

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – FINAL

De acordo com os artigos 6º, XX, e 18, §1º, lei 14.133/2021, e art. 3º, da Resolução 026/2022 CONSMEPI o estudo técnico preliminar é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA DEMANDA

- 1.1. UNIDADE REQUISITANTE: Coordenação do SIM - Serviço de Inspeção Municipal.
- 1.1. RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Alexandre Gomes Ferreira Lopes
- 1.2. MATRICULA: 16
- 1.3. E-MAIL: [vet1sim@consmepe.mg.gov.br](mailto:vet1sim@consmepe.mg.gov.br)
- 1.4. TELEFONE: (31) 3852-1541

### 2. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO O ETP

- 2.1. LEI 14.133/2021;
- 2.2. RESOLUÇÃO CONSMEPI 026/2022 ([www.consmepe.mg.gov.br/arquivo/legislacao/resolucao\\_26\\_2022](http://www.consmepe.mg.gov.br/arquivo/legislacao/resolucao_26_2022));

### 3. OBJETO

3.1. Contratação de empresa especializada na realização de análises laboratoriais físico químicas e microbiológicas de produtos de origem animal, e demais que se fizerem necessárias, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

### 4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. A contratação de um laboratório especializado é essencial para assegurar a qualidade e a segurança dos produtos de origem animal processados e comercializados pelas empresas inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM. As análises laboratoriais permitirão monitorar a conformidade com os requisitos legais, identificar possíveis contaminantes e assegurar que os produtos estão aptos para o consumo humano.
- 4.2. A prestação de serviços mencionada nos 05 (cinco) lotes citados no item 7.1, inclui:
- 4.3. 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-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>.
- 4.4. 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.*”

### 5. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

5.1. A futura contratação encontra respaldo institucional no plano Anual de Contratações CONSMEPI, aprovado pela Resolução CONSMEPI nº 078/2024 ([www.consmepe.mg.gov.br/arquivo/legislacao/resolucao\\_78\\_2024](http://www.consmepe.mg.gov.br/arquivo/legislacao/resolucao_78_2024)).

### 6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 6.1. São requisitos mínimos requeridos para obter os resultados pretendidos com qualidade e eficiência para a contratação de serviços de realização de análises laboratoriais físico químicas e microbiológicas de produtos de origem animal:
  - 6.1.1. A empresa deve executar as análises laboratoriais contratadas observando a metodologia dos ensaios preconizadas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, para atender as necessidades do CONSMEPI;
  - 6.1.2. Possuir ambiente adequado para realizar as análises;

6.1.3. Possuir instrumentos e condições adequados para coleta de amostras, exclusivamente na sede do CONSMEPI à Rua Santa Lúcia, 291 – Bairro Aclimação – CEP: 35.930-117 – João Monlevade/MG, em data previamente acordada entre a contratante e a contratada.

6.1.4. Possuir instrumentos e condições adequados para envio dos resultados das análises 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 recolhimento das amostras pelo laboratório na sede do CONSMEPI.

6.2. A contratada deverá atender ao disposto no art. 18 inciso IV da Portaria MAPA 672 de 08 de abril de 2024 e ter “capacidade para realizar controles oficiais”;

6.3. A contratada deverá cumprir todos os requisitos de habilitação e estar apta a contratar com o setor público.

6.4. O CONSMEPI indicará profissionais responsáveis para fazerem a comunicação entre o CONSMEPI e a CONTRATADA.

## 7. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

7.1. 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>			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID.
26	Peixe congelado (análises físico químicas)	01	Unidade
27	Peixe congelado (análises microbiológicas)	01	Unidade
<b>LOTE 05 – ESCOPO CARNE E DERIVADOS</b>			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID.
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

## 8. LEVANTAMENTO DE MERCADO MEDIANTE AS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

8.1. O levantamento de mercado compreende uma análise detalhada das alternativas disponíveis, com uma justificativa técnica e econômica para a escolha da solução a ser contratada. Após a revisão da demanda e dos requisitos de contratação, conforme exposto anteriormente, a equipe de planejamento realizou o levantamento de mercado, identificando as seguintes características:

8.2. Os itens solicitados apresentam um histórico de contratações similares por outros órgãos e entidades públicas, demonstrando que não se trata de uma demanda exclusiva ou incomum no mercado.

8.3. Devido à baixa complexidade dos itens demandados, não se faz necessário realizar audiências ou consultas públicas para a coleta de contribuições do mercado.

8.4. A contratação de empresas especializadas para análises laboratoriais físico químicas e microbiológicas de produtos de origem animal é uma prática comum entre órgãos públicos.

8.5. Há uma ampla gama de laboratórios qualificados aptos a fornecer o serviço descrito, atendendo aos requisitos estabelecidos neste documento.

8.6. Não é viável indicar soluções alternativas para atender à proposta deste ETP, uma vez que a demanda está fundamentada nas legislações vigentes e nas exigências do Ministério da Agricultura e Pecuária, dentre elas a Portaria MAPA 672 de 08 de abril de 2024. Adicionalmente, o CONSMEPI não possui laboratório adequado conforme a legislação para realização das respectivas análises, nem dispõe de profissionais capacitados em seu quadro de servidores para atender a essa demanda. Considerando que se trata de um serviço continuado essencial, sua interrupção poderia comprometer o andamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, bem como a sua manutenção como serviço integrado ao SISBI-POA.

## 9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor estimado para a contratação é de **R\$ 103.361,58 (cento e três mil trezentos e sessenta e um reais e cinquenta e oito centavos)**.

9.2. A pesquisa de preços foi realizada junto às empresas licenciadas pelo MAPA para realização de análise conforme exigência legal [www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/laboratorios-credenciados/laboratorios-credenciados/produtos-de-origem-animais/ensaios-fisico-quimicos](http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/laboratorios-credenciados/laboratorios-credenciados/produtos-de-origem-animais/ensaios-fisico-quimicos). São elas:

## GOIÁS

### **CENTRO DE PESQUISA EM ALIMENTOS**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Nome Empresarial: FUNDAÇÃO DE APOIO À PESQUISA

CNPJ: 00.799.205/0001-89

### **INSTITUTO SENAI DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

Nome Empresarial: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL SENAI

CNPJ: 03.783.850/0019-20

## MINAS GERAIS

### **IBERPHARM DO BRASIL**

Nome Empresarial: IBERPHARM LABORATÓRIOS DO BRASIL LTDA

CNPJ: 03.021.183/0001-10

### **GMO – CENTRO DE PESQUISAS E CONTROLE DE QUALIDADE**

Nome Empresarial: GMO CENTRO DE PESQUISAS E CONTROLE DE QUALIDADE LTDA

CNPJ: 22.641.575/0001-26

### **BOSICH LABORATÓRIOS**

Nome Empresarial: GTA – GESTÃO E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 10.579.195/0001-20

## PARANÁ

### **AMBIENTALE**

Nome Empresarial: AMBIENTALE ANÁLISES AMBIENTAIS E DE ALIMENTOS LTDA EPP

CNPJ: 10.307.392/0001-90

### **LABORATÓRIO LANALI**

Nome Empresarial: LANALI - LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE ALIMENTOS S/S

CNPJ: 86.787.538/0002-94

### **A3Q LABORATÓRIOS**

Nome Empresarial: A3Q LABORATÓRIOS LTDA.

CNPJ: 05.642.544/0001-70

### **LGQ LABORATÓRIO PARA GARANTIA DA QUALIDADE**

Nome empresarial: LGQ Laboratório LTDA

CNPJ: 10.339.192/0001-19

## RIO GRANDE DO SUL

### **LABORATÓRIO ALAC**

Nome Empresarial: LABORATÓRIO ALAC LTDA

CNPJ: 94.088.952/0001-52

### **UNIANÁLISES - LABORATÓRIO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DA UNIVATES**

Nome Empresarial: FUNDAÇÃO VALE DO TAQUARI DE EDUCAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL - FUVATES

CNPJ: 04.008.342/0001-09

## SANTA CATARINA

### INSTITUTO SENAI DE TECNOLOGIA ALIMENTOS E BEBIDAS

Nome Empresarial: SENAI – SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL

CNPJ: 03.774.688/0076-72

### FREITAG LABORATÓRIOS LTDA

Nome Empresarial: FREITAG LABORATÓRIOS LTDA

CNPJ: 10.743.183/0001-99

### LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL

Nome Empresarial: FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA E EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

CNPJ: 83.476.911/0001-17

### MERCOLAB CHAPECÓ

Nome Empresarial: MERCOLAB LABORATÓRIOS LTDA

CNPJ: 04.857.370/0003-62

## SÃO PAULO

### LABORATÓRIO CETAL

Nome Empresarial: CETAL - CENTRO TECNOLÓGICO DE ANÁLISES DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 05.253.717/0001-69

### TÜV SÜD SFDK LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE PRODUTOS LTDA

Nome Empresarial: TÜV SÜD SFDK LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE PRODUTOS LTDA

CNPJ: 55.953.079/0001-67

### MICROBIAL – LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

Nome Empresarial: MICROBIAL – LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

CNPJ: 02.009.228/0001-78

### FOOD INTELLIGENCE

Nome Empresarial: FOOD INTELLIGENCE LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 03.627.116/0001-43

### LABCENTRO – ANÁLISES EM ALIMENTOS E AMBIENTAL

Nome Empresarial: LABCENTRO – ANÁLISES EM ALIMENTOS E AMBIENTAL LTDA - EPP

CNPJ: 03.883.103/0001-35

### EUROFINS DO BRASIL ANÁLISES DE ALIMENTOS

Nome Empresarial: EUROFINS DO BRASIL ANÁLISES DE ALIMENTOS LTDA.

CNPJ: 04.329.668/0001-38

### LABOR TRÊS LABORATÓRIOS E CONSULTORIA TÉCNICA LTDA

Nome Empresarial: LABOR TRÊS LABORATÓRIOS E CONSULTORIA TÉCNICA LTDA

CNPJ: 02.021.076/0001-29

### CERELAB – LABORATÓRIOS QUÍMICOS

Nome Empresarial: CERELAB – LABORATÓRIOS QUÍMICOS LTDA

CNPJ: 53.687.752/0001-39

Visando ampliar a abrangência de participantes neste certame, solicitamos orçamento também a laboratórios não credenciados junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária, desde que tenham condições de realizar as análises laboratoriais. Segundo área técnica do CONSMEPI, são eles:

LABORATÓRIO	CIDADE/UF	TELEFONE	E-MAIL
HIDROCEPE	BELO HORIZONTE/MG	(31) 2511-1436	comercial@hidrocepe.com.br
BIOPROLAB	BELO HORIZONTE/MG	(31) 3245-1202	bioprolab@bioprolab.com.br
LABM	BELO HORIZONTE/MG	(31) 2515-3133	labm@labm.com.br
LAPA - UFV	VIÇOSA/MG	(31) 3612-6827	fabio.braganca@ufv.br
LABOMINAS	MANHUAÇU/MG	(33) 3331-5624	contato@labominas.com.br
MÉRIEUX NUTRISCIENCES	SÃO PAULO/SP	(11) 5645-4700	alimentos.br@mxns.com
FOOS INTELLIGENCE	SÃO PAULO/SP	(11) 5090-2121	comercial@foodintelligence.com.br
BAKTRON	RIO DE JANEIRO/RJ	(21) 3867-5800	baktron@baktron.com.br
MICRAL	RIO DE JANEIRO/RJ	(21) 2290-1495	sac@micral.com.br
LABORATÓRIO UFES	ALEGRE/ES	(28) 3552-8629	departamento.engenhariadealimentos.alegre@ufes.br

Por se tratar de uma prestação de serviços se torna inviável a utilização de sites de domínio amplo ou mídia especializada.

Diante da impossibilidade de utilização de outros parâmetros de pesquisa de mercado restou como opção mais viável a pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação. Sendo respeitada a validade de 6 meses de obtenção das cotações conforme Art. 23, VI da Lei Federal 14.133/2021.

Em 07/03/2025 e 17/03/2025 foi enviado solicitação de orçamento para os contatos acima descritos, com o retorno de:

- GMO – CENTRO DE PESQUISAS E CONTROLE DE QUALIDADE;
- BOSICH LABORATÓRIOS;
- INSTITUTO SENAI DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS;
- MICROBIAL – LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA.

As empresas HIDROCEPE, LABM, LABOMINAS e MERIEUX retornaram informando que não conseguem atender as exigências do Termo de Referência.

PREÇO MÉDIO DA PROPOSTA DE PREÇOS SIMPLES

Pesquisa de Preços Nº 000011/2025 - 07/03/2025 - Processo Nº /2025

Item	Lote	Código	Especificação	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
00001	00001	00000177	ANÁLISE AMOSTRA_MEL FQ - CONTROLE	UND	6,00	877,232	5.263,40
00002	00001	00000642	ANÁLISE AMOSTRA_EXTRATO DE PRÓPOLIS FQ - CONTROLE	UND	3,00	705,177	2.115,53
00003	00002	00000390	ANÁLISE AMOSTRA_OVO MB - CONTROLE	UND	5,00	112,940	564,70
00004	00003	00000391	ANÁLISE AMOSTRA_QUEIJO MUSSARELA FQ - CONTROLE	UND	1,00	426,615	426,62
00005	00003	00000392	ANÁLISE AMOSTRA_QUEIJO MUSSARELA MB - CONTROLE	UND	1,00	504,965	504,96
00006	00003	00000174	ANÁLISE AMOSTRA_QUEIJO MINAS FRESCAL FQ - CONTROLE	UND	7,00	426,615	2.986,30
00007	00003	00000393	ANÁLISE AMOSTRA_QUEIJO MINAS FRESCAL MB - CONTROLE	UND	7,00	589,918	4.129,42
00008	00003	00000394	ANÁLISE AMOSTRA_IOGURTE FQ - CONTROLE	UND	2,00	503,402	1.006,80
00009	00003	00000395	ANÁLISE AMOSTRA_IOGURTE MB - CONTROLE	UND	2,00	450,538	901,08
00010	00003	00000396	ANÁLISE AMOSTRA_MANTEIGA FQ - CONTROLE	UND	1,00	759,755	759,75
00011	00003	00000397	ANÁLISE AMOSTRA_MANTEIGA MB - CONTROLE	UND	1,00	422,933	422,93
00012	00003	00000398	ANÁLISE AMOSTRA_REQUEIJÃO FQ - CONTROLE	UND	2,00	498,065	992,13
00013	00003	00000399	ANÁLISE AMOSTRA_REQUEIJÃO MB - CONTROLE	UND	2,00	274,967	549,93
00014	00003	00000544	ANÁLISE AMOSTRA_QUEIJO MINAS PADRÃO MB - CONTROLE	UND	2,00	504,965	1.009,93
00015	00003	00000543	ANÁLISE AMOSTRA_QUEIJO MINAS PADRÃO FQ - CONTROLE	UND	2,00	426,615	853,23
00016	00003	00000175	ANÁLISE AMOSTRA_QUEIJO MINAS MEIA CURA MB- CONTROLE	UND	2,00	504,965	1.009,93
00017	00003	00000176	ANÁLISE AMOSTRA_QUEIJO MINAS MEIA CURA FQ - CONTROLE	UND	2,00	426,615	853,23
00018	00003	00000545	ANÁLISE AMOSTRA_QUEIJO MINAS ARTESANAL MB - CONTROLE	UND	3,00	504,965	1.514,89
00019	00003	00000546	ANÁLISE AMOSTRA_QUEIJO MINAS ARTESANAL FQ - CONTROLE	UND	3,00	476,115	1.428,35
00020	00003	00000547	ANÁLISE AMOSTRA_DOCE DE LEITE MB - CONTROLE	UND	2,00	183,950	367,90
00021	00003	00000548	ANÁLISE AMOSTRA_DOCE DE LEITE FQ - CONTROLE	UND	2,00	540,298	1.080,60
00022	00003	00000649	ANÁLISE AMOSTRA_QUEIJO COALHO MB - CONTROLE	UND	1,00	504,965	504,96
00023	00003	00000650	ANÁLISE AMOSTRA_QUEIJO COALHO FQ - CONTROLE	UND	1,00	426,615	426,62
00024	00003	00000651	ANÁLISE AMOSTRA_BEBIDA LÁCTEA MB - CONTROLE	UND	1,00	398,480	398,48
00025	00003	00000652	ANÁLISE AMOSTRA_BEBIDA LÁCTEA FQ - CONTROLE	UND	1,00	490,845	490,85

PREÇO MÉDIO DA PROPOSTA DE PREÇOS SIMPLES

Pesquisa de Preços Nº 000011/2025 - 07/03/2025 - Processo Nº /2025

Item	Lote	Código	Especificação	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
00026	00004	00000183	ANÁLISE AMOSTRA_PESCADO FQ - CONTROLE	UND	1,00	1.138,443	1.138,44
00027	00004	00000182	ANÁLISE AMOSTRA_PESCADO MB - CONTROLE	UND	1,00	286,878	286,88
00028	00005	00000400	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE RESFRIADA DE FRANGO COM OSSO MB - CONTROLE	UND	3,00	551,645	1.654,93
00029	00005	00000549	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE RESFRIADA DE FRANGO COM OSSO FQ - CONTROLE	UND	3,00	346,038	1.038,11
00030	00005	00000551	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE RESFRIADA DE FRANGO SEM OSSO MB - CONTROLE	UND	3,00	459,395	1.378,18
00031	00005	00000550	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE RESFRIADA DE FRANGO SEM OSSO FQ - CONTROLE	UND	3,00	346,038	1.038,11
00032	00005	00000401	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO MB - CONTROLE	UND	4,00	211,280	845,12
00033	00005	00000552	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO MB - CONTROLE	UND	4,00	211,280	845,12
00034	00005	00000402	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE RESFRIADA DE SUÍNO COM OSSO MB - CONTROLE	UND	4,00	211,280	845,12
00035	00005	00000553	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO MB - CONTROLE	UND	4,00	211,280	845,12
00036	00005	00000554	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO MB - CONTROLE	UND	4,00	211,280	845,12
00037	00005	00000555	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE CONGELADA DE BOVINO COM OSSO MB - CONTROLE	UND	4,00	211,280	845,12
00038	00005	00000556	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO MB - CONTROLE	UND	4,00	211,280	845,12
00039	00005	00000557	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO MB - CONTROLE	UND	4,00	211,280	845,12
00040	00005	00000403	ANÁLISE AMOSTRA_MIÚDOS RESFRIADOS DE AVES MB - CONTROLE	UND	3,00	397,780	1.193,34
00041	00005	00000404	ANÁLISE AMOSTRA_MIÚDOS RESFRIADOS DE BOVINOS MB - CONTROLE	UND	3,00	211,280	633,84
00042	00005	00000405	ANÁLISE AMOSTRA_MIÚDOS RESFRIADOS DE SUÍNOS MB - CONTROLE	UND	3,00	211,280	633,84
00043	00005	00000558	ANÁLISE AMOSTRA_MIÚDOS TEMPERADOS CONGELADOS DE FRANGO MB - CONTROLE	UND	4,00	364,145	1.456,58

PREÇO MÉDIO DA PROPOSTA DE PREÇOS SIMPLES

Pesquisa de Preços Nº 000011/2025 - 07/03/2025 - Processo Nº /2025

Item	Lote	Código	Especificação	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
00044	00005	00000569	ANÁLISE AMOSTRA_MIÚDOS TEMPERADOS CONGELADOS DE FRANGO FQ - CONTROLE	UND	4,00	223,863	895,45
00045	00005	00000707	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE TEMPERADA CONGELADA DE FRANGO COM OSSO MB - CONTROLE	UND	3,00	508,845	1.519,93
00046	00005	00000660	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE TEMPERADA CONGELADA DE FRANGO COM OSSO FQ - CONTROLE	UND	3,00	223,863	671,59
00047	00005	00000581	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE TEMPERADA CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO MB - CONTROLE	UND	3,00	508,845	1.519,93
00048	00005	00000562	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE TEMPERADA CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO FQ - CONTROLE	UND	3,00	223,863	671,59
00049	00005	00000563	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE TEMPERADA CONGELADA DE BOVINO COM OSSO MB - CONTROLE	UND	3,00	211,280	633,84
00050	00005	00000584	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE TEMPERADA CONGELADA DE BOVINO COM OSSO FQ - CONTROLE	UND	3,00	223,863	671,59
00051	00005	00000585	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE TEMPERADA CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO MB - CONTROLE	UND	3,00	211,280	633,84
00052	00005	00000586	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE TEMPERADA CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO FQ - CONTROLE	UND	3,00	223,863	671,59
00053	00005	00000567	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO MB - CONTROLE	UND	3,00	211,280	633,84
00054	00005	00000568	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO FQ - CONTROLE	UND	3,00	223,863	671,59
00055	00005	00000569	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO MB - CONTROLE	UND	3,00	211,280	633,84
00056	00005	00000570	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO FQ - CONTROLE	UND	3,00	223,863	671,59
00057	00005	00000408	ANÁLISE AMOSTRA_LINGUIÇA FRESCAL DE AVES FQ - CONTROLE	UND	3,00	872,858	2.617,97
00058	00005	00000407	ANÁLISE AMOSTRA_LINGUIÇA FRESCAL DE AVES MB - CONTROLE	UND	3,00	508,845	1.519,93
00059	00005	00000409	ANÁLISE AMOSTRA_LINGUIÇA FRESCAL SUÍNA MB - CONTROLE	UND	6,00	241,280	1.447,68
00060	00005	00000408	ANÁLISE AMOSTRA_LINGUIÇA FRESCAL SUÍNA FQ - CONTROLE	UND	6,00	962,858	5.775,94
00061	00005	00000410	ANÁLISE AMOSTRA_LINGUIÇA FRESCAL BOVINA FQ - CONTROLE	UND	3,00	962,858	2.887,97
					3,00	241,280	723,84

PREÇO MÉDIO DA PROPOSTA DE PREÇOS SIMPLES

Pesquisa de Preços Nº 000011/2025 - 07/03/2025 - Processo Nº /2025

Item	Lote	Código	Especificação	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
00062	00005	00000411	ANÁLISE AMOSTRA_LINGUIÇA FRESCAL BOVINA MB - CONTROLE	UND			
00063	00005	00000412	ANÁLISE AMOSTRA_PURURUCA MB - CONTROLE	UND	2,00	288,103	576,21
00064	00005	00000413	ANÁLISE AMOSTRA_BANHA SUÍNA MB - CONTROLE	UND	1,00	340,978	340,98
00065	00005	00000571	ANÁLISE AMOSTRA_ALMÔNDEGA CONGELADA DE BOVINO MB - CONTROLE	UND	3,00	306,353	919,06
00066	00005	00000572	ANÁLISE AMOSTRA_ALMÔNDEGA CONGELADA DE BOVINO FQ - CONTROLE	UND	3,00	738,457	2.215,37
00067	00005	00000573	ANÁLISE AMOSTRA_ALMÔNDEGA CONGELADA DE SUÍNO MB - CONTROLE	UND	3,00	306,353	919,06
00068	00005	00000575	ANÁLISE AMOSTRA_ALMÔNDEGA CONGELADA DE FRANGO MB - CONTROLE	UND	3,00	530,907	1.592,90
00069	00005	00000574	ANÁLISE AMOSTRA_ALMÔNDEGA CONGELADA DE SUÍNO FQ - CONTROLE	UND	3,00	738,457	2.215,37
00070	00005	00000578	ANÁLISE AMOSTRA_ALMÔNDEGA CONGELADA DE FRANGO FQ - CONTROLE	UND	3,00	738,457	2.215,37
00071	00005	00000577	ANÁLISE AMOSTRA_ALMÔNDEGA CONGELADA MISTA MB - CONTROLE	UND	3,00	306,353	919,06
00072	00005	00000578	ANÁLISE AMOSTRA_ALMÔNDEGA CONGELADA MISTA FQ - CONTROLE	UND	3,00	738,457	2.215,37
00073	00005	00000414	ANÁLISE AMOSTRA_HAMBURGUER CONGELADO BOVINO FQ - CONTROLE	UND	4,00	1.172,338	4.689,35
00074	00005	00000415	ANÁLISE AMOSTRA_HAMBURGUER CONGELADO BOVINO MB - CONTROLE	UND	4,00	365,103	1.460,41
00075	00005	00000416	ANÁLISE AMOSTRA_HAMBURGUER CONGELADO SUÍNO FQ - CONTROLE	UND	1,00	1.210,838	1.210,84
00076	00005	00000417	ANÁLISE AMOSTRA_HAMBURGUER CONGELADO SUÍNO MB - CONTROLE	UND	1,00	326,603	326,60
00077	00005	00000579	ANÁLISE AMOSTRA_HAMBURGUER CONGELADO FRANGO FQ - CONTROLE	UND	1,00	1.210,838	1.210,84
00078	00005	00000580	ANÁLISE AMOSTRA_HAMBURGUER CONGELADO FRANGO MB - CONTROLE	UND	1,00	506,645	506,64
00079	00005	00000302	ANÁLISE AMOSTRA_BACON MB - CONTROLE	UND	2,00	340,978	681,96
00080	00005	00000303	ANÁLISE AMOSTRA_BACON FQ - CONTROLE	UND	2,00	283,555	567,11

PREÇO MÉDIO DA PROPOSTA DE PREÇOS SIMPLES

Pesquisa de Preços Nº 000011/2025 - 07/03/2025 - Processo Nº /2025

Item	Lote	Código	Especificação	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
00081	00005	00000581	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE MOÍDA RESFRIADA DE BOVINO MB - CONTROLE	UND	2,00	326,603	653,21
00082	00005	00000582	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE MOÍDA RESFRIADA DE BOVINO FQ - CONTROLE	UND	2,00	561,933	1.123,87
00083	00005	00000583	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO MB - CONTROLE	UND	2,00	326,603	653,21
00084	00005	00000584	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO FQ - CONTROLE	UND	2,00	561,933	1.123,87
00085	00005	00000585	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE MOÍDA RESFRIADA DE SUÍNO MB - CONTROLE	UND	2,00	326,603	653,21
00086	00005	00000586	ANÁLISE AMOSTRA_CARNE MOÍDA RESFRIADA DE SUÍNO FQ - CONTROLE	UND	2,00	561,933	1.123,87
							<b>103.361,58</b>

## 10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

10.1. Ao realizar esta contratação de forma criteriosa e transparente, estamos não apenas cumprindo com nossas obrigações legais, mas também permitindo que o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal realize as análises oficiais que são de sua competência legal.

10.2. A contratação de empresa especializada para análises laboratoriais físico químicas e microbiológicas de produtos de origem animal, visa garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.

10.3. Esta contratação, é de suma importância para a prevenção de toxi-infecções alimentares e demais doenças transmitidas por alimentos; assim como para a detecção de fraudes em produtos de origem animal e/ou presença de ingredientes não permitidos. Se trata de serviço essencial e sua interrupção pode comprometer a saúde dos consumidores causando possível saturação do serviço público de saúde no caso de um provável surto, portanto, torna-se imprescindível à contratação de empresa para a execução dos serviços.

10.4. É importante destacar que, essa contratação não há necessidade de manutenção ou assistência técnica.

10.5. A partir desse estudo concluímos que o objeto é enquadrado como bem comum, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado. Sendo assim, a aquisição deverá ser realizada por Licitação na modalidade Pregão Eletrônico do tipo menor preço por lote, para possibilitar a competitividade aos participantes, bem como, maior economicidade.

## 11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

11.1. A contratação será parcelada em lotes, em razão de serem escopos distintas de análises laboratoriais sendo uma de análises microbiológicas e outro físico-químicas. O lote é integrado por vários itens, pois a separação destes poderá acarretar coletas diversas para o mesmo produto, uma vez que vários prestadores poderiam causar problemas no gerenciamento e, até mesmo, aumento dos custos com um número maior de coletas. Do ponto de vista técnico com a eventual contratação do serviço licitado é mais eficiente quando prestado por uma só empresa por lote, visto que possibilita a compatibilidade, padronização e uniformidade dos serviços a serem prestados.

## 12. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1. Como benefício direto, a contratação de serviços de análises laboratoriais físico químicas e microbiológicas de produtos de origem animal, é essencial para qualidade e a continuidade do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, propiciando o atendimento à metodologia e ensaios preconizados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

12.2. Essa contratação será pautada pela economicidade, efetividade, redução de custos, entre outros, destacados a seguir:

12.3. Economia:

12.3.1. Redução de Custos: Ao utilizar o pregão eletrônico, esta Administração pode preços mais competitivos, graças à concorrência entre os fornecedores participantes. Isso resulta em economia significativa nos gastos públicos, permitindo que os recursos sejam alocados de forma mais eficiente em outras demandas do programa SIM.

12.4. Efetividade:

12.4.1. Qualidade Garantida: Ao estabelecer especificações mínimas neste ETP, a Administração assegura que a contratação atenda aos padrões de qualidade e segurança exigidos no programa. Isso contribui no cumprimento do cronograma estabelecido para demonstração das análises a serem realizadas.

12.4.2. Transparência e Igualdade de Oportunidades: O processo de pregão eletrônico promove a transparência e a igualdade de oportunidades entre os fornecedores, garantindo uma seleção justa e imparcial dos prestadores de serviço. Isso fortalece a confiança na gestão pública e reforça o compromisso com os princípios da legalidade e da lisura nas contratações realizadas pelo CONSMEPI. Justifica-se a realização da licitação pela necessidade de conservar a integridade qualitativa do objeto. Some-se a isso a possibilidade de estabelecimento de um padrão de

qualidade e eficiência que pode ser acompanhado ao longo dos serviços, o que fica sobremaneira dificultado quando se trata de diversos prestadores de serviços.

### 13. PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

13.1. Não há necessidade de adotar providências previamente, pois a empresa contratada deverá fornecer pessoal habilitado e capacitado, bem como todos os equipamentos, insumos e acessórios necessários para a realização do serviço.

### 14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

14.1. Em atendimento aos preceitos legais e normativos, não há contratações correlatas ou interdependentes à presente contratação.

### 15. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

15.1. A realização das análises laboratoriais físico químicas e microbiológicas é uma rotina altamente estabelecida no tempo e no espaço, de modo que a contratação atinente a este Estudo Técnico Preliminar não inova em relação aos impactos ambientais existentes, especialmente ao que se refere a serviço(s) de interesse laboratorial, e não estabelece necessidade de adoção de medidas de controle e mitigadoras além das já implementadas.

### 16. CONCLUSÃO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA ATIVIDADE QUE SE DESTINA

16.1. Pretende-se, com a contratação de serviços de análises laboratoriais físico-química e microbiológica de produtos de origem animal das empresas inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Municipal atender a legislação vigente e garantir à população produtos seguros para o consumo, sem risco de ocasionar enfermidades transmitidas por alimentos. Ademais, tais serviços se enquadram como serviços de natureza contínua pois a sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades do SIM e colocar em risco a saúde pública.

### 17. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

#### 17.1. Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar

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

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

João Monlevade, 08 de Maio de 2025.



**ALEXANDRE GOMES FERREIRA LOPES**

Coordenador de Inspeção de Produtos de Origem  
Animal e Programas



**ANA LUIZA NUNES MARTINS DA COSTA OTONI**

Diretora Administrativa  
Equipe de Planejamento