



**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 CARAÚBAS:

- Utensílios de servir reutilizáveis (Pratos de louça branca de 26 cm, cumbuca ou tigela de louça para sopa/caldos de no mínimo 300 ml, 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 through , 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 through , 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;
- Bandejas de distribuição de refeições;
- 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.