

EDITAL

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº001/2025

OBJETO:

CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIOS PARA ATENDER A DEMANDA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, ÁGUA DE ABASTECIMENTO INDUSTRIAL E GELO, UTILIZADOS PELOS ESTABELECIMENTOS NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EXECUTADOS PELO CONSERVAR MUCURI.

ÍNDICE

PREÂMBULO	p.03
OBJETO	p.03
ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO	p.03
DO ESCOPO DOS ENSAIOS LABORATORIAIS E VALOR-BASE DAS ANÁLISES	p.04
DESCRIÇÃO DA METODOLOGIA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS	p.04
DAS CONDIÇÕES PARA CREDENCIAMENTO – Da vigência do credenciamento; – Condições gerais; – Do recebimento da solicitação de credenciamento.	p.04 a 05
DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – Habilitação técnica; – Habilitação jurídica; – Regularidade fiscal e trabalhista; – Qualificação técnica; – Disposições Gerais da Habilitação.	p.06 a 08
DO CREDENCIAMENTO	p.08 a 09
DO DESCREDENCIAMENTO	p.09
DAS CONDIÇÕES E REGRAS GERAIS DO SERVIÇO; – Da Coletada Amostra junto às agroindústrias – Da escolha do laboratório credenciado; – Do Recebimento da Amostra pelo Laboratório Credenciado – Do Aceite e Recusada Amostra – Da entrega dos resultados, pareceres e laudos – Da Contraprova e Descarte da Amostra	p.09 a 12
DAS RESPONSABILIDADES DO LABORATÓRIO CREDENCIADO	p.12 a 13
DO PAGAMENTO	p.13
DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS	p.13
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	p.13 a 14
DO FORO	p.14
ANEXOS QUE COMPÕEM O EDITAL	p.14 a 75

1 – PREÂMBULO

Através do presente, o **CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DE CONSERVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DOS VALES – CONSERVAR MUCURI**, sediado à R. Prof. Mendonça, 494, Nossa Senhora de Fátima, Itambacuri - MG, 39830-000, torna público que, durante o período de 12 (doze) meses, a contar da publicação deste edital, receberá inscrições para o **CREDENCIAMENTO** de pessoas jurídicas para atender a demanda das análises laboratoriais dos produtos de origem animal, água de abastecimento industrial e gelo, utilizados pelos estabelecimentos no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal executados pelo CONSERVAR MUCURI, Lei 14.133/21 e Lei 11.107 de 2005, e suas alterações, de acordo com as condições e cláusulas previstos nesse Edital.

2 – OBJETO

O presente edital de chamamento público tem por objeto determinar critérios para definir o **CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIOS PARA ATENDER A DEMANDA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, ÁGUA DE ABASTECIMENTO INDUSTRIAL E GELO, UTILIZADOS PELOS ESTABELECIMENTOS NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EXECUTADOS PELO CONSERVAR MUCURI**.

3 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Com o objetivo de avaliar a inocuidade, identidade, qualidade e a integridade dos produtos e os processos produtivos das agroindústrias que contemplam a área de atuação do **SIM – CONSERVAR MUCURI**, as amostras dos estabelecimentos serão colhidas conforme a necessidade demandada pelo **SIM – CONSERVAR MUCURI**, para análises físico-químicas e microbiológicas de produtos de origem animal e água de abastecimento, para a avaliação da conformidade.

O procedimento de coleta junto ao estabelecimento, acondicionamento e de remessa de amostras para análises dos laboratórios serão de responsabilidade do **CONSERVAR MUCURI**, que deverá se submeter ao padrão estabelecido na legislação aplicada à matéria, bem como no **MANUAL DE COLETA DE AMOSTRAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL do MAPA** e suas eventuais atualizações.

Considerando as potencialidades das agroindústrias da região do Consórcio, se faz necessário credenciar laboratórios capazes de realizar análises laboratoriais de produtos relacionados a:

- CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS;
- LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS;
- MEL E PRODUTOS APÍCOLAS;
- PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA;

_ OVOS E DERIVADOS;

- ÁGUA DE ABASTECIMENTO INDUSTRIAL E GELO.

4-DO ESCOPO DOS ENSAIOS LABORATORIAIS E VALOR-BASE DAS ANÁLISES

– Os escopos das análises laboratoriais necessárias estão disponíveis no ANEXO I deste Edital.

– Os valores das análises laboratoriais foram obtidos através de uma pesquisa de preços realizada pela equipe técnica do **SIM – CONSERVAR MUCURI** em laboratórios credenciados.

5-DESCRIÇÃO DA METODOLOGIA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

5.1 – As análises deverão atender os métodos contidos no **MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL do MAPA (ANEXO III)**, e respectivas atualizações.

6-DAS CONDIÇÕES PARA CREDENCIAMENTO

– Da vigência do credenciamento:

- A vigência do referido credenciamento será de **12 (doze) meses**, contados à partir da publicação no site oficial e Portal Nacional de Contratações Públicas;

– Durante toda a vigência do procedimento de credenciamento, a Comissão de Avaliação de Credenciamento do **SIM-CONSERVAR MUCURI** estará apta a receber a documentação de credenciamento das empresas interessadas em se credenciar, conforme os requisitos estabelecidos neste edital.

– **Condições gerais:**

– Poderão participar deste Credenciamento as pessoas jurídicas que, cumulativamente:

– Atendam a todas as exigências deste edital de chamamento público, inclusive quanto à documentação constante deste instrumento e seus anexos;

– Possuam objeto social e desempenhem atividade pertinente e compatível com o objeto licitado;

– Ofereçam prestação de serviço de análise laboratorial de produtos de origem animal indicados, nas condições e valores indicados neste edital e no ANEXO I;

– Os credenciados serão responsáveis pela contratação de pessoal para a execução de suas atividades, sendo de sua inteira responsabilidade os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e securitários, resultantes da execução do objeto deste credenciamento, cujos ônus e obrigações, em nenhuma hipótese, poderão ser transferidos para outrem;

- O laboratório credenciado, seus proprietários e equipe técnica e administrativa devem se abster de se envolverem em atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como não devem ser membros de entidades de classe, como associações, federações, cooperativas e sindicatos, que estejam ligados aos produtores a serem avaliados.
- Serão credenciadas todas as pessoas jurídicas que comprovarem a habilitação exigida neste edital;
- O credenciado deverá manter as condições de habilitação durante toda a vigência, sob pena de descredenciamento.

–Do Recebimento da Solicitação de Credenciamento:

– Para solicitar a inclusão ou atualização de escopos neste credenciamento, a pessoa jurídica interessada deve preencher o documento Solicitação de Credenciamento de Laboratório (Anexo II), Termo de Compromisso com o Credenciamento (Anexo III) e o Termo de Compromisso de Responsabilidade Técnica (Anexo IV), além de apresentar a documentação exigida no item de Habilitação, item 7 deste edital.

– Os documentos apresentados devem estar devidamente atualizados e vigentes, em conformidade com o art. 62 da Lei nº 14.133/21.

– A entrega poderá ocorrer:

- a) De **forma presencial**, na sede do **Conservar Mucuri**, ou por encomenda devidamente registrada e com aviso de recebimento, no endereço situado na R. Prof. Mendonça, 494, Nossa Senhora de Fátima, Itambacuri-MG, 39830-000, com funcionamento de segunda à sexta-feira, nos horários de 8h às 12h, e de 14h às 17h. A entrega deverá ser realizada em envelope lacrado com a seguinte inscrição:

**AO
CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DE CONSERVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DOS VALES**

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 01/2025

OBJETO: CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIOS PARA ATENDER A DEMANDA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, ÁGUA DE ABASTECIMENTO INDUSTRIAL E GELO, UTILIZADOS PELOS ESTABELECIMENTOS NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EXECUTADOS PELO CONSERVAR MUCURI.

- b) Por **endereço eletrônico (e-mail)**, através do envio de todos os documentos exigido para: **compraslicitacoes@conservarmucuri.com.br**
- c) Na plataforma eletrônica “LICITAR DIGITAL” (<https://licitar.digital/>) onde deverá proceder o cadastramento específico no campo apropriado.

7 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

– Habilitação técnica:

- **SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIO** (Anexo II) devidamente preenchida e assinada pelo representante legal da empresa ou da instituição interessada, com a identificação do item (PRODUTO) que deseja realizar o credenciamento;
- A empresa deve estar apta a realizar todas as análises previstas para o produto;
- **TERMO DE COMPROMISSO COM O CREDENCIAMENTO** (Anexo III), Assinado pelo representante legal do laboratório;
- Indicação de responsável (eis) técnico (s) com número (s) de registro (s) no conselho de classe, com respectivos documentos de identificação;
- **TERMO DE COMPROMISSO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA** (Anexo IV), assinado pelo responsável técnico do laboratório e representante legal da empresa;
- Alvará de funcionamento do laboratório, ou documento equivalente expedido por órgão competente.

– Habilitação jurídica:

- **Registro Comercial**, no caso de empresa individual;
- Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e alterações em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

–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;

–Os objetivos sociais deverão estar em harmonia como objeto ora licitado, sob pena de indeferimento do pedido de credenciamento.

–Regularidade fiscal trabalhista:

–Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

– Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

– Prova de regularidade para com a Fazenda Federal mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e Dívida ativa da União, expedida pela Secretaria de Receita Federal do Ministério da Fazenda;

– Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado;

–Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado;

–Certificado de Regularidade de situação para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

– Deverão ser fornecidas certidões negativas da Dívida Ativa sempre que os documentos de comprovação de regularidade para com as Fazendas Federal, Estaduais e Municipais apresentadas, fizerem referência expressa de que não atestam a regularidade da licitante em relação à Dívida Ativa das citadas Fazendas;

–Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), 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;

–Em se tratando de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou equiparada, deverá apresentar os documentos de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que apresentem alguma restrição, no momento do pedido de credenciamento, nos termos dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006;

– Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista exigida, será assegurado à microempresa ou empresa de pequeno porte o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do momento da comunicação por parte da comissão de avaliação, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração deste Consórcio, para a regularização da documentação, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme

parágrafo 1º, do artigo 43 da Lei 123/2006;

– É de responsabilidade da empresa participante verificar o cumprimento de todos os requisitos de habilitação.

– Disposições Gerais da Habilitação:

– A falta de regularização da documentação no prazo de vigência previsto neste edital implicará a decadência do direito ao credenciamento;

– Se o licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

– Se o licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

– Serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8 – DO CREDENCIAMENTO

– Após o recebimento da documentação por meio eletrônico ou em envelope lacrado, enviado à sede do CONSERVAR MUCURI, será feita análise em 05 dias úteis.

– Após a análise e aprovação da documentação requerida, a empresa receberá a identificação de registro e estará formalmente credenciada, momento em que será lavrado o respectivo instrumento contratual, respeitadas as disposições contidas na Lei nº 14.133/21.

– Em caso de indeferimento do pedido de credenciamento, será enviada à empresa notificação contendo a indicação da(s) cláusula(s) específica(s) em que houve descumprimento;

– O ato de credenciamento será disponibilizado no site eletrônico do CONSERVAR MUCURI;

– Se a empresa credenciada tiver interesse em ampliar o escopo de amostras de produtos, esta deverá apresentar novamente o documento SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIO (Anexo II), nos mesmos termos do item 6 deste edital, com a listagem completa das análises que pretende incluir em seu escopo, bem como encaminhar os documentos de habilitação atualizados;

– Após análise dos documentos e verificação do atendimento das normas descritas no edital, fica a critério do SIM – CONSERVAR MUCURI conceder a extensão do escopo e emitir um novo certificado, republicando o ato de credenciamento conforme subitem 8.1.3, e promovendo o respectivo aditivo contratual com relação ao contrato administrativo firmado com o laboratório credenciado.

9 – DO DESCREDENCIAMENTO

- Ocorrera o descenciamento quando:
- Por algum motivo a empresa credenciada deixar de atender as condiões estabelecidas neste edital e no contrato administrativo de prestaão de serviços;
- Houver interesse do Consórcio no encerramento do Credenciamento, ficando assegurado o direito de revogar ou anular o processo de credenciamento;
- Quando acordado entre o SIM–CONSERVARMUCURI e a empresa credenciada.

10–DAS CONDIÇÕES E REGRAS GERAIS DO SERVIÇO

- Os laboratórios credenciados deverã atender a legislaão aplicada à matéria, bem como o MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA LABORATÓRIOS do MAPA e suas eventuais atualizaões.
- Ter área física, pessoal, equipamentos, insumos e instalaões compatíveis com o escopo do credenciamento ou reconhecimento;
- Ter todo o pessoal responsável ou que atua na execuão das análises legalmente contratado pela empresa ou instituião solicitante;
- Ter procedimentos documentados para assegurar a confiabilidade e os direitos de propriedade do SIM – CONSERVAR MUCURI sobre todos os dados referentes às amostras objeto do credenciamento;
- Possuir política e procedimentos que evidenciem a garantia da qualidade e rastreabilidade dos resultados analíticos.

–Da Coleta da Amostra junto às agroindústrias:

- A coleta de amostras junto às agroindústrias é de responsabilidade exclusiva do serviço de fiscalizaão do SIM – CONSERVAR MUCURI. A execuão desse procedimento está em conformidade com a legislaão, assegurando a preservação da integridade da amostra até que ela seja enviada para análise pelo laboratório credenciado;

–Da escolha do laboratório credenciado:

- Os laboratórios que forem devidamente credenciados pelo SIM–CONSERVAR MUCURI receberã um registro único, e sequencial, que será a sua identificaão para participar do processo de convocaaão para realizaão das análises.

de amostras coletadas na etapa de fiscalização;

– A convocação do laboratório credenciado para realização análise da amostra coletada ocorrerá após cada rotina de fiscalização da equipe do SIM – CONSERVAR MUCURI e a seleção ocorrerá **obedecendo a ordem sequencial** de registro de cada um, sendo divulgado no site oficial do CONSERVAR MUCURI a lista dos laboratórios credenciados;

– O laboratório convocado para realizar a análise da amostra será comunicado pela Equipe de Fiscalização do SIM – CONSERVAR MUCURI através do e-mail cadastrado no documento SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIO (Anexo II), devendo manifestar-se em um prazo máximo de 1 (um) dia útil quanto a disponibilidade para a análise da amostra ser enviada pelo SIM – CONSERVAR MUCURI nas condições estabelecidas no subitem 10.8.1.1;

– Caso haja impedimento de algum laboratório escolhido, a solicitação passará automaticamente para o próximo laboratório credenciado, na lista de credenciamento;

– O SIM – CONSERVAR MUCURI não está obrigado a contratar com as pessoas jurídicas credenciadas, conforme o objeto e na forma deste edital, haja vista que o presente procedimento não gera direito subjetivo a contrato.

– Do Recebimento da Amostra pelo Laboratório Credenciado:

– Condições básicas:

– O laboratório credenciado convocado receberá as amostras que serão enviadas pelo SIM – CONSERVAR MUCURI o que deverá ocorrer no prazo de **até 5 dias úteis** após comunicação de disponibilidade indicada no subitem 11.7.3;

– As amostras serão enviadas, via de regra, em dias úteis;

– O laboratório deverá dispor e manter livro, ou equivalente eletrônico de acordo com procedimentos estabelecidos em seu Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ), para registros das amostras, devendo constar, minimamente, as seguintes informações:

- Número de registro da amostra;
- Data da coleta;
- Data do recebimento;
- Hora do recebimento;
- Número da SOA;
- Identificação do “SIM – CONSERVAR MUCURI” como responsável pela coleta;
- Número do cadastro do estabelecimento no SIM – CONSERVAR MUCURI;

- Matriz/Produto/Categoria;
- Condições de recebimento; Ensaios
- solicitados;
- Tipo da análise: fiscal, pericial, exploratória ou outro (neste caso, o laboratório deve especificar nos seus registros qual o tipo da análise);

– Ao receber a amostra, o laboratório credenciado deve assinar, em duas vias, o TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA (Anexo V) ou o TERMO DE REJEIÇÃO DE AMOSTRA (Anexo VI), no momento do recebimento da amostra, enviando o referido documento ao CONSERVAR MUCURI.

–Do Aceite e Recusa da Amostra

– Se o laboratório considerar que a amostra está apta para análise e em conformidade com os padrões exigidos, deverá aceitá-la de acordo com a legislação vigente, mediante o TERMO DE RECEBIMENTO DA AMOSTRA (Anexo V);

– Caso o laboratório julgue a amostra inadequada para análise e a mesma não estiver em conformidade com os padrões exigidos, este poderá recusá-la, desde que justifique a recusa de acordo com a legislação vigente, por meio do TERMO DE REJEIÇÃO DA AMOSTRA (Anexo VI).

–Da entrega dos resultados, pareceres e laudos

– Os laboratórios que executarem as análises ficam responsáveis inteiramente pela emissão dos resultados, pareceres e laudos, ambos assinados por responsável técnico;

– O laboratório deverá entregar o resultado da análise em um período de até 30 (trinta) dias úteis;

– O laboratório credenciado deve garantir a entrega eficiente de laudos, pareceres e resultados, disponibilizando-os por e-mail e/ou em um sistema próprio, de fácil acesso;

– O responsável técnico do laboratório deve assinar eletronicamente os documentos do subitem anterior, com reconhecimento adequado por meio de meios oficiais, a fim de garantir a autenticidade e validade dos resultados entregues;

– O resultado encontrado na amostra deverá ser encaminhado EXCLUSIVAMENTE para o CONSERVAR MUCURI, não cabendo qualquer hipótese de direcionamento ao produtor;

– Os dados de amostras oficiais, oriundos dos laboratórios credenciados, são de propriedade do SIM – CONSERVAR MUCURI e somente poderão ser utilizados, para quaisquer fins, mediante autorização expressa do SIM – CONSERVAR

MUCURI.

–Da Contraprova e Descarte da Amostra

–As amostras utilizadas para contraprova ou reanálise, ficarão sob a guarda do respectivo laboratório credenciado convocado para as análises, pelas quais serão responsáveis e as manterão lacradas e invioladas até a autorização de uso ou descarte;

– A destinação final será de responsabilidade do laboratório, mediante comunicação ao SIM - CONSERVAR MUCURI observando-se as normas de segurança vigentes;

– O procedimento para a descarte da amostra deverá seguir às orientações do MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA LABORATÓRIOS do MAPA e suas eventuais atualizações, bem como a legislação vigente;

– O processo de destruição destas amostras deverá ser comprovado mediante declaração do prestador do serviço onde conste a descrição do método adotado.

11–RESPONSABILIDADES DO LABORATÓRIO CREDENCIADO

–O laboratório credenciado será responsável por todas as despesas decorrentes da realização das análises, incluindo a aquisição de materiais e reagentes necessários;

–O laboratório também será responsável pela manutenção e calibração adequada dos equipamentos utilizados nas análises;

– O laboratório será responsável por eventuais danos causados aos estabelecimentos contratantes ou a terceiros decorrentes da prestação dos serviços contratados;

O laboratório é responsável por assegurar a manutenção de equipe técnica compatível com a prestação dos serviços, inclusive, quanto à verificação da regularidade técnica dos referidos profissionais.

12–DO PAGAMENTO

– O custo das análises realizadas pelos laboratórios credenciados será de inteira responsabilidade do estabelecimento;

– O laboratório credenciado, ao receber a amostra do produto, deverá identificar o estabelecimento e o escopo solicitado, e realizar a cobrança do serviço diretamente ao estabelecimento que está sendo fiscalizado pelo SIM–CONSERVAR MUCURI. Para tal, deverá utilizar como referência os valores estabelecidos no Anexo I deste edital, que apresenta os valores-base para este credenciamento;

–O laboratório credenciado deverá efetuar a cobrança pelo serviço prestado por meio de boleto bancário, transferência bancária ou qualquer outro método bancário disponível, e deverá informar ao SIM – CONSERVAR MUCURI o adimplimento do

estabelecimento fiscalizado.

13–DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- Das decisões de indeferimento de solicitação de credenciamento e do descredenciamento, caberá recurso administrativo, no prazo de 03 (três) dias úteis a contar da data da ciência ou da publicação (artigo 165 da Lei nº 14.133/21);
- O recurso administrativo interposto pela parte legitimamente interessada, dentro do prazo previsto no subitem anterior, será dirigido a Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM – CONSERVAR MUCURI;
- Da decisão da Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM – CONSERVAR MUCURI caberá recurso, que deve ser remetido à Presidência do CONSERVAR MUCURI, constituindo esta a última instância administrativa.

14–DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- Esclarecimentos relativos ao presente procedimento e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento de seu objeto serão prestados pela Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM - CONSERVARMUCURI em sua sede do CONSERVARMUCURI, de segunda a sexta-feira úteis, no horário das 08:00 às 12:00 e das 14:00 às 17:00 horas, ou através do endereço eletrônico: compraslicitacoes@conservarmucuri.com.br;
- Os casos omissos do presente instrumento serão decididos pela Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM – CONSERVAR MUCURI e pela Superintendência do CONSERVAR MUCURI em sede de recurso administrativo;
- O SIM – CONSERVAR MUCURI poderá reavaliar, a qualquer tempo, os valores estabelecidos no Anexo I, com o objetivo de atualizar os valores de mercado, como também modificar a relação de amostras necessárias para análise laboratorial.
- A reavaliação será devidamente publicada, comunicando especificamente todas as empresas que tenham se credenciado e o público em geral;
- Qualquer usuário, produtor ou cidadão poderá apresentar reclamações ou denúncias de eventuais irregularidades praticadas por quaisquer empresas credenciadas, através do e-mail: compraslicitacoes@conservarmucuri.com.br ou presencialmente, na sede do CONSERVAR MUCURI, desde que formalmente realizada.

15–FORO

- Para dirimir quaisquer questões decorrentes deste procedimento, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da cidade de Itambacuri/MG, Comarca onde se encontra situada a sede administrativa do Consórcio.

16 – ANEXOS QUE COMPÕE O EDITAL

- ANEXO I - LISTAGEM DOS PRODUTOS, PARÂMETROS, ESCOPOS E VALOR-BASE DAS ANÁLISES LABORATORIAIS;
 - ANEXO II - SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DO LABORATÓRIO;
 - ANEXO III - TERMO DE COMPROMISSO COMO CREDENCIAMENTO;
- ANEXO IV - TERMO DE COMPROMISSO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA;
 - ANEXO V - TERMO DE RECEBIMENTO DA AMOSTRA;
 - ANEXO VI - TERMO DE REJEIÇÃO DA AMOSTRA;
 - ANEXO VII - TERMO DE REFERÊNCIA.

Itambacuri/MG, 15 de janeiro de 2025

JORDAN MOTTA JORDAN

Superintendente

ANEXO I – LISTAGEM DOS PRODUTOS, PARÂMETROS, ESCOPO E VALOR BASE DA ANÁLISES LABORATORIAIS

				Média
ITEM	PRODUTO	REFERÊNCIAS	PARÂMETROS	UNITÁRIO
1	QUEIJO MINAS FRESCAL	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	<i>Bolores e leveduras (M02)</i> Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004	73,40
			<i>Coliformes a 30°C (M07)</i> Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004;	63,00
			<i>Coliformes a 45°C (M15)</i> Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004;	73,27
			<i>Estafilococos coagulase positivo (M12A)</i> Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004;	77,83

			Listeria monocytogenes Salmonella spp.	
			(M20) Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004;	119,04
		PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	Salmonella spp. (M26) Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004;	109,67
	QUEIJO MINAS FRESCAL	PARÂMETROS FQ CÓDIGOS REFERÊNCIA LEGAL	Matéria gorda no extrato seco (060) Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004;	78,37
			Umidade (090) Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004;	51,65
			Ácido sórbico e/ou sorbato (008) Portaria nº 146, de 4 de março de 1996	342,00

2	QUEIJO MUSSARELA	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Coliformes a 30°C (M07) Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.	63,00
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS REFERÊNCIA LEGAL	Coliformes a 45°C (M15) Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.	73,27
			Estafilococos coagulase positivo (M12A) Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.	92,83
			Listeria monocytogenes Salmonella spp. (M20) Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.	119,04

			<p>Salmonella spp. (M26) Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.</p>	109,67
			<p>Matéria gorda no extrato seco (060) Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004; Portaria</p>	91,70
			<p>Umidade (090) Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004.</p>	51,65
			<p>Ácido sórbico e/ou sorbato (008) Portaria nº 146, de 4 de março de 1996</p>	342,00
3	QUEIJO DE MUSSARELA DE BÚFALA	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	<p>Coliformes a 30°C (M07) Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.</p>	63,00

			Coliformes a 45°C (M15) Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.	73,27
			<i>Estafilococos coagulase positivo (M12A)</i> Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.	77,83
			<i>Listeria monocytogenes Salmonella spp. (M20)</i> Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.	119,67
			<i>Salmonella spp. (M26)</i> Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.	109,67
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEGAL	Matéria gorda no extrato seco (060) Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004.	78,37

			Umidade (090) Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004; Portaria	51,65
			Ácido sórbico e/ou sorbato (008) Portaria nº 146, de 4 de março de 1996	342,00
4	MATEIGA COMUM COM SAL	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	Coliformes a 30°C (M16) Resolução nº 1, de 20 de março de 2019;	63,00
			Coliformes a 45°C (M15) Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.	73,27
			Estafilococos coagulase positivo (M12A) Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.	77,83

		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEGAL	Salmonella spp. (M26) Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.	109,67
			Acidez na gordura (005) Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000.	76,07
			Cloreto de sódio (022) Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000;	82,08
			Matéria gorda / Lipídios (058) Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000;	74,76
			Umidade (090) Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000;	51,65
			Ácido sórbico e/ou sorbato (008) Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000;	342,00
5	LEITE CRU REFRIGERANDO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	Enterobacteriaceae (M14) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	80,14

		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEG AL	Acidez (em ácido lático) (001) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	76,07
			Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) (109) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	72,07
			Amido (013 A) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	75,42
			Densidade a 15°C (031) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	44,87
			Extrato seco total (037) RIISPOA	37,37
			Formaldeído (038) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	52,17
			Gordura (058) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018	68,10

			Índice CMP (045) Instrução normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006	552,71
			Índice crioscópico (043) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	241,67
			Lactose (057) RIISPOA;	385,39
			Proteína (075) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	91,76
			Sacarose (083) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	240,58
			Sólidos não gordurosos (ESD) (036) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	59,03
6	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	Enterobacteriaceae (M14) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	80,14

PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEG AL		Acidez (em ácido láctico) (001) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	76,07
		Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) (109) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	72,07
		Amido (013 A) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	75,42
		Densidade a 15°C (031) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	44,87
		Formaldeído (038) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	52,17
		Gordura (058) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	68,10
		Índice CMP (045) Instrução normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006	552,71

			Lactose (057) RIISPOA;	385,39
			Proteína (075) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	91,76
			Sacarose (083) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	240,58
			Sólidos não gordurosos (ESD) (036) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	60,70
			Fosfatase Alcalina (039) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	40,37
			Peroxidase (070) Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018;	136,73
7	BEBIDA LÁCTEA PASTEURIZADA	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Aeróbios mesófilos (m11) Instrução normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005;	65,43

			Coliformes a 30°C/35°C (M16) Instrução normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005;	63,00
			Coliformes a 45°C (M15) Instrução normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005;	73,27
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEGAL	Matéria gorda / Lipídios (058) Instrução normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005;	88,10
			Proteína (075) Instrução normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005;	91,76
			Ácido sórbico e/ou sorbato (008) Instrução normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005;	342,00
8	BEBIDA LÁCTEA COM ADIÇÃO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	Aeróbios mesófilos (m11) Instrução normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005;	65,43
			Coliformes a 30°C/35°C (M16) Instrução normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005;	63,00

		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEGAL	Coliformes a 45°C (M15) Instrução normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005;	73,27
			Matéria gorda / Lipídios (058) Instrução normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005;	74,76
			Proteína (075) Instrução normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005;	91,76
			Ácido sórbico e/ou sorbato (008) Instrução normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005;	342,00
9	CREME DE SORO DE LEITE/SORO CRU REFRIGERADO DE USO INDUSTRIAL	PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEGAL	Acidez (em ácido láctico) (001) Portaria nº 146, de 7 de março de 1996;	76,07
			Matéria gorda / Lipídios (058) Portaria nº 146, de 7 de março de 1996;	88,10
10	IOGURTE	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	Bolores e leveduras (M02) Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007;	73,40
			Coliformes a 30°C (M16) Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007;	63,00

			Coliformes a 45°C (M15) Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007;	73,27
			Salmonella spp. (M26) Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEGAL	Acidez (em ácido láctico) (001) Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007;	76,07
			Ácido sórbico e/ou sorbato (008) Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007;	342,00
			Matéria gorda / Lipídios (058) Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007;	88,10
			Proteína (075) Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007;	91,76
11	IOGURTE ADOÇADO COM ADIÇÃO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	Bolores e leveduras (M02) Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007;	73,40

			Coliformes a 30°C (M16) Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007;	63,00
			Coliformes a 45°C (M15) Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007;	73,27
			Salmonella spp. (M26) Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEGAL	Acidez (em ácido láctico) (001) Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007;	76,07
			Ácido sórbico e/ou sorbato (008) Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007;	290,33
			Matéria gorda / Lipídios (058) Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007;	88,10
			Proteína (075) Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007;	91,76

12	DOCE DE LEITE	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Estafilococos coagulase positivo (M12 A) Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997;	77,83
			Bolores e leveduras (M02) Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997;	73,40
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEG AL	Amido (013 A) Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997;	75,42
			Cinzas (082) Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997;	59,67
			Matéria gorda / Lipídios (058) Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997;	74,76
			Proteína (075) Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997;	91,76
			Umidade (090) Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997;	51,65
			Ácido sórbico e/ou sorbato (008) Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997;	342,00

13	REQUEIJÃO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Coliformes a 30°C (M16) Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997;	63,00
			Coliformes a 45°C (M15) Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997;	73,27
			Estafilococos coagulase positivo (M12 A) Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997	77,83
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEG AL	Amido (013) Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997;	75,42
			Matéria gorda no extrato seco (060) Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997;	85,37
			Umidade (090) Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997;	51,65
			Ácido sórbico e/ou sorbato (008) Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997;	342,00
14	QUEIJO MINAS MEIA CURA	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Coliformes a 30°C (M16) Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997;	63,00

			<p>Coliformes a 45°C (M15) Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997;</p>	73,27
			<p>Estafilococos coagulase positivo (M12 A) Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997</p>	77,83
			<p>Listeria monocytogenes (M20) Instrução Normativa Nº 74, de 24 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996;</p>	119,04
			<p>Salmonella spp. (M26) Instrução Normativa Nº 74, de 24 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996;</p>	109,67
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEGAL	<p>Matéria gorda no extrato seco (060) Instrução Normativa Nº 74, de 24 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996;</p>	85,37

			Umidade (090) Instrução Normativa Nº 74, de 24 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996;	51,65
			Ácido sórbico e/ou sorbato (008) Instrução Normativa Nº 74, de 24 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996;	342,00
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS				
ITEM	PRODUTO	REFERÊNCIAS	PARÂMETROS	MÉDIA SANEADA (MS)
15	CARNE RESFRIADA/CON GELADA DE BOVINO SEM OSSO/COM OSSO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Escherichia coli (M32) Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
			Aeróbios mesófilos (m11) Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43

16	CARNE RESFRIADA/CON GELADA DE SUÍNO COM OSSO/SEM OSSO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Escherichia coli (M32) Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
			Aeróbios mesófilos (m11) Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43
17	CARNE RESFRIADA/CON GELADA DE FRANGO COM OSSO/SEM OSSO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Escherichia coli (M32) Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
			Aeróbios mesófilos (m11) Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43
18	CARNE RESFRIADA/CON GELADA DE OVINO COM OSSO/SEM OSSO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67

			<i>Escherichia coli (M32)</i> Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
			<i>Aeróbios mesófilos (m11)</i> Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43
19	CHARQUE DE BOVINO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	<i>Salmonella (M26)</i> Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022.	109,67
			<i>Estafilococos coagulase positiva (M12 a)</i> Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022.	77,83
			<i>Escherichia coli (M32)</i> Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022.	81,33
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/REFERÊNCIA/LEGAL	<i>Atividade de Água (016)</i> Instrução Normativa Nº 92, de 18 de setembro de 2020;	129,80
			<i>Cloreto de sódio (NaCl) (022)</i> Instrução Normativa Nº 92, de 18 de setembro de 2020;	82,08

			Resíduo Mineral Fixo (082) Instrução Normativa Nº 92, de 18 de setembro de 2020;	65,37
			Umidade (090) Instrução Normativa Nº 92, de 18 de setembro de 2020;	51,65
			Nitritos (065) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA;	115,10
			Nitratos (064) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA	168,16
20	CARNE TEMPERADA RESFRIADA/CONGELADA DE BOVINO COM OSSO/SEM OSSO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Escherichia coli (M32) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
			Aeróbios mesófilos (m11) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43

		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEG AL	Nitritos (065) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA;	115,10
			Nitratos (064) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA	168,16
21	CARNE TEMPERADA RESFRIADA /CONGELADA DE SUINOS COM OSSO/SEM OSSO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Escherichia coli (M32) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
			Aeróbios mesófilos (m11) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEG AL	Nitritos (065) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA;	115,10

			Nitratos (064) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA	168,16
22	CARNE TEMPERADA RESFRIADA /CONGELADA DE OVINOS COM OSSO/SEM OSSO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Escherichia coli (M32) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
			Aeróbios mesófilos (m11) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEG AL	Nitritos (065) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA;	115,10
			Nitratos (064) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA	168,16

23	CARNE TEMPERADA RESFRIADA /CONGELADA DE FRANGO COM OSSO/SEM OSSO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Escherichia coli (M32) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
			Aeróbios mesófilos (m11) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEG AL	Nitritos (065) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA;	115,10
			Nitratos (064) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA	168,16
24	ALMÔNDEGA	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67

			<i>Escherichia coli (M32)</i> Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
			<i>Aeróbios mesófilos (m11)</i> Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43
			<i>Estafilococos coagulase positiva (M12 a)</i> Instrução normativa - IN nº 161, DE 1º de Julho DE 2022;	77,83
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEGAL	<i>Gordura (058)</i> Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000;	68,10
			<i>Carboidratos Totais (096)</i> Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000;	66,58
			<i>Proteína (075)</i> Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000;	91,76
			<i>Teor de cálcio (base seca) (019)</i> Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000;	94,10

			Nitritos (065) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA;	115,10
			Nitratos (064) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA	168,16
25	CARNE MOÍDA RESFRIADA/CONGELADA DE BOVINO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Escherichia coli (M32) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
			Aeróbios mesófilos (m11) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	Gordura (058) Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003;	68,10

			Ácido sórbico e/ou sorbato (008) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019; Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003;	342,00
26	LINGUIÇA CONGELADA/RESFRIADA DE CARNE SUÍNA	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Escherichia coli (M32) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
			Aeróbios mesófilos (m11) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/REFERÊNCIA/LEGAL	Umidade (090) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	51,65
			Gordura (058) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	68,10
			Proteína (075) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	91,76

			Nitritos (065) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	115,10
			Teor de cálcio (base seca) (019) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	94,10
			Nitratos (064) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	168,16
			Amido (013 A) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	75,42
			Ácido sórbico e/ou sorbato (008) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	342,00
27	LINGUIÇA CONGELADA/RES FRIADA DE CARNE BOVINA	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Escherichia coli (M32) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33

		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEG AL	Aeróbios mesófilos (m11) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43
			Umidade (090) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	51,65
			Gordura (058) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	68,10
			Proteína (075) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	91,76
			Nitritos (065) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	115,10
			Teor de cálcio (base seca) (019) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	94,10
			Nitratos (064) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	168,16

			Amido (013 A) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	75,42
			Ácido sórbico e/ou sorbato (008) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	342,00
28	LINGUIÇA CONGELADA/RES FRIADA DE CARNE SUÍNA E BOVINA	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Escherichia coli (M32) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
			Aeróbios mesófilos (m11) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/REFERÊNCIA/LEGAL	Umidade (090) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	51,65
			Gordura (058) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	68,10
			Proteína (075) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	91,76

			Nitritos (065) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	115,10
			Teor de cálcio (base seca) (019) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	94,10
			Nitratos (064) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	168,16
			Amido (013 A) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	75,42
			Ácido sórbico e/ou sorbato (008) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	342,00
29	LINGUIÇA CONGELADA/RES FRIADA DE CARNE OVINA	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Escherichia coli (M32) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33

		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEG AL	Aeróbios mesófilos (m11) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43
			Umidade (090) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	51,65
			Gordura (058) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	68,10
			Proteína (075) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	91,76
			Nitritos (065) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	115,10
			Teor de cálcio (base seca) (019) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	94,10
			Nitratos (064) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	168,16
			Amido (013 A) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	75,42

			Ácido sórbico e/ou sorbato (008) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	342,00
30	LINGÜIÇA CONGELADA/RES FRIADA DE CARNE DE FRANGO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Escherichia coli (M32) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
			Aeróbios mesófilos (m11) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/REFERÊNCIA/LEGAL	Umidade (090) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	51,65
			Gordura (058) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	68,10
			Proteína (075) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	91,76

			Nitritos (065) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	115,10
			Teor de cálcio (base seca) (019) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	94,10
			Nitratos (064) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	168,16
			Amido (013 A) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	75,42
			Ácido sórbico e/ou sorbato (008) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	342,00
31	CORTES TEMPERADOS RESFRIADOS /CONGELADOS DE FRANGO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	Salmonella Enteritidis (M26) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Salmonella Typhimurium (M26) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67

			Escherichia coli (M32) Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEGAL	Aeróbios mesófilos (m11) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43
			Nitritos (065) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	115,10
			Nitratos (064) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	168,16
32	CARNE TEMPERADA RESFRIADA /CONGELADA DE FRANGO EM ESPETO	PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEGAL	Nitritos (065) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	115,10
			Nitratos (064) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	168,16
33	COPA	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFERÊNCIA LEGAL	Gordura (058) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	68,10

			Proteína (075) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000	91,76
			Umidade (090) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	51,65
			Atividade de Água (016) Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000;	129,80
			Nitritos (065) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	115,10
			Nitratos (064) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	168,16
		PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEGAL	Salmonella (M26) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Escherichia coli (M32) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33

			<i>Estafilococos coagulase positiva (M12 a)</i> Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	77,83
34	MIÚDOS CONGELADOS/RE SFRIADOS DE BOVINOS	PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/REFERÊNCIA/LEG A	<i>Salmonella (M26)</i> Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			<i>Escherichia coli (M32)</i> Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
			<i>Aeróbios mesófilos (m11)</i> Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43
35	MIÚDOS CONGELADOS/RE SFRIADOS DE SUINO	PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/REFERÊNCIA/LEG A	<i>Salmonella (M26)</i> Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			<i>Escherichia coli (M32)</i> Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
			<i>Aeróbios mesófilos (m11)</i> Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43

36	MIÚDOS CONGELADOS/RE SFRIADOS DE OVINO	PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEG A	Salmonella (M26) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Escherichia coli (M32) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
			Aeróbios mesófilos (m11) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43
37	MIÚDOS CONGELADOS/RE SFRIADOS DE FRANGO	PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEG A	Salmonella (M26) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Escherichia coli (M32) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
			Aeróbios mesófilos (m11) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	65,43
38	SALAME	PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEG AL	Gordura (058) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	68,10
			Proteína (075) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000	91,76

			Umidade (090) Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000;	51,65
			Atividade de Água (016) Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000;	129,80
			Nitritos (065) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	115,10
			Nitratos (064) Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019;	168,16
			Carboidratos Totais (096) Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000;	66,58
		PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			Estafilococos coagulase positiva (M12 a) Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	72,83

			<i>Escherichia coli (M32)</i> Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
39	PELE SALGADA DE SUÍNOS	PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEGAL	<i>Salmonella (M26)</i> Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			<i>Estafilococos coagulase positiva (M12 a)</i> Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	72,83
			<i>Escherichia coli (M32)</i> Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
40	TORRESMO	PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEGAL	<i>Salmonella (M26)</i> Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	109,67
			<i>Estafilococos coagulase positiva (M12 a)</i> Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	72,83

			Escherichia coli (M32) Instrução normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022;	81,33
MEL E PRODUTOS APÍCOLAS				
ITEM	PRODUTO	REFERÊNCIAS	PARÂMETROS	MÉDIA SANEADA (MS)
41	MEL	PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEGAL	Acidez (004) Instrução normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000;	55,00
			Açúcares redutores (glicose+frutose) (010) Instrução normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000;	83,51
			Cinzas (082) Instrução normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000;	64,87
			Hidroximetilfurfural (HMF) (048) Instrução normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000;	62,24
			Índice de amilase (atividade diastásica) (044) Instrução normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000;	66,00

			Umidade (090) Instrução normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000;	45,00
			Sacarose (083) Instrução normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000;	153,91
PEIXE E PRODUTOS DE PESCA				
ITEM	PRODUTO	REFERÊNCIAS	PARÂMETROS	MÉDIA SANEADA (MS)
42	CAMARÃO CONGELADO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019;	120,00
			Estafilococos coagulase positiva (M12 A) Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019;	90,00
			Escherichia coli (M32) Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019;	92,50
			Desglaciamento (032) Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de	75,00

			26 de junho de 2018	
			Ph (071) Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019;	52,50
			Bases voláteis totais (018) Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019	105,00
43	PEIXE CONGELADO	PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEGAL	PH (071) Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.	52,50
			Bases voláteis totais (018) Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.	105,00
			Sódio (108) Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.	77,50
			Potássio (107) Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.	96,00
			Relação Umidade/Proteína (081) Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.	135,00

			Desglaciamento (032) Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.	75,00
		PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019;	120,00
			Estafilococos coagulase positiva (M12 A) Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019;	90,00
			Escherichia coli (M32) Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.	92,50
44	PEIXE EMPANADO CONGELADO	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Salmonella (M26) Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019;	120,00
			Estafilococos coagulase positiva (M12 a) Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019;	90,00
			Escherichia coli (M32) Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019;	92,50
OVOS E DERIVADOS				

ITEM	PRODUTO	REFERÊNCIAS	PARÂMETROS	MÉDIA SANEADA (MS)
45	OVOS	PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Salmonella spp. (M26) Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022	120,00
ÁGUA DE ABASTECIMENTO E GELO				
ITEM	PRODUTO	REFERÊNCIAS	PARÂMETROS	MÉDIA SANEADA (MS)
46	ÁGUA	PARÂMETROS FQ CÓDIGOS/ REFERÊNCIA/LEG AL	Cloro Residual Livre GM/MS Nº 888/2021	40,00
			Ph GM/MS Nº 888/2021	50,00
			Turbidez GM/MS Nº 888/2021	42,50
		PARÂMETROS MC CÓDIGOS/REFER ÊNCIA LEGAL	Escherichia coli GM/MS Nº 888/2021 R\$ 36,00	67,50
			Coliformes totais GM/MS Nº 888/2021	67,50

ANEXO II – SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIO

AO CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DE CONSERVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DOS VALES – CONSERVAR MUCURI

O presente requer credenciamento de laboratório junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM – CONSERVAR MUCURI nos termos do edital de Chamamento Público nº 001/2025-SIM-CONSERVAR MUCURI e, para tanto, apresenta os seguintes dados, informações e documentação anexa:

1. DADOS DA INSTITUIÇÃO			
Nome do Laboratório (Fantasia):			
Nome Empresarial:			
CNPJ:			
Logradouro:		Número:	
Bairro:		Complemento:	
CEP:		Município:	UF:
Fone/Fax:()			
Site Eletrônico:			
2. IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS			
Responsável pela Direção do Laboratório:			
CPF:	RG:	Órgão Expedidor:	UF:
E-mail:			
Responsável pelo Sistema de Gestão da Qualidade:			
CPF:	RG:	Órgão Expedidor:	UF:
E-mail:			
Área de Atuação:			
3. CARACTERIZAÇÃO			
Tipo de Órgão:			
() Fundação	() Empresa	() Centro de Pesquisa	
() Universidade	() Outros (Especificar):		
Composição do Capital:			

() Multinacional	() Nacional	() Estadual
() Capital Privado	() Privado	
Ano de Fundação:		

LISTAGEM DE ESCOPO					
Item	Produto	Âmetros/Códigos/Referência Legal	Escopo e Metodologia	Acreditação Inmetro	Data de Emissão
XX	Produto Y	Físico-Químicos	A	Sim/Não	/ /
			B	Sim/Não	/ /
			C	Sim/Não	/ /
		Microbiológicos	E	Sim/Não	/ /
			F	Sim/Não	/ /
			G	Sim/Não	/ /
YY	Produto Z	Físico-Químicos	A	Sim/Não	/ /
			B	Sim/Não	/ /
			C	Sim/Não	/ /
			D	Sim/Não	/ /
		Microbiológicos	E	Sim/Não	/ /
			F	Sim/Não	/ /
			G	Sim/Não	/ /
			H	Sim/Não	/ /

Cidade/UF, _____ de _____ de 20____.

(Assinatura do representante legal do laboratório)

ANEXO III
TERMO DE COMPROMISSO COMO CREDENCIAMENTO

Nome do Laboratório:	
Nome Empresarial:	
CNPJ:	
Logradouro:	Número:
Bairro:	Complemento:
CEP:	Município/UF: / /
Fone/Fax: () -	
Site Eletrônico:	
Responsável da Direção do Laboratório:	
E-mail:	

Eu _____, CPF nº _____,
Carteira de Identidade nº _____, é órgão expedidor _____, na
condição de representante legal do laboratório acima identificado, declaro sob as penas da lei que:

1 – O laboratório, seus proprietários, sua equipe técnica e administrativa, se comprometem a cumprir os critérios e requisitos constantes nas legislações e normas que regem o credenciamento do laboratório junto ao SIM-CONSERVAR MUCURI assim como a atender as orientações, decisões e procedimentos constantes nos documentos específicos emitidos pelo SIM - CONSERVAR MUCURI declarando, desde já, conhecê-los, entendê-los e aceitá-los;

2 - O laboratório, seus proprietários e sua equipe técnica e administrativa estão isentos de envolvimento direto com atividades desligadas da produção ou da comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do SIM - CONSERVAR MUCURI;

3 – O laboratório, seus proprietários e sua equipe técnica e administrativa não possuem envolvimento com atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como não participam de entidades de classe, especialmente associações, federações, cooperativas e sindicatos, ligados à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais da SIM - CONSERVAR MUCURI.

4 – Assumo a responsabilidade pelas atividades do referido laboratório, inclusive no caso de litígio.

Por ser a expressão da verdade, firmo o presente Termo de Compromisso.

Cidade/UF, ____ de ____ de 20____.

(Assinatura do representante legal do laboratório)

ANEXO IV - TERMO DE COMPROMISSO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

<i>Nome do Laboratório:</i>	
<i>Nome Empresarial:</i>	
<i>CNPJ:</i>	
<i>Logradouro:</i>	<i>Número:</i>
<i>Bairro:</i>	<i>Complemento:</i>
<i>CEP:</i>	<i>Município/UF:</i>
<i>Fone/Fax: () -</i>	
<i>Sítio Eletrônico:</i>	
<i>Responsável pela Direção do Laboratório:</i>	
<i>E-mail:</i>	

Eu, _____, *Nome completo*, _____, *Formação*
 _____, *Conselho de Classe* _____, *UF/Nº do Registro* _____, _____, *CPF nº* _____, *RG nº* _____,
 domiciliado(a) _____,
 sob as penas da lei, assumo total responsabilidade técnica por todas as etapas dos ensaios,
 pelos resultados emitidos e pela assinatura dos Relatórios de Ensaio referentes às amostras
 oriundas dos programas e controles oficiais do SIM – CONSERVAR MUCURI, segundo es-
 copo de credenciamento sob minha responsabilidade.

Declaro estar isento de qualquer conflito de interesse e não possuir envolvimento di-
 reto com atividades ligadas à produção ou à comercialização de insumos e produtos, alvos
 dos programas e controles oficiais do SIM – CONSERVAR MUCURI;

Declaro, ainda, não possuir envolvimento com atividades de representação, consultoria
 e assistência técnica, bem como não participar de entidades de classe, especialmente as-
 sociações, federações, cooperativas e sindicatos, ligados à produção ou à comercialização
 de insumos e produtos, alvos dos programas e controles oficiais do SIM – CONSERVAR MUCURI.

Por ser a expressão da verdade, firmo o presente Termo de Compromisso.

Cidade/UF, _____ de _____ de 20__

(Assinatura do responsável técnico da em-
presa)

(Assinatura do representante legal da em-
presa)

ANEXO V - TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA

1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social: _____
Nome Fantasia: _____
End.: _____
Nº _____ Bairro: _____
Município/UF: _____
CNPJ: _____ Ins. Estadual: _____ Prod. Rural: _____ Natureza da Atividade: _____
Nº de registro SIM – CONSERVAR MUCURI: _____

2 - IDENTIFICAÇÃO DA COLETA

Finalidade da Coleta: ☐ Fiscal ☐ Rotina ☐ Orientação ☐ Monitoramento
☐ Outras especificações: _____
Análises Solicitadas: ☐ Microbiológica ☐ Físico-Química
Data da Coleta: ____/____/____ Hora da Coleta: _____ Nº do Lacre: _____
Lote: _____ Nº da SOA: _____
Ponto de Coleta: _____
Quantidade da Amostra (Nº de unidades, volume, peso): _____
Observações: _____

3 - RECEBIMENTO DA AMOSTRA PELO RESPONSÁVEL DO LABORATÓRIO CREDENCIADO

RECEBEMOS A AMOSTRA DESCRITA E ACOMPANHADA DESTE TERMO DE COLETA:

Identificação do Laboratório: _____

CNPJ: _____ Registro SIM – CONSERVAR MUCURI nº _____

ENTREGUE ÀS: _____ HORAS DODIA ____/____/____

CONSERVAÇÃO: ☐ AMBIENTE ☐ FRESCO ☐ RESFRIADA ☐ CONGELADA

Obs.: Declaro ciência de que qualquer violação, gera imediata inutilização da amostra e do laboratório, ficando passível de penalidade conforme legislações vigentes

Servidor SIM – CONSERVAR MUCURI
Mat. nº _____

Responsável Laboratório Credenciado
CPF: _____

ANEXO VII - TERMO DE REFERÊNCIA

CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIOS PARA ANÁLISES DE AMOSTRAS OFICIAIS DO S.I.M – CONSERVAR MUCURI

Itambacuri/MG, 13 de janeiro de 2025.

1 – OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objetivo determinar critérios para definir o credenciamento de laboratórios para atender a demanda das análises laboratoriais dos produtos de origem animal, água de abastecimento industrial e gelo, utilizados pelos estabelecimentos no âmbito do serviço de inspeção municipal executado pelo Conservar Mucuri.

2 – JUSTIFICATIVA

O Consórcio Multifinalitário de Conservação e Desenvolvimento Sustentável dos Vales (Conservar Mucuri) visa ampliar o âmbito de comércio dos produtos agroindustriais de origem animal para todos os municípios do Consórcio Público e se preparar para atendimento da legislação, com vistas ao mercado nacional, tendo apoio técnico especializado na área de inspeção de produtos de origem animal, atendendo às necessidades próprias das atividades multifinalitárias deste órgão.

O Projeto tem se apresentado como uma alternativa de gestão capaz de suprir as necessidades encontradas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos entes consorciados.

Atualmente, diversos entes consorciados delegam as atribuições do Sistema de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal para este Consórcio, incluindo a gestão, execução, coordenação e normatização do SIM.

Para que possa operacionalizar o programa, o Consórcio precisa possuir relação de laboratórios utilizados para as análises de controle oficiais, discriminando seu vínculo com o serviço de inspeção e lista de análises que realizam, onde o mesmo deverá demonstrar capacidade comprovada e adequada para atendimento das análises oficiais demandadas pelo serviço de inspeção, seguindo a legislação.

De acordo com o inciso IV do art. 3º e alínea “f” do inciso II do art. 4º da Instrução Normativa 17/2020, para aderir ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), o S.I.M. deve dispor ou ter acesso a laboratórios com capacidade comprovada e adequada para atendimento das análises oficiais demandadas pelo serviço de inspeção.

Tal exigência tem como base o inciso IV do Art. 133 do Decreto nº 5.741/2006, que determina que Serviços devem assegurar a existência ou acesso a laboratórios

oficiais ou credenciados, com capacidade adequada para realização de testes, com pessoal qualificado e experiente, em número suficiente, de forma a realizar os controles oficiais com eficiência e eficácia.

Tendo vista que, atualmente, Consórcio CONSERVAR MUCURI não detém servidores aptos nem infraestrutura física, como equipamentos e insumos, capazes de realizar tais análises laboratoriais, tampouco a existência de laboratórios oficiais conveniados, resta demonstrada a necessidade da vinculação de laboratórios que demonstrem a capacidade técnica para realização das amostras oficiais, por meio de credenciamento.

Utilizou-se o credenciamento pelo fato de que, quanto maior a quantidade dos laboratórios credenciados, melhor será para o atendimento das necessidades do Consórcio.

3-DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Com o objetivo de avaliar a inocuidade, identidade, qualidade e a integridade dos produtos e os processos produtivos das agroindústrias que contemplam a área de atuação do SIM - CONSERVAR MUCURI as amostras dos estabelecimentos serão colhidas conforme a necessidade demandada pelo SIM-CONSERVAR MUCURI para análises físico-químicas e microbiológicas de produtos de origem animal e água de abastecimento para a avaliação da conformidade.

O procedimento de coleta junto ao estabelecimento, acondicionamento e de remessa de amostras para análises dos laboratórios serão de responsabilidade do CONSERVAR MUCURI, que deverá se submeter ao padrão estabelecido na legislação, bem como no MANUAL DE COLETA DE AMOSTRAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL do MAPA e suas eventuais atualizações.

Considerando as potencialidades das agroindústrias da região do Consórcio, se faz necessário credenciar laboratórios capazes de realizar análises laboratoriais de produtos relacionados a:

- a) CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS;
- b) LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS;
- c) MELE PRODUTOS APÍCOLAS;
- d) PESCAÇO E PRODUTOS DE PESCA;
- e) OVO E DERIVADOS;
- f) ÁGUA DE ABASTECIMENTO INDUSTRIAL E GELO.

4-DO ESCOPO DOS ENSAIOS LABORATORIAIS E VALOR BASE DAS ANÁLISES

— Os escopos das análises laboratoriais necessárias estão disponíveis no ANEXO I do edital de Chamamento Público nº 001/2025 - SIM - CONSERVAR MUCURI

– Os valores das análises laboratoriais foram obtidos através de uma pesquisa de preços realizada pela equipe técnica do SIM-CONSERVAR MUCURI em laboratórios credenciados pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), bem como em valores praticados em outros órgãos da Administração Pública.

5-DESCRIÇÃO DA METODOLOGIA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

5.1 – As análises deverão atender os métodos contidos no MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL do MAPA e respectivas atualizações.

6-DAS CONDIÇÕES PARA CREDENCIAMENTO

– Da vigência do credenciamento:

- A vigência do referido credenciamento será de **12 (doze) meses**, contados a partir da publicação no site oficial e PNCP;
- Durante toda a vigência deste procedimento de credenciamento a Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM- CONSERVAR MUCURI estará apta a receber a documentação de credenciamento das empresas interessadas em se credenciar, conforme os requisitos estabelecidos neste termo de referência.

– Condições gerais:

- Poderão participar deste Credenciamento as pessoas jurídicas que, cumulativamente:
- Atendam a todas as exigências deste Termo de Referência, inclusive quanto à documentação constante deste instrumento e o anexo do Edital de Chamamento Público nº 001/2025 - SIM - CONSERVAR MUCURI;
- Possuam objeto social e desempenhem atividade pertinente e compatível com o objeto licitado;
- Ofereçam prestação de serviço de análise laboratorial de produtos de origem animal indicados, nas condições e valores indicados neste termo de referência e no ANEXO I do Edital de Chamamento Público nº 001/2025 - SIM - CONSERVAR MUCURI;
- Os credenciados serão responsáveis pela contratação de pessoal para a execução de suas atividades, sendo de sua inteira responsabilidade os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e securitários, resultantes da execução do objeto deste credenciamento, cujos ônus e obrigações, em nenhuma hipótese, poderão ser transferidos para outrem;
- O laboratório credenciado, seu proprietário e sua equipe técnica e administrativa devem se abster de envolver em atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como não devem ser membros de entidades de classe, como associações, federações, cooperativas e sindicatos, que estejam ligados à produção ou

comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, que sejam alvos dos programas e controles oficiais da SIM - CONSERVAR MUCURI;

– Serão credenciadas todas as pessoas jurídicas que comprovarem a habilitação exigida neste Termo de referência;

– O credenciado deverá manter as condições de habilitação durante toda a vigência, sob pena de descredenciamento;

– Do Recebimento da Solicitação de Credenciamento:

– Para solicitar a inclusão ou atualização de escopos neste credenciamento, a pessoa jurídica interessada deve preencher o documento SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIO (Anexo II), TERMO DE COMPROMISSO COM O CREDENCIAMENTO (Anexo III) e o TERMO DE COMPROMISSO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (Anexo IV), todos do edital de Chamamento Público nº 001/2025-SIM-CONSERVAR MUCURI, além de apresentar a documentação exigida no item de Habilitação, item 7 deste termo de referência;

– Os documentos apresentados devem estar devidamente atualizados e vigentes, em conformidade com o art. 62 da Lei nº 14.133/21.

– Os documentos apresentados devem estar devidamente atualizados e vigentes, em conformidade com o art. 62 da Lei nº 14.133/21.

6.3.3 – A entrega poderá ocorrer:

a) de forma presencial, na sede do **CONSERVAR MUCURI**, ou por encomenda devidamente registrado e com aviso de recebimento, no endereço situado na R. Prof. Mendonça, 494 - Nossa Senhora de Fátima, Itambacuri - MG, 39830-000, com funcionamento de segunda à sexta-feira, nos horários de 8h às 12h, e de 14h às 17h. A entrega deverá ser realizada em envelope lacrado com a seguinte inscrição:

AO

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DE CONSERVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DOS VALES

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 01/2024

OBJETO: CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIOS PARA ATENDER A DEMANDA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, ÁGUA DE ABASTECIMENTO INDUSTRIAL E GELO, UTILIZADOS PELOS ESTABELECIMENTOS NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EXECUTADOS PELO CONSERVAR MUCURI.

– Por endereço eletrônico (e-mail);

– Por meio da plataforma “LICITA DIGITAL”.

7 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

– Habilitação técnica: – SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DO LABORATÓRIO (Anexo II do Edital de Chamamento Público nº 001/2025-SIM-CONSERVAR MUCURI) devidamente preenchida e assinada pelo representante legal da empresa ou da instituição interessada, com identificação do item (PRODUTO) que deve realizar o credenciamento;

– A empresa deve estar apta a realizar todas as análises previstas para o produto;

– TERMO DE COMPROMISSO COMO CREDENCIAMENTO (Anexo III do Edital de Chamamento Público nº 001/2025-SIM - CONSERVAR MUCURI), assinado pelo representante legal do laboratório;

– Certificado de acreditação do escopo de acreditação na ABNT NBR ISO/IEC 17025 - Requisitos Gerais para a Competência de Laboratórios de Ensaio e Calibração, emitido pela Coordenação-Geral de Acreditação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - CGCRE/Inmetro, válidos e atualizados, contemplando os ensaios constantes na solicitação de credenciamento;

– Indicação do responsável (eis) técnico(s) com número(s) de registro(s) no conselho de classe, com respectivos documentos de identificação;

– TERMO DE COMPROMISSO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (Anexo IV do Edital de Chamamento Público nº 001/2025-SIM-CONSERVAR MUCURI), assinado pelo responsável técnico do laboratório e representante legal da empresa;

– Alvará de funcionamento do laboratório, ou documento equivalente expedido por órgão competente;

– Habilitação jurídica:

– Registro Comercial, no caso de empresa individual;

– Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e alterações 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;

– Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

– 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;

– Os objetivos sociais deverão estar em harmonia com o objeto da licitação, sob pena de indeferimento do pedido de credenciamento;

– Regularidade fiscal e trabalhista:

– Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

– Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

– Prova de regularidade para com a Fazenda Federal mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e Dívida ativa da União, expedida pela Secretaria de Receita Federal do Ministério da Fazenda;

– Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado;

– Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado;

– Certificado de Regularidade de situação para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

– Deverão ser fornecidas certidões negativas da Dívida Ativa sempre que os documentos de comprovação de regularidade para com as Fazendas Federal, Estaduais e Municipais apresentadas, fizerem referência expressa de que não atestam a regularidade da licitante em relação à Dívida Ativa das citadas Fazendas;

– Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos termos do Título VII – Da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

– Em se tratando de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou equiparada, deverá apresentar os documentos de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que apresente alguma restrição, no momento do pedido de credenciamento, nos termos dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006;

– Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista exigida, será assegurado à microempresa ou empresa de pequeno porte o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do momento da comunicação por parte da comissão de avaliação, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração deste Consórcio, para a regularização da documentação, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme parágrafo 1º, do artigo 43 da Lei 123/2006;

– O cumprimento dos requisitos de habilitação é de responsabilidade da empresa credenciada.

– Disposições Gerais da Habilitação:

– A falta de regularização da documentação no prazo de vigência previsto neste termo de referência implicará a decadência do direito ao credenciamento;

– Se o licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

- Se o licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- Serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8 – DO CREDENCIAMENTO

- Após o recebimento da documentação por meio eletrônico ou em envelope lacrado, enviado à sede do Conservar Mucuri, a Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM - CONSERVAR MUCURI terá um prazo de até 05 (cinco) dias úteis para realizar a avaliação documental do proponente;
- Após a análise e aprovação da documentação requerida, a empresa receberá a identificação de registro e estará formalmente credenciada;
- Em caso de indeferimento do pedido de credenciamento, será enviada à empresa notificação contendo a indicação da(s) cláusula(s) específica(s) em que houve descumprimento;
- O ato de credenciamento será publicado no Diário Oficial Eletrônico do Conservar Mucuri e disponibilizado no site eletrônico do Conservar Mucuri;
- Se, por ventura, a empresa credenciada tiver interesse em ampliar o escopo de amostras de produtos, esta deverá apresentar novamente o documento SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIO (Anexo II do Edital de Chamamento Público nº 001/2025 - SIM - CONSERVAR MUCURI), nos mesmos termos do item 6 deste termo de referência, com a listagem completada das análises que pretende incluir em seu escopo, bem como encaminhar os documentos de habilitação atualizados;
- Após análise dos documentos e verificação do atendimento das normas descritas neste termo de referência, fica o critério do SIM-CONSERVAR MUCURI conceder a extensão do escopo e emitir um novo certificado, republicando o ato de credenciamento conforme subitem 8.1.3.

9 – DO DESCREDENCIAMENTO

- Ocorrência de descredenciamento quando:
 - Por algum motivo a empresa credenciada deixar de atender as condições estabelecidas neste Termo de Referência no contrato administrativo de prestação de serviços;
 - Houver interesse do Consórcio no encerramento do Credenciamento, ficando assegurado o direito de revogar ou anular o processo de credenciamento, sem que caibam aos licitantes quaisquer direitos a reclamações ou indenizações;
- Quando acordado entre o SIM-CONSERVAR MUCURI e a empresa

credenciada.

10 – DAS CONDIÇÕES E REGRAS GERAIS DO SERVIÇO

- Os laboratórios credenciados deverão atender o MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA LABORATÓRIOS, 5ª edição, do MAPA e suas eventuais atualizações, bem como a legislação vigente;
- Ter área física, pessoal, equipamentos, insumos e instalações compatíveis com o escopo do credenciamento ou reconhecimento;
- Ter todo o pessoal responsável ou que atua na execução das análises legalmente contratado pela empresa ou instituição solicitante;
- Ter procedimentos documentados para assegurar a confiabilidade e os direitos de propriedade do SIM - CONSERVAR MUCURI sobre todos os dados referentes às amostras objeto do credenciamento;
- Possuir política e procedimentos que evidenciem a garantia da qualidade e rastreabilidade dos resultados analíticos;

– Da Coleta da Amostra junto às agroindústrias:

- A coleta de amostras junto às agroindústrias é responsabilidade exclusiva do serviço de fiscalização do SIM - CONSERVAR MUCURI. A execução desse procedimento irá assegurar a preservação da integridade da amostra até que ela seja enviada para análise pelo laboratório credenciado;

– Da escolha do laboratório credenciado:

- Os laboratórios que forem devidamente credenciados pelo SIM - CONSERVAR MUCURI receberão um registro único, sequencial, que será sua identificação para participar do processo de convocação para realização das análises de amostras coletadas na etapa de fiscalização;
- A convocação do laboratório credenciado para realização da análise da amostra coletada ocorrerá após cada rotina de fiscalização da equipe do SIM - CONSERVAR MUCURI e a seleção ocorrerá obedecendo a ordem sequencial de registro de cada um, sendo divulgado no site oficial do CONSERVAR MUCURI;
- O laboratório convocado para realizar a análise da amostra será comunicado pela Equipe de Fiscalização do SIM - CONSERVAR MUCURI através do e-mail cadastrado no documento SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIO (Anexo II do Edital de Chamamento Público nº 001/2025-SIM-CONSERVAR MUCURI), devendo manifestar-se em um prazo máximo de 1 (um) dia útil quanto a disponibilidade para a coleta da amostra na sede do SIM - CONSERVAR MUCURI nas condições estabelecidas no subitem 10.8.1.1;
- Caso haja impedimento de algum laboratório escolhido, a solicitação passará automaticamente para o próximo laboratório credenciado;

– O SIM - CONSERVAR MUCURI não está obrigado a contratar com as pessoas jurídicas credenciadas, conforme o objeto na forma deste termo de referência, haja vista que o presente procedimento não gera direito subjetivo a contrato.

– Do Recebimento da Amostra pelo Laboratório Credenciado:

– Condições básicas:

– O laboratório credenciado convocado receberá as amostras enviadas pelo SIM - CONSERVAR MUCURI que deverá ocorrer no prazo de até 5 dias úteis após comunicação de disponibilidade indicada no subitem 10.7.3;

– As amostras serão enviadas, via regra, em dias úteis;

– O laboratório deverá dispor e manter livro, ou equivalente eletrônico de acordo com procedimentos estabelecidos em seu Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ), para registros das amostras, devendo constar, minimamente, as seguintes informações:

- a) Número de registro da amostra no laboratório;
- b) Data da coleta;
- c) Data do recebimento;
- d) Hora do recebimento;
- e) Número da SOA;
- f) Identificação do “SIM-CONSERVAR MUCURI” como responsável pela coleta;
- g) Número do cadastro do estabelecimento no SIM-CONSERVAR MUCURI;
- h) Matriz/Produto/Categoria;
- i) Condições de recebimento;
- j) Ensaio solicitado;
- k) Tipo da análise: fiscal, pericial, exploratória ou outro (neste caso, o laboratório deve especificar nos seus registros qual o tipo da análise).

– Ao receber a amostra, o laboratório credenciado deve assinar, em duas vias, o TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA (Anexo V do edital de Chamamento Público nº 001/2025-SIM-CONSERVAR MUCURI) ou o TERMO DE RECEBIMENTO DE

AMOSTRA (Anexo VI do edital de Chamamento Público nº 001/2025 - SIM - CONSERVAR MUCURI), enviando o referido documento ao CONSERVAR MUCURI;

– Do Aceite e Recusa da Amostra

– Se o laboratório considerar que a amostra está apta para análise e em conformidade com os padrões exigidos, deverá aceitá-la de acordo com a legislação vigente, mediante o TERMO DE RECEBIMENTO DA AMOSTRA (Anexo V do edital de Chamamento Público nº 001/2025 - SIM - CONSERVAR MUCURI);

– Caso o laboratório julgue a amostra inadequada para análise e a mesma não

estiverem em conformidade com os padrões exigidos, este poderá recusá-la, desde que justifique a recusa de acordo com a legislação vigente, por meio do TERMO DE RECEIÇÃO DA AMOSTRA (Anexo VI do edital de Chamamento Público nº 001/2025 - SIM - CONSERVAR MUCURI);

– Da entrega dos resultados, pareceres e laudos

- Os laboratórios que executarem as análises ficam responsáveis inteiramente pela emissão dos resultados, pareceres e laudos, ambos assinados por responsável técnico;
- O laboratório deverá entregar o resultado da análise em um período de até 30 (trinta) dias úteis;
- O laboratório credenciado deve garantir a entrega eficiente de laudos, pareceres e resultados, disponibilizando-os por e-mail ou em um sistema próprio, de fácil acesso;
- O responsável técnico do laboratório deve assinar eletronicamente os documentos do subitem anterior, com reconhecimento adequado por meios oficiais, a fim de garantir a autenticidade e validade dos resultados entregues;
- O resultado encontrado na amostra deverá ser encaminhado EXCLUSIVAMENTE para o Conservar Mucuri, não cabendo qualquer hipótese de direcionamento ao produtor;
- Os dados de amostras oficiais, oriundos dos laboratórios credenciados, são de propriedade do SIM - CONSERVAR MUCURI e somente poderão ser utilizados, para quaisquer fins, mediante autorização expressa do SIM-CONSERVAR MUCURI.

– Da Contraprova e Descarte da Amostra

- As amostras utilizadas para a contraprova ou reanálise, ficarão sob a guarda do respectivo laboratório credenciado convocado para as análises, pelas quais serão responsáveis e as manterão lacradas e invioladas até a autorização de uso ou descarte;
- A destinação final será de responsabilidade do laboratório, mediante comunicação ao SIM - CONSERVAR MUCURI observando-se as normas de segurança vigentes;
- O procedimento para o descarte da amostra deverá seguir às orientações descritas no MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA LABORATÓRIOS, 5ª edição, do MAPA e suas eventuais atualizações, bem como a legislação vigente;
- O processo de destruição destas amostras deverá ser comprovado mediante declaração do prestador do serviço onde conste a descrição do método adotado.

11 – RESPONSABILIDADE DO LABORATÓRIO CREDENCIADO

- O laboratório credenciado será responsável por todas as despesas decorrentes da realização das análises, incluindo a aquisição de materiais e reagentes necessários;
- O laboratório também será responsável pela manutenção e calibração adequada dos equipamentos utilizados nas análises;
- O laboratório será responsável por eventuais danos causados aos estabelecimentos contratantes ou a terceiros decorrentes da prestação dos serviços contratados.

12 – DO PAGAMENTO

- O custo das análises realizadas pelos laboratórios credenciados será de inteira responsabilidade do estabelecimento;
- O laboratório credenciado, ao receber a amostra do produto, deverá identificar o estabelecimento e o escopo solicitado, e realizar a cobrança do serviço diretamente ao estabelecimento que está sendo fiscalizado pelo SIM - CONSERVAR MUCURI. Para tal, deverá utilizar como referência os valores estabelecidos no Anexo do Edital de Chamamento Público nº 001/2025 - SIM - CONSERVAR MUCURI que apresenta os valores-base para este credenciamento;
- O laboratório credenciado deverá efetuar a cobrança pelo serviço prestado por meio de boleto bancário, transferência bancária ou qualquer outro método bancário disponível, e deverá informar ao SIM - CONSERVAR MUCURI o adimplemento do estabelecimento fiscalizado.

13 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- Das decisões de indeferimento de solicitação de credenciamento ou de desc credenciamento, caberá recurso administrativo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da ciência ou da publicação;
- O recurso administrativo interposto pela parte legitimamente interessada, dentro do prazo previsto no subitem anterior, será dirigido à Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM - CONSERVAR MUCURI;
- Da decisão da Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM - CONSERVAR MUCURI caberá recurso, que deve ser remetido à Presidência do Conservar Mucuri, constituindo esta a última instância administrativa.

14 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- Esclarecimentos relativos ao presente procedimento e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento de seu objeto serão prestados pela Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM - CONSERVAR MUCURI em sua sede, de segunda a sexta-feira úteis, no horário das 08h às 12h e das 14h às 17h,

ou através do e-mail: *compraslicitacoes@conservarmucuri.com.br*.

- Os casos omissos do presente instrumento serão decididos pela Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM-CONSERVAR MUCURI pela Secretaria Executiva do Conservar Mucuri em sede de recurso administrativo;
- O SIM-CONSERVAR MUCURI poderá reavaliar, a qualquer tempo, os valores estabelecidos no Anexo do Edital de Chamamento Público nº 001/2025-SIM-CONSERVAR MUCURI como objetivo de atualizar os valores de mercado, com o também modificar a relação de amostras necessárias para análise laboratorial.
- A avaliação será publicada no site e Diário Oficial Eletrônico do CONSERVAR MUCURI, comunicando especificamente todas as empresas que tenham sido credenciadas;
- Qualquer usuário, produtor ou cidadão poderá apresentar reclamações ou denúncias de eventuais irregularidades praticadas por quaisquer empresas credenciadas, através do e-mail *compraslicitacoes@conservarmucuri.com.br* ou presencialmente, na sede do Conservar Mucuri, desde que formalize a reclamação.

15–FORO

15.1 – Para dirimir quaisquer questões decorrentes deste procedimento, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da cidade de Itambacuri/MG.