

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
1h	<u>Bancada em aço inox com rodopia de 30mm e 02 cubas de 500x800x400 mm e torneiras com controle do cotovelo</u>	01
1i	<u>Esquicho de pressão para pré-lavagem</u>	01
1j	Triturador industrial em aço inox instalado sob cuba*	01
1k	<u>Armário em aço inox</u>	01
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
4 e	Prateleira em aço inox 3450x300 mm	01
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 bifês*	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
6 b	Triturador industrial em aço inox instalado sob cuba	01
6 c	Pia para assepsia em aço inox	01
6 d	Prateleira em aço inox 4600x300 mm	01
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*	
6 i	Balcão refrigerado sob bancada de aço inox	01
6j	Mesa de apoio em aço inox 1800x1800 mm	01



6k	Esquicho de pressão	01
6l	Cuba para diluir produtos de limpeza	01

HIGIENIZAÇÃO DE PANEAS

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	Esquicho de pressão	01
7 d	Paneleiro em aço inox com rodizio e trava	01
7 e	Recipiente para resíduos com tampa e rodizio 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	Prateleira em aço inox 2900x300 mm	01
8 c	Pia para assepsia em aço inox	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 rodizio 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
site: 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
9 c	<u>Pia para assepsia em aço inox</u>	01
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.
10 a	<u>Bancada em aço inox com rodopia de 300 mm e 04 cubas de 400x500x250 mm e torneiras com controle de cotovelo</u>	01
10 b	<u>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</u>	01
10 c	<u>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</u>	01
10 d	<u>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</u>	01
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
11 c	<i>Esquicho de pressão</i>	01
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
11 g	<i>Guichê com apoio em aço inox</i>	01
11 h	Coifa com exaustão	01

REFEITÓRIO

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT.
12 a	<i>Bancada em aço inox com rodopia de 300 mm e cuba de 400x500x250 mm e torneira com controle de cotovelo</i>	01
12 b	Pass-Through com compartimento frio	01
12 c	Pass-Through com compartimento quente	01
12 d	<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>	01
12 e	<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>	01
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
12 i	Prateleira em aço inox medida de bancada	01
12 j	Coifa com exaustão	01

DML

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

DO ITEM CÂMERAS FRIGORÍFICAS, temos:

CÂMARA DE CARNES

Características Técnicas da Câmara Frigorífica	
Dimensão	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
Condições Operacionais	
Temperatura Entrada	20 ° C
Temperatura Interna	0° C
Rotatividade do Produto	1.500 kg/dia
Finalidade	Resfriados
Características do Produto	
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	
Dimensão	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
Condições Operacionais	
Temperatura Entrada	15 ° C
Temperatura Interna	0° C
Rotatividade do Produto	2.000 kg/dia
Finalidade	Resfriados
Características do Produto	
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	
Dimensão	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
Condições Operacionais	
Temperatura Entrada	26 ° C
Temperatura Interna	0° C
Rotatividade do Produto	1.500 kg/dia
Finalidade	Resfriados
Características do Produto	
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
Condições Operacionais	
Temperatura Entrada	20 ° C
Temperatura Interna	5° C
Rotatividade do Produto	1.500 kg/dia
Finalidade	Resfriados
Características do Produto	
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 PANELAS

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