

ANEXO VIII

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE DEVERÃO SER DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA.

ANEXO - RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS		
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.
1	Abridor de latas	UND
2	Amassador de feijão, cabo 60 cm	UND
3	Amassador de feijão, cabo 80 cm	UND
4	Armários e prateleiras para armazenamento (alimentos secos, utensílios e materiais de limpeza)	UND
5	Assadeira grande em aço inox 60x40x7cm	UND
6	Assadeira pequena	UND
7	Aventais, toucas, luvas térmicas e luvas descartáveis	UND
8	Bacia plástica branca ou transparente média 40cm	UND
9	Bacia plástica branca ou transparente pequena 25 cm	UND
10	Balança para alimentos de até 150 kg	UND
11	Balcão de inox de alimentos	UND
12	Balde plástico branco ou transparente c/ tampa 10 litros	UND
13	Bandeja etileno (dim.39x58x9)	UND
14	Batedeira planetária	UND
15	Caçarola alta 20 litros aprox.	UND
16	Caçarola alta 42 litros	UND
17	Caçarola baixa 20 litros	UND
18	Caçarola baixa 42 litros	UND
19	Caçarola baixa 44 litros, com tampa	UND
20	Caçarola baixo 50 litros	UND
21	Caçarolas e caldeirões	UND
22	Caixa plástica branca ou transparente c/ tampa (dim.38x28x15)	UND
23	Caixa plástica retangular vazada branca ou transparente	UND
24	Caneca de alumínio c/ alça litros	UND
25	Chaira (afiador de faca)	UND
26	Chaleira de Inox (2,5 litros)	UND
27	Coador plástico - 10 cm	UND
28	Coador plástico - 20 cm	UND
29	Colher de sobremesa em aço inox	UND
30	Colher de sopa em aço inox	UND
31	Colher em polietileno, cabo 35 cm aprox.	UND
32	Colher lambe-lambe (ou colher pão duro) em polietileno	UND
33	Colheres, conchas e escumadeiras (inox ou nylon)	UND
34	Concha inox doméstica	UND
35	Concha inox industrial (16x50)	UND
36	Conchas medidoras, copos e jarras graduadas	UND
37	Copo plástico graduado litro	UND
38	Cortador de legumes (lâmina)	UND
39	Cremeira em aço inox redondo, c/ borda lisa cap 250 ml aprox.	UND
40	Cubas GN (aço inox)	UND
41	Dispensadores de álcool 70%	UND
42	Escumadeira inox doméstica	UND
43	Escumadeira inox modelo indústria	UND
44	Faca de cozinha - cortar	UND
45	Faca de cozinha - serra	UND
46	Faca de mesa	UND
47	Faca modelo universal (ver espec. abaixo)	UND
48	Facas de diversos tamanhos e chaira	UND
49	Fogão industrial (mínimo 4 bocas)	UND
50	Forno (a gás ou elétrico)	UND
51	Freezer horizontal ou vertical	UND
52	Frigideira grande antiaderente, diâmetro 30 cm aprox.	UND
53	Frigideiras e assadeiras	UND
54	Funil em polietileno	UND
55	Garfo de mesa	UND
56	Garfo trinchantes	UND
57	Garrafa térmica -litros	UND
58	Geladeira e/ou refrigerador comercial	UND

59	Liquidificador industrial	UND
60	Lixeiras com tampa e pedal (identificadas por tipo de resíduo)	UND
61	Louças, copos e talheres (ou descartáveis, conforme política da escola)	UND
62	Luva térmica	UND
63	Pá de etileno	UND
64	Panelas de diversos tamanhos (inox ou alumínio grosso)	UND
65	Pano de limpeza exclusivo para cada área (identificados por cor)	UND
66	Passador de café, saco de pano	UND
67	Pegador de massa	UND
68	Peneira aro plástico, tela nylon, diâmetro 25 cm aprox.	UND
69	Peneiras e escorredores	UND
70	Pote plástico para mantimento transparente com tampa branca -litros	UND
71	Pote plástico para mantimento transparente com tampa branca -litros	UND
72	Prato de vidro transparente, marrom	UND
73	Raladores, descascadores e abridores	UND
74	Recipiente plástico p/ lixo c/ rodízios e tampa 120 l - lixo seco	UND
75	Recipiente plástico p/ lixo c/ rodízios e tampa 60 l - lixo orgânico	UND
76	Suporte para papel-toalha e sabão líquido	UND
77	Tábua de cozinha, em polietileno, branca	UND
78	Tábua de cozinha, em polietileno, marrom	UND
79	Tábua de cozinha, em polietileno, verde	UND
80	Tábuas de corte (identificadas por cor conforme tipo de alimento)	UND
81	Termômetro para aferição de temperatura dos alimentos e equipamentos (mínimo -20°C a +100°C)	UND
82	Tigelas, bacias e recipientes plásticos com tampa (uso alimentar)	UND
83	Triturador de alimentos (processador)	UND
Obs: O quantitativo de cada item será definido em função da quantidade de atendimentos diários.		

A Contratada deverá equipar as cozinhas das unidades escolares com os equipamentos e utensílios indicados acima, sendo certo que, as quantidades serão estabelecidas em função da quantidade de atendimentos diários.

Montes Claros/MG, 03 de novembro de 2025.

João Manoel Ribeiro.
Coordenador de Planejamento do CODANORTE.