DATA: / / UNIDADE ESCOLAR:

EMPRESA RESPONSÁVEL PELO ATENDIMENTO:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **EQUIPAMENTOS** | **QTD** | **CONDIÇÃO** | **N° PATRIMÔNIO** |
| **1** | Balança tipo mesa, capacidade até 40 kg |  |  |  |
| **2** | Balança tipo plataforma, capacidade aproximada de 150 kg |  |  |  |
| **3** | Batedeira doméstica |  |  |  |
| **4** | Batedeira Industrial |  |  |  |
| **5** | Coifa industrial |  |  |  |
| **6** | Exaustor industrial |  |  |  |
| **7** | Filtro de água |  |  |  |
| **8** | Fogão industrial 2 queimadores |  |  |  |
| **9** | Fogão industrial 4 queimadores |  |  |  |
| **10** | Fogão industrial 6 queimadores |  |  |  |
| **11** | Fogão industrial 8 queimadores |  |  |  |
| **12** | Forno industrial 1 câmara |  |  |  |
| **13** | Forno industrial 2 câmaras |  |  |  |
| **14** | Freezer horizontal |  |  |  |
| **15** | Freezer vertical |  |  |  |
| **16** | Multiprocessador de legumes industrial |  |  |  |
| **17** | Multiprocessador de legumes doméstico |  |  |  |
| **18** | Liquidificador industrial |  |  |  |
| **19** | Liquidificador doméstico |  |  |  |
| **20** | Picador de legumes manual |  |  |  |
| **21** | Refrigerador doméstico, duplex ou não |  |  |  |
| **22** | Refrigerador industrial tipo vitrine |  |  |  |
| **23** | Vasilhame de gás - P13 |  |  |  |
| **24** | Vasilhame de gás - P45 |  |  |  |
|  | **PANELAS DE PRESSÃO** | **QTD** | **CONDIÇÃO** | **Observação** |
| **24** | Panela de pressão (Pequena) em alumínio polido ou aço inoxídável, com tampa vedada, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento comselo do INMETRO. Capacidade: até 10 L |  |  |  |
| **25** | Panela de pressão (Médio) em alumínio polido ou aço inoxídável, com tampa vedada, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento com selo do INMETRO.Capacidade: maior que 10 L e menor que20 L. |  |  |  |
| **26** | Panela de pressão (Grande) em alumínio polido ou aço inoxídável, com tampa vedada, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento comselo do INMETRO.Capacidade: a partir de 20 L. |  |  |  |
| **ITEM** | **UTENSÍLIOS** |
| **CAÇAROLAS** | **QTD** | **CONDIÇÃO** | **Observação** |
| **28** | Caçarola tipo hotel, nº 16, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm. Diâmetro: 16 cm. Capacidade em litros: 2 l aproximadamente |  |  |  |
| **29** | Caçarola de alumínio tipo hotel, nº 20, com alças emalumínio e tampa. Diâmetro: 20 cm. Capacidade em litros: até 3 L. |  |  |  |
| **30** | Caçarola de alumínio tipo hotel, nº 34, com alças emalumínio e tampa. Diâmetro: 34 cm. Capacidade em litros: 15 L aproximadamente. |  |  |  |
| **31** | Caçarola de alumínio tipo hotel, nº 45, com alças emalumínio e tampa Diâmetro: 45 cm. Capacidade em litros: 30 L aproximadamente |  |  |  |
| **32** | Caçarola tipo hotel, nº 55, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm. Diâmetro: 55 cm. Capacidade em litros:50 L aproximadamente |  |  |  |
| **FRIGIDEIRA** | **QTD** | **CONDIÇÃO** | **Observação** |
| **33** | Frigideira em alumínio, tipo hotel, com cabo. |  |  |  |
| **CALDEIRÃO** | **QTD** | **CONDIÇÃO** | **Observação** |
| **33** | Caldeirão de alumínio (Pequeno) caldeirão em aluminio com alças laterais reforçadas e tampa. Capacidade aproximada: 10 a 30 litros. Diâmetro aproximado: 24 cm. |  |  |  |
| **34** | Caldeirão de alumínio (Médio) em aluminio com alças laterais reforçadas e tampa. Capacidade aproximada: 30 a 45 litros. Diâmetro aproximado: 36 cm. |  |  |  |
| **35** | Caldeirão de alumínio (Grande) em aluminio com alças laterais reforçadas e tampa. Capacidade aproximada: a partir de 45 litros. Diâmetro aproximado: 40 cm. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CANECÃO** | **QTD** | **CONDIÇÃO** | **Observação** |
| **36** | Caneca de alumínio, tipo hotel, com bico, cabo em material resistente. Capacidade: até 4 litros aproximadamente. |  |  |  |
| **ASSADEIRA** | **QTD** | **CONDIÇÃO** | **Observação** |
| **37** | Assadeira retangular em alumínio, tamanho pequeno. |  |  |  |
| **38** | Assadeira retangular em alumínio, tamanho médio/grande. |  |  |  |
| **ARMAZENAMENTO E PRÉ-PREPARO** | **QTD** | **CONDIÇÃO** | **Observação** |
| **39** | Caixa organizadora (tamanho pequeno) com tampa, cor branca ou transparente. Capacidade aproximada: até 10 L. |  |  |  |
| **40** | Caixaorganizadora (Tamanho Médio) com tampa, cor branca ou transparente. Capacidade aproximada: 10 a 25 L. |  |  |  |
| **41** | Caixa organizadora (Tamanho Grande) com tampa, corbranca ou transparente. Capacidade a proximada: a partir de 30 L |  |  |  |
| **42** | Caixa vazada de plástico. |  |  |  |
| **43** | Descascador de legumes manual. |  |  |  |
| **44** | Escorredor de arroz / macarrão em alumínio, com pé e alcas laterais. Diâmetro aproximado: 40 cm. |  |  |  |
| **45** | Pallet/estrado, em material plástico resistente. |  |  |  |
| **46** | Ralador em aço inoxidável. |  |  |  |
| **47** | Tábua em altileno ou polietileno, (média / grande), para corte, cor branca, material atóxico, resistente, inodoro. |  |  |  |
| **TALHERES DE SERVIÇO** | **QTD** | **CONDIÇÃO** | **Observação** |
| **48** | Faca para corte (pequena e média), lâmina de aço inoxidável, fio liso. Comprimento inferior a 15 cm. |  |  |  |
| **49** | Faca para corte (grande), lâmina de aço inoxidável, fio liso. Comprimento: a partir de 15 cm. |  |  |  |
| **50** | Faca de serra para pão, lâmina de aço inoxidável. Comprimento: a partir de 15 cm. |  |  |  |
| **51** | Garfo bidente/tridente em aluminio ou aço inoxidável. |  |  |  |
| **52** | Escumadeira em alumínio ou aço inoxidável, cabo de 40 a 60 cm. |  |  |  |
| **53** | Colher em altileno. Comprimento do cabo: 40 a 60 cm. |  |  |  |
| **54** | Pá em altileno, resistente, inodora, que não transmita sabor aos alimentos. Comprimento do cabo: 40 a 60 cm. |  |  |  |
| **MATERIAL DE SERVIR** | **QTD** | **CONDIÇÃO** | **Observação** |
| **55** | Concha com cabo, em alumínio ou aço inoxidável, cabo de 40 a 60 cm. |  |  |  |
| **56** | Colher para servir em em alumínio ou aço inoxidável, cabode 40 a 60 cm. Medidas aproximadas: 25x5,7x3,6 cm. |  |  |  |
| **57** | Pegador de massa / salada, em aço inoxidável. |  |  |  |
| **58** | Jarra com tampa, em material plástico. |  |  |  |
| **59** | Colher para refeição em aço inoxidável. |  |  |  |
| **60** | Faca para refeição em aço inoxidável |  |  |  |
| **61** | Garfo para refeição em aço inoxidável. |  |  |  |
| **62** | Caneca com alça, em vidro. Capacidade: aproximadamente330 ml. Diâmetro aproximado: 8 cm |  |  |  |
| **63** | Caneca com alça, em policarbonato transparente.Capacidade: aproximadamente 330 ml. Diâmetro aproximado: 8 cm |  |  |  |
| **64** | Cumbuca ou tigela de servir, em policarbonato, transparente ou vidro temperado, superfície lisa. Capacidade aproximadamente mínima de 300 ml. Diâmetro aproximado: 12 cm. |  |  |  |
| **65** | Prato fundo / raso em vidro temperado, resistente, com superfície lisa, redondo. Diâmetro: 220 mm (aproximadamente). |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DIVERSOS** | **QTD** | **CONDIÇÃO** | **Observação** |
| **66** | Escorredor de pratos inoxidável - grande |  |  |  |
| **67** | Lixeira em plástico, com tampa e pedal. |  |  |  |
| **68** | Abridor de lata e alumínio ou aço inox de boa qualidade |  |  |  |
| **69** | Coador de café com saco em tecido com suporte emalumínio. Diametro aproximado: 20 cm |  |  |  |
| **70** | Peneira para cozinha em aço inox, 10 cm de diâmetro |  |  |  |
| **71** | Copo medida em plástico resistente e atóxico,graduado, capacidade mínima de 500 ml |  |  |  |
| **72** | Suporte para coador de café |  |  |  |
| **73** | Fuê profissional em aço inox 35cm Fabricado com cabo acoplado |  |  |  |
| **74** | Espátula para Bolo de Inox 25cm |  |  |  |
| **ITENS EXTRAS** | **QTD** | **CONDIÇÃO** | **Observação** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |
| **INFORMAÇÕES ADICIONAIS** |
|  |
| **LEGENDA** |
| Preencha o campo "condição" quando o equipamento/panela de pressão estiver: Bom (B); Necessita de Manutenção (M); Ruim(R) |
| Preencha o campo "condição" quando o utensílio estiver: Bom (B); Ruim(R) |
| **NUTRICIONISTA EMPRESA DE ALIMENTAÇÃO** |
| Assinatura e carimbo: |
| **DIRETOR(A) DA UNIDADE ESCOLAR** |
| Assinatura e carimbo: |
| **TÉCNICO DA SRE (opcional):** |
| Assinatura e carimbo: |