

**ERRATA**  
**PREGÃO PRESENCIAL N° 16/0006-PG**

**Objeto:** Aquisição de equipamentos de cozinha das unidades operacionais Sesc Deodoro, Sesc Itapecuru, Sesc Caxias, Sesc Turismo e Condomínio Fecomércio, Sesc e Senac, conforme Instrumento Convocatório e seus anexos.

O Serviço Social do Comércio, Departamento Regional no Maranhão, **entidade de direito privado**, sem fins lucrativos, através da Comissão Permanente de Licitações - CPL comunica aos interessados que os itens abaixo discriminados, referente ao Anexo I do Edital do Pregão Presencial em epígrafe, sofreu retificação na **DESCRIÇÃO**, de acordo com o que segue:

ITEM	ONDE SE LÊ:	LEIA-SE:
08	CARRO PARA SUPORTE DE DETRITOS COM PEDAL, EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 430 - LIGA 18,8, COM CORPO CILÍNDRICO, TAMPA COM SISTEMA BASCULANTE ATRAVÉS DE PEDAL, DOTADO DE 03 RODÍZIOS 03", SENDO GIRATÓRIO E COM FREIO. CAPACIDADE APROXIMADA; 80 LITROS.	CARRO PARA SUPORTE DE DETRITOS COM PEDAL, EM <b>AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA DE 18:8</b> , COM CORPO CILÍNDRICO, TAMPA COM SISTEMA BASCULANTE ATRAVÉS DE PEDAL, DOTADO DE 03 RODÍZIOS 03", SENDO GIRATÓRIO E COM FREIO. CAPACIDADE APROXIMADA; 80 LITROS.
10	MAQUINA DE LAVAR LOUÇA INDUSTRIAL COM TEMPERATURA DE LAVAGEM E ENXAGUE DE ATÉ 90º E COM CICLO DE LAVAGEM DE NO MÁXIMO 3 MINUTOS. 220 V.	MAQUINA DE LAVAR LOUÇA INDUSTRIAL COM TEMPERATURA DE LAVAGEM E ENXAGUE DE ATÉ 90º E COM CICLO DE LAVAGEM DE NO MÁXIMO 3 MINUTOS. 220 V, <b>PRODUÇÃO MÁXIMA 300 PRATOS OU 1500 COPOS / HORA, CAPACIDADE MECÂNICA: 30 OU 60 CESTOS / HORA, CAPACIDADE DO CICLO: 25 COPOS OU 10 PRATOS.</b>
13	COIFA DE PAREDE COM EXAUSTOR, EM AÇO INOX PARA UTILIZAÇÃO EM FOGÃO INDUSTRIAL DE 04 BOCAS. 220V.	COIFA DE PAREDE COM EXAUSTOR, EM <b>AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA DE 18:8, SEM PINTURA ELETROSTÁTICA</b> , PARA UTILIZAÇÃO EM FOGÃO INDUSTRIAL DE 04 BOCAS. 220V.
16	BUFFET CONJUGADO QUENTE/FRIO COM RODÍZIO E TRAVA. COM VIDRO CURVO SALIVADOR, ILUMINAÇÃO FLUORESCENTE, TAMPO DE GRANITO. DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA X COMPRIMENTO X PRODUNDIDADE (MM): 1520X1930X1060. CAPACIDADE TÉRMICA 05 GNS 1/1 X 150 MM OU 10	BUFFET CONJUGADO QUENTE/FRIO COM RODÍZIO E TRAVA. COM VIDRO CURVO SALIVADOR, ILUMINAÇÃO FLUORESCENTE, TAMPO DE GRANITO. DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA X COMPRIMENTO X PRODUNDIDADE (MM): 1520X1930X1060. CAPACIDADE TÉRMICA 05 GNS 1/1 X 150 MM OU 10 GNS 1/2 X 150 MM. AQUECIMENTO BANHO

	GNS 1/2 X 150 MM. AQUECIMENTO BANHO MARIA PARA ACONDICIONAR ALIMENTOS QUENTES. PARTE REFRIGERADA SUSPensa COM REFRIGERAÇÃO TIPO PLACA FRIA UTILIZADA PARA SALADAS E SOBREMESAS, CAMPANA DE VIDRO SUPERIOR COM LÂMPADA REGULÁVEL E PROTEÇÃO SALIVAR. CAPACIDADE REFRIGERADA: 05 GNS 1/2 X 65 MM OU TRAVESSAS. VOLTAGEM: 220V.	MARIA PARA ACONDICIONAR ALIMENTOS QUENTES. PARTE REFRIGERADA SUSPensa COM REFRIGERAÇÃO TIPO PLACA FRIA UTILIZADA PARA SALADAS E SOBREMESAS, CAMPANA DE VIDRO SUPERIOR COM LÂMPADA REGULÁVEL E PROTEÇÃO SALIVAR. CAPACIDADE REFRIGERADA: 05 GNS 1/2 X 65 MM OU TRAVESSAS. VOLTAGEM: 220V, <b>EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA DE 18:8.</b>
17	MÓDULO DE APOIO PARA PRATOS E TALHERES COM TRÊS RECIPIENTES PARA TALHERES, TAMPO EM GRANITO, EQUIPADO COM RODÍZIO E TRAVA. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA EM MM: 770 X 1010X 890. VOLTAGEM: 220	MÓDULO DE APOIO PARA PRATOS E TALHERES COM TRÊS RECIPIENTES PARA TALHERES, TAMPO EM GRANITO, EQUIPADO COM RODÍZIO E TRAVA. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA EM MM: 770 X 1010X 890. VOLTAGEM: 220, <b>EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA DE 18:8.</b>
22	FOGÃO 04 BOCAS (COM DUAS BOCAS DUPLAS E DUAS BOCAS SIMPLES) COM FORNO E CHAPA. QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO DE APROXIMADAMENTE 110 MM DE DIÂMETRO, GRELHAS REFORÇADAS DE APROXIMADAMENTE 30X30 CM EM FERRO FUNDIDO. LINHA DISPONÍVEL EM ALTA E BAIXA PRESSÃO. CORPO E MESA DE AÇO CARBONO, VARÃO CROMADO COM TAMPÃO, BICO DE ENTRADA DE GÁS REVERSÍVEL, FORNO FABRICADO EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO, PORTA EM INOX. VOLTAGEM 220V. MEDIDAS APROXIMADAS: 76X84X80 CM.	FOGÃO 04 BOCAS (COM DUAS BOCAS DUPLAS E DUAS BOCAS SIMPLES) <b>EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA DE 18:8</b> , COM FORNO E CHAPA. QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO DE APROXIMADAMENTE 110 MM DE DIÂMETRO, GRELHAS REFORÇADAS DE APROXIMADAMENTE 30X30 CM EM FERRO FUNDIDO. LINHA DISPONÍVEL EM ALTA E BAIXA PRESSÃO. CORPO E MESA DE AÇO CARBONO, VARÃO CROMADO COM TAMPÃO, BICO DE ENTRADA DE GÁS REVERSÍVEL, FORNO FABRICADO EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO, PORTA <b>EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA DE 18:8</b> . VOLTAGEM 220V. MEDIDAS APROXIMADAS: 76X84X80 CM.
27	FOGÃO INDUSTRIAL EM AÇO INOX COM BOCAS DUPLAS COM PANELEIRO - TUMPRE E QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO 400 X 400 MM - PERFIL 100MM - PÉS REGULÁVEIS 06 BOCAS - CENTRO EM COMPRIMENTO DE 1600MM, LARGURA 1250MM, ALTURA 850MM.	FOGÃO INDUSTRIAL EM <b>AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA DE 18.8</b> COM BOCAS DUPLAS COM PANELEIRO - TUMPRE E QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO 400 X 400 MM - PERFIL 100MM - PÉS REGULÁVEIS 06 BOCAS - CENTRO EM COMPRIMENTO DE 1600MM, LARGURA 1250MM, ALTURA 850MM.
28	CALDEIRÃO EM AÇO INOX, AQUECIDO A GÁS /VAPOR (GLP) - EQUIPADO COM DUPLA VÁLVULA DE SEGURANÇA COM TORNEIRA CROMADA PARA ENTRADA DE ÁGUA. CAPACIDADE DE 300L COMPRIMENTO DE 1200MM LARGURA 1200MM ALTURA 100MM COM BANHO MARIA.	CALDEIRÃO EM <b>AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA DE 18.8</b> , AQUECIDO A GÁS /VAPOR (GLP) - EQUIPADO COM DUPLA VÁLVULA DE SEGURANÇA COM TORNEIRA CROMADA PARA ENTRADA DE ÁGUA. CAPACIDADE DE 300L COMPRIMENTO DE 1200MM LARGURA 1200MM ALTURA 100MM <b>COM BANHO MARIA.</b>

29	CALDEIRÃO EM AÇO INOX AQUECIDO A GÁS/VAPOR (GLP) - EQUIPADO COM DUPLA VÁLVULA DE SEGURANÇA COM TORNEIRA CROMADA PARA ENTRADA DE ÁGUA. CAPACIDADE DE 200 L, LARGURA 1100MM, ALTURA 100MM, COMPRIMENTO 1100MM COM BANHO MARIA.	CALDEIRÃO EM <b>AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA DE 18.8</b> , AQUECIDO A GÁS/VAPOR (GLP) - EQUIPADO COM DUPLA VÁLVULA DE SEGURANÇA COM TORNEIRA CROMADA PARA ENTRADA DE ÁGUA. CAPACIDADE DE 200 L, LARGURA 1100MM, ALTURA 100MM, COMPRIMENTO 1100MM <b>COM BANHO MARIA</b> .
31	BALCÃO/ BUFFET TÉRMICO EM AÇO INOX, 220V COM CORREDOR DE BANDEJAS, COM 12 CUBAS DE 1/2 GN, AQUECIMENTO POR BANHO MARIA CONTROLADO POR TERMOSTATO ATÉ 120°C, COM DRENO PARA ÁGUA. FECHAMENTO SUPERIOR EM VIDRO TEMPERADO COM CALHA CENTRAL EM AÇO INOX, LÂMPADA FLUORESCENTE DE 15 WTS PARA ILUMINAÇÃO DO BALCÃO. EQUIPADO COM RODÍZIOS PARA FÁCIL LOCOMOÇÃO DO PRODUTO.	BALCÃO/ BUFFET TÉRMICO EM <b>AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA DE 18.8</b> , 220V COM CORREDOR DE BANDEJAS, COM 12 CUBAS DE 1/2 GN, AQUECIMENTO POR BANHO MARIA CONTROLADO POR TERMOSTATO ATÉ 120°C, COM DRENO PARA ÁGUA. FECHAMENTO SUPERIOR EM VIDRO TEMPERADO COM CALHA CENTRAL EM AÇO INOX, LÂMPADA FLUORESCENTE DE 15 WTS PARA ILUMINAÇÃO DO BALCÃO. EQUIPADO COM RODÍZIOS PARA FÁCIL LOCOMOÇÃO DO PRODUTO.

São Luís-MA, 13 de abril de 2016.

**Eline dos Santos Ramos**  
Pregoeira e Presidente da CPL, em exercício