ANEXO II AO EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº [*] RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS A SEREM CONCEDIDOS

Item	Função	Equipamento	Descrição	Quantidades (em unidades)
1	Abate de bovinos	Plataforma para trespasse (760 x 1800 x 2000 mm)	Esfola 1ª e 2ª Pata, 1º e 2º trespasse. Plataforma metálica com escada e corrimão em tubo de 1", e pés em tubo de 6", piso confeccionado em chapas de aço SAE-1020 xadrez antiderrapante de 3/16". Acabamento galvanizado.	1
2	Abate de bovinos	Plataforma para atordoar bovinos (incluso no item 03)		1
3	Abate de bovinos	Box de atordoamento simples	Contenção de bovinos para atordoamento	1
4	Abate de bovinos	Plataforma em estrutura de perfil cantoneira, revestidos em chapa de aço SAE 1020, piso móvel com estrutura em perfil I, revestida em chapa antiderrapante de 3/16" fixo em eixo e mancal com bucha - porta de entrada tipo guilhotina, com sistema de contrapeso - porta de saída com eixos laterais e mancais com buchas.		
5	Abate de bovinos	Pistola pneumática para atordoamento de bovinos (cabo curto)	Atordoamento de bovinos para posterior sangria. Composta por compressor de ar, pistola para atordoamento, filtro, regulador e lubrificador.	1
6	Abate de bovinos	Grade de deslizamento simples	Recepção de animal na saída do box. Construção: grade simples totalmente fabricada em tubo DIN 2440 de 2" conjunto galvanizado.	1
7	Abate de bovinos	Guincho elétrico para sangria bovina	Finalidade: elevação vertical de animais atordoados. Base em chapa de aço SAE 1020 dobrada em 3/16", carretel em tubo DIN 2440, discos laterais e eixos montados em mancal de rolamento e acoplamento padronizados, acionamento por redutor de velocidade, acoplado ao carretel e motor elétrico de 5 CV, com transmissão por polias e correias. Acompanha o guincho cabo de aço de Ø ½ " e roldana guia superior.	1
8	Abate de bovinos	Carretilhas para sangria bovina	Movimentação aérea de bovinos. Roldana em aço SAE 1020, usinado com rolamento, pino de aço SAE 1045 usinado, suportes em aço SAE 1020 de 2.1/2" x ½" - corrente polida em ferro Ø ½ ""	10
9	Abate de bovinos	Carretilhas para esfola bovina	Suporte em barra chata de 2" x 3/8" galvanizado, roldanas em ferro nodular de 110 mm, Ø, pinos em aço SAE 1020 trefilado de 5/8", olhal giratório em aço SAE-1020 de ½" galvanizado, e gancho em aço inox AISI-304 de Ø 5/8".	500
10	Abate de bovinos	Ralo duplo para sangue e água	Finalidade: separação de sangue e água. Construção: aço inox AISI 304, com tampas individuais em tubo inox de 4", para captação do sangue e da água de lavagem, tendo separação por tampa removível.	1

T		1		
11	Abate de bovinos	Lavatório tipo pedestal (01 bico)	Lavagem de braço e mãos de funcionários das seções onde se manipulam os produtos comestíveis. Confeccionado em chapas de aço inox AISI 304, válvulas vazão americana 3.1/2 válvula de acionamento tipo joelho de ¾ e saboneteira globo.	1
12	Abate de bovinos	Descedor de peias - correntão (incluso no item 14)		1
13	Abate de bovinos	Plataforma para esfola de barriga alta e baixa, oclusão do reto	Oclusão do reto e poupão. Plataforma metálica (760 x 1000 x 2000 mm) com escada e corrimão em tubo de 1", e pés em tubo de 6", piso confeccionado em chapas de aço SAE-1020 xadrez antiderrapante de 3/16". Acabamento galvanizado.	1
14	Abate de bovinos	Guincho com rolo para retirada do couro	Retirar couros. Rolete: confeccionado em tubo DIN 2440, discos laterais e eixos montados em mancais de rolamentos e cavalete em viga "U" laminada de 4". Guincho: construção: base em chapa de aço SAE 1020 dobrada de 3/16", carretel em tubo DIN 2440, discos laterais e eixos. OBS: acompanha o guincho cabo de aço Ø 5/16" com corrente.	1
15	Abate de bovinos	Esterilizador para serra de chifres	Esterilizar lâmina de serra. Em chapa de aço inox AISI 304 n° 16, sistema de aquecimento para vapor ou água quente, suporte para fixação na plataforma.	1
16	Abate de bovinos	Trilho para sangria	Linha em viga I de 6": 10 m Linha de viga I de 6" - Base/Guincho/sust: 6 m Linha para retorno de carretilhas: 10 m Abraçadeiras para sustentação: 5 unidades Descedor hidráulico de carretilhas: 1 unidade Breque de descida - 1500 mm: 1 unidade	1
17	Abate de bovinos	Lavatório tipo plataforma (01 bico)	Lavagem de braço e mãos de funcionários das seções onde se manipulam os produtos comestíveis. Confeccionado em chapas de aço inox AISI 304, válvulas vazão americana 3.1/2 válvula de acionamento tipo joelho de ¾ e saboneteira globo.	8
18	Abate de bovinos	Esterilizador a vapor para facas e chairas	Esterilização de facas e fuzis. Em aço inox AISI 304 n° 18, com porta para facas e fuzis ou ganchos, entrada de água, dreno e ladrão.	1
19	Abate de bovinos	Serra de chifres com suporte	Carcaça construída em duralumínio, conjunto mecânico por eixo, rolamentos e bielas, sistema de corrediça em bronze para deslocamento da lâmina, lâmina reta em aço especial, acionamento por motor elétrico 220/380 V.	1
20	Abate de bovinos	Guincho para troca de patas, primeiro e segundo trespasse	Guincho elétrico para elevação das patas para troca de carretilhas. Base em chapa de aço SAE 1020 dobrada de 3/16", carretel em tubo DIN 2440, discos laterais e eixos montados em mancal de rolamento e acoplamento padronizados, acionamento por redutor de velocidade, acoplado ao carretel e motor elétrico de 2 CV, com transmissão por polias e correias. Acompanha o guincho cabo de aço Ø 5/16" e roldana guia com bico de urubu.	1
21	Abate de bovinos	Trilho para acúmulo de carretilhas (incluído no item 39)		1

A1 : 1		I	
Abate de bovinos	Trilho para alimentação de carretilhas limpas (incluso no item 39)		1
Abate de bovinos	Plataforma para serra de peito (760 x 1000 x 1000 mm)	Plataforma metálica com escada e corrimão em tubo de 1", e pés em tubo de 6", piso confeccionado em chapas de aço SAE-1020 xadrez antiderrapante de 3/16". Acabamento galvanizado.	1
Abate de bovinos	Serra de peito com suporte	Carcaça construída em duralumínio, conjunto mecânico por eixo, rolamentos e bielas, sistema de corrediça em bronze para deslocamento da lâmina, lâmina reta em aço especial, acionamento por motor elétrico 220/380 V.	1
Abate de bovinos	Esterilizador para serra de peito	Esterilizar lâmina de serra. Em chapa de aço inox AISI 304 n° 18, sistema de aquecimento para vapor ou água quente, suporte para fixação na plataforma.	1
Abate de bovinos	Esterilizador de saca rolha	Deslocar esôfago. Saca rolha fabricado em vergalhão inox de Ø 3/8", esterilizador em tubo inox de Ø 4" x 600 mm.	1
Abate de bovinos	Suporte para resfriar saca rolha (incluso no item 24)		1
Abate de bovinos	Plataforma para evisceração (760 x 1800 x 1500 mm)	Evisceração abdominal e torácica Plataforma metálica com escada e corrimão em tubo de 1", e pés em tubo de 6", piso confeccionado em chapas de aço SAE-1020 xadrez antiderrapante de 3/16". Acabamento galvanizado.	1
Abate de bovinos	Carro para transporte com tampa - tipo jerico	Transporte de produtos não comestíveis. Confeccionado em chapa inox AISI 304 n° 18, rodas com pneus com câmara; acabamento em polimento industrial.	6
Abate de bovinos	Trilho para depósito e inspeção de cabeças com calha coletora de respingo	10 metros	1
Abate de bovinos	Box fixo para lavar cabeças	Preparação, lavagem e inspeção de cabeças. Box totalmente construído em chapa de aço inox AISI 304 n° 16 tendo bandeja com dreno, gancho para pendurar cabeças tipo giratório em aço inox de ½". Largura: 600 mm - Comprimento: 700 mm - Altura: 1500 mm	1
Abate de bovinos	Mesa fixa para evisceração torácica - visc. Vermelhas (500 x 2800 x 1100 mm) Calha-Miúdos Vermelhos	Separar e inspecionar vísceras vermelhas. Totalmente confeccionada em chapas de aço inox AISI 304. Tendo acabamento em polimento industrial.	1
Abate de bovinos	Mesa fixa para evisceração abdominal - visc. Brancas (1000 x 3500 x 1100 mm) Calha-Miúdos Brancos	Separar e inspecionar vísceras brancas. Totalmente confeccionada em chapas de aço inox AISI-304. Tendo acabamento em polimento industrial.	1
Abate de bovinos	Anteparo para serra (1000 x 3000 mm)	Proteção contra possíveis arremessos de cavacos de ossos derivados da serra. Estrutura em metalon 50 x 50 mm e tampa em chapa de aço inox	1
Abate de bovinos	Plataforma para serra de carcaças	Serrar carcaças Plataforma metálica com acionamento através de motor elétrico e redutor de velocidade, com piso confeccionado em chapas de aço SAE-1020 xadrez antiderrapante de 3/16". Acabamento totalmente galvanizado.	1
	Abate de bovinos Abate de bovinos	Abate de bovinos Carro para transporte com tampa - tipo jerico Abate de bovinos Abate de Belataforma para serra de carcacas	Abate de bovinos Esterilizador para serra de peito Esterilizar lalmina de serra. Esterilizar lalmina de serra. Esterilizar lalmina de serra. Esterilizar lalmina de serra. Esterilizador para serra de peito de peito de para para serra de peito de peito de para para serra de peito para va para visceração (760 x 1800

36	Abate de bovinos	Serra de carcaças com suporte	Carcaça construída em duralumínio, conjunto mecânico por eixo, rolamentos e bielas, sistema de corrediça em bronze para deslocamento da lâmina, lâmina reta em aço especial, acionamento por motor elétrico de 5 CV em 220/380 V.	1
37	Abate de bovinos	Esterilizador para serra de carcaças	Esterilizar lâmina de serra. Em chapa de aço inox AISI 304 n° 18, sistema de aquecimento para vapor ou água quente, suporte para fixação na plataforma.	1
38	Abate de bovinos	Plataforma para inspeção alta e baixa (760 x 1000 x 1800 mm)	Inspeção de dianteiros e traseiros Plataforma metálica com escada e corrimão em tubo de 1", e pés em tubo de 6", piso confeccionado em chapas de aço SAE 1020 xadrez antiderrapante de 3/16". Acabamento galvanizado.	1
39	Abate de bovinos	Balança aérea - cap. 500 kg	Completa com visor e etiquetamento	1
40	Abate de bovinos	Plataforma para toalete alta e baixa (760 x 1000 x 350 mm)	Toalete de carcaças Plataforma metálica com escada e corrimão em tubo de 1" e pés em tubo de 6", piso confeccionado em chapas de aço SAE-1020 xadrez antiderrapante de 3/16" acabamento galvanizado.	1
41	Abate de bovinos	Trilho para esfola	45 m linha em viga I de 6"; 18 m viga I de 6" - base/pontas; 01 descida com freio - 1500 mm; 01 descida com freio - 3000 mm; 01 curvas 90°; 03 curvas raio longo; 12 abraçadeiras para sustentação; 09 m viga U de 4"; 05 desvios semiautomáticos, sendo 05 reto a direita; 04 m trilho para depósito de carretilhas;	1
42	Abate de bovinos	Plataforma para lavagem de carcaças (760 x 1000 x 1600 mm)	Plataforma metálica com escada e corrimão em tubo de 1", e pés em tubo de 6", piso confeccionado em chapas de aço SAE-1020 xadrez antiderrapante de 3/16". Acabamento galvanizado.	1
43	Abate de bovinos	Plataforma para costa alta (760 x 1500 x 2000 mm)	Plataforma metálica com escada e corrimão em tubo de 1", e pés em tubo de 6", piso confeccionado em chapas de aço SAE-1020 xadrez antiderrapante de 3/16". Acabamento galvanizado.	1
44	Abate de bovinos	Corrente para transferência de cabeças	8 metros	1
45	Mocotó comestível (1ª e 2ª fase)	Mesa para receber mocotós, chifres e cascos com cesto basculante - aço inox	Escaldagem de mocotós para retirada de cascos e depilagem. Corpo totalmente confeccionado em chapa de aço inox AISI 304 18", e cesto basculante em barras chatas, possuindo entrada de vapor na lateral, e saída de água. Acabamento em polimento industrial (800 x 800 x 900 mm).	1
46	Mocotó comestível (1ª e 2ª fase)	Tanque para escaldar mocotó	Tanque para escaldar mocotós (800 x 800 x 900 mm). Confeccionado em chapa de aço inox AISI 304 n° 18. Acabamento em polimento industrial.	2

47	Mocotó comestível (1ª e 2ª fase)	Dispositivo extrator de cascos e depilador de mocotó	Arrancar unhas dos mocotós bovinos. Cavalete confeccionado em cantoneira de 11/2" x 3/16", alavanca em tubo DIN 2440 de 1" e mordente em chapa preta de ½" aplainado, com rasgos em forma de dentes para evitar deslocamento das unhas quando retiradas. Retirada de pelos dos mocotós. Estrutura confeccionada em cantoneira de 11/2" x 3/16" e revestida em chapa preta nº 18, escovas serão acionadas por um motor elétrico de 01 CV através de polias e correias. Proteção para escovas em chapa inox AISI 304. Acabamento da estrutura em pintura metálica sobre fundo anticorrosivo.	1
48	Mocotó comestível (1ª e 2ª fase)	Mesas em aço inox para toalete final de mocotó	Mesas em aço inox para toalete final de mocotós (800 x 1200 x 900 mm). Totalmente confeccionada em chapas de aço inox AISI 304. Acabamento em polimento industrial.	2
49	Mocotó comestível (1ª e 2ª fase)	Tanque para clarear mocotós	Tanque para clarificação e enxágue de mocotós (800 x 800 x 900 mm). Confeccionado em chapa de aço inox AISI 304 n° 18. Acabamento em polimento industrial.	2
50	Departamento de inspeção	Trilhagem para o departamento de inspeção	Conjunto de trilhamento aéreo não mecanizado, composto por: 15 metros linha em viga I de 6"; 2 Cd curva 4 desvios semiautomáticos, sendo 2 RE+2RD 30 metros de viga I de 8" - sustentação 10 metros de viga I de 10" - sustentação	1
51	Departamento de inspeção	Plataforma para departamento de inspeção (alta e baixa)	Inspeção de carcaças. Plataforma metálica com escada e corrimão em tubo de 1" e pés em tubo de 6", piso confeccionado em chapas de aço SAE-1020 xadrez antiderrapante de 3/16". Acabamento galvanizado.	1
52	Departamento de inspeção	Mesa para inspeção final com 02 jogos de bandeja e esterilizador	Reinspeção de vísceras condenadas na mesa de evisceração. Mesa confeccionada em tubos inox redondo e tubos retangulares, em aço inox SAE 1020, bandejas e esterilizadores. Confeccionados em chapa SAE 1020 nº 18. Acabamento em polimento industrial.	1
53	Secção de cabeças	Mesa em aço inox para receber cabeças e toalete de línguas	Recepção e descarne de cabeças. Mesa calha confeccionada em chapa aço SAE 1020 n° 18, com grelha central em chapa perfurada, pés tubulares e reguláveis em aço inox Ø 30 mm. Acabamento em polimento industrial.	1
54	Secção de cabeças	Dispositivo desarticulador de mandíbula	Desarticular maxilar para retirada da língua. Desarticulador e alavanca confeccionados em chapa aço SAE 1020, acompanhados por base para fixação, confeccionado em tubo galvanizado de 6".	1
55	Secção de cabeças	Mesa em aço inox para desossa de cabeça	Recepção e descarne de cabeças. Mesa calha confeccionada em chapa aço SAE 1020 n° 18, com grelha central em chapa perfurada, pés tubulares e reguláveis em aço inox Ø 30 mm. Acabamento em polimento industrial.	1
56	Entradas sanitárias	Lava botas fixo de 3 pontos	Lavagem de botas de funcionários. Confeccionado em chapa aço SAE 1020 n° 18, destinado à higienização de botas ao adentrar no frigorífico. Tendo acabamento em polimento industrial fosco.	2

57	Entradas sanitárias	Lavatório tipo parede (03 bicos)	Lavagem de braço e mãos de funcionários das seções onde se manipulam os produtos comestíveis. Confeccionado em chapas de aço inox AISI 304, válvulas vazão americana 3.1/2 válvula de acionamento tipo joelho de ¾ e saboneteira globo.	2
58	Entradas sanitárias	Toalheiro		2
59	Entradas sanitárias	Lixeira		2
60	Entradas sanitárias	Bebedouro		2
61	Miúdos Vermelhos	Mesa em aço inox com suporte inferior para bandejas, dimensões 1,50 x 0,80 x 0,90 m para toalete de fígado e coração		2
62	Miúdos Vermelhos	Mesa em inox com suporte inferior para bancadas, dimensões 1,00 x 0,80 x 0,90 m para toalete de pulmão e veia aorta		1
63	Miúdos Vermelhos	Gancheira para miúdos	Recepção, toalete e escorrimento de miúdos. Mesa para receber miúdos com gancheira (800 x 2000 x 900 mm), confeccionada em chapa inox AISI 304 n° 18, com calha central em chapa perfurada, ganchos em inox Ø ¼", pés tubulares e reguláveis em aço inox Ø 30 mm. Acabamento em polimento industrial.	1
64	Miúdos Vermelhos	Mesa em aço inox para manipulação de retraço de carne	Totalmente confeccionada em chapa de aço inox AISI 304. Tendo acabamento em polimento industrial.	1
65	Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos	Mesa em aço inox para receber buchos e intestinos	Abrir escorrer e tirar estrume de buchos provenientes da mesa de vísceras brancas. Totalmente confeccionada em chapas de aço SAE 1020. Tendo acabamento em polimento industrial.	1
66	Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos	Mesa para esvaziar tripas (1000 x 2000 x 900 mm)	Esvaziar tripas grossas, retirando estrume das mesmas. Totalmente confeccionada em chapas de aço SAE 1020. Tendo acabamento em polimento industrial.	1
67	Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos	Mesa em aço inox para esvaziar lavar buchinhos	Aferventar buchos em água quente para facilitar limpeza dos mesmos. Com ejetor a vapor, confeccionado em chapa de aço inox AISI 304. Acabamento em polimento industrial.	1
68	Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos	Calha para transferência de bucho e buchinhos	Retirar gorduras da parte externa das tripas. Totalmente confeccionada em chapa de aço inox AISI 304 nº 18. Tendo acabamento em polimento industrial.	1

Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos	Máquina para lavar buchos (10 HP - IV polos)	Limpeza de buchos e buchinhos através de centrifugação. Totalmente confeccionado em chapas de aço inox AISI 304, com sistema centrífugo ralados com inox redondo para evitar rasgo dos buchos. Acompanha motor elétrico de 10 HP e proteção para motor. Terá a transmissão por polias e correias, acabamento em polimento fosco. OBS: acompanha máquina um misturador de vapor.	1
Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos	Tanque simples (800 x 800 x 900 mm)	Depósito e escorrimento de produtos. Confeccionado em chapa de aço AISI 304 nº 18. Acabamento em polimento industrial.	1
Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos	Suporte para toalete de bucho e buchinho	Toalete de buchos retirando aparas. Totalmente confeccionado em chapa de aço SAE 1020. Tendo acabamento industrial.	1
Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos	Tanque para escaldar bucho	Com ejetor a vapor, confeccionado em chapa de aço inox AISI 304. Acabamento em polimento industrial.	1
Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos	Tanque para resfriar buchos	Esvaziar tripas finas. Totalmente confeccionado em chapas de aço inox AISI 304 nº 18, com pés cônicos e reguláveis. Tendo como acabamento polimento industrial.	1
Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos	Mesa para embalar buchos	Totalmente confeccionada em chapas de aço inox AISI 304 (800 x 1500 x 900 mm). Tendo acabamento em polimento industrial.	1
Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos	Mesa em aço inox para buchos lavados (incluso no item 70)		1
Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos	Centrífuga de buchinhos - máquina para lavar buchos (03 HP - IV polos)	Limpeza de buchos e buchinhos através de centrifugação. Sendo a base confeccionada em chapas de aço SAE-1020, a ser fixada no piso, e centrifugador ou bojo totalmente confeccionado em chapas de aço inox AISI 304 nº 18, com sistema centrifugo ralados com inox redondo para evitar rasgo dos buchos. Acompanha motor elétrico de 03 HP e proteção para motor. Terá a transmissão por polias e correias, acabamento da base em pintura martelada sobre fundo anticorrosivo, e bojo polimento fosco. OBS: acompanha máquina um misturador de vapor.	1
Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos	Tanque para recebimento de buchinho lavados	Esvaziar tripas finas. Tanque totalmente confeccionado em chapa de aço inox ANSI 304 nº 18, com pés cônicos e reguláveis. Tendo como acabamento em polimento industrial para recebimento de buchinhos lavados.	2
	2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos	2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Bucharia 1ª e 2ª fase e embalagem de miúdos Tanque para recebimento de buchinho lavados Tanque para recebimento de buchinho lavados	Bucharia 1º e 2º fase e embalagem de middos Bucharia 1º e 2º fase

78	Triparia - 1ª e 2ª fase	Tanque para virar tripas	Virar tripas para limpeza interna. Totalmente confeccionada em chapa de aço inox AISI 304. Acabamento em polimento industrial.	1
79	Triparia - 1ª e 2ª fase	Mesa para receber tripas	Receber tripas para limpeza interna. Totalmente confeccionada em chapa de aço inox AISI 304. Acabamento em polimento industrial.	1
80	Triparia - 1ª e 2ª fase	Mesa para calibrar tripas	Calibrar tripas após limpeza interna. Totalmente confeccionada em chapa de aço inox AISI 304. Acabamento em polimento industrial.	1
81	Triparia - 1ª e 2ª fase	Mesa de acondicionamento de tripas	Receber e acondicionar tripas após limpeza interna. Totalmente confeccionada em chapa de aço inox AISI 304. Acabamento em polimento industrial.	1
82	Triparia - 1ª e 2ª fase	Tanque para receber tripas	Receber tripas para salgar. Tanque totalmente confeccionado em chapa de aço inox ANSI 304 nº 18, com pés cônicos e reguláveis. Tendo como acabamento em polimento industrial para recebimento de buchinhos lavados.	1
83	Triparia - 1ª e 2ª fase	Tonel de plástico com tampa para salgar tripas	Receber e acondicionar tripas salgadas. Bombona plástica de 100 litros com tampa.	8
84	Higienização de carretilhas	Trilhagem para carretilhas sujas	8 metros	1
85	Higienização de carretilhas	Máquina rotativa para lavar carretilhas	Higienizar carretilhas e ganchos. Tambor confeccionado em chapa de aço SAE 1020 de 3/16, medindo Ø 600 x 1200 x 800 mm, com reforços internos, e estrutura em viga" U "laminada. Todo o conjunto será acionado por um motor e redutor de velocidade, com a transmissão feita por polias e correias. Acabamento em pintura metálica sobre fundo anticorrosivo.	1
86	Abate de bovinos	Saca rolha (incluso no item 24)		1
87	Abate de bovinos	Trilhamento para as câmaras e tendal	Conjunto de trilhamento aéreo não mecanizado, composto por: 210 metros linha em viga I de 6"; 15 Curva; 25 desvios semiautomáticos, sendo 16 RD + 9RE; 30 metros viga I de 8" - sustentação; 28 metros viga I de 10" - sustentação; 35 pórticos em vigas de aço.	1
88	Abate de bovinos	Balança para trilho de expedição	Balança com capacidade de 300 kg completa com visor e etiquetagem para trilho de expedição.	1
89	Abate de bovinos	Plataforma para separação de dianteiros (760 x 1000 x 1000 mm)	Plataforma metálica com escada e corrimão em tubo de 1", e pés em tubo de 6", piso confeccionado em chapas de aço SAE-1020 xadrez antiderrapante de 3/16". Acabamento galvanizado.	1
90	Abate de bovinos	Serra circular para ponta de agulha e separação de quartos	Corte e separação de quartos. Serra elétrica com carcaça em duralumínio, conjunto mecânico formado por eixo montado em rolamentos e sistema circular, acionado por motor elétrico trifásico em 380 V.	1
	•			

91	Abate de bovinos	Balança tipo plataforma para piso		1
92	Abate de bovinos	Colchão de apoio para baú climatizado		3
93	Abate de suínos	Insensibilizador de suínos	Insensibilizar suínos para posterior sangria. Bastão em aço inox ou PVC, com pontas também em aço inox, ligados ao painel elétrico de controle através de cabo. Painel de controle com chave para regular voltagem. Tempo de duração do choque de 0 a 30 segundos.	1
94	Abate de suínos	Guincho para sangrar e elevar suínos	Elevação de suínos ao trilho após a insensibilização e limpeza. Base em chapa de aço SAE 1020 dobrada de 3/16", carretel em tubo DIN 2440, discos laterais e eixos montados em mancal de rolamento e acoplamento padronizados, acionamento por redutor de velocidade, acoplado ao carretel e motor elétrico de 03 Cv, com transmissão por polias e correias. Acompanha o guincho cabo de aço Ø 5/16" e roldana guia com bico de urubu.	1
95	Abate de suínos	Ralo duplo para sangue e água	Separação de sangue e água. Aço inox AISI 304, com tampas individuais em tubo inox de 4", para captação do sangue e da água de lavagem, tendo separação por tampa removível.	1
96	Abate de suínos	Conjunto de trilhamento aéreo não mecanizado	Composto por: 25 metros linha em viga I de 5; 15 metros viga I de 5" - base/pontas; 04 abraçadeiras para sustentação.	1
97	Abate de suínos	Balancins para suínos	Pendurar carcaças de suínos nas carretilhas. Confeccionado em perfis de aço SAE 1020 Ø ¾", galvanizado.	100
98	Abate de suínos	Tanque para escaldar suínos a vapor com garfo redondo a vapor	Escaldagem de suínos por imersão com garfo redondo a vapor. Com dimensões de 1800 x 1500 x 1000 mm em chapa de aço SAE 1020 de 1/8" e mesa de recepção, quadro de reforço em cantoneira de 2" x ¼", com pés em tubo de 2", garfo de retirada em ferro chato de 1.1/2" x 3/16", tendo eixo com mancais de bucha e hastes laterais com contrapeso.	1
99	Abate de suínos	Depiladeira de suínos	Depilação de suínos. Estrutura em perfil "U" duplo dobrado em chapa de 1/8", com revestimento em chapa de 1/8", eixo central montado em mancais de rolamentos tendo quatro carreiras de borracha com 16 conjuntos de unhas raspadoras cada, eixo superior com grade de retenção dos suínos e trava de abertura para saída após a depilação, acionamento por motor de 5 CV.	1
100	Abate de suínos	Mesa para retoque de suínos	Recepção de animais e raspagem de pelos não retirados pela máquina. Com dimensões de 1800 x 100 x 700 mm totalmente confeccionada em Tubo DIN 2440 galvanizado de 1 ½".	1

101	Abate de suínos	Guincho de elevação de suíno	Elevação de suínos ao trilho após a insensibilização e limpeza. Base em chapa de aço SAE 1020 dobrada de 3/16", carretel em tubo DIN 2440, discos laterais e eixos montados em mancal de rolamento e acoplamento padronizados, acionamento por redutor de velocidade, acoplado ao carretel e motor elétrico de 03 Cv, com transmissão por polias e correias. OBS: acompanha cabo de aço de 5/16" e roldana guia com bico de urubu.	1
102	Abate de suínos	Trilho para suíno (incluso no item 94)		1
103	Abate de suínos	Plataforma para acetileno	Chamuscamento. Plataforma metálica (760 x 1000 x 2000 mm) com piso confeccionado em chapa de aço SAE 1020 xadrez antiderrapante de 3/16", corrimão e escada em tubo de 1" e pés em tubo de 6" com acabamento galvanizado.	1
104	Abate de suínos	Plataforma para depilação costa alta	Plataforma metálica com piso confeccionado em chapa de aço SAE 1020 xadrez antiderrapante de 3/16", corrimão e escada em tubo de 1" e pés em tubo de 6" com acabamento galvanizado.	1
105	Abate de suínos	Plataforma para depilação costa baixa	Plataforma metálica com piso confeccionado em chapa de aço SAE 1020 xadrez antiderrapante de 3/16", corrimão e escada em tubo de 1" e pés em tubo de 6" com acabamento galvanizado.	1
106	Abate de suínos	Grelha para saída de pelos		1
107	Abate de suínos	Peneira para retenção de pelos		1
108	Abate de suínos	Plataforma para esfola de caprinos	Plataforma metálica com escada e corrimão em tubo de 1", e pés em tubo de 6", piso confeccionado em chapas de aço SAE-1020 xadrez antiderrapante de 3/16". Acabamento galvanizado.	1
109	Abate de suínos	Carretilhas para elevação de suínos insensibilizados	Carretilha acompanha suporte, roldana, corrente e gancho em aço SAE 1020 com acabamento em pintura metálica, para elevação de suínos insensibilizados.	5
110	Processamento de sangue e graxaria	Tanque para sangue com filtro e purgador - Inox	Coagulação de sangue. Tanque com tampa e serpentina alimentada a vapor, totalmente confeccionado em aço inox AISI 304. Acabamento em polimento industrial.	1
111	Processamento de sangue e graxaria	Bomba para sangue	Composta por tubulação em inox de 2", válvulas, conexões, bomba para sangue, tanque com agitador de 3.000 litros, válvula coaguladora de sangue e rosca de 6", todos os componentes deste item em aço inox.	1
112	Processamento de sangue e graxaria	Tubulação para condução de sangue (incluso no item 107)		1

113	Processamento de sangue e graxaria	Digestor para sangue - 3000 L	Secador de sangue para fabricação de farinha do mesmo. Formato cilíndrico e tampas cônicas com corpo confeccionado em chapas pretas SAE 1020 de 3/8" e 1/2", isolado com e amianto em pó e revestido por chapas pretas SAE 1020 n° 20. Base confeccionada em viga I laminada. A camisa dupla reveste o cilindro, que é fixado por estojos e anéis de aro com solda forte de penetração. Eixo agitador com aquecimento central, distribuído pelos braços e palhetas; apoiado sobre rolamentos autocompensadores com bucha especial. Todas as passagens do digestor são vedadas por gaxetas grafitadas. Transmissão feita através de motor de velocidade tipo VEG de 30 Cv e redutor tipo (Cestari) HD-9/11. O redutor é de engrenagens helicoidais trabalhando imersas em óleo, com transmissão para o eixo central feita por acoplamento telescópico. O digestor possui 02 entradas laterais de vapor na camisa - 01 entrada no corpo interno e 01 entrada no eixo agitador. Possui ainda 01 boca de carga, 01 boca de descarga basculante com travas por pinos e parafusos, válvulas de segurança, contrapeso tipo balança e pressão de 150 PSIG, 01 manômetro frontal para pressão da camisa, filtros purgadores e conexões. Acabamento em pintura metálica martelada sobre fundo anticorrosivo.	1
114	Processamento de sangue e graxaria	Ciclone para exaustão com tubulação para gases (01 digestor)	Destino à retirada dos gases do digestor para evitar pressão de trabalho e reter as partículas sólidas. Formato cilíndrico tubular, totalmente confeccionado em chapa preta SAE 1020 de 1/8", acompanhado por curvas, cones tubulação e chaminé com chapéu chinês. Acabamento em pintura metálica preto-fosco sobre base metálica anticorrosiva.	1
115	Processamento de sangue e graxaria	Ventilador de ar (incluso no item 110)		1
116	Processamento de sangue e graxaria	Triturador de ossos - 2500 kg/h	Destinado à quebra e moagem de ossos, provindos da matança bovina. Eixo fabricado em aço especial tipo SAE 1020, temperado com facas fixas, facilitando assim a troca em caso de quebra. Acompanhado por base metálica em viga I laminada com acionamento em motor elétrico VEG de 30 Cv e redutor de velocidade tipo W 200 (Cestari), coifa para recepção e correias tipo 'V'. Triturador com acabamento em pintura metálica sobre fundo anticorrosivo.	1
117	Processamento de sangue e graxaria	Calha de transferência (incluso no item 114)		1
118	Processamento de sangue e graxaria	Transportador helicoidal inclinado	Destinado ao transporte de produtos providos do triturador, para o carregamento da rosca distribuidora. Confeccionado em perfis de aço SAE 1020, sendo coxo e helicoide em chapa de 3/16", eixo em tubo sch 40, acionado por um motor de 4 CV e redutor de velocidades R6 1:40. Acabamento em pintura metálica sobre base anticorrosiva.	1
119	Processamento de sangue e graxaria	Calha de transferência (incluso no item 110)		1

	1	<u> </u>		
120	Processamento de sangue e graxaria	Digestor para sebo - 3000 L	Fabricação de farinha de carnes e ossos. Formato cilíndrico e tampas cônicas com corpo confeccionado em chapas pretas SAE 1020 de 3/8" e 1/2", isolado com e amianto em pó e revestido por chapas pretas SAE 1020 n° 20. Base confeccionada em viga I laminada. A camisa dupla reveste o cilindro, que é fixado por estojos e anéis de aro com solda forte de penetração. Eixo agitador com aquecimento central, distribuído pelos braços e palhetas; apoiado sobre rolamentos autocompensadores com bucha especial. Todas as passagens do digestor são vedadas por gaxetas grafitadas. Transmissão feita através de motor de velocidade tipo VEG de 20 Cv e redutor tipo (Cestari). O redutor é de engrenagens helicoidais trabalhando imersas em óleo, com transmissão para o eixo central feita por acoplamento telescópico. O digestor possui 02 entradas laterais de vapor na camisa - 01 entrada no corpo interno e 01 entrada no eixo agitador. Possui ainda 01 boca de carga, 01 boca de descarga basculante com travas por pinos e parafusos, válvulas de segurança, 01 manômetro frontal para pressão da camisa, filtros purgadores e conexões. Acabamento em pintura metálica martelada sobre fundo anticorrosivo.	1
121	Processamento de sangue e graxaria	Ciclone para lavagens de gases com bomba de água para circulação		1
122	Processamento de sangue e graxaria	Plataforma para inspeção de trabalho	Finalidade: inspeção superior da graxaria. Plataforma metálica com escada e corrimão em tubo de 1", e pés em tubo de 6", piso confeccionado em chapas de aço SAE 1020 xadrez antiderrapante de 3/16". Acabamento galvanizado.	1
123	Processamento de sangue e graxaria	Caixa percoladora fixa (2000 x 1000 x 1000 mm)	Destinada à recepção, escorrimento e resfriamento de produtos descarregados do Digestor. Corpo confeccionado em chapa de aço SAE 1020 de 1/8', peneira em chapa de 3/16" com furos Ø 3/16" e serpentina em tubo DIN 2440 de 1". Acabamento em pintura metálica sobre fundo anticorrosivo. Acompanha filtro e purgador de ½"	1
124	Processamento de sangue e graxaria	Centrífuga com base antivibrática	Destinada à apuração do sebo da farinha de carne com extração da gordura. Totalmente confeccionada em chapa preta SAE 1020, tampas contrabalançadas, formato cilíndrico e sistema de breque por molas. Possui 01 cesto torneado com chapas perfuradas e eixo central. A base antivibrática é confeccionada em viga I laminada. O conjunto de acionamento consiste em 01 motor elétrico de 30 HP tipo VEG, ligado ao eixo por 05 correias tipo "V" e polias. Possui capacidade de 500 litros, Ø 1.400 mm e altura de 600 mm, com descarregamento manual. Sendo seu acabamento em pintura metálica sobre fundo anticorrosivo.	1
125	Processamento de sangue e graxaria	Bomba de engrenagem 1" Motor 2 Cv e acoplam. para sebo	Bombeamento de sebo em estado líquido para os decantadores. Construída em ferro fundido, blindado, com engrenagens e flanges.	2

126	Processamento de sangue e graxaria	Tanque coletor de sebos - 1000 L	Finalidade: recepção e armazenamento de sebo líquido escorrido da caixa percoladora fixa. Confeccionado em chapas de aço SAE 1020. Acabamento em pintura metálica sobre fundo anticorrosivo.	1
127	Processamento de sangue e graxaria	Tanque para sebo 2300 Litros	Confeccionado em chapas de aço SAE 1020 de 1/8", com reforços laterais e serpentina com aquecimento a vapor para manter o sebo em estado liquefeito. Tipo vertical, montado sobre base em viga "U" de 3" e acompanhado por purgador e válvulas de esfera. Acabamento em pintura metálica sobre fundo anticorrosivo.	3
128	Processamento de sangue e graxaria	Bomba de engrenagem com capacidade de 1 HP (incluso no item 121)		1
129	Processamento de sangue e graxaria	Caldeira horizontal capacidade de 1200 kg de vapor/hora com exaustor	Produção de vapor para cozimento de produtos, desinfecção e lavagem de piso e equipamentos. Construída a fornalha, caixa de fogo e corpo cilíndrico em chapas de aço tipo ASTM-A-285, feixo tubular em tubos de aço DIN 2458, caixa de fumaça e chaminé em aço 1020 com grelhas de ferro fundido, destinada a produzir vapor saturado para todas as máquinas da graxaria e matança. A caldeira é totalmente isolada com material especial para maior aproveitamento do calor. Acompanha indicador de nível d'água, registros, válvulas, manômetro de prova, laudo técnico, prontuário e manual para funcionamento, de acordo com as normas do Ministério do Trabalho n° 13.	1
130	Processamento de sangue e graxaria	Ralo sifonado de 6"	Escoamento de água servida. Totalmente confeccionado em chapa inox AISI 304, com acabamento em polimento industrial fosco.	60
131	Processamento de sangue e graxaria	Ralo sifonado de 4"	Escoamento de água servida. Totalmente confeccionado em chapa inox AISI 304, com acabamento em polimento industrial fosco.	10
132	Processamento de sangue e graxaria	Depósito de sebo - 15.000 L (1800 x 6000)	Armazenamento de sebo refinado. Confeccionado em chapas de aço SAE 1020 de 1/8", com reforços laterais e serpentina com aquecimento a vapor para derreter o sebo endurecido. Tipo horizontal, montado sobre base em alvenaria e tanque filtro acompanhado por purgador e válvulas de esfera. Acabamento em pintura metálica sobre fundo anticorrosivo.	1
133	Processamento de sangue e graxaria	Moinho final com Tulha		1