

## TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo 064/2026

### 1- OBJETO:

**AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PARA O CURSO DE NUTRIÇÃO DO IMES.**

### 2- JUSTIFICATIVA:

Necessidade de aquisição de materiais para a clínica de nutrição e para o laboratório de técnica dietética.

### 3 - ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO/SERVIÇO:

Item	Produto/Serviço	Unidade	Qtde.
1	<b>Eletrodo para Exame de Bioimpedância</b>  <b>Descrição do Objeto:</b> Eletrodo de Superfície Ag/AgCL autoadesivo com gel condutor para exame de Bioimpedância autoadesivo, fácil remoção, não deixa resíduos;  Ficha Técnica:  Composição: Ag/AgCL com adesivo e gel condutor;  Armazenamento: 5c° a 30c°;  - Pacote contendo 100 eletrodos autoadesivos, compatível com o aparelho de bioimpedância da marca Sanny.	Pacote	01
2	<b>Panela de Pressão em Alumínio Antiaderente 4,5L</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Descrição do Objeto:</b> Panela de pressão para uso culinário, com capacidade nominal de 4,5 litros.</li><li>• <b>Especificações Técnicas:</b><ul style="list-style-type: none"><li>○ Material do Corpo e Tampa: Alumínio com espessura mínima de 3,0 mm, garantindo cozimento uniforme e resistência a deformações.</li><li>○ Revestimento: Interno e externo em antiaderente de alta performance (tecnologia</li></ul></li></ul>	Unidade	1

	<p>que evite que os alimentos grudem, de fácil limpeza e livre de PFOA).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dimensões Aproximadas: Diâmetro de 20 cm.</li> <li>○ Segurança: Sistema de segurança múltiplo composto por, no mínimo, válvula de trabalho (alívio de pressão), válvula de segurança secundária e sistema de travamento lateral ou indicador de pressão na tampa.</li> <li>○ Cabos e Alças: Material antitérmico (baquelite ou similar) que reduza a propagação do calor, com design ergonômico.</li> <li>○ <b>Certificações:</b> Selo de identificação da conformidade do INMETRO (Segurança compulsória).</li> </ul>		
3	<p><b>Panela Cozi-Vapore / Cuscuzeira Antiaderente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Descrição do Objeto:</b> Utensílio culinário multiuso composto por panela base e calha/escorredor perfurados para cozimento a vapor (estilo cozi-vapore/cuscuzeira).</li> <li>• <b>Especificações Técnicas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Material: Alumínio.</li> <li>○ Revestimento: Interno e externo em antiaderente de alta resistência.</li> <li>○ Dimensões Aproximadas: Diâmetro de 16 cm.</li> <li>○ Componentes: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 01 Panela/Caçarola base;</li> <li>▪ 01 Recipiente perfurado para cozimento a vapor que se encaixe perfeitamente à base;</li> <li>▪ 01 Tampa de vidro temperado ou alumínio com saída de vapor.</li> </ul> </li> <li>○ Cabos e Alças: Nylon ou baquelite antitérmico.</li> </ul> </li> </ul>	Unidade	1

4	<p><b>Termômetro Digital Infravermelho Culinário</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Descrição do Objeto:</b> Termômetro digital portátil com tecnologia de medição por infravermelho (sem contato), voltado para a área de alimentos e gastronomia.</li> <li>• <b>Especificações Técnicas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Faixa de Medição de Temperatura: Mínima de -50°C, no mínimo, 400°C.</li> <li>○ Mira: Laser integrado para indicação exata do local de medição do alvo.</li> <li>○ Resolução Óptica (D:S): Mínima de 12:1 (distância do objeto para o tamanho do ponto de medição).</li> <li>○ Precisão: ±1,5°C.</li> <li>○ Tempo de Resposta: Igual ou inferior a 500 milissegundos.</li> <li>○ Recursos Adicionais: Display digital em LCD (preferencialmente com retroiluminação), função de congelamento de leitura (<i>Hold</i>), desligamento automático para economia de bateria e indicador de bateria fraca.</li> <li>○ Alimentação: Pilha(s) ou bateria inclusa.</li> </ul> </li> </ul>	<b>Unidade</b>	<b>1</b>
5	<p><b>Leiteira em Alumínio Antiaderente 1,5L</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Descrição do Objeto:</b> Fervedor (leiteira) para uso culinário, com capacidade nominal de 1,5 litros.</li> <li>• <b>Especificações Técnicas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Material do Corpo:</b> Alumínio de alta pureza e espessura adequada para garantir a difusão uniforme do calor e evitar deformações com o uso contínuo.</li> <li>○ <b>Revestimento:</b> Interno e externo em antiaderente de alta qualidade (composto por múltiplas camadas, livre de PFOA), com alta</li> </ul> </li> </ul>	<b>Unidade</b>	<b>3</b>

	<p>resistência a riscos e abrasão, garantindo que o leite ou outros líquidos não grudem e facilitando a higienização.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ <b>Fundo:</b> Fundo retificado ou usinado com efeito antiderrapante, garantindo maior estabilidade sobre a chama do fogão.</li><li>○ <b>Cabo:</b> Cabo longo em material antitérmico (baquelite ou material com propriedade equivalente), com formato ergonômico que garanta segurança no manuseio e proteção contra o calor.</li><li>○ <b>Design:</b> Formato cilíndrico com bico direcionador para facilitar o vertimento de líquidos sem respingos.</li><li>○ <b>Certificações:</b> Selo de identificação da conformidade do INMETRO (Segurança compulsória).</li></ul>		
--	--	--	--

#### 4- LEGISLAÇÃO APLICADA

A contratação reger-se-á pela nova Lei de Licitação nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 8.544/2023 e demais normas contábeis e financeiras aplicáveis ao caso.

#### 5- DOCUMENTAÇÃO:

**A empresa vencedora desta Cotação deverá fornecer os seguintes documentos:**

1. Contrato social ou da Junta Comercial ou Certificado MEI,
2. CNPJ,
3. Certidão Negativa de Débito da Receita Federal,
4. Certidão Negativa de Débito da Prefeitura do Município,
5. Certidão Negativa de Débito Estadual,
6. Certificado de Regularidade do FGTS – CRF,
7. Certidão Negativa de Débito Trabalhista – CNDT,
8. Dados da conta bancária.

#### 6- FORMA E LOCAL DE EXECUÇÃO E OU ENTREGA DO BEM:

O equipamento deve ser entregue no Campus do IMES Catanduva, situado na Av. Daniel Dalto S/N – Catanduva/SP.

Dias e horários de funcionamento do local: De Segunda a sexta das 14:00 às 22:00 horas.

## 7- CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO:

O recebimento do serviço ocorrerá de forma provisória pelo requisitante, e após devidamente verificado será recebido de forma definitiva, conforme disposto no artigo 68 do Decreto 8.544 de 31 de março de 2023.

A entrega deverá ser executada em no máximo **20 dias úteis** após a confirmação do recebimento da nota de empenho/autorização de fornecimento.

## 8- ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO:

O agente público **Fernanda Calosio Calil** que irá acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos materiais.

## 9- CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

O pagamento será realizado **em até 30 (trinta) dias** após o recebimento e aceitação da Nota Fiscal pela Secretaria demandante através de depósito ou transferência bancária em conta corrente em nome/CNPJ da empresa.

O documento fiscal deverá necessariamente estar em nome da empresa fornecedora ou prestadora do serviço.

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Os recursos para custear as despesas descritas neste Termo de Referência ocorrerão à conta do FP: 12.364.0017.2.058, N.D. 3.3.90.30.21 - MATERIAL DE COPA E COZINHA, constante do orçamento vigente.

Catanduva, 11 de junho de 2026

---

**FERNANDA CALOSIO CALIL**  
**Coord. Do curso de Nutrição**