

**DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD**  
**SOLICITAÇÃO DE CONTRATAÇÃO**

**1. IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE**

**UNIDADE REQUISITANTE:** Coordenação de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Programas  
**RESPONSÁVEL PELA DEMANDA:** Alexandre Gomes Ferreira Lopes  
**MATRÍCULA:** 16  
**E-MAIL:** vet1sim@consmepl.mg.gov.br  
**TELEFONE:** (31) 3852-1541

**2. CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO**

<input type="checkbox"/> Material de Consumo	<input type="checkbox"/> Serviço não continuado	<input checked="" type="checkbox"/> Serviço continuado sem dedicação de mão de obra
<input type="checkbox"/> Material Permanente/Equipamento	<input type="checkbox"/> Serviço continuado com dedicação de mão de obra	<input type="checkbox"/> Outros (obras, serviços de engenharia, locação, outros)

**3. PREVISÃO DA DEMANDA NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES**

A futura contratação está prevista no plano Anual de Contratações, aprovado pela Resolução 078/2024 ([www.consmepl.mg.gov.br/arquivo/legislacao/resolucao\\_78\\_2024](http://www.consmepl.mg.gov.br/arquivo/legislacao/resolucao_78_2024)).

**4. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA**

Conforme consta no site [www.consmepl.mg.gov.br](http://www.consmepl.mg.gov.br) e em plataforma digital para cadastro dos serviços de inspeção que compõe o SISBI – POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) denominada e-SISBI, possuímos produtos registrados dentro das cinco matrizes de inspeção, sendo elas: carne e derivados, leite e derivados, ovos, pescado e mel e produtos de abelhas. De acordo com o disposto na Portaria MAPA 672 de 08 de abril de 2024 (em anexo) é necessário que tais análises sejam realizadas em laboratórios credenciados junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária para tal. Esta exigência fica muito clara quando observamos o inciso IV do artigo 18 da Portaria citada acima, *in verbis*:

*Art. 18. Dentre os quesitos de avaliação de equivalência, será verificada a eficácia e a adequação das inspeções e fiscalizações refletidas em aspectos técnicos e legais, como:*

*IV - Disponibilidade de laboratórios oficiais ou credenciados com capacidade para realizar controles oficiais.*

Portanto é necessário que a avaliação de cada parâmetro físico químico e microbiológico seja realizado pela metodologia indicada no escopo de credenciamento do laboratório, disponível para consulta pública em endereço eletrônico do Ministério da Agricultura e Pecuária (em anexo). Os parâmetros e padrões avaliados em cada produtos deverão ser aqueles estabelecidos em Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou em outros atos normativos do Ministério da Agricultura e Pecuária.



**Alexandre Gomes F. Lopes**  
CRMV-MG 6317  
Serviço de Inspeção Municipal  
CONSMEPI

## 5. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

Realização de análises laboratoriais físico químicas e microbiológicas de produtos de origem animal que utilizem as metodologias de ensaios preconizadas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária conforme endereço eletrônico <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/analises-laboratoriais-anuarios-programas>.

Conforme Portaria MAPA 672 de 08 abril de 2024, em seu art. 18 inciso IV, um dos quesitos a serem avaliados para integração dos Serviços de Inspeção ao SISBI-POA é a “disponibilidade de laboratórios oficiais ou credenciados para realizar controles oficiais.”

O CONSMEPI possui, atualmente, uma sede administrativa, localizada na Rua Santa Lúcia, 291, Bairro Aclimação – CEP: 35.930-117 – João Monlevade/MG.

Os serviços de realização de análises laboratoriais físico químicas e microbiológicas dos produtos de origem animal registrados no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal do CONSMEPI, prestados pela empresa contratada serão realizados nas estruturas da empresa contratada.

Os resultados das análises deverão ser entregues no e-mail [vet1sim@consmepi.mg.gov.br](mailto:vet1sim@consmepi.mg.gov.br) ou em outro meio digital pré-acordado entre a contratante e a contratada, tendo como prazo para entrega, o máximo de 10 dias para análises microbiológicas e o máximo de 30 dias para análises físico químicas, contados a partir da data de recebimento da amostras pelo laboratório.

**Os serviços de coleta das amostras serão realizados exclusivamente na sede do CONSMEPI no endereço indicado acima, em data previamente acordada entre a contratante e a contratada.**

**Quantitativo:** Quantitativo planejado conforme detalhamento abaixo:  
Os serviços serão divididos em 05 (cinco) lotes.

LOTE 01 – ESCOPO MEL E DERIVADOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID.
1	Mel (análises físico químicas)	06	Unidade
2	Extrato de própolis (análises físico químicas)	03	Unidade
LOTE 02 – ESCOPO OVO E DERIVADOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID.
3	Ovo (análises microbiológicas)	05	Unidade
LOTE 03 – ESCOPO LEITE E DERIVADOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID.
4	Queijo mussarela (análises físico químicas)	01	Unidade
5	Queijo mussarela (análises microbiológicas)	01	Unidade
6	Queijo minas frescal (análises físico químicas)	07	Unidade
7	Queijo minas frescal (análises microbiológicas)	07	Unidade
8	logurte (análises físico químicas)	02	Unidade
9	logurte (análises microbiológicas)	02	Unidade
10	Manteiga (análises físico químicas)	01	Unidade
11	Manteiga (análises microbiológicas)	01	Unidade
12	Requeijão (análises físico químicas)	02	Unidade
13	Requeijão (análises microbiológicas)	02	Unidade
14	Queijo minas padrão (análises microbiológicas)	02	Unidade
15	Queijo minas padrão (análises físico químicas)	02	Unidade
16	Queijo minas meia cura (análises microbiológicas)	02	Unidade
17	Queijo minas meia cura (análises físico químicas)	02	Unidade

18	Queijo minas artesanal (análises microbiológicas)	03	Unidade
19	Queijo minas artesanal (análises físico químicas)	03	Unidade
20	Doce de leite (análises microbiológicas)	02	Unidade
21	Doce de leite (análises físico químicas)	02	Unidade
22	Queijo coalho (análises microbiológicas)	01	Unidade
23	Queijo coalho (análises físico químicas)	01	Unidade
24	Bebida láctea (análises microbiológicas)	01	Unidade
25	Bebida láctea (análises físico químicas)	01	Unidade
<b>LOTE 04 – ESCOPO PESCADO</b>			
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QUANT</b>	<b>UNID.</b>
26	Peixe congelado (análises físico químicas)	01	Unidade
27	Peixe congelado (análises microbiológicas)	01	Unidade
<b>LOTE 05 – ESCOPO CARNE E DERIVADOS</b>			
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QUANT</b>	<b>UNID.</b>
28	Carne resfriada de frango com osso (análises microbiológicas)	03	Unidade
29	Carne resfriada de frango com osso (análises físico químicas)	03	Unidade
30	Carne resfriada de frango sem osso (análises microbiológicas)	03	Unidade
31	Carne resfriada de frango sem osso (análises físico químicas)	03	Unidade
32	Carne resfriada de bovino com osso (análises microbiológicas)	04	Unidade
33	Carne resfriada de bovino sem osso (análises microbiológicas)	04	Unidade
34	Carne resfriada de suíno com osso (análises microbiológicas)	04	Unidade
35	Carne resfriada de suíno sem osso (análises microbiológicas)	04	Unidade
36	Carne congelada de bovino sem osso (análises microbiológicas)	04	Unidade
37	Carne congelada de bovino com osso (análises microbiológicas)	04	Unidade
38	Carne congelada de suíno sem osso (análises microbiológicas)	04	Unidade
39	Carne congelada de suíno com osso (análises microbiológicas)	04	Unidade
40	Miúdos resfriados de aves (análises microbiológicas)	03	Unidade
41	Miúdos resfriados de bovinos (análises microbiológicas)	03	Unidade
42	Miúdos resfriados de suínos (análises microbiológicas)	03	Unidade
43	Miúdos temperados congelados de frango (análises microbiológicas)	04	Unidade
44	Miúdos temperados congelados de frango (análises físico químicas)	04	Unidade
45	Carne temperada congelada de frango com osso (análises microbiológicas)	03	Unidade
46	Carne temperada congelada de frango com osso (análises físico químicas)	03	Unidade
47	Carne temperada congelada de frango sem osso (análises microbiológicas)	03	Unidade
48	Carne temperada congelada de frango sem osso (análises físico químicas)	03	Unidade
49	Carne temperada congelada de bovino com osso (análises microbiológicas)	03	Unidade
50	Carne temperada congelada de bovino com osso (análises físico químicas)	03	Unidade
51	Carne temperada congelada de bovino sem osso (análises microbiológicas)	03	Unidade
52	Carne temperada congelada de bovino sem osso (análises físico químicas)	03	Unidade

53	Carne temperada congelada de suíno com osso (análises microbiológicas)	03	Unidade
54	Carne temperada congelada de suíno com osso (análises físico químicas)	03	Unidade
55	Carne temperada congelada de suíno sem osso (análises microbiológicas)	03	Unidade
56	Carne temperada congelada de suíno sem osso (análises físico químicas)	03	Unidade
57	Linguiça frescal de aves (análises físico químicas)	03	Unidade
58	Linguiça frescal de aves (análises microbiológicas)	03	Unidade
59	Linguiça frescal suína (análises físico químicas)	06	Unidade
60	Linguiça frescal suína (análises microbiológicas)	06	Unidade
61	Linguiça frescal bovina (análises físico químicas)	03	Unidade
62	Linguiça frescal bovina (análises microbiológicas)	03	Unidade
63	Pururuca (análises microbiológicas)	02	Unidade
64	Banha suína (análises microbiológicas)	01	Unidade
65	Almôndega congelada de bovino (análises microbiológicas)	03	Unidade
66	Almôndega congelada de bovino (análises físico químicas)	03	Unidade
67	Almôndega congelada de suíno (análises microbiológicas)	03	Unidade
68	Almôndega congelada de suíno (análises físico químicas)	03	Unidade
69	Almôndega congelada de frango (análises microbiológicas)	03	Unidade
70	Almôndega congelada de frango (análises físico químicas)	03	Unidade
71	Almôndega congelada mista (análises microbiológicas)	03	Unidade
72	Almôndega congelada mista (análises físico químicas)	03	Unidade
73	Hambúrguer congelado bovino (análises físico químicas)	04	Unidade
74	Hambúrguer congelado bovino (análises microbiológicas)	04	Unidade
75	Hambúrguer congelado suíno (análises físico químicas)	01	Unidade
76	Hambúrguer congelado suíno (análises microbiológicas)	01	Unidade
77	Hambúrguer congelado de frango (análises físico químicas)	01	Unidade
78	Hambúrguer congelado de frango (análises microbiológicas)	01	Unidade
79	Bacon (análises microbiológicas)	02	Unidade
80	Bacon (análises físico químicas)	02	Unidade
81	Carne moída resfriada de bovino (análises microbiológicas)	02	Unidade
82	Carne moída resfriada de bovino (análises físico químicas)	02	Unidade
83	Carne moída congelada de bovino (análises microbiológicas)	02	Unidade
84	Carne moída congelada de bovino (análises físico químicas)	02	Unidade
85	Carne moída resfriada de suíno (análises microbiológicas)	02	Unidade
86	Carne moída resfriada de suíno (análises físico químicas)	02	Unidade

## 6. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Tendo em vista o disposto na Portaria 482 de 17 de dezembro de 2021, que reconhece a Equivalência dos Serviços de Inspeção Municipais vinculados ao Consórcio Intermunicipal Multissetorial do Médio Rio Piracicaba - CONSMEPI, para Adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA, se faz necessária a contratação de laboratório para realização de análises laboratoriais físico químicas e microbiológicas dos produtos de origem animal registrados junto a este serviço de inspeção.

## 7. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

0102.2060500022.006 – Serviços de Inspeção Municipal – 33903900000 – Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica – Ficha 81.

## 8. FORMA DE CONTRATAÇÃO SUGERIDA

<input type="checkbox"/> Contratação Direta (Dispensa/Inexigibilidade)	<input checked="" type="checkbox"/> Pregão	<input type="checkbox"/> Concorrência
<input type="checkbox"/> Contratação Direta para Registro de Preços (Dispensa/Inexigibilidade)	<input type="checkbox"/> Pregão para Registro de Preços	<input type="checkbox"/> Concorrência para Registro de Preços
<input type="checkbox"/> Adesão a Ata de Registro de Preços	<input type="checkbox"/> Outros (Diálogo competitivo, Concurso, Leilão)	

## 9. INDICAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

### 9.1. Responsável pela Elaboração do Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência, e Matriz de Riscos:

Servidor: Alexandre Gomes Ferreira Lopes	
Cargo: Coordenador de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Programas	
Matrícula: 16	
E-mail: <a href="mailto:vet1sim@consmepe.mg.gov.br">vet1sim@consmepe.mg.gov.br</a>	Telefone: 3852-1541

Servidor: Christiane Linhares Vale	
Cargo: Secretária Executiva	
Matrícula: 6	
E-mail: <a href="mailto:secretariaexecutiva@consmepe.mg.gov.br">secretariaexecutiva@consmepe.mg.gov.br</a>	Telefone: 3852-1541

### 9.2. Responsável pela Pesquisa de Preços:

Servidor: Ana Luiza Nunes Martins da Costa Otoni	
Cargo: Diretora Administrativa	
Matrícula: 7	
E-mail: <a href="mailto:consmepe@consmepe.mg.gov.br">consmepe@consmepe.mg.gov.br</a>	Telefone: 3852-1541

### 9.3. Autoridade Competente do Processo Administrativo:

Nome: Augusto Henrique da Silva	
Cargo: Presidente	
E-mail: <a href="mailto:consmepe@consmepe.mg.gov.br">consmepe@consmepe.mg.gov.br</a>	Telefone: 3852-1541

### 9.4. Responsável pela Gestão do Contrato:

Servidor: Laís Costa Bicalho	
Cargo: Coordenadora de Licitações e Finanças	
Matrícula: 14	

E-mail: [licitacao@consmepi.mg.gov.br](mailto:licitacao@consmepi.mg.gov.br)

Telefone: 3852-1541

**9.5. Responsável pela Fiscalização do Contrato:**

Servidor: Alexandre Gomes Ferreira Lopes

Cargo: Coordenador de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Programas

Matrícula: 16

E-mail: [vet1sim@consmepi.mg.gov.br](mailto:vet1sim@consmepi.mg.gov.br)

Telefone: 3852-1541

**10. OBSERVAÇÕES GERAIS**

10.1. Prazo de entrega/execução: O contrato, oriundo deste processo será regido conforme art. 107 da Lei 14.133/2021. O contrato terá vigência inicial de 1 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período, até o limite de até 10 (dez) anos, desde que comprovado o preço vantajoso, com fundamento no art. 107 da Lei nº 14133/2021 e artigo 19 da Resolução CONSMEPI Nº 35/2023.

10.2. Unidade e servidor responsável para esclarecimentos: Alexandre Gomes Ferreira Lopes, através do e-mail: [vet1sim@consmepi.mg.gov.br](mailto:vet1sim@consmepi.mg.gov.br).

10.3. Deverão ser anexados os dispositivos legais que qualificam os agentes competentes a atuar no processo.

João Monlevade, 06 de Fevereiro de 2025.



**ALEXANDRE GOMES FERREIRA LOPES**

Coordenador de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Programas