## NOTA DE ESCLARECIMENTO

## PREGÃO ELETRÔNICO – N°. 510/2016/GAMA/SUPEL/RO

A Superintendência Estadual de Compras e Licitações através de seu Pregoeiro Rogério Pereira Santana, e a equipe de apoio, designados por força das disposições contidas na **Portaria** **N.º** 053/GAB/SUPEL, de 30/12/2016, publicado no DOE do dia 03 de Janeiro de 2017, torna público aos interessados, referente ao Processo Administrativo **Nº**. 01.1901.00743-00/2016/SEAGRI/RO na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob o **Nº**. 510/2016/GAMA/SUPEL/RO, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, cujo objeto é Registro de Preço para Futura e Eventual Aquisição de Equipamentos para Agroindústria – Trator e Tanque de Leite, visando atender a Secretaria de Estado da Agricultura – SEAGRI/RO.

􀀀No Aviso de Licitação publicado endereço eletrônico: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br) do dia 09 de agosto de 2017 esclarece que:

No sistema comprasnet e no edital o valor está correto, somente no Adendo Modificador o valor está equivocado.

ONDE SE LÊ: DO QUADRO ESTIMATIVO DE PREÇO - ANEXO II DO EDITAL

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4** | TANQUE RESFRIADOR DE LEITE, capacidade mínima de 500 litros e máxima de 550 litros: Modelo Cilíndrico Vertical, para duas ordenhas / regime 24 horas, capaz de resfriar 50% de sua capacidade nominal de leite em no máximo 3 horas, Potência em CV: 1,25 HP; Alimentação Elétrica: Monofásica de 220 volts. Corpo Interno: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura mínima de 1,5 mm, acabamento 2B com linhas de solda lixadas em grana 220, Revestimento Externo: construído em chapa de aço inox AISI 430 com espessura mínima de 1,0 mm. Linhas de solda lixadas grana 220, Isolamento térmico: em poliuretano expandido com espessura no mínimo 50 mm no costado e mínimo 110 mm no fundo do tanque variando o desnível para escoamento do leite, Agitador: conjunto de agitador provido de motor- elétrico, redutor de engrenagens, eixo tubular e pás em aço inox AISI 304, rotação de 26 a 32 RPM e fixação do eixo da pá no eixo do redutor através de pino elástico. Tampa: modelo plana, construída em aço inox AISI 304 1,5 mm, rebordeadas de forma a ter um perfeito encaixe com a cambota do tanque. A fixação da tampa feita através de braços que articulam sobre um suporte fixado na traseira do revestimento. Tampa equilibrada com função de permanecer aberto, seja para inspeção ou limpeza, furo estampado Ø190 mm com sobretampa para entrada do leite e suporte fixado ao braço da tampa para instalação de moto-redutor e agitador. “Saídas do Tanque: totalmente sanitária com válvula borboleta estampada Ø2” com rosca padrão SMS para acoplamento do sistema de coleta e porca tampão plástica também de Ø2” SMS. Painel de Controle: painel elétrico localizado sobre a tampa, fixado através de suporte na parte traseira do braço de articulação da tampa, facilitando assim a visualização do controlador de temperatura. Painel com caixa elétrica com vedação, contactor, controlador de temperatura digital com função de monitoramento do ciclo do agitador, tempo de partida para rearme do sistema de frio, chave para acionamento, sistema de proteção AC contra descargas elétricas e cabo para aterramento. Sistema de Medição: através de escala medidora e tabela de conversão de milímetros para litros, sendo a tabela elaborada individualmente para cada tanque através de reservatórios calibrados e aferidos pelo INMETRO. “Certificação de Calibração – Apresentação do devido certificado, por órgão governamental de pesos e medidas, com a certificação da taça calibradora, Chassi: Niveladores - construído em cantoneiras ABNT 1020 galvanizados 1/4” x 2.1/2”, chassi provido de parafusos niveladores galvanizados e apoiados sobre sapatas de inox, Unidade de Refrigeração: unidade hermética, dimensionada para atender a norma ISO 5708 . Evaporador: construído em aço inox AISI 304, formando alvéolos soldado através de pontos por laser, permitindo a refrigeração do leite por meio direto. Tubulação: em cobre, Filtro secador, fluido refrigerante: R22. | Und | **60** | 4.045,64 | 242.738,40 |

LEIA-SE: DO QUADRO ESTIMATIVO DE PREÇO - ANEXO II DO EDITAL

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4** | TANQUE RESFRIADOR DE LEITE, capacidade mínima de 500 litros e máxima de 550 litros: Modelo Cilíndrico Vertical, para duas ordenhas / regime 24 horas, capaz de resfriar 50% de sua capacidade nominal de leite em no máximo 3 horas, Potência em CV: 1,25 HP; Alimentação Elétrica: Monofásica de 220 volts. Corpo Interno: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura mínima de 1,5 mm, acabamento 2B com linhas de solda lixadas em grana 220, Revestimento Externo: construído em chapa de aço inox AISI 430 com espessura mínima de 1,0 mm. Linhas de solda lixadas grana 220, Isolamento térmico: em poliuretano expandido com espessura no mínimo 50 mm no costado e mínimo 110 mm no fundo do tanque variando o desnível para escoamento do leite, Agitador: conjunto de agitador provido de motor- elétrico, redutor de engrenagens, eixo tubular e pás em aço inox AISI 304, rotação de 26 a 32 RPM e fixação do eixo da pá no eixo do redutor através de pino elástico. Tampa: modelo plana, construída em aço inox AISI 304 1,5 mm, rebordeadas de forma a ter um perfeito encaixe com a cambota do tanque. A fixação da tampa feita através de braços que articulam sobre um suporte fixado na traseira do revestimento. Tampa equilibrada com função de permanecer aberto, seja para inspeção ou limpeza, furo estampado Ø190 mm com sobretampa para entrada do leite e suporte fixado ao braço da tampa para instalação de moto-redutor e agitador. “Saídas do Tanque: totalmente sanitária com válvula borboleta estampada Ø2” com rosca padrão SMS para acoplamento do sistema de coleta e porca tampão plástica também de Ø2” SMS. Painel de Controle: painel elétrico localizado sobre a tampa, fixado através de suporte na parte traseira do braço de articulação da tampa, facilitando assim a visualização do controlador de temperatura. Painel com caixa elétrica com vedação, contactor, controlador de temperatura digital com função de monitoramento do ciclo do agitador, tempo de partida para rearme do sistema de frio, chave para acionamento, sistema de proteção AC contra descargas elétricas e cabo para aterramento. Sistema de Medição: através de escala medidora e tabela de conversão de milímetros para litros, sendo a tabela elaborada individualmente para cada tanque através de reservatórios calibrados e aferidos pelo INMETRO. “Certificação de Calibração – Apresentação do devido certificado, por órgão governamental de pesos e medidas, com a certificação da taça calibradora, Chassi: Niveladores - construído em cantoneiras ABNT 1020 galvanizados 1/4” x 2.1/2”, chassi provido de parafusos niveladores galvanizados e apoiados sobre sapatas de inox, Unidade de Refrigeração: unidade hermética, dimensionada para atender a norma ISO 5708 . Evaporador: construído em aço inox AISI 304, formando alvéolos soldado através de pontos por laser, permitindo a refrigeração do leite por meio direto. Tubulação: em cobre, Filtro secador, fluido refrigerante: R22. | Und | 60 | ***15.833,33*** | ***949.999,80*** |

**VALOR TOTAL ESTIMADO:** **R$ 24.221.075,60**

Portanto, esclarece este Pregoeiro, que permanecerão inalterados todos os dizeres contidos no edital e seus Anexos.

Porto Velho - RO, 09 de agosto de 2017.

**ROGÉRIO PEREIRA SANTANA**

**Pregoeiro GAMA/SUPEL**

**Mat. 300109135**