

LISTA DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ÁREA DE MANIPULAÇÃO	
EQUIPAMENTO/MÓVEL/UTENSÍLIO	QUANTIDADE MÍNIMA
Balança de bancada com capacidade de 50Kg com precisão mínima de 10g.	1
Bancadas com cuba com tampo em aço inoxidável 304	Quantidade adequada para área de manipulação de alimentos
Bancada de apoio em aço inoxidável 304	Quantidade adequada para área de manipulação de alimentos
Coletores de resíduos sendo: 1 para resíduos orgânicos, 1 para resíduos recicláveis e 1 para rejeitos, tamanho compatível para a demanda	3
Cuba ou pia isolada da área de preparo para higienização de mãos	1
Dispenser para álcool 70% em spray	1
Dispenser para papel toalha	2
Dispenser para sabonete líquido	1
Estante em aço inoxidável 304 com divisórias	1
Forno elétrico	1
Forno micro-ondas	1
Freezer	1 adequado para demanda
Liquidificador doméstico e/ou industrial conforme demanda	2
Panelas, pratos, talheres, louças, travessas, bacias e potes	Suficiente para produção
Prateleira em aço inoxidável 304	conforme demanda
Refrigerador (geladeira) (área de produção)	1
Máquina de café com pressão mínima: 9 bar. Máquina de café expresso do tipo italiana profissional, com no mínimo 2 grupos, capacidade para 4 cafés simultâneos (duas saídas duplas), da marca La Spaziale S2 EK Grupo 2 ou Simonelli Appia II Compact ou equivalente técnico de especificações iguais ou superiores, contendo: bomba volumétrica incorporada, no mínimo 01 saída para água quente e 01 saída para vapor; Caldeira simples ou dupla de no mínimo 10L, de enchimento automático. Deverá vir acompanhada de todos os acessórios necessários, especialmente de moinho dosador e compactador de grãos, do tipo profissional, de no mínimo 900 rpm.	1
Sistema de exaustão com dutos e coifas confeccionados em chapa de aço inoxidável 304, espessura nº 16 ou superior. Deverá ser um sistema isento de vazamentos, ruídos e vibrações. Os dutos deverão ser totalmente estanques, para tanto, todas as juntas (longitudinais e transversais), assim como a junção com as coifas deverão ser calafetadas. A coifa deverá cobrir toda a área com geração de vapores (fogão, fritadeiras, chapas, etc.) e possuir sistema de filtragem gravitacional padrão para cozinhas industriais. O sistema deve possuir exaustor centrífugo ou axial com vazão mínima de 2.000 m³/h e descarga afastada de janelas ou área de circulação. Deverá atender às normas sanitárias vigentes	1

ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO	
EQUIPAMENTO/MÓVEL/UTENSÍLIO	QUANTIDADE MÍNIMA
Balcão expositor quente com corrediça para apoio de pratos e bandejas (área de distribuição)	1
Balcão expositor refrigerado com corrediça para apoio de pratos e bandejas (área de distribuição)	1
Bancada de apoio para Caixa (pagamento) com tampo móvel para acesso a área de distribuição	1
Coletores de resíduos (confeccionados em aço inoxidável, ou plástico com tampa vai e vem em número suficiente, sendo: 1 para resíduos orgânicos, 1 para resíduos recicláveis e 1 para rejeitos)	3
Condicionador de ar do tipo piso-teto, com capacidade mínima de 48.000 BTU/h, trifásico, apresentar ciclo reverso. Deverá ser instalado em local indicado pela PROINFRA. A unidade externa deve ser de descarga vertical, instalada em local que não seja área de circulação de pessoas. As tubulações devem apresentar isolamento com fita PVC na cor branca e bom acabamento.	1
Dispenser para álcool 70% em spray	1
Expositor de bebidas vertical (refrigerador)	suficiente para atender a demanda
Máquina de café expresso	1
Mesas, bancadas e cadeiras para refeitório	Conforme planta baixa (ANEXO I) ou conforme necessidade
Pratos, talheres, louças, travessas, bacias e potes	Suficiente para a distribuição
LOCAL A SER DEFINIDO PELA CONCEDENTE	
<p>Máquina para venda de cafés</p> <p>A Licitante Vencedora deverá instalar no prédio da unidade solicitante, sob autorização e a critério da PROINFRA, uma máquina para venda de café, com as seguintes opções: café expresso, café com leite, mocaccino, chá e capuccino com chocolate (50 ml até 110 ml), através da colocação de moedas no valor correspondente ao preço de venda do produto.</p>	1