**Bens Materiais Bom Prato Rio Claro**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Quantidade** | | **Descrição** | | **Local - Utilização** |
| 1 | Balança Digital Balmak com capacidade para 30kg | Área de apoio à cocção – Pesagem dos alimentos para a utilização nas preparações em quantidades adequadas. | | |
| 1 | Balança Plataforma Balmak com capacidade para 300kg | Área de Recebimento – Pesagem dos alimentos recebidos. | | |
| 1 | Balcão Frio com 3 cubas | Área de Distribuição – Manutenção a frio (abaixo de 10ºC) para a reposição na distribuição geral. | | |
| 1 | Balcão Quente com 4 cubas | Área de Distribuição – Funciona com água aquecida entre 80°C e 90°C, mantendo os alimentos quentes, aguardando a distribuição dos mesmos. | | |
| 1 | Bebedouro | Área de Acesso ao refeitório – Fornece água filtrada aos clientes. | | |
| 1 | Cafeteiras (desativada) | Área de distribuição – Mantém a bebida do café-da-manhã em temperatura controlada. | | |
| 2 | Caldeiras Inecom com capacidade para 100 Litros (1 desativada) | Área de Cocção – Cozinha arroz, feijão, carnes, legumes e outros. | | |
| 1 | Caldeirão á gás Autogerador de vapor 500l (revitalização em processo) | Área de Cocção – Cozinha arroz, feijão, carnes, legumes e outros. | | |
| 1 | Carrinho de Prato | Área de Lavagem de utensílios – Auxilia na máquina de Lavar Louças Habart | | |
| 3 | Coifas de aço galvanizado com filtros | Área de cocção – aspira a fumaça da caldeira, fogão e forno. | | |
| 1 | Descascador de Legumes Poli com capacidade para 10kg | Área de Pré–Preparo de Vegetais – Retira casca de legumes em geral. | | |
| 2 | Fogão 8 bocas | Área de Cocção – Prepara alimentos que necessitam de cocção em geral. | | |
| 1 | Forno combinado com capacidade para 22 cubas (desativado) | Área de cocção – Prepara alimentos: assa, cozinha, grelha e frita. | | |
| 1 | Forno Ind. Gás GLP Combinado CG 40 cubas | Área de cocção – Prepara alimentos: assa, cozinha, grelha e frita. | | |
| 1 | Freezer – Congelador 400 Litros | Estoque – Mantêm os alimentos perecíveis em temperaturas adequadas. | | |
| 1 | Freezer – Congelador 400 Litros  (desativado) | Estoque – Mantêm os alimentos perecíveis em temperaturas adequadas. | | |
| 1 | Geladeira Gelopar com 4 portas(desativada) | Área de Pré – preparo de vegetais – Mantêm alimentos em temperatura adequada. | | |
| 1 | Liquidificador Spolu com capacidade para 6 Litros(desativado) | Área de Pré–Preparo de Vegetais – Bate os alimentos, tornando-os homogêneos. | | |
| 2 | Liquidificador Spolu com capacidade para 6 Litros(1 em uso 1 reserva) | Área de Pré–Preparo de Vegetais – Bate os alimentos, tornando-os homogêneos. | | |
| 1 | Máquina de Lavar Louças Habart | Área de Lavagem de utensílios – Lava automaticamente pratos, talheres e bandejas. | | |
| 7 | Mesa inox 1,50x0,70 | Área de apoio à cocção – Apoio para manipulação de alimentos | | |
| 2 | Mesa Inox 70x70 | Área de apoio à cocção – Apoio para manipulação de alimentos | | |
| 1 | Passthrough quente | Área de distribuição – Conserva alimentos quentes. | | |
| 1 | Passthrough frio | Área de distribuição – Conserva alimentos frios. | | |
| 1 | Processador de alimentos beccaro(desativado) | Área de pré-preparo de vegetais – Rala, corta, fatia os vegetais. | | |
| 1 | Processador de alimentos sammic | Área de pré-preparo de vegetais – Rala, corta, fatia os vegetais. | | |
| 1 | Refresqueira Begel com capacidade para 100 Litros(consignado) | Área de distribuição – Manter o suco gelado (abaixo 21°C). | | |
| 2 | Termômetros | Aferição de temperatura de equipamentos e alimentos. | | |
| 10 | Ventiladores | Permite a circulação do ar das áreas da administração e refeitório. | | |
| 1 | Armário(roupeiro) 16 portas | Banheiro Feminino – Armazenar os pertences: uniforme, epi etc. | | |
| 1 | Fritadeira Eletrica c/óleo 5L (2 cubas) | Área de cocção – Auxiliar nas preparações fritas. | | |
| 1 | Compressor | Câmara Fria - | | |
| 1 | Mesa para Cadeirante (2 lugares) | Refeitório – Uso exclusivo para cadeirante | | |
| 1 | Balança digital 10kg | Distribuição -Auxiliar na pesagem de pequenas porções. | | |
| 2 | Garrafas Térmicas de mesa 1,8l (1 reserva) | Distribuição – Manter a temperatura do café para consumo dos funcionários | | |
| 1 | Carro em aço inox (cuba 200L) com rodízio | Área externa - Apoio para carregamento de alimentos que serão manipulados. | | |
| 1 | Enrolador de mangueira móvel | Área de Produtos de Limpeza - Auxiliar no transporte da mangueira para higienização do salão. | | |
| 2 | Prateleiras de inox com 4 repartições | Câmara Fria 3 (Carnes)- Armazenar carnes e alimentos embutidos | | |
| 1 | Carrinho em aço inox c/ rodízios fixo e giratório | Área externa - Apoio para carregamento de alimentos que serão manipulados. | | |
| 1 | Disco Fatiador lâmina curvada 02MM | Área de Pré-Preparo de Hortifruti - lâmina de corte | | |
| 1 | Disco Fatiador lâmina reta 14 MM | Área de Pré-Preparo de Hortifruti - lâmina de corte | | |
| 1 | Disco grelha cubos med 14x14MM | Área de Pré-Preparo de Hortifruti - lâmina de corte | | |
| 1 | FG Bomba d'agua | Área externa - Bomba d'agua para ter pressão na cx d'agua. | | |
| 2 | Cortador de Legumes/frutas | Área de Pré-Preparo - Picar legumes, frutas e outros | | |
| 13 | Prateleiras de inox com 3 repartições | Câmaras frias, área de lavagem de bandejas, área das panelas e distribuição. | | |
| 1 | Freezer Dupla Horizontal | Estoque Seco – Armazenar alimentos congelados | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Quantidade** | **Descrição** | **Local / Propriedade** |
| 3 | Armários de 2 portas (4 prateleiras) | Sala da Nutricionista/ Sala do Gerente/ Sala Assistente Social |
| 2 | Cadeiras de rodizio | Sala da Nutricionista/ Sala do Gerente |
| 88 | Mesas de plástico | Refeitório |
| 172 | Cadeiras de plástico | Refeitório |
| 1 | Relógio de ponto | Administração |
| 8 | Quadros informativos | Refeitórios |
| 2 | Gaveteiros 4 gavetas | Sala Nutricionista /Sala do Gerente |
| 3 | Máquinas de Ar- Condicionado 45.000 220v FUJITSU | Refeitório |
| 2 | Prateleiras de aço na cor branca e cinza para material descartável com 5 repartições | Estoque de Descartáveis |
| 1 | Prateleira de madeira para material descartável | Estoque de Descartáveis |
| 1 | Springer (cortina de ar) | Refeitório |
| 1 | Balcão de madeira suspenso na cor branca para suporte de Uniformes | Estoque de Descartáveis |
| 1 | Armário Arquivo de cor preto | Sala Gerente |
| 1 | Armário 2 portas (2 prateleiras) | Sala Gerente |
| 1 | Impressora Multifuncional Epson | Sala Gerente |
| 1 | Impressora Samsung | Sala Gerente |
| 2 | Mesas marrom | Sala Gerente |
| 1 | Ar Condicionado Split | Sala Gerente |
| 16 | Câmeras CFTB | Sala Gerente |
| 1 | Servidor desktop core 3 | Sala Gerente |
| 1 | Notebook Acer Aspire (Intel Core) | Sala Gerente |
| 1 | Armário Multiuso | Sala Gerente |
| 1 | Leitor de código de barras laser sem fio | Refeitório – Uso na contagem das refeições |
| 8 | Cadeiras para obeso | Refeitório – 3 em uso 5 reserva |

|  |  |
| --- | --- |
| **Descrição** | **Quantidade** |
| Abridor de lata | 1 |
| Afiador de facas | 1 |
| Baldes para limpeza com capacidade para 5 litros | 3 |
| Bandeja plástica 48cm x 35cm entre beges e laranjas | 1588 |
| Borrifador | 8 |
| Caçarola 40cm x 20cm | 2 |
| Caçarola 14cm x 30cm | 1 |
| Caixa Monobloco 35cm x 32cm x 15cm sem tampa | 5 |
| Caldeirão com capacidade para 20 Litros | 1 |
| Caldeirão com capacidade para 40 Litros | 1 |
| Caldeirão com capacidade para 60 Litros | 3 |
| Canecão de alumínio com capacidade para 1 Litro | 4 |
| Canecão de alumínio com capacidade para 4 Litros | 2 |
| Canecão de alumínio com capacidade para 8 Litros (desativado) | 0 |
| Colher de arroz inox | 2 |
| Colher de inox para mesa | 65 |
| Concha alumínio | 2 |
| Cubas (rasa) | 44 |
| Cuba (média) | 12 |
| Cubas (funda) | 22 |
| Cutelo | 2 |
| Descascador de legumes manual | 6 |
| Escorredor de macarrão | 1 |
| Escumadeira de inox | 1 |
| Espátula com base e cabo de altileno | 1 |
| Estrados para sacarias plásticas 60cm x 12cm | 8 |
| Estrados plástico 50x50x5 cinza | 50 |
| Facas de inox para mesa | 1414 |
| Faca de serra para pão – lâmina 6 polegadas | 3 |
| Faca para legumes – lâmina 18 cm | 2 |
| Faca para legumes – lâmina 30 cm | 2 |
| Faca para legumes – lâmina 20 cm | 7 |
| Fuê de inox | 1 |
| Farinheira | 4 |
| Funil para fritura | 1 |
| Garfos de inox para mesa | 1414 |
| Monobloco vazado 40cm x 20cm com capacidade para 20 Litros | 11 |
| Monobloco branco 45 l com tampa | 11 |
| Pá de polietileno | 2 |
| Pallets 50cm x 4cm | 34 |
| Pallets Liso Branco | 2 |
| Panela 60cm | 5 |
| Panela 55cm | 3 |
| Pegador de Macarrão | 6 |
| Peneira de fritura alumínio | 1 |
| Prateleira de ardose | 1 |
| Prateleira de Metal EPOX (desativada) | 9 |
| Prato de porcelana de mesa raso sem logo | 1160 |
| Ralador 4 faces | 1 |
| Rodo 60cm com cabo | 6 |
| Suporte para coador de café | 1 |
| Suporte de facas | 1 |
| Tábua de polietileno 40cm x 50cm x 2cm | 5 |
| Tampa para cuba 50cm x 32cm | 10 |
| Tampa para cuba 30cm x 25cm | 12 |
| Tesoura | 1 |
| Vassouras plásticas | 8 |

**Rio Claro, 20 de Março de 2020**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Luis Henrique Biazon**

**Presidente**