



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 016/2025

ANEXO II
DESCRIÇÃO DO OBJETO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
1	ABRIDOR DE LATAS E GARRAFAS ,15cm em aço inoxidável	UNIDADE	01
2	AMASSADOR DE BATATAS – Material: Aço inoxidável, amassador articulável para armazenamento, possui orifícios em tamanhos variados para facilitar a pressão, cabo totalmente higiênico e reforçado, não esquentam.	UNIDADE	01
3	ASSADEIRA INDUSTRIAL 45X30 ALUMÍNIO COM ALÇA – Material: Alumínio, retangular, dimensões aproximadas: largura 30 cm, comprimento 45 cm, com alça e sem tampa.	UNIDADE	02
4	ASSADEIRA INDUSTRIAL 60X45 ALUMÍNIO COM ALÇA – Material: Alumínio, retangular, dimensões aproximadas: largura 45 cm, comprimento 60 cm, com alça e sem tampa.	UNIDADE	02
5	ASSADEIRA REFRATÁRIA COM TAMPA OVAL 2,4 L – Assadeira refratária de vidro com capacidade de 2,4 l e com tampa de plástico.	UNIDADE	02
6	ASSADEIRA REFRATÁRIA COM TAMPA QUADRADA 1,8 L – Assadeira refratária de vidro com capacidade de 1,8 l e com tampa de plástico.	UNIDADE	02
7	BACIA PLÁSTICA capacidade 17 litros	UNIDADE	04
8	BACIA PLÁSTICA capacidade 7 litros	UNIDADE	04
9	BUFFET 6 CUBAS PEQUENO , Temperatura Mínima 100 ° - Balcão térmico em aço inox. Comprimento de 122 cm, largura 68 cm, altura 29 cm, componentes: suporte metálico/tubular/termostato/cubas. Características adicionais: banho Maria. Quantidade de recipientes: 6 CUBAS.	UNIDADE	01
10	CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA 10 Litros – Caixa Plástica Branca ou Transparente com Tampa, Tamanho aproximado: 41x29,1x3	UNIDADE	04
11	CANECA DE INOX – Material: Aço inox, capacidade de no mínimo 250 ml Dimensões aproximadas: 7,8 cm; altura: 7,5 cm.	UNIDADE	150
12	CHALEIRA 2 LITROS – Material: Aço inox, capacidade 2 litros. Dimensões aproximadas: 18 cm x 16 cm x 20 cm.	UNIDADE	02
13	COLHER DE SOBREMESA – Material: Aço inox; Dimensões aproximadas: comprimento 15,3 cm, espessura 18 mm	UNIDADE	150
14	COLHER GRANDE DE INOX – Tipo: Arroz; Dimensões aproximadas: 4,5 x 7,5 comprimento mínimo de 30 cm	UNIDADE	04
15	CONCHA GRANDE DE INOX – Tipo: Feijão; Dimensões aproximadas: 7,1	UNIDADE	04



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	cm x 7,4 cm x 20,5 cm		
16	ESCORREDOR DE MASSA – Material: alumínio; Diâmetro 35 cm, aplicação macarrão, características adicionais alças e pés.	UNIDADE	02
17	FACA P/ CARNE GRANDE – Material: Lâmina Aço inox, cabo plástico, Tamanho 10 polegadas, corte carne	UNIDADE	04
18	FACA DE MESA – Material: Aço inox resistente, com serra e ponta arredondada. Aproximadamente 20 cm, para refeições.	UNIDADE	150
19	<p>FOGÃO INDUSTRIAL 06 BOCAS COM FORNO, QUEIMADORES DUPLOS – Fogão comercial central de seis queimadores com um forno, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural.</p> <p>DIMENSÕES BÁSICAS FOGÃO</p> <p>*Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento. Obs.: A largura de vão-livre da porta do ambiente para passagem deste fogão é de 1 metro.</p> <ul style="list-style-type: none">• Largura máxima*: 1200 mm;• Profundidade máxima*: 850 mm;• Grelhas mínimo: 300 mm x 300 mm; <p>Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de panelas com diâmetro a partir de 300 mm;</p> <ul style="list-style-type: none">• Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 90 mm +/- 10 mm;• Diâmetro do queimador tipo coroa: 180 mm +/- 10 mm. <p>PRESSÃO DE TRABALHO PREVISTA</p> <ul style="list-style-type: none">• 2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural;• 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP. <p>CARACTERÍSTICAS</p> <ul style="list-style-type: none">• Fogão comercial central de seis queimadores (bocas).• Com um forno e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarra).• Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda).• O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: “UTILIZAR GÁS NATURAL” ou “UTILIZAR GLP”.• Com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”.• Quatro pés em perfil “L” de aço inox, de abas iguais de 1 1/2” x 1/8” de espessura. <p>1• Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique a aproximadamente 50 mm do piso.</p> <ul style="list-style-type: none">• Quadro inferior composto por travessas em perfil “U” de aço inox, em chapa 16 (1,50 mm) com 60 mm de altura e dobras estruturais, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox.	UNIDADE	01



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

<ul style="list-style-type: none">• Quadro superior composto por travessas em perfil “U” de aço inox em chapa 18 (1,25 mm), tendo as travessas longitudinais 60 mm de altura e as transversais 180 mm de altura, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão.• Tampo (trempe) constituído em chapa de aço inox, chapa 14 (1,90 mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de seis.• Reforços estruturais do tampo em aço inox, constituídos por perfil “L” em chapa 14 (1,90 mm), de abas iguais de 1 1/4” x 1/16” de espessura, fixados por solda a ponto na forma de “V” ao longo da superfície inferior do tampo. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas.• Fixação do tampo aos pés, através de quatro cantoneiras de aço inox soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox.• Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, com furação para encaixe.• Bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça.• Conjunto de guias corrediças em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm).• Grade inferior em aço inox para painéis, constituídos por perfil “U” em chapa 20 (0,90 mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm.• Grelhas de ferro fundido para apoio de painéis, removíveis, em número de seis.• Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4” x 1/8” e de parafusos autoatarraxantes de aço inox.• Tubo de distribuição em aço inox com diâmetro interno de 1”, fixado ao fogão por meio de 4 suportes em ferro fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. O tubo de distribuição deverá ser instalado na parte frontal do fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo “L” (cotovelo), de 1”, com redução para 1/2”, situada no ponto médio da lateral do fogão. 130 Ao cotovelo deverá ser acoplado um niple duplo de 1/2” que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quando da instalação do fogão.• Alimentação do fogão através de terminal de acoplamento em tubo metálico flexível para condução de gases conforme ABNT NBR 14177 – Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão.• Fogão e fornos com estrutura nas laterais e atrás em chapa em inox 304.• Três queimadores duplos, compostos de queimador tipo “cachimbo”		
--	--	--



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

<p>de 300 g/hora conjugado com queimador tipo “coroa” de 300 g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600 g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. E três queimadores simples, compostos de queimador tipo “coroa” de 300 g/h.</p> <ul style="list-style-type: none">• Queimador do forno tubular em forma de “U”, com diâmetro de 1”, e capacidade de queima de 800 g/h.• Torneiras de controle tipo industrial, 3/8” x 3/8” reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra.• Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Os queimadores conjugados devem possuir duas torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura.• Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar, fixados a cada injetor.• Os queimadores do fogão e do forno devem possuir um dispositivo “supervisor de chama” que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente o fornecimento caso haja a extinção acidental da chama. O dispositivo “supervisor de chama” deve ser fabricado de acordo com a norma técnica ABNT NBR 15076 – Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível. <p>DIMENSÕES DO FORNO</p> <ul style="list-style-type: none">• Profundidade máxima: 580 mm;• Largura máxima: 540 mm;• Altura máxima: 300 mm. <p>CARACTERÍSTICAS</p> <ul style="list-style-type: none">• Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos, sendo a face interna confeccionada em chapa 20 (0,90 mm) e a face externa em chapa 18 (1,25 mm). Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³.• Corpo da porta em chapa de aço inox, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m³. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador plástico. Obs.: A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética.• Piso em placa de ferro fundido, bipartido e removível, com orifício de visualização das chamas. Alternativamente, o piso pode ser fabricado em chapa de aço-carbono, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm.• Duas (2) bandejas corrediças em arame de aço inox, com perfil de seção circular Ø=1/4”. Distância máxima de 50 mm entre arames. <p>ACESSÓRIOS</p> <ul style="list-style-type: none">• Uma chapa bifeteira de sobrepor lisa de ferro fundido, dotada de duas		
---	--	--



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	alças com cabos no mesmo material e canal rebaixado para drenagem. Dimensões mínimas: 400 mm x 400 mm +/- 5 mm. <u>GARANTIA</u> Mínima de cinco anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.		
20	BATEDOR TIPO FOUET – Material: Aço inoxidável; Dimensões aproximadas: 7 x 30 cm	UNIDADE	02
21	FRIGIDEIRA – Material: Alumínio com revestimento Antiaderente com cabo em aço inox, Tipo: Rasa, Diâmetro 24 cm ou 30 cm.	UNIDADE	03
22	GARFOS DE MESA – Material: Aço inoxidável; Dimensões aproximadas: 1,9 cm x 2,5 cm x 18,7 cm.	UNIDADE	150
23	JARRA 2 LITROS – Material: Polipropileno; Capacidade: 2 Litros; Modelo com tampa; Dimensões aproximadas: 22 cm de altura e diâmetro inferior a 13 cm.	UNIDADE	03
24	JARRA 4 LITROS – Material: Polipropileno; Capacidade: 4 Litros; Modelo com tampa; Dimensões aproximadas: 28,50 cm de altura e diâmetro de 17 cm.	UNIDADE	03
25	PENEIRA DE AÇO INOX – Material: Aço inox com cabo de aço inoxidável Dimensões aproximadas: mínimo de 26 cm de diâmetro	UNIDADE	01
26	ESCUMADEIRA – Material: aço inoxidável; Dimensões aproximadas: Diâmetro 27,5 cm; altura 34,5 cm; largura 35,50 cm	UNIDADE	02
27	LEITEIRA 2 LITROS – Material: Alumínio com revestimento antiaderente Capacidade: 2 Litros	UNIDADE	02
28	LEITEIRA 5 LITROS – Material: Alumínio com revestimento antiaderente Capacidade: 5 Litros	UNIDADE	02
29	LIXEIRA GRANDE COM TAMPA – Material: Em plástico de alta resistência, tipo retangular com tampa e pedal; Capacidade: 50 l	UNIDADE	02
30	LUVA TÉRMICA DE COZINHA cano longo para forno e fogão. Protege temperatura até 240°C. Tamanho aproximado de 33 cm x 15 cm. Material: Interno: 100% Poliéster e externo 100% algodão metalizado podendo suportar tranquilamente temperaturas de até 180°C.	PAR	01
31	MICRO-ONDAS 31 LITROS – Voltagem: 220 ou bivolt com <u>1 ano de garantia e assistência técnica.</u>	UNIDADE	01
32	PANELA CAÇAROLA 5 LITROS – Material: Alumínio; Capacidade de 5 Litros com tampa.	UNIDADE	03
33	PANELA CAÇAROLA 25 LITROS – Material: Alumínio reforçado com cabo e tampa. Capacidade: 25litros; Diâmetro de 28 cm	UNIDADE	02
34	PANELA DE PRESSÃO 12 LITROS – Material: Aço Inox com cabo baquelite; Capacidade: 12 Litros; Sistema de segurança: Válvula	UNIDADE	01



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	Funcionamento; Revestimento antiaderente.		
35	PANELA GRANDE 31 L – Material: Alumínio com tampa; Capacidade: 31 Litros; Diâmetro de 45 cm.	UNIDADE	02
36	PANELA INDUSTRIAL – Tamanho Médio 10 Litros, Material: Alumínio com tampa; Capacidade: 10 Litros; Diâmetro de 30 cm	UNIDADE	02
37	PEGADOR DE MASSA – Material: Aço inox; Aproximadamente 29 cm	UNIDADE	02
38	PEGADOR DE SALADA – Material: Aço Inox; Aproximadamente 28 cm	UNIDADE	04
39	POTE REFRACTÁRIO COM TAMPA TAMANHO 500 ML – Material: Vidro Incolor com tampa de plástico; Capacidade: 500ml	UNIDADE	02
40	POTE REFRACTÁRIO COM TAMPA TAMANHO 640 ML – Material: Vidro com tampa hermética; Capacidade: 640 ml – KIT COM 10 UNIDADES	KIT	02
41	POTE VIDRO COM TAMPA 2 LITROS – Material: Vidro, formato redondo com tampa; Capacidade aproximada: 1,8 a 2 Litros.	UNIDADE	02
42	PRATO INOX – Material: Aço Inox; Diâmetro: 22 cm	UNIDADE	150
43	RALADOR DE LEGUMES – Material: Aço Inox, Tipo manual; 4 faces	UNIDADE	02
44	TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO – Material: Aço Inox; Formato: Espeto a prova d'água; Faixa medição temperatura +50 C a 300 °C; tipo digital.	UNIDADE	01
45	TÁBUA DE CORTE EM POLIETILENO PARA COZINHA – Material: Polietileno liso, atóxico em conformidade com as normas sanitárias da ANVISA; Dimensões aproximadas: 50 mm x 30 mm x 8 mm.	UNIDADE	02
46	TESOURA CULINÁRIA – Material: Polipropileno, aço inoxidável; Dimensões aproximadas: 26 x 11 x 1,5 cm	UNIDADE	02
47	CAIXA PLÁSTICA VAZADA – Material: Plástico resistente; Capacidade: 50 Litros; Dimensões aproximadas: 36,5 cm x 55 cm x 31 cm; Cor azul	UNIDADE	06
48	ESPÁTULA – Material: Silicone Aplicação: cozinha; Dimensões aproximadas: 29 cm	UNIDADE	02