



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

CRENCIAMENTO Nº 001/2025

CRENCIANTE

Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana - CIMOG

OBJETO

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).

DATA INICIAL PARA RECEBIMENTO DO REQUERIMENTO DE PARTICIPAÇÃO E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

11/09/2025

DATA PARA RETORNO DA COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO QUANTO À ANÁLISE DA DOCUMENTAÇÃO ENVIADA PELOS INTERESSADOS

10 dias úteis após o recebimento

PRAZO DE VALIDADE DO CRENCIAMENTO

5 anos

O edital de credenciamento, os requerimentos de participação, bem como a documentação para habilitação dos interessados serão publicados e recebidos pela plataforma digital em que são realizadas as contratações públicas pelo Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana, através do endereço <https://ammlicita.org.br>.

O edital e outros anexos estão disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sítio eletrônico do CIMOG: <https://www.cimog.mg.gov.br/>.



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 01/2025

INEXIGIBILIDADE Nº 01/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 13/2025

RETIFICADO

Torna-se público que o Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG, sediado na Rua Joaquim Augusto Ferreira, nº 12, Parque das Orquídeas – Guaxupé/MG, realizará CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO, de forma ELETRÔNICA, através da plataforma AMM Licita, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, da Instrução Normativa nº 001/2024 do CIMOG e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1. DO OBJETO E DA SUA NECESSIDADE

1.1 O objeto do presente é o 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).

1.2 Conforme art. 6º, inciso XLIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, trata-se de um processo administrativo de chamamento público em que o CIMOG convoca interessados em prestar serviços para que, preenchidos os requisitos necessários, se credenciem para executar o objeto.

1.3 O critério de seleção é o previsto no art. 79, inciso II da Lei Federal nº 14.133/2021 c/c art. 3º, inciso II da IN nº 001/2024/CIMOG, ou seja, a critério de terceiro.

1.3.1 O presente credenciamento terá como critério de seleção os valores opostos através da realização de pesquisa de mercado bem como o cumprimento das exigências de habilitação, caso em que os interessados serão credenciados pelo CIMOG para futuras contratações para atendimento das demandas do SIM-CIMOG.

1.4 A estimativa dos valores dos serviços objeto do presente credenciamento, são os seguintes, de acordo com o que restou definido no Termo de Referência:

ITEM	UNIDADE	ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO	VALOR UNITÁRIO
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> .	R\$ 292,73



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

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> .	R\$ 358,80
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> .	R\$ 936,06
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> ;	292,73
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> ;	1.006,73
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> .	292,73
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> ;	1.006,73
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> .	936,06
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> ;	1.015,06
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> .	824,86
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> ;	1.015,06
12	SV	Bacon - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Bacon - Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo</i> ; <i>Salmonella spp</i> ; <i>Escherichia coli</i> .	358,80

“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

13	SV	Bacon - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) Amostras: Bacon – Análises: <i>Determinação de Nitrato; Determinação de Nitrito; Atividade de água (apenas para bacon estável à temperatura ambiente).</i>	449,33
14	SV	Salame - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Salame - Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Salmonella spp; Escherichia coli.</i>	358,80
15	SV	Salame - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Salame – Análises: <i>Atividade de água; Umidade; Gordura; Proteína; Carboidratos totais; Nitrito; Nitrato;</i>	737,96
16	SV	Produtos gordurosos - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha) – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Salmonella spp; Escherichia coli.</i>	358,80
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; Salmonella spp; Escherichia coli.</i>	392,13
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; Bases voláteis totais; Sódio; Potássio; Relação umidade proteína; Detecção de polifosfatos (não se aplica para peixes inteiros ou eviscerados).</i>	873,20
19	SV	Ovo íntegro - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Ovo – Análise: <i>Salmonella spp.</i>	131,66
20	SV	Queijo mussarela - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo mussarela – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Listeria monocytogenes; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	469,63
21	SV	Queijo mussarela - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo mussarela – Análise: <i>Determinação da perda por dessecação (umidade); Matéria gorda no extrato seco.</i>	292,26
22	SV	Queijo minas frescal - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas frescal – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Bolores e leveduras; Listeria monocytogenes; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	644,43
23	SV	Queijo minas frescal - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas frescal – Análise: <i>Determinação da perda por dessecação (umidade); Matéria gorda no extrato seco.</i>	313,93
24	SV	Queijo Minas meia cura - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas meia cura – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Bolores e leveduras; Listeria monocytogenes; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	617,76

“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

25	SV	Queijo Minas meia cura - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas meia cura – Análise: <i>Determinação da perda por dessecação (umidade); Matéria gorda no extrato seco.</i>	193,93
26	SV	Queijo Minas padrão - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas padrão – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Bolors e leveduras; Listeria monocytogenes; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	617,76
27	SV	Queijo Minas padrão - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas padrão – Análise: <i>Determinação da perda por dessecação (umidade); Matéria gorda no extrato seco.</i>	193,93
28	SV	Queijo parmesão - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo parmesão – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	414,00
29	SV	Queijo parmesão - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo parmesão – Análise: <i>Umidade; Matéria gorda no extrato seco.</i>	193,93
30	SV	Ricota fresca - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Ricota fresca – Análise: <i>Bolors e Leveduras; Estafilococos coagulase positivo; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°; Listeria monocytogenes;</i>	612,96
31	SV	Ricota fresca - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Ricota fresca – Análise: <i>Umidade; Matéria gorda no extrato seco.</i>	193,93
32	SV	Doce de leite - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Doce de leite – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Bolors e leveduras;</i>	265,86
33	SV	Doce de leite - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Doce de leite – Análise: <i>Determinação de lipídeo; Determinação de proteína; Umidade; Determinação de amido; Determinação de cinzas.</i>	423,36
34	SV	Manteiga - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Manteiga – Análise: <i>Coliformes a 45°; Coliformes a 30°; Estafilococos coagulase positivo; Salmonella spp;</i>	419,00
35	SV	Manteiga - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Manteiga – Análise: <i>Acidez na gordura; Cloreto de Sódio; Matéria gorda; Insolúveis; Umidade;</i>	442,46
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>	1.518,33
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>	442,46

“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

38	SV	Requeijão - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Requeijão – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo</i> ; <i>Coliformes a 45°</i> ; <i>Coliformes a 30°</i> ;	332,33
39	SV	Requeijão - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Requeijão – Análise: <i>Umidade</i> ; <i>Determinação qualitativa de amido</i> ; <i>Matéria gorda no extrato seco</i> .	250,16
40	SV	Iogurte - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Iogurte – Análise: <i>Bolores e leveduras</i> ; <i>Salmonella spp</i> ; <i>Coliformes a 45°</i> ; <i>Coliformes a 30°</i> ;	464,40
41	SV	Iogurte - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Iogurte – Análise: <i>Determinação de proteína</i> ; <i>Determinação de matéria gorda (gordura total)</i> ; <i>Determinação de acidez</i> .	291,46
42	SV	Água de abastecimento (Potável) – MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) - Amostras: Água de abastecimento – Análise: <i>Coliformes totais</i> ; <i>Escherichia coli</i> .	160,86
43	SV	Água de abastecimento (Potável) – FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) - Amostras: Água de abastecimento – Análise: <i>Cor aparente</i> ; <i>Turbidez</i> ; <i>pH</i> ; <i>Cloro livre</i> .	235,80
44	SV	Mel – FQ - Amostra: Mel – (Metodologia utilizada pelo MAPA) - Análise: <i>Cinzas</i> ; <i>Umidade</i> ; <i>Sacarose aparente</i> ; <i>HMF (Hidroximetilfurfural)</i> ; <i>Açúcares redutores (glicose + frutose)</i> ; <i>Acidez total</i> ; <i>Atividade diastásica (índice de amilase)</i> ;	952,33
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> .	336,26
46	SV	<i>Análise ácido sórbico e/ou sorbato</i> .	315,00

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

1.6 O procedimento de coleta junto ao estabelecimento, acondicionamento e de remessa de amostras para análises dos laboratórios serão de responsabilidade dos médicos veterinários do SIM-CIMOG, que deverão se submeter ao padrão estabelecido na Resolução CIMOG nº 03/2025, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 014, de 06 DE JUNHO DE 2025, bem como no MANUAL DE COLETA DE AMOSTRAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL do MAPA (Anexo IV) e suas eventuais atualizações.



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

2.1 O objeto deste credenciamento consiste na habilitação de laboratórios especializados, localizados em território nacional, para a realização de análises laboratoriais oficiais de amostras coletadas em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM-CIMOG, nos termos da legislação federal vigente e da regulamentação específica do Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG.

2.2 As análises deverão compreender, de forma não exaustiva, exames físico-químicos, microbiológicos, histológicos, de biologia molecular e outras metodologias técnicas necessárias à avaliação da conformidade sanitária e da qualidade de produtos de origem animal, matérias-primas, ingredientes e água de abastecimento, conforme previsto na Resolução CIMOG nº 03/2025 e na Instrução Normativa CIMOG nº 14/2025.

2.3 Os laboratórios credenciados deverão atender integralmente às seguintes condições técnicas:

- a) Possuir instalações laboratoriais próprias, com infraestrutura, equipamentos e profissionais devidamente qualificados para o escopo de análises ofertadas;
- b) Adotar metodologias analíticas reconhecidas oficialmente por norma técnica do MAPA, ANVISA, ABNT ou por organismos de acreditação, salvo exceções justificadas e previamente aceitas pelo SIM-CIMOG, nos termos da Resolução 03/2025;
- c) Cumprir os prazos máximos de execução, sendo de até 07 (sete) dias úteis para o recebimento ou coleta da amostra e de até 30 (trinta) dias corridos para a entrega do laudo laboratorial completo;
- d) Garantir a autenticidade, rastreabilidade, inviolabilidade e conservação das amostras recebidas, em conformidade com os padrões legais e com os Procedimentos Operacionais Padrão definidos pelo SIM-CIMOG;
- e) Aceitar as Solicitações Oficiais de Análise (SOA) emitidas pelo serviço de inspeção, obedecendo à numeração sequencial, identificação do produto, origem da amostra, data da coleta e demais elementos exigidos;
- f) Emitir laudos técnicos com clareza, precisão e fundamentação, contendo dados de identificação da amostra, metodologia utilizada, parâmetros analisados, resultados obtidos, unidade de medida, responsável técnico e data de emissão;
- g) Manter arquivamento seguro e sigiloso dos laudos e registros técnicos, com possibilidade de auditoria a qualquer tempo pelo SIM-CIMOG;
- h) Possuir responsável técnico legalmente habilitado perante o respectivo conselho profissional;
- i) Atender prontamente às solicitações de contraprova, análise pericial ou nova coleta, nos casos previstos na regulamentação.

2.4 A prestação do serviço será sempre realizada sob demanda, conforme necessidade e cronograma operacional do SIM-CIMOG, sendo o pagamento efetuado diretamente pelo estabelecimento interessado.



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

3. DO ESCOPO DOS ENSAIOS LABORATORIAIS E VALOR-BASE DAS ANÁLISES

3.1 Os laboratórios interessados em se credenciar deverão apresentar proposta contendo os valores unitários de cada tipo de análise que pretendem executar, observando o escopo de ensaios laboratoriais exigido pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM-CIMOG, conforme definido pela Resolução CIMOG nº 03/2025 e pela Instrução Normativa CIMOG nº 14/2025.

3.2 As análises poderão abranger, de forma não exaustiva:

- a) Exames físico-químicos e microbiológicos de produtos de origem animal e seus derivados (lácteos, carnes, ovos, pescados, mel etc.);
- b) Ensaio de água de abastecimento utilizada nos processos industriais;
- c) Testes de contaminantes, aditivos, pH, umidade, acidez, teor de gordura, coliformes, salmonella, staphylococcus, clostrídios e outras exigências legais;
- d) Análises realizadas em amostras de contraprova, quando previstas legalmente;
- e) Outras análises técnicas, a critério do SIM-CIMOG, desde que relacionadas ao controle sanitário de produtos de origem animal.

3.3 O escopo técnico proposto por cada laboratório deverá estar de acordo com suas capacidades técnicas devidamente comprovadas, observando as metodologias oficialmente reconhecidas ou previamente aceitas pelo serviço de inspeção.

3.4 O valor máximo a ser praticado por tipo de análise será aquele apurado em pesquisa de mercado, realizada previamente pelo SIM-CIMOG. Tais valores servirão como limite de aceitabilidade para habilitação, sendo desclassificadas propostas com preços superiores.

3.5.1 Os valores ofertados serão mantidos durante a vigência inicial do credenciamento, sendo admitida revisão anual, desde que previamente autorizada pelo SIM-CIMOG, com base na variação do IPCA/IBGE.

4. DESCRIÇÃO DA METODOLOGIA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

4.1 As análises laboratoriais a serem executadas pelos laboratórios credenciados deverão observar rigorosamente as metodologias oficialmente reconhecidas, conforme previsto nas normas federais e na regulamentação interna do SIM-CIMOG.

4.2 Em especial, os ensaios deverão seguir os métodos estabelecidos no “Manual de Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal” do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e suas respectivas atualizações, conforme aplicável à natureza da amostra e aos parâmetros exigidos.

4.2.1 O referido Manual será disponibilizado como Anexo deste Edital, servindo como referência obrigatória para a execução das análises fiscais, de contraprova ou de rotina.

4.3 Somente serão aceitos laudos emitidos com base em metodologias que constem do manual oficial ou,



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

em caráter excepcional, outras metodologias analíticas desde que devidamente justificadas tecnicamente e aprovadas previamente pelo SIM-CIMOG, conforme previsão do art. 503 da Resolução CIMOG nº 03/2025.

4.4 Os laboratórios deverão declarar formalmente, no ato do credenciamento, que possuem estrutura técnica, equipamentos, corpo técnico qualificado e competência analítica para execução dos métodos pretendidos, observando os padrões de precisão, exatidão, rastreabilidade e validação científica requeridos pelas autoridades de inspeção.

5. DAS CONDIÇÕES E REGRAS GERAIS DO SERVIÇO

5.1 A prestação dos serviços laboratoriais deverá observar as condições técnicas e operacionais estabelecidas neste Edital e em seus anexos, bem como nas normas regulamentares do SIM-CIMOG, especialmente a Resolução CIMOG nº 03/2025 e a Instrução Normativa CIMOG nº 14/2025.

Da Coleta da Amostra junto às Agroindústrias

5.2 A coleta das amostras será realizada exclusivamente pelos Médicos Veterinários do SIM-CIMOG, seguindo os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) estabelecidos. A coleta deverá ocorrer em conformidade com os critérios de integridade, higiene, conservação e representatividade definidos na regulamentação vigente. A coleta poderá ocorrer nas instalações da agroindústria, varejo ou demais locais autorizados, conforme planejamento da fiscalização.

5.3 A amostra será colhida em triplicata quando aplicável, observando-se os casos de exceção previstos na Resolução CIMOG nº 03/2025, e acondicionada de forma a garantir a inviolabilidade, rastreabilidade e conservação até o recebimento pelo laboratório.

Do Recebimento da Amostra pelo Laboratório Credenciado

5.4 As amostras serão encaminhadas diretamente pelo SIM-CIMOG ou, conforme estabelecido, por servidores designados ou pelo próprio laboratório, desde que previamente autorizado. No ato do recebimento, o laboratório deverá verificar as condições físicas da amostra, confrontar os dados da Solicitação Oficial de Análise (SOA) e registrar formalmente o recebimento em seus sistemas internos.

5.5 Caso haja qualquer irregularidade no recebimento (como ausência da SOA, rompimento de lacre ou temperatura inadequada), o laboratório deverá comunicar imediatamente ao SIM-CIMOG, para que sejam tomadas as providências cabíveis.

Do Aceite e da Recusa da Amostra

5.6 O laboratório somente poderá recusar a amostra quando, de forma justificada, identificar que suas condições inviabilizam a análise ou comprometem a confiabilidade dos resultados (ex: vazamento, contaminação externa, ausência de identificação, embalagem violada). Nesses casos, a recusa deverá ser



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

formalizada por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contendo os motivos e evidências que embasem a recusa.

5.7 A recusa injustificada, reiterada ou sem respaldo técnico poderá ensejar o descredenciamento.

Da Entrega dos Resultados, Pareceres e Laudos

5.8 O laboratório deverá realizar a análise com agilidade, exatidão e rigor técnico, conforme o método descrito no Manual de Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal do MAPA. O prazo máximo para entrega do laudo completo será de até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento da amostra.

5.9 O laudo deverá conter, de forma clara e legível:

- a) Identificação da amostra e origem;
- b) Número da SOA;
- c) Metodologia analítica empregada;
- d) Parâmetros analisados e seus respectivos resultados;
- e) Unidade de medida e interpretação do resultado (conforme ou não conforme);
- f) Identificação do responsável técnico (com assinatura);
- g) Data da emissão.

5.10 Todos os laudos deverão ser disponibilizados em meio digital ao SIM-CIMOG e ao responsável pelo produto, conforme regras do sistema interno de controle.

Da Contraprova e do Descarte da Amostra

5.11 Nos casos em que a análise fiscal resultar em não conformidade, será assegurado ao interessado o direito de solicitar análise da contraprova, conforme o art. 506 da Resolução nº 03/2025, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas após ciência do resultado.

5.12 O laboratório deverá cooperar com o processo pericial, preservando a amostra sob sua guarda, quando for o caso, em condições ideais de conservação. A análise pericial deverá utilizar a mesma metodologia da análise fiscal, salvo concordância expressa da comissão pericial pela adoção de outro método.

5.13 As amostras que não forem utilizadas para contraprova ou que não forem objeto de laudo técnico deverão ser descartadas de forma segura e ambientalmente adequada, em até 60 (sessenta) dias, conforme legislação sanitária e ambiental aplicável.

6. DA PARTICIPAÇÃO NO CREDENCIAMENTO

6.1. Poderão participar do presente credenciamento as pessoas físicas ou jurídicas do ramo pertinente ao objeto descrito no item I, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste edital e seus anexos.



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

6.1.1. Em sendo pessoa física, aplica-se a Instrução Normativa nº 004/2024 que “Regulamenta a Contratação de Pessoa Física”, em especial, que sua oferta ou lance terá o acréscimo de 20% (vinte por cento) a título de contribuição social a Seguridade Social.

6.1.2. Para participar do credenciamento, o interessado deverá se credenciar através da plataforma AMM Licita, através do site: www.ammlicita.org.br;

6.1.3. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico;

6.1.3.1. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do interessado ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para execução dos serviços descritos neste edital e seus anexos.

6.2 É de responsabilidade do interessado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

6.3 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

6.4 Não poderão participar deste credenciamento:

6.4.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;

6.4.2 cujo objeto social expresso no estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível como objeto deste CREDENCIAMENTO;

6.4.3 que tenham fatos impeditivos para sua habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

7. DA APRESENTAÇÃO DO REQUERIMENTO DE CREDENCIAMENTO E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 A partir do dia e horário indicados no preâmbulo deste edital, serão recebidos os documentos referentes ao pedido de credenciamento e à habilitação por meio da plataforma AMM Licita.

7.2 Aqueles que não se credenciarem inicialmente no prazo previsto no preâmbulo, poderão encaminhar a documentação necessária, prevista neste Edital e seus anexos, durante todo o prazo do credenciamento, ou seja, pelo prazo de 05 (cinco) anos.

Do Requerimento de Participação no Credenciamento

7.3 O Pedido de Credenciamento, em conformidade com o modelo disponível no Anexo II deste Edital, deverá estar devidamente assinado pelo representante legal da empresa e/ou pela pessoa física, acompanhado dos seguintes documentos:



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

7.3.1 em se tratando de administrador, o Estatuto Social em vigor e o documento que comprova a eleição ou designação e os poderes do administrador, no qual deverão estar expressas suas aptidões para exercer direitos e assumir obrigações em nome do proponente;

7.3.2 em se tratando de procurador, a procuração, outorgada por instrumento legal competente, no qual deverão estar expressos os poderes concedidos ao procurador para exercer direitos e assumir obrigações, prestar esclarecimentos e praticar todos os atos pertinentes a este Credenciamento.

Das Exigências de habilitação

7.4 Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

7.5 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

7.6 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

7.7 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

7.8 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

7.9 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

7.10 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

7.11 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 16 de dezembro 1971.

7.12 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 7.13** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 7.14** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 7.15** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 7.16** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 7.17** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 7.18** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 7.19** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 7.20** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 7.21** Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;
- 7.22** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

Qualificação Técnica

- 7.23** Indicação do responsável(eis) técnico(s) da empresa, acompanhada de cópia da sua Carteira de Identidade Profissional expedida pelo Conselho Regional de sua Especialidade;
- 7.24** Alvará Sanitário, expedido pelo município do local da empresa;
- 7.25** Certificado de acreditação do Inmetro, segundo os requisitos estabelecidos na ABNTNBR ISO/MEC 17025:2005 e credenciamento no MAPA - Ministério da Agricultura e Pecuária, nos termos da Portaria MAPA nº 747, de 23 de dezembro de 2024.



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

7.26 Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

7.27 A ausência de qualquer dos documentos exigidos neste Edital para habilitação, bem como a presença de documentos incompletos, incorretos, em desacordo com este Edital, com rasuras, entrelinhas ou com a validade expirada, poderá acarretar o não credenciamento do proponente.

7.28 Para participação no Credenciamento, os interessados, em qualquer número, deverão encaminhar a documentação obrigatória, com vistas à formalização do pedido de credenciamento e à habilitação a partir do dia 03/07/2025.

8. DA VERIFICAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1 Após a apresentação do requerimento de participação no credenciamento e da documentação de habilitação, a comissão de contratação do CIMOG terá o prazo de 10 (dez) dias úteis para verificar a documentação dos interessados.

8.2 Depois de enviados os documentos de habilitação, fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, exceto em sede de diligência, para:

I - complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos proponentes, desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do credenciamento; ou

II - atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento da documentação.

8.3 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, que sejam omissas, ou que apresentarem irregularidades.

9. DA PUBLICAÇÃO DA LISTA DOS CREDENCIADOS E DA SITUAÇÃO DOS INABILITADOS

9.1 Após a análise dos documentos, a Comissão de Contratação do CIMOG, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data de recebimento dos documentos de habilitação, elaborará uma lista contendo a relação dos credenciados e dos inabilitados para o credenciamento.

9.2 A lista contendo a relação dos credenciados será divulgada e estará permanentemente disponível e no sítio eletrônico do CIMOG, bem como na plataforma da AMM Licita.

9.3 Na listagem das proponentes inabilitadas para o credenciamento conterà o fundamento que conduziu à referida inabilitação.



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

9.3.1 As interessadas que não lograrem êxito no credenciamento, após a publicação referida no item 9.1, poderão requerer novo credenciamento e complementar a entrega de documentos eventualmente faltantes ou para promover a regularização desses, durante a vigência do presente edital de credenciamento, ou seja, até cinco anos.

10. DA DISTRIBUIÇÃO E CONVOCAÇÃO PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1 A distribuição dos serviços aos credenciados ocorrerá a critério dos produtores/agroindústrias, que receberão uma lista contendo o nome de todos os credenciados, além da listagem publicada no site do CIMOG e na Plataforma AMM.

11. DA FORMA E PRAZOS DE INTERPOSIÇÃO DOS RECURSOS, IMPUGNAÇÃO E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

Impugnação e Pedidos de Esclarecimento

11.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei n.º 14.133, de 2021, na IN n.º 001/2024 do CIMOG e demais legislações aplicáveis, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data limite para recebimentos dos documentos para participação, através da plataforma AMM Licita.

11.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data limite para recebimento dos documentos para participação.

11.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados por forma eletrônica, através da plataforma AMM Licita, plataforma esta que também será utilizada para as respostas a eventuais impugnações e pedidos de esclarecimento.

11.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no processo de credenciamento.

11.5 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela Comissão de Contratação, nos autos do processo.

11.6 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data limite para recebimentos dos documentos para participação.

Recursos

11.7 A interposição de recurso referente ao julgamento dos documentos da empresa interessada, seja quanto à habilitação ou à inabilitação, à anulação ou revogação do credenciamento, observará o disposto no art. 165 da Lei n.º 14.133, de 2021.



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

11.8 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da publicação da lista dos credenciados e inabilitados, na forma do item 5 deste Edital.

11.9 Os recursos deverão ser interpostos de forma eletrônica, através da plataforma AMM Licita, plataforma esta que também será utilizada para as respostas aos eventuais recursos.

11.10 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.11 Os recursos interpostos fora do prazo e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo recorrente não serão conhecidos.

11.12 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais interessados será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.14 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12. DA HOMOLOGAÇÃO

12.1 Os procedimentos adotados pela Comissão de Contratação na condução e no julgamento da documentação de habilitação prevista neste Edital de Credenciamento serão homologados pela autoridade competente.

13. DO DESCREDENCIAMENTO

13.1 O CIMOG poderá realizar o descredenciamento da empresa credenciada quando houver:

13.1.1 pedido formalizado pelo credenciado;

13.1.2 perda das condições de habilitação do credenciado;

13.1.3 descumprimento injustificado do contrato pelo contratado;

13.1.4 recusa injustificada, reiterada ou sem respaldo técnico das amostras.

13.2 Na hipótese de descredenciamento com fulcro nos itens 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.3 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da decisão de descredenciamento no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

13.4 O pedido de descredenciamento de que trata o item 13.1.1 não desincumbirá o credenciado do cumprimento de eventuais contratos assumidos e das responsabilidades deles recorrentes.

13.5 Nas hipóteses previstas nos itens 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4, além do descredenciamento, deverá ser aberto processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, para possível aplicação de penalidade, na forma estabelecida na legislação.

13.6 Se houver a efetiva prestação de serviços, os pagamentos serão realizados normalmente, até decisão no sentido de rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize a sua situação.

14. DO RESULTADO DO CREDENCIAMENTO

14.1 Após a publicação da listagem a que se refere o item 9 deste Edital, as empresas interessadas e pessoas físicas participantes, serão consideradas habilitadas, classificadas e aptas para o credenciamento, constando tal informação no Portal da AMM Licita e no site do CIMOG.

14.2 Após a publicação dos credenciados, caso tenham interesse no objeto do credenciamento, será assinado Termo de Credenciamento, nos termos do Anexo V, entre o CIMOG e o credenciado, a partir de então, os produtores/agroindústrias deverão contratar os credenciados.

14.3 O credenciamento não gera nenhum direito a ser demandada ou indenizada pelo CIMOG para a prestação do serviço credenciado pelo fato da escolha e quantitativo demandado pelos produtores/agroindústrias.

14.4 O prazo para assinatura do Termo de Credenciamento pelo credenciado, após convocação pelo Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana - CIMOG, será de 05 (cinco) dias úteis.

14.4.1 Esse prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação, devidamente justificada, do credenciado durante o seu transcurso, desde que o motivo apresentado seja aceito pelo Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana - CIMOG.

15. DO REAJUSTE

15.1 Os valores propostos pelos laboratórios no momento do credenciamento permanecerão fixos e irremovíveis durante os primeiros 12 (doze) meses de vigência do Termo de Credenciamento, contados da data de sua assinatura.

15.2 Findo esse período, será admitido reajuste anual, mediante solicitação formal do laboratório credenciado.

15.3 O índice adotado para fins de reajuste será o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE), acumulado nos 12 (doze) meses anteriores à solicitação.



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 O presente edital de credenciamento poderá ser anulado, a qualquer tempo, em caso de vício de legalidade, ou revogado, por motivos de conveniência e de oportunidade do Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG.

16.2.1 Na hipótese de anulação deste edital, os instrumentos que dele resultaram ficarão sujeitos ao disposto nos art. 147 ao art. 150 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2.2 A revogação deste edital de credenciamento não repercutirá nos instrumentos já celebrados que dele resultaram.

16.3 Todas as referências de tempo previstas neste Edital e seus anexos observarão o horário de Brasília - DF.

16.4 A publicação de credenciados não implicará direito à contratação.

16.5 A participação do interessado no Credenciamento implica a aceitação das condições constantes deste Edital e dos anexos que o integram.

16.6 Os credenciados deverão manter as condições de habilitação durante toda a vigência do Credenciamento, observada a obrigatoriedade de atualização das informações cadastrais.

16.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no CIMOG.

16.8 A homologação do resultado deste credenciamento não implicará direito à contratação.

16.9 As normas que disciplinam este processo serão sempre interpretadas em favor da ampliação das oportunidades dos proponentes, desde que não comprometam o interesse do CIMOG e dos seus Municípios consorciados, a finalidade e a segurança da contratação.

16.10 Os casos omissos serão resolvidos pelo CIMOG, conforme disposições constantes da Lei nº 14.133/2021, da IN nº 001/2024 - CIMOG e demais normas pertinentes.

16.11 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

16.12 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.cimog.mg.gov.br/>.

16.13 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

16.13.1 ANEXO I - Termo de Referência

16.13.1.1 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

16.13.2 ANEXO II – Modelo de Requerimento de Credenciamento

16.13.3 ANEXO III – Modelo de Declaração

16.13.4 ANEXO IV - Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal do MAPA

16.13.5 ANEXO V – Minuta de Termo de Credenciamento



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

Guaxupé, 05 de setembro de 2025.

Jarbas Corrêa Filho
Presidente do CIMOG

Camila de Oliveira Lopes
Presidente da Comissão de
Contratação

Sueli Antônia de Matos
Comissão de Contratação

Marco Aurélio Marçal Cacciari
Comissão de Contratação

José Augusto da Silveira
Comissão de Contratação



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

ANEXO I – TR TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DO CREDENCIAMENTO

1.1 O objeto do presente é o 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), conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	UNIDADE	ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO	VALOR UNITÁRIO
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> .	R\$ 292,73
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> .	R\$ 358,80
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> .	R\$ 936,06
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> ;	292,73
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> ;	1.006,73
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> .	292,73
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> ;	1.006,73

“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

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> .	936,06
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> ;	1.015,06
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> .	824,86
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> ;	1.015,06
12	SV	Bacon - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Bacon - Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo</i> ; <i>Salmonella spp</i> ; <i>Escherichia coli</i> .	358,80
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> .	449,33
14	SV	Salame - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Salame - Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo</i> ; <i>Salmonella spp</i> ; <i>Escherichia coli</i> .	358,80
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> ;	737,96
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> .	358,80
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> .	392,13
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> .	873,20



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

19	SV	Ovo íntegro - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Ovo – Análise: <i>Salmonella spp.</i>	131,66
20	SV	Queijo mussarela - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo mussarela – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Listeria monocytogenes; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	469,63
21	SV	Queijo mussarela - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo mussarela – Análise: <i>Determinação da perda por dessecação (umidade); Matéria gorda no extrato seco.</i>	292,26
22	SV	Queijo minas frescal - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas frescal – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Bolores e leveduras; Listeria monocytogenes; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	644,43
23	SV	Queijo minas frescal - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas frescal – Análise: <i>Determinação da perda por dessecação (umidade); Matéria gorda no extrato seco.</i>	313,93
24	SV	Queijo Minas meia cura - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas meia cura – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Bolores e leveduras; Listeria monocytogenes; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	617,76
25	SV	Queijo Minas meia cura - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas meia cura – Análise: <i>Determinação da perda por dessecação (umidade); Matéria gorda no extrato seco.</i>	193,93
26	SV	Queijo Minas padrão - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas padrão – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Bolores e leveduras; Listeria monocytogenes; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	617,76
27	SV	Queijo Minas padrão - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas padrão – Análise: <i>Determinação da perda por dessecação (umidade); Matéria gorda no extrato seco.</i>	193,93
28	SV	Queijo parmesão - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo parmesão – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	414,00
29	SV	Queijo parmesão - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo parmesão – Análise: <i>Umidade; Matéria gorda no extrato seco.</i>	193,93
30	SV	Ricota fresca - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Ricota fresca – Análise: <i>Bolores e Leveduras; Estafilococos coagulase positivo; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°; Listeria monocytogenes;</i>	612,96
31	SV	Ricota fresca - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Ricota fresca – Análise: <i>Umidade; Matéria gorda no extrato seco.</i>	193,93

“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

32	SV	Doce de leite - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Doce de leite – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Bolores e leveduras;</i>	265,86
33	SV	Doce de leite - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Doce de leite – Análise: <i>Determinação de lipídeo; Determinação de proteína; Umidade; Determinação de amido; Determinação de cinzas.</i>	423,36
34	SV	Manteiga - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Manteiga – Análise: <i>Coliformes a 45°; Coliformes a 30°; Estafilococos coagulase positivo; Salmonella spp;</i>	419,00
35	SV	Manteiga - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Manteiga – Análise: <i>Acidez na gordura; Cloreto de Sódio; Matéria gorda; Insolúveis; Umidade;</i>	442,46
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>	1.518,33
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>	442,46
38	SV	Requeijão - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Requeijão – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	332,33
39	SV	Requeijão - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Requeijão – Análise: <i>Umidade; Determinação qualitativa de amido; Matéria gorda no extrato seco.</i>	250,16
40	SV	Iogurte - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Iogurte – Análise: <i>Bolores e leveduras; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	464,40
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>	291,46
42	SV	Água de abastecimento (Potável) – MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) - Amostras: Água de abastecimento – Análise: <i>Coliformes totais; Escherichia coli.</i>	160,86
43	SV	Água de abastecimento (Potável) – FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) - Amostras: Água de abastecimento – Análise: <i>Cor aparente; Turbidez; pH; Cloro livre.</i>	235,80
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>	952,33
45	SV	Geleia Real - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Geleia Real – Análise: <i>Coliformes a 45°; Salmonella Spp; Bolores e Leveduras.</i>	336,26



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

46	SV	<i>Análise ácido sórbico e/ou sorbato.</i>	315,00
----	----	--	--------

1.2 O prazo de validade do credenciamento será de 05 (cinco) anos.

1.3 O presente Termo de Referência tem por finalidade estabelecer os critérios para o credenciamento de laboratórios especializados, públicos ou privados, aptos a realizar análises físico-químicas, microbiológicas, histológicas e demais análises técnicas de produtos de origem animal, matérias-primas, ingredientes e água de abastecimento, conforme diretrizes da Resolução CIMOG nº 03/2025, da Instrução Normativa CIMOG nº 14/2025 e demais normas federais vigentes.

1.4 Os laboratórios credenciados não serão contratados diretamente pelo CIMOG, mas ficarão habilitados a prestar os serviços diretamente às agroindústrias e produtores registrados no SIM-CIMOG, sob demanda e com pagamento feito pelos interessados, respeitando os valores máximos estabelecidos no edital de credenciamento.

2 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Fundamentação do Credenciamento encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 Além da fundamentação lá descrita, ressalta-se que 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.

2.3 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.

3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Subcontratação

4.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.2 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução dos serviços

5.1 As análises serão executadas somente mediante demanda dos estabelecimentos registrados no SIM-CIMOG. As amostras serão coletadas por profissionais do consórcio, conforme normas internas, e entregues ao laboratório conforme agendamento prévio. O transporte das amostras, salvo exceções, será responsabilidade do laboratório credenciado, que deverá obedecer rigorosamente os procedimentos de segurança e conservação estabelecidos.

5.2 A prestação do serviço deverá incluir:

- a) Cumprimento dos prazos máximos: coleta ou retirada em até 07 dias e entrega do laudo em até 30 dias;
- b) Utilização de metodologias oficialmente reconhecidas, conforme art. 503 da Resolução CIMOG nº 03/2025;
- c) Emissão de laudos com informações técnicas completas e identificação do método analítico;
- d) Manutenção de rastreabilidade, registros auditáveis e garantia de sigilo;
- e) Permissão de fiscalização por parte do SIM-CIMOG;
- f) Atendimento à Solicitação Oficial de Análise (SOA), devidamente preenchida e assinada.

5.3 Todas as análises devem seguir metodologias oficiais reconhecidas pelo MAPA, ANVISA ou normas técnicas nacionais e internacionais, garantindo rastreabilidade, inviolabilidade das amostras e segurança da informação, nos termos do art. 504 da Resolução nº 03/2025 e art. 5º da Instrução Normativa nº 14/2025

Local da prestação dos serviços

5.4 A prestação dos serviços laboratoriais será realizada nas instalações físicas do laboratório credenciado, o qual deverá possuir estrutura técnica, sanitária e operacional compatível com o escopo de análises pretendido, em conformidade com as exigências do SIM-CIMOG e das normas sanitárias federais aplicáveis.



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

5.5 Os laboratórios deverão estar localizados em território nacional e dispor de condições adequadas para recebimento, acondicionamento, manuseio e análise das amostras encaminhadas, observando os critérios de rastreabilidade, inviolabilidade e conservação previstos na Resolução CIMOG nº 03/2025 e na Instrução Normativa CIMOG nº 14/2025.

5.6 A coleta das amostras será realizada pelo profissional do SIM-CIMOG nos estabelecimentos registrados e, conforme definido nos Procedimentos Operacionais Padrão (POP), o transporte até o laboratório poderá ser responsabilidade:

- a) do laboratório credenciado, quando assim definido no agendamento;
- b) do SIM-CIMOG, em casos excepcionais;
- c) ou ainda, do próprio estabelecimento, mediante expressa autorização do serviço de inspeção e sob condições técnicas adequadas.

5.7 Os laboratórios deverão ainda estar aptos a receber amostras em dias úteis e horários comerciais, garantindo logística compatível com a estabilidade dos materiais, especialmente em se tratando de produtos perecíveis.

Materiais a serem disponibilizados

5.8 Para a perfeita execução dos serviços, os laboratórios credenciados deverão disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a prestação dos serviços.

Especificação da garantia do serviço

5.9 O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6 CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

6.1 O CIMOG não efetuará qualquer pagamento aos laboratórios credenciados. Os serviços serão pagos diretamente pelos produtores ou agroindústrias beneficiárias, conforme demanda e conforme os valores máximos apresentados no momento do credenciamento.

6.2 Será facultado aos produtores e empresas o direito de optar livremente por qualquer laboratório credenciado, com base em critérios de confiança, proximidade, escopo, custo e prazo.

6.3 Cada laboratório deverá informar, no ato da habilitação, o valor de cada tipo de análise, respeitando os limites máximos previstos no edital. O pagamento será de responsabilidade exclusiva do estabelecimento demandante (produtores ou agroindústrias beneficiárias), conforme as condições previamente acordadas entre as partes, sendo facultado ao credenciado oferecer condições comerciais específicas, como prazos ou parcelamentos.



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

6.4 Os valores informados no momento do credenciamento terão validade durante toda a vigência inicial do instrumento, sendo admitida a possibilidade de reajuste anual, contado a partir da data de assinatura do termo de credenciamento, mediante solicitação formal do laboratório e aprovação expressa do SIM-CIMOG, com base na variação do IPCA/IBGE.

6.5 Fica vedada a alteração unilateral dos preços durante o período de vigência contratual, exceto na hipótese expressa de revisão autorizada nos termos definidos neste Termo de Referência e no instrumento convocatório.

7 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1 Não é possível estabelecer estimativa de valor da contratação, tendo em vista que:

- a) O SIM-CIMOG não será o contratante direto dos serviços;
- b) O modelo adotado será sob demanda e de adesão facultativa por parte dos estabelecimentos registrados;
- c) Não há histórico anterior de análises realizadas em modelo de credenciamento, dificultando a previsão de volume ou frequência.

7.2 Os valores individuais das análises serão apresentados pelos laboratórios interessados no momento do credenciamento, devendo respeitar os limites máximos estabelecidos em edital. O CIMOG realizará apenas a habilitação e fiscalização técnica dos credenciados, sem repasse de recursos públicos.

Guaxupé, 03 de setembro 2025.

William José Piza
Veterinário do SIM-CIMOG

Marco Antônio Godoy
Secretário Executivo

APÊNDICE DO ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

O ETP foi regulamentado, em conformidade com a nova Lei de Licitações e Contratos (Lei 14.133/2021) e pela IN 007/2023 do CIMOG.

Trata-se de 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. Este documento deve ser elaborado de forma conjunta por servidor requisitante e/ou da área técnica (quando a



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

natureza do objeto exigir) ou ainda, quando houver, pela equipe de planejamento da contratação.

Em todas as aquisições/contratações com amparo legal na Lei 14.133/2021 são obrigatórias a apresentação do ETP. As exceções quanto à obrigatoriedade do ETP estão disciplinadas no art. 14, IN 007/2023 do CIMOG, conforme segue: I - é facultada nas hipóteses dos incisos I, II, VII e VIII do art. 75 e do § 7º do art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021; e II - é dispensada na hipótese do inciso III do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, e nos casos de prorrogações dos contratos de serviços e fornecimentos contínuos.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA DO CREDENCIAMENTO

1.1 O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), gerido pelo Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG, tem como missão fiscalizar e garantir a qualidade dos produtos de origem animal produzidos e comercializados nos municípios consorciados. Para o cumprimento eficiente dessa atribuição, é indispensável o suporte de análises laboratoriais oficiais, que assegurem a conformidade dos produtos com os parâmetros sanitários exigidos pela legislação nacional, em especial pelas normas do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) e pelas normativas internas do SIM-CIMOG.

1.2 A realização de exames físico-químicos e microbiológicos em amostras de leite e derivados, carnes, pescados, ovos, mel e água é condição necessária para a emissão de laudos técnicos que subsidiam as ações de fiscalização e certificação sanitária, protegendo, assim, a saúde pública e promovendo a segurança alimentar da população.

1.3 Diante disso, faz-se necessário o credenciamento, de laboratórios especializados e devidamente qualificados para a realização das análises exigidas pelo SIM, permitindo que os serviços de inspeção tenham respaldo técnico-científico, garantam rastreabilidade, e cumpram os padrões de qualidade, eficiência e confiabilidade.

1.4 A medida também visa atender à crescente demanda dos produtores e agroindústrias locais por regularização sanitária, promovendo a legalização da produção, a valorização dos produtos regionais e a ampliação do acesso a mercados formais.

2 – REQUISITOS DO CREDENCIAMENTO/CONTRATAÇÃO

2.1 Para assegurar a qualidade, a confiabilidade dos resultados laboratoriais e o cumprimento das exigências legais e sanitárias que regem o Serviço de Inspeção Municipal (SIM-CIMOG), os laboratórios interessados no credenciamento deverão atender aos seguintes requisitos técnicos, operacionais e regulatórios, em conformidade com a Resolução CIMOG nº 03/2025 e a Instrução Normativa CIMOG nº 14/2025:

2.1.1 Capacidade Técnica e Escopo Analítico: os laboratórios devem possuir capacidade técnica para a realização de análises físico-químicas, microbiológicas, histológicas, de biologia molecular e demais



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

exames previstos na legislação, conforme o tipo de produto de origem animal analisado, utilizando metodologias padronizadas e validadas por norma federal específica, conforme art. 503 da Resolução nº 03/2025.

2.1.2 Conformidade Metodológica e Rastreabilidade: todas as análises devem seguir metodologias oficiais reconhecidas pelo MAPA, ANVISA ou normas técnicas nacionais e internacionais, garantindo rastreabilidade, inviolabilidade das amostras e segurança da informação, nos termos do art. 504 da Resolução nº 03/2025 e art. 5º da Instrução Normativa nº 14/2025.

2.1.3 Amostras e Contraprova: as amostras coletadas pelo SIM-CIMOG devem ser acondicionadas de acordo com o procedimento operacional descrito nos arts. 10 a 17 da IN nº 14/2025, sendo obrigatória a coleta em triplicata para fins de contraprova, excetuadas as hipóteses previstas no art. 504, §3º da Resolução nº 03/2025 e art. 21 da IN nº 14/2025.

2.1.4 Infraestrutura Operacional: os laboratórios devem dispor de infraestrutura apropriada para recebimento, conferência, armazenamento e análise de amostras refrigeradas ou congeladas, com controle de temperatura desde o recebimento até a emissão do laudo, conforme exige o art. 18 da IN nº 14/2025.

2.1.5 Laudos e Comunicação de Resultados: os laudos analíticos deverão ser elaborados de forma clara, com indicação das metodologias empregadas, valores obtidos, limites de tolerância e conclusão técnica. Os resultados devem ser disponibilizados no prazo definido em contrato, sendo que resultados não conformes devem ser comunicados imediatamente ao SIM-CIMOG, nos termos do art. 37 da IN nº 14/2025.

2.1.6 Conformidade com Normas Sanitárias e Legislação Vigente: os parâmetros de análise devem obedecer às normas legais aplicáveis, incluindo, entre outras:

- a) Decreto Federal nº 9.013/2017 (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal);
- b) Instruções Normativas nº 76 e 77 do MAPA;
- c) RDC nº 272/2019 da ANVISA;
- d) Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ);
- e) Legislação do CIMOG.

2.1.7 Controle de Qualidade e Certificações: O laboratório deverá apresentar comprovação de boas práticas laboratoriais e preferencialmente possuir certificações de qualidade (ex. ISO/IEC 17025), compatíveis com os ensaios oferecidos, além de estar regular perante os órgãos de classe, vigilância sanitária e ambientais.

2.1.8 Responsabilidade Técnica e Equipe Especializada: o laboratório deverá indicar responsável técnico legalmente habilitado para os ensaios realizados. Caso participe de análises periciais de contraprova, é exigido que os profissionais envolvidos possuam formação compatível e competência técnica, conforme art. 507 da Resolução nº 03/2025.

2.1.9 Responsabilidades Administrativas e Custos: o custo das análises é de responsabilidade dos estabelecimentos registrados no SIM-CIMOG, conforme previsto no art. 512 da Resolução nº 03/2025 e



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

art. 4º, parágrafo único da IN nº 14/2025. O laboratório deverá estar apto a faturar diretamente os serviços prestados aos estabelecimentos, mediante prévia concordância destes no momento da coleta.

2.1.10 Aceitação de Procedimentos e Fiscalização: o laboratório credenciado deverá aceitar os procedimentos operacionais padrão instituídos pelo SIM-CIMOG e submeter-se à fiscalização, auditoria técnica e avaliação periódica, podendo ser descredenciado em caso de descumprimento das obrigações legais ou contratuais.

3 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

3.1 Para subsidiar o credenciamento de laboratórios especializados na realização de análises físico-químicas, microbiológicas e demais ensaios oficiais de produtos de origem animal e água, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar a existência, disponibilidade e capacidade técnica de prestadores de serviço com perfil compatível com as exigências normativas do SIM-CIMOG.

3.2 A pesquisa abrangeu:

- Laboratórios com escopo reconhecido pelo MAPA, com atuação nos estados de Minas Gerais e São Paulo, especialmente aqueles já credenciados junto ao SISBI-POA ou a outros serviços de inspeção consorciados;
- Laboratórios universitários e institutos de pesquisa, com histórico de parcerias técnico-científicas com consórcios públicos e órgãos de inspeção sanitária;
- Prestadores privados com acreditação ISO/IEC 17025, com escopo compatível às análises demandadas (lácteos, carnes, pescados, ovos, mel e água), em conformidade com as metodologias reconhecidas por legislação federal;
- Orçamentos referenciais e portfólios de serviços laboratoriais, obtidos por meio de sites institucionais, cotações diretas e bases de dados públicas de credenciamentos anteriores de outros municípios e consórcios.

3.3 Verificou-se a existência de diversos laboratórios tecnicamente aptos em firmar parcerias institucionais com entes públicos mediante procedimento de credenciamento, destacando-se, inclusive, laboratórios já contratados por outros serviços de inspeção municipais ou consorciados com estrutura técnica consolidada.

3.4 Além disso, observou-se que os preços praticados por análise variam conforme a complexidade do método, o tipo de produto e a periodicidade do serviço.

3.5 A modalidade de credenciamento se revela a mais adequada ao presente caso, considerando que:

3.5.1 O serviço possui natureza contínua, técnica e especializada, com necessidade de múltiplos prestadores para garantir cobertura geográfica e tempestividade na emissão dos laudos;

3.5.2 O credenciamento possibilita a formação de rede de laboratórios, assegurando maior flexibilidade ao SIM-CIMOG e liberdade de escolha aos estabelecimentos registrados quanto à contratação, respeitados os



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

critérios técnicos definidos pelo consórcio;

3.5.3 Evita-se a centralização do serviço em um único fornecedor, reduzindo riscos operacionais, logísticos e técnicos no cumprimento das demandas de análises oficiais.

3.6 Dessa forma, o levantamento de mercado confirma a viabilidade técnica e institucional do credenciamento, bem como a existência de fornecedores aptos a atenderem às exigências estabelecidas pela Resolução CIMOG nº 03/2025 e Instrução Normativa nº 14/2025 do CIMOG.

4 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1 A solução a ser adotada consiste na contratação por credenciamento de laboratórios especializados, com o objetivo de viabilizar a realização de análises oficiais físico-químicas, microbiológicas, histológicas, de biologia molecular e demais ensaios necessários à inspeção e controle sanitário dos produtos de origem animal e da água utilizados por estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM-CIMOG).

4.2 O credenciamento será implementado conforme o disposto na Lei nº 14.133/2021, permitindo a habilitação contínua e isonômica de pessoas qualificadas, mediante prévia análise documental e comprovação de requisitos técnicos mínimos, nos moldes do edital a ser publicado pelo CIMOG. A formalização ocorrerá por meio de chamamento público, com adesão facultativa por parte dos laboratórios, que poderão prestar os serviços à medida em que forem demandados.

4.3 A contratação por credenciamento é a forma mais adequada ao objeto, considerando que:

4.3.1 Os serviços laboratoriais são de natureza contínua e especializados, devendo ser realizados de forma ágil e precisa, de acordo com critérios técnicos e metodológicos rígidos;

4.3.2 Os laboratórios deverão atuar sob demanda e mediante acionamento individual, a depender do tipo de amostra, natureza da análise e localização do estabelecimento;

4.3.3 O procedimento viabiliza a formação de uma rede de prestadores, garantindo maior capilaridade, rapidez na execução e livre escolha pelo próprio estabelecimento, conforme os termos da legislação sanitária local e federal.

4.4 A solução envolve também a padronização dos procedimentos de coleta, transporte e acondicionamento de amostras, conforme previsto na Instrução Normativa nº 14/2025 do CIMOG, bem como a exigência de que os laboratórios sigam as metodologias oficialmente reconhecidas pelos órgãos competentes, especialmente o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a ANVISA e os regulamentos técnicos específicos para produtos de origem animal.

4.5 Os laudos técnicos emitidos pelos laboratórios credenciados servirão de base para decisões administrativas do SIM-CIMOG, tais como: notificações, interdições, recolhimentos, aplicação de penalidades, emissão de contraprovas, liberação de lotes e avaliação da conformidade dos programas de



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

autocontrole das agroindústrias.

4.6 Portanto, a solução a ser implementada por meio do credenciamento garante a eficiência, legalidade, rastreabilidade, economicidade e segurança técnica do processo de inspeção e fiscalização sanitária, promovendo a proteção à saúde pública, o fortalecimento da produção agroindustrial local e o atendimento à legislação vigente.

5 – ESTIMATIVA DA QUANTIDADE A SER CONTRATADA

5.1. Em razão da natureza inédita do credenciamento a ser implementado pelo SIM-CIMOG para a realização de análises laboratoriais oficiais, não é possível, neste momento, estabelecer uma estimativa precisa da quantidade de serviços a serem contratados. O presente processo trata-se da primeira estruturação formal para contratação dessa natureza no âmbito do consórcio, não havendo histórico anterior que possa servir de base comparativa para aferição de demanda.

5.2 A quantidade de análises a serem realizadas dependerá de diversos fatores, como:

- O número de estabelecimentos registrados e fiscalizados;
- A complexidade dos produtos inspecionados;
- A frequência das coletas oficiais, conforme os cronogramas internos do SIM-CIMOG;
- A ocorrência de não conformidades que demandem contraprovas;
- A variação sazonal na produção agroindustrial local.

5.3 Ademais, a própria natureza jurídica do credenciamento prevê que as contratações ocorrerão sob demanda, ou seja, apenas quando houver necessidade concreta de realização de exames laboratoriais, sem garantia de quantitativo mínimo ou máximo.

5.4 Dessa forma, a contratação de serviços laboratoriais será variável, intermitente e conforme o surgimento das demandas operacionais, sendo impossível a fixação prévia de volumes estimados.

6 - ESTIMATIVA DO VALOR

6.1 Preço médio para os serviços a serem credenciados, considerando uma média dos preços praticados no mercado é:

ITEM	UNIDADE	ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO	VALOR UNITÁRIO
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> .	R\$ 292,73



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

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> .	R\$ 358,80
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> .	R\$ 936,06
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> ;	R\$ 292,73
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> ;	R\$ 1.006,73
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> .	R\$ 292,73
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> ;	R\$ 1.006,73
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> .	R\$ 936,06
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> ;	R\$ 1.015,06
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> .	R\$ 824,86
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> ;	R\$ 1.015,06
12	SV	Bacon - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Bacon - Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo</i> ; <i>Salmonella spp</i> ; <i>Escherichia coli</i> .	R\$ 358,80

“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

13	SV	Bacon - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) Amostras: Bacon – Análises: <i>Determinação de Nitrato; Determinação de Nitrito; Atividade de água (apenas para bacon estável à temperatura ambiente).</i>	R\$ 449,33
14	SV	Salame - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Salame - Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Salmonella spp; Escherichia coli.</i>	R\$ 358,80
15	SV	Salame - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Salame – Análises: <i>Atividade de água; Umidade; Gordura; Proteína; Carboidratos totais; Nitrito; Nitrato;</i>	R\$ 737,96
16	SV	Produtos gordurosos - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha) – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Salmonella spp; Escherichia coli.</i>	R\$ 358,80
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; Salmonella spp; Escherichia coli.</i>	R\$ 392,13
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; Bases voláteis totais; Sódio; Potássio; Relação umidade proteína; Detecção de polifosfatos (não se aplica para peixes inteiros ou eviscerados).</i>	R\$ 873,20
19	SV	Ovo íntegro - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Ovo – Análise: <i>Salmonella spp.</i>	R\$ 131,66
20	SV	Queijo mussarela - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo mussarela – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Listeria monocytogenes; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	R\$ 469,63
21	SV	Queijo mussarela - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo mussarela – Análise: <i>Determinação da perda por dessecação (umidade); Matéria gorda no extrato seco.</i>	R\$ 292,26
22	SV	Queijo minas frescal - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas frescal – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Bolores e leveduras; Listeria monocytogenes; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	R\$ 644,43
23	SV	Queijo minas frescal - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas frescal – Análise: <i>Determinação da perda por dessecação (umidade); Matéria gorda no extrato seco.</i>	R\$ 313,93
24	SV	Queijo Minas meia cura - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas meia cura – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Bolores e leveduras; Listeria monocytogenes; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	R\$ 617,76



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

25	SV	Queijo Minas meia cura - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas meia cura – Análise: <i>Determinação da perda por dessecação (umidade); Matéria gorda no extrato seco.</i>	R\$ 193,93
26	SV	Queijo Minas padrão - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas padrão – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Bolores e leveduras; Listeria monocytogenes; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	R\$ 617,76
27	SV	Queijo Minas padrão - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo Minas padrão – Análise: <i>Determinação da perda por dessecação (umidade); Matéria gorda no extrato seco.</i>	R\$ 193,93
28	SV	Queijo parmesão - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo parmesão – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	R\$ 414,00
29	SV	Queijo parmesão - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Queijo parmesão – Análise: <i>Umidade; Matéria gorda no extrato seco.</i>	R\$ 193,93
30	SV	Ricota fresca - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Ricota fresca – Análise: <i>Bolores e Leveduras; Estafilococos coagulase positivo; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°; Listeria monocytogenes;</i>	R\$ 612,96
31	SV	Ricota fresca - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Ricota fresca – Análise: <i>Umidade; Matéria gorda no extrato seco.</i>	R\$ 193,93
32	SV	Doce de leite - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Doce de leite – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Bolores e leveduras;</i>	R\$ 265,86
33	SV	Doce de leite - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Doce de leite – Análise: <i>Determinação de lipídeo; Determinação de proteína; Umidade; Determinação de amido; Determinação de cinzas.</i>	R\$ 423,36
34	SV	Manteiga - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Manteiga – Análise: <i>Coliformes a 45°; Coliformes a 30°; Estafilococos coagulase positivo; Salmonella spp;</i>	R\$ 419,00
35	SV	Manteiga - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Manteiga – Análise: <i>Acidez na gordura; Cloreto de Sódio; Matéria gorda; Insolúveis; Umidade;</i>	R\$ 442,46
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>	R\$ 1.518,33
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>	R\$ 442,46



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

38	SV	Requeijão - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Requeijão – Análise: <i>Estafilococos coagulase positivo; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	R\$ 332,33
39	SV	Requeijão - FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Requeijão – Análise: <i>Umidade; Determinação qualitativa de amido; Matéria gorda no extrato seco.</i>	R\$ 250,16
40	SV	Iogurte - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Iogurte – Análise: <i>Bolores e leveduras; Salmonella spp; Coliformes a 45°; Coliformes a 30°;</i>	R\$ 464,40
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>	R\$ 291,46
42	SV	Água de abastecimento (Potável) – MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) - Amostras: Água de abastecimento – Análise: <i>Coliformes totais; Escherichia coli.</i>	R\$ 160,86
43	SV	Água de abastecimento (Potável) – FQ (Metodologia utilizada pelo MAPA) - Amostras: Água de abastecimento – Análise: <i>Cor aparente; Turbidez; pH; Cloro livre.</i>	R\$ 235,80
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>	R\$ 952,33
45	SV	Geleia Real - MB (Metodologia utilizada pelo MAPA) – Amostras: Geleia Real – Análise: <i>Coliformes a 45°; Salmonella Spp; Bolores e Leveduras.</i>	R\$ 336,26
46	SV	<i>Análise ácido sórbico e/ou sorbato.</i>	R\$ 315,00

6.2 Convém esclarecer que, para fins de estimativa de preços, levou-se em consideração consultas a contratações similares de outros órgãos públicos e de licitações recentes, bem como de propostas enviadas por laboratórios credenciados ao MAPA e propostas enviados por outros laboratórios.

7 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

7.1 A presente contratação será realizada por meio de credenciamento de laboratórios especializados, nos termos da Lei nº 14.133/2021, razão pela qual o fracionamento ou parcelamento da solução não se aplica da forma tradicional, conforme ocorre nas contratações por licitação com disputa.

7.2 No modelo de credenciamento, não há contratação centralizada com divisão em lotes ou parcelas, pois a finalidade do procedimento é permitir o cadastramento simultâneo e contínuo de todos os prestadores que atendam aos requisitos técnicos previamente estabelecidos no edital de chamamento público, garantindo isonomia e eficiência na prestação dos serviços.

7.3 Por sua própria natureza, o credenciamento já contempla a lógica do fracionamento operacional, uma



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

vez que:

7.3.1 A execução dos serviços laboratoriais ocorrerá de forma individualizada e sob demanda, conforme o tipo de produto, necessidade de análise e local de origem da amostra;

7.3.2 Os estabelecimentos registrados no SIM-CIMOG poderão ser atendidos por diferentes laboratórios, a depender da especialização técnica, logística e custo-benefício;

7.3.3 A multiplicidade de laboratórios habilitados assegura a descentralização dos serviços, evitando sobrecarga de um único prestador e ampliando a capacidade de resposta do sistema de inspeção.

7.4 Assim, não há justificativa técnica ou jurídica para adoção de parcelamento formal da solução, uma vez que a estrutura do credenciamento já viabiliza a divisão prática da execução do objeto entre diferentes prestadores, de forma isonômica, transparente e eficiente.

8 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

8.1 Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que exijam coordenação conjunta ou interfiram na execução do objeto ora proposto.

8.2 Importa esclarecer que, embora o credenciamento seja conduzido pelo Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG, as contratações decorrentes da realização das análises laboratoriais não serão formalizadas pelo próprio consórcio, mas sim diretamente entre os laboratórios credenciados e os estabelecimentos registrados no SIM-CIMOG, conforme prevê a legislação e a regulamentação interna (Resolução nº 03/2025 e IN nº 14/2025).

8.3 Cada contratação será pontual, direta e sob demanda, não havendo dependência entre elas, tampouco necessidade de aquisição complementar de bens ou serviços por parte do consórcio para viabilizar a prestação laboratorial. A solução proposta é autônoma, tecnicamente delimitada e não condicionada a outras contratações públicas.

9 - PREVISÃO DA CONTRATATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

9.1 A presente demanda não integra o Plano de Contratações Anual (PCA) do Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG, uma vez que não se trata de contratação de serviços laboratoriais pelo consórcio.

9.2 O procedimento que ora se estrutura diz respeito à realização de chamamento público para credenciamento de laboratórios especializados, a fim de habilitá-los previamente a prestarem serviços laboratoriais oficiais diretamente aos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CIMOG.

9.3 Dessa forma, o CIMOG atuará exclusivamente como órgão regulador do procedimento, sem assumir obrigações contratuais diretas com os laboratórios credenciados, razão pela qual não há previsão de



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

contratação no PCA, tampouco impacto orçamentário direto ao consórcio.

10 - RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1 Com a implementação do credenciamento de laboratórios especializados, o Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG, por meio do Serviço de Inspeção Municipal (SIM-CIMOG), pretende alcançar os seguintes resultados concretos e mensuráveis:

- a) Aprimoramento da fiscalização sanitária dos produtos de origem animal nos municípios consorciados, mediante análises laboratoriais técnicas, padronizadas e confiáveis;
- b) Garantia de respaldo técnico-científico às ações de inspeção, notificação, interdição, liberação ou recolhimento de produtos, fortalecendo a autoridade e a segurança jurídica das decisões administrativas;
- c) Promoção da segurança alimentar e proteção à saúde pública, assegurando que os alimentos produzidos e comercializados atendam aos padrões higiênico-sanitários e de qualidade exigidos pela legislação;
- d) Fortalecimento dos programas de autocontrole das agroindústrias locais, por meio da exigência e verificação sistemática de laudos oficiais, contribuindo para a melhoria contínua dos processos produtivos;
- e) Ampla cobertura territorial e agilidade na execução dos exames laboratoriais, mediante a formação de rede de laboratórios credenciados aptos a atender às demandas de diferentes localidades e especialidades;
- f) Valorização dos produtos regionais e estímulo à formalização dos empreendimentos agroindustriais, ao garantir a conformidade com os critérios de qualidade e rastreabilidade exigidos pelos mercados formais e por programas como o SISBI-POA.

10.2 A solução adotada permitirá, assim, a consolidação de um sistema de inspeção técnico, moderno e integrado, promovendo credibilidade institucional e condições sanitárias adequadas para o fortalecimento do setor agroindustrial regional.

11 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CREDENCIAMENTO

11.1 Para viabilizar a instauração do procedimento de credenciamento de laboratórios especializados, o Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG deverá adotar previamente as seguintes providências técnicas e administrativas:

11.1.1 Elaboração e publicação do edital de chamamento público, contendo os critérios objetivos de habilitação, escopo das análises requeridas, responsabilidades das partes, regras de funcionamento e demais exigências definidas nas normativas internas do SIM-CIMOG;

11.1.2 Adequação normativa do instrumento convocatório à legislação vigente, especialmente aos dispositivos da Lei Federal nº 14.133/2021, da Resolução CIMOG nº 03/2025 e da Instrução Normativa CIMOG nº 14/2025, que tratam das análises laboratoriais oficiais no âmbito do Serviço de Inspeção



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

Municipal;

11.1.3 Consulta e análise de preços praticados no mercado (já realizada na fase de levantamento), para subsidiar os critérios técnicos e operacionais do edital, considerando a diversidade de análises e a natureza sob demanda do serviço;

11.1.4 Definição da comissão responsável pela condução do processo;

11.1.5 Elaboração de modelos padronizados de documentos, tais como: termo de credenciamento e demais instrumentos operacionais de rotina do SIM-CIMOG;

11.1.6 Ampla divulgação do procedimento nos meios oficiais e canais de comunicação do consórcio, visando garantir a participação isonômica dos interessados e a formação de uma rede de prestadores qualificados.

11.2 Tais providências visam assegurar que o procedimento de credenciamento seja conduzido com transparência, legalidade, publicidade e segurança técnica, em alinhamento aos princípios da administração pública e com as diretrizes do SIM-CIMOG.

12 - IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1 A contratação de serviços laboratoriais por meio de credenciamento de laboratórios especializados para análises físico-químicas e microbiológicas de produtos de origem animal não acarreta impactos ambientais significativos diretos, uma vez que se trata de prestação de serviços realizados em ambiente laboratorial controlado e em conformidade com as normas ambientais e sanitárias vigentes.

12.2 Os laboratórios a serem credenciados deverão operar de acordo com requisitos técnicos e legais, observando os procedimentos adequados para o manuseio, descarte e tratamento de resíduos laboratoriais, conforme regulamentação dos órgãos ambientais e de vigilância sanitária competentes. Tais cuidados são intrínsecos à rotina desses estabelecimentos, especialmente àqueles com acreditação ou certificação técnica reconhecida.

12.3 Ademais, a própria finalidade do credenciamento contribui de forma indireta e positiva para a preservação ambiental e para o controle da contaminação dos recursos naturais, ao assegurar que os produtos fiscalizados estejam em conformidade com os padrões sanitários, evitando a comercialização de alimentos contaminados, mal processados ou oriundos de processos irregulares.

12.4 O fortalecimento da fiscalização sobre as cadeias produtivas de origem animal também favorece o cumprimento das boas práticas de fabricação, higiene, uso racional de insumos e descarte responsável de subprodutos, colaborando para o equilíbrio entre produção e sustentabilidade.

12.5 Dessa forma, não se identificam impactos ambientais negativos relevantes relacionados ao objeto do credenciamento, sendo o procedimento proposto compatível com os princípios da proteção ao meio ambiente, previstos no art. 225 da Constituição Federal e no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

13 - VIABILIDADE DO CREDENCIAMENTO

13.1 A adoção do instrumento de credenciamento para a contratação de laboratórios especializados destinados à realização de análises oficiais no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal (SIM-CIMOG) mostra-se plenamente viável sob os aspectos jurídico, técnico e operacional. Trata-se da forma mais adequada para atender às especificidades da demanda, considerando que os serviços laboratoriais a serem prestados são técnicos, contínuos e imprevisíveis em volume. A prestação ocorrerá sob demanda, conforme a necessidade das ações de inspeção sanitária, sem possibilidade de previsão prévia de quantitativos.

13.2 Nos termos do art. 79 da Lei Federal nº 14.133/2021, o credenciamento é aplicável quando a Administração deseja habilitar previamente um número indeterminado de prestadores aptos a executar determinado serviço, mediante comprovação dos requisitos exigidos em edital, sem que haja disputa entre os interessados. Esse modelo permite que os laboratórios sejam habilitados para atender às demandas de análises físico-químicas, microbiológicas e outras, conforme os padrões estabelecidos nas normativas internas do CIMOG e da legislação federal.

13.3 A diversidade de produtos e amostras analisadas - como carnes, lácteos, ovos, pescados, mel e água - exige a atuação de diferentes laboratórios com escopos técnicos variados, o que reforça a necessidade de uma solução flexível e plural. Além disso, a adesão aberta e contínua ao credenciamento garante uma rede ampliada de prestadores qualificados ao longo do tempo, respeitando a dinâmica operacional dos municípios consorciados.

13.4 Portanto, a solução por credenciamento apresenta-se como viável e tecnicamente apropriada, viabilizando a continuidade e o fortalecimento das ações de inspeção sanitária consorciadas, em benefício direto da saúde pública, da segurança alimentar e do desenvolvimento da agroindústria regional.

Guaxupé, 03 de setembro de 2025.

William José Piza
Veterinário do SIM-CIMOG

Marco Antônio Godoy
Secretário Executivo



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

ANEXO II – MINUTA DE REQUERIMENTO DE CREDENCIAMENTO AO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DA BAIXA MOGIANA - CIMOG CREDENCIAMENTO Nº 01/2025

DADOS DO PROPONENTE

RAZÃO SOCIAL E/OU NOME DA PESSOA FÍSICA:

ENDEREÇO COMPLETO:

TELEFONE:

E-MAIL:

DADOS DO(S) REPRESENTANTE(S) LEGAL(IS)

NOME:

CARGO:

RG Nº:

CPF Nº:

TELEFONE: (..)

E-MAIL:

Pelo presente, apresentamos e submetemos à apreciação da autoridade competente deste Consórcio, nosso Pedido de Credenciamento referente à: **xxxx (descrever o objeto do credenciamento)**;

Visando instruir este requerimento, encaminhamos a documentação de que trata o Edital de Credenciamento nº 01/2025, com o qual manifestamos, de forma irretratável e irrevogável, nossa plena concordância.

Os valores unitários descritos no Edital e Termo de Referência são os valores que ora são ofertados por nós para este Credenciamento, ou seja: **R\$XXX,XX (XXX reais)**

A validade deste Pedido de Credenciamento é de 60 (sessenta) dias a contar da data da entrega da documentação.

_____, ____ de _____ de 2025.

Assinatura do representante legal



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”
ANEXO III – MINUTA DE DECLARAÇÃO

EMPRESA E/OU PESSOA FÍSICA:

C.N.P.J(MF): E/OU CPF

TEL:

ENDEREÇO:

E-MAIL:

/REPRESENTANTE LEGAL:

O Representante Legal, acima identificado, DECLARA que conheceu e compreendeu por inteiro o teor do Edital do CHAMAMENTO PÚBLICO 01/2025, que tomou conhecimento de todas as informações necessárias para requerer seu credenciamento, e que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza da contratação, assumimos total responsabilidade por este fato e não utilizaremos deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a Contratante, pelo que aceitamos seus termos e comprometemo-nos a atendê-lo integralmente.

Declaramos, para fins de credenciamento junto ao SIM-CIMOG, que este laboratório possui estrutura física adequada, equipamentos compatíveis, corpo técnico devidamente qualificado e capacidade analítica para a execução dos métodos pretendidos, conforme definidos no Manual de Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal do MAPA e demais normativas aplicáveis. Afirmamos, ainda, que os serviços serão executados com observância aos padrões de precisão, exatidão, rastreabilidade, validação científica e demais requisitos exigidos pelas autoridades de inspeção sanitária, assumindo integral responsabilidade pela qualidade e fidedignidade dos resultados emitidos.

Declaramos que a Empresa e/ou pessoa física não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos;

() Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.(observação: em caso afirmativo, incluir a ressalva acima).

_____, ____ de _____ de 2025.

Assinatura do representante legal



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

ANEXO IV - MANUAL DE COLETA DE AMOSTRAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

(DOCUMENTO ANEXADO SEPARADAMENTE)



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”
ANEXO V – TERMO DE CREDENCIAMENTO

CRENCIANTE	
Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG	
Endereço:	
CNPJ:	Telefone:
Representante legal:	

CRENCIADO	
Razão Social:	
Endereço:	
CNPJ ou CPF:	Telefone:
Representante legal:	

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente termo tem por objeto o 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), conforme especificações e condições constantes do Termo de Referência - Anexo I do Edital de Credenciamento n° 01/2025, que independentemente de transcrição integra o presente instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA LICITAÇÃO

2.1 É inexigível a licitação para esta contratação, por força do disposto no artigo 74, inciso IV, da Lei n° 14.133/2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CREDENCIADO E DO CREDENCIANTE

3.1 Obrigações do CREDENCIADO:

- I – Manter, durante toda a vigência do presente termo, as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de Chamamento Público e seus anexos;
- II – Executar os serviços laboratoriais com precisão técnica, exatidão analítica e responsabilidade científica,



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

respeitando os métodos oficiais constantes no Manual de Métodos para Análise de Produtos de Origem Animal do MAPA, ou aqueles previamente autorizados pelo SIM-CIMOG;

III – Cumprir os prazos operacionais definidos no edital, em especial:

- a) Realizar o recebimento ou coleta das amostras em até 07 (sete) dias úteis, quando assim determinado;
- b) Entregar os laudos técnicos conclusivos no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos após o recebimento da amostra;

IV – Garantir a conservação, rastreabilidade, integridade e inviolabilidade das amostras recebidas, conforme estabelecido nas normativas internas do SIM-CIMOG;

V – Apresentar os resultados das análises em laudos claros, completos e devidamente assinados por profissional habilitado, contendo todos os elementos técnicos exigidos (identificação da amostra, metodologia utilizada, parâmetros analisados, resultado final, data e assinatura);

VI – Cooperar com o SIM-CIMOG em caso de análises periciais de contraprova, resguardando amostras quando for o caso e permitindo auditoria técnica de seus procedimentos, equipamentos e registros;

VII – Cumprir integralmente as disposições da Resolução CIMOG nº 03/2025, da Instrução Normativa CIMOG nº 14/2025, demais normas federais correlatas e o conteúdo integral do edital de chamamento público que originou este termo;

VIII – Comunicar formalmente ao SIM-CIMOG, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, qualquer alteração que possa comprometer a execução do serviço, como substituição de responsável técnico, mudança de endereço do laboratório, suspensão de atividades ou cancelamento de credenciamento junto ao MAPA, quando aplicável;

IX – Arcar com todos os ônus decorrentes da execução do serviço, inclusive tributos, encargos trabalhistas e civis, bem como pela correta destinação e descarte das amostras após o prazo legal de guarda, nos termos das normas sanitárias e ambientais;

X – Responsabilizar-se civil, penal e administrativamente pela veracidade e confiabilidade dos laudos emitidos, respondendo por eventuais prejuízos causados ao interesse público ou à saúde do consumidor em razão de falhas ou omissões.

3.2 Obrigações do CREDENCIANTE:

I – Realizar a gestão e fiscalização técnica dos serviços prestados pelos credenciados, zelando pela observância das normas legais, sanitárias e contratuais aplicáveis;

II – Planejar e realizar, por meio de seus agentes, a coleta oficial de amostras nos estabelecimentos registrados, adotando os critérios de seleção, acondicionamento e transporte definidos nas normativas próprias;

III – Emitir as Solicitações Oficiais de Análise (SOA) e encaminhar as amostras ao laboratório credenciado, conforme demanda e planejamento operacional;



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

- IV – Acompanhar e validar os laudos técnicos apresentados, podendo solicitar esclarecimentos, complementações ou nova análise, quando necessário;
- V – Zelar pela manutenção da igualdade de condições entre os credenciados, evitando direcionamentos ou condutas que beneficiem qualquer laboratório em detrimento dos demais;
- VI – Promover a publicidade e transparência do processo de credenciamento, bem como eventuais atualizações cadastrais e descredenciamentos;
- VII – Analisar e deliberar sobre pedidos de reajuste anual, quando cabíveis, nos termos do edital e deste instrumento;
- VIII – Encaminhar notificações formais e aplicar as penalidades cabíveis em caso de descumprimento contratual, conforme previsto no edital e na legislação vigente.

CLÁUSULA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO

4.1 O servidor **xxx** do CIMOG atuará como gestor/fiscal deste termo de credenciamento (e-mail: **xxxxx** e telefones: **xxxxxx**), indicados na forma do art. 117, da Lei nº 14.133/2021, os quais cumprirão as determinações contidas na Instrução Normativa nº 001/2023 do CIMOG.

4.2 O CREDENCIADO deverá designar, no prazo de 10 dias a contar da assinatura deste termo, preposto aceito pelo CREDENCIANTE, para representá-lo administrativamente, sempre que for necessário, bem como para gerenciar os profissionais envolvidos na prestação dos serviços.

4.3 Na qualidade de representante administrativo do CREDENCIADO, o preposto terá competência para receber comunicações, prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e tomar decisões sobre a execução dos serviços, devendo reportar-se ao gestor deste termo.

4.4 Deverá, ainda, o preposto, comandar, coordenar, supervisionar e fiscalizar a execução dos serviços, devendo para tanto:

- a) garantir o cumprimento das obrigações contratuais;
- b) administrar todo e qualquer assunto que envolva a prestação dos serviços;
- c) estar sempre em contato com o gestor deste termo adotando as providências requeridas quanto à execução dos serviços.

CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1 A forma de execução dos serviços a serem prestados pelo CREDENCIADO são aquelas previstas no



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

Termo de Referência, Anexo I do Edital de Credenciamento.

CLÁUSULA SEXTA – DA REMUNERAÇÃO PELA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1 Nenhuma remuneração, a qualquer título, será devida pelo CREDENCIANTE ao CREDENCIADO em decorrência da execução dos serviços objeto deste termo.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

7.1 O presente termo de credenciamento terá vigência de 5 (cinco) anos, iniciando-se a partir da data de sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, e terá eficácia legal após a publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

7.2 A prorrogação do prazo de vigência do termo de credenciamento em exercícios subsequentes ficará condicionada à avaliação da qualidade dos serviços prestados.

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1 As sanções relacionadas à execução dos serviços, objeto deste termo de credenciamento, são aquelas previstas no no Termo de Referência, bem como no Edital de Credenciamento nº 01/2025.

CLÁUSULA NONA – DAS ALTERAÇÕES

9.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO DESCREDENCIAMENTO

10.1 O CIMOG poderá realizar o descredenciamento da empresa credenciado quando houver:

10.1.1 pedido formalizado pelo credenciado;

10.1.2 perda das condições de habilitação do credenciado;

10.1.3 descumprimento injustificado do contrato pelo contratado; e

10.1.4 recusa injustificada, reiterada ou sem respaldo técnico das amostras.

10.2 Na hipótese de descredenciamento com fulcro nos itens 10.1.2, 10.1.3 e 10.1.4, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

10.3 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da decisão de descredenciamento no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

10.4 O pedido de descredenciamento de que trata o item 10.1.1 não desincumbirá o credenciado do cumprimento de eventuais contratos assumidos e das responsabilidades deles recorrentes.

10.5 Nas hipóteses previstas nos itens 10.1.2, 10.1.3 e 10.1.4, além do descredenciamento, deverá ser aberto processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, para possível aplicação de penalidade, na forma estabelecida na legislação.

10.6 Se houver a efetiva prestação de serviços, os pagamentos serão realizados normalmente, até decisão no sentido de rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize a sua situação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS CASOS OMISSOS

11.1 Os casos omissos serão decididos pelo CREDENCIANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, na IN nº 001/2024 do CIMOG e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente nas normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO

12.1 Incumbirá ao CREDENCIANTE providenciar a publicação deste instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no prazo previsto na Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

13.1 Fica eleito o Foro da cidade de Guaxupé/MG, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as questões relacionadas com o presente Termo, que não puderem ser resolvidas pela via administrativa.

E, por estarem justas e acordadas, as partes assinam eletronicamente o presente instrumento.

_____, ____ de _____ de 2025.



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana”

Assinatura do CREDENCIANTE

Assinatura do CREDENCIADO