



**Ministério da Educação
Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Pró-Reitoria de Administração
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços
Setor de Planejamento da Contratação**

**RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA PARA O
FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

1) CAMPUS MOSSORÓ:

- Utensílios de servir reutilizáveis (Pratos de louça branca de 26 cm, cumbuca ou tigela de louça para sopa/caldos/papa de no mínimo 300ml, talheres em aço inox sem cabo de plástico e copos de vidro de 250ml) em quantidade suficiente para o uso simultâneo por até 600 pessoas;
- Embalagens de papel e/ou plástico para embalar os talheres de inox;
- Colheres, conchas, escumadeiras, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições;
- Recipientes para preparo e acondicionamento de alimentos;
- Panelas diversas;
- Caixas plásticas industriais com tampa;
- Chapas para assar/grelhar alimentos;
- 02 balanças digitais de precisão
- 02 fogão industrial com 06 queimadores cada
- 01 Refresqueira industrial, com capacidade mínima de 150 L;
- 01 Forno combinado industrial a gás;
- 01 Forno convencional industrial
- 01 Fritadeira industrial
- 01 Máquina de serra fita
- 01 triturador (multiprocessador) para salada;

- 02 Liquidificadores industriais
- 02 Pass trough aquecido
- 01 Leitor de imagem para operações de alto volume; O equipamento deve fazer a leitura da maioria dos códigos 1D e 2D, inclusive direto de telas de smartphones e cartões de identificação. bem como leituras direto do monitor e códigos QRCode.
- Termômetro digital tipo espeto
- 10 Recipientes gastronorms em aço inoxidável tipo GN-1/1x200; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200 mm; dimensões aproximadas de externas: 530 x 325 mm.
- 10 Recipientes gastronorms em aço inoxidável GN-1/1 X 65; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. Com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 9,0 litros; profundidade: 65 mm; dimensões externas: 530 x 325 mm. Dimensões internas : 505 x 300 mm.
- 10 Recipientes gastronorms em aço inoxidável GN-1/1 X 100; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. Com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material;
- 07 Recipientes gastronorms em aço inoxidável GN 1/3 de 100 mm Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets, tais como

balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. Com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 4,3 litros; comprimento 325mm; largura 176mm; altura 100mm.

- Colheres grandes (inox ou polietileno) incluindo pás culinárias para utilização nas caldeiras;
- Conchas grandes (inox ou polietileno);
- Espátulas (inox ou polietileno);
- Facas;
- Tábuas de polietileno para corte de vegetais/ carnes;
- Peneiras;
- Materiais para limpeza e higienização (rodos, vassouras, sacos de lixo, lixeiras grandes com tampas e acionamento sem contato manual, luvas, aventais);
- Materiais para higienização nas Instalações Sanitárias (papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido);
- Materiais para funcionamento e higienização da Lavadora de Louças Industrial (tais como dosador de detergente e secante, entre outros);
- Equipamentos de Proteção Individual para todos os funcionários, tais como protetores auriculares, luvas de malha de aço, botas, etc.
- Armários metálicos para guardar objetos em número suficiente e identificados, tipo 20 (vinte) ou 24 (vinte e quatro) portas com chaves, para seus funcionários, sendo 01 (um) escaninho para cada funcionário;
- Equipamentos para escritório como mesa, cadeiras, armário e impressora ;
- Equipamentos para os caixas como mesa e cadeiras;
- 04 computadores, sendo 02 para uso dos caixas e 02 para o escritório com a seguinte configuração mínima: Monitor 21'5 com resolução 1920x1080, teclado ABNT2 USB, mouse USB, Processador Core i5 12400, memória 16 GB DDR4-3200hz, SSD 256GB NVME M.2. Sistema operacional Windows 11 Professional 64 bits, Pacote Office.
- 01 No-break 1500VA, autonomia do banco de 1h a 50% da carga, para uso nos computadores dos caixas.
- Armadilhas luminosas para insetos;

- Instalação e manutenção de telas milimétricas em todas as aberturas do estabelecimento.

2) CAMPUS ANGICOS:

- Utensílios de servir reutilizáveis (Pratos de louça branca de 26 cm, cumbuca ou tigela de louça para sopa/caldos/papa de no mínimo 500ml, talheres em aço inox sem cabo de plástico e copos de vidro de 250mL) em quantidade suficiente para o uso simultâneo por até 200 pessoas;
- Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições;
- Recipientes para preparo e acondicionamento de alimentos;
- Caixas plásticas industriais com tampa; Panelas diversas;
- Chapas para assar/grelhar alimentos;
- Garrafas térmicas em quantidade suficiente para distribuição de suco e café;
- 01 Refresqueira Industrial, com capacidade mínima de 100L;
- 01 Forno industrial;
- 01 Liquidificador industrial;
- 06 freezers para armazenamento de alimentos congelados;
- 02 balanças digitais de precisão;
- 10 Recipientes gastronorms em aço inoxidável tipo GN-1/1x200; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200 mm; dimensões aproximadas de externas: 530 x 325 mm.
- 08 Recipientes gastronorms em aço inoxidável GN-1/1 X 65; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. Com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 9,0 litros;

profundidade: 65 mm; dimensões externas: 530 x 325 mm. Dimensões internas : 505 x 300 mm.

- Termômetro digital tipo espeto;
 - Colheres grandes (inox ou polietileno) incluindo pás culinárias para utilização nas caldeiras;
 - Conchas grandes (inox ou polietileno);
 - Espátulas (inox ou polietileno);
 - Facas;
 - Tábuas de polietileno para corte de vegetais/ carnes;
 - Peneiras;
-
- Materiais para limpeza e higienização (rodos, vassouras, sacos de lixo, lixeiras grandes com tampas, luvas, aventais);
 - Materiais para higienização nas Instalações Sanitárias (papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido);
 - Materiais para funcionamento e higienização da Lavadora de Louças Industrial (tais como dosador de detergente e secante, entre outros);
 - Equipamentos de Proteção Individual para todos os funcionários, tais como protetores auriculares, luvas de malha de aço, botas, etc.
 - Equipamentos de escritório como mesa, cadeiras e estação de trabalho com computador e impressora;
 - Instalação e manutenção de telas milimétricas em todas as aberturas do estabelecimento.
 - Armadilhas luminosas para insetos.