

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

### 1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. Número do processo 109/2025.

### 2. OBJETO

2.1. Este estudo preliminar visa apresentar a Superintendência do Consórcio Intermunicipal de Saneamento da Região Central de Rondônia (CISAN Central/RO) o **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**, bem como avaliar sua viabilidade, em função da necessidade de **Contratação de laboratório para análise laboratorial de Água e Produtos de Origem Animal**, para atender às demandas do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal – SIM do referido consórcio.

2.1.1 Segue abaixo o Quadro 1 com todos os serviços e parâmetros a serem contratados.

#### SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO – ANÁLISES LABORATORIAIS ÁGUA E POA DO SIM

Portaria GM/MS nº 888, de 2021

OFÍCIO-CIRCULAR Nº15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA e NORMA INTERNA SDA Nº 2,  
DE 21 DE MARÇO DE 2017

	Descrição dos Parâmetros Microbiológicos	Frequência de Coleta e Análise	Pontos de Coleta
1 - ÁGUAS DE ABASTECIMENTO	E. coli	Anual	Área de Produção
	Coliformes totais		
	<b>Descrição dos Parâmetros Físico-Químicos</b>		
	Turbidez		
	Cor aparente		
	pH		
	Cloro residual livre		
	Descrição dos Parâmetros Microbiológicos	Frequência de Coleta e Análise	Amostra
2 - CARNES	Salmonella	Anual	Produto
	Salmonella enteritidis		
	Salmonella typhimurium		
	Escherichia coli		
	Aeróbios mesófilos		
	Estafilococos coagulase positiva		
	Listeria monocytogenes		
	<b>Descrição dos Parâmetros Físico-Químicos</b>		
	Nitritos		

3- LEITE	Nitratos		
		Atividade de Água	
	Cloreto de sódio (NaCl)		
	Resíduo Mineral Fixo		
	Umidade		
	Gordura		
	Proteína		
	Ácido sórbico e/ou sorbato		
	Amido		
	Descrição dos Parâmetros Microbiológicos	Frequência de Coleta e Análise	Amostra
	Coliformes a 45°C		
	Coliformes a 30°C		
	Coliformes totais		
	Estafilococos coagulase positivo		
	Salmonella spp.		
	Bolores e leveduras		
	Aeróbios mesófilos		
	Estafilococos coagulase positivo		
	Listeria monocytogenes		
	Descrição dos Parâmetros Físico-Químicos		
	Acidez na gordura		
	Cloreto de sódio		
	Extrato seco desengordurado		
	Índice de peróxidos		
	Matéria gorda / Lipídios		
	Umidade	Anual	Produto
	Ácido sórbico e/ou sorbato		
	Insolúveis		
	Proteínas		
	Matéria gorda no extrato seco		
	Acidez (em ácido láctico)		
	Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)		
	Amido		
	Formaldeído		
	Gordura		
	Índice CMP		
	Índice crioscópico		
	Sólidos não gordurosos (ESD)		
	Fosfatase alcalina		
	Peroxidase		
	Densidade a 15°C		
	Sacarose		

		Lactose		
		Proteína		
4 - OVOS	Descrição dos Parâmetros Microbiológicos	Frequência de Coleta e Análise	Amostra	
		Salmonella spp.	Anual	Produto
5- MEL	Descrição dos Parâmetros Físico-Químicos	Frequência de Coleta e Análise	Amostra	
	Acidez	Anual	Produto	
	Açúcares redutores (glicose+frutose)			
	Cinzas			
	Hidroximetilfurfural (HMF)			
	Índice de amilase (atividade diastásica)			
	Umidade			
Sacarose				
6- PESCADO	Descrição dos Parâmetros Microbiológicos	Frequência de Coleta e Análise	Amostra	
	Estafilococos coagulase positivo	Anual	Área de Produção	
	Salmonella spp.			
	Escherichia coli			
	Descrição dos Parâmetros Físico-Químicos			
	pH			
	Bases voláteis totais			
	Sódio			
	Potássio			
	Relação Umidade/Proteína			
Histamina				
Desglaciamento				
Deteção de polifosfatos				

### 3. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1 O presente documento, intitulado Estudo Técnico Preliminar, é elaborado em conformidade com as disposições estabelecidas no inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e no Art. 47 do Regulamento de Procedimento para o Planejamento das Licitações e Contratações, conforme disposto no Decreto nº 08/2024-CISAN CENTRAL/RO. Este estudo é realizado pelos Departamentos Administrativo e

Operacional com o objetivo de identificar e analisar os cenários para atender à solicitação descrita no Documento de Formalização da Demanda (DFD), bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas.

3.2 O estudo visa fornecer as informações necessárias para subsidiar a elaboração do Termo de Referência, de forma a atender de maneira mais eficaz às necessidades do Consórcio Intermunicipal de Saneamento da Região Central de Rondônia – CISAN CENTRAL/RO.

3.3 Segundo a lei Federal 1.283, que compete a este Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, executado pelo Consórcio Cisan Central/RO a fiscalização dos produtos de origem animal, abrange a obrigatoriedade da regulamentação que dispõe sobre as análises laboratoriais.

3.4 O DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017, que regulamenta o serviço de inspeção animal, em seu Art.42 diz que o estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis.

3.5.1 A Portaria que dispõe, entre outros aspectos sobre os padrões de potabilidade da água e a competência dos Órgãos de Saúde Pública para sua vigilância, é a GM/MS nº888 de 04 de maio de 2021.

3.5.2 O OFÍCIO-CIRCULAR Nº15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA diz que as análises laboratoriais para controle da qualidade da água, de que trata o item 3.4, podem ser realizadas em laboratório próprio, conveniado ou contratado, mas sempre observando o disposto no artigo 20 da Portaria GM/MS nº888 de 2021.

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

3.6.1 O Art. 468 do Decreto 9.013/2017, diz que as matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da

conformidade.

3.7 A contratação laboratório para procedimento de coleta e análises de águas e produtos de origem animal no SIM Cisan Central/RO, faz se necessário em virtude do atendimento ao requisitos na legislação federal supracitada, bem como para atender ao requisitos para equivalência ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que faz parte do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA), padroniza e harmoniza os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal para garantir a inocuidade e segurança alimentar.

3.7.1 ainda se tratando dos requisitos para equivalência ao SISBI-POA, segundo a PORTARIA MAPA Nº 672, DE 8 DE ABRIL DE 2024, Art. 18, dentre os quesitos de avaliação de equivalência, será verificada: IV - disponibilidade de laboratórios oficiais ou credenciados com capacidade para realizar controles oficiais;

3.6.1 cabe salientar que os parâmetros das análises especificados no Quadro 1, são baseados no rol de parâmetros exigidos pelo OFÍCIO-CIRCULAR Nº15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA e NORMA INTERNA SDA Nº 2, DE 21 DE MARÇO DE 2017 também do MAPA, que define as Tabelas de Parâmetros Físico-Químicos e Microbiológicos para Produtos de Origem Animal Comestíveis.

#### 4. ÁREA REQUISITANTE

Área Requisitante	Responsável
Serviço de Inspeção Municipal SIM – CISAN CENTRAL /RO	Juliana Tiemi Yamagish Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal - SIM

#### 5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Para atendimento da demanda objeto se faz necessário a contratação de **análise laboratorial de Água e Produtos de Origem Animal** no âmbito do CISAN Central/RO, com experiência comprovada na prestação dos serviços especificados, contemplando os serviços objeto desta contratação. Para tanto exige-se da empresa (laboratório) contratada a apresentação e atendimento aos seguintes requisitos:

5.1.1 A empresa deverá ser especializada, bem como, possuir aporte técnico que proporcione reais garantias dos serviços:

- 5.1.1.1 Alvará de saúde.
  - 5.1.1.2 Alvará de localização e funcionamento.
  - 5.1.1.3 Certificado de Registro no Conselho Regional de Medicina Veterinária - CRMV.
  - 5.1.1.4. Anotação de Responsabilidade Técnica junto ao CRMV - ART-CRMV.
  - 5.1.1.5 Certificados de Registro em outros Conselhos Profissionais (caso tenham).
  - 5.1.1.6 ARTs – de outros profissionais vinculados ao laboratório (caso tenham).
  - 5.1.1.7 Certificado de Corpo de Bombeiros.
  - 5.1.1.8 Comprovante de Cadastro de Pessoa Jurídica - CNPJ.
  - 5.1.1.9 Contrato Social.
  - 5.1.1.10 Comprovante de endereço.
  - 5.1.1.11 Documentação de acreditação junto ao INMETRO para a ABNT NBR ISO/IEC 17025 ou norma que vier a substituí-la.
  - 5.1.1.12 Escopo do Laboratório junto ao INMETRO para a ABNT NBR ISO/IEC 17025 ou norma que vier a substituí-la.
- 5.2 O laboratório CONTRATADO fundamenta-se em atender aos requisitos.
- 5.3 O laboratório deve adotar métodos oficiais, normatizados ou válidos e aprovados pelo INMETRO e/ou MAPA.
- 5.4 O laboratório deve ter área física, pessoal, equipamentos, insumos e instalações compatíveis com o escopo do credenciamento e acreditação.
- 5.5 Todo o pessoal responsável ou que atua na execução das análises deve estar legalmente contratado pelo laboratório, ficando a equipe do SIM-CISAN isenta de toda e qualquer responsabilização decorrente da relação de trabalho pactuada.
- 5.6 O laboratório Contratado deve ter procedimentos documentados para assegurar a confiabilidade e os direitos de propriedade do SIM-CISAN sobre todos os dados referentes às amostras que são objeto do credenciamento.
- 5.7 O laboratório deve possuir política e procedimentos que evidenciem a garantia da qualidade e rastreabilidade dos resultados analíticos.
- 5.8 Ampliação dos serviços: A solução proposta deve prever a possibilidade de ampliação dos serviços, de forma a atender possíveis futuras demandas do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal - SIM, garantindo assim a continuidade do suporte necessário.
- 5.9 Relatórios detalhados e acessíveis: Os resultados das análises devem ser apresentados em relatórios detalhados, claros e acessíveis, facilitando a interpretação

pelos responsáveis e garantindo a transparência e confiabilidade das informações fornecidas pelo laboratório contratado.

5.10 Os resultados das análises deverão ser enviados via correio eletrônico somente ao SIM CISAN Central/RO para o e-mail: [simconsorciado@cisancentral.ro.gov.br](mailto:simconsorciado@cisancentral.ro.gov.br) ou outro posteriormente informado, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a liberação destes.

5.11 As análises custeadas pelo SIM - Cisan central, será para atendimento exclusivo de agroindústria rural de pequeno porte.

## **6. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

O levantamento de mercado foi realizado através de ampla pesquisa de mercado, quanto a competitividade logo abaixo segue a lista dos laboratórios, que encontrasse na lista de credenciados da Agência IDARON, laboratórios especializados nos serviços de análise de água e produtos de origem animal objeto que trata esse Estudo.

6.1 Laboratórios de análise de água:

6.1.1 Lapef – Laboratório de análises de água, efluentes, solo e combustível.

Endereço: R. Dom Pedro II, sala1,2217, Bairro São Cristovão, Porto Velho/RO

Contato: (69) 3224-7449/ (69)98124-8144

e-mail: [lapef.paulo@hotmail.com](mailto:lapef.paulo@hotmail.com)

6.1.2 Qualitá Agro Ambiental – Laboratório Agro Ambiental

Endereço: Rua Almirante Barroso, 1820 - Casa Preta - Ji-Paraná – RO

Contato: (69)3422-0934 ; (69) 3423-3433 ; (69) 9 9348-6262

e-mail: [atendimento@qualitalab.com.br](mailto:atendimento@qualitalab.com.br)

6.1.3 Engecon – Laboratório

Endereço: Travessa Garapeira, 3429 – Setor 01 – CENTRO, Ariquemes – RO

Contato: (69) 2103-3018

e-mail: [contato@engeconalimentos.com.br](mailto:contato@engeconalimentos.com.br)

6.1.4 GMO – Laboratório de Controle de Qualidade

Endereço: Belmiro de Almeida, 198 - São Cristóvão, Belo Horizonte/MG

Contato: (69) 3425-2151

## 6.2 Laboratórios de análise de Alimentos:

### 6.2.1 Engecon – Laboratório

Endereço: Travessa Garapeira, 3429 – Setor 01 – CENTRO, Ariquemes – RO

Contato: (69) 2103-3018

e-mail: [contato@engeconalimentos.com.br](mailto:contato@engeconalimentos.com.br)

### 6.2.2 Qualittá – Análises de Alimentos

Endereço: Av. Ji-Paraná, 1802 - Jardim dos Migrantes, Ji-Paraná

Contato: (69) 3421-0402

### 6.2.3 GMO – Laboratório de Controle de Qualidade

Endereço: Belmiro de Almeida, 198 - São Cristóvão, Belo Horizonte/MG

Contato: (69) 3425-2151

## 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1 A solução que atende aos interesses e necessidades do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Intermunicipal de Saneamento da Região Central de Rondônia (CISAN Central/RO), sediado em Ariquemes-RO, é a contratação de laboratório especializado na prestação de serviços continuados para realização de análises de águas e alimentos, oriundos dos estabelecimentos registrados no SIM no âmbito do CISAN Central/RO.

7.2 O processo de inspeção de fiscalização dos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM, é obrigatório, complexo, dinâmico, extenso, envolvendo profissionais de diversos campos de atuação. Com a execução correta dos monitoramentos dos produtos registrados e produzidos por estes estabelecimentos através de análises laboratoriais de água e alimentos, é possível identificar problemas e adotar medidas corretivas e preventivas a tempo para se evitar prováveis riscos a saúde da população e melhorar as condições operacionais e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos.

## 8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

8.1 As estimativas baseiam-se nos quantitativos conforme a resposta ao Memorando Nº 043/2024/CISAN Central/RO, encaminhado pelo Departamento do SIM.

8.2 Não havendo processos anteriores para basearmos nos quantitativos para a contratação pretendida.

## 9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 A estimativa do valor da contratação e a definição de preços unitários referenciais são fundamentais em qualquer processo de contratação, pois fornecem bases sólidas para a tomada de decisão. Essa etapa não apenas assegura a viabilidade financeira do projeto, mas também promove transparência e justiça na seleção do fornecedor ou prestador de serviços.

9.2 Os preços unitários referenciais servem como guias para avaliar propostas, permitindo uma análise criteriosa das ofertas recebidas. Ao estabelecer parâmetros de custo, cria-se um padrão que ajuda a evitar discrepâncias significativas entre as propostas e a realidade de mercado. Isso resulta em processos de seleção mais equitativos e eficientes.

9.3 A inclusão de eventuais documentos anexos fortalece ainda mais a argumentação, oferecendo embasamento técnico e detalhamento específico sobre os valores estimados. Esses documentos complementares podem incluir pesquisas de mercado, orçamentos anteriores similares, entre outros dados relevantes, que corroboram a precisão e consistência da estimativa realizada.

9.4 Em resumo, a estimativa do valor da contratação aliada aos preços unitários referenciais e à documentação de suporte são pilares essenciais para uma gestão de contratos eficaz, promovendo a transparência, a economia de recursos e a qualidade na seleção dos fornecedores.

9.5 **Valor Estimado da contratação: R\$ 120.000,00 (cento e vinte mil reais).**

9.6 O custo estimado da contratação é para custear a demanda por um período de 12 (doze) meses.

9.7 Segue abaixo a relação dos serviços e os valores médios por parâmetros a serem contratados.

ITEM	PRODUTO	REFERÊNCIAS	PARÂMETROS	VALOR MÉDIO R\$/ANÁLISE			
1	ÁGUA	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA	E. coli	R\$ 70,62			
			Coliformes totais	R\$ 64,85			
		ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA	Turbidez	R\$ 16,19			
			Cor aparente	R\$ 18,09			
			pH	R\$ 11,89			
			Cloro residual livre	R\$ 19,77			
2	CARNES	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA	Salmonella	R\$ 152,33			
			Salmonella enteritidis	R\$ 152,33			
			Salmonella typhimurium	R\$ 152,33			
			Escherichia coli	R\$ 92,32			
			Aeróbios mesófilos	R\$ 80,03			
			Estafilococos coagulase positiva	R\$ 86,33			
			Listeria monocytogenes	R\$ 161,67			
		ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA	Nitritos	R\$ 100,67			
			Nitratos	R\$ 100,67			
			Atividade de Água	R\$ 90,50			
			Cloreto de sódio (NaCl)	R\$ 82,33			
			Resíduo Mineral Fixo	R\$ 64,00			
			Umidade	R\$ 69,55			
			Proteína	R\$ 91,00			
			Ácido sórbico e/ou sorbato	R\$ 777,00			
			Amido	R\$ 57,33			
			3	LEITE	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA	Coliformes a 45°C	R\$ 84,00
						Coliformes a 30°C	R\$ 84,00
Coliformes totais	R\$ 84,00						
Estafilococos coagulase positivo	R\$ 92,67						
Salmonella spp.	R\$ 149,00						
Bolores e leveduras	R\$ 106,33						
Aeróbios mesófilos	R\$ 83,53						
Estafilococos coagulase positivo	R\$ 93,33						
Listeria monocytogenes	R\$ 149,00						
ANÁLISE	Acidez na gordura	R\$ 60,33					

		FÍSICO-QUÍMICA	Cloreto de sódio	R\$ 51,95
			Extrato seco desengordurado	R\$ 162,28
			Índice de peróxidos	R\$ 75,97
			Matéria gorda / Lipídios	R\$ 74,67
			Umidade	R\$ 66,92
			Ácido sórbico e/ou sorbato	R\$ 763,67
			Insolúveis	R\$ 71,00
			Proteínas	R\$ 89,00
			Matéria gorda no extrato seco	R\$ 87,33
			Acidez (em ácido láctico)	R\$ 55,03
			Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)	R\$ 62,67
			Amido	R\$ 52,00
			Formaldeído	R\$ 71,62
			Gordura	R\$ 79,00
			Índice CMP	R\$ 742,33
			Índice crioscópico	R\$ 83,83
			Sólidos não gordurosos (ESD)	R\$ 104,67
			Fosfatase alcalina	R\$ 65,00
			Peroxidase	R\$ 65,00
			Densidade a 15°C	R\$ 65,83
			Sacarose	R\$ 76,17
			Lactose	R\$ 77,50
			Proteína	R\$ 90,33
4	OVOS	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA	Salmonella spp.	R\$ 149,00
5	MEL	ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS	Acidez	R\$ 57,00
			Açúcares reductores (glicose+frutose)	R\$ 97,55
			Cinzas	R\$ 74,26
			Hidroximetilfurfural (HMF)	R\$ 74,03
			Índice de amilase (atividade diastásica)	R\$ 102,92
			Umidade	R\$ 73,25
			Sacarose	R\$ 80,75
6	PESCADO	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA	Estafilococos coagulase positivo	R\$ 94,00
			Salmonella spp.	R\$ 149,00
			Escherichia coli	R\$ 95,65

			pH	R\$ 25,18
			Bases voláteis totais	R\$ 84,25
			Sódio	R\$ 92,33
			Potássio	R\$ 92,33
			Relação Umidade/Proteína	R\$ 153,17
			Histamina	R\$ 483,33
			Desglaciamento	R\$ 142,67
			Detecção de polifosfatos	R\$ 126,00
		ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS		

9.4. O processo licitatório será precedido de ampla pesquisa de mercado para fixação do preço máximo, e o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos parâmetros estabelecidos nos §§ 1º e 2º art. 23 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e regulamento, bem como por outras técnicas idôneas de formação de preço de referência.

9.5. Para a obtenção do resultado da pesquisa de preços, não poderão ser considerados os preços inexequíveis ou os excessivamente elevados, conforme critérios fundamentados e descritos no processo administrativo, serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, excepcionalmente, mediante justificativa da autoridade competente, será admitida a pesquisa com menos de três preços.

## 10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

10.1 A contratação deverá ser feita por meio de único lote composto por todos os itens. O agrupamento se faz viável tendo em vista que os serviços agrupados são de mesma natureza e se justifica pela dinamização e uniformização do processo contratação e fiscalização dos serviços. A licitação por agrupamento é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, por manter a qualidade do empreendimento e quando unificados o seu fornecimento por serviços de mesma natureza traz mais vantagens na padronização dos serviços a serem fornecidos, bem como, o gerenciamento permanece todo o tempo a cargo de um mesmo administrador.

10.2 Entende-se que o agrupamento da solução gera maior facilidade no cumprimento do cronograma preestabelecido e na observância dos prazos, concentração da responsabilidade pela execução do objeto pela empresa e concentração da garantia dos resultados. Ademais, acredita-se que haverá um grande

ganho na economia de escala para a Administração, implicando em aumento de quantitativos e diluição maior do custo operacional, conseqüentemente, na redução de preços a serem pagos.

## **11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E /OU INDEPENDENTES**

11.1 Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para as contratações pretendidas.

## **12. ALINHAMENTO ENTRE CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO**

12.1. Os objetos dispostos neste Estudo Técnico Preliminar constam no plano de Contratações Anual – PCA, visto que a regulamentação da Lei Federal nº 14.133/2021 deu-se através do Decreto Nº 008/2024-CISAN CENTRAL/RO.

## **13. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO**

13.1 Essa contratação visa atender ao DECRETO Nº 020/2024/CISAN CENTRAL/RO, DE 21 DE MARÇO DE 2024 e também o Plano de Trabalho apresentado ao Ministério da Agricultura para equivalência deste serviço ao SISIBI, conforme PORTARIA MAPA Nº 672, DE 8 DE ABRIL DE 2024.

13.2 A contratação de um laboratório para análise laboratorial de água e produtos de origem animal pelo Departamento de Serviço de Inspeção Municipal (SIM) visa alcançar resultados significativos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos disponíveis.

13.3 Em termos de economicidade, a terceirização desses serviços de análise laboratorial pode representar uma redução de custos significativa para o consórcio, visto que não será necessário investir em estrutura própria, equipamentos e profissionais especializados. Além disso, ao contratar um laboratório especializado, é possível garantir a qualidade e precisão dos resultados, o que pode impactar diretamente nas decisões e ações do SIM em relação à segurança alimentar.

13.4 Por fim, a contratação de um laboratório para análise laboratorial de água e produtos de origem animal contribui para o desenvolvimento sustentável, uma vez que a análise criteriosa desses elementos é fundamental para garantir a qualidade e segurança dos alimentos consumidos pela população, bem como para preservar o meio ambiente. Em suma, os resultados pretendidos com essa contratação caminham no

sentido de promover uma gestão mais eficiente, sustentável e segura para o consórcio e a população que consomem esses alimentos.

#### **14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

14.1 A contratação de um laboratório para análise laboratorial de água e produtos de origem animal pode acarretar alguns impactos ambientais caso não sejam adotadas medidas adequadas. Um dos possíveis impactos está relacionado ao descarte inadequado de resíduos químicos utilizados nas análises, que podem contaminar o solo e os corpos d'água próximos ao laboratório.

14.2 Para mitigar esse impacto, é fundamental que o laboratório adote práticas de descarte de resíduos de acordo com as normas ambientais vigentes, como a separação dos resíduos, o uso de recipientes apropriados e a contratação de empresas especializadas para dar destino final adequado aos resíduos químicos.

14.3 Outro possível impacto ambiental está relacionado ao consumo excessivo de energia elétrica no laboratório, principalmente para a realização de análises que demandam equipamentos de alta potência. Para mitigar esse impacto, o laboratório pode investir em equipamentos mais eficientes em termos energéticos, além de adotar práticas de economia de energia, como apagar equipamentos não utilizados e realizar manutenções preventivas.

14.4 Dessa forma, a contratação de um laboratório para análise laboratorial de água e produtos de origem animal deve estar atenta aos possíveis impactos ambientais e adotar medidas mitigadoras para garantir que suas atividades sejam realizadas de forma sustentável e responsável.

#### **15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

15.1 Após uma minuciosa avaliação da viabilidade de contratação, é com satisfação que comunicamos um parecer favorável em relação aos aspectos técnicos, operacionais e orçamentários do projeto proposto. Nossa análise abrangente levou em consideração não apenas a capacidade técnica exigida, mas também a eficiência operacional e a compatibilidade com o orçamento disponível. A avaliação técnica destacou a adequação das habilidades e competências necessárias, evidenciando a capacidade de atender aos requisitos específicos demandados. Além disso, a viabilidade operacional foi confirmada, com a identificação de processos e recursos que

se alinham de maneira eficaz à execução do projeto, garantindo sua fluidez e sucesso. Quanto à viabilidade orçamentária, a análise meticulosa revelou uma alocação de recursos que se mostra condizente com as expectativas financeiras estipuladas, assegurando um uso prudente e eficiente dos recursos disponíveis. Destacamos que a contratação proposta não apenas atende, mas também se ajusta precisamente à necessidade identificada, apresentando-se como uma solução integral e coerente com os objetivos traçados. Com base nesta análise abrangente e criteriosa, recomendamos a efetivação da contratação, pois a mesma se mostra viável tecnicamente, operacionalmente e financeiramente, além de estar perfeitamente alinhada à demanda identificada.

## **16. RESPONSÁVEIS**

16.1 Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

**Elaborado por:**

**Suelen Alves Ribeiro Dos Santos Dias**  
**Equipe de Apoio**

**Revisado e Autorizado por:**

**Juliana Tiemi Yamagishi**  
**Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal**

Ariquemes/RO, 10 de março de 2025.