

TERMO DE RETIFICAÇÃO**EDITAL Nº. 254/2024–HU-UEL****ePROTOCOLO nº22.463.943-0/2024**

OBJETO: A aquisição de fritadeira elétrica, extrator de suco industrial, processador de alimentos para cozinha industrial, forno combinado elétrico, descascador de legumes, pass through aquecido, pass through refrigerado vertical, carro para transporte e liquidificador industrial, para atender o Hospital Universitário de Londrina.

Pelo presente **Termo de Retificação**, informamos que ficam as alteradas as informações como segue:

1) Alterações na tabela dos itens no Termo de Referência, leia-se:

Lote	Cód. SICOR	Onde se lê:	Substituir por:	Tipo
2	44977	Cód.GMS: 7301.57193 Cód. CATMAT: 463215 Unid. Padrão: PECA DESCASCADOR DE LEGUMES COM CAPACIDADE DE 200 A 250KG DE TUBÉRCULOS/HORA; COM CAIXA DE DECANTAÇÃO E CESTO COLETOR DE RESÍDUOS, CONFORME CARACTERÍSTICAS A SEGUIR: * Construído em aço inoxidável AISI 304; * Disco abrasivo em ferro fundido com aplicação de carbureto de silício; * Tampa plástica removível; * Dreno com saída horizontal, abaixo da porta de inspeção; * Alimentação: monofásica: 220V/60Hz/1 * Motor 1/3 c.v; * Dimensões aproximadas: 1.350x420x900mm de altura da porta de saída.	Cód.GMS: 7301.57193 Cód. CATMAT: 463215 Unid. Padrão: PECA DESCASCADOR DE LEGUMES COM CAPACIDADE DE 200 A 250KG DE TUBÉRCULOS/HORA; COM CAIXA DE DECANTAÇÃO E CESTO COLETOR DE RESÍDUOS, CONFORME CARACTERÍSTICAS A SEGUIR: * Material: inox; * Alimentação: monofásica: 220V/60Hz * Dimensões mínimas (AxLxP): 59x40x39 * Produção média: 120kg/h; * Capacidade mínima: 6kg	Exclusiva ME
3	13961	Cód.GMS: 7205.61964 Cód. CATMAT: 0405318 Unid. Padrão: UNIDADE	Cód.GMS: 7205.61964 Cód. CATMAT: 0405318 Unid.	Exclusiva ME

		EXTRATOR DE SUCO INDUSTRIAL - Gabinete e câmara de líquidos em aço inox; - Base e flange do motor em plástico de alta resistência; - Chave liga/desliga com proteção contra choques; - Dotada de duas castanhas, sendo uma pequena e uma grande, um copo e uma peneira em plástico de alta resistência; - Produção mínima: 15 frutas por minuto; - Dimensões mínimas (AXLXP): 430mmx350mmx260mm; - Tensão: 220V/ 60HZ; - Potência: 0,5CV / 470W; - Rotação mínima: 1750 RPM.	Padrão: UNIDADE EXTRATOR DE SUCO INDUSTRIAL - Gabinete e câmara de líquidos em aço inox; - Chave liga/desliga com proteção contra choques; - Produção mínima: 8 frutas por minuto; - Dimensões mínimas (AXLXP): 430mmx350mmx260mm; - Tensão: 127/220V/ 60HZ; - Potência: 500W; - Rotação mínima: 1750 RPM. - Potência do motor: 0,25 HP-CV	
4	44301	Cód.GMS: 7205.65801 Cód. CATMAT: 615725 Unid. Padrão: PECA FORNO COMBINADO ELÉTRICO; PARA 20 GNS 1/1 X 65 MM; PARA UTILIZAÇÃO OPCIONAL DE VAPOR E CALOR SECO, SEJA DE FORMA INDIVIDUAL, CONSECUTIVA OU COMBINADA, FABRICADO EM AÇO ESPECIAL (DIN) 1.4301 NA PARTE INTERNA E EXTERNA; COM FUNÇÕES E CARACTERÍSTICAS DESCRITAS EM ANEXO. Funções: * Calcular os tempos; possuir funções mínimas como convecção, vapor, calor seco, combinado, auto limpeza; quantidade de umidade e temperaturas necessárias para a cocção do alimento automaticamente; * Meio de cozedura: vapor úmido "entre 30 a 130°C", calor seco "entre 30 a 300°C", combinação de vapor e	Cód.GMS: 7205.65801 Cód. CATMAT: 615725 Unid. Padrão: PECA FORNO COMBINADO ELÉTRICO; PARA 20 GNS 1/1 X 65 MM; PARA UTILIZAÇÃO OPCIONAL DE VAPOR E CALOR SECO, SEJA DE FORMA INDIVIDUAL, CONSECUTIVA OU COMBINADA, FABRICADO EM AÇO ESPECIAL (DIN) 1.4301 NA PARTE INTERNA E EXTERNA; COM FUNÇÕES E CARACTERÍSTICAS DESCRITAS EM ANEXO. Funções: * Calcular os tempos; possuir funções mínimas como convecção, vapor, calor seco, combinado, auto limpeza; quantidade de umidade e temperaturas necessárias para a cocção do alimento automaticamente; * Meio de cozedura: vapor úmido "entre 30 a 130°C", calor seco "entre 30 a 300°C",	Exclusiva ME

		calor seco 30 a 300°C; * Seleção de hora de início, com data e hora programáveis; * Arrefecimento rápido do forno. Características: * Forno deve vir acompanhado de um trolley "carrinho de serviço"; * Painel digital com idioma em português; * Conter gerador de vapor fresco de alto rendimento; * Porta de vidro duplo com retroventilação; * Sensor de núcleo com 6 pontos de medição; * Vaporização de 30°C a 260°C em calor seco ou combinado; * Cinco velocidades do ar dentro da câmara; * Sistema de limpeza automático; * Ajuste de tempo em horas, minutos e segundos (24 horas); * Chuveiro de mão integrado; * Puxador da porta com função de fecho por empurrão. * Cantos arredondados e sem juntas; * Iluminação com lâmpada halogena resistente a choque térmico; * Voltagem: 220V monofásico ou 380V trifásico; * Travas de bloqueio da porta.	combinação de vapor e calor seco 30 a 300°C; * Seleção de hora de início, com data e hora programáveis; * Arrefecimento rápido do forno. Características: * Forno modelo horizontal; * Forno deve vir acompanhado de um trolley "carrinho de serviço"; * Painel digital com idioma em português; * Conter gerador de vapor fresco de alto rendimento; * Porta de vidro duplo com retroventilação; * Sensor de núcleo com 6 pontos de medição; * Vaporização de 30°C a 260°C em calor seco ou combinado; * Cinco velocidades do ar dentro da câmara; * Sistema de limpeza automático; * Ajuste de tempo em horas, minutos e segundos (24 horas); * Chuveiro de mão integrado; * Puxador da porta com função de fecho por empurrão. * Cantos arredondados e sem juntas; * Iluminação com lâmpada halogena resistente a choque térmico; * Voltagem: 220V monofásico ou 380V trifásico; * Travas de bloqueio da porta.	
6	12477	Cód.GMS: 7301.86207 Cód. CATMAT: 451180 Unid. Padrão: UNIDADE FRITADEIRA ELÉTRICA MODULAR INDUSTRIAL - Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com acabamento escovado; - Cuba única em aço inoxidável dotada de zona fria com capacidade aproximada de 30 litros; -	Cód.GMS: 7301.86207 Cód. CATMAT: 451180 Unid. Padrão: UNIDADE FRITADEIRA ELÉTRICA MODULAR INDUSTRIAL - Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com acabamento escovado; - Cuba única em aço inoxidável dotada de zona fria com	Exclusiva ME

		Tampa superior em aço inox com puxador em baquelite; - Resistências elétricas tubulares blindadas em aço inoxidável, com sistema basculante para limpeza; - Temperatura de trabalho de até 200°C; - Termocontrolador digital de temperatura com termostato de segurança; - Estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água; - Botão liga/desliga dotado com iluminação; - Manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura e painel gravado para indicação gradual de temperatura; - Gabinete inferior com porta de aço inox; - Conjunto de 04 rodízios Ø5", sendo 02 com freio e 02 sem freio; - Dimensões aproximadas: 450mm x 980mm x 1060mm; - Tensão: 380V / 60Hz trifásico; - Plug elétrico tipo industrial; - Deverá acompanhar o equipamento: 02 cestos para fritura em aço inox e 01 grade inferior interna em aço inox.	capacidade de 25- 32 litros; - Tampa superior em aço inox com puxador em baquelite; - Resistências elétricas tubulares blindadas em aço inoxidável, com sistema basculante para limpeza; - Temperatura de trabalho de até 200°C; - Termocontrolador digital de temperatura com termostato de segurança; - Estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água; - Botão liga/desliga dotado com iluminação; - Manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura e painel gravado para indicação gradual de temperatura; - Gabinete inferior com porta de aço inox; - Conjunto de 04 rodízios Ø5", sendo 02 com freio e 02 sem freio; - Tensão: 380V / 60Hz trifásico; - Plug elétrico tipo industrial; - Deverá acompanhar o equipamento: 02 cestos para fritura em aço inox e 01 grade inferior interna em aço inox.	
10	18861	Cód.GMS: 3601.62278 Cód. CATMAT: 615446 Unid. Padrão: UNIDADE PROCESSADOR DE ALIMENTOS PARA COZINHA INDUSTRIAL Construção: - estrutura em alumínio fundido na cor cinza, bocal de alimentação de aproximadamente 152mm, lâmina de aço inoxidável e disco de 429mm, com pés de borracha, capacidade mínima de produção 400kg/hora. - altura aprox.	Cód.GMS: 3601.62278 Cód. CATMAT: 615446 Unid. Padrão: UNIDADE PROCESSADOR DE ALIMENTOS PARA COZINHA INDUSTRIAL Potência: 550 W - Voltagem: 220V Monofásico - Boca: Boca meia-lua 2,2L, boca cilíndrica de 58mm e 39mm - Bloco motor: em inox - Rendimento mínimo: 150kg/h Acessórios: - 02 discos	Exclusiva ME

		660mm - largura aprox. 640mm - profundidade aprox. 530mm - voltagem: 220 volts - potência 1CV/736W ; 60 Hz, - peso bruto aprox.: 80 kg, Acessórios: - 02 discos para fatiar: 1,5mm; 3,0mm. - 02 discos para desfiar: 3mm, 5mm e 8mm. - 01 disco ralador.	para fatiar: 1,5mm; 3,0mm. - 02 discos para desfiar: 3mm, 5mm e 8mm. - 01 disco ralador.	
--	--	--	---	--

2) Alteração no item 9.1 do Termo de Referência, pede se que se leia:

9.1 prazo de entrega dos bens é de **30 (trinta) dias**, contados do envio da Ordem de Compra ou documento equivalente, em remessa única, no endereço indicado no Anexo VI deste edital.

3) Novas datas e horários:

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:

A partir do dia: **A partir das 09h00 do dia 05/06/2025 até 08h59 do dia 18/06/2025.**

ABERTURA E INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:

Dia: **18/06/2025, às 09h00.**

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS:

Pelo e-mail: pregoeirahu@uel.br

Fone: (43) 3371-2307

Horário: 8h00 às 11h00 e das 13h00 às 17h00.

REFERÊNCIA DE TEMPO:

Horário de Brasília - DF

As demais condições do Edital e seus anexos permanecem inalterados.

Londrina, 04 de junho de 2025.

Enfª Drª Iara Aparecida de Oliveira Secco
Diretora Superintendente

Daiane Vieira Cardoso
Diretora Administrativa

Amanda Pinto Ranuci
Divisão de Material