SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL, ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE – SENAC-AR/RN

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Pregão Presencial nº 005/2017

Processo nº 14/2017

Objeto: Aquisição de equipamentos e utensílios de panificação, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, com o objetivo de atender as demandas dos cursos do eixo de gastronomia do SENAC/RN.

PRIMEIRA ERRATA AO EDITAL

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC – AR/RN, através da sua Comissão Permanente de Licitação, informa que, por equívoco, não foram publicadas as **quantidades** para aquisição dos itens. Assim, na oportunidade, a Comissão torna pública a seguinte ERRATA ao Edital:

Onde se Lê:

“3.1. As quantidades e especificações dos itens a serem adquiridos encontram-se abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM
1.	<p>FORNO MODULAR COMPACTO (TURBO + LASTRO) COM ESTUFA E COIFA COMBINADOS.</p> <p><u>Características Técnicas:</u> Sistema construtivo modular estilo totem (gabinete estufa em aço inoxidável inferior + forno de lastro com injeção de vapor (1 módulo) + forno turbo com injeção de vapor (1 módulo) + coifa) Forno de Lastro: forno elétrico (1 módulo) para pães, pizza e produtos de panificação em geral. Aquecimento em convecção natural, temperatura ajustável entre 50°C e 250°C, painel de controle digital, vapor gerado por meio de caldeira, funções de ajustes de potência com equalização de teto e de lastro, injeção de vapor, capacidade mínima de 01 assadeira 60x80cm ou duas assadeiras 60x40cm por módulo, as dimensões do forno podem variar em até 15% para mais ou para menos, timer sonoro. Forno turbo: forno para panificação elétrico com suporte mínimo de 5 assadeiras com dimensões entre 60x70 cm, as dimensões do forno podem variar em até 15% para mais ou para menos, câmara interna impermeável, aquecimento através de resistências, temperatura ajustável entre 50°C e 250°C, comando em painel digital com ajustes de temperatura, injeção de vapor e tempo. Gabinete e coifa em aço inoxidável compatíveis com os módulos de forno.</p>
2.	<p>AMASSADEIRA ESPIRAL (PARA PREPARO TODOS OS TIPOS DE MASSA).</p> <p><u>Características Técnicas:</u> Estrutura compacta, itens em contato com as massas devem ser totalmente em aço inoxidável, (espiral, bacia e separador de massa). Comando eletrônico digital e analógico, que permite a operação manual ou temporizada das duas velocidades, equipadas com sapatas niveladoras e rodízios, grade de</p>

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Rio Grande do Norte

Rua São Tomé, 444. Cidade Alta, Natal-RN.
CEP 59025-030 | Tel.: (84) 4005-1010 | www.rn.senac.br

	<p>proteção e botão de emergência, rearme e parada rápida, componentes elétricos/eletrônicos certificados.</p> <p>Capacidade de massa de 25kg, capacidade de farinha de 12,5kg baseado em 60% de umidade (água) e potência elétrica: 220v 10a 60hz – podendo variar em 15% para mais ou para menos.</p> <p>Velocidade:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espiral - 1^ª: 120 rpm / 2^a: 240 rpm - podendo variar em 15% para mais ou para menos. • Tacho - 1^a: 15 rpm / 2^a: 30 rpm - podendo variar em 15% para mais ou para menos.
3.	<p>FERMENTADORA</p> <p><u>Características Técnicas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Câmara de fermentação com opcional de fermentação a frio, revestimento em aço inoxidável, controle de temperatura e umidade, com filtro de água, com programação eletrônica para início de fermentação. Capacidade mínima de 10 assadeiras 60x80cm ou 20 bandejas 40x60cm (360 pães) Compacta com dimensões de Altura x Largura x Profundidade: 1149mm x 1030mm x 970mm. Podendo variar em até 15% para mais em tamanho e capacidade.
4.	<p>MÁQUINA DE GELO COMPACTA</p> <p><u>Características Técnicas:</u></p> <p>Produzir gelo em larga escala, capacidade de produzir 40kgs de gelo por dia, podendo variar em até 15% para mais ou para menos. Bifásico. Podendo variar entre 75 e 80 X 48 e 55 X 40 e 48cm. Refresca bebidas e conserva alimentos produto compacto e com alta capacidade de produção.</p>
5.	<p>BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL PROFISSIONAL</p> <p><u>Características Técnicas:</u></p> <p>Prateleira em inox, visor digital, com bateria interna e escala de pesagem de 1g Capacidade de pesar de 1g até 15kg. Bivolt (110 ou 220).</p>
6.	<p>ESTEIRAS PLANAS FURADAS</p> <p><u>Características Técnicas:</u></p> <p>Forma bandeja plana perfurada em aço inox, própria para congelamento e cozimento de massas. Dimensões: 60 X 40 cm.</p>
7.	<p>ESTEIRAS LISAS</p> <p><u>Características Técnicas:</u></p> <p>Forma bandeja plana em aço inox. Dimensões: 60 X 40 cm.</p>
8.	<p>ESTEIRA QUATRO TIRAS</p> <p><u>Características Técnicas:</u></p> <p>Esteira para pão francês 4 tiras, em alumínio. Dimensões: 60 X 40 cm.</p>

9.	<p>CARRINHO ABERTO PARA ASSADEIRA</p> <p><u>Características Técnicas:</u> Carro / carrinho aberto ou esqueleto tipo alimentos, em aço inox, com a capacidade para 20 assadeiras. Dimensões: 40 X 60 cm.</p>
10.	<p>CÂMARA FRIA</p> <p><u>Características Técnicas:</u> Câmara fria para conservação e estocagem de alimentos com capacidade de 4.000 litros, podendo variar em 10% para mais ou para menos, gabinete externo em aço inox, controle de temperatura, temperatura de 0° a 5°, podendo variar em 10% para mais ou para menos. Dimensões: (CxAxL) 120 X 210 X 210 cm. Podendo variar em 10% para mais ou para menos</p>

Leia-se:

“3.1. As quantidades e especificações dos itens a serem adquiridos encontram-se abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	QUANTIDADE
01	<p>FORNO MODULAR COMPACTO (TURBO + LASTRO) COM ESTUFA E COIFA COMBINADOS.</p> <p><u>Características Técnicas:</u> Sistema construtivo modular estilo totem (gabinete estufa em aço inoxidável inferior + forno de lastro com injeção de vapor (1 módulo) + forno turbo com injeção de vapor (1 módulo) + coifa) Forno de Lastro: forno elétrico (1 módulo) para pães, pizza e produtos de panificação em geral. Aquecimento em convecção natural, temperatura ajustável entre 50°C e 250°C, painel de controle digital, vapor gerado por meio de caldeira, funções de ajustes de potência com equalização de teto e de lastro, injeção de vapor, capacidade mínima de 01 assadeira 60x80cm ou duas assadeiras 60x40cm por módulo, as dimensões do forno podem variar em até 15% para mais ou para menos, timer sonoro. Forno turbo: forno para panificação elétrico com suporte mínimo de 5 assadeiras com dimensões entre 60x70 cm, as dimensões do forno podem variar em até 15% para mais ou para menos, câmara interna impermeável, aquecimento através de resistências, temperatura ajustável entre 50°C e 250°C, comando em painel digital com ajustes de temperatura, injeção de vapor e tempo. Gabinete e coifa em aço inoxidável compatíveis com os módulos de forno.</p>	01
02	<p>AMASSADEIRA ESPIRAL (PARA PREPARO TODOS OS TIPOS DE MASSA).</p> <p><u>Características Técnicas:</u></p>	01

	<p>Estrutura compacta, itens em contato com as massas devem ser totalmente em aço inoxidável, (espiral, bacia e separador de massa). Comando eletrônico digital e analógico, que permite a operação manual ou temporizada das duas velocidades, equipadas com sapatas niveladoras e rodízios, grade de proteção e botão de emergência, rearme e parada rápida, componentes elétricos/eletrônicos certificados.</p> <p>Capacidade de massa de 25kg, capacidade de farinha de 12,5kg baseado em 60% de umidade (água) e potência elétrica: 220v 10a 60hz – podendo variar em 15% para mais ou para menos.</p> <p>Velocidade:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espiral - 1^{oa}: 120 rpm / 2^a: 240 rpm - podendo variar em 15% para mais ou para menos. • Tacho - 1^a: 15 rpm / 2^a: 30 rpm - podendo variar em 15% para mais ou para menos. 	
03	<p>FERMENTADORA</p> <p><u>Características Técnicas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Câmara de fermentação com opcional de fermentação a frio, revestimento em aço inoxidável, controle de temperatura e umidade, com filtro de água, com programação eletrônica para início de fermentação. Capacidade mínima de 10 assadeiras 60x80cm ou 20 bandejas 40x60cm (360 pães) Compacta com dimensões de Altura x Largura x Profundidade: 1149mm x 1030mm x 970mm. Podendo variar em até 15% para mais em tamanho e capacidade. 	01
04	<p>MÁQUINA DE GELO COMPACTA</p> <p><u>Características Técnicas:</u></p> <p>Produzir gelo em larga escala, capacidade de produzir 40kgs de gelo por dia, podendo variar em até 15% para mais ou para menos. Bifásico. Podendo variar entre 75 e 80 X 48 e 55 X 40 e 48cm. Refresca bebidas e conserva alimentos produto compacto e com alta capacidade de produção.</p>	01
05	<p>BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL PROFISSIONAL</p> <p><u>Características Técnicas:</u></p> <p>Prateleira em inox, visor digital, com bateria interna e escala de pesagem de 1g Capacidade de pesar de 1g até 15kg. Bivolt (110 ou 220).</p>	06
06	<p>ESTEIRAS PLANAS FURADAS</p> <p><u>Características Técnicas:</u></p> <p>Forma bandeja plana perfurada em aço inox, própria para congelamento e cozimento de massas. Dimensões: 60 X 40 cm.</p>	20

07	ESTEIRAS LISAS <u>Características Técnicas:</u> Forma bandeja plana em aço inox. Dimensões: 60 X 40 cm.	20
08	ESTEIRA QUATRO TIRAS <u>Características Técnicas:</u> Esteira para pão francês 4 tiras, em alumínio. Dimensões: 60 X 40 cm.	20
09	CARRINHO ABERTO PARA ASSADEIRA <u>Características Técnicas:</u> Carro / carrinho aberto ou esqueleto tipo alimentos, em aço inox, com a capacidade para 20 assadeiras. Dimensões: 40 X 60 cm.	02
10	CÂMARA FRIA <u>Características Técnicas:</u> Câmara fria para conservação e estocagem de alimentos com capacidade de 4.000 litros, podendo variar em 10% para mais ou para menos, gabinete externo em aço inox, controle de temperatura, temperatura de 0° a 5°, podendo variar em 10% para mais ou para menos. Dimensões: (CxAxL) 120 X 210 X 210 cm. Podendo variar em 10% para mais ou para menos	01

Encaminhamos a todos os que solicitaram o Edital e disponibilizamos no site, levando em consideração que pode ser objeto de dúvida de outros interessados.

Como não foi registrada nenhuma alteração no objeto, fica mantida a data da abertura desta licitação.

Natal, 15 de fevereiro de 2017.

Julliana Alliny de Souza Silva
Comissão Permanente de Licitação do Senac/RN

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Rio Grande do Norte

Rua São Tomé, 444. Cidade Alta, Natal-RN.
CEP 59025-030 | Tel.: (84) 4005-1010 | www.rn.senac.br