

TERMO DE REFERÊNCIA

1- OBJETO:

1.1- Contratação de Estudo para detalhamento da Composição nutricional do Mexilhão Argentino, possivelmente da espécie *Mytilus edulis platensis*.

2- JUSTIFICATIVA:

2.1- Esta é uma ação do grupo de trabalho do colegiado da AMFRI que tem como objeto de estudo a presença da espécie de marisco *Mytilus edulis platensis*, conhecido como “marisco argentino ou invasor”. Conforme a reunião realizado no dia 31 de julho, onde o colegiado de Secretários de Agricultura e Pesca da AMFRI esteve reunido com a presença de Técnicos da EPAGRI, Secretária de Pesca de Bombinhas e UNIVALI com a finalidade de discutir os resultados e ações do grupo de trabalho sobre o Marisco Argentino.

3- FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

3.1- Resolução 09/2018 da AMFRI que trata do regulamento de compras;

4- MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:

4.1- Modalidade – Dispensa de Certame Seletivo conforme previsto no Art. 10 – XI da Resolução 09/2018.

Art. 10. Ficam dispensadas de processo de ampla seleção e de seleção simplificada as seguintes contratações, as quais deverão ser instruídas com as justificativas da dispensa da seleção da escolha do contratado e do preço ajustado, admitida a convalidação posterior da contratação levada a efeito verbalmente:

I...

VII - Na contratação de entidade incumbida regimental ou estatutariamente da pesquisa, do ensino ou do desenvolvimento institucional, científico ou tecnológico, desde que sem fins lucrativos

5- DA CONTRATAÇÃO:

5.1- Para a realizar o referido estudo será contratada a entidade Fundação Universidade do Vale do Itajaí.

6- DETALHAMENTO DO SERVIÇO

6.1- Será realizada a análise da composição nutricional no mexilhão argentino de 01 amostra de procedência das áreas de cultivo de Bombinhas – SC.

6.2- Parâmetros a Serem analisados:

Nº Parâmetro	Unidade	Método Analítico
1 Ácidos Graxos Saturados	%	Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005 Método 53/IV e 55/IV
2 Ácidos Graxos Trans	%	Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 53/IV e 55/IV
3 Carboidratos Totais por Diferença (Umidade/Cinzas) -	%	ANVISA RDC 360:2003
4 Determinação de Lipídeos por Extração Direta com Soxhlet	%	Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal seus ingredientes - II – Método Físico Químico - 1981.
5 Fibra Alimentar Total por Digestão Enzimática e Gravimetria CGCRE	%	Official Method 991.43. Total, Soluble, and Insoluble Dietary Fiber in Foods Enzymatic Gravimetric Method.
6 Porção do Alimento -	g	ANVISA RDC 359:2013
7 Proteínas	%	Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - II – Método Físico Químico 1981.
8 Rotulagem - - -		ANVISA RDC 360:2003. Rotulagem Nutricional
9 Sódio Total	mg/100 g 1	PR-Tb FQ 022 rev.00
10 Valor Energético	kcal	ANVISA - RDC 360, 23 de Dezembro de 2003.

7- DO VALOR:

7.1 O valor do referido serviço será de R\$ 2.000,00 (dois mil reais).

8- CONDIÇÃO DE PAGAMENTO E PRAZO:

8.1- Pagamento em até cinco dias após apresentação de nota fiscal e do respectivo relatório do serviço contratado.

8.2- A Nota fiscal deve estar endereçada para:

- Razão Social - Associação dos Municípios da Região da Foz do Rio Itajaí – AMFRI;
- CNPJ – 82.747.460/0001-42;
- Endereço – Rua Luiz Lopes Gonzaga, 1655 – Bairro São Vicente – Itajaí/SC
CEP: 88309-421.

9- DO PRAZO DE ENTREGA DO SERVIÇO:

9.1- O produto contratado deverá ser entregue em até 30 dias após a autorização da execução do serviço.

Itajaí, 22 de agosto de 2019.

Neuza Terezinha Bottega
Assistente Social

Rodrigo Guesser
Consultor