notificação do adjudicatário ou contratado.

Art. 7º. Ao término do regular processo administrativo, garantidos o contraditório e a ampla defesa, a multa aplicada será descontada da garantia do respectivo contratado.

§1º Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, o contratado responderá por sua complementação, mediante descontos nos pagamentos eventualmente devidos pela Administração até sua total quitação.

§2º Inexistindo pagamentos a serem realizados, o contratado recolherá o valor ao cofre público estadual, na forma prevista na legislação em vigor.

§3º Decorrido o prazo estabelecido sem o pagamento da multa aplicada serão adotadas as providências pertinentes voltadas à sua cobrança judicial.

Art. 8º. As multas de que trata esta Resolução serão aplicadas sem prejuízo da cominação das demais sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 8.666, de 1993, na Lei Federal nº 10.520, de 2002 e na Lei Estadual 6.544, de 1989.

Art. 9º. Os editais de licitação deverão fazer menção expressa às normas estabelecidas nesta Resolução, cujo texto deverá integrar os respectivos editais e contratos, na forma de anexo.

Art. 10. As disposições desta Resolução aplicam-se também às contratações resultantes de procedimentos de dispensa ou de inexigibilidade de licitação.

Art. 11. Esta Resolução entrará em vigor na data da sua publicação, ficando revogada a Resolução SCTDE -1, de 22 de fevereiro de 1994.

(*) Republicada por ter saído, no DOE, de 29-03-2014, Seção I, páginas, 116 e 117, com incorreções no original.

**Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação
GABINETE DO SECRETÁRIO**

Página 67 de 67



CEETEPSCD12022205067