



## ANEXO II

### RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS

<b>COZINHA PRINCIPAL /EQUIPAMENTO DE COCÇÃO</b>	<b>QUANT.</b>
Fogões industriais de 08 bocas	2
Fritadeiras industriais de 24l cada	6
Frigideiras industriais basculantes a gás, 60l cada	2
Fornos industriais a gás de no mínimo 10 tabuleiros	2
Chapas de Grelhar a gás de no mínimo 1,20 x 0,60	2
Cadeirões à Vapor industrial, mínimo 500 l	4
multiprocessador (tipo robocop)	1
Fatiador de Frios	1
Moedor de Carne industrial	1
Batedor de Bife industrial	1
Liquidificadores industrial basculante, mínimo de 15l	2
Freezer horizontais ou vertical, mínimo de 320l	2
Micro-ondas, mínimo 32l	2
Geladeira 320l	1
<b>CAFETERIA /CAFÉ DA MANHA</b>	
Forno a gás ou elétrico de no mínimo 10 esteiras;	1
Batedeira industrial;	1
Liquidificador;	1
Fatiador industrial de frios;	1
Extrator de Suco industrial;	1
Micro-ondas, mínimo 32l;	1
Chapa de Misto industrial;	1
Fogão industrial mínimo 06 bocas;	1
Cafeteira industrial mínimo 50l;	1
Geladeira 320 l;	1
Freezer 320l;	1
<b>LANCHONETE /BAR DA PISCINA</b>	
Fogão 04 bocas;	1
Chapa 1,20 x 0,60cm;	1
Fritadeiras, mínima 35l;	2
Freezer 320 vertical/horizontal;	1
Geladeira 320 l;	1
Estufas quentes, mínimo 1,20 cm;	2
Estufa fria, mínimo 1,20 cm;	1
Freezer Vertical, mínimo 320l;	2
Freezer Cervejeiro mínimo 320l;	2
Geladeiras Expositoras;	2



Computadores/Tabletes, para serviço de caixa com softwares de venda;	2
Cafeteira Eletrica profisisonal;	1
Garrafas de café;	3
<b>LANCHONETE/HOTEL</b>	
Freezer, mínimo 320l;	1
Geladeira Expositora;	1
Estufa quente, mínimo 1,20cm;	1
Estufa fria, mínimo 1,20 cm;	1
Micro-ondas;	1
Forno Elétrico, 02 bandejas;	1
Chapa para sanduiche;	1
Cafeteira;	1
Garrafas de café;	3
<b>LOUÇAS PARA REALIZAÇÕES SERVIÇOS DE COPA</b>	
Pratos rasos para as refeições na cor branca;	2500
Pratos fundos para sopas, caldos na cor branca;	1200
Pratinhos na cor branca (a serem utilizados para sobremesa e café da manhã)	2500
<b>LOUÇAS PARA REALIZAÇÕES SERVIÇOS DE COPA</b>	
Garfos;	2500
Facas;	2500
Colheres de sopa;	1200
Gafos de sobremesa (a serem utilizado no café da manhã);	2500
Facas de sobremesa (a serem utilizadas no café da manhã);	2500
<b>COPOS E XICARAS</b>	
Copos tipo tulipa	1500
Taças ou copo de agua (não permitido o copo tipo Americano, fabricado pela Nadir Figueiredo "lagoinha")	2500
Taças vinho tinto;	1500
Taças vinho branco;	1000
Xícaras para de chá/leite na cor branca;	2500
Xícaras para café na cor branca;	1500
Canecas na cor branca;	500
Tigelas para cereal/salada de frutas;	1000
<b>SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO</b>	
Garrafas Térmicas para café, 3l;	30
Garrafas Térmicas para leite, 3l;	30
Refresqueiras com 02 cubas, cada;	8
Conchas inox;	50
Colheres de arroz inox;	50
Escumadeiras	50



Pegadores de saladas;	50
Jogos de porto temperos	8
Rechauds ou tabuas, travessas e cestos diversos totalizando no mínimo 80 utensílios;	50
<b>ENXOVAL</b>	
Toalhas de mesa tamanho mínimo 1,60 x 1,60cm;	3000
Jogos Americanos de couro ou poliéster;	2500
Porta Guardanapos	250
<b>UTENSILIOS PARA COQUETEL</b>	
Bandejas para serviços de garçon	80
Jarras	50
Porta guardanapos	
Louças diversas;	