

## TERMO DE REFERÊNCIA – FINAL

### 1. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TR

- 1.1. Setor Responsável pela formalização da demanda:** Coordenação do SIM - Serviço de Inspeção Municipal.
- 1.2. Agente Público da área técnica responsável pela orientação e preenchimento do TR:** Alexandre Gomes Ferreira Lopes e Ana Luiza Nunes Martins da Costa Otoni.
- 1.3. Agente Público da área de licitações responsável pelo acompanhamento da elaboração do TR:** Polyana Monteiro Bueno Quintão.

### 2. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO O TR

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

### 3. DEFINIÇÃO DO 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.

**3.2. Natureza:** Conforme Lei 14.133/2021, em seu art. 6º inciso XV, entende-se por serviços e fornecimentos contínuos: “serviços contratados e compras realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas.” A análise laboratorial é necessária à manutenção das atividades do Programa – SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de forma permanente, contínua. Portanto, o objeto desse processo é indispensável à manutenção das atividades do Consórcio.

**3.3.** Nesse caso, 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.

**3.4. 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

#### 4. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

4.1. A prestação de serviços mencionada nos 05 (cinco) lotes, citados no item 3.4 inclui:

4.1.1. 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>.

4.2. 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. INDICAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS E/OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E DAS REGRAS PARA COLETA DE AMOSTRAS

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

5.2. Os serviços de análises laboratoriais físico químicas e microbiológicas dos produtos de origem animal registrados no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal do CONSMEPI serão realizados na estrutura da empresa contratada.

5.3. Os resultados das análises deverão ser entregues no e-mail [vet1sim@consmeipi.mg.gov.br](mailto:vet1sim@consmeipi.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.

5.4. Os serviços de coleta das amostras serão realizados exclusivamente na sede do CONSMEPI no endereço indicado no item 5.1, em data previamente acordada entre a contratante e a contratada.

#### 6. ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA (quando for o caso)

6.1. Garantia. Não haverá exigência da garantia da contratação de que tratam o art.96 da Lei 14.133/2021, por ser tratar de contratação de baixo risco ou complexidade que justifique a exigência de garantia de execução.

6.2. Condições de Manutenção e Assistência Técnica não aplicável para essa contratação.

#### 7. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

7.1. A fundamentação da contratação decorre da solicitação da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do CONSMEPI.

7.2. A contratação, objeto deste Termo de Referência é de extrema necessidade e relevância para os serviços técnicos contínuos do CONSMEPI.

7.3. A licitação será feita através de Pregão Eletrônico, conforme disposto na Lei 14.133/2021.

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

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

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. 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.

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

8.5. 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.

## 9. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.1. 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:

9.1.1. 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;

9.1.2. Possuir ambiente adequado para realizar as análises;

9.1.3. 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.

9.1.4. Possuir instrumentos e condições adequados para envio dos resultados das análises no e-mail [vet1sim@consmepe.mg.gov.br](mailto:vet1sim@consmepe.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.

9.2. 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”;

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

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

## 10. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

10.1. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste termo de referência, juntamente com a PROPOSTA, ANTES DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA, A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, a seguir informada:

### 10.1.1. Documentos Relativos à Habilitação Jurídica:

10.1.1.1. Cédula de Identidade do representante da empresa;

10.1.1.2. Registro comercial, no caso de empresa individual;

10.1.1.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

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

10.1.1.5. 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.

#### 10.1.2. Documentos Relativos à Regularidade Social, Fiscal e Trabalhista:

- 10.1.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- 10.1.2.2. Prova de inscrição no **cadastro de contribuintes estadual ou municipal**, se houver, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, mediante apresentação do comprovante de inscrição ou outro documento hábil expedido pela respectiva fazenda pública que indique o número da inscrição.
- 10.1.2.3. Prova de regularidade para com a Fazenda **Federal, Estadual e Municipal** da sede do licitante;
- 10.1.2.4. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- 10.1.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

#### 10.1.3. Documentos Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

- 10.1.3.1. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, **registrado no órgão competente**;
  - 10.1.3.1.1. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;
  - 10.1.3.1.2. Os documentos referidos no item 10.1.3.1 limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- 10.1.3.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- 10.1.3.3. Análise contábil da capacidade financeira do licitante através de declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste que o índice de liquidez geral da empresa é igual ou maior a “1,0”, visando a comprovação de que, no mínimo para cada R\$ 1,00 de dívida da empresa proponente, exista no seu ativo no mínimo, R\$ 1,00, ou Comprovação de Patrimônio de Líquido ou Capital Social, com valor igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação para o período de 12 (doze) meses.

#### 10.1.4. Documentos Relativos à Qualificação Técnica:

- 10.1.5. A licitante deverá ser especializada nos serviços de realização de análises laboratoriais físico químicas e microbiológicas de produtos de origem animal, devidamente inscrita nos respectivos Conselhos de Classe e serão atribuições da empresa os encargos relativos às anotações e registro de responsabilidade técnica dos serviços prestados, junto aos respectivos órgãos de classe. Para a comprovação de registro ou inscrição na entidade profissional competente, a licitante deverá comprovar que a empresa está registrada e em plena regularidade no conselho de classe correspondente, nos seguintes termos:
- 10.1.6. **MEDICINA VETERINÁRIA**: Certidão de registro de Pessoa Jurídica emitida pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária da jurisdição em que está sediada a empresa, em plena vigência e regularidade na data da assinatura do contrato, devidamente registrada.
- 10.1.7. Quanto aos profissionais envolvidos:
  - 10.1.7.1. **MÉDICO VETERINÁRIO**: Certidão de Registro de Pessoa Física emitido pelo CRMV-MG, em plena vigência e regularidade na data da assinatura do contrato.
- 10.1.8. Apresentar documentação que comprove que a metodologia utilizada para realização das análises laboratoriais é compatível com a preconizada pelo MAPA – Ministério da Agricultura e Pecuária.
- 10.1.9. Comprovação de aptidão, através de no mínimo 01 (um) atestado(s) ou certidão(ões) em nome da proponente, que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços / fornecimento similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, com identificação legível do representante legal da empresa, em atendimento ao art. 67 da Lei 14.133/2021.

- 10.1.10.** Os atestados técnicos deverão ser fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante tenha fornecido a contento, produtos com característica similar, equivalente ou superior ao exigido. Os atestados deverão conter:
- 10.1.10.1.** Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente ou Pessoa Física (CPF, CNPJ, endereço, telefone, etc.);
  - 10.1.10.2.** Local e data de emissão;
  - 10.1.10.3.** Nome, cargo, telefone, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações;
  - 10.1.10.4.** Comprovação de capacidade de fornecimento, com característica similar, equivalente ou superior ao exigido no objeto da licitação;
  - 10.1.10.5.** Período do fornecimento.

## **11. EXECUÇÃO DO OBJETO – PRAZO DE VIGÊNCIA DOS INSTRUMENTOS ADMINISTRATIVOS DECORRENTES**

**11.1.** 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.

## **12. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

- 12.1.** O contrato, quando assinado, deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas, as normas da Lei 14.133/2021, e naquilo que couber as disposições contidas em legislação civilista.
- 12.2.** Conforme já previsto, estima-se a vigência do contrato em 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado posteriormente.
- 12.3.** As comunicações entre o CONSMEPI e a CONTRATADA, devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagens eletrônicas para este fim.
- 12.4.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fisca(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei 14.133/21, art. 117, caput).
- 12.5.** O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 12.6.** O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 12.7.** Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 12.8.** O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapasse sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 12.9.** O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.
- 12.10.** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 12.11.** Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 12.12.** O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

**12.13.** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/21, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

**12.14.** Durante a vigência deste a fiscalização do contrato competirá ao à servidor do CONSMEPI:

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

**12.15.** Durante a vigência deste a gestão do contrato competirá à servidora do CONSMEPI:

Servidor: Laís Costa Bicalho	
Cargo: Coordenadora de Licitações e Finanças	
Matrícula: 14	
E-mail: <a href="mailto:licitacao@consmepe.mg.gov.br">licitacao@consmepe.mg.gov.br</a>	Telefone: 3852-1541

### 13. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

**13.1.** Os serviços serão remunerados após medições mensais, através da totalização da quantidade de itens analisados com laudos emitidos pela empresa e aprovados pelo fiscal do contrato.

**13.2.** A CONTRATADA deverá apresentar para cada medição mensal uma memória de cálculo detalhada relacionando os exames executados, acompanhado de planilha de preços em conformidade com a planilha de composição de preços unitários registrado no contrato.

**13.3.** O CONSMEPI pagará ao Contratado o valor referente à Nota Fiscal até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente.

### 14. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

**14.1.** Conforme Resolução CONSMEPI 034/2023 ([https://www.consmepe.mg.gov.br/arquivo/legislacao/resolucao\\_34\\_2023](https://www.consmepe.mg.gov.br/arquivo/legislacao/resolucao_34_2023))

### 15. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

**15.1.** 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).**

**15.2.** Abaixo planilha com estimativa de preços consolidada **POR LOTE**:

LOTE 01 – ESCOPO MEL E DERIVADOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID.	MÉDIA VALOR UNITÁRIO	MÉDIA VALOR TOTAL
1	Mel (análises físico químicas)	6	Unidade	R\$ 877,23	R\$ 5.263,40
2	Extrato de própolis (análises físico químicas)	3	Unidade	R\$ 705,18	R\$ 2.115,53
<b>TOTAL LOTE 01 – ESCOPO MEL E DERIVADOS</b>					<b>R\$ 7.378,93</b>

LOTE 02 – ESCOPO OVO E DERIVADOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID.	MÉDIA VALOR UNITÁRIO	MÉDIA VALOR TOTAL
3	Ovo (análises microbiológicas)	5	Unidade	R\$ 112,94	R\$ 564,70
<b>TOTAL LOTE 02 – ESCOPO OVO E DERIVADOS</b>					<b>R\$ 564,70</b>

LOTE 03 – ESCOPO LEITE E DERIVADOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID.	MÉDIA VALOR UNITÁRIO	MÉDIA VALOR TOTAL
4	Queijo mussarela (análises físico químicas)	1	Unidade	R\$ 426,62	R\$ 426,62
5	Queijo mussarela (análises microbiológicas)	1	Unidade	R\$ 504,97	R\$ 504,97
6	Queijo minas frescal (análises físico químicas)	7	Unidade	R\$ 426,62	R\$ 2.986,31
7	Queijo minas frescal (análises microbiológicas)	7	Unidade	R\$ 589,92	R\$ 4.129,42
8	logurte (análises físico químicas)	2	Unidade	R\$ 503,40	R\$ 1.006,81
9	logurte (análises microbiológicas)	2	Unidade	R\$ 450,54	R\$ 901,08
10	Manteiga (análises físico químicas)	1	Unidade	R\$ 759,76	R\$ 759,76
11	Manteiga (análises microbiológicas)	1	Unidade	R\$ 422,03	R\$ 422,03
12	Requeijão (análises físico químicas)	2	Unidade	R\$ 496,07	R\$ 992,13
13	Requeijão (análises microbiológicas)	2	Unidade	R\$ 274,97	R\$ 549,94
14	Queijo minas padrão (análises microbiológicas)	2	Unidade	R\$ 504,97	R\$ 1.009,93
15	Queijo minas padrão (análises físico químicas)	2	Unidade	R\$ 426,62	R\$ 853,23
16	Queijo minas meia cura (análises microbiológicas)	2	Unidade	R\$ 504,97	R\$ 1.009,93
17	Queijo minas meia cura (análises físico químicas)	2	Unidade	R\$ 426,62	R\$ 853,23
18	Queijo minas artesanal (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 504,97	R\$ 1.514,90
19	Queijo minas artesanal (análises físico químicas)	3	Unidade	R\$ 476,12	R\$ 1.428,35
20	Doce de leite (análises microbiológicas)	2	Unidade	R\$ 183,65	R\$ 367,30
21	Doce de leite (análises físico químicas)	2	Unidade	R\$ 540,30	R\$ 1.080,60
22	Queijo coalho (análises microbiológicas)	1	Unidade	R\$ 504,97	R\$ 504,97

23	Queijo coalho (análises físico químicas)	1	Unidade	R\$ 426,62	R\$ 426,62
24	Bebida láctea (análises microbiológicas)	1	Unidade	R\$ 398,46	R\$ 398,46
25	Bebida láctea (análises físico químicas)	1	Unidade	R\$ 490,85	R\$ 490,85
<b>TOTAL LOTE 03 – ESCOPO LEITE E DERIVADOS</b>					<b>R\$ 22.617,38</b>

<b>LOTE 04 – ESCOPO PESCADO</b>					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID.	MÉDIA VALOR UNITÁRIO	MÉDIA VALOR TOTAL
26	Peixe congelado (análises físico químicas)	1	Unidade	R\$ 1.138,44	R\$ 1.138,44
27	Peixe congelado (análises microbiológicas)	1	Unidade	R\$ 286,98	R\$ 286,98
<b>TOTAL LOTE 04 – ESCOPO PESCADO</b>					<b>R\$ 1.425,42</b>

<b>LOTE 05 – ESCOPO CARNE E DERIVADOS</b>					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID.	MÉDIA VALOR UNITÁRIO	MÉDIA VALOR TOTAL
28	Carne resfriada de frango com osso (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 551,65	R\$ 1.654,94
29	Carne resfriada de frango com osso (análises físico químicas)	3	Unidade	R\$ 346,04	R\$ 1.038,11
30	Carne resfriada de frango sem osso (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 459,40	R\$ 1.378,19
31	Carne resfriada de frango sem osso (análises físico químicas)	3	Unidade	R\$ 346,04	R\$ 1.038,11
32	Carne resfriada de bovino com osso (análises microbiológicas)	4	Unidade	R\$ 211,28	R\$ 845,12
33	Carne resfriada de bovino sem osso (análises microbiológicas)	4	Unidade	R\$ 211,28	R\$ 845,12
34	Carne resfriada de suíno com osso (análises microbiológicas)	4	Unidade	R\$ 211,28	R\$ 845,12
35	Carne resfriada de suíno sem osso (análises microbiológicas)	4	Unidade	R\$ 211,28	R\$ 845,12
36	Carne congelada de bovino sem osso (análises microbiológicas)	4	Unidade	R\$ 211,28	R\$ 845,12
37	Carne congelada de bovino com osso (análises microbiológicas)	4	Unidade	R\$ 211,28	R\$ 845,12

38	Carne congelada de suíno sem osso (análises microbiológicas)	4	Unidade	R\$ 211,28	R\$ 845,12
39	Carne congelada de suíno com osso (análises microbiológicas)	4	Unidade	R\$ 211,28	R\$ 845,12
40	Miúdos resfriados de aves (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 397,78	R\$ 1.193,34
41	Miúdos resfriados de bovinos (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 211,28	R\$ 633,84
42	Miúdos resfriados de suínos (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 211,28	R\$ 633,84
43	Miúdos temperados congelados de frango (análises microbiológicas)	4	Unidade	R\$ 364,15	R\$ 1.456,58
44	Miúdos temperados congelados de frango (análises físico químicas)	4	Unidade	R\$ 223,86	R\$ 895,45
45	Carne temperada congelada de frango com osso (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 506,65	R\$ 1.519,94
46	Carne temperada congelada de frango com osso (análises físico químicas)	3	Unidade	R\$ 223,86	R\$ 671,59
47	Carne temperada congelada de frango sem osso (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 506,65	R\$ 1.519,94
48	Carne temperada congelada de frango sem osso (análises físico químicas)	3	Unidade	R\$ 223,86	R\$ 671,59
49	Carne temperada congelada de bovino com osso (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 211,28	R\$ 633,84
50	Carne temperada congelada de bovino com osso (análises físico químicas)	3	Unidade	R\$ 223,86	R\$ 671,59
51	Carne temperada congelada de bovino sem osso (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 211,28	R\$ 633,84
52	Carne temperada congelada de bovino sem osso (análises físico químicas)	3	Unidade	R\$ 223,86	R\$ 671,59
53	Carne temperada congelada de suíno com osso (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 211,28	R\$ 633,84
54	Carne temperada congelada de suíno com osso (análises físico químicas)	3	Unidade	R\$ 223,86	R\$ 671,59
55	Carne temperada congelada de suíno sem osso (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 211,28	R\$ 633,84
56	Carne temperada congelada de suíno sem osso (análises físico químicas)	3	Unidade	R\$ 223,86	R\$ 671,59
57	Linguiça frescal de aves (análises físico químicas)	3	Unidade	R\$ 872,66	R\$ 2.617,97

58	Linguíça frescal de aves (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 506,65	R\$ 1.519,94
59	Linguíça frescal suína (análises físico químicas)	6	Unidade	R\$ 962,66	R\$ 5.775,95
60	Linguíça frescal suína (análises microbiológicas)	6	Unidade	R\$ 241,28	R\$ 1.447,68
61	Linguíça frescal bovina (análises físico químicas)	3	Unidade	R\$ 962,66	R\$ 2.887,97
62	Linguíça frescal bovina (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 241,28	R\$ 723,84
63	Pururuca (análises microbiológicas)	2	Unidade	R\$ 288,10	R\$ 576,21
64	Banha suína (análises microbiológicas)	1	Unidade	R\$ 340,98	R\$ 340,98
65	Almôndega congelada de bovino (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 306,35	R\$ 919,06
66	Almôndega congelada de bovino (análises físico químicas)	3	Unidade	R\$ 738,46	R\$ 2.215,37
67	Almôndega congelada de suíno (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 306,35	R\$ 919,06
68	Almôndega congelada de suíno (análises físico químicas)	3	Unidade	R\$ 738,46	R\$ 2.215,37
69	Almôndega congelada de frango (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 530,97	R\$ 1.592,90
70	Almôndega congelada de frango (análises físico químicas)	3	Unidade	R\$ 738,46	R\$ 2.215,37
71	Almôndega congelada mista (análises microbiológicas)	3	Unidade	R\$ 306,35	R\$ 919,06
72	Almôndega congelada mista (análises físico químicas)	3	Unidade	R\$ 738,46	R\$ 2.215,37
73	Hambúrguer congelado bovino (análises físico químicas)	4	Unidade	R\$ 1.172,34	R\$ 4.689,35
74	Hambúrguer congelado bovino (análises microbiológicas)	4	Unidade	R\$ 365,10	R\$ 1.460,41
75	Hambúrguer congelado suíno (análises físico químicas)	1	Unidade	R\$ 1.210,84	R\$ 1.210,84
76	Hambúrguer congelado suíno (análises microbiológicas)	1	Unidade	R\$ 326,60	R\$ 326,60
77	Hambúrguer congelado de frango (análises físico químicas)	1	Unidade	R\$ 1.210,84	R\$ 1.210,84
78	Hambúrguer congelado de frango (análises microbiológicas)	1	Unidade	R\$ 506,65	R\$ 506,65
79	Bacon (análises microbiológicas)	2	Unidade	R\$ 340,98	R\$ 681,96
80	Bacon (análises físico químicas)	2	Unidade	R\$ 283,56	R\$ 567,11
81	Carne moída resfriada de bovino (análises microbiológicas)	2	Unidade	R\$ 326,60	R\$ 653,21
82	Carne moída resfriada de bovino (análises físico químicas)	2	Unidade	R\$ 561,93	R\$ 1.123,87

83	Carne moída congelada de bovino (análises microbiológicas)	2	Unidade	R\$ 326,60	R\$ 653,21
84	Carne moída congelada de bovino (análises físico químicas)	2	Unidade	R\$ 561,93	R\$ 1.123,87
85	Carne moída resfriada de suíno (análises microbiológicas)	2	Unidade	R\$ 326,60	R\$ 653,21
86	Carne moída resfriada de suíno (análises físico químicas)	2	Unidade	R\$ 561,93	R\$ 1.123,87
<b>TOTAL LOTE 05 – ESCOPO CARNE E DERIVADOS</b>					<b>R\$ 71.375,15</b>

## 16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. 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.

## 17. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DOS BENS OU SERVIÇOS

17.1. Os serviços deverão ser entregues conforme citado abaixo. Havendo irregularidades a contratada terá 24 (vinte e quatro) horas para solução do problema.

17.2. Análises laboratoriais microbiológicas em até 10 dias e análises laboratoriais físico químicas em até 30 dias contados a partir da data de recolhimento das amostras pelo laboratório na sede do CONSMEPI. Resultados devem ser encaminhados ao e-mail [vet1sim@consmepe.mg.gov.br](mailto:vet1sim@consmepe.mg.gov.br) ou em outro meio digital pré-acordado entre a contratante e a contratada.

## 18. INDICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO E O RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO OBJETO

18.1. A gestão e fiscalização e contrato observará a Resolução CONSMEPI nº 023/2022 ([www.consmepe.mg.gov.br/arquivo/legislacao/resolucao\\_23\\_2022](http://www.consmepe.mg.gov.br/arquivo/legislacao/resolucao_23_2022))

18.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

18.3. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º);

18.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o Art. 158 da Lei 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso;

18.5. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

18.6. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados conforme artigo 119 da lei federal 14.133/2021;

## 19. LOCAL E FORMA DE FORNECIMENTO

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

**19.2.** Os serviços de análises laboratoriais físico químicas e microbiológicas dos produtos de origem animal registrados no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal do CONSMEPI serão realizados na estrutura da empresa contratada.

**19.3.** 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 recolhimento das amostras pelo laboratório na sede do CONSMEPI.

**19.4.** Os serviços de coleta das amostras serão realizados exclusivamente na sede do CONSMEPI no endereço indicado no item 19.1, em data previamente acordada entre a contratante e a contratada.

## **20. DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**20.1.** Nos preços propostos deverão estar inclusas todas as despesas relacionadas com o objeto da contratação, como impostos, seguros, taxas, encargos trabalhistas, previdenciários, sociais, fiscais e comerciais, despesas com transportes e outras despesas decorrentes de exigência legal.

**20.2.** Os itens que compõem este Termo de Referência serão pagos conforme demanda e solicitação do CONSMEPI.

## **21. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**21.1.** Estar devidamente regularizada e apta a iniciar a prestação de serviços no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos após a assinatura do contrato;

**21.2.** Atender prontamente a qualquer exigência do CONSMEPI inerente ao objeto do presente Termo de Referência, da proposta e do Contrato;

**21.3.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas os serviços com imperfeições, erros ou defeitos, em prazo fixado pelo Contratante.

**21.4.** Cumprir fielmente o contrato, conforme obrigações e especificidades constantes no termo de referência e na proposta durante toda a vigência.

**21.5.** Responsabilizar-se integralmente pela prestação dos serviços ora contratados, tais como impostos, seguros, taxas, encargos sociais e obrigações trabalhistas e civis, decorrentes do objeto do presente contrato;

**21.6.** Indicar preposto, informando e mantendo atualizados seu telefone fixo, celular e e-mail de contato;

**21.7.** Caso ocorra alteração na indicação do preposto, a Contratante deverá ser informada por escrito em um prazo máximo de 48 horas.

**21.8.** Providenciar, através de seu preposto, a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pelo Contratante na execução do contrato, prestando os devidos esclarecimentos ao setor de fiscalização do Contratante;

**21.9.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação, comunicando imediatamente ao Contratante, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do presente;

**21.10.** Observar rigorosamente as normas que regulamentam o exercício de suas atividades, cabendo-lhes inteiramente a responsabilidade por eventuais transgressões;

**21.11.** Responder por todo ônus, relativo a salários e encargos sociais e legais, impostos e seguros, referente aos seus empregados;

**21.12.** Não transferir a terceiros as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações de serviços a que está obrigado, sem o consentimento prévio do CONSMEPI, o qual, caso haja, será dado por escrito;

**21.13.** Relatar à Administração toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação de serviços;

**21.14.** Responsabilizar-se civil, administrativa e penal e ressarcir eventuais danos de quaisquer naturezas causadas diretamente ao CONSMEPI, seus funcionários ou a terceiros, decorrente de culpa ou dolo na execução dos serviços, objeto da contratação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização da contratante, em seu acompanhamento;

- 21.15. Comunicar ao CONSMEPI, quaisquer fatos ou circunstâncias detectadas quando da execução dos serviços contratados, que prejudiquem ou possam prejudicar, a qualidade dos serviços ou comprometer a integridade de pessoas e do patrimônio público;
- 21.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 21.17. Cumprir a legislação brasileira sobre segurança da informação, privacidade e proteção de dados, assumindo o compromisso de manter a confidencialidade e sigilo sobre todas as informações fornecidas pelo contratante e, obriga-se, também, a tratar e a descartar os dados em conformidade com Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD;
- 21.18. Em tudo agir segundo as diretrizes e princípios da Administração.

## 22. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 22.1. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à Contratada, quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma;
- 22.2. Atestar as notas fiscais/faturas, por servidor competente;
- 22.3. Proporcionar todas as facilidades para que a Contratada possa desempenhar seus serviços dentro das normas do contrato;
- 22.4. Efetuar o pagamento à empresa contratada de acordo com o preço, os prazos e as condições estipuladas no contrato;
- 22.5. Relacionar-se com a Contratada exclusivamente através de preposto por ela credenciada;
- 22.6. Cumprir e fazer cumprir integralmente as cláusulas do presente Termo, da proposta e do Contrato a ser firmado;
- 22.7. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços realizados em desacordo com este Termo de Referência, proposta e Contrato;
- 22.8. Adimplir com o pagamento do valor pactuado, na forma e nos prazos determinados contratualmente;
- 22.9. Fornecer à contratada todas as informações necessárias à realização dos serviços, devendo especificar os detalhes necessários à perfeita consecução dos mesmos, tais como: percursos a serem realizados, etc.;
- 22.10. Proporcionar todas as condições necessárias ao bom andamento da prestação dos serviços contratados;
- 22.11. Notificar, por escrito, à contratada, sobre a ocorrência de eventuais imperfeições, falhas, incorreções e irregularidades observadas na execução do objeto contratual, fixando prazos para as devidas correções;
- 22.12. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato;
- 22.13. Aplicar sanções ou rescindir o contrato, no caso de inobservância pela contratada de quaisquer das cláusulas e condições estabelecidas no Contrato, com observância dos ditames previstos na Lei de licitações;
- 22.14. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços contratada, em conformidade com a legislação vigente, se for o caso;

## 23. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- 23.1. Menor preço por lote.

## 24. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 24.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação são as previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na Resolução CONSMEPI 040/2023 ([www.consmepe.mg.gov.br/arquivo/legislacao/resolucao\\_40\\_2023](http://www.consmepe.mg.gov.br/arquivo/legislacao/resolucao_40_2023)).

Assinado digitalmente por:  
Alexandre Gomes Ferreira Lopes  
CPF: \*\*\*.876.546-\*\*  
Certificado emitido por AC CONSMEPI



**ALEXANDRE GOMES FERREIRA LOPES**

Coordenador de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Programas

- ✓ **Aprovo o presente Termo de Referência, bem como estou de acordo com todas as informações prestadas nas declarações e assinaturas acima.**

Assinado digitalmente por:  
Christiane Linhares Vale  
CPF: \*\*\*.940.426-\*\*  
Certificado emitido por AC CONSMEPI



**CHRISTIANE LINHARES VALE**

Secretária Executiva

João Monlevade, 10 de Junho de 2025.



## MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: XRTS9-MBSLG-QR424-5TLXP

Esse documento foi assinado pelos seguintes signatários nas datas indicadas (Fuso horário de Brasília):

- ✓ Alexandre Gomes Ferreira Lopes (CPF \*\*\*.876.546-\*\*) em 10/06/2025 15:29
- ✓ Christiane Linhares Vale (CPF \*\*\*.940.426-\*\*) em 10/06/2025 17:08

Para verificar as assinaturas, acesse o link direto de validação deste documento:

<https://assinador.consmepi.mg.gov.br/validate/XRTS9-MBSLG-QR424-5TLXP>

Ou acesse a consulta de documentos assinados disponível no link abaixo e informe o código de validação:

<https://assinador.consmepi.mg.gov.br/validate>