

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 063/2023**1. PREÂMBULO:**

O **CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO OESTE DA BAHIA - CONSÍD**, por intermédio do senhor Presidente, o senhor José Benedito Rocha Aragão e através da Comissão Permanente de Licitação, designado pela Portaria nº 001 de 18 de janeiro de 2023, faz saber aos interessados e à população em geral que, em cumprimento a Constituição Federal, em especial os seus artigos 196 e as normas gerais da Lei Federal nº. 8.666/1993 e demais disposições legais e regulamentares aplicáveis à espécie, estará cadastrando, para efeito de convocação de Chamamento/Credenciamento para Credenciamento de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal de todos os Municípios Consorciados do CONSÍD, para a realização de análises físico-químicas, microbiológicas e demais análises que se fizerem necessárias para avaliação de conformidade de alimentos de origem animal e água de abastecimento em amostras oficiais., sob responsabilidade do Consórcio Intermunicipal do Oeste da Bahia - CONSÍD. A documentação deverá ser entregue no Setor de Licitação, das 8h às 12h 00min e das 14h 00min às 16h, a partir do dia **28 de junho de 2023, sendo o prazo final para entrega até o dia 28 de julho de 2023**, na Sala do Setor de Licitações, na sede do Consid.

Os interessados deverão entregar todos os documentos elencados no item 5 deste Edital, desde que observado o prazo de vigência do Credenciamento até 28 de julho de 2023.

O inteiro teor deste Edital e de seus anexos poderá ser requerido, gratuitamente, das 08h00min às 12h00min, junto a Comissão Permanente de Licitação, no endereço descrito acima e via e-mail: licitacao@consid.ba.gov.br, ou no Portal da Transparência deste Consórcio através do endereço eletrônico <https://consid.mtransparente.com.br/>

1. DO OBJETO:

1.1. O presente Chamamento Público tem por objeto o Credenciamento de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal de todos os Municípios Consorciados do CONSÍD, para a realização de análises físico-químicas, microbiológicas e demais análises que se fizerem necessárias para avaliação de conformidade de alimentos de origem animal e água de abastecimento em amostras oficiais., sob responsabilidade do Consórcio Intermunicipal do Oeste da Bahia - CONSÍD, para os seguintes serviços:

ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO E CARACTERÍSTICA:

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Almôndega congelada de bovino e suíno. Almôndega congelada mista	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Almôndega congelada de frango	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Almôndega resfriada de bovino e suíno	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

Bacon	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Banha	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Barriga defumada	Salmonella Clostridium perfringens Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne congelada de bovino, ovino e suíno com osso e sem osso	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne congelada de frango, galo, galinha com osso e sem osso	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne defumada de suíno sem osso Carne defumada congelada de suíno com osso Carne defumada congelada de suíno sem osso Carne defumada resfriada de suíno com osso Carne defumada resfriada de suíno sem osso	Salmonella Clostridium perfringens Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne miúdos temperados cozidos de suíno	Salmonella Clostridium perfringens Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída congelada de bovino Carne moída congelada de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída resfriada de bovino Carne moída resfriada de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída moldada congelada de bovino Carne moída moldada resfriada de bovino	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída temperada congelada de bovino	Salmonella Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

Carne moída temperada congelada de suíno	Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	
Carne moída temperada congelada de frango	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne resfriada de bovino com osso Carne resfriada de bovino sem osso Carne resfriada de ovino com osso Carne resfriada de ovino sem osso Carne resfriada de suíno com osso Carne resfriada de suíno sem osso	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne resfriada de frango com osso Carne resfriada de frango sem osso Carne resfriada de galinha com osso Carne resfriada de galinha sem osso Carne resfriada de galo com osso Carne resfriada de galo sem osso	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne salgada congelada de suíno com osso Carne salgada congelada de suíno sem osso	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne salgada de bovino sem osso Carne salgada de bovino com osso Carne salgada de suíno com osso Carne salgada de suíno sem osso	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne salgada resfriada de suíno com osso	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne temperada congelada de bovino com osso	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

<p>Carne temperada congelada de bovino sem osso</p> <p>Carne temperada congelada de ovino com osso</p> <p>Carne temperada congelada de ovino sem osso</p> <p>Carne temperada congelada de suíno com osso</p> <p>Carne temperada congelada de suíno sem osso</p>		
<p>Carne temperada congelada de frango com osso</p> <p>Carne temperada congelada de frango sem osso</p> <p>Carne temperada congelada de galinha com osso</p> <p>Carne temperada congelada de galinha sem osso</p>	<p>Salmonella enteritidis</p> <p>Salmonella typhimurium</p> <p>Escherichia coli</p> <p>Aeróbios mesófilos</p>	<p>Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022</p>
<p>Carne temperada resfriada de bovino com osso</p> <p>Carne temperada resfriada de bovino sem osso</p> <p>Carne temperada resfriada de ovino com osso</p> <p>Carne temperada resfriada de ovino sem osso</p> <p>Carne temperada resfriada de suíno com osso</p> <p>Carne temperada resfriada de suíno sem osso</p>	<p>Salmonella</p> <p>Escherichia coli</p> <p>Aeróbios mesófilos</p>	<p>Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022</p>
<p>Carne temperada resfriada de frango com osso</p>	<p>Salmonella enteritidis</p> <p>Salmonella typhimurium</p> <p>Escherichia coli</p> <p>Aeróbios mesófilos</p>	<p>Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022</p>

Carne temperada resfriada de frango sem osso Carne temperada resfriada de galinha com osso Carne temperada resfriada de galinha sem osso		
Charque de bovino	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Embutido frescal Embutido frescal suíno	Salmonella Aeróbios mesófilos Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Hambúrguer congelado de bovino Hambúrguer resfriado de bovino	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Linguiça dessecada	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Linguiça frescal bovina Linguiça frescal suína	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos congelados de bovino Miúdos congelados de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos congelados de frango Miúdos congelados de galinha Miúdos congelados de galo	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos resfriados de bovino Miúdos resfriados de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos resfriados de frango Miúdos resfriados de galinha Miúdos resfriados de galo	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos temperados congelados de bovino	Salmonella Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

Miúdos temperados congelados de suíno	Aeróbios mesófilos	
Miúdos temperados congelados de frango Miúdos temperados congelados de galinha	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Salame Salaminho	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Pururuca	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Torresmo	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Toucinho salgado de suíno	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Toucinho congelado de suíno Toucinho resfriado de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS		
PRODUTO	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Almôndega congelada de bovino	Gordura	Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000
	Carboidratos Totais	
Almôndega congelada de frango	Proteína	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Teor de cálcio (base seca)	
Almôndega congelada de suíno	Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos	
Almôndega congelada mista	Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos	
Almôndega resfriada de bovino	Gordura	Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2001
	Carboidratos Totais	
Almôndega resfriada de frango	Proteína	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Teor de cálcio (base seca)	
Almôndega resfriada de suíno	Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos	

Bacon	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
Barriga defumada	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
Carne congelada de frango com osso	Apenas para carcaça congelada de frango	Dripping test	Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998
	Apenas para cortes de frango: peito e meio peito / peito sem pele / coxa / sobrecoxa / coxa com sobrecoxa	Relação umidade/proteína	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
Carne congelada de frango sem osso	Apenas para cortes de frango: peito / peito sem pele	Relação umidade/proteína	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
Carne defumada congelada de suíno sem osso Carne defumada de suíno sem osso Carne defumada resfriada de suíno sem osso	Para lombo defumado de suíno	Umidade Proteína Carboidratos Gordura	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
		Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Gordura	Art. 3º, § 5º da Portaria SDA Nº 664/2022	Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022
Carne moída congelada de bovino Carne moída congelada de suíno	Detecção de tecidos não permitidos		
	Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019; portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022	

Carne moída resfriada de bovino	Gordura	Art. 3º, § 5º da Portaria SDA Nº 664/2022	Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022
Carne moída resfriada de suíno	Detecção de tecidos não permitidos		
	Ácido sórbico e/ou sorbato		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019; portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022
Carne moída temperada congelada de bovino	Nitritos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne moída temperada congelada de frango	Nitratos		
Carne moída temperada congelada de suíno			
Carne resfriada de frango com osso	Apenas para carcaça resfriada de frango	Relação Umidade/Proteína	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
	Apenas para cortes de frango com pele e com osso: peito / coxa / sobrecoxa / coxa com sobrecoxa		
Carne resfriada de frango sem osso	Apenas para cortes de frango sem pele e sem osso: peito e cortes derivados	Relação Umidade/Proteína	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
Carne salgada congelada de suíno com osso	Nitritos		Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.
	Nitratos		

Carne salgada congelada de suíno sem osso		
Carne salgada de bovino com osso Carne salgada de bovino sem osso Carne salgada de suíno com osso Carne salgada de suíno sem osso	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.
Carne salgada resfriada de suíno com osso	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.
Carne temperada congelada de frango com osso Carne temperada congelada de frango sem osso Carne temperada congelada de galinha com osso Carne temperada congelada de galinha sem osso	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne temperada congelada de bovino com osso	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019

Carne temperada congelada de bovino sem osso			
Carne temperada congelada de ovino com osso			
Carne temperada congelada de ovino sem osso			
Carne temperada congelada de suíno com osso			
Carne temperada congelada de suíno sem osso			
Carne temperada congelada de ovino com osso	Apenas para carré temperado congelado de ovino	Umidade Proteína Carboidratos	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
Carne temperada congelada de suíno com osso	Apenas para carré temperado congelado de suíno	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne temperada congelada de ovino sem osso	Apenas para lombo temperado congelado de ovino	Umidade Proteína Carboidratos	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
Carne temperada congelada de suíno sem osso	Apenas para lombo temperado congelado de suíno	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019

<p>Carne temperada resfriada de frango com osso</p> <p>Carne temperada resfriada de frango sem osso</p> <p>Carne temperada resfriada de galinha com osso</p> <p>Carne temperada resfriada de galinha sem osso</p>	<p>Nitritos</p> <p>Nitratos</p>	<p>Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019</p>	
<p>Carne temperada resfriada de bovino com osso</p> <p>Carne temperada resfriada de bovino sem osso</p> <p>Carne temperada resfriada de ovino com osso</p> <p>Carne temperada resfriada de ovino sem osso</p> <p>Carne temperada resfriada de suíno com osso</p> <p>Carne temperada resfriada de suíno sem osso</p>	<p>Nitritos</p> <p>Nitratos</p>	<p>Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019</p>	
<p>Carne temperada resfriada de ovino com osso</p>	<p>Apenas para carré temperado congelado de ovino</p>	<p>Umidade</p> <p>Proteína</p> <p>Carboidratos</p>	<p>Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000</p>

Carne temperada resfriada de suíno com osso	Apenas para carré temperado congelado de suíno	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne temperada resfriada de ovino sem osso	Apenas para lombo temperado congelado de ovino	Umidade Proteína Carboidratos	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
Carne temperada resfriada de suíno sem osso	Apenas para lombo temperado congelado de suíno	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Charque de bovino	Atividade de Água Cloreto de sódio (NaCl) Resíduo Mineral Fixo Umidade		Instrução Normativa Nº 92, de 18 de setembro de 2020.
	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA
Hambúrguer congelado Hambúrguer resfriado	Gordura Proteína Carboidratos totais Teor de cálcio (base seca)		Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000
	Nitratos Nitritos Ácido sórbico e/ou sorbato		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Linguiça dessecada	Umidade Gordura Proteína Teor de cálcio (base seca) Amido		Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000
	Nitratos Nitritos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	0.02 g/100g Só para uso externo,	Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019

	tratamento de superfície, quantidade máxima no produto, sós ou em suas misturas, expresso como ácido sórbico (ausência na massa)		2019 e Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000
Linguiça frescal	Umidade Gordura Proteína Teor de cálcio (base seca) Amido	Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000	
	Nitratos Nitritos Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
Miúdos temperados congelados de bovino Miúdos temperados congelados de suíno	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
Miúdos temperados congelados de frango Miúdos temperados congelados de galinha	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
Salame Salaminho	Atividade de Água Umidade Gordura Proteína Carboidratos totais	Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000	
	Nitratos Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
	0.02 g/100g Só para uso externo, tratamento de superfície,	Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000

	quantidade máxima no produto, sós ou em suas misturas, expresso como ácido sórbico (ausência na massa)		
--	--	--	--

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE OVOS E SEUS PRODUTOS

PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Ovo	<i>Salmonella</i> spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Ovo de codorna	<i>Salmonella</i> spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Ovo em conserva	Enterobacteriaceae <i>Salmonella</i> spp. Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Ovo em conserva de codorna	Enterobacteriaceae <i>Salmonella</i> spp. Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Ovo resfriado com casca	<i>Salmonella</i> spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS APÍCOLAS

PRODUTO	ANÁLISE	MÉTODO OFICIAL	REFERÊNCIA LEGAL
Geleia real	Coliformes 45°C <i>Salmonella</i> spp. Bolores e Leveduras	APHA, 2015 ISO 6579 ISO 6611	Instrução Normativa nº 3, de 19 de janeiro de 2001

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS APÍCOLAS

PRODUTO	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Cera de abelhas	Índice de acidez Índice de ésteres Ponto de fusão Ponto de saponificação turva	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001

	Índice de relação ésteres e acidez Teste para cera de carnaúba Teste para cera japonesa, resinas e gorduras	
Mel	Acidez Açúcares redutores (glicose+frutose) Cinzas Hidroximetilfurfural (HMF) Índice de amilase (atividade diastásica) Umidade Sacarose	Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000
Mel de melato	Acidez Açúcares redutores (glicose+frutose) Cinzas Hidroximetilfurfural (HMF) Índice de amilase (atividade diastásica) Umidade Sacarose	Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000
Derivados da própolis	Compostos fenólicos Compostos flavonoides Extrato Seco Teor alcoólico	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001
Própolis	Atividade de oxidação Cinzas Cera Massa mecânica Perda por dessecação Solúveis em etanol	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Bebida láctea fermentada	Coliformes a 30°C/35°C	Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005
Bebida láctea fermentada com adição	Coliformes a 45°C	
	Salmonella spp.	Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022
Doce de leite	Estafilococos coagulase positivo	Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997
Doce de leite com adição	Bolores e leveduras	
logurte	Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007
logurte adoçado	Coliformes a 30°C	
logurte adoçado com adição	Coliformes a 45°C	
logurte com adição	Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Leite esterilizado desnatado	Aeróbios mesófilos	Portaria nº 370, de 4 de setembro de 1997
Leite esterilizado integral		
Leite esterilizado padronizado		
Leite esterilizado semidesnatado		
Leite fermentado	Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007
Leite fermentado adoçado	Coliformes a 30°C	
Leite fermentado adoçado com adição	Coliformes a 45°C	
Leite fermentado com adição	Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Leite pasteurizado desnatado	Enterobacteriaceae	Instrução Normativa nº 76 de 26 de novembro de 2018, alterada pela IN Nº 58/2019
Leite pasteurizado integral		
Leite pasteurizado semidesnatado		
Manteiga	Coliformes a 45°C	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
	Coliformes totais	

	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	
Manteiga comum	Bolores e leveduras Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000
	Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C	Resolução nº 1, de 20 de março de 2019
Manteiga de garrafa/manteiga da terra/manteiga do sertão	Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C/35°C Estafilococos coagulase positivo	Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001.
	Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Nata	Aeróbios mesófilos Coliformes a 45°C Coliformes totais Estafilococos coagulase positivo	Instrução Normativa nº 23, de 30 de agosto de 2012
Queijo de coalho	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo minas frescal	Bolores e leveduras Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996

Queijo minas meia cura	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 74, de 24 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo minas padrão	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 66, de 21 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo mussarela	Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.
Queijo prato	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Portaria nº 358, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo ralado	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Bolores e leveduras Salmonella spp.	Portaria nº 357, de 4 de setembro de 1997
	Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009
Requeijão	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C	Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997

	Estafilococos coagulase positivo	
Ricota fresca	Bolores e leveduras Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS		
PRODUTO	PARÂMETROS	REFERÊNCIA LEGAL
Bebida láctea fermentada Bebida láctea fermentada com adição	Matéria gorda / Lipídios Proteína Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005
Composto lácteo Composto lácteo com adição	Proteína	Instrução Normativa nº 28, de 12 de junho de 2007
Doce de leite	Amido Cinzas Matéria gorda / Lipídios Proteína Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997
logurte	Acidez (em ácido láctico) Ácido sórbico e/ou sorbato Matéria gorda / Lipídios Proteína	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007
Leite cru refrigerado	Acidez (em ácido láctico) Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018

	<p>Amido</p> <p>Densidade a 15°C</p> <p>Formaldeído</p> <p>Gordura</p> <p>Índice crioscópico</p> <p>Peróxido de hidrogênio</p> <p>Proteína</p> <p>Sacarose</p> <p>Sólidos não gordurosos (ESD)</p>	
	Índice CMP	Instrução Normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006
	Lactose	RIISPOA
	Extrato seco total	
Leite pasteurizado integral	<p>Acidez (em ácido láctico)</p> <p>Substâncias Redutoras</p> <p>Voláteis (álcool etílico)</p> <p>Amido</p> <p>Formaldeído</p> <p>Gordura</p> <p>Índice crioscópico</p> <p>Lactose</p> <p>Proteína</p> <p>Sacarose</p> <p>Sólidos não gordurosos (ESD)</p> <p>Fosfatase alcalina</p> <p>Peroxidase</p> <p>Densidade a 15°C</p>	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018
	Índice CMP	Instrução Normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006
Manteiga	<p>Acidez na gordura</p> <p>Cloreto de sódio</p> <p>Extrato seco desengordurado</p>	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996

	Índice de peróxidos Matéria gorda / Lipídios Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	
Manteiga comum	Acidez na gordura Cloreto de sódio Matéria gorda / Lipídios Insolúveis Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000
Manteiga de garrafa/manteiga da terra/manteiga do sertão	Acidez na gordura Matéria gorda / Lipídios Sólidos não gordurosos (ESD) Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução normativa nº 30, de 26 de junho de 2001
Nata	Acidez (em ácido láctico) Matéria gorda / Lipídios	Instrução Normativa nº 23, de 30 de agosto de 2012
Requeijão	Amido Matéria gorda no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997
Queijo de coalho	Matéria gorda no extrato seco Umidade	Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
	Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo minas meia cura	Matéria gorda no extrato seco Umidade	Instrução Normativa nº 74, de 24 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996

	Ácido sórbico e/ou sorbato	
Queijo minas padrão	Matéria gorda no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 66, de 21 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo minas frescal	Matéria gorda no extrato seco Umidade	Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
	Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo mussarela	Matéria gorda no extrato seco Umidade	Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
	Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo prato	Matéria gorda no extrato seco Umidade	Portaria nº 358, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
	Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo ralado	Matéria gorda no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 357, de 4 de setembro de 1997
Soro de leite	pH Acidez (em ácido láctico) Sólidos Totais	Instrução Normativa nº 94, de 18 de setembro de 2020.
Ricota fresca	Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato Matéria gorda no extrato seco	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE PESCADO E PRODUTOS DA PESCA		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Camarão congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão cozido congelado Camarão cozido empanado congelado	Escherichia coli Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão defumado resfriado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
	Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009
Camarão desidratado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão empanado congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão empanado pré-frito congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão fresco Camarão resfriado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019

	Escherichia coli	
Camarão parcialmente cozido congelado	Salmonella spp. Estafilococos coagulase positivo Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão salgado resfriado Camarão salgado seco Camarão salgado seco resfriado	Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão temperado congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída congelada de peixe Carne moída moldada congelada de peixe	Escherichia coli Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída moldada empanada congelada de peixe	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída moldada empanada pré-frita congelada de peixe	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Moldado cozido congelado de camarão Moldado cozido congelado de peixe	Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009
Moldado temperado congelado a base de peixe	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Peixe congelado	Estafilococos coagulase positivo	Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.

	Escherichia coli Salmonella spp.	
Peixe ao natural	O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Peixe com sal congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Peixe fresco Peixe resfriado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE PESCADO E PRODUTOS DA PESCA		
PRODUTO	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Camarão congelado	pH	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019;
	Bases voláteis total	
	Detecção de polifosfatos Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
	Desglaciamento	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018
Camarão cozido congelado	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019

	Desglaciamento	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018
Camarão defumado resfriado	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão fresco Camarão resfriado	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
	pH Bases voláteis totais	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão desidratado	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão salgado resfriado Camarão salgado seco Camarão salgado seco resfriado	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão parcialmente cozido congelado	Desglaciamento	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018
Carne moída congelada de peixe Carne moída moldada congelada de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017
Carne moída moldada empanada congelada de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Carne moída moldada empanada pré-frita congelada	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Moldado temperado congelado a base de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018

Moldado cozido congelado de peixe Moldado cozido empanado congelado de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Moldado cozido congelado de camarão	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Peixe congelado	pH Bases voláteis totais Sódio Potássio Relação Umidade/Proteína Histamina Desglaciamento	Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.
	Deteção de polifosfatos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Peixe fresco Peixe resfriado	Bases voláteis totais	RIISPOA
	pH Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997
Peixe ao natural	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa nº 45, de 13 de dezembro de 2011; Instrução Normativa nº 46, de 15 de dezembro de 2011

ÁGUA DE ABASTECIMENTO E GELO			
PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	REFERÊNCIA LEGAL
Água	Coliformes totais Escherichia coli	Cloro Residual Livre Ph Turbidez	GM/MS Nº 888/2021

ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

Carne suína, bovina, embutidos, ovinos e aves

Análise MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise UB de carnes e produtos cárneos	Quantidade das análises	Valor estimado por quantidade de análise Abatedouro frigorífico
Contagem total de clostrídium perfringens	40	R\$ 86,16	R\$ 3.446,40	12	R\$ 1.033,92
Contagem de microorganismos mesófilos aeróbios viáveis	40	R\$ 49,56	R\$ 1.982,40	12	R\$ 594,72
Detecção de Salmonella ssp.	40	R\$ 110,41	R\$ 4.416,40	12	R\$ 1.324,92
Contagem total de Escherichia coli	40	R\$ 59,71	R\$ 2.388,40	12	R\$ 716,52
Sorotipagem de Salmonella ssp.	40	R\$ 109,70	R\$ 4.388,00	12	R\$ 1.316,40
Contagem de Staphylococcus coagulase positiva	40	R\$ 74,87	R\$ 2.994,80	12	R\$ 898,44
TOTAL			R\$ 19.616,40		R\$ 5.884,92

Carne suína, bovina, embutidos, ovinos e aves

Análise FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise UB de carnes e produtos cárneos	Quantidade das análises	Valor estimado por quantidade de análise Abatedouro frigorífico
Lípidios totais	40	R\$ 74,33	R\$ 2.973,20	12	R\$ 891,96
Carboidratos totais	40	R\$ 61,76	R\$ 2.470,40	12	R\$ 741,12
Proteína	40	R\$ 80,83	R\$ 3.233,20	12	R\$ 969,96
Cálcio na base seca	40	R\$ 110,06	R\$ 4.402,40	12	R\$ 1.320,72
Nitratos	40	R\$ 109,72	R\$ 4.388,80	12	R\$ 1.316,64
Nitritos	40	R\$ 85,15	R\$ 3.406,00	12	R\$ 1.021,80
Teste de gotejamento (dripping test)	40	R\$ 84,32	R\$ 3.372,80	12	R\$ 1.011,84
Determinação da relação umidade/proteína em aves	40	R\$ 128,30	R\$ 5.132,00	12	R\$ 1.539,60
Umidade	40	R\$ 61,76	R\$ 2.470,40	12	R\$ 741,12
Cloreto de sódio (NaCl)	40	R\$ 71,15	R\$ 2.846,00	12	R\$ 853,80
Resíduo mineral fixo (cinzas)	40	R\$ 51,80	R\$ 2.072,00	12	R\$ 621,60
Amido quantitativo	40	R\$ 110,00	R\$ 4.400,00	12	R\$ 1.320,00
Ácido Sórico e/ou Sorbatos	40	R\$ 250,79	R\$ 10.031,60	12	R\$ 3.009,48
Atividade de água	40	R\$ 65,84	R\$ 2.633,60	12	R\$ 790,08
Fibra alimentar	40	R\$ 350,89	R\$ 14.035,60	12	R\$ 4.210,68
TOTAL			R\$ 67.868,00		R\$ 20.360,40

Ovos e derivados

Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
-------------	-------------------------	-------	--

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Samonella app.	12	R\$ 87,21	R\$ 1.046,52
Enterobacteriaceae	12	R\$ 57,42	R\$ 689,04
Bolores e leveduras	12	R\$ 62,59	R\$ 751,08
TOTAL			R\$ 2.486,64
Mel e derivados			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	8	R\$ 75,92	R\$ 607,36
Atividade diastásica	8	R\$ 185,75	R\$ 1.486,00
Resíduo mineral fixo (cinzas)	8	R\$ 69,67	R\$ 557,36
Umidade e voláteis	8	R\$ 28,00	R\$ 224,00
Glicídeos não redutores em sacarose	8	R\$ 101,27	R\$ 810,16
Glicídeos redutores em glicose	8	R\$ 101,27	R\$ 810,16
Pesquisa de hidroximetilfurfural-reação de Fiehe	8	R\$ 133,70	R\$ 1.069,60
Sacarose aparente	8	R\$ 264,50	R\$ 2.116,00
Umidade	8	R\$ 133,40	R\$ 1.067,20
TOTAL			R\$ 8.747,84
Geleia Real			
Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Contagem total de termotolerantes	8	R\$ 62,62	R\$ 500,96
Contagem total de bolores e leveduras	8	R\$ 47,01	R\$ 376,08
Detecção de Salmonella ssp.	8	R\$ 79,23	R\$ 633,84
TOTAL			R\$ 1.510,88
Pescados e derivados			
Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Staphylococcus coagulase positiva	8	R\$ 73,71	R\$ 589,68
Salmonella ssp.	8	R\$ 87,21	R\$ 697,68
Escherichia coli	8	R\$ 53,31	R\$ 426,48
Listeria Monocytogenes	8	R\$ 118,31	R\$ 946,48
TOTAL			R\$ 2.660,32
Pescados e derivados			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Ph	8	R\$ 45,83	R\$ 366,64
Bases nitrogenadas voláteis	8	R\$ 73,25	R\$ 586,00
TOTAL			R\$ 952,64
Camarão			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Relação umidade/proteína	4	R\$ 125,00	R\$ 500,00
Histamina	4	R\$ 396,90	R\$ 1.587,60
Ph	4	R\$ 21,69	R\$ 86,76
Anidrido sulfuroso e sulfitos	4	R\$ 109,58	R\$ 438,32
Bases voláteis totais	4	R\$ 140,77	R\$ 563,08
Desglaciamento	4	R\$ 86,55	R\$ 346,20
Potássio	4	R\$ 36,75	R\$ 147,00
Sódio	4	R\$ 36,75	R\$ 147,00
TOTAL			R\$ 3.315,96

Leite e derivados

Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 52,64	R\$ 631,68
Substâncias redutoras voláteis (álcool etílico)	12	R\$ 44,90	R\$ 538,80
Amido qualitativo	12	R\$ 38,96	R\$ 467,52
Densidade relativa à 15°C	12	R\$ 43,62	R\$ 523,44
Lipídios	12	R\$ 52,05	R\$ 624,60
Índice crioscópico	12	R\$ 65,16	R\$ 781,92
Detecção de peróxido de hidrogênio (qualitativo)	12	R\$ 32,49	R\$ 389,88
Proteína	12	R\$ 82,34	R\$ 988,08
Sacarose (qualitativo)	12	R\$ 94,73	R\$ 1.136,76
Extrato seco desengordurado / Sólidos não gordurosos	12	R\$ 70,00	R\$ 840,00
Índice de CMP (caseinomacropéptido)	12	R\$ 373,97	R\$ 4.487,64
Extrato seco total / Sólidos totais	12	R\$ 49,96	R\$ 599,52
Detecção de formaldeído (qualitativo)	12	R\$ 55,43	R\$ 665,16
Fosfatase alcalina	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Peroxidase	12	R\$ 60,00	R\$ 720,00
Lactose	12	R\$ 474,08	R\$ 5.688,96
TOTAL			R\$ 19.864,08

Leite e derivados

Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
coliformes totais à 30°C	12	R\$ 59,77	R\$ 717,24
coliformes termotolerantes 45°C	12	R\$ 54,09	R\$ 649,08
Salmonella spp.	12	R\$ 87,21	R\$ 1.046,52
Staphylococcus coagulase positiva	12	R\$ 65,21	R\$ 782,52

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Bolores e leveduras	12	R\$ 52,39	R\$ 628,68
Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C	12	R\$ 45,11	R\$ 541,32
Enterobacteriaceae	12	R\$ 62,07	R\$ 744,84
Listeria monocytogenes	12	R\$ 153,65	R\$ 1.843,80
Contagem de microorganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C após pré-encubação a 35°C/7 dias	12	R\$ 66,24	R\$ 794,88
TOTAL			R\$ 7.748,88

Bebida Láctea

Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Lipídios	12	R\$ 89,23	R\$ 1.070,76
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 250,50	R\$ 3.006,00
Proteínas totais	12	R\$ 64,68	R\$ 776,16
TOTAL			R\$ 5.632,92

Doce de leite

Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Amido qualitativo	12	R\$ 47,00	R\$ 564,00
Resíduo mineral fixo (cinzas)	12	R\$ 51,80	R\$ 621,60
Lipídios	12	R\$ 89,23	R\$ 1.070,76
Proteínas totais	12	R\$ 82,34	R\$ 988,08
Umidade	12	R\$ 64,72	R\$ 776,64
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 250,79	R\$ 3.009,48
TOTAL			R\$ 7.030,56

Manteiga

Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 58,81	R\$ 705,72
Cloreto de sódio	12	R\$ 63,65	R\$ 763,80
Sólidos não gordurosos/ extrato seco desengordurado	12	R\$ 70,00	R\$ 840,00
Índice de peróxidos	12	R\$ 81,34	R\$ 976,08
Lipídeos	12	R\$ 87,00	R\$ 1.044,00
Umidade	12	R\$ 52,01	R\$ 624,12
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 250,79	R\$ 3.009,48
TOTAL			R\$ 7.963,20

Requeijão/Queijo

Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Amido	12	R\$ 38,96	R\$ 467,52
Matéria gorda no extrato seco	12	R\$ 98,00	R\$ 1.176,00

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Umidade	12	R\$ 64,72	R\$ 776,64
ácido sórbico e/ou sorbatos	12	R\$ 250,79	R\$ 3.009,48
TOTAL			R\$ 5.429,64
Soro de leite			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez em ácido lácteo	12	R\$ 53,64	R\$ 643,68
Ph	12	R\$ 43,35	R\$ 520,20
Extrato seco total/sólidos totais	12	R\$ 63,00	R\$ 756,00
TOTAL			R\$ 1.919,88
Ricota			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Lipídios totais	12	R\$ 91,46	R\$ 1.097,52
Umidade	12	R\$ 64,72	R\$ 776,64
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 301,57	R\$ 3.618,84
Matéria gorda no extrato seco	12	R\$ 120,00	R\$ 1.440,00
TOTAL			R\$ 6.933,00
Nata			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 52,64	R\$ 631,68
Lipídios	12	R\$ 89,23	R\$ 1.070,76
TOTAL			R\$ 1.702,44
Água			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Cloro residual livre	50	R\$ 39,79	R\$ 1.989,50
pH	50	R\$ 30,69	R\$ 1.534,50
Turbidez	50	R\$ 31,60	R\$ 1.580,00
TOTAL			R\$ 5.104,00
Água			
Análise MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Contagem de Escherichia Coli	50	R\$ 36,33	R\$ 1.816,50
Coliformes Totais	50	R\$ 36,33	R\$ 1.816,50
TOTAL			R\$ 3.633,00
Queijos			
Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Contagem total de bolores e leveduras	12	R\$ 41,90	R\$ 502,80

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Contagem total de coliformes termotolerantes	12	R\$ 62,62	R\$ 751,44
contagem de coliformes totais	12	R\$ 58,64	R\$ 703,68
contagem de staphylococcus coagulase positiva	12	R\$ 94,20	R\$ 1.130,40
NMP de coliformes termotolerantes a 45°C	12	R\$ 45,05	R\$ 540,60
NMP de coliformes totais	12	R\$ 45,55	R\$ 546,60
Detecção de Listerya monocytogenes	12	R\$ 89,22	R\$ 1.070,64
Detecção de Salmonella spp.	12	R\$ 79,23	R\$ 950,76
TOTAL			R\$ 6.196,92
logurte			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Lipídios	12	R\$ 87,00	R\$ 1.044,00
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 200,00	R\$ 2.400,00
Proteínas	12	R\$ 100,00	R\$ 1.200,00
TOTAL			R\$ 5.424,00
Manteiga comum			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Cloreto de sódio	12	R\$ 70,00	R\$ 840,00
Lipídios	12	R\$ 87,00	R\$ 1.044,00
umidade	12	R\$ 63,00	R\$ 756,00
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 200,00	R\$ 2.400,00
TOTAL			R\$ 5.820,00
Manteiga de garrafa			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Lipídios	12	R\$ 87,00	R\$ 1.044,00
Sólidos não gordurosos/ extrato seco desengordurado	12	R\$ 70,00	R\$ 840,00
Umidade	12	R\$ 63,00	R\$ 756,00
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 200,00	R\$ 2.400,00
TOTAL			R\$ 5.820,00
TOTAL GERAL: R\$ 229.626,08 (duzentos e vinte e nove mil e seiscentos e vinte e seis reais e oito centavos)			R\$ 229.626,08

OBS: Todos os interessados que cumprirem os requisitos de habilitação constante nesse Edital serão credenciados, porém só serão contratados mediante a necessidade. Não significa dizer que os cargos que tem 01 vaga, após o credenciamento os profissionais serão contratados. Somente será contratado quando ocorrer à demanda da vaga. Diante disso os profissionais estarão credenciados, para caso haja a necessidade o setor requisitante realizar a contratação, através do Termo de Contrato.

2. REGÊNCIA LEGAL:

2.1. A Constituição Federal, em especial os seus artigos 196 e as normas gerais da Lei Federal nº. 8.666/1993 e demais disposições legais e regulamentares aplicáveis à espécie, aplicando-se, no que couber, os princípios do direito público, suplementados pelos preceitos do direito privado. É inexigível a licitação destes contratos, com fundamento no art. 25, *caput*, da Lei 8.666/93, para os quais não é possível estabelecer critérios competitivos de julgamento. O credenciamento somente ocorre quando é inviável, juridicamente, a licitação.

3. PRAZOS:

3.1. A análise da documentação entregue será realizada pela Comissão de Licitação do Consórcio Multifinalitário de Oeste da Bahia - Consid, que procederá à análise dos documentos apresentados pelos interessados no Credenciamento em um Prazo máximo de 08 (oito) dias corridos a contar da data de apresentação;

3.2. O prazo para assinatura do contrato será de até 02 (dois) dias úteis, contados da convocação do credenciado pela Comissão de Licitação;

3.3. O prazo de vigência do contrato a ser celebrado em decorrência do credenciamento será de 12 (doze) meses, sendo do dia xx/xx/xxxx até xx/xx/xxxx, contados da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado a critério da Administração, mediante Art. 57 da Lei Nº 8.666/1993.

4. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

4.1. Somente serão admitidas a participar deste credenciamento Pessoas Físicas e/ou Jurídicas que comprovem regularidade na habilitação; apresentem todos os documentos exigidos e aceitem as exigências estabelecidas neste Edital;

4.2. Não serão credenciadas:

4.2.1. Pessoas jurídicas que estejam sob regime de Recuperação Judicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

4.3. Estão impedidas de participar do presente processo:

4.3.1. Pessoas jurídicas cujos sócios, proprietários, administradores ou dirigentes ocupem cargo de direção ou função de confiança seja na esfera Federal, Estadual ou Municipal (art. 26, § 4º da Lei Federal nº 8.080/90);

4.3.2. Pessoas jurídicas cujos sócios, proprietários, administradores ou dirigentes sejam servidores ou dirigentes do órgão responsável pelo presente credenciamento (art. 9º, inciso III da Lei nº 8.666/93);

5. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA CREDENCIAMENTO:

5.1. O interessado em ser credenciado deverá protocolar no endereço e no prazo fixado no preâmbulo deste edital, toda a documentação necessária para credenciamento;

5.2. O requerimento de credenciamento e os documentos que o instruírem deverão estar dispostos ordenadamente e serem datados e assinados pelo representante legal do interessado;

5.3. Os documentos exigidos para credenciamento deverão ser apresentados em original, cópia autenticada em cartório ou em cópia simples acompanhada do original para ser autenticado por servidor desta entidade;

5.4. Os interessados deverão apresentar os seguintes documentos:

5.4.1. Para comprovação da habilitação:

Documentação Pessoa Jurídica:

A)	Cédula de Identidade e CPF do(s) Sócio(s) da empresa;
B)	Registro comercial, se empresa individual; em se tratando de sociedades comerciais: Ato Constitutivo, estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, e no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentação de eleição de seus administradores;
C)	Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
D)	Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e Dívida Ativa da União, mediante a apresentação de Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedido pela Secretaria da Receita Federal, do domicílio ou sede do proponente;
E)	Certidão Negativa de Débitos junto à Fazenda Estadual;
F)	Certidão Negativa de Débitos junto a Fazenda Municipal;
G)	Certidão Negativa de Débitos junto ao FGTS;
H)	Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
I)	Inscrição da Pessoa Jurídica no Conselho Regional de Classe respectivo;
J)	Atestado de capacidade técnica dos responsáveis técnicos;
K)	Certidão de Quitação Junto ao Conselho da Classe;
L)	Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica

5.5. O interessado que deixar de apresentar a documentação exigida no presente edital e seus anexos não será credenciado.

5.6. DAS DECLARAÇÕES –Pessoa Jurídica

5.6.1. Para fins de participação neste procedimento de credenciamento, os interessados deverão apresentar ainda, as seguintes DECLARAÇÕES.

- a) Declaração de Carta de Credenciamento (**Anexo II**);
- b) Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 70 da Constituição Federal de 1988 (**Anexo III**);
- c) Declaração Modelo de Proposta Comercial (**Anexo IV**);

6. PROCESSAMENTO DO CREDENCIAMENTO

6.1. Os pedidos de credenciamento serão analisados pela Comissão Permanente de Licitação deste Consórcio, em conformidade com os parâmetros e requisitos estabelecidos neste edital;

6.2. A Comissão poderá, a qualquer tempo, verificar a veracidade das informações prestadas por atestados, certidões e declarações; a autenticidade dos documentos apresentados; bem como solicitar outros documentos que julgar necessários para a avaliação dos documentos apresentados;

6.3. No caso de comparecimento de mais de um licitante para a mesma vaga, na primeira etapa de abertura dos envelopes, o critério de seleção/desempate será a ordem de quem protocolou primeiro os envelopes a comissão de Licitação e seguindo assim, posteriormente por sorteio;

6.4. Os licitantes que comparecerem após a primeira etapa de abertura, designada no Preâmbulo deste edital, serão cadastrados na reserva de vagas para prestação dos serviços e serão chamados, no caso de surgimento de vagas, obedecendo-se a ordem cronológica de credenciamento e cadastramento

6.5. O deferimento do pedido de credenciamento fica condicionado ao atendimento às exigências previstas neste Edital e nos seus anexos;

6.6. Serão credenciados todos os interessados que preencham os requisitos previstos neste Edital e nos seus anexos e que entreguem a documentação necessária dentro do prazo previsto no preâmbulo;

6.7. Compete à autoridade superior homologar o credenciamento;

7. PROCEDIMENTOS ADOTADOS PARA O CREDENCIAMENTO

7.1. O credenciamento será processado de acordo com a observância dos seguintes procedimentos:

7.1.1. A partir do dia e hora estabelecidos no preâmbulo deste Edital, a Comissão receberá, mediante protocolo, toda documentação apresentada pelos interessados;

7.1.2. Após recebida a documentação dos Possíveis Credenciados a Comissão, em reunião privada, fará análise dessa documentação em conformidade com as exigências constantes neste edital e, sendo constatada a insuficiência das informações ou ausência ou irregularidade da documentação, será comunicado formalmente ao interessado a sua inabilitação ao credenciamento e os requisitos editalícios que deixaram de ser adequadamente atendidos;

7.1.3. O Consid divulgará o resultado do credenciamento, mediante publicação na Imprensa Oficial deste Consórcio;

7.2. Observar-se-ão as disposições da Lei 8.666/93 e suas alterações.

8. DOS RECURSOS

8.1. Das decisões do Presidente da CPL caberá recurso a ser interposto no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do resultado do julgamento de habilitação:

8.2. Havendo Manifestação e motivação de interposição de recursos ficam os demais participantes desde logo intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr, automaticamente a partir do termino do prazo do recorrente, sendo-lhe assegurada vista imediata dos autos.

8.3. Os Recursos e contrarrazões deverão ser dirigidos ao Presidente da Comissão de Licitação, no e-mail oficial licitacao@consid.ba.gov.br.

8.4. Interposto o Recurso o Presidente da CPL poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou nesse prazo, remeter a autoridade competente, devidamente informados devendo neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do Recurso.

9. DA CONTRATAÇÃO:

9.1. A contratação dos credenciados para a prestação dos serviços será de forma isonômica, observado a disponibilidade de vagas;

9.2. A contratação para os serviços dar-se-ão em razão da necessidade do atendimento à população.

9.3. No caso de comparecimento de mais de um licitante para a mesma vaga, e os credenciados atendam os requisitos deste Edital, será dada a preferência para a empresa que primeiro se credenciou;

9.4. O contrato a ser firmado obedecerá à minuta constante do **Anexo VI** deste edital;

9.5. O credenciado convocado para assinar o contrato terá o prazo de 02 (dois) dias úteis para fazê-lo, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93;

9.6. Caso o credenciado não compareça para assinar o contrato, até o último dia do prazo fixado no item anterior, não será contratado;

- 9.7. O credenciado que não puder comparecer para a assinatura do contrato deverá ser representado por:
- Administrador que tenha poderes de gerência;
 - Procurador, munido de instrumento público de mandato, com poderes específicos para assinar o contrato.
- 9.8. A documentação legal exigida neste edital deverá estar válida na data da assinatura do contrato;
- 9.9. O contratado deverá manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas neste edital para credenciamento;
- 9.10. Os serviços a serem prestados terão seus preços fixos e irredutíveis durante a vigência do contrato.
- 9.11. O Contrato terá vigência a partir de sua assinatura, pelo um período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, com vantagens para a CONTRATANTE, até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/1993;

10. DOTACÃO ORÇAMENTÁRIA E PAGAMENTO:

- 10.1. O pagamento aos contratados somente será efetuado após a apresentação do documento comprobatório do serviço prestado e atestada a sua efetiva execução, sendo realizado mediante depósito em conta bancária pelo Consórcio Multifinalitário do Oeste da Bahia;
- 10.2. O Consid pagará ao contratado, pelos serviços efetivamente executados, os valores fixados no Termo de Referência;
- 10.3. As despesas com a contratação, para a execução dos serviços objeto desta Chamada Pública, correrão à conta dos recursos constantes do orçamento do Órgão requisitante, previamente indicado a saber:

ORGAO: 01	CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO OESTE DA BAHIA - CONSID	
UNIDADE: 001	Fonte	CONSÓRCIO PÚBLICO
PROJ/ATIV: 2004	880	Gestão das Ações Serviços Inspeção Municipal - SIM
ELEMENTO: 4.4.9.0.39.00	OUTROS SERVIÇOS TERCERIOS – PESSOA JURIDICA	

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DO CREDENCIAMENTO:

- 11.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas com o credenciamento sujeitará o Credenciado, no que couber às sanções previstas na Lei nº. 8.666/93, garantida a prévia e ampla defesa, ficando estabelecidas as seguintes penalidades, pelo não cumprimento de quaisquer das obrigações assumidas com o Consid quando do credenciamento, a serem graduadas segundo a gravidade da infração:
- Advertência por escrito;
 - Multa: no valor fixo de 10% (dez por cento) da média das faturas pagas ao contratado;
 - Suspensão temporária do credenciamento, em prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias;
 - Cancelamento do credenciamento, decorridos 30 (trinta) dias contados da data do recebimento de comunicação por escrito;
- 11.2. São causas de descredenciamento do contratado a reincidência no descumprimento de quaisquer das condições elencadas no presente Edital de Credenciamento do Consórcio Multifinalitário do Oeste da Bahia, no Contrato de Credenciamento, ou ainda, a prática de atos que caracterizem má-fé em relação ao Consid, apuradas em processo administrativo.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 12.1. Fica assegurado a Comissão o direito de proceder exames e outras diligências, a qualquer tempo, na extensão necessária, a fim de esclarecer possíveis dúvidas a respeito de quaisquer dos elementos apresentados no transcurso do processo;
- 12.2. O Consid poderá, a qualquer tempo, motivadamente, adiar, revogar, total ou parcialmente, ou mesmo anular o presente processo, sem que disso decorra qualquer direito de indenização ou ressarcimento para os interessados, conforme as hipóteses previstas na Lei 8.666/93;
- 12.3. O Consid poderá a qualquer tempo, antes de firmar o contrato, descredenciar o interessado, sem que a este caiba o direito de indenização ou reembolso, na hipótese de vir a comprovar a existência de fato ou circunstância que desabone sua idoneidade financeira, comprometa sua capacidade técnica ou administrativa, ou, ainda, que reduza sua capacidade de prestação de serviço;
- 12.4. A participação no presente processo implica o conhecimento e submissão a todas as condições previstas neste Edital e nos seus Anexos;
- 12.5. O Consórcio poderá, a qualquer tempo e na forma da lei, realizar novos credenciamentos, através da divulgação de um novo regulamento;
- 12.6. Para quaisquer questões judiciais oriundas do presente edital, fica eleito o Foro da Comarca de Barreiras, Estado da Bahia, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja;
- 12.7. A minuta do Contrato, Anexo V do presente Edital, poderá sofrer adequações necessárias, quando da sua formalização;
- 12.8. No ato de recebimento deste Edital, o interessado deverá observar, cuidadosamente, se o seu exemplar está devidamente completo e acompanhado dos seguintes Anexos:

ANEXO I	Termo de Referência;
ANEXO II	Carta de Solicitação de Credenciamento;
ANEXO III	Modelo de Declaração de Não Empregar Mão de Obra Infantil;
ANEXO IV	Modelo de Proposta Comercial;
ANEXO V	Modelo de Minuta de Contrato;

Barreiras – Bahia, 27 de junho de 2023.

José Benedito Rocha Aragão
Presidente do CONSÍD

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

1.1 Constitui objeto do presente contrato consiste em ações voltadas ao credenciamento de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao CONSÍD, para a realização de análises físico-químicas, microbiológicas e demais análises que se fizerem necessárias para avaliação de conformidade de alimentos de origem animal e água de abastecimento em amostras oficiais.

1.2 Da justificativa;

O consócio Intermunicipal do Oeste da Bahia está participando do Projeto ConSim que visa a ampliação de mercado de Produtos de Origem Animal para Consórcios Públicos Municipais, com o propósito da uniformização do Serviço de Inspeção nos municípios consorciados, em todos os aspectos de fiscalização, incluindo a realização de análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas, dos produtos certificados pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do Consórcio Público CONSÍD, que tem como objetivo contribuir na elevação da segurança, qualidade e inocuidade dos alimentos registrados, bem como, na garantia da execução e operacionalização do Serviço de Inspeção de maneira a atender aos critérios estabelecidos na resolução nº 002 de 07 de junho de 2023, que regulamenta a Lei do SIM-CONSÍD e demais legislações, com o intuito de contribuir no processo de adesão ao SISBI-POA, junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA.

1.3 Os valores estimados de quantidade de análise foram baseados na quantidade de agroindústrias certificadas de acordo com a classificação (Leite, ovos, mel, pescado, carne e água) multiplicada pela frequência estimada de coleta das amostras.

DA FONTE DE RECURSOS:

1.4 A despesa de que trata o objeto desse Termo de Referência ocorrerá às custas, das seguintes dotações orçamentárias:

ORGÃO: 01	CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO OESTE DA BAHIA - CONSÍD	
UNIDADE: 001	Fonte	CONSÓRCIO PÚBLICO
PROJ/ATIV: 2004	880	Gestão das Ações Serviços Inspeção Municipal - SIM
ELEMENTO: 4.4.9.0.39.00	OUTROS SERVIÇOS TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA	

1.5 Não estão submetidos a esta resolução, os laboratórios já credenciados na Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/MAPA.

1.6 Para os laboratórios credenciados na CGAL/MAPA, é exigido apenas a apresentação de documento que a comprove, para que passam a compor a lista de laboratórios credenciados no consócio CONSÍD.

2. A presente Resolução reger-se-á pela Legislação Federal que trata sobre o credenciamento de laboratórios do Ministério da Agricultura e Pecuária -

MAPA/Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários - CGAL e Legislação Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal, e, ainda, pelas CGAL e Resoluções do Serviço de Inspeção Municipal do CONSÍD.

3. Os laboratórios que se habilitarem e forem aprovados farão parte da Rede de Laboratórios Credenciados para análises de alimentos e água do Serviço de Inspeção Municipal do SIM - CONSÍD, desde que atendam aos critérios estabelecidos neste ato.

Parágrafo único. A lista de laboratórios da Rede de Laboratórios Credenciados no CONSÍD será publicada no diário oficial e nos demais meios de comunicação do consórcio, dentre eles, site oficial do consórcio, das prefeituras dos municípios consorciados e nos demais meios de comunicação, que seja de fácil acesso aos empreendimentos que a utilizarão.

CAPÍTULO I DA APLICAÇÃO

4. Os critérios constantes deste documento aplicam-se a qualquer laboratório, público ou privado, que atenda às exigências desta Resolução e tenham por objeto social os serviços previstos no Anexo I.

Parágrafo único. O credenciamento destina-se a atender às demandas dos programas e controles oficiais do Serviço de Inspeção Municipal do SIM - CONSÍD.

5. O credenciamento de laboratório fundamentado nesta Resolução, além de atender aos requisitos desta Resolução, deve atender também aos requisitos da última edição do Manual de Métodos para Análises de Alimentos de Origem Animal - MAPA.

6. A habilitação do laboratório interessado poderá ocorrer a qualquer tempo, para tanto, apresentar os documentos exigidos nesta resolução.

CAPÍTULO II DO CREDENCIAMENTO

7. Para fins de habilitação neste credenciamento, o laboratório deverá utilizar as mesmas metodologias conforme o Manual de Métodos para Análises de Alimentos de Origem Animal - MAPA e suas atualizações.

Parágrafo único. Para os métodos não contidos no Manual, os mesmos deverão ser equivalentes e reconhecidos pelo MAPA.

8. Para solicitar o credenciamento o laboratório interessado deverá protocolizar, os seguintes documentos:

- I - formulário de solicitação de credenciamento, preenchido e assinado pelo representante legal do laboratório, conforme Anexo II;
- II - cópia do contrato social do laboratório ou documento equivalente, válido e atualizado;
- III - cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ do laboratório, válido e atualizado;
- IV - cópia do alvará de funcionamento do laboratório ou documento equivalente, expedido pelo órgão competente, válido e atualizado;
- V - Cópia de documento que comprove que o laboratório tenha credenciamento a algum órgão de controle de qualidade;
- VI - termo de compromisso com o credenciamento, assinado pelo representante legal do laboratório, com firma reconhecida em cartório, conforme formulário constante do Anexo III;
- VII - termo de compromisso de responsabilidade técnica, de cada um dos responsáveis técnicos e dos responsáveis técnicos substitutos, com firma reconhecida em cartório, conforme formulário constante do Anexo IV;
- VIII - Apresentação do atestado de atendimento do escopo de exames constantes no Anexo I, indicando quais, se não todas, as análises que o laboratório se propõe a fazer.
- IX - Declaração do representante legal do laboratório informando que segue metodologia oficial conforme a última edição do Manual de Métodos para Análises de Alimentos de Origem Animal – MAPA e suas atualizações e quando esta não contiver no manual, deverá ser equivalente e reconhecida pelo MAPA.

§1º - Os laboratórios poderão participar de 01 (um) ou mais categorias especificadas o Anexo I, conforme o atendimento nas prerrogativas legais.

§2º - Quando não constar data de validade no documento apresentado, este será considerado válido por 90 (noventa) dias a partir da data de sua emissão.

§3º - O Serviço de Inspeção Municipal poderá solicitar dos proponentes, em qualquer tempo, no curso do processo de credenciamento, qualquer esclarecimento sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para prestar o esclarecimento, bem como solicitar a apresentação de novos documentos para inclusão no processo.

9. O laboratório deverá indicar um de seus representantes legais, denominado Responsável pela Direção do Laboratório no âmbito do credenciamento, que será responsável pela interlocução entre o laboratório e o Serviço de Inspeção Municipal do SIM - CONSÍD.

10. O credenciamento somente será concedido para ensaios demandados pelos programas e controles oficiais do MAPA.

11. O laboratório deverá comunicar ao CONSÍD, no prazo de 48 horas, quaisquer fatos que impliquem a paralisação ou a suspensão de suas atividades, bem como mudança de endereço, a mudança de Responsável Técnico titular ou de seu substituto, a alteração do espaço físico ou a mudança do nome empresarial.

Parágrafo único. A omissão de qualquer informação que trata o caput deste artigo ocasionará o descredenciamento do laboratório.

CAPÍTULO III DAS AMOSTRAS E DO ENSAIO

12. O laboratório não poderá receber amostras para ensaios não previstos na habilitação de seu credenciamento.

13. As amostras recebidas deverão ser univocamente registradas e identificadas no laboratório.

14. Quaisquer dados relativos a amostras coletadas, assim como os registros das observações originais, dados derivados e demais informações referentes aos ensaios nelas realizados, são amostras oficiais, de propriedade do CONSÍD e somente poderão ser divulgados mediante autorização formal encaminhada por sua Coordenadoria do SIM.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade do laboratório credenciado o sigilo dos dados e informações dos exames.

15. As amostras que se destinam às análises de contraprova, reteste ou reanálise, que ficarem sob a guarda do laboratório credenciado, serão de sua inteira responsabilidade e deverão ser mantidas conservadas em condições adequadas, lacradas e invioladas até que seja autorizado seu uso ou descarte.

16. O laboratório só iniciará a análise de amostras que estejam acompanhadas da Solicitação Oficial de Análise - SOA (Anexo VII da Resolução Nº 015, de 21 de junho de 2023 do Consórcio CONSÍD) ou outro documento/formato que venha a substituí-la, devendo, ainda, estar lacradas, para que garantam a segurança efetiva dos dados, por funcionário em exercício no SIM utilizando lacre com codificação única numerado de forma indelével.

Parágrafo Único. Em caso de envio de amostras cujas Solicitações Oficiais de Análise necessitar de correção, deverá ser comunicado pelo laboratório ao responsável pelo envio da amostra, para conhecimento e tomada de medidas cabíveis.

17. Os relatórios de ensaio das análises oficiais devem ser encaminhados para o Médico (a) Veterinário (a) do Consórcio através do e-mail oficial da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal, sendo vedado o envio para o estabelecimento inspecionado – demandante do serviço.

18. Para a realização dos ensaios das amostras, o laboratório deverá adotar métodos oficiais ou métodos normalizados ou métodos validados segundo protocolos de validação, nacional ou internacionalmente aceitos, desde que avaliados e aprovados pela CGAL/SDA.

19. É obrigatória a emissão dos resultados em Certificado Oficial de Análise (COA), em via eletrônica, formato PDF, assinado digitalmente utilizando ID digital e emitida por uma autoridade de certificação (CA) ou um provedor de serviços confiável (TSP) certificado.

§1º Aos laboratórios é vedada a emissão de resultados em documento diverso do COA.

§2º É vedado aos laboratórios o envio do COA ao estabelecimento, devendo este ser apresentado ao SIM - CONSÍD.

20. Os laudos dos exames serão entregues no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis da data de sua realização, sendo obrigatório constar o nome do Médico (a) Veterinário (a) do Consórcio responsável pela coleta.

§1º Os laboratórios devem possuir procedimentos estabelecidos para manter as amostras fiscais e amostras de contraprova devidamente armazenadas.

§2º As amostras utilizadas para contraprova deverão ser identificadas no termo de coleta de amostras, onde constará o lacre de amostra de contraprova e ficarão sob a guarda do laboratório credenciado, sendo de sua inteira responsabilidade.

§3º As amostras de alimentos, submetidas a ensaios, cujos resultados não sejam questionados em 15 dias úteis após liberação do relatório de ensaio, incluindo amostras de contraprova, poderão ser descartadas conforme rotina dos laboratórios credenciados.

§4º Um Termo de Rejeição de Amostras – TRA deve ser emitido, pelo laboratório, para todas as amostras que não atenderem aos critérios de recebimento.

§5º Em caso de necessidade de correção ou suplementação de informações expressas no COA ou TRA, o laboratório deverá emitir novo COA/TRA contendo as correções necessárias.

21. A responsabilidade para envio das amostras ao laboratório credenciado é do estabelecimento requerente, sendo, também, de sua inteira responsabilidade, o pagamento do exame, conforme determina o Art. 499 da Resolução nº 002, de 07 de junho de 2023.

22. O laboratório deverá, imediatamente, por escrito, através de seu representante legal, justificar ao SIM – CONSÍD, as razões técnicas alegadas quando da decisão de não realização de qualquer análise de amostra fiscais ou contraprova, que por ventura existir.

23. O laboratório credenciado deve ter procedimentos documentados para garantir:

I - a confiabilidade e os direitos de propriedade do CONSÍD sobre todos os dados referentes às amostras objeto do credenciamento;

II - a qualidade e rastreabilidade dos resultados analíticos;

III - confidencialidade dos resultados obtidos

Parágrafo único. Todos os registros gerados, visando o cumprimento deste artigo, deverão ser guardados pelo laboratório num prazo mínimo de cinco anos.

24. O laboratório deverá interromper imediatamente suas atividades e reter os respectivos relatórios de ensaio, quando for identificado trabalho não conforme que interfira, direta ou indiretamente, na qualidade do resultado do ensaio.

25. O CONSÍD, como órgão fiscalizador, pode solicitar a qualquer tempo, relatórios e esclarecimentos ao laboratório credenciado a respeito das informações que se façam necessárias, visando a tomada de decisões preventivamente e corretivamente junto aos estabelecimentos para preservação da saúde pública e de outros interesses de ordem sanitária.

CAPÍTULO IV DA SUSPENSÃO E DO CANCELAMENTO

Seção I Da Suspensão por Descumprimento dos Critérios e Requisitos

26. A suspensão dar-se-á mediante o descumprimento de qualquer critério ou requisito estabelecido nesta Resolução, e, ainda, quando:

I - Não seguir o modelo, fluxo ou periodicidade para envio de relatórios solicitados pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do CONSÍD;

II - Não seguir as determinações sobre as informações que deverão constar nos modelos para emissão dos resultados das análises dos controles oficiais propostos pelo SIM;

III - For identificada falha, documental ou *in loco*, que interfira na qualidade do resultado da análise, em qualquer etapa de seu processamento;

IV - Modificar ou substituir o método analítico sem prévia comunicação da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do CONSÍD;

§ 1º A suspensão abrangerá os ensaios comprometidos pela não conformidade evidenciada.

§ 2º A suspensão do credenciamento será aplicada quando o disposto no § 1º envolver todos os ensaios do escopo de credenciamento do laboratório.

§ 3º A suspensão será mantida até que as ações corretivas pertinentes sejam implementadas e consideradas satisfatórias pelo SIM - CONSÍD.

§ 4º O tempo máximo para a suspensão prevista no § 3º será de 12 (doze) meses.

27. Quando houver prejuízo à qualidade dos resultados dos ensaios, o SIM - CONSÍD poderá adotar, sem a prévia manifestação do laboratório, a suspensão imediata dos ensaios como medida acauteladora, pelo prazo máximo de 30 (trinta) dias.

28. A Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do CONSÍD, poderá realizar a suspensão parcial de laboratórios credenciados, por tempo determinado, caso constatado alguma irregularidade descrita nesta Resolução, até que o problema seja comprovadamente resolvido.

29. No caso de suspensão do credenciamento deverá o laboratório ser comunicado e a suspensão será publicada no Diário Oficial deste Consórcio, até a solução das pendências.

30. Depois de perpassado o prazo de suspensão, ou, ainda, quando sanada a irregularidade que levou à suspensão, o SIM comunicará ao Laboratório para retorno às atividades e fará a devida publicação, também, em Diário Oficial deste Consórcio.

Seção II

Do Cancelamento por Descumprimento dos Critérios e Requisitos

31. O cancelamento do credenciamento ocorrerá quando:

I - Os requisitos técnicos ou administrativos que regem a habilitação deixarem de ser atendidos;

II - Ficar evidenciado que o funcionamento do laboratório constitui risco para a saúde pública e saúde animal.

III - Não comunicar a Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do CONSID a ocorrência de doença de notificação obrigatória.

IV - For identificada falsificação ou adulteração de resultados das amostras, ou, ainda, fraude de qualquer natureza.

V - Em caso de realização de análises não previstas no escopo de credenciamento.

VI - Descumprir o prazo previsto no § 4º, do art. 26.

32. O ensaio que deixar de atender a quaisquer alterações de programas e controles oficiais estabelecidos pelo MAPA será cancelado.

Parágrafo único. No caso previsto no *caput*, o laboratório será comunicado com, no mínimo, 30 (trinta) dias de antecedência.

33. Em caso de cancelamento, por qualquer motivo, o laboratório deverá entregar as contraprovas e suspender a realização das análises laboratoriais das amostras pendentes de processamento.

§1º Todas as amostras oficiais e a respectiva documentação deverão ser entregues num prazo de 48 horas a seu representante legal.

§2º Quanto aos documentos, o laboratório, após ser descredenciado, deverá manter rastreabilidade das informações inerentes as amostras oficiais para dirimir dúvidas sempre que for solicitado.

§3º Quando o Laboratório credenciado não cumprir normas dispostas nesta Resolução.

§4º Quando forem constatados erros recorrentes de emissão de laudos, falta de comunicação de laudos não conformes e relatórios solicitados, falta de atendimento as solicitações do Coordenador(a) do Serviço de Inspeção do CONSID, omissão de quaisquer informações que possam comprometer as atividades.

Seção III

A Pedido do Laboratório

34. Para solicitar a suspensão ou o cancelamento do credenciamento, o laboratório interessado deverá protocolizar no CONSÍD, o formulário constante do Anexo V, preenchido e assinado pelo representante legal do laboratório.

35. Para solicitar a suspensão ou cancelamento do credenciamento de um ou mais ensaios de seu escopo de credenciamento, o laboratório interessado deverá protocolizar, o formulário constante do Anexo VI, preenchido e assinado pelo representante legal do laboratório.

36. Ao identificar falhas que comprometam a qualidade dos resultados emitidos, os quais não possam ser adotadas ações corretivas imediatas, o laboratório deverá solicitar prontamente ao SIM - CONSÍD a suspensão do credenciamento dos ensaios comprometidos.

37. O tempo máximo de suspensão do credenciamento do laboratório ou de um ensaio, a pedido, será de 24 (vinte e quatro) meses, período após o qual o credenciamento do laboratório ou do ensaio será cancelado.

Parágrafo único. O credenciamento do laboratório será cancelado quando for solicitada a suspensão de todos os ensaios de seu escopo credenciado.

CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

38. Os laboratórios Credenciados não poderão, sob qualquer hipótese, terceirizar os serviços a eles confiados, ainda que parcialmente, devendo ser prestados diretamente pelos profissionais deste estabelecimento, os quais assinaram a declaração do Anexo IV.

39. O laboratório deverá informar, imediatamente, ao Consórcio CONSÍD quando o resultado do ensaio ou qualquer outra informação de que disponha revelar a suspeita ou a existência de agente patogênico de notificação obrigatória, tais como, praga regulamentada, perigo químico ou biológico que constitua risco para a saúde pública, para a saúde animal ou para a sanidade vegetal.

40. Em obediência ao relevante interesse público, o laboratório, seus proprietários e suas equipes técnica e administrativa deverão estar isentos de envolvimento direto com atividades ligadas à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles do SIM - CONSÍD.

Parágrafo único. O disposto no *caput* se estende a atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como à participação em entidades de classe, especialmente associações, federações, cooperativas e sindicatos.

41. O laboratório não poderá ter sua idoneidade comprometida devido à falsificação, adulteração ou fraude de resultado de ensaio.

Parágrafo único. O comprometimento da idoneidade do laboratório não se restringe às atividades relacionadas a seu credenciamento junto ao CONSÍD.

42. O laboratório credenciado deverá atender às solicitações formais e cumprir os prazos estabelecidos pelo SIM - CONSÍD.

43. O laboratório que tiver seu credenciamento suspenso ou cancelado deverá interromper imediatamente o ensaio e o recebimento de amostras.

§ 1º No caso de suspensão ou cancelamento do ensaio ou do credenciamento, o laboratório deverá cumprir as orientações da Coordenação do SIM - CONSÍD quanto à destinação das amostras oficiais que ainda estiverem lacradas e sua respectiva documentação.

§ 2º O laboratório suspenso ou cancelado será responsável pelas despesas de envio das amostras para outro laboratório indicado pela Coordenação do SIM - CONSÍD.

44. Os períodos de suspensão e cancelamento serão divulgados e mantidos no Diário Oficial do CONSÍD.

45. Não será concedido extensão nos casos elencados no art. 26, desta Resolução, que causem o descredenciamento.

46. Após análise e verificação do atendimento das normas descritas nesta Resolução, fica a critério do SIM - CONSÍD conceder a extensão do escopo e emitir novo certificado quando for necessário.

47. Os laboratórios interessados em participar do presente credenciamento deverão atender a todos os requisitos desta Resolução, apresentando os documentos solicitados presencialmente na sede do CONSÍD, em horário comercial, ou através do e-mail sim@consid.ba.gov.br.

48. Após análise da documentação, será publicada em Diário Oficial a lista dos laboratórios credenciados.

Parágrafo único A lista poderá ser constantemente atualizada, à medida que novos laboratórios se credenciem ou laboratórios sejam descredenciados.

49. Será ofertado à ampla defesa e o contraditório ao laboratório antes de suspensão ou cancelamento deste credenciamento.

50. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas acerca desta Resolução serão resolvidos pelo Coordenador(a) do SIM - CONSÍD.

51. O Serviço de Inspeção Municipal executado/supervisionado pelo CONSID poderá expedir normas complementares necessárias à execução desta Resolução.

ANEXO I - LISTA DE ANÁLISES

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Almôndega congelada de bovino e suíno. Almôndega congelada mista	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Almôndega congelada de frango	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Almôndega resfriada de bovino e suíno	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Bacon	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Banha	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Barriga defumada	Salmonella Clostridium perfringens Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne congelada de bovino, ovino e suíno com osso e sem osso	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne congelada de frango, galo, galinha com osso e sem osso	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Carne defumada de suíno sem osso Carne defumada congelada de suíno com osso Carne defumada congelada de suíno sem osso Carne defumada resfriada de suíno com osso Carne defumada resfriada de suíno sem osso	Salmonella Clostridium perfringens Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne miúdos temperados cozidos de suíno	Salmonella Clostridium perfringens Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída congelada de bovino Carne moída congelada de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída resfriada de bovino Carne moída resfriada de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída moldada congelada de bovino Carne moída moldada resfriada de bovino	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída temperada congelada de bovino Carne moída temperada congelada de suíno	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída temperada congelada de frango	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne resfriada de bovino com osso Carne resfriada de bovino sem osso Carne resfriada de ovino com osso Carne resfriada de ovino sem osso Carne resfriada de suíno com osso Carne resfriada de suíno sem osso	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne resfriada de frango com osso Carne resfriada de frango sem osso Carne resfriada de galinha com osso	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Carne resfriada de galinha sem osso Carne resfriada de galo com osso Carne resfriada de galo sem osso	Aeróbios mesófilos	
Carne salgada congelada de suíno com osso Carne salgada congelada de suíno sem osso	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne salgada de bovino sem osso Carne salgada de bovino com osso Carne salgada de suíno com osso Carne salgada de suíno sem osso	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne salgada resfriada de suíno com osso	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne temperada congelada de bovino com osso Carne temperada congelada de bovino sem osso Carne temperada congelada de ovino com osso Carne temperada congelada de ovino sem osso Carne temperada congelada de suíno com osso Carne temperada congelada de suíno sem osso	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne temperada congelada de frango com osso Carne temperada congelada de frango sem osso Carne temperada congelada de galinha com osso Carne temperada congelada de galinha sem osso	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne temperada resfriada de bovino com osso Carne temperada resfriada de bovino sem osso Carne temperada resfriada de ovino com osso Carne temperada resfriada de ovino sem osso Carne temperada resfriada de suíno com osso Carne temperada resfriada de suíno sem osso	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne temperada resfriada de frango com osso Carne temperada resfriada de frango sem osso Carne temperada resfriada de galinha com osso Carne temperada resfriada de galinha sem osso	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Charque de bovino	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Embutido frescal Embutido frescal suíno	Salmonella Aeróbios mesófilos Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Hambúrguer congelado de bovino Hambúrguer resfriado de bovino	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Linguiça dessecada	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Linguiça frescal bovina Linguiça frescal suína	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos congelados de bovino Miúdos congelados de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos congelados de frango Miúdos congelados de galinha Miúdos congelados de galo	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos resfriados de bovino Miúdos resfriados de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos resfriados de frango Miúdos resfriados de galinha Miúdos resfriados de galo	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos temperados congelados de bovino Miúdos temperados congelados de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos temperados congelados de frango Miúdos temperados congelados de galinha	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



	Aeróbios mesófilos	
Salame Salaminho	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Pururuca	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Torresmo	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Toucinho salgado de suíno	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Toucinho congelado de suíno Toucinho resfriado de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS		
PRODUTO	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Almôndega congelada de bovino	Gordura	Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000
	Carboidratos Totais	
Almôndega congelada de frango	Proteína	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Teor de cálcio (base seca)	
Almôndega congelada de suíno	Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos	
Almôndega congelada mista		
Almôndega resfriada de bovino	Gordura	Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2001
	Carboidratos Totais	

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Almôndega resfriada de frango	Proteína		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Teor de cálcio (base seca)		
Almôndega resfriada de suíno	Nitritos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos		
Bacon	Nitritos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos		
Barriga defumada	Nitritos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos		
Carne congelada de frango com osso	Apenas para carcaça congelada de frango	Dripping test	Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998
	Apenas para cortes de frango: peito e meio peito / peito sem pele / coxa / sobrecoxa / coxa com sobrecoxa		Relação umidade/proteína
Carne congelada de frango sem osso	Apenas para cortes de frango: peito / peito sem pele		Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
			Relação umidade/proteína
Carne defumada congelada de suíno sem osso	Para lombo defumado de suíno		Umidade
			Proteína
Carne defumada de suíno sem osso			Carboidratos
			Gordura
Carne defumada resfriada de suíno sem osso			Nitritos
			Nitratos

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Carne moída congelada de bovino	Gordura	Art. 3º, § 5º da Portaria SDA Nº 664/2022	Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022
Carne moída congelada de suíno	Detecção de tecidos não permitidos		
	Ácido sórbico e/ou sorbato		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019; portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022
Carne moída resfriada de bovino	Gordura	Art. 3º, § 5º da Portaria SDA Nº 664/2022	Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022
Carne moída resfriada de suíno	Detecção de tecidos não permitidos		
	Ácido sórbico e/ou sorbato		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019; portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022
Carne moída temperada congelada de bovino	Nitritos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne moída temperada congelada de frango	Nitratos		
Carne moída temperada congelada de suíno			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Carne resfriada de frango com osso	Apenas para carcaça resfriada de frango Apenas para cortes de frango com pele e com osso: peito / coxa / sobrecoxa / coxa com sobrecoxa	Relação Umidade/Proteína	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
Carne resfriada de frango sem osso	Apenas para cortes de frango sem pele e sem osso: peito e cortes derivados	Relação Umidade/Proteína	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
Carne salgada congelada de suíno com osso Carne salgada congelada de suíno sem osso	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.
Carne salgada de bovino com osso Carne salgada de bovino sem osso Carne salgada de suíno com osso Carne salgada de suíno sem osso	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.
Carne salgada resfriada de suíno com osso	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Carne temperada congelada de frango com osso	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne temperada congelada de frango sem osso		
Carne temperada congelada de galinha com osso		
Carne temperada congelada de galinha sem osso		
Carne temperada congelada de bovino com osso	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne temperada congelada de bovino sem osso		

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Carne temperada congelada de ovino com osso			
Carne temperada congelada de ovino sem osso			
Carne temperada congelada de suíno com osso			
Carne temperada congelada de suíno sem osso			
Carne temperada congelada de ovino com osso	Apenas para carré temperado congelado de ovino Apenas para carré temperado congelado de suíno	Umidade Proteína Carboidratos	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
Carne temperada congelada de suíno com osso		Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne temperada congelada de ovino sem osso	Apenas para lombo temperado congelado de ovino Apenas para lombo temperado congelado de suíno	Umidade Proteína Carboidratos	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Carne temperada congelada de suíno sem osso		Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
		Nitratos	
Carne temperada resfriada de frango com osso Carne temperada resfriada de frango sem osso Carne temperada resfriada de galinha com osso Carne temperada resfriada de galinha sem osso	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne temperada resfriada de bovino com osso Carne temperada resfriada de bovino sem osso	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



<p>Carne temperada resfriada de ovino com osso</p> <p>Carne temperada resfriada de ovino sem osso</p> <p>Carne temperada resfriada de suíno com osso</p> <p>Carne temperada resfriada de suíno sem osso</p>			
<p>Carne temperada resfriada de ovino com osso</p> <p>Carne temperada resfriada de suíno com osso</p>	<p>Apenas para carré temperado congelado de ovino</p> <p>Apenas para carré temperado congelado de suíno</p>	<p>Umidade</p> <p>Proteína</p> <p>Carboidratos</p>	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
		<p>Nitritos</p> <p>Nitratos</p>	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
<p>Carne temperada resfriada de ovino sem osso</p>	<p>Apenas para lombo temperado congelado de ovino</p> <p>Apenas para lombo temperado congelado de suíno</p>	<p>Umidade</p> <p>Proteína</p> <p>Carboidratos</p>	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
		<p>Nitritos</p> <p>Nitratos</p>	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Carne temperada resfriada de suíno sem osso			
Charque de bovino	Atividade de Água Cloreto de sódio (NaCl) Resíduo Mineral Fixo Umidade		Instrução Normativa Nº 92, de 18 de setembro de 2020.
	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA
Hambúrguer congelado Hambúrguer resfriado	Gordura Proteína Carboidratos totais Teor de cálcio (base seca)		Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000
	Nitratos Nitritos Ácido sórbico e/ou sorbato		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Linguiça dessecada	Umidade Gordura Proteína Teor de cálcio (base seca) Amido		Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000
	Nitratos Nitritos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



	0.02 g/100g Só para uso externo, tratamento de superfície, quantidade máxima no produto, sós ou em suas misturas, expresso como ácido sórbico (ausência na massa)	Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000
Linguiça frescal	Umidade Gordura Proteína Teor de cálcio (base seca) Amido		Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000
	Nitratos Nitritos Ácido sórbico e/ou sorbato		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Miúdos temperados congelados de bovino Miúdos temperados congelados de suíno	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Miúdos temperados congelados de frango Miúdos temperados congelados de galinha	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Salame Salaminho	Atividade de Água Umidade Gordura Proteína Carboidratos totais		Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



	Nitratos Nitritos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	0.02 g/100g Só para uso externo, tratamento de superfície, quantidade máxima no produto, sós ou em suas misturas, expresso como ácido sórbico (ausência na massa)	Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE OVOS E SEUS PRODUTOS		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Ovo	<i>Salmonella</i> spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Ovo de codorna	<i>Salmonella</i> spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Ovo em conserva	Enterobacteriaceae <i>Salmonella</i> spp. Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Ovo em conserva de codorna	Enterobacteriaceae <i>Salmonella</i> spp. Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Ovo resfriado com casca	<i>Salmonella</i> spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS APÍCOLAS			
PRODUTO	ANÁLISE	MÉTODO OFICIAL	REFERÊNCIA LEGAL
Geleia real	Coliformes 45°C	APHA, 2015	Instrução Normativa nº 3, de 19 de janeiro de 2001
	Salmonella spp.	ISO 6579	
	Bolores e Leveduras	ISO 6611	

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS APÍCOLAS		
PRODUTO	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Cera de abelhas	Índice de acidez	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001
	Índice de ésteres	
	Ponto de fusão	
	Ponto de saponificação turva	
	Índice de relação ésteres e acidez	
	Teste para cera de carnaúba	
	Teste para cera japonesa, resinas e gorduras	
Mel	Acidez	Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000
	Açúcares redutores (glicose+frutose)	
	Cinzas	
	Hidroximetilfurfural (HMF)	
	Índice de amilase (atividade diastásica)	
	Umidade	
	Sacarose	

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Mel de melato	Acidez Açúcares redutores (glicose+frutose) Cinzas Hidroximetilfurfural (HMF) Índice de amilase (atividade diastásica) Umidade Sacarose	Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000
Derivados da própolis	Compostos fenólicos Compostos flavonoides Extrato Seco Teor alcoólico	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001
Própolis	Atividade de oxidação Cinzas Cera Massa mecânica Perda por dessecação Solúveis em etanol	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Bebida láctea fermentada	Coliformes a 30°C/35°C	Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005
Bebida láctea fermentada com adição	Coliformes a 45°C	Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022
	Salmonella spp.	

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Doce de leite Doce de leite com adição	Estafilococos coagulase positivo Bolores e leveduras	Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997
logurte logurte adoçado logurte adoçado com adição logurte com adição	Bolores e leveduras Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Leite esterilizado desnatado Leite esterilizado integral Leite esterilizado padronizado Leite esterilizado semidesnatado	Aeróbios mesófilos	Portaria nº 370, de 4 de setembro de 1997
Leite fermentado Leite fermentado adoçado Leite fermentado adoçado com adição Leite fermentado com adição	Bolores e leveduras Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Leite pasteurizado desnatado Leite pasteurizado integral Leite pasteurizado semidesnatado	Enterobacteriaceae	Instrução Normativa nº 76 de 26 de novembro de 2018, alterada pela IN Nº 58/2019
Manteiga	Coliformes a 45°C Coliformes totais Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Manteiga comum	Bolores e leveduras Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000
	Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C	Resolução nº 1, de 20 de março de 2019
Manteiga de garrafa/manteiga da terra/manteiga do sertão	Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C/35°C Estafilococos coagulase positivo	Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001.
	Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Nata	Aeróbios mesófilos Coliformes a 45°C Coliformes totais Estafilococos coagulase positivo	Instrução Normativa nº 23, de 30 de agosto de 2012
Queijo de coalho	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Queijo minas frescal	Bolores e leveduras Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo minas meia cura	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 74, de 24 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo minas padrão	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 66, de 21 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo mussarela	Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes	Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



	Salmonella spp.	
Queijo prato	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Portaria nº 358, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo ralado	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Bolors e leveduras Salmonella spp.	Portaria nº 357, de 4 de setembro de 1997
	Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009
Requeijão	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo	Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997
Ricota fresca	Bolors e leveduras Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



	Listeria monocytogenes Salmonella spp.	
--	---	--

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS		
PRODUTO	PARÂMETROS	REFERÊNCIA LEGAL
Bebida láctea fermentada Bebida láctea fermentada com adição	Matéria gorda / Lipídios Proteína Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005
Composto lácteo Composto lácteo com adição	Proteína	Instrução Normativa nº 28, de 12 de junho de 2007
Doce de leite	Amido Cinzas Matéria gorda / Lipídios Proteína Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997
Iogurte	Acidez (em ácido láctico) Ácido sórbico e/ou sorbato Matéria gorda / Lipídios Proteína	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007
Leite cru refrigerado	Acidez (em ácido láctico) Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) Amido	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



	Densidade a 15°C Formaldeído Gordura Índice crioscópico Peróxido de hidrogênio Proteína Sacarose Sólidos não gordurosos (ESD)	
	Índice CMP	Instrução Normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006
	Lactose Extrato seco total	RIISPOA
Leite pasteurizado integral	Acidez (em ácido láctico) Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) Amido Formaldeído Gordura Índice crioscópico Lactose Proteína Sacarose Sólidos não gordurosos (ESD) Fosfatase alcalina Peroxidase	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



	Densidade a 15°C	
	Índice CMP	Instrução Normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006
Manteiga	Acidez na gordura Cloreto de sódio Extrato seco desengordurado Índice de peróxidos Matéria gorda / Lipídios Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Manteiga comum	Acidez na gordura Cloreto de sódio Matéria gorda / Lipídios Insolúveis Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000
Manteiga de garrafa/manteiga da terra/manteiga do sertão	Acidez na gordura Matéria gorda / Lipídios Sólidos não gordurosos (ESD) Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução normativa nº 30, de 26 de junho de 2001
Nata	Acidez (em ácido láctico) Matéria gorda / Lipídios	Instrução Normativa nº 23, de 30 de agosto de 2012
Requeijão	Amido Matéria gorda no extrato seco	Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



	Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	
Queijo de coalho	Matéria gorda no extrato seco	Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
	Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo minas meia cura	Matéria gorda no extrato seco	Instrução Normativa nº 74, de 24 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
	Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	
Queijo minas padrão	Matéria gorda no extrato seco	Instrução Normativa nº 66, de 21 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
	Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	
Queijo minas frescal	Matéria gorda no extrato seco	Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
	Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo mussarela	Matéria gorda no extrato seco	Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
	Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo prato	Matéria gorda no extrato seco	Portaria nº 358, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
	Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo ralado	Matéria gorda no extrato seco	Portaria nº 357, de 4 de setembro de 1997
	Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	
Soro de leite	pH	Instrução Normativa nº 94, de 18 de setembro de 2020.

	Acidez (em ácido láctico) Sólidos Totais	
Ricota fresca	Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato Matéria gorda no extrato seco	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE PESCADO E PRODUTOS DA PESCA		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Camarão congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão cozido congelado Camarão cozido empanado congelado	Escherichia coli Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão defumado resfriado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
	Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Camarão desidratado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão empanado congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão empanado pré-frito congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão fresco Camarão resfriado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão parcialmente cozido congelado	Salmonella spp. Estafilococos coagulase positivo Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão salgado resfriado Camarão salgado seco Camarão salgado seco resfriado	Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Camarão temperado congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída congelada de peixe Carne moída moldada congelada de peixe	Escherichia coli Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída moldada empanada congelada de peixe	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída moldada empanada pré-frita congelada de peixe	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Moldado cozido congelado de camarão Moldado cozido congelado de peixe	Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009
Moldado temperado congelado a base de peixe	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa -nº 161, de 1º de julho de 2022

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Peixe congelado	Estafilococos coagulase positivo Escherichia coli Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.
Peixe ao natural	O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Peixe com sal congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Peixe fresco Peixe resfriado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE PESCADO E PRODUTOS DA PESCA

PRODUTO	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
---------	-----------	------------------

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Camarão congelado	pH Bases voláteis total	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019;
	Detecção de polifosfatos Anidrido sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
	Desglaciamento	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018
Camarão cozido congelado	Anidrido sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
	Desglaciamento	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018
Camarão defumado resfriado	Anidrido sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão fresco Camarão resfriado	Anidrido sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
	pH Bases voláteis totais	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão desidratado	Anidrido sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão salgado resfriado Camarão salgado seco Camarão salgado seco resfriado	Anidrido sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Camarão parcialmente cozido congelado	Desglaciamento	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018
Carne moída congelada de peixe Carne moída moldada congelada de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017
Carne moída moldada empanada congelada de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Carne moída moldada empanada pré-frita congelada	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Moldado temperado congelado a base de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Moldado cozido congelado de peixe Moldado cozido empanado congelado de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Moldado cozido congelado de camarão	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Peixe congelado	pH Bases voláteis totais Sódio Potássio Relação Umidade/Proteína Histamina	Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



	Desglaciamento	
	Deteção de polifosfatos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Peixe fresco Peixe resfriado	Bases voláteis totais pH	RIISPOA
	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997
Peixe ao natural	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa nº 45, de 13 de dezembro de 2011; Instrução Normativa nº 46, de 15 de dezembro de 2011

ÁGUA DE ABASTECIMENTO E GELO			
PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	REFERÊNCIA LEGAL
Água	Coliformes totais Escherichia coli	Cloro Residual Livre Ph Turbidez	GM/MS Nº 888/2021

ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



**Rua Professor José Seabra de Lemos, 420 – Recanto dos Pássaros - Barreiras – BA - CEP: 47.808-021
77 3613-3858 - administrativo@consid.ba.gov.br**

Carne suína, bovina, embutidos, ovinos e aves					
Análise MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise UB de carnes e produtos cárneos	Quantidade das análises	Valor estimado por quantidade de análise Abatedouro frigorífico
Contagem total de clostrídium perfringens	40	R\$ 86,16	R\$ 3.446,40	12	R\$ 1.033,92
Contagem de microorganismos mesófilos aeróbios viáveis	40	R\$ 49,56	R\$ 1.982,40	12	R\$ 594,72
Detecção de Salmonella ssp.	40	R\$ 110,41	R\$ 4.416,40	12	R\$ 1.324,92
Contagem total de Escherichia coli	40	R\$ 59,71	R\$ 2.388,40	12	R\$ 716,52
Sorotipagem de Salmonella ssp.	40	R\$ 109,70	R\$ 4.388,00	12	R\$ 1.316,40
Contagem de Staphylococcus coagulase positiva	40	R\$ 74,87	R\$ 2.994,80	12	R\$ 898,44
TOTAL			R\$ 19.616,40		R\$ 5.884,92
Carne suína, bovina, embutidos, ovinos e aves					
Análise FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise UB de carnes e produtos cárneos	Quantidade das análises	Valor estimado por quantidade de análise Abatedouro frigorífico
Lipídios totais	40	R\$ 74,33	R\$ 2.973,20	12	R\$ 891,96
Carboidratos totais	40	R\$ 61,76	R\$ 2.470,40	12	R\$ 741,12
Proteína	40	R\$ 80,83	R\$ 3.233,20	12	R\$ 969,96
Cálcio na base seca	40	R\$ 110,06	R\$ 4.402,40	12	R\$ 1.320,72
Nitratos	40	R\$ 109,72	R\$ 4.388,80	12	R\$ 1.316,64
Nitritos	40	R\$ 85,15	R\$ 3.406,00	12	R\$ 1.021,80
Teste de gotejamento (dripping test)	40	R\$ 84,32	R\$ 3.372,80	12	R\$ 1.011,84
Determinação da relação umidade/proteína em aves	40	R\$ 128,30	R\$ 5.132,00	12	R\$ 1.539,60
Umidade	40	R\$ 61,76	R\$ 2.470,40	12	R\$ 741,12
Cloreto de sódio (NaCl)	40	R\$ 71,15	R\$ 2.846,00	12	R\$ 853,80

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Resíduo mineral fixo (cinzas)	40	R\$ 51,80	R\$ 2.072,00	12	R\$ 621,60
Amido quantitativo	40	R\$ 110,00	R\$ 4.400,00	12	R\$ 1.320,00
Ácido Sórbico e/ou Sorbatos	40	R\$ 250,79	R\$ 10.031,60	12	R\$ 3.009,48
Atividade de água	40	R\$ 65,84	R\$ 2.633,60	12	R\$ 790,08
Fibra alimentar	40	R\$ 350,89	R\$ 14.035,60	12	R\$ 4.210,68
TOTAL			R\$ 67.868,00		R\$ 20.360,40
Ovos e derivados					
Análises MC	Quantidade das análises		Média	Valor estimado por quantidade de análise	
Samonella app.	12		R\$ 87,21	R\$ 1.046,52	
Enterobacteriaceae	12		R\$ 57,42	R\$ 689,04	
Bolores e leveduras	12		R\$ 62,59	R\$ 751,08	
TOTAL				R\$ 2.486,64	
Mel e derivados					
Análises FQ	Quantidade das análises		Média	Valor estimado por quantidade de análise	
Acidez	8		R\$ 75,92	R\$ 607,36	
Atividade diastásica	8		R\$ 185,75	R\$ 1.486,00	
Resíduo mineral fixo (cinzas)	8		R\$ 69,67	R\$ 557,36	
Umidade e voláteis	8		R\$ 28,00	R\$ 224,00	
Glicídeos não redutores em sacarose	8		R\$ 101,27	R\$ 810,16	
Glicídeos redutores em glicose	8		R\$ 101,27	R\$ 810,16	
Pesquisa de hidroximetilfurfural- reação de Fiehe	8		R\$ 133,70	R\$ 1.069,60	
Sacarose aparente	8		R\$ 264,50	R\$ 2.116,00	
Umidade	8		R\$ 133,40	R\$ 1.067,20	
TOTAL				R\$ 8.747,84	
Geleia Real					

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Contagem total de termotolerantes	8	R\$ 62,62	R\$ 500,96
Contagem total de bolores e leveduras	8	R\$ 47,01	R\$ 376,08
Detecção de Salmonella ssp.	8	R\$ 79,23	R\$ 633,84
TOTAL			R\$ 1.510,88
Pescados e derivados			
Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Sthaphylococcus coagulase positiva	8	R\$ 73,71	R\$ 589,68
Salmonella ssp.	8	R\$ 87,21	R\$ 697,68
Escherichia coli	8	R\$ 53,31	R\$ 426,48
Listeria Monocytogenes	8	R\$ 118,31	R\$ 946,48
TOTAL			R\$ 2.660,32
Pescados e derivados			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Ph	8	R\$ 45,83	R\$ 366,64
Bases nitrogenadas voláteis	8	R\$ 73,25	R\$ 586,00
TOTAL			R\$ 952,64
Camarão			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Relação umidade/proteína	4	R\$ 125,00	R\$ 500,00
Histamina	4	R\$ 396,90	R\$ 1.587,60

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Ph	4	R\$ 21,69	R\$ 86,76
Anidrido sulfuroso e sulfitos	4	R\$ 109,58	R\$ 438,32
Bases voláteis totais	4	R\$ 140,77	R\$ 563,08
Desglaciamento	4	R\$ 86,55	R\$ 346,20
Potássio	4	R\$ 36,75	R\$ 147,00
Sódio	4	R\$ 36,75	R\$ 147,00
TOTAL			R\$ 3.315,96
Leite e derivados			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 52,64	R\$ 631,68
Substâncias reductoras voláteis (álcool etílico)	12	R\$ 44,90	R\$ 538,80
Amido qualitativo	12	R\$ 38,96	R\$ 467,52
Densidade relativa à 15°C	12	R\$ 43,62	R\$ 523,44
Lipídios	12	R\$ 52,05	R\$ 624,60
Índice crioscópico	12	R\$ 65,16	R\$ 781,92
Detecção de peróxido de hidrogênio (qualitativo)	12	R\$ 32,49	R\$ 389,88
Proteína	12	R\$ 82,34	R\$ 988,08
Sacarose (qualitativo)	12	R\$ 94,73	R\$ 1.136,76
Extrato seco desengordurado / Sólidos não gordurosos	12	R\$ 70,00	R\$ 840,00
Índice de CMP (caseinomacropéptido)	12	R\$ 373,97	R\$ 4.487,64
Extrato seco total / Sólidos totais	12	R\$ 49,96	R\$ 599,52
Detecção de formaldeído (qualitativo)	12	R\$ 55,43	R\$ 665,16
Fosfatase alcalina	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Peroxidase	12	R\$ 60,00	R\$ 720,00
Lactose	12	R\$ 474,08	R\$ 5.688,96
TOTAL			R\$ 19.864,08
Leite e derivados			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
coliformes totais à 30°C	12	R\$ 59,77	R\$ 717,24
coliformes termotolerantes 45°C	12	R\$ 54,09	R\$ 649,08
Salmonella spp.	12	R\$ 87,21	R\$ 1.046,52
Staphylococcus coagulase positiva	12	R\$ 65,21	R\$ 782,52
Bolores e leveduras	12	R\$ 52,39	R\$ 628,68
Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C	12	R\$ 45,11	R\$ 541,32
Enterobacteriaceae	12	R\$ 62,07	R\$ 744,84
Listeria monocytogenes	12	R\$ 153,65	R\$ 1.843,80
Contagem de microorganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C após pré-encubação a 35°C/7 dias	12	R\$ 66,24	R\$ 794,88
TOTAL			R\$ 7.748,88
Bebida Láctea			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Lipídios	12	R\$ 89,23	R\$ 1.070,76
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 250,50	R\$ 3.006,00
Proteínas totais	12	R\$ 64,68	R\$ 776,16
TOTAL			R\$ 5.632,92
Doce de leite			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Amido qualitativo	12	R\$ 47,00	R\$ 564,00
Resíduo mineral fixo (cinzas)	12	R\$ 51,80	R\$ 621,60

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Lipídios	12	R\$ 89,23	R\$ 1.070,76
Proteínas totais	12	R\$ 82,34	R\$ 988,08
Umidade	12	R\$ 64,72	R\$ 776,64
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 250,79	R\$ 3.009,48
TOTAL			R\$ 7.030,56
Manteiga			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 58,81	R\$ 705,72
Cloreto de sódio	12	R\$ 63,65	R\$ 763,80
Sólidos não gordurosos/ extrato seco desengordurado	12	R\$ 70,00	R\$ 840,00
Índice de peróxidos	12	R\$ 81,34	R\$ 976,08
Lipídeos	12	R\$ 87,00	R\$ 1.044,00
Umidade	12	R\$ 52,01	R\$ 624,12
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 250,79	R\$ 3.009,48
TOTAL			R\$ 7.963,20
Requeijão/Queijo			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Amido	12	R\$ 38,96	R\$ 467,52
Matéria gorda no extrato seco	12	R\$ 98,00	R\$ 1.176,00
Umidade	12	R\$ 64,72	R\$ 776,64
ácido sórbico e/ou sorbatos	12	R\$ 250,79	R\$ 3.009,48
TOTAL			R\$ 5.429,64
Soro de leite			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez em ácido lácteo	12	R\$ 53,64	R\$ 643,68
Ph	12	R\$ 43,35	R\$ 520,20
Extrato seco total/sólidos totais	12	R\$ 63,00	R\$ 756,00
TOTAL			R\$ 1.919,88
Ricota			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Lipídios totais	12	R\$ 91,46	R\$ 1.097,52
Umidade	12	R\$ 64,72	R\$ 776,64
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 301,57	R\$ 3.618,84
Matéria gorda no extrato seco	12	R\$ 120,00	R\$ 1.440,00
TOTAL			R\$ 6.933,00
Nata			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 52,64	R\$ 631,68
Lipídios	12	R\$ 89,23	R\$ 1.070,76
TOTAL			R\$ 1.702,44
Água			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Cloro residual livre	50	R\$ 39,79	R\$ 1.989,50
pH	50	R\$ 30,69	R\$ 1.534,50

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Tubidez	50	R\$ 31,60	R\$ 1.580,00
TOTAL			R\$ 5.104,00
Água			
Análise MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Contagem de Escherichia Coli	50	R\$ 36,33	R\$ 1.816,50
Coliformes Totais	50	R\$ 36,33	R\$ 1.816,50
TOTAL			R\$ 3.633,00
Queijos			
Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Contagem total de bolores e leveduras	12	R\$ 41,90	R\$ 502,80
Contagem total de coliformes termotolerantes	12	R\$ 62,62	R\$ 751,44
contagem de coliformes totais	12	R\$ 58,64	R\$ 703,68
contagem de staphylococcus coagulase positiva	12	R\$ 94,20	R\$ 1.130,40
NMP de coliformes termotolerantes a 45°C	12	R\$ 45,05	R\$ 540,60
NMP de coliformes totais	12	R\$ 45,55	R\$ 546,60
Detecção de Listerya monocytogenes	12	R\$ 89,22	R\$ 1.070,64
Detecção de Salmonella spp.	12	R\$ 79,23	R\$ 950,76
TOTAL			R\$ 6.196,92
logurte			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Lipídios	12	R\$ 87,00	R\$ 1.044,00
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 200,00	R\$ 2.400,00
Proteínas	12	R\$ 100,00	R\$ 1.200,00
TOTAL			R\$ 5.424,00

Manteiga comum			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Cloreto de sódio	12	R\$ 70,00	R\$ 840,00
Lipídios	12	R\$ 87,00	R\$ 1.044,00
umidade	12	R\$ 63,00	R\$ 756,00
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 200,00	R\$ 2.400,00
TOTAL			R\$ 5.820,00
Manteiga de garrafa			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Lipídios	12	R\$ 87,00	R\$ 1.044,00
Sólidos não gordurosos/ extrato seco desengordurado	12	R\$ 70,00	R\$ 840,00
Umidade	12	R\$ 63,00	R\$ 756,00
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 200,00	R\$ 2.400,00
TOTAL			R\$ 5.820,00
TOTAL GERAL: R\$ 229.626,08 (duzentos e vinte e nove mil e seiscentos e vinte e seis reais e oito centavos)			R\$ 229.626,08

VALOR GLOBAL DE REFERÊNCIA:

O Valor Global estimado desta licitação é de **R\$: 229.626,08 (duzentos e vinte e nove mil e seiscentos e vinte e seis reais e oito centavos)**, conforme média da soma das 03 (três) cotações realizadas pelo município.

Barreiras - Bahia, 27 de junho de 2023.

Erika Ismerim Seixas

Secretaria Executiva

ANEXO II
SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIO

O abaixo assinado requer credenciamento de laboratório junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao CONSÍD, e, para tanto, apresenta os seguintes dados, informações e documentação anexa:

Nome do Laboratório:					
Razão Social:					
CNPJ:					
Fone/Fax: () -					
Endereço:					
Município/UF:					
Sítio Eletrônico:					
E-mail:					
Responsável pela Direção do Laboratório:					
RG:			Órgão Expedidor/UF:		
CPF:					
E-mail:					
Responsável pelo Sistema de Gestão de Qualidade					
RG:			Órgão Expedidor/UF:		
CPF:					
E-mail:					
ESCOPO SOLICITADO					
Área de atuação					
Determinação	Técnica	Procedimento/ Revisão	Matriz/Espécie	Referência do Método	Responsável Técnico e Responsável Técnico Substituto

[Cidade/UF, Data]

[Assinatura do representante legal do laboratório]

ANEXO III

TERMO DE COMPROMISSO COM O CREDENCIAMENTO

Nome do Laboratório:
Razão Social:
CNPJ:
Fone/Fax: () -
Endereço:
Município/UF:
Sítio Eletrônico:
E-mail:
Responsável pela Direção do Laboratório:
E-mail:

Eu <nome completo>, CPF nº <número do CPF>, Carteira de Identidade nº <número da carteira de identidade e órgão expedidor>, na condição de representante legal do laboratório acima identificado, declaro sob as penas da lei que:

1 – o laboratório, seus proprietários, e sua equipe técnica e administrativa, se comprometem a cumprir os critérios e requisitos constantes na legislação, na Resolução de nº 016, de 27 de junho de 2023, que rege sobre os critérios de credenciamento de laboratórios junto ao serviço do S.I.M.

- Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao CONSÍD, bem como demais normas, assim como atender as orientações, decisões e procedimentos constantes nos documentos específicos emitidos pela Coordenadoria do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, do referido Consórcio, declarando, desde já, conhecê-los, entendê-los e aceitá-los.

2 - o laboratório, seus proprietários e sua equipe técnica e administrativa estão isentos de envolvimento direto com atividades ligadas à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao CONSÍD.

3 - o laboratório, seus proprietários e sua equipe técnica e administrativa não possuem envolvimento com atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como não participam de entidades de classe, especialmente associações, federações, cooperativas e sindicatos, ligados à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao CONSÍD.

4 - assumo a responsabilidade pelas atividades do referido laboratório, inclusive no caso de litígio.

Por ser a expressão da verdade, firmo o presente Termo de Compromisso.

[Cidade/UF, Data]

[Assinatura do representante legal do laboratório]

ANEXO IV
TERMO DE COMPROMISSO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Nome do Laboratório:
Razão Social:
CNPJ:
Fone/Fax: () -
Endereço:
Município/UF:
Sítio Eletrônico:
E-mail:
Responsável pela Direção do Laboratório:

Eu, <nome completo>, <formação>, <Conselho de Classe/UF/ Nº do Registro> domiciliado a <Endereço da Residência>, sob as penas da lei, assumo total responsabilidade técnica por todas as etapas dos ensaios, pelos resultados emitidos e pela assinatura dos Relatórios de Ensaio referentes às amostras oriundas dos programas e controles oficiais do MAPA, segundo escopo de credenciamento sob minha responsabilidade.

Assumo, ainda, o compromisso de cumprir os critérios e requisitos técnicos constantes na legislação e na Resolução de nº 016, de 27 de junho de 2023, que rege sobre os critérios de credenciamento de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao CONSÍD, assim como atender as orientações, decisões e procedimentos constantes nos documentos específicos emitidos pela Coordenadoria do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, do referido Consórcio, declarando, desde já, conhecê-los, entendê-los e aceitá-los.

Declaro estar isento de qualquer conflito de interesse e não possuir envolvimento direto com atividades ligadas à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. - de nenhum dos Municípios Consorciados ao CONSÍD.

Declaro, ainda, não possuir envolvimento com atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como não participar de entidades de classe, especialmente associações, federações, cooperativas e sindicatos, ligados à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. - de nenhum dos Municípios Consorciados ao CONSÍD.

Por ser a expressão da verdade, firmo o presente Termo de Compromisso.

(Cidade/UF, Data)

[Assinatura do responsável técnico]

ANEXO V
SOLICITAÇÃO DE SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DE CREDENCIAMENTO

Ao SIM - CONSÍD,

O abaixo assinado requer suspensão/cancelamento de credenciamento de laboratório credenciado junto ao MAPA e, para tanto, apresenta os seguintes dados e informações:

Nome do Laboratório:
Razão Social:
CNPJ:
Fone/Fax: () -
Endereço:
Município/UF:
Sítio Eletrônico:
E-mail:
Responsável pela Direção do Laboratório
Portaria de Credenciamento
Solicitação pleiteada: <input type="checkbox"/> Suspensão <input type="checkbox"/> Cancelamento

Nestes termos, pede deferimento.

[Cidade/UF, Data]

[Assinatura do representante legal do laboratório]

ANEXO - VII

MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 0XX/2023

Contrato Administrativo, que entre si celebram, o **CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO OESTE DA BAHIA - CONSÍD**, e a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, na forma e pelo prazo que especifica por força e observância ao que consta no Processo Administrativo nº 063/2023, Chamada Pública nº 005/2023, que deu origem ao presente contrato.

O **CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO OESTE DA BAHIA - CONSÍD**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no C.N.P.J./MF, sob o nº 18.954.809/0001-18, neste ato representado por seu Presidente, o Senhor **José Benedito Rocha Aragão**, portador de CPF sob o nº 000.000.000-00 e RG nº 00000, doravante denominado CONTRATANTE, e do outro lado à empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CNPJ nº 00.000.000/0000-00, localizada na xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, nº 000, Centro – xxxxxxxxxxx – xx, aqui representado pelo o Sr. AAAAAAAAAAAAAAAAAA, CPF nº 000.000.000-00 e RG nº 0000000, SSP/XX, de agora em diante denominada CONTRATADA, ajustam entre si e na conformidade do que estabelece a Lei nº 8.666/93, e demais legislação pertinente, este contrato o qual se regerá pelas cláusulas e condições adiante discriminadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO:

1.1. O Objeto do presente contrato é o Credenciamento de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal de todos os Municípios Consorciados do CONSÍD, para a realização de análises físico-químicas, microbiológicas e demais análises que se fizerem necessárias para avaliação de conformidade de alimentos de origem animal e água de abastecimento em amostras oficiais., sob responsabilidade do Consórcio Intermunicipal do Oeste da Bahia - CONSÍD, conforme Anexo I, do Edital de Credenciamento.

2. ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO E CARACTERÍSTICA:

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Almôndega congelada de bovino e suíno. Almôndega congelada mista	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Almôndega congelada de frango	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Almôndega resfriada de bovino e suíno	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Bacon	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

Banha	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Barriga defumada	Salmonella Clostridium perfringens Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne congelada de bovino, ovino e suíno com osso e sem osso	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne congelada de frango, galo, galinha com osso e sem osso	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne defumada de suíno sem osso Carne defumada congelada de suíno com osso Carne defumada congelada de suíno sem osso Carne defumada resfriada de suíno com osso Carne defumada resfriada de suíno sem osso	Salmonella Clostridium perfringens Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne miúdos temperados cozidos de suíno	Salmonella Clostridium perfringens Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída congelada de bovino Carne moída congelada de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída resfriada de bovino Carne moída resfriada de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída moldada congelada de bovino Carne moída moldada resfriada de bovino	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída temperada congelada de bovino Carne moída temperada congelada de suíno	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

Carne moída temperada congelada de frango	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne resfriada de bovino com osso Carne resfriada de bovino sem osso Carne resfriada de ovino com osso Carne resfriada de ovino sem osso Carne resfriada de suíno com osso Carne resfriada de suíno sem osso	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne resfriada de frango com osso Carne resfriada de frango sem osso Carne resfriada de galinha com osso Carne resfriada de galinha sem osso Carne resfriada de galo com osso Carne resfriada de galo sem osso	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne salgada congelada de suíno com osso Carne salgada congelada de suíno sem osso	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne salgada de bovino sem osso Carne salgada de bovino com osso Carne salgada de suíno com osso Carne salgada de suíno sem osso	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne salgada resfriada de suíno com osso	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne temperada congelada de bovino com osso Carne temperada congelada de bovino sem osso	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Carne temperada congelada de ovino com osso Carne temperada congelada de ovino sem osso Carne temperada congelada de suíno com osso Carne temperada congelada de suíno sem osso		
Carne temperada congelada de frango com osso Carne temperada congelada de frango sem osso Carne temperada congelada de galinha com osso Carne temperada congelada de galinha sem osso	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne temperada resfriada de bovino com osso Carne temperada resfriada de bovino sem osso Carne temperada resfriada de ovino com osso Carne temperada resfriada de ovino sem osso Carne temperada resfriada de suíno com osso Carne temperada resfriada de suíno sem osso	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne temperada resfriada de frango com osso Carne temperada resfriada de frango sem osso	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

Carne temperada resfriada de galinha com osso Carne temperada resfriada de galinha sem osso		
Charque de bovino	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Embutido frescal Embutido frescal suíno	Salmonella Aeróbios mesófilos Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Hambúrguer congelado de bovino Hambúrguer resfriado de bovino	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Linguiça dessecada	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Linguiça frescal bovina Linguiça frescal suína	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos congelados de bovino Miúdos congelados de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos congelados de frango Miúdos congelados de galinha Miúdos congelados de galo	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos resfriados de bovino Miúdos resfriados de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos resfriados de frango Miúdos resfriados de galinha Miúdos resfriados de galo	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos temperados congelados de bovino Miúdos temperados congelados de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

Miúdos temperados congelados de frango Miúdos temperados congelados de galinha	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Salame Salaminho	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Pururuca	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Torresmo	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Toucinho salgado de suíno	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Toucinho congelado de suíno Toucinho resfriado de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

3.

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS		
PRODUTO	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Almôndega congelada de bovino	Gordura	Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000
Almôndega congelada de frango	Carboidratos Totais	
	Proteína	
	Teor de cálcio (base seca)	
Almôndega congelada de suíno	Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Almôndega congelada mista	Nitratos	
	Almôndega resfriada de bovino	Gordura
Almôndega resfriada de frango	Carboidratos Totais	
	Teor de cálcio (base seca)	
Almôndega resfriada de suíno	Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos	
Bacon	Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos	

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Barriga defumada	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
Carne congelada de frango com osso	Apenas para carcaça congelada de frango	Dripping test	Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998
	Apenas para cortes de frango: peito e meio peito / peito sem pele / coxa / sobrecoxa / coxa com sobrecoxa	Relação umidade/proteína	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
Carne congelada de frango sem osso	Apenas para cortes de frango: peito / peito sem pele	Relação umidade/proteína	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
Carne defumada congelada de suíno sem osso	Para lombo defumado de suíno	Umidade Proteína Carboidratos Gordura	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
Carne defumada de suíno sem osso		Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne defumada resfriada de suíno sem osso			
Carne moída congelada de bovino Carne moída congelada de suíno	Gordura	Art. 3º, § 5º da Portaria SDA Nº 664/2022	Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022
	Detecção de tecidos não permitidos		
	Ácido sórbico e/ou sorbato		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019; portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022
Carne moída resfriada de bovino	Gordura	Art. 3º, § 5º da Portaria SDA Nº 664/2022	Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Carne moída resfriada de suíno	Detecção de tecidos não permitidos		
	Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019; portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022	
Carne moída temperada congelada de bovino	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
Carne moída temperada congelada de frango			
Carne moída temperada congelada de suíno			
Carne resfriada de frango com osso	Apenas para carcaça resfriada de frango Apenas para cortes de frango com pele e com osso: peito / coxa / sobrecoxa / coxa com sobrecoxa	Relação Umidade/Proteína	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
Carne resfriada de frango sem osso	Apenas para cortes de frango sem pele e sem osso: peito e cortes derivados	Relação Umidade/Proteína	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
Carne salgada congelada de suíno com osso Carne salgada congelada de suíno sem osso	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.	

Carne salgada de bovino com osso Carne salgada de bovino sem osso Carne salgada de suíno com osso Carne salgada de suíno sem osso	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.
Carne salgada resfriada de suíno com osso	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.
Carne temperada congelada de frango com osso Carne temperada congelada de frango sem osso Carne temperada congelada de galinha com osso Carne temperada congelada de galinha sem osso	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne temperada congelada de bovino com osso Carne temperada congelada de bovino sem osso	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Carne temperada congelada de ovino com osso			
Carne temperada congelada de ovino sem osso			
Carne temperada congelada de suíno com osso			
Carne temperada congelada de suíno sem osso			
Carne temperada congelada de ovino com osso	Apenas para carré temperado congelado de ovino	Umidade Proteína Carboidratos	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
Carne temperada congelada de suíno com osso	Apenas para carré temperado congelado de suíno	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne temperada congelada de ovino sem osso	Apenas para lombo temperado congelado de ovino	Umidade Proteína Carboidratos	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
Carne temperada congelada de suíno sem osso	Apenas para lombo temperado congelado de suíno	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne temperada resfriada de frango com osso	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Carne temperada resfriada de frango sem osso Carne temperada resfriada de galinha com osso Carne temperada resfriada de galinha sem osso			
Carne temperada resfriada de bovino com osso Carne temperada resfriada de bovino sem osso Carne temperada resfriada de ovino com osso Carne temperada resfriada de ovino sem osso Carne temperada resfriada de suíno com osso Carne temperada resfriada de suíno sem osso	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne temperada resfriada de ovino com osso Carne temperada resfriada de suíno com osso	Apenas para carré temperado congelado de ovino Apenas para carré temperado congelado de suíno	Umidade Proteína Carboidratos Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000 Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019

Carne temperada resfriada de ovino sem osso	Apenas para lombo temperado congelado de ovino	Umidade	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
		Proteína Carboidratos	
Carne temperada resfriada de suíno sem osso	Apenas para lombo temperado congelado de suíno	Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
		Nitratos	
Charque de bovino	Atividade de Água	Instrução Normativa Nº 92, de 18 de setembro de 2020.	
	Cloreto de sódio (NaCl) Resíduo Mineral Fixo Umidade		
	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA	
Hambúrguer congelado Hambúrguer resfriado	Gordura	Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000	
	Proteína Carboidratos totais Teor de cálcio (base seca)		
	Nitratos Nitritos Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
Linguíça dessecada	Umidade	Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000	
	Gordura Proteína Teor de cálcio (base seca) Amido		
	Nitratos Nitritos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	0.02 g/100g Só para uso externo, tratamento de superfície, quantidade máxima	Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000

	no produto, sós ou em suas misturas, expresso como ácido sórbico (ausência na massa)		
Linguiça frescal	Umidade Gordura Proteína Teor de cálcio (base seca) Amido	Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000	
	Nitratos Nitritos Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
Miúdos temperados congelados de bovino Miúdos temperados congelados de suíno	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
Miúdos temperados congelados de frango Miúdos temperados congelados de galinha	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
Salame Salaminho	Atividade de Água Umidade Gordura Proteína Carboidratos totais	Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000	
	Nitratos Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
	0.02 g/100g Só para uso externo, tratamento de superfície, quantidade máxima no produto, sós ou	Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000

	em suas misturas, expresso como ácido sorbico (ausência na massa)		
--	--	--	--

4.

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE OVOS E SEUS PRODUTOS		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Ovo	<i>Salmonella</i> spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Ovo de codorna	<i>Salmonella</i> spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Ovo em conserva	Enterobacteriaceae <i>Salmonella</i> spp. Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Ovo em conserva de codorna	Enterobacteriaceae <i>Salmonella</i> spp. Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Ovo resfriado com casca	<i>Salmonella</i> spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

5.

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS APÍCOLAS			
PRODUTO	ANÁLISE	MÉTODO OFICIAL	REFERÊNCIA LEGAL
Geleia real	Coliformes 45°C <i>Salmonella</i> spp. Bolores e Leveduras	APHA, 2015 ISO 6579 ISO 6611	Instrução Normativa nº 3, de 19 de janeiro de 2001

6.

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS APÍCOLAS		
PRODUTO	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Cera de abelhas	Índice de acidez Índice de ésteres Ponto de fusão Ponto de saponificação turva	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001

	<p>Índice de relação ésteres e acidez</p> <p>Teste para cera de carnaúba</p> <p>Teste para cera japonesa, resinas e gorduras</p>	
Mel	<p>Acidez</p> <p>Açúcares redutores (glicose+frutose)</p> <p>Cinzas</p> <p>Hidroximetilfurfural (HMF)</p> <p>Índice de amilase (atividade diastásica)</p> <p>Umidade</p> <p>Sacarose</p>	Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000
Mel de melato	<p>Acidez</p> <p>Açúcares redutores (glicose+frutose)</p> <p>Cinzas</p> <p>Hidroximetilfurfural (HMF)</p> <p>Índice de amilase (atividade diastásica)</p> <p>Umidade</p> <p>Sacarose</p>	Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000
Derivados da própolis	<p>Compostos fenólicos</p> <p>Compostos flavonoides</p> <p>Extrato Seco</p> <p>Teor alcoólico</p>	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001
Própolis	<p>Atividade de oxidação</p> <p>Cinzas</p> <p>Cera</p> <p>Massa mecânica</p> <p>Perda por dessecação</p> <p>Solúveis em etanol</p>	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001

7.

8.

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Bebida láctea fermentada	Coliformes a 30°C/35°C	Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005
Bebida láctea fermentada com adição	Coliformes a 45°C	Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022
	Salmonella spp.	
Doce de leite	Estafilococos coagulase positivo	Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997
Doce de leite com adição	Bolores e leveduras	
logurte	Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007
logurte adoçado	Coliformes a 30°C	
logurte adoçado com adição	Coliformes a 45°C	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
logurte com adição	Salmonella spp.	
Leite esterilizado desnatado	Aeróbios mesófilos	Portaria nº 370, de 4 de setembro de 1997
Leite esterilizado integral		
Leite esterilizado padronizado		
Leite esterilizado semidesnatado		
Leite fermentado	Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007
Leite fermentado adoçado	Coliformes a 30°C	
Leite fermentado adoçado com adição	Coliformes a 45°C	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Leite fermentado com adição	Salmonella spp.	
Leite pasteurizado desnatado	Enterobacteriaceae	Instrução Normativa nº 76 de 26 de novembro de 2018, alterada pela IN Nº 58/2019
Leite pasteurizado integral		
Leite pasteurizado semidesnatado		
Manteiga	Coliformes a 45°C	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
	Coliformes totais	

	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	
Manteiga comum	Bolores e leveduras Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000
	Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C	Resolução nº 1, de 20 de março de 2019
Manteiga de garrafa/manteiga da terra/manteiga do sertão	Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C/35°C Estafilococos coagulase positivo	Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001.
	Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Nata	Aeróbios mesófilos Coliformes a 45°C Coliformes totais Estafilococos coagulase positivo	Instrução Normativa nº 23, de 30 de agosto de 2012
Queijo de coalho	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo minas frescal	Bolores e leveduras Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996

Queijo minas meia cura	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 74, de 24 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo minas padrão	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 66, de 21 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo mussarela	Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.
Queijo prato	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Portaria nº 358, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo ralado	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Bolors e leveduras Salmonella spp.	Portaria nº 357, de 4 de setembro de 1997
	Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009
Requeijão	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C	Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997

	Estafilococos coagulase positivo	
Ricota fresca	Bolores e leveduras Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996

9.

10.

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS		
PRODUTO	PARÂMETROS	REFERÊNCIA LEGAL
Bebida láctea fermentada Bebida láctea fermentada com adição	Matéria gorda / Lipídios Proteína Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005
Composto lácteo Composto lácteo com adição	Proteína	Instrução Normativa nº 28, de 12 de junho de 2007
Doce de leite	Amido Cinzas Matéria gorda / Lipídios Proteína Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997
Iogurte	Acidez (em ácido láctico) Ácido sórbico e/ou sorbato Matéria gorda / Lipídios Proteína	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007
Leite cru refrigerado	Acidez (em ácido láctico) Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018

	Amido Densidade a 15°C Formaldeído Gordura Índice crioscópico Peróxido de hidrogênio Proteína Sacarose Sólidos não gordurosos (ESD)	
	Índice CMP	Instrução Normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006
	Lactose Extrato seco total	RIISPOA
Leite pasteurizado integral	Acidez (em ácido láctico) Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) Amido Formaldeído Gordura Índice crioscópico Lactose Proteína Sacarose Sólidos não gordurosos (ESD) Fosfatase alcalina Peroxidase Densidade a 15°C	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018
	Índice CMP	Instrução Normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006
Manteiga	Acidez na gordura Cloreto de sódio	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996

	<p>Extrato seco desengordurado Índice de peróxidos Matéria gorda / Lipídios Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato</p>	
Manteiga comum	<p>Acidez na gordura Cloreto de sódio Matéria gorda / Lipídios Insolúveis Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato</p>	Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000
Manteiga de garrafa/manteiga da terra/manteiga do sertão	<p>Acidez na gordura Matéria gorda / Lipídios Sólidos não gordurosos (ESD) Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato</p>	Instrução normativa nº 30, de 26 de junho de 2001
Nata	<p>Acidez (em ácido láctico) Matéria gorda / Lipídios</p>	Instrução Normativa nº 23, de 30 de agosto de 2012
Requeijão	<p>Amido Matéria gorda no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato</p>	Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997
Queijo de coalho	<p>Matéria gorda no extrato seco Umidade</p>	Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
	<p>Ácido sórbico e/ou sorbato</p>	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996

Queijo minas meia cura	Matéria gorda no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 74, de 24 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo minas padrão	Matéria gorda no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 66, de 21 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo minas frescal	Matéria gorda no extrato seco Umidade	Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
	Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo mussarela	Matéria gorda no extrato seco Umidade	Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
	Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo prato	Matéria gorda no extrato seco Umidade	Portaria nº 358, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
	Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo ralado	Matéria gorda no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 357, de 4 de setembro de 1997
Soro de leite	pH Acidez (em ácido láctico) Sólidos Totais	Instrução Normativa nº 94, de 18 de setembro de 2020.
Ricota fresca	Umidade	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996

	<p>Ácido sórbico e/ou sorbato</p> <p>Matéria gorda no extrato seco</p>	
--	--	--

11.

12.

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE PESCADO E PRODUTOS DA PESCA		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Camarão congelado	<p>Estafilococos coagulase positivo</p> <p>Salmonella spp.</p> <p>Escherichia coli</p>	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão cozido congelado	Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão cozido empanado congelado	<p>Estafilococos coagulase positivo</p> <p>Salmonella spp.</p> <p>Listeria monocytogenes</p>	
Camarão defumado resfriado	<p>Estafilococos coagulase positivo</p> <p>Salmonella spp.</p> <p>Escherichia coli</p>	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
	Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009
Camarão desidratado	<p>Estafilococos coagulase positivo</p> <p>Salmonella spp.</p> <p>Escherichia coli</p>	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão empanado congelado	<p>Estafilococos coagulase positivo</p> <p>Salmonella spp.</p> <p>Escherichia coli</p>	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão empanado pré-frito congelado	<p>Estafilococos coagulase positivo</p> <p>Salmonella spp.</p>	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

	Escherichia coli	
Camarão fresco Camarão resfriado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão parcialmente cozido congelado	Salmonella spp. Estafilococos coagulase positivo Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão salgado resfriado Camarão salgado seco Camarão salgado seco resfriado	Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão temperado congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída congelada de peixe Carne moída moldada congelada de peixe	Escherichia coli Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída moldada empanada congelada de peixe	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída moldada empanada pré-frita congelada de peixe	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Moldado cozido congelado de camarão Moldado cozido congelado de peixe	Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009

Moldado temperado congelado a base de peixe	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa -nº 161, de 1º de julho de 2022
Peixe congelado	Estafilococos coagulase positivo Escherichia coli Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.
Peixe ao natural	O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Peixe com sal congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Peixe fresco Peixe resfriado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

13.

14.

15.

16.

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE PESCADO E PRODUTOS DA PESCA		
PRODUTO	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Camarão congelado	pH Bases voláteis total	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019;
	Detecção de polifosfatos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019

	Anidrido sulforoso e sulfitos	
	Desglaciamento	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018
Camarão cozido congelado	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
	Desglaciamento	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018
Camarão defumado resfriado	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão fresco Camarão resfriado	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
	pH Bases voláteis totais	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão desidratado	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão salgado resfriado Camarão salgado seco Camarão salgado seco resfriado	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão parcialmente cozido congelado	Desglaciamento	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018
Carne moída congelada de peixe Carne moída moldada congelada de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017
Carne moída moldada empanada congelada de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018

Carne moída moldada empanada pré-frita congelada	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Moldado temperado congelado a base de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Moldado cozido congelado de peixe Moldado cozido empanado congelado de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Moldado cozido congelado de camarão	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Peixe congelado	pH Bases voláteis totais Sódio Potássio Relação Umidade/Proteína Histamina Desglaciamento	Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.
	Deteção de polifosfatos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Peixe fresco Peixe resfriado	Bases voláteis totais	RIISPOA
	pH Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997
Peixe ao natural	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa nº 45, de 13 de dezembro de 2011; Instrução Normativa nº 46, de 15 de dezembro de 2011

17.

18.

ÁGUA DE ABASTECIMENTO E GELO			
PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	REFERÊNCIA LEGAL

Água	Coliformes totais Escherichia coli	Cloro Residual Livre Ph Turbidez	GM/MS Nº 888/2021
------	---------------------------------------	--	-------------------

ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Carne suína, bovina, embutidos, ovinos e aves

Análise MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise UB de carnes e produtos cárneos	Quantidade das análises	Valor estimado por quantidade de análise Abatedouro frigorífico
Contagem total de clostrídium perfringens	40	R\$ 86,16	R\$ 3.446,40	12	R\$ 1.033,92
Contagem de microorganismos mesófilos aeróbios viáveis	40	R\$ 49,56	R\$ 1.982,40	12	R\$ 594,72
Deteção de Salmonella ssp.	40	R\$ 110,41	R\$ 4.416,40	12	R\$ 1.324,92
Contagem total de Escherichia coli	40	R\$ 59,71	R\$ 2.388,40	12	R\$ 716,52
Sorotipagem de Salmonella ssp.	40	R\$ 109,70	R\$ 4.388,00	12	R\$ 1.316,40
Contagem de Staphylococcus coagulase positiva	40	R\$ 74,87	R\$ 2.994,80	12	R\$ 898,44
TOTAL			R\$ 19.616,40		R\$ 5.884,92

Carne suína, bovina, embutidos, ovinos e aves

Análise FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise UB de carnes e produtos cárneos	Quantidade das análises	Valor estimado por quantidade de análise Abatedouro frigorífico
Lipídios totais	40	R\$ 74,33	R\$ 2.973,20	12	R\$ 891,96
Carboidratos totais	40	R\$ 61,76	R\$ 2.470,40	12	R\$ 741,12
Proteína	40	R\$ 80,83	R\$ 3.233,20	12	R\$ 969,96
Cálcio na base seca	40	R\$ 110,06	R\$ 4.402,40	12	R\$ 1.320,72
Nitratos	40	R\$ 109,72	R\$ 4.388,80	12	R\$ 1.316,64
Nitritos	40	R\$ 85,15	R\$ 3.406,00	12	R\$ 1.021,80
Teste de gotejamento (dripping test)	40	R\$ 84,32	R\$ 3.372,80	12	R\$ 1.011,84
Determinação da relação umidade/proteína em aves	40	R\$ 128,30	R\$ 5.132,00	12	R\$ 1.539,60
Umidade	40	R\$ 61,76	R\$ 2.470,40	12	R\$ 741,12
Cloreto de sódio (NaCl)	40	R\$ 71,15	R\$ 2.846,00	12	R\$ 853,80
Resíduo mineral fixo (cinzas)	40	R\$ 51,80	R\$ 2.072,00	12	R\$ 621,60
Amido quantitativo	40	R\$ 110,00	R\$ 4.400,00	12	R\$ 1.320,00
Ácido Sórbico e/ou Sorbatos	40	R\$ 250,79	R\$ 10.031,60	12	R\$ 3.009,48
Atividade de água	40	R\$ 65,84	R\$ 2.633,60	12	R\$ 790,08
Fibra alimentar	40	R\$ 350,89	R\$ 14.035,60	12	R\$ 4.210,68
TOTAL			R\$ 67.868,00		R\$ 20.360,40

Ovos e derivados

Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Samonella app.	12	R\$ 87,21	R\$ 1.046,52
Enterobacteriaceae	12	R\$ 57,42	R\$ 689,04
Bolores e leveduras	12	R\$ 62,59	R\$ 751,08
TOTAL			R\$ 2.486,64

Mel e derivados

Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	8	R\$ 75,92	R\$ 607,36
Atividade diastásica	8	R\$ 185,75	R\$ 1.486,00
Resíduo mineral fixo (cinzas)	8	R\$ 69,67	R\$ 557,36
Umidade e voláteis	8	R\$ 28,00	R\$ 224,00
Glicídeos não redutores em sacarose	8	R\$ 101,27	R\$ 810,16
Glicídeos redutores em glicose	8	R\$ 101,27	R\$ 810,16
Pesquisa de hidroximetilfurfural- reação de Fiehe	8	R\$ 133,70	R\$ 1.069,60
Sacarose aparente	8	R\$ 264,50	R\$ 2.116,00
Umidade	8	R\$ 133,40	R\$ 1.067,20
TOTAL			R\$ 8.747,84

Geleia Real

Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Contagem total de termotolerantes	8	R\$ 62,62	R\$ 500,96
Contagem total de bolores e leveduras	8	R\$ 47,01	R\$ 376,08
Deteção de Salmonella ssp.	8	R\$ 79,23	R\$ 633,84
TOTAL			R\$ 1.510,88

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Pescados e derivados			
Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Sthaphylococcus coagulase positiva	8	R\$ 73,71	R\$ 589,68
Salmonella spp.	8	R\$ 87,21	R\$ 697,68
Escherichia coli	8	R\$ 53,31	R\$ 426,48
Listeria Monocytogenes	8	R\$ 118,31	R\$ 946,48
TOTAL			R\$ 2.660,32
Pescados e derivados			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Ph	8	R\$ 45,83	R\$ 366,64
Bases nitrogenadas voláteis	8	R\$ 73,25	R\$ 586,00
TOTAL			R\$ 952,64
Camarão			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Relação umidade/proteína	4	R\$ 125,00	R\$ 500,00
Histamina	4	R\$ 396,90	R\$ 1.587,60
Ph	4	R\$ 21,69	R\$ 86,76
Anidrido sulfuroso e sulfitos	4	R\$ 109,58	R\$ 438,32
Bases voláteis totais	4	R\$ 140,77	R\$ 563,08
Desglaciamento	4	R\$ 86,55	R\$ 346,20
Potássio	4	R\$ 36,75	R\$ 147,00
Sódio	4	R\$ 36,75	R\$ 147,00
TOTAL			R\$ 3.315,96
Leite e derivados			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 52,64	R\$ 631,68
Substâncias redutoras voláteis (álcool etílico)	12	R\$ 44,90	R\$ 538,80
Amido qualitativo	12	R\$ 38,96	R\$ 467,52
Densidade relativa à 15°C	12	R\$ 43,62	R\$ 523,44
Lipídios	12	R\$ 52,05	R\$ 624,60
Índice crioscópico	12	R\$ 65,16	R\$ 781,92
Deteção de peróxido de hidrogênio (qualitativo)	12	R\$ 32,49	R\$ 389,88
Proteína	12	R\$ 82,34	R\$ 988,08
Sacarose (qualitativo)	12	R\$ 94,73	R\$ 1.136,76
Extrato seco desengordurado / Sólidos não gordurosos	12	R\$ 70,00	R\$ 840,00
Índice de CMP (caseinomacropéptido)	12	R\$ 373,97	R\$ 4.487,64
Extrato seco total / Sólidos totais	12	R\$ 49,96	R\$ 599,52
Deteção de formaldeído (qualitativo)	12	R\$ 55,43	R\$ 665,16
Fosfatase alcalina	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Peroxidase	12	R\$ 60,00	R\$ 720,00
Lactose	12	R\$ 474,08	R\$ 5.688,96
TOTAL			R\$ 19.864,08
Leite e derivados			
Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
coliformes totais à 30°C	12	R\$ 59,77	R\$ 717,24
coliformes termotolerantes 45°C	12	R\$ 54,09	R\$ 649,08
Salmonella spp.	12	R\$ 87,21	R\$ 1.046,52

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Staphylococcus coagulase positiva	12	R\$ 65,21	R\$ 782,52
Bolores e leveduras	12	R\$ 52,39	R\$ 628,68
Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C	12	R\$ 45,11	R\$ 541,32
Enterobacteriaceae	12	R\$ 62,07	R\$ 744,84
Listeria monocytogenes	12	R\$ 153,65	R\$ 1.843,80
Contagem de microorganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C após pré-encubação a 35°C/7 dias	12	R\$ 66,24	R\$ 794,88
TOTAL			R\$ 7.748,88

Bebida Láctea

Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Lipídios	12	R\$ 89,23	R\$ 1.070,76
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 250,50	R\$ 3.006,00
Proteínas totais	12	R\$ 64,68	R\$ 776,16
TOTAL			R\$ 5.632,92

Doce de leite

Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Amido qualitativo	12	R\$ 47,00	R\$ 564,00
Resíduo mineral fixo (cinzas)	12	R\$ 51,80	R\$ 621,60
Lipídios	12	R\$ 89,23	R\$ 1.070,76
Proteínas totais	12	R\$ 82,34	R\$ 988,08
Umidade	12	R\$ 64,72	R\$ 776,64
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 250,79	R\$ 3.009,48
TOTAL			R\$ 7.030,56

Manteiga

Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 58,81	R\$ 705,72
Cloreto de sódio	12	R\$ 63,65	R\$ 763,80
Sólidos não gordurosos/ extrato seco desengordurado	12	R\$ 70,00	R\$ 840,00
Índice de peróxidos	12	R\$ 81,34	R\$ 976,08
Lipídeos	12	R\$ 87,00	R\$ 1.044,00
Umidade	12	R\$ 52,01	R\$ 624,12
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 250,79	R\$ 3.009,48
TOTAL			R\$ 7.963,20

Requeijão/Queijo

Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Amido	12	R\$ 38,96	R\$ 467,52
Matéria gorda no extrato seco	12	R\$ 98,00	R\$ 1.176,00
Umidade	12	R\$ 64,72	R\$ 776,64
ácido sórbico e/ou sorbatos	12	R\$ 250,79	R\$ 3.009,48
TOTAL			R\$ 5.429,64

Soro de leite

Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
-------------	-------------------------	-------	--

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Acidez em ácido lácteo	12	R\$ 53,64	R\$ 643,68
Ph	12	R\$ 43,35	R\$ 520,20
Extrato seco total/sólidos totais	12	R\$ 63,00	R\$ 756,00
TOTAL			R\$ 1.919,88
Ricota			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Lipídios totais	12	R\$ 91,46	R\$ 1.097,52
Umidade	12	R\$ 64,72	R\$ 776,64
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 301,57	R\$ 3.618,84
Matéria gorda no extrato seco	12	R\$ 120,00	R\$ 1.440,00
TOTAL			R\$ 6.933,00
Nata			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 52,64	R\$ 631,68
Lipídios	12	R\$ 89,23	R\$ 1.070,76
TOTAL			R\$ 1.702,44
Água			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Cloro residual livre	50	R\$ 39,79	R\$ 1.989,50
pH	50	R\$ 30,69	R\$ 1.534,50
Tubidez	50	R\$ 31,60	R\$ 1.580,00
TOTAL			R\$ 5.104,00
Água			
Análise MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Contagem de Escherichia Coli	50	R\$ 36,33	R\$ 1.816,50
Coliformes Totais	50	R\$ 36,33	R\$ 1.816,50
TOTAL			R\$ 3.633,00
Queijos			
Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Contagem total de bolores e leveduras	12	R\$ 41,90	R\$ 502,80
Contagem total de coliformes termotolerantes	12	R\$ 62,62	R\$ 751,44
contagem de coliformes totais	12	R\$ 58,64	R\$ 703,68
contagem de staphylococcus coagulase positiva	12	R\$ 94,20	R\$ 1.130,40
NMP de coliformes termotolerantes a 45°C	12	R\$ 45,05	R\$ 540,60
NMP de coliformes totais	12	R\$ 45,55	R\$ 546,60
Detecção de Listeria monocytogenes	12	R\$ 89,22	R\$ 1.070,64
Detecção de Salmonella spp.	12	R\$ 79,23	R\$ 950,76
TOTAL			R\$ 6.196,92
Iogurte			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Lipídios	12	R\$ 87,00	R\$ 1.044,00
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 200,00	R\$ 2.400,00

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Proteínas	12	R\$ 100,00	R\$ 1.200,00
TOTAL			R\$ 5.424,00
Manteiga comum			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Cloreto de sódio	12	R\$ 70,00	R\$ 840,00
Lipídios	12	R\$ 87,00	R\$ 1.044,00
umidade	12	R\$ 63,00	R\$ 756,00
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 200,00	R\$ 2.400,00
TOTAL			R\$ 5.820,00
Manteiga de garrafa			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Lipídios	12	R\$ 87,00	R\$ 1.044,00
Sólidos não gordurosos/ extrato seco desengordurado	12	R\$ 70,00	R\$ 840,00
Umidade	12	R\$ 63,00	R\$ 756,00
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 200,00	R\$ 2.400,00
TOTAL			R\$ 5.820,00
TOTAL GERAL: R\$ 229.626,08 (duzentos e vinte e nove mil e seiscentos e vinte e seis reais e oito centavos)			R\$ 229.626,08

Parágrafo Primeiro - A CONTRATADA realizará os serviços de _____ (atribuições designadas ao serviço) _____.

CLÁUSULA SEGUNDA – PREÇO:

2.1. O valor do presente contrato é de R\$ (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx), conforme quantitativo e descritivo abaixo, cujos valores estão definidos no Anexo I do Edital convocatório.

Parágrafo Primeiro - Fica esclarecido que a Administração não admitirá qualquer alegação posterior que vise o ressarcimento de custos não considerados nos preços.

CLÁUSULA TERCEIRA - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

3.1. O pagamento a CONTRATADA será efetuado em até 30 (trinta) dias após a execução dos serviços, sendo realizado mediante apresentação de Nota Fiscal de prestação de serviços em depósito bancário na Conta Corrente nº _____, Agência nº _____ do Banco _____.

Parágrafo Único – Quando houver erro, de qualquer natureza, na emissão da Fatura, o documento será devolvido imediatamente para substituição e/ou emissão de Nota de Correção.

CLÁUSULA QUARTA – PRAZO:

4.1. O prazo de vigência do presente contrato, será de 12 (doze) meses, sendo da assinatura do contrato é até xx/xx/xxxx, contados a partir data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado em concordância do artigo 57 da Lei Federal Nº 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA - OBRIGACÕES DA CONTRATADA:

5.1. A CONTRATADA, além das obrigações contidas neste Contrato por determinação legal, obriga-se a:

- a) Arcar com todas as despesas e custos seja referente a salários; encargos de qualquer natureza, especialmente sociais, previdenciários e trabalhistas; seguros; taxas; impostos; e quaisquer outros que, direta ou indiretamente, estejam relacionados com o objeto do presente Contrato;
- b) Observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal, relativas à prestação dos seus serviços;
- c) Responsabilizar-se integralmente por todos os compromissos assumidos neste Contrato;
- d) Arcar com danos ou prejuízos, causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, por sua culpa ou em consequência de negligência, imprudência, imperícia ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade na execução dos serviços contratados;
- e) Zelar pela boa e completa execução do objeto contratado e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pelo CONTRATANTE, atendendo prontamente às observações e exigência que lhe forem solicitadas;
- f) Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a assinatura deste Contrato.
- g) Prestar os serviços contratados atendendo as especificações dos órgãos competentes, nos prazos e segundo as condições aqui convencionadas, responsabilizando-se integralmente pelo objeto executado;
- h) Cumprir, dentro dos prazos estabelecidos, as obrigações assumidas por força deste edital ou do contrato dele decorrente.

CLÁUSULA SEXTA - OBRIGACÕES DO CONTRATANTE:

6.1. O CONTRATANTE, além das obrigações consideradas contidas neste Contrato por determinação legal, obriga-se a:

- a) Publicar o resumo do Contrato e dos aditamentos na Imprensa Oficial, conforme a Lei Federal 8.666/93;
- b) Designar prepostos para proceder ao acompanhamento e à fiscalização dos serviços do objeto do presente Contrato, com competência para atestar a efetiva execução, bem como anotar, em registro próprio, as falhas detectadas e comunicar à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas;
- c) Efetuar, nos prazos previstos neste Contrato, o pagamento devido à CONTRATADA oriundo do objeto ora contratado;
- d) Verificar e aceitar as faturas emitidas pela CONTRATADA, recusando-as quando inexatas e/ou incorretas, ficando, neste caso, suspenso o prazo para pagamento, o qual somente começará a fluir após a apresentação da nova fatura, devidamente retificada, ou da Nota de Correção, não sendo considerado esse intervalo de tempo para efeito de atualização do valor contratual;
- e) Transmitir à CONTRATADA as informações, material e suprimentos necessários à fiel execução do objeto contratado;

- f) Designar funcionários de seu quadro de pessoal, sendo estes os intermediários junto à CONTRATADA para definir, acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços;
- g) Informar à CONTRATADA, por escrito, eventual substituição do funcionário acima indicado;
- h) Efetuar o pagamento da nota fiscal/fatura apresentada pela CONTRATADA conforme o prazo e as condições estabelecidas no presente contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – RESCISÃO:

7.1. A inexecução total ou parcial deste Contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei nº 8.666/93.

Parágrafo Primeiro – O CONTRATANTE poderá rescindir administrativamente o presente Contrato nas hipóteses previstas nos incisos I a XII, XVII e XVIII do art. 78 da Lei 8.666/93.

Parágrafo Segundo - Nas hipóteses de rescisão com base nos incisos I a XI e XVIII do art. 78 da Lei 8.666/93 não cabe à CONTRATADA o direito a qualquer indenização.

Parágrafo Terceiro – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurando o contraditório e a ampla defesa, segundo o Parágrafo Único do Art. 78 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANCÕES ADMINISTRATIVAS E DO DESCREDENCIAMENTO:

8.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas com o credenciamento sujeitará o Credenciado, no que couber, às sanções previstas na Lei nº. 8.666/93, garantida a prévia e ampla defesa, ficando estabelecidas as seguintes penalidades, pelo não cumprimento de quaisquer das obrigações assumidas com a ADMINISTRAÇÃO quando do credenciamento, a serem graduadas segundo a gravidade da infração em:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa: no valor fixo de 10% (dez por cento) da média das faturas pagas ao contratado;
- c) Suspensão temporária do credenciamento, em prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias;
- d) Cancelamento do credenciamento, decorridos 30 (trinta) dias contados da data do recebimento de comunicação por escrito;

Parágrafo Primeiro - É causa de descredenciamento do contratado a reincidência no descumprimento de quaisquer das condições dispostas no presente Edital, no Contrato de Credenciamento, ou ainda, a prática de atos que caracterizem má-fé, apuradas em processo administrativo.

Parágrafo Segundo – O CONTRATANTE se reserva ao direito de descontar do pagamento devido à CONTRATADA o valor de qualquer multa porventura imposta em virtude do descumprimento das condições estipuladas no Contrato.

Parágrafo Terceiro – As multas não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

CLÁUSULA NONA – FISCALIZAÇÃO:

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



9.1. A fiscalização será feita por técnico, conforme designa art. 67 da Lei 8.666/93, com poderes para Comunicar ao CONTRATADO quaisquer irregularidades encontradas na execução do objeto contratado, estabelecendo prazos para que as mesmas sejam regularizadas;

9.2. Notificar, advertir e dar início ao processo de rescisão unilateral do Contrato em caso de descumprimento das obrigações por parte do CONTRATADO;

Parágrafo Único – A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização por parte do CONTRATANTE não eximirá ao CONTRATADO total responsabilidade pela prestação do serviço objeto do presente Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

10.1. As despesas com a contratação, para a execução dos serviços objeto deste Credenciamento, correrão à conta dos recursos constantes do orçamento do Órgão requisitante, previamente indicado a saber:

ORGAO: 01	CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO OESTE DA BAHIA - CONSID	
UNIDADE: 001	Fonte	CONSÓRCIO PÚBLICO
PROJ/ATIV: 2004	880	Gestão das Ações Serviços Inspeção Municipal - SIM
ELEMENTO: 4.4.9.0.39.00	OUTROS SERVIÇOS TERCEIROS – PESSOA JURIDICA	

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - TRANSFERÊNCIA:

11.1. É vedado à CONTRATADA transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, a execução do presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA — DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

12.1. Quaisquer controvérsias e omissões deste contrato serão regidas pela Lei Federal nº 8.666/93, e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA — DA MANUTENÇÃO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DA REVISÃO CONTRATUAL:

13.1. A Contratada deverá manter regular a documentação apresentada ao Consórcio para habilitação à contratação enquanto perdurar o vínculo contratual;

13.2. Os preços são fixos e irrevogáveis.

Parágrafo Único – A revisão de preços, nos termos do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/93, dependerá de requerimento do interessado quando visar recompor o preço que se tornou insuficiente, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, devendo ser instaurada pela própria Administração quando colimar recompor o preço que se tornou excessivo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA — DO REGIME E DA FORMA DE EXECUÇÃO:

14.1. O regime de execução do presente contrato será o de empreitada por preço Mensal.

Parágrafo Único – Os serviços objeto deste contrato serão executados por profissionalmente habilitados, com roupas e demais instrumentos adequados para o serviço.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA — DA RESPONSABILIDADE CIVIL:

15.1. Correrão por conta exclusiva da contratada quaisquer indenizações por danos e/ou prejuízos causados por ela ou seu preposto ao Consid ou a terceiros em decorrência da execução dos serviços objeto do presente contrato, seja por negligência, imprudência ou imperícia, reservado à CONTRATANTE o direito de descontar de qualquer crédito devido à CONTRATADA a importância necessária ao ressarcimento de tais danos ou prejuízos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - FORO:

Fica eleito o Foro da Comarca de Barreiras, Estado da Bahia para dirimir quaisquer dúvidas a respeito do cumprimento do presente Contrato.

E, por estarem justos e contratados, lavrou-se o presente contrato, em duas vias em originais de igual teor e forma que, após lido e achado conforme, é assinado pelas partes, juntamente com duas testemunhas.

Barreiras - Bahia, xx de Xxx de 2023.

Presidente do Consid
Contratante

Contratada(o)

Testemunhas:

Nome:
CPF:

Nome
CPF: