

À  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA  
COMISSÃO GERAL DE LICITAÇÃO

REF.: REGIME DIFERENCIADO DE CONTRATAÇÃO – RDC PRESENCIAL Nº 001/2015.

**OBJETO:** Seleção para **CONTRATAÇÃO INTEGRADA**, de empresa especializada em construção civil para realizar a prestação de serviços de **CONSTRUÇÃO DO HOSPITAL E MATERNIDADE OESTE, ELABORAÇÃO DE PROJETOS EXECUTIVOS DE ARQUITETURA E ENGENHARIA, PLANOS E PROGRAMAS AMBIENTAIS VISANDO A MINIMIZAÇÃO DOS IMPACTOS AMBIENTAIS DO HOSPITAL E MATERNIDADE OESTE**, localizado na área It.412-APM 4.1.2/51.2, Avenida Gercina Borges, Avenida Senador Canedo, Rua VC-32, Conjunto Vera Cruz I, Goiânia-GO, conforme especificações neste Edital e seus anexos.

**ASSUNTO:** Solicitação de esclarecimentos

A **Elmo Engenharia Ltda**, CNPJ nº 02.500.304/0001-43, sediada na Av. T-02 nº 1.258 Setor Bueno, Goiânia-GO, participante do certame supra citado, vem por meio desta, através de seu representante legal abaixo assinado, solicitar esclarecimentos como segue:

**NO MEMORIAL DESCRITIVO/ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**, temos:

**ITEM 5.1.1 RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS SETORIZADOS:**

**5.1.1.1. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS SETORIZADOS**

*Marcos Vinícios de C. Martins*  
**ELMO ENGENHARIA LTDA.**  
Marcos Vinícios de C. Martins  
Engº. Civil CREA-GO 10566/D





ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
1 a	Carro plataforma em aço inox , capacidade 300kg, dimensões 1,00 x 0,55 x 0,65*	02
1 b	Carro cesto com malha de arame galvanizado, capacidade 500Kg, dimensões 1,20x0,70x0,70m,*	01
1c	Caixas vazadas de polietileno*	30
1d	Caixas fechadas brancas para carne*	20
1e	Estratos de polietileno – Dimensões 0,60x 0,60 m*	06
1f	Recipiente para resíduos com tampa e rodízio em fiber-glass, de pedal, capacidade 50 L *	01
1g	Balança plataforma digital, capacidade 500kg*	01
<b>1h</b>	<b><u>Bancada em aço inox com rodopia de 30mm e 02 cubas de 500x800x400 mm e torneiras com controle do cotovelo</u></b>	<b>01</b>
<b>1i</b>	<b><u>Esquicho de pressão para pré-lavagem</u></b>	<b>01</b>
1j	Triturador industrial em aço inox instalado sob cuba*	01
<b>1k</b>	<b><u>Armário em aço inox</u></b>	<b>01</b>
1l	Mesa escritório com arquivo*	01
1m	Cadeira de braço com rodízio*	02
1n	Cadeira fixa*	01
1 o	Computador*	01
1p	Arquivo*	01

#### CÂMARAS FRIGORÍFICAS

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
2 a	Estrados de polietileno 0,60 x 0,60 m*	12
2 b	Estantes em aço inox*	10

#### DESPENSA DE GÊNEROS E DESCARTÁVIES

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
3 a	Estante lisa em chapa de aço galvanizado tratado e pintado, provida de 05 planos de apoio montados sobre estrutura do mesmo material, com capacidade de 200kg cada. Dimensão: 900x400x1800mm*	10
3 b	Estrados de polietileno – Dimensões 0,60 x 0,60m*	10
3 c	Armário para saneantes, em chapa de aço galvanizado tratado e pintado*	01
3d	Balança de mesa eletrônica de pesagem rápida com prato de aço inox de alta resistência e capacidade para 50 kg*	01
3e	Recipiente para resíduos com tampa e rodízio em fiber-glass de pedal, capacidade de 50 litros*	01

Av. T-2, nº 1258 - Setor Bueno  
CEP: 74.215-005 - Goiânia - GO  
PABX: (62) 3942-6620  
e-mail: elmoeng@elmoengenharia.com.br  
site: www.elmoengenharia.com.br  
CNPJ (MF): 02.500.304/0001-43





## PRÉ-PREPARO DE CARNES

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
4 a	Bancada em aço inox com rodopia de 300mm e 02 cubas de 400x500x250 e torneira com controle de cotovelo	01
4 b	Triturador industrial em aço inox instalado sob cuba*	01
4 c	Máquina Universal*	01
4 d	Cortador de frios*	01
<b>4 e</b>	<b>Prateleira em aço inox 3450x300 mm</b>	<b>01</b>
4 f	Carro em aço inox com duas prateleiras*	01
4 g	Recipiente para resíduos com tampa e rodizio em fiber-glass de pedal, capacidade 50 litros*	
4h	Fatiador de carne*	01
4i	Amaciador de bifes*	01

## SALA NUTRICIONISTAS

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
5 a	Bancada com gavetas*	01
5 b	Cadeira ergonômica com braço e rodizio*	06
5 c	Arquivo com gavetas e chave*	01
5 d	Computador completo com impressora*	01

## AREA DE PREPARO DE SALADAS, VERDURAS E FOLHAGEM

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
6 a	Bancada em aço inox com rodopia de 300mm e 04 cubas de 400x500x250 mm e torneira com controle de cotovelo	01
<b>6 b</b>	<b>Triturador industrial em aço inox instalado sob cuba</b>	<b>01</b>
6 c	Pia para assepsia em aço inox	01
<b>6 d</b>	<b>Prateleira em aço inox 4600x300 mm</b>	<b>01</b>
6 e	Descascador de legumes industrial de cap. 12 kg, com adaptação para mesa decantadora*	01
6 f	Multiprocessador de alimentos elétrico industrial de capacidade para 180 kg/h, com gabinete em aço inox, protetor de segurança e conjunto de tampa, carcaça e hastes em alumínio anodizado, com jogo de 5 discos para cortar, ralar, picar e cortar em cubos*	01
6 g	Carro em aço inox com duas prateleiras*	01
6 h	Recipiente para resíduos com tampa e rodizio em fiber-glass de pedal, capacidade 20 litros*	
<b>6 i</b>	<b>Balcão refrigerado sob bancada de aço inox</b>	<b>01</b>
<b>6j</b>	<b>Mesa de apoio em aço inox 1800x1800 mm</b>	<b>01</b>





6k	<b>Esquicho de pressão</b>	01
6l	<b>Cuba para diluir produtos de limpeza</b>	01

#### HIGIENIZAÇÃO DE PANEIAS

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
7 a	Bancada em aço inox com rodopia de 400 mm e 02 cubas de 500x800x250 mm e misturadores com controle de cotovelo	01
7 b	Triturador industrial em aço inox instalado sob cuba	01
7 c	<b>Esquicho de pressão</b>	01
7 d	<b>Paneleiro em aço inox com rodízio e trava</b>	01
7 e	Recipiente para resíduos com tampa e rodízio em fiber-glass de pedal, capacidade 50 litros*	01

#### AREA DE PREPARO DE MASSAS E SOBREMESAS

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
8 a	Bancada em aço inox com rodopia de 300 mm e cuba de 400x500x250 mm e misturadores com controle de cotovelo	01
8 b	<b>Prateleira em aço inox 2900x300 mm</b>	01
8 c	<b>Pia para assepsia em aço inox</b>	01
8 d	Mesa com tampo em atileno de 2200x600 mm*	01
8 e	Liquidificador industrial de 2 litros com copo confeccionado em aço inox, com sistema basculante dotado de pés em aço galvanizado pintado*	01
8 f	Batedeira planetária confeccionada em aço carbono tratado e pintura, com 04 velocidades, dispositivo de segurança para parada automática em caso de abertura do protetor do recipiente em aço inox para 30 litros, instalada sobre pés em aço inox*	01
8 g	Forno elétrico vertical, confeccionado internamente em aço inox, e com 03 câmaras*	01
8 h	Cilindro elétrico para massas*	01
8 i	Armário com gavetas para utensílios sob bancada*	01
8 j	Geladeira industrial com visor*	01
8 k	Carro em aço inox com 02 prateleiras	01
8 l	Recipiente para resíduos com tampa e rodízio em fiber-glass de pedal, capacidade 50 litros*	01
8 m	Coifa com exaustão	01
8 n	Triturador industrial	01

#### AREA DE PREPARO DE DESJEJUM E LANCHES

Av. T-2, nº 1258 - Setor Bueno  
CEP: 74.215-005 - Goiânia - GO  
PABX: (62) 3942-6620  
e-mail: [elmoeng@elmoengenharia.com.br](mailto:elmoeng@elmoengenharia.com.br)  
site: [www.elmoengenharia.com.br](http://www.elmoengenharia.com.br)  
CNPJ (MF): 02.500.304/0001-43





ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
9 a	Bancada em aço inox com rodopia de 300 mm e 02 cubas de 400x500x250 mm e torneiras com controle de cotovelo	01
9 b	Triturador industrial em aço inox instalado sob cuba	01
<b>9 c</b>	<b><i>Pia para assepsia em aço inox</i></b>	<b>01</b>
9 d	Fabricador de gelo em cubos, com gabinete confeccionado em aço inox, com depósito incorporado, com produção média de 150kg a cada 24 horas*	01
9 e	Geladeira semi-industrial com visor*	01
9 f	Máquina automática de extração de suco de laranja industrial em aço inox	01
9 g	Liquidificador industrial de 4 litros com copo confeccionado em aço inox, com sistema basculante dotado de pés em aço galvanizado pintado*	
9 h	Cafeteira elétrica de 50 litros, confeccionada em aço inox, controle automático de temperatura através de termostato*	01
9 i	Bebedouro elétrico para garrafão de água mineral*	01
9 j	Recepiente para resíduos com tampa e rodízio em fiber-glass de pedal, capacidade de 50litros*	01
9k	Carro em aço inox com 02 prateleiras*	01
9l	Coifa com exaustão*	01
9 m	Fervedor elétrico de leite*	01
9 n	Liquidificador Industrial de 2L*	01

## COCÇÃO

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
<b>10 a</b>	<b><i>Bancada em aço inox com rodopia de 300 mm e 04 cubas de 400x500x250 mm e torneiras com controle de cotovelo</i></b>	<b>01</b>
<b>10 b</b>	<b><i>Fogão industrial modulado com queimadores duplos de ferro fundido e estrutura em aço carbono tratável, perfil de 100 mm, registros de latão cromado, tubo coletor cromado, condutores de cobre e sapatas plásticas, com 04 bocas</i></b>	<b>01</b>
<b>10 c</b>	<b><i>Caldeirão a gás com capacidade volumétrica de 200 litros. Panela interna de cocção, tampa e revestimento externo em aço inox, chapa 304-18-8, devidamente dimensionados, confeccionada externamente em aço inox</i></b>	01
<b>10 d</b>	<b><i>Fogão industrial modulado com queimadores duplos de ferro fundido e estrutura em aço carbono tratável, perfil de 10 mm, registros de latão cromado, tubo coletor cromado, condutores de cobre e sapatas plásticas, com 06 bocas</i></b>	<b>01</b>
10 e	Forno combinado elétrico com capacidade para 300 refeições*	01
10 f	Liquidificador industrial de 2 litros com copo confeccionado em aço inox, com sistema basculante dotado de pés em aço galvanizado pintado*	01
10 g	Recepiente para resíduos com tampa e rodízio em fiber-glass de	01





	pedal, capacidade 50 litros*	
10 h	Carro em aço inox vazado para 06 GNs*	01
10 i	Carro em aço inox com 02 prateleiras*	01
10 j	Bancada de apoio em aço inox*	01
10 k	Coifa com exaustão	01
10 l	Forno combinado elétrico (cap. 500 refeições)*	01
10 m	Forno combinado elétrico (cap. 100 refeições)*	01

### ÁREA PARA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DO REFEITÓRIO

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
11 a	Bancada em aço inox com rodopia de 300 mm e 02 cubas de 400x500x250 mm e misturadores com controle de cotovelo	01
11 b	Triturador industrial em aço inox instalado sob cuba	01
<b>11 c</b>	<b><i>Esquicho de pressão</i></b>	<b>01</b>
11 d	Máquina de lavar louças com capacidade mecânica para lavagem de 18 pratos por ciclo, totalmente em aço inox*	01
11 e	Carro em aço inox para louças*	01
11 f	Recipiente para resíduos com tampa e rodízio em fiber-glass de pedal, capacidade 50 litros*	01
<b>11 g</b>	<b><i>Guichê com apoio em aço inox</i></b>	<b>01</b>
11 h	Coifa com exaustão	01

### REFEITÓRIO

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
<b>12 a</b>	<b><i>Bancada em aço inox com rodopia de 300 mm e cuba de 400x500x250 mm e torneira com controle de cotovelo</i></b>	<b>01</b>
12 b	Pass-Through com compartimento frio	01
12 c	Pass-Through com compartimento quente	01
<b>12 d</b>	<b><i>Balcão de distribuição em aço inox com capacidade para 4 GNs em módulo frio, com tanques construídos em aço inox, corre bandejas unilateral do mesmo material, controle automático de temperatura, protetor salivar de vidro de 5 mm de espessura, com pés em aço inox</i></b>	<b>01</b>
<b>12 e</b>	<b><i>Balcão de distribuição em aço inox com capacidade para 5 GNs em módulo quente, com tanques construídos em aço inox, corre bandejas unilateral do mesmo material, aquecimento de banho-maria, resistências comandadas por termostato, controle automático de temperatura, protetor salivar de vidro de 5 mm de espessura, com pés em aço inox</i></b>	<b>01</b>
12 f	Bebedouro elétrico para garrafão de água mineral*	01
12 g	Recipiente para resíduos com tampa e rodízio em fiber-glass de	01





	pedal, capacidade 50 litros*	
12 h	Refresqueira*	01
<b>12 i</b>	<b>Prateleira em aço inox medida de bancada</b>	<b>01</b>
12 j	Coifa com exaustão	01

#### DML

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
<b>13 a</b>	<b>Estante em aço com 5 prateleiras vazadas</b>	<b>01</b>
13 b	Bancada com uma cuba com torneira de controle de cotovelos*	01
<b>13 c</b>	<b>Recipiente para resíduos fiber-glass 50L</b>	<b>01</b>
<b>13 d</b>	<b>Tanque em aço inox</b>	<b>01</b>

DO ITEM CÂMERAS FRIGORÍFICAS, temos:

#### CÂMARA DE CARNES

Características Técnicas da Câmara Frigorífica	
<b>Dimensão</b>	Ver detalhamento da cozinha – PD=2,50m
Altura Máxima para Empilhamento	2,00 m
Revestimento Paredes (Painel Dupla Face)	100 mm
Revestimento Piso (poliestireno/alvenaria)	100 mm
<b>Condições Operacionais</b>	
Temperatura Entrada	20 ° C
Temperatura Interna	0° C
Rotatividade do Produto	1.500 kg/dia
Finalidade	Resfriados
<b>Características do Produto</b>	
Produto	Carnes

#### a) Dados Técnicos:

##### - UNIDADE CONDENSADORA: modelo UC 597

Tensão: 220 V Monofásico 60hz

Capacidade Frigorífica (kcal): 5.970 com TEMP. EVAP. a -5°C

Refrigerante: R 22

Consumo: 4 20 Kw/ h

Tempo de operação: 20 horas

##### - UNIDADE EVAPORADORA: modelo DZ 35

Consumo dos ventiladores: 0,773 Kw/ h

Capacidade Frigorífica (kcal): 5.280 com Temp. Evap. a -5°C

Tempo de operação para forçador: 20 horas





## CÂMARA DE LATICÍNIOS E PRÉ-PREPARADOS

Características Técnicas da Câmara Frigorífica	
<b>Dimensão</b>	Ver detalhamento da cozinha – PD=2,50m
Altura Máxima para Empilhamento	2,00 m
Revestimento Paredes (Painel Dupla Face)	100 mm
Revestimento Piso (poliestireno/alvenaria)	100 mm
<b>Condições Operacionais</b>	
Temperatura Entrada	15 ° C
Temperatura Interna	0° C
Rotatividade do Produto	2.000 kg/dia
Finalidade	Resfriados
<b>Características do Produto</b>	
Produto	Produto Laticínios e pré-preparados

### a) Dados Técnicos:

#### - UNIDADE CONDENSADORA: modelo UC 597

Tensão: 220 V Monofásico 60hz

Capacidade Frigorífica (kcal): 5.970 com TEMP. EVAP. a -5°C

Refrigerante: R 22

Consumo: 4 20 Kw/ h

Tempo de operação: 20 horas

#### - UNIDADE EVAPORADORA: modelo DZ 35

Consumo dos ventiladores: 0,773 Kw/ h

Capacidade Frigorífica (kcal): 5.280 com Temp. Evap. a -5°C

Tempo de operação para forçador: 20 horas

## CÂMARA DE HORTIFRUTI

Características Técnicas da Câmara Frigorífica	
<b>Dimensão</b>	Ver detalhamento da cozinha – PD=2,50m
Altura Máxima para Empilhamento	2,00 m
Revestimento Paredes (Painel Dupla Face)	100 mm
Revestimento Piso (poliestireno/alvenaria)	100 mm
<b>Condições Operacionais</b>	
Temperatura Entrada	26 ° C
Temperatura Interna	0° C
Rotatividade do Produto	1.500 kg/dia
Finalidade	Resfriados
<b>Características do Produto</b>	
Produto	Produto Hortifruti e Diversos

Av. T-2, nº 1258 - Setor Bueno

CEP: 74.215-005 - Goiânia - GO

PABX: (62) 3942-6620

e-mail: elmoeng@elmoengenharia.com.br

site: www.elmoengenharia.com.br

CNPJ (MF): 02.500.304/0001-43





a) Dados Técnicos:

**- UNIDADE CONDENSADORA: modelo UC 756 ( 1 Pc )**

**Tensão: 220 V Monofasico 60hz**

**Capacidade Frigorífica (kcal): 7.560 com TEMP. EVAP . a -5°C**

**Refrigerante: R 22**

**Consumo: 4 20 Kw/ h**

**Tempo de operação: 20 horas**

**- UNIDADE EVAPORADORA: modelo DZ 19 ( 2 Pcs )**

**Consumo dos ventiladores: 0,773 Kw/ h**

**Capacidade Frigorífica (kcal): 3.390 com Temp. Evap. a -5°C**

**Tempo de operação para forçador: 20 horas**

**CÂMARA DE RESFRIAMENTO (ANTE-CÂMARA)**

**CÂMARA DE HORTIFRUTI**

**Características Técnicas da Câmara Frigorífica**

Dimensão	3,00m C x 1,45m L x 2,50m A
Altura Máxima para Empilhamento	2,00 m
Revestimento Paredes (Painel Dupla Face)	100 mm
Revestimento Piso (poliestireno/alvenaria)	100 mm
<b>Condições Operacionais</b>	
Temperatura Entrada	20 ° C
Temperatura Interna	5° C
Rotatividade do Produto	1.500 kg/dia
Finalidade	Resfriados
<b>Características do Produto</b>	
Produto	Diversos

a) Dados Técnicos:

**- UNIDADE CONDENSADORA: modelo UC 597**

**Tensão: 220 V Monofasico 60hz**

**Capacidade Frigorífica (kcal): 5.970 com TEMP. EVAP . a -1°C**

**Refrigerante: R 22**

**Consumo: 4 20 Kw/ h**

**Tempo de operação: 20 horas**

**- UNIDADE EVAPORADORA: modelo DZ 35**

**Consumo dos ventiladores: 0,773 Kw/ h**

**Capacidade Frigorífica (kcal): 5.280 com Temp. Evap. a -1°C**

**Tempo de operação para forçador: 20 horas**





Perguntamos:

- 1- Os itens abaixo descritos acima grifados fazem parte do escopo de fornecimento da CONTRATADA? Sim ou não?

**5.1.1. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS SETORIZADOS**

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
<u>1h</u>	<u>Bancada em aço inox com rodopia de 30mm e 02 cubas de 500x800x400 mm e torneiras com controle do cotovelo</u>	<u>01</u>
<u>1i</u>	<u>Esquicho de pressão para pré-lavagem</u>	<u>01</u>
<u>1k</u>	<u>Armário em aço inox</u>	<u>01</u>

**PRÉ-PREPARO DE CARNES**

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
<u>4 e</u>	<u>Prateleira em aço inox 3450x300 mm</u>	<u>01</u>

**AREA DE PREPARO DE SALADAS, VERDURAS E FOLHAGEM**

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
<u>6 b</u>	<u>Triturador industrial em aço inox instalado sob cuba</u>	<u>01</u>
<u>6 d</u>	<u>Prateleira em aço inox 4600x300 mm</u>	<u>01</u>
<u>6 i</u>	<u>Balcão refrigerado sob bancada de aço inox</u>	<u>01</u>
<u>6j</u>	<u>Mesa de apoio em aço inox 1800x1800 mm</u>	<u>01</u>
<u>6k</u>	<u>Esquicho de pressão</u>	<u>01</u>
<u>6l</u>	<u>Cuba para diluir produtos de limpeza</u>	<u>01</u>

**HIGIENIZAÇÃO DE PANEIAS**

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
<u>7 c</u>	<u>Esquicho de pressão</u>	<u>01</u>
<u>7 d</u>	<u>Paneleiro em aço inox com rodizio e trava</u>	<u>01</u>





#### AREA DE PREPARO DE MASSAS E SOBREMESAS

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
8 b	Prateleira em aço inox 2900x300 mm	01
8 c	Pia para assepsia em aço inox	01

#### AREA DE PREPARO DE DESJEJUM E LANCHES

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
9 c	Pia para assepsia em aço inox	01

#### COCÇÃO

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
10 a	Bancada em aço inox com rodopia de 300 mm e 04 cubas de 400x500x250 mm e torneiras com controle de cotovelo	01
10 b	Fogão industrial modulado com queimadores duplos de ferro fundido e estrutura em aço carbono tratável, perfil de 100 mm, registros de latão cromado, tubo coletor cromado, condutores de cobre e sapatas plásticas, com 04 bocas	01
10 c	Caldeirão a gás com capacidade volumétrica de 200 litros. Panela interna de cocção, tampa e revestimento externo em aço inox, chapa 304-18-8, devidamente dimensionados, confeccionada externamente em aço inox	01
10 d	Fogão industrial modulado com queimadores duplos de ferro fundido e estrutura em aço carbono tratável, perfil de 10 mm, registros de latão cromado, tubo coletor cromado, condutores de cobre e sapatas plásticas, com 06 bocas	01

#### ÁREA PARA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DO REFEITÓRIO

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
11 c	Esquicho de pressão	01
11 g	Guichê com apoio em aço inox	01

#### REFEITÓRIO

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
12 a	Bancada em aço inox com rodopia de 300 mm e cuba de	01



# Elmo

	400x500x250 mm e torneira com controle de cotovelo	
12 b	Pass-Through com compartimento frio	01
12 c	Pass-Through com compartimento quente	01
12 d	Balcão de distribuição em aço inox com capacidade para 4 GNs em módulo frio, com tanques construídos em aço inox, corre bandejas unilateral do mesmo material, controle automático de temperatura, protetor salivar de vidro de 5 mm de espessura, com pés em aço inox	01
12 e	Balcão de distribuição em aço inox com capacidade para 5 GNs em módulo quente, com tanques construídos em aço inox, corre bandejas unilateral do mesmo material, aquecimento de banho-maria, resistências comandadas por termostato, controle automático de temperatura, protetor salivar de vidro de 5 mm de espessura, com pés em aço inox	01
12 i	Prateleira em aço inox medida de bancada	01

DML

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
13 a	Estante em aço com 5 prateleiras vazadas	01
13 c	Recipiente para resíduos fiber-glass 50L	01
13 d	Tanque em aço inox	01

A 1- Relativo ao item Câmeras Frigoríficas, as unidades condensadoras e evaporadoras das câmeras de carne, câmera de laticínios e pré-preparados, câmera de hortifrúti e câmera de resfriamento (anti-câmera) acima descritas e grifadas fazem parte do escopo de fornecimento da CONTRATADA? Sim ou não?


Aguardando o retorno às nossas perguntas,

Desde já agradecemos a atenção a nos dispensada,

Goiânia, 26 de março de 2015.

Atenciosamente,

ELMO ENGENHARIA LTDA.

  
ELMO ENGENHARIA LTDA.  
Marcos Vinícios de C. Martins  
Eng. Civil CREA-GO 10566/D

Av. T-2, nº 1258 - Setor Bueno  
CEP: 74.215-005 - Goiânia - GO  
PABX: (62) 3942-6620  
e-mail: elmoeng@elmoengenharia.com.br  
site: www.elmoengenharia.com.br  
CNPJ (MF): 02.500.304/0001-43