



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG”.

FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

REQUISITANTE		
Serviço de Inspeção Municipal (SIM – CIMOG)		
NOME DO RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES		
William José Piza (Veterinário SIM – CIMOG)		
OBJETO (DESCRIÇÃO SUCINTA)		
Credenciamento de laboratórios visando à realização de análises laboratoriais de produtos de origem animal e de água, destinadas a atender às demandas dos produtores vinculados ao Serviço de Inspeção Municipal, executado pelo Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG (SIM-CIMOG).		
JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO		
O credenciamento de laboratórios visa atender à necessidade técnica e legal do Serviço de Inspeção Municipal (SIM-CIMOG) de realizar análises oficiais em produtos de origem animal e água, garantindo a fiscalização sanitária adequada e a conformidade dos produtos com os padrões higiênico-sanitários exigidos pelas normas do MAPA, da ANVISA e do próprio consórcio. Conforme previsto no art. 498 e seguintes da Resolução CIMOG nº 03/2025, e nos artigos da IN nº 14/2025, é obrigação do SIM-CIMOG realizar análises fiscais e periciais para subsidiar suas ações de controle sanitário. Para tanto, é imprescindível contar com laboratórios devidamente habilitados, com escopo compatível, estrutura técnica validada e metodologia oficial reconhecida.		
DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS		
ITEM	UNIDADE	ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO
1	SV	Carne resfriada ou congelada de bovino - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos. Análise: <i>Salmonella spp</i> ; <i>Escherichia coli</i> .
2	SV	Carne resfriada ou congelada de suíno - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele. Análise: <i>Salmonella spp</i> ; <i>Escherichia coli</i> ; <i>Estafilococos Coagulase Positiva</i> .
3	SV	Carne resfriada ou congelada de frango - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados. Análise: <i>Escherichia coli</i> ; <i>Salmonella Enteritidis</i> ; <i>Salmonella Typhimurium</i> .



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG”.

4	SV	Linguiça frescal de bovino - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Linguiça frescal suína/ bovina. Análise: <i>Salmonella spp</i> ; <i>Escherichia coli</i> ;
5	SV	Linguiça frescal de bovino - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Linguiça frescal – Análise: <i>Determinação de lipídios (gordura)</i> ; <i>Determinação de Nitrato</i> ; <i>Determinação de Nitrito</i> ; <i>Determinação de proteína total</i> ; <i>Determinação da perda por dessecação (umidade)</i> ; <i>Cálcio na base seca</i> ; <i>Determinação de amido</i> ;
6	SV	Linguiça frescal de suínos - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Linguiça frescal suína/ bovina – Análise: <i>Salmonella spp</i> ; <i>Escherichia coli</i> .
7	SV	Linguiça frescal de suíno - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Linguiça fresca – Análise: <i>Determinação de lipídios (gordura)</i> ; <i>Determinação de Nitrato</i> ; <i>Determinação de Nitrito</i> ; <i>Determinação de proteína total</i> ; <i>Determinação da perda por dessecação (umidade)</i> ; <i>Cálcio na base seca</i> ; <i>Determinação de amido</i> ;
8	SV	Linguiça frescal de frango - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Linguiça frescal de frango – Análise: <i>Escherichia coli</i> ; <i>Salmonella Enteritidis</i> ; <i>Salmonella Typhimurium</i> .
9	SV	Linguiça frescal de frango - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Linguiça fresca - Análise: <i>Determinação de lipídios (gordura)</i> ; <i>Determinação de Nitrato</i> ; <i>Determinação de Nitrito</i> ; <i>Determinação de proteína total</i> ; <i>Determinação da perda por dessecação (umidade)</i> ; <i>Cálcio na base seca</i> ; <i>Determinação de amido</i> ;
10	SV	Linguiça cozida/ defumada - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Linguiça cozida - Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo</i> ; <i>Listeria monocytogenes</i> ; <i>Salmonella spp</i> ; <i>Clostridium perfringens</i> ; <i>Escherichia coli</i> .
11	SV	Linguiça cozida/ defumada - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Linguiça cozida- Análise: <i>Determinação de lipídios (gordura)</i> ; <i>Determinação de Nitrato</i> ; <i>Determinação de Nitrito</i> ; <i>Determinação de proteína total</i> ; <i>Determinação da perda por dessecação (umidade)</i> ; <i>Cálcio na base seca</i> ; <i>Determinação de amido</i> ;



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG”.

12	SV	Bacon - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Bacon - Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo</i> ; <i>Salmonella spp</i> ; <i>Escherichia coli</i> .
13	SV	Bacon - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) Amostras: Bacon – Análises: <i>Determinação de Nitrato</i> ; <i>Determinação de Nitrito</i> ; <i>Atividade de água (apenas para bacon estável à temperatura ambiente)</i> .
14	SV	Salame - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Salame - Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo</i> ; <i>Salmonella spp</i> ; <i>Escherichia coli</i> .
15	SV	Salame - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Salame – Análises: <i>Atividade de água</i> ; <i>Umidade</i> ; <i>Gordura</i> ; <i>Proteína</i> ; <i>Carboidratos totais</i> ; <i>Nitrito</i> ; <i>Nitrato</i> ;
16	SV	Produtos gordurosos - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha) – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo</i> ; <i>Salmonella spp</i> ; <i>Escherichia coli</i> .
17	SV	Pescados congelados ou resfriados - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, moela, bexiga natatória) crus, temperados ou não, frescos, resfriados ou congelados – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo</i> ; <i>Salmonella spp</i> ; <i>Escherichia coli</i> .
18	SV	Pescados congelados ou resfriados - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, moela, bexiga natatória) crus, temperados ou não, frescos, resfriados ou congelados - Análise: <i>PH</i> ; <i>Bases voláteis totais</i> ; <i>Sódio</i> ; <i>Potássio</i> ; <i>Relação umidade proteína</i> ; <i>Detecção de polifosfatos (não se aplica para peixes inteiros ou eviscerados)</i> .
19	SV	Ovo íntegro - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Ovo – Análise: <i>Salmonella spp</i> .
20	SV	Queijo mussarela - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo mussarela – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo</i> ; <i>Listeria monocytogenes</i> ; <i>Salmonella spp</i> ; <i>Coliformes a 45°</i> ; <i>Coliformes a 30°</i> ;
21	SV	Queijo mussarela - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo mussarela – Análise: <i>Determinação da perda por dessecação (umidade)</i> ; <i>Matéria gorda no extrato seco</i> .



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG”.

22	SV	Queijo minas frescal - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas frescal – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo</i> ; <i>Bolores e leveduras</i> ; <i>Listeria monocytogenes</i> ; <i>Salmonella spp</i> ; <i>Coliformes a 45°</i> ; <i>Coliformes a 30°</i> ;
23	SV	Queijo minas frescal - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas frescal – Análise: <i>Determinação da perda por dessecação (umidade)</i> ; <i>Matéria gorda no extrato seco</i> .
24	SV	Queijo Minas meia cura - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas meia cura – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo</i> ; <i>Bolores e leveduras</i> ; <i>Listeria monocytogenes</i> ; <i>Salmonella spp</i> ; <i>Coliformes a 45°</i> ; <i>Coliformes a 30°</i> ;
25	SV	Queijo Minas meia cura - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas meia cura – Análise: <i>Determinação da perda por dessecação (umidade)</i> ; <i>Matéria gorda no extrato seco</i> .
26	SV	Queijo Minas padrão - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas padrão – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo</i> ; <i>Bolores e leveduras</i> ; <i>Listeria monocytogenes</i> ; <i>Salmonella spp</i> ; <i>Coliformes a 45°</i> ; <i>Coliformes a 30°</i> ;
27	SV	Queijo Minas padrão - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas padrão – Análise: <i>Determinação da perda por dessecação (umidade)</i> ; <i>Matéria gorda no extrato seco</i> .
28	SV	Queijo parmesão - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo parmesão – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo</i> ; <i>Salmonella spp</i> ; <i>Coliformes a 45°</i> ; <i>Coliformes a 30°</i> ;
29	SV	Queijo parmesão - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo parmesão – Análise: <i>Umidade</i> ; <i>Matéria gorda no extrato seco</i> .
30	SV	Ricota fresca - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Ricota fresca – Análise: <i>Bolores e Leveduras</i> ; <i>Estafilococos coagulase positivo</i> ; <i>Salmonella spp</i> ; <i>Coliformes a 45°</i> ; <i>Coliformes a 30°</i> ; <i>Listeria monocytogenes</i> ;
31	SV	Ricota fresca - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Ricota fresca – Análise: <i>Umidade</i> ; <i>Matéria gorda no extrato seco</i> .
32	SV	Doce de leite - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Doce de leite – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo</i> ; <i>Bolores e leveduras</i> ;
33	SV	Doce de leite - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Doce de leite – Análise: <i>Determinação de lipídeo</i> ;



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG”.

		<i>Determinação de proteína; Umidade; Determinação de amido; Determinação de cinzas.</i>
34	SV	Manteiga - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Manteiga – Análise: <i>Coliformes a 45°; Coliformes a 30°; Estafilococos coagulase positivo; Salmonella spp;</i>
35	SV	Manteiga - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Manteiga – Análise: <i>Acidez na gordura; Cloreto de Sódio; Matéria gorda; Insolúveis; Umidade;</i>
36	SV	Leite fluido pasteurizado - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Leite fluido pasteurizado – Análise: <i>Acidez; Substâncias redutoras voláteis; Amido; Formaldeído; Gordura; Índice CMP; Índice Crioscópico; Lactose; Proteína; Sacarose; Sólidos não gordurosos; Fosfatase alcalina; Peroxidase; Densidade a 15°C.</i>
37	SV	Leite fluido pasteurizado - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Leite fluido pasteurizado – Análise: <i>Acidez na gordura; Cloreto de Sódio; Matéria gorda; Insolúveis; Umidade;</i>
38	SV	Requeijão - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Requeijão – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>
39	SV	Requeijão - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Requeijão – Análise: <i>Umidade; Determinação qualitativa de amido; Matéria gorda no extrato seco.</i>
40	SV	Iogurte - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Iogurte – Análise: <i>Bolores e leveduras; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>
41	SV	Iogurte - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Iogurte – Análise: <i>Determinação de proteína; Determinação de matéria gorda (gordura total); Determinação de acidez.</i>
42	SV	Água de abastecimento (Potável) – MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) - Amostras: Água de abastecimento – Análise: <i>Coliformes totais; Escherichia coli.</i>
43	SV	Água de abastecimento (Potável) – FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) - Amostras: Água de abastecimento – Análise: <i>Cor aparente; Turbidez; pH; Cloro livre.</i>
44	SV	Mel – FQ - Amostra: Mel – (Metodologia utilizada pelo MAPA) - Análise: <i>Cinzas; Umidade; Sacarose aparente; HMF (Hidroximetilfurfural); Açúcares redutores (glicose + frutose); Acidez total; Atividade diastásica (índice de amilase);</i>



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG”.

45	SV	Geleia Real - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Geleia Real – Análise: <i>Coliformes a 45°</i> ; <i>Salmonella Spp</i> ; <i>Bolores e Leveduras</i> .
46	SV	Análise ácido sórbico e/ou sorbato.
EXPECTATIVA DE CONTRATAÇÃO (MÊS)		
Setembro de 2025		
GRAU DE PRIORIDADE DA COMPRA/CONTRATAÇÃO		
Baixo () Médio () Alto (x)		
POSSUI DEPENDÊNCIA/VINCULAÇÃO COM OBJETO DE OUTRO DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA		
Sim () Não (x)		

A tabela acima preenchida, encontra-se de acordo com as informações previstas no art. 6º da IN CIMOG 11/2024.

Guaxupé/MG - 04 de agosto de 2025.

William José Piza
Veterinário SIM - CIMOG