ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 – DO OBJETO

Trata-se de realização de Estudo Técnico Preliminar para levantamento de elementos e análise da viabilidade para a 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.

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá as necessidades dos municípios consorciados ao CODANORTE.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade de contratação e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

Inicialmente, destaca-se que o CODANORTE é um Consórcio Público, multifinalitário, constituído na forma de Associação Pública, com personalidade jurídica de direito público, nos termos da Lei Federal n. 11.107/2005. O CODANORTE atualmente possui 64 municípios consorciados, espalhados por todas as regiões do Estado de Minas Gerais.

O CODANORTE tem como finalidade orientar a tomada de decisões dos Municípios consorciados, para que estes cumpram a legislação pertinente, em atenção aos princípios que regem a Administração Pública e busca alternativas conjuntas para os problemas comuns que são apresentados anualmente.

Dentre as soluções ofertadas por este Consórcio Público para cumprimento de seus objetivos e suas finalidades, destaca-se a possibilidade de os entes da federação apresentarem suas demandas ao CODANORTE, o qual, para atendê-las, poderá realizar licitação da qual, nos termos do edital, decorram contratos administrativos celebrados por órgãos ou entidades dos entes da Federação consorciados, nos termos do art. 3º, inciso XIII, do Protocolo de Intenções.

O estudo em questão, em conformidade com o § 1° do art. 18 da Lei de Lei de Licitações e Contratos Administrativo14.133/2021, destacando-se a relevância da prestação de serviços de execução de ações do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CODANORTE.

O credenciamento de laboratórios especializados para execução de análises laboratoriais de análises de alimento de origem animal, águas de abastecimento industrial e gelo com vistas à melhoria da qualidade e continuação dos Serviços de Inspeção Municipal, fundamenta-se na necessidade de garantir eficiência, a economicidade e a melhoria contínua na gestão de políticas públicas. Esse modelo de contratação está alinhado aos princípios da administração pública previstos no art. 37 da Constituição Federal de 1988, visando o atendimento pleno às necessidades da sociedade.

A obrigatoriedade da fiscalização prévia, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito é estabelecida através da Lei Nº 1.283, De 18 De Dezembro De 1950. São sujeitos à fiscalização, os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas; o pescado e seus derivados; o leite e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel e cera de abelhas e seus derivados.

Os programas de controle oficial, previstos na análise laboratorial art. 82 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 RIISPOA, têm como objetivo avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos. Estes programas contemplam a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas, e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

O CODANORTE e os municípios consorciados ao CODANORTE, como abaixo indicado:

1	AUGUSTO DE LIMA	23	IBIAÍ	45	MONTALVANIA
2	BOCAIÚVA	24	IBIRACATU	46	MONTE AZUL
3	BONITO DE MINAS	25	ICARAÍ DE MINAS	47	MONTES CLAROS
4	BOTUMIRIM	26	ITACAMBIRA	48	NOVA PORTEIRINHA
5	BRASILIA DE MINAS	27	ITACARAMBI	49	OLHOS D'ÁGUA
6	BUENÓPOLIS	28	ITAOBIM	50	PADRE CARVALHO
7	BURITIZEIRO	29	JAIBA	51	PATIS
8	CAMPO AZUL	30	JANUARIA	52	PEDRAS DE MARIA DA CRUZ
9	CAPITÃO ENEAS	31	JAPONVAR	53	PINTÓPOLIS
10	CATUTI	32	JEQUITAÍ	54	PIRAPORA
11	CLAROS DOS POÇÕES	33	JOAQUIM FELICIO	55	PONTO CHIQUE
12	CÔNEGO MARINHO	34	JOSENOPOLIS	56	SÃO FRANCISCO
13	CRISTÁLIA	35	JURAMENTO	57	SÃO JOÃO DA LAGOA
14	DIAMANTINA	36	JUVENILIA	58	SÃO JOÃO DA PONTE
15	DIVISA ALEGRE	37	LAGOA DOS PATOS	59	SÃO JOÃO DAS MISSÕES
16	ENGENHEIRO NAVARRO	38	LASSANCE	60	SÃO JOÃO DO PACUÍ
17	ESPINOSA	39	LONTRA	61	UBAÍ
18	FRANCISCO DUMONT	40	LUISLANDIA	62	VARZEA DA PALMA
19	FRANCISCO SÁ	41	MANGA	63	VARZELÂNDIA
20	GLAUCILÂNDIA	42	MATIAS CARDOSO	64	VERDELÂNDIA
21	GRÃO MOGOL	43	MIRABELA		
22	GUARACIAMA	44	MIRAVANIA		

Os municípios acima demonstraram interesse em participar do projeto, em assembleia geral que autorizou a realização de compras compartilhadas, datada do dia 29 de novembro de 2023 elaborada pelo CODANORTE, para vigência no ano de 2024.

3 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação está alinhada com o Planejamento da Administração para o ano de 2025.

4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação foram cuidadosamente delineados para assegurar a eficiência, qualidade e responsabilidade, para atender aos municípios consorciados ao CODANORTE.

Os seguintes elementos foram considerados:

a) A licitante terá obrigação de cumprir todas as exigências determinadas pelo Contratante no que se refere ao objeto, e prestar os serviços no local indicado pelo CODANORTE;

b) Em caso de irregularidade não sanada pelo contratado, a Administração, por meio de seu representante, reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará à autoridade competente para que sejam tomadas as providências legais pertinentes;

c) Os serviços deverão ser prestados ao CODANORTE para atender as demandas das indústrias cadastradas do Serviço de Inspeção; As análises deverão atender os métodos contidos no Manual de Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal do Mapa e respectivas atualizações.

d) Os profissionais deverão utilizar seus conhecimentos para prestar suporte no atendimento de demandas e necessidades extraordinárias e/ou complementares conforme as especificações descritas nos quadros acima;

e) Serviço de natureza de realização por demanda;

e) Para prestação dos serviços, os Credenciados deverão atender os requisitos de habilitação, devendo obrigatoriamente apresentar registro no órgão competente, quando necessário;

f) Efetuar outras atividades correlatas a prestação de serviço e/ou determinadas pelo superior imediato.

g) Cumprir, dentro dos prazos estabelecidos, as obrigações assumidas;

h) Para prestação dos serviços, as empresas que serão contratadas deverão manter todas as condições de habilitação durante a vigência do Termo de Credenciamento;

i) O Credenciado deverá manter-se habilitado junto aos respectivos órgãos de fiscalização da sua categoria, sob pena de rescisão contratual;

j) O Credenciado será responsável por todos os encargos fiscais, previdenciários, trabalhistas e assinar carteira de seus funcionários e das pessoas subordinadas a ele e envolvidas no atendimento, isentando integralmente o CODANORTE.

k) É de total responsabilidade do prestador de serviço atender prontamente quando solicitado em local indicado pelo Secretário Executivo do CODANORTE e pelos gestores dos municípios consorciados.

l) A empresa terá obrigação de atender a todos os municípios pelos quais optar, nos quantitativos que vierem a ser solicitados dentro da estimativa do Procedimento, sendo certo que não serão aceitas quaisquer considerações posteriores do Prestador no sentido de não atender aos municípios consorciados;

m) A Formalização do contrato de programa com os municípios consorciados será exigida para efeito da efetiva contratação, não cabendo à credenciada decidir se aceitará contratar com os municípios consorciados, uma vez que, a participação no certame, já caracteriza a aceitação integral da obrigação de atender aos municípios consorciados pelos quais optar.

DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

As licitantes deverão apresentar os documentos abaixo relacionados, em original ou cópia legível autenticada por cartório competente, com vigência plena até a data fixada para abertura dos envelopes “Documentação”:

Habilitação Jurídica:

a) registro comercial, no caso de empresa individual;

b) /ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

e) declaração, em cumprimento da Lei 9.854/99, de que não emprega mão-de-obra de menores. Ou, empregando-a, cumpre disposição expressada no inciso I do § 3º do artigo 227 combinada com a norma estatuída no inciso XXXIII do artigo 7º, tudo da Constituição Federal;

Regularidade Fiscal, social e trabalhista

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede da licitante;

c) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

d) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943.” (Lei 12.440/2011).

Qualificação Econômica - Financeira.

a) Certidão Negativa de Falência e Concordata, expedida pelo distribuidor da comarca sede da licitante, em data não anterior a 60 (sessenta) dias da abertura da entrega dos documentos, se outro prazo não constar do documento.

b) As licitantes em recuperação judicial deverão apresentar comprovação de que o plano de recuperação foi acolhido na esfera judicial, na forma do art. 58 e do art. 162 da Lei n. 11.101/2005, devendo ser considerado na análise da documentação de habilitação, bem como dos demais requisitos exigidos no edital, se for o caso, para comprovação da capacidade econômico-financeira da licitante.

Qualificação Técnica.

a) Atestado(s) de Capacidade Técnica para comprovação de aptidão e execução do objeto/serviço de forma satisfatória, pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, com comprovação mínimo de 01(um) ano, como prevê o §5º do artigo 67 da Lei 14.133/2021;

b) Será admitida a somatória de atestados;

c) Registro do Responsável Técnico, junto ao Conselho Regional da classe;

d) Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Municipal, estadual ou federal da sede da licitante, em vigor;
e) Credenciamento no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA.
f) Certificado de Regularidade no Cadastro Técnico Federal do IBAMA vigente para atividades potencialmente Poluidoras e/ou Utilizadoras de Recursos Ambientais (CTF-APP);
g) Certificado de plano de gerenciamento de resíduos (PGRS) e descarte conforme as normas da legislação ambiental (vide Resolução CONAMA nº 358/2005 e RDC nº 222/2018 da Anvisa).

Serão realizadas pesquisas no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, como previsto no §4º do artigo 91 da Lei 14.133/2021:
a) A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.
b) Caso seja constatada a existência de sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos públicos que não seja o CODANORTE, o Agente de Contratação não reputará o licitante inabilitado, diante do que prevê o inciso III do caput e o §4º do artigo 156 da Lei 14.133/2021.
c) Constatada a existência de sanção de inidoneidade, o Agente de Contratação reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação, como prevê o inciso IV do caput e o §5º do artigo 156 da Lei 14.133/2021.

5 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHES DÃO SUPORTE.

Segue abaixo a relação de quantidades, e serviços/exames, necessários para atender à demanda dos municípios consorciados ao CODANORTE:

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 30ºC
6.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC
7.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo
8.	100	Unidade	*Listeria monocytogenes*
9.	100	Unidade	*Salmonella* spp.

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 30ºC
14.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC
15.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase*

			positivo
16.	100	Unidade	*Listeria monocytogenes*
17.	100	Unidade	*Salmonella* spp.

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 30ºC
5.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC
6.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo
7.	100	Unidade	*Listeria monocytogenes*
8.	100	Unidade	*Salmonella* spp.

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 30ºC
5.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC
6.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo
7.	100	Unidade	*Salmonella* 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 30ºC
5.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC
6.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo
7.	100	Unidade	*Listeria monocytogenes*
8.	100	Unidade	*Salmonella* 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 30ºC
5.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC
6.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo
7.	100	Unidade	*Listeria monocytogenes*
8.	100	Unidade	*Salmonella* spp.

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 30ºC
7.		Unidade	Coliformes a 45ºC
8.		Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo

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 30ºC
14.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC
15.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo

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	Formaldeido
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 15ºC

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	Formaldeido
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 15ºC
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	Formaldeido
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 15ºC
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 45ºC
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 45ºC
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 30ºC/35ºC
6.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC

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 30ºC/35ºC
6.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC

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 30ºC
7.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC
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 30ºC
7.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC
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	*Estafilococos coagulase* positivo
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 45ºC
5.	100	Unidade	Coliformes totais
6.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* 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
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 45ºC
2.	100	Unidade	*Salmonella* spp.
3.	100	Unidade	Bolores e Leveduras

Lote 25- Ovos

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame

Microbiológico			
1.	100	Unidade	Salmonella spp.

Lote 26 – Ovos de Codorna

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Microbiológico			
1.	100	Unidade	Salmonella spp.

Lote 27 – Água de Abasteciemnto 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	*E. coli* (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	Salmonella spp.
2.	100	Unidade	*Escherichia coli*

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

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Microbiológico			
1.	100	Unidade	Salmonella spp.
2.	100	Unidade	*Escherichia coli*

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

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Microbiológico			
1.	100	Unidade	*Salmonella enteritidis*
2.	100	Unidade	*Salmonella typhimurium*
3.	100	Unidade	*Escherichia coli*

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	*Salmonella*
4.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positiva
5.	100	Unidade	*Escherichia coli*

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	*Salmonella*
8.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positiva
9.	100	Unidade	*Escherichia coli*

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	*Salmonella*
4.	100	Unidade	*Escherichia coli*

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	*Salmonella*
4.	100	Unidade	*Escherichia coli*

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	*Salmonella*
7.	100	Unidade	*Escherichia coli*

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	*Salmonella enteritidis*
4.	100	Unidade	*Salmonella typhimurium*
5.	100	Unidade	*Escherichia coli*

Lote 37 - Carne Moída Resfriada/Congelada De Bovino

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Microbiológico			
1.	100	Unidade	*Salmonella*
2.	100	Unidade	*Escherichia coli*
3.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positiva

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	*Salmonella*
10.	100	Unidade	*Escherichia coli*

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	*Salmonella enteritidis*
10.	100	Unidade	*Salmonella typhimurium*
11.	100	Unidade	*Escherichia coli*

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	*Salmonella*
10.	100	Unidade	*Escherichia coli*

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	*Salmonella*
4.	100	Unidade	*Escherichia coli*

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	*Salmonella*
4.	100	Unidade	*Escherichia coli*

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	*Salmonella typhimurium*
4.	100	Unidade	*Escherichia coli*

Lote 45 – Pele Salgada de Suíno

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Microbiológico			
1.	100	Unidade	Salmonella
2.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positiva
3.	100	Unidade	*Escherichia coli*

Lote 46 - Torresmo

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame
Microbiológico			
1.	100	Unidade	Salmonella
2.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positiva
3.	100	Unidade	*Escherichia coli*

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	*Estafilococos coagulase* positiva
6.	100	Unidade	*Escherichia coli*

LOTE 48 – Peixe Fresco

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	*Estafilococos coagulase* positivo
5.	100	Unidade	*Salmonella* spp.
6.	100	Unidade	*Escherichia coli*

Lote 49 – 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	*Estafilococos coagulase*

			positivo
5.	100	Unidade	*Salmonella* spp.
6.	100	Unidade	*Escherichia coli*

Lote 50 – Peixe Empanado Congelado

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

As quantidades são estimadas para atender aos 64(sessenta e quatro) municípios consorciados, sendo certo que, já existem 21(vinte e um) municípios que já formalizaram a lei que dispõe sobre a criação do Serviço de inspeção municipal-SIM, como abaixo indicamos:

Item	Município
01	Francisco Sá
02	São João da Ponte
03	São João do Pacuí
04	Bocaiúva
05	Icaraí de Minas
06	Montalvânia
07	Pedras de Maria da Cruz
08	Bonito de Minas
09	Pintópolis
10	São Francisco

11	Ibiracatu
12	Varzelândia
13	Campo Azul
14	Itacarambi
15	Botumirim
15	Engenheiro Navarro
17	Miravânia
18	Olhos D'Água
19	Japonvar
20	São João da Lagoa
21	Cônego Marinho

Outros municípios encontram-se em fase de aprovação da lei que dispõe sobre a criação do Serviço de inspeção municipal-SIM.

Por este motivo, as quantidade foram estabelecidas observando a totalidade dos municípios consorciados.

6 - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR;

Após análise, visando reduzir a complexibilidade e aumentar a celeridade dos processos contratação para os municípios consorciados permitindo que todos os municípios deste consorcio e o próprio CODANORTE possam contratar os serviços selecionados, assim como proporcionar a prestação de serviços técnico especializados para os municípios consorciados, foi efetuado o levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.

Após a verificação do objeto demandando e dos requisitos da contratação, a Equipe de Planejamento realizou o levantamento de mercado e identificou algumas características:

a) O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;

b) O CREDENCIAMENTO é uma alternativa viável e bem conhecida entre as empresas do ramo;

c) Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido;

d) Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar.

e) Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

f) A contratação dos serviços técnicos especializados objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente utilização por órgãos públicos, em todas as suas esferas para dar segurança aos servidores e gestores quanto as particularidades de cada área de abrangência das assessorias.

f) Verifica-se a ampla disponibilidade de prestadores de serviços pessoa jurídica aptos ao fornecimento dos serviços técnicos especializados a serem contratados, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

DA ESTIMATIVA DE CUSTO TOTAL DA CONTRATAÇÃO

Para efeito de levantamento da estimativa de valores para a possível contratação, foi utilizado o orçamento realizado pelo laboratório credenciado pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), **GTA - GESTÃO E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LTDA**, CNPJ n°10.579.195/0001-20, com sede na rua Dr. Lourival Sotto Maior, n°100, Quinta da Avenida II na cidade de Juiz de Fora/MG e o laboratório **LABLAAE**, com endereço na Avenida Professor Vicente Guimarães, nº 1095, Bairro Sagrada Família, Montes Claros/MG conforme planilha abaixo, contendo os itens, quantidades e preço encontrado no mercado para atender as demandas dos municípios consorciados ao CODANORTE.

Lote 1 – Queijo Minas Frescal

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
18.	100	Unidade	Matéria gorda no extrato seco	R$72,01	R$7.201,00
19.	100	Unidade	Umidade	R$36,00	R$3.600,00
20.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
Microbiológico					
21.	100	Unidade	Bolores e leveduras	R$45,00	R$4.500,00
22.	100	Unidade	Coliformes a 30ºC	R$63,00	R$6.300,00
23.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC	R$63,00	R$6.300,00

24.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo	R$54,00	R$5.400,00
25.	100	Unidade	*Listeria monocytogenes*	R$81,01	R$8.101,00
26.	100	Unidade	*Salmonella* spp.	R$81,01	R$8.101,00
				TOTAL	**85.506,00**

Lote 2 – Queijo Minas Meia Cura

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
27.	100	Unidade	Matéria gorda no extrato seco	R$72,01	R$7.201,00
28.	100	Unidade	Umidade	R$36,00	R$3.600,00
29.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
Microbiológico					
30.	100	Unidade	Coliformes a 30ºC	R$45,00	R$4.500,00
31.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC	R$45,00	R$4.500,00
32.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo	R$54,00	R$5.400,00
33.	100	Unidade	*Listeria monocytogenes*	R$81,01	R$8.101,00
34.	100	Unidade	*Salmonella* spp.	R$81,01	R$8.101,00
				TOTAL	**77.406,00**

Lote 3 – Queijo Minas Padrão

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
9.	100	Unidade	Matéria gorda no extrato seco	R$72,01	R$7.201,00
10.	100	Unidade	Umidade	R$36,00	R$3.600,00
11.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
Microbiológico					
12.	100	Unidade	Coliformes a 30ºC	R$45,00	R$4.500,00
13.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC	R$45,00	R$4.500,00
14.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo	R$54,00	R$5.400,00
15.	100	Unidade	*Listeria monocytogenes*	R$81,01	R$8.101,00
16.	100	Unidade	*Salmonella* spp.	R$81,01	R$8.101,00
				TOTAL	**77.406,00**

Lote 4 – Queijo Parmesão

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
8.	100	Unidade	Matéria gorda no extrato seco	R$72,01	R$7.201,00
9.	100	Unidade	Umidade	R$36,00	R$3.600,00
10.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
Microbiológico					
11.	100	Unidade	Coliformes a 30ºC	R$45,00	R$4.500,00
12.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC	R$45,00	R$4.500,00
13.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo	R$54,00	R$5.400,00
14.	100	Unidade	*Salmonella* spp.	R$81,01	R$8.101,00
				TOTAL	**69.305,00**

Lote 5– Queijo Provolone Curado (Média Umidade)

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
9.	100	Unidade	Matéria gorda no extrato seco	R$72,01	R$7.201,00

10.	100	Unidade	Umidade	R$36,00	R$3.600,00
11.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
Microbiológico					
12.	100	Unidade	Coliformes a 30ºC	R$45,00	R$4.500,00
13.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC	R$45,00	R$4.500,00
14.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo	R$54,00	R$5.400,00
15.	100	Unidade	*Listeria monocytogenes*	R$81,01	R$8.101,00
16.	100	Unidade	*Salmonella* spp.	R$81,01	R$8.101,00
				TOTAL	**77.406,00**

Lote 6 – Queijo Prato

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
9.	100	Unidade	Matéria gorda no extrato seco	R$72,01	R$7.201,00
10.	100	Unidade	Umidade	R$36,00	R$3.600,00
11.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
Microbiológico					
12.	100	Unidade	Coliformes a 30ºC	R$45,00	R$4.500,00
13.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC	R$45,00	R$4.500,00
14.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo	R$54,00	R$5.400,00
15.	100	Unidade	*Listeria monocytogenes*	R$81,01	R$8.101,00
16.	100	Unidade	*Salmonella* spp.	R$81,01	R$8.101,00
				TOTAL	**77.406,00**

Lote 7 – Queijo Muçarela

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
16.	100	Unidade	Matéria gorda no extrato seco	R$72,33	R$7.233,00
17.	100	Unidade	Umidade	R$36,17	R$3.617,00
18.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$361,66	R$3.6166,00
Microbiológico					
19.	100	Unidade	Listeria	R$81,37	R$8.137,00
20.	100	Unidade	Salmonela	R$81,37	R$8.137,00
21.	100	Unidade	Coliformes a 30ºC	R$45,21	R$4.521, 00
22.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC	R$45,21	R$4.521,00
23.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo	R$54,25	R$5.425,00
				TOTAL	**73.236,00**

Lote 8– Requeijão

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
24.	100	Unidade	Amido	R$67,50	R$6.750,00
25.	100	Unidade	Matéria gorda no extrato seco	R$72,01	R$7.201,00
26.	100	Unidade	Umidade	R$36,00	R$3.600,00
27.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
Microbiológico					
28.	100	Unidade	Coliformes a 30ºC	R$63,00	R$6.300,00
29.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC	R$63,00	R$6.300,00
30.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo	R$54,00	R$5.400,00
				TOTAL	**71.554,00**

Lote 9– Leite Cru Refrigerado

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total

Físico-Químico					
15.	100	Unidade	Acidez (Em ácido láctico)	R$36,00	R$3.600,00
16.	100	Unidade	Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)	R$63,00	R$3.600,00
17.	100	Unidade	Amido	R$67,50	R$6.750,00
18.	100	Unidade	Extrato seco total	R$22,50	R$2.250,00
19.	100	Unidade	Formaldeido	R$13,50	R$1.350,00
20.	100	Unidade	Gordura	R$22,50	R$2.250,00
21.	100	Unidade	Índice CMP	R$540,04	R$54.004,00
22.	100	Unidade	Índice crioscópico	R$36,00	R$3.600,00
23.	100	Unidade	Lactose	R$81,01	R$8.101,00
24.	100		Peróxido de hidrogênio	R$13,50	R$1.350,00
25.	100	Unidade	Proteína	R$67,50	R$6.750,00
26.	100	Unidade	Sacarose	R$54,00	R$5.400,00
27.	100	Unidade	Sólidos não gordurosos (ESD)	R$22,50	R$2.250,00
28.	100	Unidade	Densidade a 15ºC	R$36,00	R$3.600,00
				TOTAL	**104.855,00**

Lote 10 – Leite Pasteurizado Integral

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
16.	100	Unidade	Acidez (Em ácido láctico)	R$36,00	R$3.600,00
17.	100	Unidade	Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)	R$63,00	R$6.300,00
18.	100	Unidade	Amido	R$67,50	R$6.750,00
19.	100	Unidade	Formaldeido	R$13,50	R$1.350,00
20.	100	Unidade	Gordura	R$22,50	R$2.250,00
21.	100	Unidade	Índice CMP	R$540,04	R$54.004,00
22.	100	Unidade	Índice crioscópico	R$36,00	R$3.600,00
23.	100	Unidade	Lactose	R$81,01	R$8.101,00
24.	100	Unidade	Proteína	R$67,50	R$6.750,00
25.	100	Unidade	Sacarose	R$54,00	R$5.400,00
26.	100	Unidade	Sólidos não gordurosos (ESD)	R$22,50	R$2.250,00
27.	100	Unidade	Fosfatase alcalina	R$22,50	R$2.250,00
28.	100	Unidade	Peroxidase	R$13,50	R$1.350,00
29.	100	Unidade	Densidade a 15ºC	R$36,00	R$3.600,00
Microbiológico					
30.	100	Unidade	Enterobacteriaceae	R$72,01	R$7.201,00
				TOTAL	**114.756,00**

Lote 11– Leite Pasteurizado Tipo A Integral

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
16.	100	Unidade	Acidez (Em ácido láctico)	R$36,00	R$3.600,00
17.	100	Unidade	Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)	R$63,00	R$6.300,00
18.	100	Unidade	Amido	R$67,50	R$6.750,00
19.	100	Unidade	Formaldeido	R$13,50	R$1.350,00
20.	100	Unidade	Gordura	R$22,50	R$2.250,00
21.	100	Unidade	Índice CMP	R$540,04	R$54.004,00
22.	100	Unidade	Índice crioscópico	R$36,00	R$3.600,00
23.	100	Unidade	Lactose	R$81,01	R$8.101,00
24.	100	Unidade	Proteína	R$67,50	R$6.750,00
25.	100	Unidade	Sacarose	R$54,00	R$5.400,00
26.	100	Unidade	Sólidos não gordurosos (ESD)	R$22,50	R$2.250,00
27.	100	Unidade	Fosfatase alcalina	R$22,50	R$2.250,00
28.	100	Unidade	Peroxidase	R$13,50	R$1.350,00
29.	100	Unidade	Densidade a 15ºC	R$36,00	R$3.600,00

Microbiológico					
30.	100	Unidade	Enterobacteriaceae	R$72,01	R$7.201,00
				TOTAL	**114.756,00**

Lote 12 – Manteiga De Primeira Qualidade Com Sal

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
12.	100	Unidade	Acidez na gordura	R$36,00	R$3.600,00
13.	100	Unidade	Cloreto de sódio	R$67,50	R$6.750,00
14.	100	Unidade	Extrato seco desengordurado	R$13,50	R$1.350,00
15.	100	Unidade	Índice de peróxidos	R$67,50	R$6.750,00
16.	100	Unidade	Matéria gorda / Lipídios	R$45,00	R$4.500,00
17.	100	Unidade	Umidade	R$36,00	R$3.600,00
18.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
Microbiológico					
19.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC	R$63,00	R$6.300,00
20.	100	Unidade	Coliformes totais	R$63,00	R$6.300,00
21.	100	Unidade	Estafilococos coagulase positivo	R$54,00	R$5.400,00
22.	100	Unidade	Salmonella spp.	R$81,01	R$8.101,00
				TOTAL	**88.654,00**

Lote 13 – Manteiga De Primeira Qualidade Sem Sal

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
12.	100	Unidade	Acidez na gordura	R$36,00	R$3.600,00
13.	100	Unidade	Cloreto de sódio	R$67,50	R$6.750,00
14.	100	Unidade	Extrato seco desengordurado	R$13,50	R$1.350,00
15.	100	Unidade	Índice de peróxidos	R$67,50	R$6.750,00
16.	100	Unidade	Matéria gorda / Lipídios	R$45,00	R$4.500,00
17.	100	Unidade	Umidade	R$36,00	R$3.600,00
18.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
Microbiológico					
19.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC	R$63,00	R$6.300,00
20.	100	Unidade	Coliformes totais	R$63,00	R$6.300,00
21.	100	Unidade	Estafilococos coagulase positivo	R$54,00	R$5.400,00
22.	100	Unidade	Salmonella spp.	R$81,01	R$8.101,00
				TOTAL	**88.654,00**

Lote 14 – Bebida Láctea Pasteurizada

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
7.	100	Unidade	Matéria gorda / Lipídios	R$81,01	R$8.101,00
8.	100	Unidade	Proteína	R$67,50	R$6.750,00
9.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
Microbiológico					
10.	100	Unidade	Aeróbios mesófilos	R$58,50	R$5.850,00
11.	100	Unidade	Coliformes a 30ºC/35ºC	R$63,00	R$6.300,00
12.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC	R$63,00	R$6.300,00
				TOTAL	**69.304,00**

Lote 15 – Bebida Láctea Pasteurizada Com Adição

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
7.	100	Unidade	Matéria gorda /	R$81,01	R$8.101,00

			Lipídios		
8.	100	Unidade	Proteína	R$67,50	R$6.750,00
9.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
Microbiológico					
10.	100	Unidade	Aeróbios mesófilos	R$58,50	R$5.850,00
11.	100	Unidade	Coliformes a 30ºC/35ºC	R$63,00	R$6.300,00
12.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC	R$63,00	R$6.300,00
				TOTAL	**69.304,00**

Lote 16 – Iogurte

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
9.	100	Unidade	Acidez (em ácido láctico)	R$36,00	R$3.600,00
10.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
11.	100	Unidade	Matéria gorda / Lipídios	R$81,01	R$8.101,00
12.	100	Unidade	Proteína	R$67,50	R$6.750,00
Microbiológico					
13.	100	Unidade	Bolores e leveduras	R$58,50	R$5.850,00
14.	100	Unidade	Coliformes a 30ºC	R$63,00	R$6.300,00
15.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC	R$63,00	R$6.300,00
16.	100	Unidade	Salmonella spp.	R$81,01	R$8.101,00
				TOTAL	**81.005,00**

Lote 17 - Iogurte Adoçado Com Adição

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
9.	100	Unidade	Acidez (em ácido láctico)	R$36,00	R$3.600,00
10.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
11.	100	Unidade	Matéria gorda / Lipídios	R$81,01	R$8.101,00
12.	100	Unidade	Proteína	R$67,50	R$6.750,00
Microbiológico					
13.	100	Unidade	Bolores e leveduras	R$58,50	R$5.850,00
14.	100	Unidade	Coliformes a 30ºC	R$63,00	R$6.300,00
15.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC	R$63,00	R$6.300,00
16.	100	Unidade	Salmonella spp.	R$81,01	R$8.101,00
17.				**TOTAL**	**81.005,00**

Lote 18 – Doce de Leite

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
9.	100	Unidade	Amido	R$67,50	R$6.750,00
10.	100	Unidade	Cinzas	R$67,50	R$6.750,00
11.	100	Unidade	Matéria gorda / Lipídios	R$81,01	R$8.101,00
12.	100	Unidade	Proteína	R$67,50	R$6.750,00
13.	100	Unidade	Umidade	R$36,00	R$3.600,00
14.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
Microbiológico					
15.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo	R$54,00	R$5.400,00
16.	100	Unidade	Bolores e leveduras	R$58,50	R$5.850,00

				TOTAL	**79.204,00**

Lote 19 – Creme de Leite Pasteurizado

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
			Físico-Químico		
8.	100	Unidade	Acidez (em ácido láctico)	R$36,00	R$3.600,00
9. 00	100	Unidade	Matéria gorda / Lipídios	R$81,01	R$8.101,00
			Microbiológico		
10.	100	Unidade	Aeróbios mesófilos	R$58,50	R$5.850,00
11.	100	Unidade	Coliformes a 45ºC	R$63,00	R$6.300,00
12.	100	Unidade	Coliformes totais	R$63,00	R$6.300,00
13.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo	R$54,00	R$5.400,00
14.	100	Unidade	Salmonella spp.	R$81,01	R$8.101,00
				TOTAL	**43.652,00**

Lote 20 - Creme de Leite a Granel De Uso Industrial

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
			Físico-Químico		
3.	100	Unidade	Acidez (em ácido láctico)	R$36,00	R$3.600,00
4.	100	Unidade	Matéria gorda / Lipídios	R$81,01	R$8.101,00
				TOTAL	11.701,00

Lote 21 – Mel

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
			Físico-Químico		
8.	100	Unidade	Acidez	R$36,00	R$3.600,00
9.	100	Unidade	Açúcares redutores (glicose+frutose)	R$67,50	R$6.750,00
10.	100	Unidade	Cinzas	R$67,50	R$6.750,00
11.	100	Unidade	Hidroximetilfurfural (HMF)	R$54,00	R$5.400,00
12.	100	Unidade	Índice de amilase (atividade diastásica)	R$54,00	R$5.400,00
13.	100	Unidade	Umidade	R$36,00	R$3.600,00
14.	100	Unidade	Sacarose	R$54,00	R$5.400,00
				TOTAL	**36.900,00**

Lote 22 – Própolis

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
			Físico-Químico		
7.	100	Unidade	Atividade de oxidação	R$54,00	R$5.400,00
8.	100	Unidade	Cinzas	R$67,50	R$6.750,00
9.	100	Unidade	Cera	R$54,00	R$5.400,00
10.	100	Unidade	Massa mecânica	R$54,00	R$5.400,00
11.	100	Unidade	Perda por dessecação	R$22,50	R$2.250,00
12.	100	Unidade	Solúveis em etanol	R$54,00	R$5.400,00
				TOTAL	**30.600,00**

Lote 23 - Extrato de Própolis

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
			Físico-Químico		
5.	100	Unidade	Compostos	R$72,01	R$7.201,00

			fenólicos		
6.	100	Unidade	Compostos flavonoides	R$72,01	R$7.201,00
7.	100	Unidade	Extrato Seco	R$22,50	R$2.250,00
8.	100	Unidade	Teor alcoólico	R$54,00	R$5.400,00
				TOTAL	**22.052,00**

Lote 24 – Geléia Real

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Microbiológico					
4.	100	Unidade	Coliformes 45ºC	R$63,00	R$6.300,00
5.	100	Unidade	*Salmonella* spp.	R$135,01	R$13.501,00
6.	100	Unidade	Bolores e Leveduras	R$58,50	R$5.850,00
7.				**TOTAL**	**25.651,00**

Lote 25 - Ovos

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Microbiológico					
2.	100	Unidade	Salmonella spp.	R$81,01	R$8.101,00
				TOTAL	**8.101,00**

Lote 26 – Ovos de Codorna

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Microbiológico					
2.	100	Unidade	Salmonella spp.	R$81,01	R$8.101,00
				TOTAL	**8.101,00**

Lote 27 – Água de Abastecimento e Gelo

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
8.	100	Unidade	Cloro Residual Livre	R$27,00	R$2.700,00
9.	100	Unidade	pH	R$36,00	R$3.600,00
10.	100	Unidade	Turbidez	R$27,00	R$2.700,00
11.	100	Unidade	Cor aparente	R$27,00	R$2.700,00
12.	100	Unidade	Residual de desinfetante	R$ 284,00	R$28.400,00
Microbiológico					
13.	100	Unidade	*E. coli* (Indicador de contaminação fecal)	R$45,00	R$4.500,00
14.	100	Unidade	Coliformes totais (Indicador de integridade)	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**49.100,00**

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

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Microbiológico					
3.	100	Unidade	Salmonella spp.	R$81,01	R$8.101,00
4.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**12.601,00**

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

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Microbiológico					
3.	100	Unidade	Salmonella spp.	R$81,01	R$8.101,00
4.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**12.601,00**

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

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Microbiológico					
4.	100	Unidade	*Salmonella enteritidis*	R$135,01	R$13.501,00
5.	100	Unidade	*Salmonella*	R$135,01	R$13.501,00

			typhimurium		
6.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**31.502,00**

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

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
6.	100	Unidade	Nitritos	R$81,01	R$8.101,00
7.	100	Unidade	Nitratos	R$135,01	R$13.501,00
Microbiológico					
8.	100	Unidade	*Salmonella*	R$81,01	R$8.101,00
9.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positiva	R$54,00	R$5.400,00
10.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**39.603,00**

Lote 32 – Charque Bovino

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
10.	100	Unidade	Atividade de Água	R$135,01	R$13.501,00
11.	100	Unidade	Cloreto de sódio (NaCl)	R$67,50	R$6.750,00
12.	100	Unidade	Resíduo Mineral Fixo	R$67,50	R$6.750,00
13.	100	Unidade	Umidade	R$36,00	R$3.600,00
14.	100	Unidade	Nitritos	R$81,01	R$8.101,00
15.	100	Unidade	Nitratos	R$135,01	R$13.501,00
Microbiológico					
16.	100	Unidade	*Salmonella*	R$81,01	R$8.101,00
17.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positiva	R$54,00	R$5.400,00
18.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**70.204,00**

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

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
5.	100	Unidade	Nitritos	R$81,01	R$8.101,00
6.	100	Unidade	Nitratos	R$135,01	R$13.501,00
Microbiológico					
7.	100	Unidade	*Salmonella*	R$81,01	R$8.101,00
8.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**34.203,00**

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

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
5.	100	Unidade	Nitritos	R$81,01	R$8.101,00
6.	100	Unidade	Nitratos	R$135,01	R$13.501,00
Microbiológico					
7.	100	Unidade	*Salmonella*	R$81,01	R$8.101,00
8.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**34.203,00**

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

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
8.	100	Unidade	Umidade	R$36,00	R$3.600,00
9.	100	Unidade	Proteína	R$67,50	R$6.750,00
10.	100	Unidade	Carboidratos	R$67,50	R$6.750,00
11.	100	Unidade	Nitritos	R$81,01	R$8.101,00

12.	100	Unidade	Nitratos	R$135,01	R$13.501,00
Microbiológico					
13.	100	Unidade	*Salmonella*	R$81,01	R$8.101,00
14.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**51.303,00**

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

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
6.	100	Unidade	Nitritos	R$81,01	R$8.101,00
7.	100	Unidade	Nitratos	R$135,01	R$13.501,00
Microbiológico					
8.	100	Unidade	*Salmonella enteritidis*	R$135,01	R$13.501,00
9.	100	Unidade	*Salmonella typhimurium*	R$135,01	R$13.501,00
10.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**53.104,00**

Lote 37 - Carne Moída Resfriada/Congelada De Bovino

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Microbiológico					
4.	100	Unidade	*Salmonella*	R$81,01	R$8.101,00
5.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
6.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positiva	R$54,00	R$5.400,00
				TOTAL	**18.001,00**

Lote 38 - Carne Moída Resfriada/Congelada De Suíno

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
3.	100	Unidade	Gordura	R$22,50	R$2.250,00
4.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
				TOTAL	**38.253,00**

Lote 39 – Linguiça Frescal De Carne Bovina

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
11.	100	Unidade	Umidade	R$36,00	R$3.600,00
12.	100	Unidade	Gordura	R$22,50	R$2.250,00
13.	100	Unidade	Proteína	R$67,50	R$6.750,00
14.	100	Unidade	Teor de cálcio (base seca)	R$67,50	R$6.750,00
15.	100	Unidade	Nitratos	R$135,01	R$13.501,00
16.	100	Unidade	Nitritos	R$81,01	R$8.101,00
17.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
18.	100	Unidade	Amido	R$67,50	R$6.750,00
Microbiológico					
19.	100	Unidade	*Salmonella*	R$81,01	R$8.101,00
20.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**96.306,00**

Lote 40 - Linguiça Frescal de Carne de Frango

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
12.	100	Unidade	Umidade	R$36,00	R$3.600,00
13.	100	Unidade	Gordura	R$22,50	R$2.250,00
14.	100	Unidade	Proteína	R$67,50	R$6.750,00
15.	100	Unidade	Teor de cálcio (base seca)	R$67,50	R$6.750,00
16.	100	Unidade	Nitritos	R$81,01	R$8.101,00

17.	100	Unidade	Nitratos	R$135,01	R$13.501,00
18.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
19.	100	Unidade	Amido	R$67,50	R$6.750,00
Microbiológico					
20.	100	Unidade	*Salmonella enteritidis*	R$135,01	R$13.501,00
21.	100	Unidade	*Salmonella typhimurium*	R$135,01	R$13.501,00
22.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**115.207,00**

Lote 41 - Linguiça Frescal de Carne de Suína

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
11.	100	Unidade	Umidade	R$36,00	R$3.600,00
12.	100	Unidade	Gordura	R$22,50	R$2.250,00
13.	100	Unidade	Proteína	R$67,50	R$6.750,00
14.	100	Unidade	Teor de cálcio (base seca)	R$67,50	R$6.750,00
15.	100	Unidade	Nitritos	R$81,01	R$8.101,00
16.	100	Unidade	Nitratos	R$135,01	R$13.501,00
17.	100	Unidade	Ácido sórbico e/ou sorbato	R$360,03	R$36.003,00
18.	100	Unidade	Amido	R$67,50	R$6.750,00
Microbiológico					
19.	100	Unidade	*Salmonella*	R$81,01	R$8.101,00
20.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**96.306,00**

Lote 42 - Miúdos Congelados/Resfriados De Bovinos

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
5.	100	Unidade	Nitritos	R$81,01	R$8.101,00
6.	100	Unidade	Nitratos	R$135,01	R$13.501,00
Microbiológico					
7.	100	Unidade	*Salmonella*	R$81,01	R$8.101,00
8.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**34.203,00**

Lote 43 - Miúdos Congelados/Resfriados De Suíno

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
5.	100	Unidade	Nitritos	R$81,01	R$8.101,00
6.	100	Unidade	Nitratos	R$135,01	R$13.501,00
Microbiológico					
7.	100	Unidade	*Salmonella*	R$81,01	R$8.101,00
8.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**34.203,00**

Lote 44 - Miúdos Congelados/Resfriados De Frango

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
5.	100	Unidade	Nitritos	R$81,01	R$8.101,00
6.	100	Unidade	Nitratos	R$135,01	R$13.501,00
Microbiológico					
7.	100	Unidade	*Salmonella typhimurium*	R$135,01	R$13.501,00
8.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**39.603,00**

Lote 45 – Pele Salgada de Suíno

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do	Valor Unitário	Valor total

			Exame		
Microbiológico					
4.	100	Unidade	Salmonella	R$81,01	R$8.101,00
5.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positiva	R$54,00	R$5.400,00
6.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**18.001,00**

Lote 46 - Torresmo

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Microbiológico					
4.	100	Unidade	Salmonella	R$81,01	R$8.101,00
5.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positiva	R$54,00	R$5.400,00
6.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**18.001,00**

Lote 47 – Bacon

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
7.	100	Unidade	Nitritos	R$81,01	R$8.101,00
8.	100	Unidade	Atividade de Água	R$135,01	R$13.501,00
9.	100	Unidade	Nitratos	R$135,01	R$13.501,00
Microbiológico					
10.	100	Unidade	Salmonella	R$81,01	R$8.101,00
11.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positiva	R$54,00	R$5.400,00
12.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**53.104,00**

Lote 48 – Peixe Fresco

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
7.	100	Unidade	Bases voláteis totais	R$67,50	R$6.750,00
8.	100	Unidade	pH	R$67,50	R$6.750,00
9.	100	Unidade	Histamina	R$112,51	R$11.251,00
Microbiológico					
10.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo	R$54,00	R$5.400,00
11.	100	Unidade	*Salmonella* spp.	R$81,01	R$8.101,00
12.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**42.752,00**

Lote 49 – Peixe Resfriado

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
7.	100	Unidade	Bases voláteis totais	R$67,50	R$6.750,00
8.	100	Unidade	pH	R$67,50	R$6.750,00
9.	100	Unidade	Histamina	R$112,51	R$11.251,00
Microbiológico					
10.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo	R$54,00	R$5.400,00
11.	100	Unidade	*Salmonella* spp.	R$81,01	R$8.101,00
12.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**42.752,00**

Lote 50 – Peixe Empanado Congelado

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Exame	Valor Unitário	Valor total
Físico-Químico					
5.	100	Unidade	Histamina	R$112,51	R$11.251,00
Microbiológico					
6.	100	Unidade	*Estafilococos coagulase* positivo	R$54,00	R$5.400,00

7.	100	Unidade	*Salmonella* spp.	R$81,01	R$8.101,00
8.	100	Unidade	*Escherichia coli*	R$45,00	R$4.500,00
				TOTAL	**29.252,00**

A Contratada deverá contemplar todos os custos relativos às despesas de prestação de serviços;

A empresa interessada em participar do credenciamento deverá atender a todos os itens dentro de cada lote.

As orientações serão feitas via telefone, WhatsApp, Skype, google meet e/outro meio de comunicação equivalente;

A pesquisa de mercado foi formalizada considerando o entendimento jurisprudencial que, para efeito de formalização do Estudo Técnico Preliminar, não é necessário ser aplicado o rigorismo exigido no artigo 23 da Lei 14.133/2021.

Importante salientar que já existem várias decisões e doutrinas que entendem que o levantamento de preços efetuado para efeito de elaboração do Estudo Técnico Preliminar não precisa seguir os exatos termos do artigo 23 da Lei 14.133/2021.

A exemplo disso temos:

> *"**ENUNCIADO 3. A estimativa do valor da contratação constante do Estudo Técnico Preliminar**, que está relacionada à escolha da solução do que a definição de um preço de referência, **não precisa seguir estritamente todas as regras definidas pelo artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, permitindo a opção por aferições mais simples**, quando cabível. (Aprovado por unanimidade)[1]"*

Dessa forma, para elaboração do Estudo Técnico Preliminar, utilizou-se apenas de fontes que apresentaram o resultado imediato, com simples consulta, uma vez que, a intenção é de apenas subsidiar a escolha da melhor solução, capaz de atender às necessidades do órgão.

No Caderno de Logística para Pesquisa de Preços, elaborado pela União, páginas 10/11, tal disposição é bem clara:

> *"Assim, não é obrigatório que a estimativa do valor da contratação, para fins de ETP, siga os procedimentos da IN nº 65, de 2021.(...[2])"*

Ou seja, Estudo Técnico Preliminar, não precisa seguir rigorosamente as exigências do artigo 23 da Lei 14.133/2021, como se observa ainda no Caderno de Logística para Pesquisa de Preços, elaborado pela União, página 11:

> *"Destaca-se que a própria Lei nº 14.133, de 2021, diferenciou a redação do art. 6º, XXIII, que trata do valor estimado no termo de referência, e do art. 18, § 1º, que trata do valor estimado no ETP, de modo que, apenas no primeiro, foi referenciada a necessidade de se apresentar os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos.[3]"*

[1] Enunciado 3 do Instituto Nacional da Contratação Pública (INCP) – I Reunião Técnica do INCP realizada nos dias 1º e 2 de março de 2024 para debater a Lei nº 14.133/2021 e seu impacto em outros textos normativos.
[2] https://www.gov.br/compras/pt-br/agente-publico/cadernos-de-logistica/midia/caderno-de-pesquisa-de-precos-2023_final.pdf/
[3] Idem

Assim, o valor estimado em nível de ETP deverá ser reavaliado, posteriormente, por meio de pesquisas de preços aplicando-se o que prevê o artigo 23 da Lei 14.133/2021, para aumentar sua precisão e possibilitar servir como parâmetro ao termo de referência.

Em decisão exarada pelo Pleno do Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais, na Denúncia 1177539, que teve como denunciado próprio CODANORTE e como Relator o Conselheiro Agostinho Patrus, houve manifestação expressa quanto à não existir a necessidade de se aplicar o rigorismo do artigo 23 quando da elaboração do Estudo Técnico Preliminar, conforme excertos abaixo:

> ***"Segundo Joel de Menezes Niehbuhr[4], como o orçamento estimado deve estar presente tanto no ETP como no Termo de Referência, a Administração poderá elaborar um orçamento simples no ETP e, posteriormente, realizar uma pesquisa de preços mais ampla no Termo de Referência, o que foi justamente o que ocorreu no caso em tela.(grifo do autor)***
>
> *Vejamos trecho da obra:*
>
> *Trocando-se em miúdos, o orçamento deve estar no estudo técnico preliminar e também deve estar no termo de referência ou projeto básico. Dois orçamentos sequenciais. Diante de toda essa confusão, propõe-se a seguinte interpretação:* ***faz-se um orçamento preliminar quando do estudo técnico preliminar, mais simples, sem pesquisa aprofundada de mercado, podendo-se valer de comparativo com contratos antigos do próprio órgão ou entidade ou, no caso de engenharia, utilizando-se de metodologia expedita ou paramétrica.*** *– GRIFAMOS.*
>
> *Depois, como uma das atividades necessárias para a elaboração do termo de referência ou do projeto básico, definida a especificação do objeto a ser licitado e contratado,* ***faz-se o orçamento definitivo e mais rigoroso, de acordo com os critérios definidos na Lei n. 14.133/2021****. – GRIFAMOS.*
>
> *Então, dois orçamentos, um preliminar e outro definitivo. O melhor é que fosse só um, seria mais racional e simples, porém essa não foi a opção do legislador, apegado que foi ao modelo burocrático disfuncional.*
>
> *No mesmo sentido, o Tribunal de Contas da União, no Manual de Licitações e Contratos – Orientações e Jurisprudências[5], dispõe que o valor previsto no ETP será reexaminado no TR, com mais precisão, vejamos:*
>
> *O orçamento estimado para a solução selecionada durante o ETP será reexaminado e detalhado na fase de elaboração do Termo de Referência (TR). Esse processo visa aumentar a precisão da estimativa, conforme delineado no item 4.3.9.*
>
> *Sidney Bitencourt[6] também opinou sobre o assunto:*
>
> ***Na prática, pelos mandamentos legais, a solução será elaborar um orçamento estimado na elaboração do estudo técnico preliminar, que poderá ser aperfeiçoado no termo de referência ou no projeto básico, e, em seguida, o orçamento estimado final, após definição do objeto.*** *– GRIFAMOS.*
>
> ***Contudo, pedimos vênia para discordar do Conselheiro Relator, pois, conforme visto acima, o orçamento único a que se refere a Denunciante foi utilizado para fins de elaboração do ETP, sendo que, mais adiante, o Consórcio procedeu à ampliação da***

[4] LICITAÇÃO PÚBLICA E CONTRATO ADMINISTRATIVO. 5ª Edição. Belo Horizonte: Editora Fórum, 2022, fls. 486.
[5] https://portal.tcu.gov.br/data/files/16/04/09/B2/2DEB19104CE08619E18818A8/Licitacoes-e-ContratosOrientacoes-e-Jurisprudencia-do-TCU-5a-Edicao.pdf
[6] Nova Lei de Licitações Passo a Passo – 2ª Edição. Belo Horizonte; Editora Fórum, 2022, fls. 238

pesquisa preços no Termo de Referência, conforme fls. 509/538 do processo licitatório (peça nº. 30, SGAP).

Dessa forma, considerando que o Consórcio realizou pesquisa de preços no bojo do Termo de Referência, seguindo os critérios da Lei nº. 14133/2021, utilizando-se de orçamentos coletados junto a mais de três fornecedores, esta Unidade Técnica entende pela improcedência do presente apontamento. *(destaquei)"*

Por este motivo, a estimativa de custo total da contratação foi efetuada de maneira simplificada, chegando ao valor total de R$2.791.451,00(dois milhões setecentos e noventa e um mil quatrocentos e cinquenta e um reais).

JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA PELO CREDENCIAMENTO

Considerando a grande quantidade de municípios consorciados, e a peculiaridade dos serviços técnicos, e o insucesso na contratação causará inúmeros prejuízos para os municípios consorciados, prejudicando a possibilidade de continuidade do serviço público.

As opções seriam a contratação mediante realização de licitação nas modalidades, Pregão, Concorrência ou o processo auxiliar de credenciamento.

A contratação pelas modalidades Pregão ou Concorrência, se tornam inviáveis porque em ambos os casos demanda prazos fixos e longos para finalizar a contratação de empresa especializada, o que não ocorre no caso da escolha pelo processo auxiliar de credenciamento na forma de inexigibilidade de licitação, que proporcionará contratação imediata de interessados após a publicação do edital, e a pluralidade de possibilidades de várias contratações no mesmo procedimento licitatório, já que se pretende a contratação paralela e não excludente de todos aqueles que cumprirem as exigências do edital, ou seja, diante do grande número de municípios a serem atendidos, é viável e vantajosa para o Consórcio e para os consorciados, a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas, o que irá gerar economia financeira e temporal, o que não aconteceria caso fosse efetivado a contratação nas modalidades Pregão ou Concorrência acima indicados, que demandaria gastos extras para a Administração.

Além disso, no caso de formalização d e Pregão ou Concorrência, seriam declarados vencedores dos certame, apenas alguns prestadores de serviços de acordo com o número de lotes disponibilizados o que pode gerar um acúmulo de trabalho para os prestadores de serviços, prejudicando a agilidade do atendimento das demandas.

Os artigos 74 e 79 da Lei 14.133/2021, deixam claro que é inexigível a licitação quando inviável a competição, como ocorre no caso em estudo em que se pretende efetuar contratações simultâneas e em condições padronizadas, de forma paralela e não excludente, ou seja:

a) Não há necessidade de competição entre os interessados, o que permite a contratação de tantos interessados quantos forem necessários para atender à demanda do órgão;

b) Qualquer interessado que atenda às exigências do edital tem o direito de pleitear o credenciamento;

c) Estabelecimento de preço pré-definido;

d) Possibilidade de credenciar-se a qualquer tempo, o que aumenta as possibilidades da Administração não paralisar os atendimentos;

Dessa forma, a solução que melhor atende às necessidades da Administração é a contratação por meio de credenciamento de pessoas jurídicas especializadas.

Em termos de justificativa econômica e temporal, não há alternativas menos dispendiosas para atender o interesse do Consórcio e dos consorciados, que a contratação de serviços especializados por credenciamento.

Dessa forma, o CODANORTE pretende realizar contratação de empresas especializadas para integrar o cadastro de prestadoras de serviços técnicos especializados por meio de Procedimento Licitatório, mediante inexigibilidade para Credenciamento de interessados, seguindo os rigores da Lei 14.133/21 e Portaria nº 011/2024/CODANORTE, para atender a demanda dos municípios consorciados.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO

A contratação de laboratórios especializados em análises físico-químicas e microbiológicas de produtos de origem animal, água de abastecimento industrial e gelo é fundamental por diversas razões, principalmente aquelas relacionadas à segurança alimentar, conformidade legal e garantia da qualidade.

Quanto à garantia de segurança e qualidade dos produtos

a) Produtos de origem animal (como carnes, leite, ovos, pescados e mel) são altamente suscetíveis à contaminação microbiológica (bactérias como *Salmonella*, *Listeria*, *E. coli*, etc.) e deterioração físico-química (alterações no pH, teor de gordura, umidade). Além disso as análises laboratoriais permitem identificar adulterações nos alimentos produzidos.

b) A análise assegura que os produtos estejam próprios para o consumo humano, garantindo a qualidade e padronização, evitando fraudes, riscos à saúde pública e danos à reputação da empresa.

Quanto à conformidade com legislação e normas técnicas

a) Existem regulamentações rigorosas no Brasil (como as da ANVISA, MAPA e legislações estaduais) que exigem controle de qualidade em alimentos e insumos.

b) O descumprimento pode gerar sanções, multas, interdições e até recall de produtos.

Quanto à validação e monitoramento de processos industriais

a) A água de abastecimento industrial e o gelo usados em processos e conservação de alimentos precisam atender padrões microbiológicos e físico-químicos específicos, pois podem ser fontes de contaminação cruzada.

b) Monitorar esses insumos evita falhas nos processos produtivos e contaminações que

comprometam a cadeia produtiva.

Quanto à credibilidade e confiança no mercado

a) Análises realizadas por laboratórios especializados, com acreditação, geram laudos confiáveis, aceitos por órgãos fiscalizadores e parceiros comerciais.

b) Isso agrega valor ao produto e fortalece a imagem da empresa diante de clientes e consumidores.

Quanto à investigação de problemas e desenvolvimento de produtos

a) Quando há alterações inesperadas nos produtos, os laboratórios ajudam a identificar causas (como presença de contaminantes ou desequilíbrios químicos).

b) Também são aliados no desenvolvimento de novos produtos e na validação de vida útil (shelf life).

A possível contratação fundamenta-se na necessidade de garantir eficiência, a economicidade e a melhoria contínua na gestão de políticas públicas, alinhado aos princípios da administração pública previstos no art. 37 da Constituição Federal de 1988, visando o atendimento pleno às necessidades da sociedade.

A obrigatoriedade da fiscalização prévia, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito é estabelecida através da Lei Nº 1.283, De 18 de Dezembro se 1950, que sujeita à fiscalização, os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas; o pescado e seus derivados; o leite e seus derivados; os ovos e seus derivados; o mel e cera de abelhas e seus derivados.

Os programas de controle oficial, previstos na análise laboratorial art. 82 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 RIISPOA, têm como objetivo avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos. Estes programas contemplam a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas, e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade, para atender aos municípios que criaram o Serviço de Inspeção Municipal-SIM, se obrigam a fiscalizar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

O objetivo da instalação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) é garantir a segurança sanitária e a qualidade dos produtos de origem animal produzidos e comercializados no âmbito do município, Estado ou União (se houver adesão ao SISBI), como carnes, leite, ovos, mel, pescados e seus derivados.

Principais objetivos do SIM, e, portanto, da necessidade da contratação dos laboratórios é assegurar alimentos seguros à população local, através de inspeções higiênico-sanitárias e tecnológicas nos estabelecimentos que produzem alimentos de origem animal, prevenindo riscos à saúde pública.

Regularizar e formalizar os produtores locais, incentivando pequenas agroindústrias, cooperativas e produtores rurais, permitindo que operem dentro da lei e ampliem seu mercado, promovendo assim, o desenvolvimento econômico local, uma vez que, com a certificação do SIM, os produtos podem ser vendidos em todo o território nacional (se houver adesão ao SISBI), fortalecendo o agronegócio familiar e a economia regional.

A fiscalização e realização dos exames laboratoriais, fiscalizará boas práticas de produção, estabelecendo critérios para higiene, estrutura física, controle de qualidade e rotulagem, exigindo a implantação de boas práticas de fabricação.

Quanto aos objetivos econômicos, a contratação dos laboratórios, permite aos pequenos produtores e agroindústrias, acesso a novos mercados, bem como a obtenção do selo de inspeção pois o SIM legaliza a produção e viabiliza a comercialização formal dos produtos, aumentando a renda dos produtores locais.

A obtenção do selo de inspeção SIM, possibilita a geração de emprego e renda nos municípios, pois com a regularização, surgem novos negócios e postos de trabalho nas áreas de produção, logística, inspeção e comercialização de alimentos, além da valorização da produção local, uma vez que, os produtos com selo SIM ganham maior credibilidade e podem ser vendidos em feiras, mercados e estabelecimentos dentro do município, agregando valor à produção local.

A obtenção do selo de inspeção SIM, gera o estímulo ao empreendedorismo rural e à agroindustrialização, incentivando a transformação de matéria prima em produto final acabado, o que aumenta o valor agregado e a lucratividade da atividade.

O credenciamento de laboratório de análise de água e alimentos constitui etapa obrigatória para integração ao SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal). Esta adesão permite aos estabelecimentos interessados obter autorização para comercializar seus produtos em todo território nacional, e aos demais o comercio de produtos em todo território de abrangência do consórcio, ampliando o mercado e fortalecendo a atividade.

Diante de todo o exposto, a contratação de laboratórios que possibilitem a obtenção do selo de inspeção SIM, demonstra que não se trata apenas de uma ferramenta de controle sanitário, mas também um instrumento estratégico para o fortalecimento da economia rural e da agricultura familiar.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, uma vez que, a aquisição não será realizada apenas uma vez.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

A contratação de laboratórios especializados para a realização de análises físico-químicas e microbiológicas de produtos de origem animal, água de abastecimento industrial e gelo, visa assegurar a qualidade sanitária dos produtos de origem animal, bem como da água e do gelo utilizados nos processos industriais, garantindo a conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Anvisa.

A título de resultados pretendidos em termos de economicidade podemos apontar:

Os municípios não precisarão arcar com custos relativos à instalação de estrutura própria (equipamentos, insumos, manutenção, pessoal), o que eleva o valor do investimento e manutenção contínua, eliminado ou significativamente o valor dos procedimentos.

Com a utilização do Credenciamento, várias pessoas jurídicas poderão ser contratadas de forma paralela e não excludente, por se demonstrar viável e vantajosa para os municípios a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas, sendo que, vários municípios possuem laboratórios em sua sede ou próximos à sede, o que reduz significativamente os gastos e aumenta a rapidez na resposta das análises solicitadas.

Rapidez na obtenção de resultados eliminando processos morosos que afetam a cadeia produtiva, reduzindo o tempo de realização das análises e aumentando a eficiência com ganhos indiretos e maior agilidade operacional.

Confiabilidade e rastreabilidade dos laudos, que serão rastreáveis e acreditados, o que reduz a realização de “retrabalho” e perdas por não conformidade, às exigências técnicas impostas pela legislação vigente.

A contratação mediante credenciamento de interessados, possibilita a escalabilidade do serviço com economia por contratação sob demanda, já que, somente os serviços efetuados serão devidos.

Além disso, com o credenciamento, caso uma empresa não possa atender à determinada demanda, poderá ser solicitado o serviço de outra empresa igualmente credenciada o que possibilita agilidade nos processos de análise.

Espera-se ainda, redução significativa dos custos operacionais considerando os gastos evitados com infraestrutura, manutenção de equipamentos, treinamento de pessoal e aquisição de insumos laboratoriais.

Além disso, espera-se ganhos indiretos relacionados à otimização do tempo, redução de perdas por falhas de controle de qualidade e mitigação de riscos sanitários e legais.

Dessa forma, entende-se que a contratação de laboratórios especializados representa uma alternativa técnica e economicamente mais viável, garantindo não apenas a conformidade

regulatória, mas também proporcionando significativa economia de recursos públicos, maior eficiência na gestão da qualidade e segurança para os produtos que vierem a ser analisados.

10 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

A contratação mediante formalização de Credenciamento dispensa a necessidade de capacitação de servidores uma vez que, a prestadora de serviços deverá possuir pessoal devidamente capacitado.

Quanto à capacitação de colaboradores para a realização de fiscalização e gestão contratual, também é desnecessária uma vez que, o CODANORTE, possui pessoal técnico capacitado para o exercício das funções de gestor e fiscal dos contratos.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS INTERDEPENDENTES

A Licitação para credenciamento 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, dispensa a realização de contratações correlatas ou interdependentes.

12 - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL

O credenciamento de laboratórios especializados para execução de exames laboratoriais de análises de alimento de origem animal, águas de abastecimento industrial e gelo por empresa com credenciamento no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, contemplam requisitos ambientais de práticas sustentáveis, que minimizam os impactos ambientais e contribui para o cumprimento de legislação ambiental.

A prestação de serviços laboratoriais por empresas especializadas pode gerar impactos ambientais diretos e indiretos, conforme descrito abaixo:

Geração de resíduos químicos e biológicos, uma vez que os exames laboratoriais envolvem o uso de reagentes químicos, meios de cultura e outros insumos que, após o uso, tornam-se resíduos perigosos, gerando possível contaminação de solo e água se descartados inadequadamente.

A mitigação pode ser feita mediante contratação de laboratórios licenciados e certificados, com plano de gerenciamento de resíduos (PGRS) e descarte conforme as normas da legislação ambiental (ex: Resolução CONAMA nº 358/2005 e RDC nº 222/2018 da Anvisa).

Quanto ao consumo de água e energia, os processos analíticos exigem consumo significativo de água para limpeza e reações, além de energia elétrica para equipamentos, o que causa pressão sobre recursos hídricos e aumento da pegada de carbono.

Para efeito de mitigação do impacto ambiental, deve-se dar preferência por laboratórios com políticas de sustentabilidade, uso racional de recursos, reutilização de água em sistemas fechados e uso de energia limpa.

Em relação ao transporte de amostras dos locais de coleta até os laboratórios, pode gerar emissões de CO_2, gerando poluentes atmosféricos e contribuição para o aquecimento global.

Para efeito de mitigação faz-se necessária a otimização das rotas de transporte, uso de veículos com menor emissão e logística integrada para redução de deslocamentos.

Quanto ao manuseio de produtos biológicos potencialmente patogênicos, observa-se que, algumas amostras podem conter agentes microbiológicos perigosos, que geram risco de contaminação ambiental e à saúde se houver acidentes ou descarte inadequado.

A mitigação se dará pela contratação de laboratórios que operem com biossegurança (nível adequado ao tipo de análise), seguindo normas da Anvisa e Ministério da Saúde e dessa forma, contribui-se para a manutenção da saúde pública e para a proteção do meio ambiente ao evitar o descarte indevido de produtos contaminados e surtos de doenças, devendo o laboratório cumprir em sua operação as normas de biossegurança e protocolos sanitários.

Quanto à redução de impactos por garantia de qualidade, a contratação deverá assegurar a qualidade da água, gelo e alimentos, prevenindo a comercialização de produtos contaminados.

Assim, embora a atividade laboratorial gere impactos ambientais inerentes à sua operação, os riscos podem ser totalmente controlados e mitigados, desde que os laboratórios contratados atendam às exigências legais e operem com responsabilidade ambiental, prevenindo assim, a comercialização de produtos contaminados, contribuindo para a saúde ambiental.

Dessa forma, entende-se que os impactos positivos superam os negativos, contribuindo diretamente para a segurança alimentar, controle de qualidade e saúde ambiental.

13 – DO JULGAMENTO E DA CLASSIFICAÇÃO – CRITÉRIO DE DISTRIBUIÇÃO DA DEMANDA

A Comissão de Contratações, deverá atender ao que prevê o inciso II do parágrafo único cumulado com o inciso I do caput do artigo 79 da Lei 14.133/2021, que prevê:

> *"Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:*
> *I - **paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas**;*
>
> *Parágrafo único. Os procedimentos de credenciamento serão definidos em regulamento, observadas as seguintes regras:*
> *.....*

*II - na hipótese do inciso I do **caput** deste artigo, quando o objeto não permitir a contratação imediata e simultânea de todos os credenciados, **deverão ser adotados critérios objetivos de distribuição da demanda**;" – GRIFAMOS.*

Apontamos as possíveis formas de distribuição da demanda e passamos a analisar uma a uma:

a) Ordem de classificação com Rodízio;

b) Sorteios;

c) Localidade ou Região Onde serão executados os trabalhos;

Critério de distribuição de demanda por ordem de classificação com rodízio
Neste caso, a ordem de classificação se dará por ordem de apresentação da documentação completa e válida e a distribuição da demanda se dará mediante a sequencia da ordem de classificação.

A cada novo recebimento de documentos válidos a Comissão de Contratações deverá classificar os interessados de acordo com data e hora de entrega dos documentos válidos.

O rodízio se dará após feita a convocação de todos os classificados quando voltará ao primeiro classificado e repetirá o mesmo sistema de convocação.

Critério de distribuição de demanda por sorteios com rodízio
Neste critério, a Comissão de Contratações deverá efetuar sorteios regularmente, e dessa forma, classificar os interessados.

A cada novo recebimento de documentos válidos, observando o período estabelecido no edital, a Comissão de Contratações deverá efetuar novos sorteios e classificar os interessados de acordo com o resultado do sorteio.

O rodízio se dará após feita a convocação de todos os classificados quando voltará ao primeiro classificado e repetirá o mesmo sistema de convocação.

Critério de distribuição de demanda por localidade ou região onde serão executados os trabalhos
A distribuição de demanda por localidade ou região onde serão executados os trabalhos, observará a proximidade Geográfica entre a sede do prestador de serviços e o local da execução dos serviços o que gera para o prestador uma redução e custos e otimização do tempo, reduzindo significativamente os custos de transporte e logística.

Assim, levando em consideração os princípios da impessoalidade e da igualdade, previstos no artigo 5º da Lei 14.133/2021, considera-se que a melhor opção para a distribuição da demanda é critério de distribuição de demanda por ordem de classificação com rodízio.

Decreto Federal 11.878/2024, não especificou explicitamente as possibilidades de distribuição da demanda, deixando ao alvedrio do planejamento a análise de cada caso, e a Portaria 011/2025/CODANORTE, também não apresenta nenhuma indicação quanto aos possíveis critérios de distribuição da demanda, como se observa do artigo 9º do Decreto

Federal:

> *"Art. 9º Na hipótese de contratações paralelas e não excludentes, a convocação dos credenciados para contratação será realizada de acordo com as regras do edital, respeitado o critério objetivo estabelecido para distribuição da demanda, o qual deverá garantir a igualdade de oportunidade entre os interessados."*

Assim, a opção por possíveis critérios de distribuição da demanda, fica a cargo da discricionariedade do órgão que promove o certame.

Dessa forma, o que deve ser observado é ***"****que não se admite é uma distribuição que favoreça mais a um dos credenciados. A demanda da Administração deve ser distribuída com base em critérios impessoais. Deve ser formada uma ordem de distribuição, caso todos não possam ser contratados simultaneamente. Entendemos que é um bom fator o estabelecimento da ordem de convocação com base na mesma ordem em que aconteceu a apresentação do requerimento de credenciamento. Seriam primeiramente convocados os que apresentaram a manifestação de interesse em se credenciar com mais antecedência.*[7]*"*

De outro giro, o Decreto 18.240/2023 da Prefeitura de Belo Horizonte, que regulamenta o credenciamento, prevê:

> *"Art. 12 – Na hipótese de contratação paralela e não excludente, caso não se pretenda a convocação, ao mesmo tempo, de todos os credenciados para a execução do serviço ou fornecimento do bem,* ***o edital deverá prever os critérios objetivos de distribuição da demanda****, podendo ser adotados, dentre outros, os seguintes:*
> ***I – convocação dos credenciados por ordem de inscrição;***
> *II – sorteio;*
> *III – localidade ou região onde serão executados os trabalhos.*
> *§ 1º – Será considerado o dia da inscrição aquele em que todos os documentos exigidos no edital forem apresentados na sua completude e regularidade.*
> *§ 2º – O sorteio de que trata o inciso II será realizado em sessão pública, e o comparecimento do credenciado à sessão é facultativo." – GRIFAMOS.*

Dessa forma, o critério de distribuição da demanda, considerado mais adequado para o caso em estudo, é a convocação dos interessados por ordem de inscrição válida, como prevê o inciso I cumulado com o inciso II do parágrafo único do artigo 79 da Lei 14.133/2021, que prevê:

> *"Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:*
> *.....*
> *I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;*
>
> *Parágrafo único. Os procedimentos de credenciamento serão definidos em regulamento, observadas as seguintes regras:*
>
> *II - na hipótese do inciso I do caput deste artigo, quando o objeto não permitir a contratação imediata e simultânea de todos os credenciados, deverão ser adotados critérios objetivos de distribuição da demanda;"*

[7] **Rafael Sérgio de Oliveira(**É doutorando em Ciências Jurídico-Políticas pela Universidade de Lisboa, Mestre em Direito e Especialista em Direito Público. Participou do Programa de Intercâmbio Erasmus+, desenvolvendo pesquisa na área de Direito da Contratação Pública na Università degli Studi di Roma - Tor Vergata. É Procurador Federal da Advocacia-Geral da União (AGU) e Colaborador do Portal L&C), in https://www.licitacaoecontrato.com.br/leccomenta/quais-os-requisitos-do-credenciamento-e-como-ele-se-operacionaliza.php#_ftnref7, 25/02/2024, 13h49min.

14 – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

A administração necessita atender as demandas do Consórcio e dos municípios consorciados, no que se refere ao credenciamento 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.

O responsável pela elaboração do ETP, declara ainda que a contratação obedece às disposições Lei Federal n.º 14.133/2021, Lei Complementar 123/2006, e suas alterações, Resolução 005/2023, Lei 12.527/2011e Lei 13.709/2019.

Indica-se como Gestora do Contrato, a Sra. Deiviane Muniz Veloso, e como Fiscal do Contrato, o Sr. Henriques Fonseca Lopes

Dessa forma, declara-se a viabilidade da contratação, em virtude do levantamento de mercado, no qual se observou que a solução escolhida se mostra técnica e economicamente mais favorável à Administração, bem como pela necessidade da realização das análises com vistas à melhoria da qualidade e continuação dos Serviços de Inspeção Municipal.

Montes Claros/MG., 19 de maio de 2025.

Henriques Fonseca Lopes.
Departamento de Desenvolvimento Regional.

João Manoel Ribeiro
Coordenação de Planejamento do CODANORTE.