

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA (DFD)

SETOR REQUISITANTE: DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: HENRIQUES FONSECA LOPES

OBJETO: Contratação de laboratórios especializados em análises físico-químicas e microbiológicas de produtos de origem animal, água de abastecimento industrial e gelo, utilizados pelos estabelecimentos no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consorcio CODANORTE, com base nas diretrizes clínicas vigentes e normatizadas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) através dos métodos de análises contidos no MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL do MAPA e respectivas atualizações.

Assinalar abaixo:

- ☐ Serviço não continuado (Contratação)
- ☒ Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra (Contratação)
- ☐ Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra (Contratação)
- ☐ Material de consumo (Aquisição)
- ☐ Material permanente / equipamento (Aquisição)

JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO/CONTRATAÇÃO

Com sede no município de Montes Claros (MG), o CODANORTE nasceu em 2013 unindo 24 municípios do Norte de Minas em torno de uma única finalidade: destinar adequadamente os resíduos sólidos descrito no seu primeiro Protocolo de Intenções (CODANORTE, 2013). Atualmente reúne mais de 60 municípios nas regiões Norte, Vale do Jequitinhonha e Central Mineira com um contingente populacional estimado em 1,3 milhões de habitantes (IBGE, 2020) gerando impactos diretos no desenvolvimento regional, na sustentabilidade ambiental, na economia em escala, na celeridade dos processos administrativos, no desenvolvimento das potencialidades com soluções compartilhadas, no fortalecimento da cultura local e no combate à insegurança alimentar. Suas áreas de atuação também ampliaram ao longo dessa década de história. O que antes era finalitário abarcando somente o gerenciamento de resíduos sólidos, hoje, Multifinalitário, também atua nas áreas de urbanismo e cultura, educação, saúde, esporte e lazer, comunicação, desenvolvimento rural, desenvolvimento social, desenvolvimento econômico, promoção e defesa social, defesa civil e inspeção sanitária (CODANORTE, 2021). Em sua função de Multifinalitário, o CODANORTE implantou o Serviço de Inspeção Municipal, tendo como objetivo principal o de atuar na regularização dos produtos de origem animal nos municípios da região norte de Minas Gerais. O Serviço de Inspeção Municipal bem estruturado, forte e atuante pode garantir a qualidade dos alimentos oferecidos a população, segurança alimentar, do ponto de vista higiênico sanitário, formalização de empreendimentos, principalmente agroindústrias de pequeno porte, e ampliação de mercado para os produtores locais.

O CODANORTE juntamente com os municípios consorciados que aderiram ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), atuam com o objetivo de fortalecer as cadeias produtivas locais e fomentar a economia dos municípios atendidos, além de garantir a população, alimentos de melhor qualidade. Além disso, o CODANORTE aderiu ao Projeto ConSIM3 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), onde será possível ampliar a comercialização dos produtos inspecionados pelo SIM CODANORTE para todo território nacional. Com essa ampliação do alcance proporcionado aos produtos locais, o consorcio tem como consequência a maior responsabilidade com a inspeção a ser realizada, visto que os produtos terão potencial e mercado aberto para chegar a toda a população do país.

Desta forma torna-se essencial para garantir a segurança alimentar e ampliação da comercialização a realização de exames laboratoriais de análises de alimento de origem animal, água de abastecimento industrial e gelo, capazes de atender de forma adequada às necessidades do interesse público, de acordo com as demandas de análises fiscais planejada pelo SIM executado pelo CODANORTE, seguindo diretrizes oficiais do MAPA, contidos no MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL do MAPA e respectivas atualizações.

QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA

Lote 1 – Queijo Minas Frescal

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Matéria gorda no extrato seco
2.	100	Unidade	Umidade
3.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
Microbiológico			
4.	100	Unidade	Bolores e leveduras
5.	100	Unidade	Coliformes a 30°C
6.	100	Unidade	Coliformes a 45°C
7.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase positivo</i>
8.	100	Unidade	<i>Listeria monocytogenes</i>
9.	100	Unidade	<i>Salmonella spp.</i>

Lote 2 – Queijo Minas Meia Cura

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
10.	100	Unidade	Matéria gorda no extrato seco
11.	100	Unidade	Umidade
12.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
Microbiológico			
13.	100	Unidade	Coliformes a 30°C
14.	100	Unidade	Coliformes a 45°C
15.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase positivo</i>
16.	100	Unidade	<i>Listeria monocytogenes</i>
17.	100	Unidade	<i>Salmonella spp.</i>

Lote 3 – Queijo Minas Padrão

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Matéria gorda no extrato seco
2.	100	Unidade	Umidade
3.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
Microbiológico			
4.	100	Unidade	Coliformes a 30°C
5.	100	Unidade	Coliformes a 45°C
6.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase positivo</i>
7.	100	Unidade	<i>Listeria monocytogenes</i>
8.	100	Unidade	<i>Salmonella spp.</i>

Lote 4 – Queijo Parmesão

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Matéria gorda no extrato seco

2.	100	Unidade	Umidade
3.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
Microbiológico			
4.	100	Unidade	Coliformes a 30°C
5.	100	Unidade	Coliformes a 45°C
6.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase</i> positivo
7.	100	Unidade	<i>Salmonella</i> spp.

Lote 5– Queijo Provolone Curado (Média Umidade)

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Matéria gorda no extrato seco
2.	100	Unidade	Umidade
3.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
Microbiológico			
4.	100	Unidade	Coliformes a 30°C
5.	100	Unidade	Coliformes a 45°C
6.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase</i> positivo
7.	100	Unidade	<i>Listeria monocytogenes</i>
8.	100	Unidade	<i>Salmonella</i> spp.

Lote 6 - Queijo Prato

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Matéria gorda no extrato seco
2.	100	Unidade	Umidade
3.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
Microbiológico			
4.	100	Unidade	Coliformes a 30°C
5.	100	Unidade	Coliformes a 45°C

6.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase positivo</i>
7.	100	Unidade	<i>Listeria monocytogenes</i>
8.	100	Unidade	<i>Salmonella spp.</i>

Lote 7 – Queijo Muçarela

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.		Unidade	Matéria gorda no extrato seco
2.		Unidade	Umidade
3.		Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
Microbiológico			
4.		Unidade	Lusteria
5.		Unidade	Salmonela
6.		Unidade	Coliformes a 30°C
7.		Unidade	Coliformes a 45°C
8.		Unidade	<i>Estafilococos coagulase positivo</i>

Lote 8 – Requeijão

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
9.	100	Unidade	Amido
10.	100	Unidade	Matéria gorda no extrato seco
11.	100	Unidade	Umidade
12.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
Microbiológico			
13.	100	Unidade	Coliformes a 30°C
14.	100	Unidade	Coliformes a 45°C
15.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase positivo</i>

Lote 9– Leite Cru Refrigerado

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Acidez (Em ácido láctico)
2.	100	Unidade	Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)
3.	100	Unidade	Amido
4.	100	Unidade	Extrato seco total
5.	100	Unidade	Formaldeído
6.	100	Unidade	Gordura
7.	100	Unidade	Índice CMP
8.	100	Unidade	Índice crioscópico
9.	100	Unidade	Lactose
10.	100		Peróxido de hidrogênio
11.	100	Unidade	Proteína
12.	100	Unidade	Sacarose
13.	100	Unidade	Sólidos não gordurosos (ESD)
14.	100	Unidade	Densidade a 15°C

Lote 10 – Leite Pasteurizado Integral

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Acidez (Em ácido láctico)
2.	100	Unidade	Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)
3.	100	Unidade	Amido
4.	100	Unidade	Formaldeído
5.	100	Unidade	Gordura
6.	100	Unidade	Índice CMP
7.	100	Unidade	Índice crioscópico
8.	100	Unidade	Lactose
9.	100	Unidade	Proteína
10.	100	Unidade	Sacarose
11.	100	Unidade	Sólidos não gordurosos (ESD)

12.	100	Unidade	Fosfatase alcalina
13.	100	Unidade	Peroxidase
14.	100	Unidade	Densidade a 15°C
Microbiológico			
15.	100	Unidade	Enterobacteriaceae

Lote 11– Leite Pasteurizado Tipo A Integral

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Acidez (Em ácido láctico)
2.	100	Unidade	Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)
3.	100	Unidade	Amido
4.	100	Unidade	Formaldeído
5.	100	Unidade	Gordura
6.	100	Unidade	Índice CMP
7.	100	Unidade	Índice crioscópico
8.	100	Unidade	Lactose
9.	100	Unidade	Proteína
10.	100	Unidade	Sacarose
11.	100	Unidade	Sólidos não gordurosos (ESD)
12.	100	Unidade	Fosfatase alcalina
13.	100	Unidade	Peroxidase
14.	100	Unidade	Densidade a 15°C
Microbiológico			
15.	100	Unidade	Enterobacteriaceae

Lote 12 – Manteiga De Primeira Qualidade Com Sal

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Acidez na gordura
2.	100	Unidade	Cloreto de sódio
3.	100	Unidade	Extrato seco desengordurado
4.	100	Unidade	Índice de peróxidos

5.	100	Unidade	Matéria gorda / Lipídios
6.	100	Unidade	Umidade
7.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
Microbiológico			
8.	100	Unidade	Coliformes a 45°C
9.	100	Unidade	Coliformes totais
10.	100	Unidade	Estafilococos coagulase positivo
11.	100	Unidade	Salmonella spp.

Lote 13 – Manteiga De Primeira Qualidade Sem Sal

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Acidez na gordura
2.	100	Unidade	Cloreto de sódio
3.	100	Unidade	Extrato seco desengordurado
4.	100	Unidade	Índice de peróxidos
5.	100	Unidade	Matéria gorda / Lipídios
6.	100	Unidade	Umidade
7.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
Microbiológico			
8.	100	Unidade	Coliformes a 45°C
9.	100	Unidade	Coliformes totais
10.	100	Unidade	Estafilococos coagulase positivo
11.	100	Unidade	Salmonella spp.

Lote 14 - Bebida Láctea Pasteurizada

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Matéria gorda / Lipídios

2.	100	Unidade	Proteína
3.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
Microbiológico			
4.	100	Unidade	Aeróbios mesófilos
5.	100	Unidade	Coliformes a 30°C/35°C
6.	100	Unidade	Coliformes a 45°C

Lote 15 - Bebida Láctea Pasteurizada Com Adição

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Matéria gorda / Lipídios
2.	100	Unidade	Proteína
3.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
Microbiológico			
4.	100	Unidade	Aeróbios mesófilos
5.	100	Unidade	Coliformes a 30°C/35°C
6.	100	Unidade	Coliformes a 45°C

Lote 16 - Iogurte

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Acidez (em ácido láctico)
2.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
3.	100	Unidade	Matéria gorda / Lipídios
4.			Proteína
Microbiológico			
5.	100	Unidade	Bolores e leveduras
6.	100	Unidade	Coliformes a 30°C
7.	100	Unidade	Coliformes a 45°C

8.	100	Unidade	Salmonella spp.
----	-----	---------	-----------------

Lote 17 - Iogurte Adoçado Com Adição

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Acidez (em ácido láctico)
2.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
3.	100	Unidade	Matéria gorda / Lipídios
4.			Proteína
Microbiológico			
5.	100	Unidade	Bolores e leveduras
6.	100	Unidade	Coliformes a 30°C
7.	100	Unidade	Coliformes a 45°C
8.	100	Unidade	Salmonella spp.

Lote 18 – Doce de Leite

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Amido
2.	100	Unidade	Cinzas
3.	100	Unidade	Matéria gorda / Lipídios
4.	100	Unidade	Proteína
5.	100	Unidade	Umidade
6.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
Microbiológico			
7.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase positivo</i>
8.	100	Unidade	Bolores e leveduras

Lote 19 – Creme de Leite Pasteurizado

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
------	------------	---------	--------------------

Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Acidez (em ácido láctico)
2.	100	Unidade	Matéria gorda / Lipídios
Microbiológico			
3.	100	Unidade	Aeróbios mesófilos
4.	100	Unidade	Coliformes a 45°C
5.	100	Unidade	Coliformes totais
6.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase</i> positivo
7.	100	Unidade	Salmonella spp.

Lote 20 - Creme de Leite a Leite a Granel De Uso Industrial

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Acidez (em ácido láctico)
2.	100	Unidade	Matéria gorda / Lipídios

Lote 21 – Mel

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Acidez
2.	100	Unidade	Açúcares redutores (glicose+frutose)
3.	100	Unidade	Cinzas
4.	100	Unidade	Hidroximetilfurfural (HMF)
5.	100	Unidade	Índice de amilase (atividade diastásica)
6.	100	Unidade	Umidade
7.	100	Unidade	Sacarose

Lote 22 – Própolis

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
------	------------	---------	--------------------

	ade		
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Atividade de oxidação
2.	100	Unidade	Cinzas
3.	100	Unidade	Cera
4.	100	Unidade	Massa mecânica
5.	100	Unidade	Perda por dessecação
6.	100	Unidade	Solúveis em etanol

Lote 23 - Extrato de Própolis

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Compostos fenólicos
2.	100	Unidade	Compostos flavonoides
3.	100	Unidade	Extrato Seco
4.	100	Unidade	Teor alcoólico

Lote 24 – Geléia Real

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Microbiológico			
1.	100	Unidade	Coliformes 45°C
2.	100	Unidade	<i>Salmonella</i> spp.
3.	100	Unidade	Bolores e Leveduras

Lote 25- Ovos

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Microbiológico			
1.	100	Unidade	<i>Salmonella</i> spp.

Lote 26 – Ovos de Codorna

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Microbiológico			
1.	100	Unidade	<i>Salmonella</i> spp.

Lote 27 – Água de Abastecimento e Gelo

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Cloro Residual Livre
2.	100	Unidade	pH
3.	100	Unidade	Turbidez
4.	100	Unidade	Cor aparente
5.	100	Unidade	Residual de desinfetante
Microbiológico			
6.	100	Unidade	<i>E. coli</i> (Indicador de contaminação fecal)
7.	100	Unidade	Coliformes totais (Indicador de integridade)

Lote 28 - Carne Resfriada de Bovino com Osso/sem Osso

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Microbiológico			
1.	100	Unidade	<i>Salmonella</i> spp.
2.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 29 - Carne Resfriada de Suíno com Osso/sem Osso

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Microbiológico			
1.	100	Unidade	<i>Salmonella</i> spp.
2.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 30 - Carne Resfriada de Frango com Osso/sem Osso

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Microbiológico			
1.	100	Unidade	<i>Salmonella enteritidis</i>
2.	100	Unidade	<i>Salmonella typhimurium</i>
3.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 31 – Carne Salgada de Bovino com Osso/sem Osso

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			

1.	100	Unidade	Nitritos
2.	100	Unidade	Nitratos
Microbiológico			
3.	100	Unidade	<i>Salmonella</i>
4.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase positiva</i>
5.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 32 – Charque Bovino

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Atividade de Água
2.	100	Unidade	Cloreto de sódio (NaCl)
3.	100	Unidade	Resíduo Mineral Fixo
4.	100	Unidade	Umidade
5.	100	Unidade	Nitritos
6.	100	Unidade	Nitratos
Microbiológico			
7.	100	Unidade	<i>Salmonella</i>
8.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase positiva</i>
9.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 33 – Carne Temperada Resfriada De Bovino Com Osso/Sem Osso

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Nitritos
2.	100	Unidade	Nitratos
Microbiológico			
3.	100	Unidade	<i>Salmonella</i>
4.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 34 - Carne Temperada Congelada De Bovino Com Osso/Sem Osso

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Nitritos
2.	100	Unidade	Nitratos
Microbiológico			

3.	100	Unidade	<i>Salmonella</i>
4.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 35– Carne Temperada Resfriada/Congelada de Suíno com Osso/sem Osso

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Umidade
2.	100	Unidade	Proteína
3.	100	Unidade	Carboidratos
4.	100	Unidade	Nitritos
5.	100	Unidade	Nitratos
Microbiológico			
6.	100	Unidade	<i>Salmonella</i>
7.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 36 - Carne Temperada Resfriada/Congelada de Frango com Osso/sem Osso

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Nitritos
2.	100	Unidade	Nitratos
Microbiológico			
3.	100	Unidade	<i>Salmonella enteritidis</i>
4.	100	Unidade	<i>Salmonella typhimurium</i>
5.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 37 - Carne Moída Resfriada/Congelada De Bovino

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Microbiológico			
1.	100	Unidade	<i>Salmonella</i>
2.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>
3.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase positiva</i>

Lote 38 - Carne Moída Resfriada/Congelada De Suíno

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Gordura
2.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato

Lote 39 - Linguiça Frescal De Carne Bovina

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Umidade
2.	100	Unidade	Gordura
3.	100	Unidade	Proteína
4.	100	Unidade	Teor de cálcio (base seca)
5.	100	Unidade	Nitratos
6.	100	Unidade	Nitritos
7.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
8.	100	Unidade	Amido
Microbiológico			
9.	100	Unidade	<i>Salmonella</i>
10.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 40 - Linguiça Frescal de Carne de Frango

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Umidade
2.	100	Unidade	Gordura
3.	100	Unidade	Proteína
4.	100	Unidade	Teor de cálcio (base seca)
5.	100	Unidade	Nitritos
6.	100	Unidade	Nitratos
7.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
8.	100	Unidade	Amido
Microbiológico			
9.	100	Unidade	<i>Salmonella enteritidis</i>
10.	100	Unidade	<i>Salmonella typhimurium</i>
11.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 41 - Linguiça Frescal de Carne de Suína

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Umidade

2.	100	Unidade	Gordura
3.	100	Unidade	Proteína
4.	100	Unidade	Teor de cálcio (base seca)
5.	100	Unidade	Nitritos
6.	100	Unidade	Nitratos
7.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato
8.	100	Unidade	Amido
Microbiológico			
9.	100	Unidade	<i>Salmonella</i>
10.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 42 - Miúdos Congelados/Resfriados De Bovinos

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Nitritos
2.	100	Unidade	Nitratos
Microbiológico			
3.	100	Unidade	<i>Salmonella</i>
4.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 43 - Miúdos Congelados/Resfriados De Suíno

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Nitritos
2.	100	Unidade	Nitratos
Microbiológico			
3.	100	Unidade	<i>Salmonella</i>
4.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 44 - Miúdos Congelados/Resfriados De Frango

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Nitritos
2.	100	Unidade	Nitratos
Microbiológico			
3.	100	Unidade	<i>Salmonella typhimurium</i>
4.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 45 – Pele Salgada de Suíno

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Microbiológico			
1.	100	Unidade	Salmonella
2.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase positiva</i>
3.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 46 - Torresmo

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Microbiológico			
1.	100	Unidade	Salmonella
2.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase positiva</i>
3.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 47 – Bacon

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Nitritos
2.	100	Unidade	Atividade de Água
3.	100	Unidade	Nitratos
Microbiológico			
4.	100	Unidade	Salmonella
5.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase positiva</i>
6.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

LOTE 48 - Peixe Congelado

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	pH
2.	100	Unidade	Bases voláteis totais
3.	100	Unidade	Sódio
4.	100	Unidade	Potássio
5.	100	Unidade	Relação Umidade/Proteína
6.	100	Unidade	Histamina
7.	100	Unidade	Desglaciamento
8.	100	Unidade	Deteção de

			polifosfatos
Microbiológico			
9.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase positivo</i>
10.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>
11.	100	Unidade	<i>Salmonella spp.</i>

LOTE 49 – Peixe Fresco

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
12.	100	Unidade	Bases voláteis totais
13.	100	Unidade	pH
14.	100	Unidade	Histamina
Microbiológico			
15.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase positivo</i>
16.	100	Unidade	<i>Salmonella spp.</i>
17.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 50 – Peixe Resfriado

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Bases voláteis totais
2.	100	Unidade	pH
3.	100	Unidade	Histamina
Microbiológico			
4.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase positivo</i>
5.	100	Unidade	<i>Salmonella spp.</i>
6.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 51 – Camarão Congelado

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Anidrido sulfuroso e sulfitos
2.	100	Unidade	Desglaciamento

3.	100	Unidade	pH
4.	100	Unidade	Bases voláteis totais
5.	100	Unidade	Detecção de polifosfatos
Microbiológico			
6.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase positivo</i>
7.	100	Unidade	<i>Salmonella spp.</i>
8.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

Lote 52 – Peixe Empanado Congelado

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Físico-Químico			
1.	100	Unidade	Histamina
Microbiológico			
2.	100	Unidade	<i>Estafilococos coagulase positivo</i>
3.	100	Unidade	<i>Salmonella spp.</i>
4.	100	Unidade	<i>Escherichia coli</i>

PREVISÃO DE DATA EM QUE DEVE SER ASSINADO O INSTRUMENTO CONTRATUAL

(x) Imediato

() Até o dia 29/12/2025

PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO

(x) Imediato

() Prazo de 5 (cinco) dias uteis após o recebimento da ordem de serviço.

LOCAL E HORÁRIO ENTREGA/EXECUÇÃO

O agendamento e a coleta de amostras junto às indústrias é de responsabilidade exclusiva do serviço de fiscalização do SIM CODANORTE.

Os laboratórios que executarem as análises ficam responsáveis inteiramente pela emissão dos resultados, pareceres e laudos, ambos assinados por responsável técnico. O resultado da análise deverá ser entregue em um período de até 20 (vinte) dias úteis.

A entrega e disponibilização dos resultados deverão ocorrer, sem nenhum custo adicional, através da rede mundial de computadores “Internet”, através de acesso restrito com identificação do usuário, ou, quando solicitado pelo contratante, ser disponibilizada a via impressa com todo resultado do exame a ser entregue na sede do consórcio CODANORTE, rua Tupis, nº 437, Bairro Melo, na cidade de Montes Claros/MG.

DESCRIÇÃO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DETALHADO

- 1.1. O agendamento e a coleta de amostras junto às agroindústrias é de responsabilidade exclusiva do serviço de fiscalização do SIM CODANORTE. A execução desse procedimento estará em conformidade com a legislação, assegurando a preservação da integridade da amostra até que ela seja enviada para análise ao laboratório credenciado.
- 1.2. As amostras serão enviadas acompanhadas de uma via da Solicitação Oficial de Análise (SOA) e acondicionadas em embalagem lacrada por funcionário em exercício no Serviço de Inspeção utilizando lacre com codificação unívoca numerado de forma indelével.
- 1.3. É obrigatória a emissão dos resultados em Certificado Oficial de Análise (COA), em via eletrônica, formato PDF, assinado digitalmente utilizando ID digital e emitida por uma autoridade de certificação (CA) ou um provedor de serviços confiável (TSP) certificado.
- 1.4. Aos laboratórios é vedada a emissão de resultados em documento diverso do COA para amostras de alimentos oriundas do Serviço de Inspeção Municipal.
- 1.5. É vedado aos laboratórios o envio do COA ao estabelecimento fiscalizado.
- 1.6. Os laudos dos exames serão entregues no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis da data de sua realização.
- 1.7. Um Termo de Rejeição de Amostras – TRA, deve ser emitido para todas as amostras que não atenderem a um dos critérios de recebimento. Em caso de necessidade de correção ou suplementação de informações expressas em um COA ou TRA, o laboratório deverá emitir novo COA/TRA contendo as correções necessárias.
- 1.8. Os laboratórios devem possuir procedimentos estabelecidos para manter as amostras fiscais e amostras de contraprova devidamente armazenadas.
- 1.9. O laboratório credenciado deve utilizar a metodologia preconizada pelo MAPA, através de suas publicações oficiais.

O SIM CODANORTE será responsável pelo encaminhamento da amostra ao laboratório credenciado, e se responsabilizará pelo pagamento do exame.

A dotação orçamentária destinada ao pagamento do objeto licitado está prevista e será pago com recursos orçamentários oriundos do Tesouro Consórcio/Convênio, com a classificação funcional: **010220.304.0001.2018.3339039000000 MANUT. SERV. INSPEC. MUNICIPAL CONS-SIMC - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA – RED. 147.**

Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

Montes Claros/MG, 05 de maio 2025.

Departamento De Desenvolvimento Regional
Henriques Fonseca Lopes