



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

DESCRÍÇÃO DO OBJETO

ITEM	DESCRÍÇÃO	UNID.	QUANT.
1	<b>ABRIDOR DE LATAS E GARRAFAS</b> , 15cm em aço inoxidável	UNIDADE	01
2	<b>AMASSADOR DE BATATAS</b> – Material: Aço inoxidável, amassador articulável para armazenamento, possui orifícios em tamanhos variados para facilitar a pressão, cabo totalmente higiênico e reforçado, não esquenta.	UNIDADE	01
3	<b>ASSADEIRA INDUSTRIAL 45X30 ALUMÍNIO COM ALÇA</b> – Material: Alumínio, retangular, dimensões aproximadas: largura 30 cm, comprimento 45 cm, com alça e sem tampa.	UNIDADE	02
4	<b>ASSADEIRA INDUSTRIAL 60X45 ALUMÍNIO COM ALÇA</b> – Material: Alumínio, retangular, dimensões aproximadas: largura 45 cm, comprimento 60 cm, com alça e sem tampa.	UNIDADE	02
5	<b>ASSADEIRA REFRATÁRIA COM TAMPA OVAL 2,4 L</b> – Assadeira refratária de vidro com capacidade de 2,4 l e com tampa de plástico.	UNIDADE	02
6	<b>ASSADEIRA REFRATÁRIA COM TAMPA QUADRADA 1,8 L</b> – Assadeira refratária de vidro com capacidade de 1,8 l e com tampa de plástico.	UNIDADE	02
7	<b>BACIA PLÁSTICA</b> capacidade 17 litros	UNIDADE	04
8	<b>BACIA PLÁSTICA</b> capacidade 7 litros	UNIDADE	04
9	<b>BUFFET 6 CUBAS PEQUENO</b> , 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	<b>CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA</b> 10 Litros – Caixa Plástica Branca ou Transparente com Tampa, Tamanho aproximado: 41x29,1X3	UNIDADE	04
11	<b>CANECA DE INOX</b> – Material: Aço inox, capacidade de no mínimo 250 ml Dimensões aproximadas: 7,8 cm; altura: 7,5 cm.	UNIDADE	150
12	<b>CHALEIRA 2 LITROS</b> – Material: Aço inox, capacidade 2 litros. Dimensões aproximadas: 18 cm x 16 cm x 20 cm.	UNIDADE	02
13	<b>COLHER DE SOBREMESA</b> – Material: Aço inox; Dimensões aproximadas: comprimento 15,3 cm, espessura 18 mm	UNIDADE	150
14	<b>COLHER GRANDE DE INOX</b> – Tipo: Arroz; Dimensões aproximadas: 4,5 x 7,5 comprimento mínimo de 30 cm	UNIDADE	04
15	<b>CONCHA GRANDE DE INOX</b> – 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	<b>ESCORREDOR DE MASSA</b> – Material: alumínio; Diâmetro 35 cm, aplicação macarrão, características adicionais alças e pés.	UNIDADE	02
17	<b>FACA P/ CARNE GRANDE</b> – Material: Lâmina Aço inox, cabo plástico, Tamanho 10 polegadas, corte carne	UNIDADE	04
18	<b>FACA DE MESA</b> – Material: Aço inox resistente, com serra e ponta arredondada. Aproximadamente 20 cm, para refeições.	UNIDADE	150
19	<b>FOGÃO INDUSTRIAL 06 BOCAS COM FORNO, QUEIMADORES DUPLOS</b> – Fogão comercial central de seis queimadores com um forno, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural. <b>DIMENSÕES BÁSICAS FOGÃO</b> *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. <ul style="list-style-type: none"><li>• Largura máxima*: 1200 mm;</li><li>• Profundidade máxima*: 850 mm;</li><li>• Grelhas mínimo: 300 mm x 300 mm;</li></ul> Obs.: O design das grelhas deve garantir a possibilidade de apoio adequado de panelas com diâmetro a partir de 300 mm; <ul style="list-style-type: none"><li>• Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 90 mm +/- 10 mm;</li><li>• Diâmetro do queimador tipo coroa: 180 mm +/- 10 mm.</li></ul> <b>PRESSÃO DE TRABALHO PREVISTA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2,0 kPa (quilopascal) no caso de gás natural;</li><li>• 2,8 kPa (quilopascal) no caso de GLP.</li></ul> <b>CARACTERÍSTICAS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fogão comercial central de seis queimadores (bocas).</li><li>• Com um forno e torneiras de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarra).</li><li>• Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda).</li><li>• 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”.</li><li>• Com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama”.</li><li>• Quatro pés em perfil “L” de aço inox, de abas iguais de 1 1/2” x 1/8” de espessura.</li></ul> <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> <p>• 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.</p>	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"><li>• 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 180mm 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.</li><li>• 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.</li><li>• 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.</li><li>• 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.</li><li>• Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8" de espessura, com furação para encaixe.</li><li>• Bandejas coletores em aço inox, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça.</li><li>• Conjunto de guias corrediças em aço inox para as bandejas coletores, chapa 18 (1,25 mm).</li><li>• Grade inferior em aço inox para panelas, constituídos por perfil "U" em chapa 20 (0,90 mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm.</li><li>• Grelhas de ferro fundido para apoio de panelas, removíveis, em número de seis.</li><li>• Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4" x 1/8" e de parafusos autoatarraxantes de aço inox.</li><li>• 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. 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.</li><li>• 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.</li><li>• Fogão e fornos com estrutura nas laterais e atrás em chapa em inox 304.</li><li>• Três queimadores duplos, compostos de queimador tipo "cachimbo"</li></ul>		
--	---	--	--



**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"><li>• Queimador do forno tubular em forma de “U”, com diâmetro de 1”, e capacidade de queima de 800 g/h.</li><li>• Torneiras de controle tipo industrial, 3/8" x 3/8" reforçadas, fixadas e alimentadas pela gabiarra.</li><li>• 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.</li><li>• Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar, fixados a cada injetor.</li><li>• 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.</li></ul> <p><b>DIMENSÕES DO FORNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Profundidade máxima: 580 mm;</li><li>• Largura máxima: 540 mm;</li><li>• Altura máxima: 300 mm.</li></ul> <p><b>CARACTERÍSTICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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/m<sup>3</sup>.</li><li>• 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/m<sup>3</sup>. 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.</li><li>• 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.</li><li>• Duas (2) bandejas corrediças em arame de aço inox, com perfil de seção circular Ø=1/4". Distância máxima de 50 mm entre arames.</li></ul> <p><b>ACESSÓRIOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Uma chapa bifeteira de sobrepor lisa de ferro fundido, dotada de duas</li></ul>		
--	--	--



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. <b>GARANTIA</b> 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	<b>BATEDOR TIPO FOUET</b> – Material: Aço inoxidável; Dimensões aproximadas: 7 x 30 cm	UNIDADE	02
21	<b>FRIGIDEIRA</b> – Material: Alumínio com revestimento Antiaderente com cabo em aço inox, Tipo: Rasa, Diâmetro 24 cm ou 30 cm.	UNIDADE	03
22	<b>GARFOS DE MESA</b> – Material: Aço inoxidável; Dimensões aproximadas: 1,9 cm x 2,5 cm x 18,7 cm.	UNIDADE	150
23	<b>JARRA 2 LITROS</b> – Material: Polipropileno; Capacidade: 2 Litros; Modelo com tampa; Dimensões aproximadas: 22 cm de altura e diâmetro inferior a 13 cm.	UNIDADE	03
24	<b>JARRA 4 LITROS</b> – Material: Polipropileno; Capacidade: 4 Litros; Modelo com tampa; Dimensões aproximadas: 28,50 cm de altura e diâmetro de 17 cm.	UNIDADE	03
25	<b>PENEIRA DE AÇO INOX</b> – Material: Aço inox com cabo de aço inoxidável Dimensões aproximadas: mínimo de 26 cm de diâmetro	UNIDADE	01
26	<b>ESCUMADEIRA</b> – Material: aço inoxidável; Dimensões aproximadas: Diâmetro 27,5 cm; altura 34,5 cm; largura 35,50 cm	UNIDADE	02
27	<b>LEITEIRA 2 LITROS</b> – Material: Alumínio com revestimento antiaderente Capacidade: 2 Litros	UNIDADE	02
28	<b>LEITEIRA 5 LITROS</b> – Material: Alumínio com revestimento antiaderente Capacidade: 5 Litros	UNIDADE	02
29	<b>LIXEIRA GRANDE COM TAMPA</b> – Material: Em plástico de alta resistência, tipo retangular com tampa e pedal; Capacidade: 50 l	UNIDADE	02
30	<b>LUVA TÉRMICA DE COZINHA</b> cano longo para forno e fogão. Protege temperatura até 240ºc. Tamanho aproximado de 33 cm x 15 cm. Material: Interno: 100% Poliéster e externo 100% algodão metalizado podendo suportar tranquilamente temperaturas de até 180ºc.	PAR	01
31	<b>MICRO-ONDAS 31 LITROS</b> – Voltagem: 220 ou bivolt com <u>1 ano de garantia e assistência técnica.</u>	UNIDADE	01
32	<b>PANELA CAÇAROLA 5 LITROS</b> – Material: Alumínio; Capacidade de 5 Litros com tampa.	UNIDADE	03
33	<b>PANELA CAÇAROLA 25 LITROS</b> – Material: Alumínio reforçado com cabo e tampa. Capacidade: 25litros; Diâmetro de 28 cm	UNIDADE	02
34	<b>PANELA DE PRESSÃO 12 LITROS</b> – 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	<b>PANELA GRANDE 31 L</b> – Material: Alumínio com tampa; Capacidade: 31 Litros; Diâmetro de 45 cm.	UNIDADE	02
36	<b>PANELA INDUSTRIAL</b> – Tamanho Médio 10 Litros, Material: Alumínio com tampa; Capacidade: 10 Litros; Diâmetro de 30 cm	UNIDADE	02
37	<b>PEGADOR DE MASSA</b> – Material: Aço inox; Aproximadamente 29 cm	UNIDADE	02
38	<b>PEGADOR DE SALADA</b> – Material: Aço Inox; Aproximadamente 28 cm	UNIDADE	04
39	<b>POTE REFRATÁRIO COM TAMPA TAMANHO 500 ML</b> – Material: Vidro Incolor com tampa de plástico; Capacidade: 500ml	UNIDADE	02
40	<b>POTE REFRATÁRIO COM TAMPA TAMANHO 640 ML</b> – Material: Vidro com tampa hermética; Capacidade: 640 ml – <b>KIT COM 10 UNIDADES</b>	KIT	02
41	<b>POTE VIDRO COM TAMPA 2 LITROS</b> – Material: Vidro, formato redondo com tampa; Capacidade aproximada: 1,8 a 2 Litros.	UNIDADE	02
42	<b>PRATO INOX</b> – Material: Aço Inox; Diâmetro: 22 cm	UNIDADE	150
43	<b>RALADOR DE LEGUMES</b> – Material: Aço Inox, Tipo manual; 4 faces	UNIDADE	02
44	<b>TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO</b> – Material: Aço Inox; Formato: Espeto a prova d'água; Faixa medição temperatura +50 C a 300 °C; tipo digital.	UNIDADE	01
45	<b>TÁBUA DE CORTE EM POLIETILENO PARA COZINHA</b> – 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	<b>TESOURA CULINÁRIA</b> – Material: Polipropileno, aço inoxidável; Dimensões aproximadas: 26 x 11 x 1,5 cm	UNIDADE	02
47	<b>CAIXA PLÁSTICA VAZADA</b> – Material: Plástico resistente; Capacidade: 50 Litros; Dimensões aproximadas: 36,5 cm x 55 cm x 31 cm; Cor azul	UNIDADE	06
48	<b>ESPÁTULA</b> – Material: Silicone Aplicação: cozinha; Dimensões aproximadas: 29 cm	UNIDADE	02