



DEPARTAMENTO DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE SM03
DIVISÃO TÉCNICA DE ZOOLOGICO E MANEJO DE FAUNA EM VIDA LIVRE SM03.01
SEÇÃO TÉCNICA DE MANEJO ANIMAL SM03.01.01

FLS 16
3450124
6

TERMO DE REFERÊNCIA – T.R.



DEPARTAMENTO DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE SM03
DIVISÃO TÉCNICA DE ZOOLOGICO E MANEJO DE FAUNA EM VIDA LIVRE SM03.01
SEÇÃO TÉCNICA DE MANEJO ANIMAL SM03.01.01

FUS17
3450/24
Ø

TERMO DE REFERÊNCIA

T.R. Nº 001/24 - SM03

1. OBJETO

Aquisição de peixe Tilápia inteiro eviscerado congelado com cabeça, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

1.1. FUNDAMENTO

O presente instrumento de referência baseia-se no Estudo Preliminar realizado pelo Departamento de Conservação da Biodiversidade nº 001/2024 – SM03, conforme define o Documento de Formalização da Demanda (D.F.D.) que compõe a Requisição de Compras da pasta de Meio Ambiente nº 007/2024-SM.

2. JUSTIFICATIVA

O produto em questão é um alimento natural indispensável ao cardápio de alguns animais existentes e recebidos no Zoológico Municipal, uma vez que a alimentação é elaborada de acordo com balanceamento nutricional, apropriado para cada espécie animal, a fim de proporcionar adequado aporte de nutrientes e prevenir a ocorrência de doenças relacionadas a carências alimentares evitando sérios riscos à sobrevivência dos animais.

3. QUANTITATIVO ANUAL ESTIMADO

LOTE 01				
Item	Produto	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade anual estimada
01	Peixe Tilápia inteiro eviscerado congelado com cabeça	Kg	25	300

4. DESCRIÇÃO DOS ITENS

4.1 PEIXE TILÁPIA INTEIRO EVISCERADO CONGELADO COM CABEÇA

4.1.1 DESCRIÇÃO

O produto deve ser peixe do tipo Tilápia inteiro eviscerado congelado com cabeça, de boa qualidade, manipulada em condições higiênicas satisfatórias,

provenientes de animais sadios, abatidos sob supervisão veterinária do serviço de Inspeção Federal.

O peixe deverá ser submetido ao congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual.

4.1.2 CARACTERÍSTICAS

Segundo a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 21, DE 31 DE MAIO DE 2017:

- Art. 5º. O peixe congelado apresenta como ingrediente obrigatório o peixe, não sendo permitida a utilização de ingredientes opcionais.
- Art. 6º. O peixe congelado deve atender as seguintes características sensoriais:
 - I - Superfície limpa, com pigmentação característica da espécie;
 - II- Musculatura firme e íntegra característica da espécie, que não se desprenda facilmente das espinhas e coluna vertebral e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos;
 - III - Ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação;
 - IV - Exsudação característica da espécie;
 - V - Não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa;
 - e VI - Ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

Deve ser manipulada sob rígidas condições de higiene. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá ser congelada no sistema IQF e transportada a temperatura de -18º C ou inferior, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também as características organolépticas, microbiológicas e microscópicas.

O Peixe deve ser do tipo Tilápia Inteiro Eviscerado Congelado com Cabeça.

4.1.2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprio, não amolecido e nem pegajoso;
- Cor: própria e uniforme, sem manchas esverdeadas;
- Odor: próprio;
- Sabor: próprio.

4.1.2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Em conformidade com a RDC nº 331 de 23/12/19 e IN nº 60 de 23/12/19 (ANVISA).



FUS19
3450/24
6

DEPARTAMENTO DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE SM03
DIVISÃO TÉCNICA DE ZOOLOGICO E MANEJO DE FAUNA EM VIDA LIVRE SM03.01
SEÇÃO TÉCNICA DE MANEJO ANIMAL SM03.01.01

Poderão ser efetuadas determinações de contaminação por microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário de produto, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares.

**4.1.2.4 CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E/OU
MACROSCÓPICAS**

Matéria prejudicial à saúde humana:..... ausência

O produto não poderá conter materiais estranhos ao processo de industrialização. Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos identificadores da composição encontrados no produto.

4.1.3 PRAZO DE VALIDADE

01 (um) ano a contar da data de fabricação e respeitando as condições de armazenamento. Na data de entrega o produto não poderá ter validade inferior a 6 (seis) meses.

4.1.4 EMBALAGEM

A embalagem primária deverá ser sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, resistentes, devidamente identificada de acordo com a legislação vigente com vedação termossoldada.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente ao empenhamento recomendado garantindo a integridade do produto. Deverá estar devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, com até 20 (vinte) kg.

Fica reservada à unidade Receptora, o direito de aferir a mercadoria entregue.

Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, rasgada, não lacrada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

4.1.5 ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

- a) Identificação do produto inclusive marca;
- a) Nome e endereço do fabricante;
- b) Data de validade ou prazo para consumo;
- c) Componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e código dos aditivos, casos utilizados;
- d) Peso líquido;
- e) Condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);



20

DEPARTAMENTO DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE SM03
DIVISÃO TÉCNICA DE ZOOLOGICO E MANEJO DE FAUNA EM VIDA LIVRE SM03.01
SEÇÃO TÉCNICA DE MANEJO ANIMAL SM03.01.01

- f) Número do registro do produto no órgão competente;
- g) Número do lote e data de processamento.

5. PROPOSTA

A validade da proposta deverá ser de NO MÍNIMO 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua apresentação.

Deverá constar na proposta a especificação de cada produto ofertado, marca, fabricante, procedência, número do registro de rótulo do produto no órgão competente, sob pena de desclassificação.

A inclusão de qualquer elemento que permita a identificação do licitante na proposta cadastrada / anexada no site governamental de disputas públicas, poderá acarretar a desclassificação da proposta, impedindo a continuidade da participação na negociação do lote.

6. PRAZO DE GARANTIA

A Contratada deverá substituir no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sem qualquer ônus para a municipalidade, o(s) produto(s) que estiver(em) em desacordo, conforme abaixo:

- Embalagem e/ou rotulagem estiver em desacordo com o especificado;
- Temperatura do produto estiver em desacordo com a Portaria C.V.S. nº 005 /2013;
- Na análise sensorial, o produto apresentar características organolépticas alteradas;
- Quando, apurado por laudo, análise microbiológica, demonstrar contaminação e/ou deterioração do produto.

Se, mesmo após o recebimento definitivo, constatar-se que os fornecimentos foram executados em desacordo com o especificado, os responsáveis (gestores pela contratação) notificarão a Contratada para que a mesma providencie a correção necessária dentro dos prazos de recebimento. Tal procedimento independe da aplicação das penalidades previstas.

7. CONDIÇÕES INTEGRANTES À CONTRATAÇÃO

7.1.O objeto é item DE CONSUMO COMUM, não sendo enquadrado como bem de luxo;

7.2. TEMPO DE VIGÊNCIA

A solução pretende sanar as carências da unidade requisitante pelo período de 12 (doze) meses, prorrogáveis a critérios da Administração quando observada a necessidade.

7.3. DOCUMENTO DE HABILITAÇÃO DA LICITANTE

7.3.1. A empresa deverá apresentar:

- **CASO NECESSÁRIO** cópia reprográfica do Laudo Bromatológico, de laboratório de referência oficial*, excetuando-se o da própria fabricante ou licitante, contendo informações organolépticas, físico-químicas, microscópicas, microbiológicas, com data nunca superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da data designada para sua apresentação. * Entende-se por referência oficial os laboratórios cadastrados no Ministério da Agricultura ou entidades públicas federais, estaduais ou municipais. Não é necessário o envio de amostras do item;
- Autorização de Funcionamento da Empresa Licitante ou Fabricante, registro ou comprovação de fiscalização industrial e sanitária promovidos por órgãos federais, distrital, estadual ou congêneres municipais, nos exatos termos e limites impostos



DEPARTAMENTO DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE SM03
DIVISÃO TÉCNICA DE ZOOLOGICO E MANEJO DE FAUNA EM VIDA LIVRE SM03.01
SEÇÃO TÉCNICA DE MANEJO ANIMAL SM03.01.01

pelas normas legais incidentes – Leis nº 1.283/50 e 7.889/89 – em nome do licitante ou fabricante;

- a) Título de Registro no SIF – Serviço de Inspeção Federal, para as empresas que praticam comércio interestadual de produtos de origem animal, expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou;
- b) Título de Registro SISP – Serviço de Inspeção Estadual, para as empresas que praticam comércio intermunicipal de produtos de origem animal, expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura da sede da licitante, ou;
- c) Título de Relacionamento com o Ministério da Agricultura para empresas atacadistas que realizam o comércio interestadual, ou;
- d) Título de Registro no SISBI/POA – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, para as empresas que comercializam em todo território nacional;
- Em termos de habilitação do licitante, não serão considerados como instabilidade financeira a ausência de Balanço Patrimonial / Índices Contábeis / Capital Social; deste modo, os documentos relacionados não serão exigidos para servir como critério, pois não são objetivamente necessários para o caso em tela.

7.4. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

7.4.1. A entrega deverá ocorrer no Zoológico Municipal de Guarulhos, situado à Rua Dona Glória Pagnoncelli, nº 344 – Jardim Rosa de França – Guarulhos – SP, de segunda a sexta-feira, das 08 às 16 h (*não recebemos no horário de almoço - 11h30 às 13h00*).

7.4.2. A entrega deverá ocorrer em **remessa única**, conforme necessidade estabelecida pela Unidade Requisitante;

7.4.3. Fica reservado à UNIDADE REQUISITANTE o direito de alterar a programação até 48 (quarenta e oito) horas antes do prazo de entrega estipulado.

7.4.4. As entregas deverão ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados da data do recebimento do pedido/cronograma.

7.4.5. Os veículos utilizados para o transporte deverão estar em conformidade com a legislação vigente, especialmente a Portaria CVS nº 005/2013, respeitando todas as regras que garantam a integridade e qualidade dos produtos.

7.4.6. Os funcionários responsáveis pela entrega deverão usar uniformes (camisa ou camiseta, calça, sapato fechado ou tênis, boné e crachá de identificação), conforme Art. 20 da Portaria CVS nº 005/2013.

7.4.7. O objeto deste Termo de Referência será dado como recebido na ocasião da entrega junto com a Nota Fiscal, com o canhoto assinado e carimbado pela receptora.

7.4.8. Havendo divergências com relação às especificações, a Contratante procederá conforme previsto no item 5 (prazo de garantia), por meio de notificação à Contratada, nos termos da Lei.

7.5. PAGAMENTO

7.5.1. O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias, a contar do recebimento da Nota Fiscal, devidamente atestada.

7.5.2. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta-corrente.

A Nota Fiscal deverá ser compatível com o contrato social, sob pena de não efetuar o pagamento.



DEPARTAMENTO DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE SM03
DIVISÃO TÉCNICA DE ZOOLOGICO E MANEJO DE FAUNA EM VIDA LIVRE SM03.01
SEÇÃO TÉCNICA DE MANEJO ANIMAL SM03.01.01

Fcs22
3450/24
⊕

7.2.3. Para fins de liquidação e pagamento de despesas deverão ser atendidas as exigências constantes na Portaria 03/2017 - SF, publicada no Diário Oficial do Município de Guarulhos, em 20/01/2017, páginas 22 e 23, que poderá ser consultada em www.guarulhos.sp.gov.br.

8. PENALIDADES

Quando da inexecução das obrigações contratuais por parte da CONTRATADA, a responsabilidade pela aplicação das penalidades cabíveis é dever do Departamento de Licitações e Contratos.

SM03, em 12
15 de março de 2024.


CLAUDIA ALMEIDA IGAYARA DE SOUZA
Médica Veterinária - RT

De Acordo,


FERNANDA DE CASTRO MAGALHÃES
Diretora de Departamento