

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA
Nº 005/2023 PROCESSO
ADMINISTRATIVO Nº 063/2023

1. PREÂMBULO:

O CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO OESTE DA BAHIA - CONSID, por intermédio do senhor Presidente, o senhor José Benedito Rocha Aragão e através da Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM/CONSID, designado pela Portaria nº 001 de 18 de janeiro de 2023, faz saber aos interessados e à população em geral que, em cumprimento às resoluções do CONSID nº 002/2023, 015/2023 e 016/2023 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 CONSID, 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 - CONSID. A documentação deverá ser entregue no Setor de Licitação, das 8h às 12h 00min e das 14h 00min às 16h, a partir do dia **07 de agosto de 2023**, na Sala do Setor de Licitações, na sede do Consid. O inteiro teor deste Edital e de seus anexos poderá ser requerido, gratuitamente, das 08h00min às 12h00min, junto a Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM/CONSID, no endereço Rua Professor José Seabra de Lemos, 420 – Recanto dos Pássaros - Barreiras – BA - CEP: 47.808-021 e via e-mail: **licitacao@consid.ba.gov.br** com cópia para **sim@consid.ba.gov.br**, ou no Portal da Transparência deste Consórcio através do endereço eletrônico **<https://consid.mtransparente.com.br/>**

2. DO OBJETO:

2.1. O presente Chamamento Público tem por objeto determinar critérios para definir o credenciamento de laboratórios ainda não credenciados na CGAL/MAPA, para atender a demanda das análises laboratoriais dos produtos de origem animal e água de abastecimento industrial e gelo utilizados pelos estabelecimentos no âmbito do serviço de inspeção municipal executados/supervisionados pelo Consórcio Intermunicipal do Oeste da Bahia - CONSID, para os seguintes serviços, conforme o Termo Técnico:

3. REGÊNCIA LEGAL:

3.1. O referido credenciamento encontra-se disciplinado na Resolução nº 002/2023, 015/2023 e 016/2023 do Consórcio Intermunicipal do Oeste da Bahia.

4. PRAZOS:

4.1. A análise da documentação entregue será realizada pela Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM/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.

5. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

5.1. Somente serão admitidas a participar deste credenciamento Pessoas Jurídicas que

comprovem regularidade na habilitação; apresentem todos os documentos exigidos e aceitem as exigências estabelecidas neste Edital;

5.2. O presente credenciamento destina-se aos Laboratórios que ainda não se credenciaram junto ao MAPA, assim sendo para os já credenciados na CGAL/MAPA, é exigido apenas a apresentação de documento que a comprove, para que passem a compor a lista de laboratórios credenciados no consórcio CONSID.

6. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA CREDENCIAMENTO:

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

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

6.3. 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;

6.4. Os interessados deverão apresentar os seguintes documentos:

6.4.1. 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

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

7. PROCESSAMENTO DO CREDENCIAMENTO

7.1. Os pedidos de credenciamento serão analisados pela Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM/CONSID, em conformidade com os parâmetros e requisitos estabelecidos neste edital;

7.2. 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;

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

7.4. 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;

7.5. Compete à autoridade superior homologar o credenciamento.

8. PROCEDIMENTOS ADOTADOS PARA O CREDENCIAMENTO

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

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

8.1.2. 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;

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

9. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:

9.1. 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;

9.2. 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.

9.3. Os Recursos e contrarrazões deverão ser dirigidos ao Presidente da Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM/CONSID, no e-mail oficial licitacao@consid.ba.gov.br com cópia para sim@consid.ba.gov.br;

9.4. 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.

10. DA CONTRATAÇÃO:

10.1. A habilitação dos credenciados para a prestação dos serviços será de forma isonômica, sendo a contratação, encaminhamento das amostras e pagamento de inteira responsabilidade dos estabelecimentos vinculados ao SIM;

10.2. O habilitado deverá manter, durante toda a vigência do credenciamento, todas as condições exigidas neste edital;

10.3. A escolha do laboratório credenciado é livre e ficará a cargo dos estabelecimentos vinculados ao SIM.

11. DO PAGAMENTO:

11.1. O envio e o custo das análises realizadas pelos laboratórios credenciados serão de inteira responsabilidade do estabelecimento, conforme estabelecido na Resolução nº 002, de 7

de junho de 2023;

11.2. O laboratório credenciado, ao receber a amostra do produto, deverá identificar o estabelecimento e o escopo solicitado, e realizar a cobrança do serviço diretamente ao estabelecimento que está sendo fiscalizado pelo SIM/CONSID;

11.3. O laboratório credenciado deverá efetuar a cobrança pelo serviço prestado por meio de boleto bancário, transferência bancária ou qualquer outro método bancário disponível, e deverá informar ao SIM/CONSID o adimplemento do estabelecimento fiscalizado.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DO CREDENCIAMENTO:

12.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas com o credenciamento sujeitará o Credenciado, no que couber às sanções previstas em lei, 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:

- a) Advertência por escrito;
- b) Suspensão temporária do credenciamento, em prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias;
- c) Cancelamento do credenciamento, decorridos 30 (trinta) dias contados da data do recebimento de comunicação por escrito;

12.2. 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.

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. 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;

13.2. 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;

13.3. O Consid poderá a qualquer tempo, 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;

13.4. A participação no presente processo implica o conhecimento e submissão a todas as condições previstas neste Edital e nos seus Anexos;

13.5. O Consórcio poderá, a qualquer tempo e na forma da lei, realizar novos credenciamentos, através da divulgação de um novo regulamento;

13.6. 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;

13.7. 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 Técnico;
ANEXO II	Listagem de produtos, parâmetros, Escopos das análises laboratoriais
ANEXO III	Solicitação de suspensão ou cancelamento de ensaio do escopo do credenciamento
ANEXO IV	Solicitação de Credenciamento de Laboratórios
ANEXO V	Termo de compromisso com o credenciamento
ANEXOVI	Termo de compromisso de responsabilidade técnica
ANEXO VII	Solicitação de suspensão ou cancelamento de credenciamento

Barreiras – Bahia, 07 de agosto de 2023.

José Benedito Rocha Aragão
Presidente do CONSID

ANEXO I - TERMO TÉCNICO DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIOS PARA ANÁLISES DE AMOSTRAS OFICIAIS DO SIM-CONSID

Barreiras/BA, 26 de julho de 2023.

1 – OBJETO

O presente Termo de Técnico tem por objeto determinar critérios para definir o CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIOS NÃO CREDENCIADOS JUNTO AO MAPA, PARA ATENDER A DEMANDA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E ÁGUA DE ABASTECIMENTO INDUSTRIAL E GELO UTILIZADOS PELOS ESTABELECIMENTOS NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EXECUTADOS/SUPERVISIONADOS PELO CONSID.

2 – JUSTIFICATIVA

O Consórcio Intermunicipal do Oeste da Bahia - CONSID é um consórcio público, fundado em 2013. Atualmente possui 22 entes consorciados. Tem por objetivo central, promover o desenvolvimento sustentável na sua área de atuação, através da realização de serviços públicos, tais como: Educação ambiental, gestão de resíduos sólidos, gestão ambiental compartilhada, regularização fundiária, infraestrutura e planejamento urbano, assistência técnica rural e Inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal. Atualmente contamos com 11 municípios com a Lei de implantação do SIM aprovada, 53 agroindústrias mapeada/identificadas, dos quais algumas estão em processo de adequação e 34 com registro no SIM apresentando um total de 178 produtos registrados.

Com a publicação do Decreto Federal 10.032, de outubro de 2019 do MAPA, posteriormente regulamentado pela IN 29 de abril de 2020, foi possibilitado aos estabelecimentos com SIM acompanhados por Consórcios Públicos, comercializar seus produtos nos municípios consorciados. A execução do SIM por meio de gestão associada, otimiza recursos financeiros, possibilita desenvolver as ações de forma padronizada, amplia mercado para as agroindústrias, promove saúde pública, segurança alimentar, desenvolvimento econômico da região, além de ampliar as possibilidades de acesso as políticas públicas.

O Consórcio Público Intermunicipal do Oeste da Bahia- CONSID desde 2021, com o apoio da CAR/SDR através de convênios firmados, desenvolve atividades para a promoção do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, nos municípios que compõe o território do CONSID. O Serviço de Inspeção Municipal é o serviço responsável por assegurar a qualidade dos produtos alimentícios produzidos no município e que chegam até a mesa do consumidor. Ele certifica através do selo, produtos que foram elaborados com a devida qualidade higiênico-sanitária e os estabelecimentos com registro no SIM podem comercializar seus produtos apenas no território de seu município.

Através de articulações políticas, o consórcio também firmou parcerias com a Universidade Federal do Oeste da Bahia-UFOB, Universidade do Estado da Bahia - UNEB, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia - IFBA, sendo fundamentais para o desenvolvimento de diversas ações, dentre elas o Plano Diretor Participativo, assistência técnica rural aos pequenos agricultores, entre outras.

No ano de 2020 o CONSID assinou o protocolo de intenções com o intuito de participar da seleção do Projeto de Ampliação de Mercados de Produtos de Origem Animal para Consórcios Públicos de Municípios (II ConSIM), do Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA, ficando entre os 31 consórcios selecionados para participação na segunda etapa do projeto 2022-2023.

O projeto 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 CONSID, 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-CONSID e demais legislações, com o intuito de contribuir no processo de adesão ao SISBI-POA, junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA.

Conforme o inciso IV do art. 3º da Instrução Normativa 17/2020, para aderir ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), o SIM deve dispor ou ter acesso a laboratórios com capacidade comprovada e adequada para atendimento das análises oficiais demandadas pelo serviço de inspeção.

3 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Com o objetivo de colaborar com a uniformização do Serviço de Inspeção Municipal-SIM coordenado pelo CONSID nos municípios consorciados, a partir da realização de análises laboratoriais, no intuito de contribuir no monitoramento e elevação da segurança, qualidade e inocuidade dos alimentos registrados, no qual as amostras dos estabelecimentos serão colhidas conforme a demandada do SIM-CONSID para análises físico-químicas e microbiológicas de produtos de origem animal e água de abastecimento para a avaliação da conformidade.

O procedimento de coleta junto ao estabelecimento, acondicionamento e de remessa de amostras para análises dos laboratórios serão de responsabilidade do CONSID, que deverá se submeter ao padrão estabelecido na Resolução nº 002, de 7 junho de 2023 e Resolução nº 015, de 21 de junho de 2023, bem como o MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA LABORATÓRIOS, 5ª edição, do MAPA e suas eventuais atualizações, bem como a legislação vigente;

Considerando as potencialidades das agroindústrias da região do consórcio, se faz necessário credenciar laboratórios capazes de realizar análises laboratoriais de produtos relacionados a:

- CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS;
- LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS;

- MEL E PRODUTOS APÍCOLAS;
- PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA;
- OVOS E DERIVADOS;
- ÁGUA DE ABASTECIMENTO INDUSTRIAL E GELO;

4 – DO ESCOPO DOS ENSAIOS LABORATORIAIS

4.1 – Os escopos das análises laboratoriais necessárias estão disponíveis no ANEXO II do edital de Chamamento Público nº 005/2023 - Sim/CONSID

5 – DESCRIÇÃO DA METODOLOGIA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

5.1 – As análises deverão atender os métodos contidos no MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL do MAPA e respectivas atualizações.

6 – DAS CONDIÇÕES PARA CREDENCIAMENTO

6.1 – Da vigência do credenciamento:

6.1.1 – A vigência do referido credenciamento será por tempo indeterminado;

6.1.2 – Durante toda a vigência do procedimento de credenciamento a Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM/CONSID estará apta a receber a documentação de credenciamento das empresas interessadas em se credenciar, conforme os requisitos estabelecidos neste Termo Técnico.

6.2 – Condições gerais:

6.2.1 – Poderão participar deste Credenciamento as pessoas jurídicas que, cumulativamente:

6.2.1.1 – Atendam a todas as exigências deste Termo de Técnico, inclusive quanto à documentação constante deste instrumento e anexos do edital de Chamamento Público nº 005/2023

- SIM/CONSID;

6.2.1.3 – Possuam objeto social e desempenhem atividade pertinente e compatível com o objeto licitado;

6.2.1.4 – Ofereçam prestação de serviço de análise laboratorial de produtos de origem animal indicados, nas condições indicadas Termo de Técnico do edital de Chamamento Público nº 005/2023

- SIM/CONSID;

6.2.2 – Os credenciados serão responsáveis pela contratação de pessoal para a execução de suas atividades, sendo de sua inteira responsabilidade os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e securitários, resultantes da execução do objeto de credenciamento, cujos ônus e obrigações, em nenhuma hipótese, poderão ser transferidos para outrem;

6.2.3 – O laboratório credenciado, seus proprietários e equipe técnica e administrativa devem se abster de se envolver em atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como não devem ser membros de entidades de classe, como associações, federações, cooperativas e sindicatos,

Rua Professor José Seabra de Lemos, 420 – Recanto dos Pássaros - Barreiras – BA - CEP: 47.808-021

77 3613-3858 - administrativo@consid.ba.gov.br

que estejam ligados à produção ou comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, que sejam alvo dos programas e controles oficiais da SIM/CONSID;

6.2.4 – Serão credenciadas todas as pessoas jurídicas que comprovarem a habilitação exigida neste Termo de Técnico;

6.2.5 – O credenciado deverá manter as condições de habilitação durante toda a vigência, sob pena de descredenciamento;

6.3 – Do Recebimento da Solicitação de Credenciamento:

6.3.1 – Para solicitar a inclusão ou atualização de escopos neste credenciamento, a pessoa jurídica interessada deve preencher o documento SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIO (Anexo IV), TERMO DE COMPROMISSO COM O CREDENCIAMENTO (Anexo V) e o TERMO DE COMPROMISSO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (Anexo VI), todos do edital de Chamamento Público nº 005/2023 - SIM/CONSID, além de apresentar a documentação exigida no item de Habilitação, item 7 deste Termo Técnico;

6.3.1.1 – Os documentos apresentados devem estar devidamente atualizados e vigentes;

6.3.2 – A entrega poderá ocorrer:

- a) de **forma presencial**, na sede do **CONSID**, ou por encomenda devidamente registrado e com aviso de recebimento, no endereço situado na Rua Professor José Seabra Lemos, nº 420, Recanto dos Pássaros, Barreiras-BA, com funcionamento de segunda à sexta-feira, nos horários de 8h às 12h, e de 14h às 18h. A entrega deverá ser realizada em envelope lacrado com a seguinte inscrição:

AO

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO OESTE DA BAHIA – CONSID.

CHAMAMENTO PÚBLICO SIM/CONSID Nº 005/2023

OBJETO: CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIOS PARA ATENDER A DEMANDA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E ÁGUA DE ABASTECIMENTO DOS PRODUTOS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EXECUTADOS/SUPERVISIONADOS PELO CONSID.

- b) Por **endereço eletrônico (e-mail)**, através do envio de todos os documentos exigido para licitacao@consid.ba.gov.br com cópia para sim@consid.ba.gov.br;

7 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 – Habilitação técnica:

7.1.1 – SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIO (Anexo IV do edital de Chamamento Público nº 005/2023 - SIM/CONSID) devidamente preenchida e assinada pelo representante legal da empresa ou da instituição interessada, com a identificação do item (PRODUTO) que deseja realizar o credenciamento;

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

7.1.1.1 – A empresa deve estar apta a realizar todas as análises previstas para o produto;

7.1.2 – TERMO DE COMPROMISSO COM O CREDENCIAMENTO (Anexo V do edital de Chamamento Público nº 005/2023 - SIM/CONSID), assinado pelo representante legal do laboratório, com firma reconhecida em cartório;

7.1.3 – Cópia de documento que comprove que o laboratório tenha credenciamento a algum órgão de controle de qualidade;

7.1.4 – Indicação de responsável(eis) técnico(s) com número(s) de registro(s) no conselho de classe, com respectivos documentos de identificação;

7.1.5 – TERMO DE COMPROMISSO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (Anexo VI do edital de Chamamento Público nº 005/2023 - SIM/CONSID), assinado pelo responsável técnico do laboratório e representante legal da empresa, com firma reconhecida em cartório;

7.1.6 – Alvará de funcionamento do laboratório, ou documento equivalente expedido por órgão competente;

7.2 – Habilitação jurídica:

7.2.1 – Registro Comercial, no caso de empresa individual;

7.2.3 – Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e alterações em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

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

7.2.5 – Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

7.2.6 – Os objetivos sociais deverão estar em harmonia com o objeto ora licitado, sob pena de indeferimento do pedido de credenciamento;

7.3 – Regularidade fiscal:

7.3.1 – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

7.4 Disposições Gerais da Habilitação:

7.4.1 – A falta de regularização da documentação no prazo de vigência previsto neste Termo Técnico implicará a decadência do direito ao credenciamento;

8 – DO CREDENCIAMENTO

8.1 – Após o recebimento da documentação por meio eletrônico ou em envelope lacrado, enviado à sede do CONSID, a Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM/CONSID terá um prazo de até 08 (oito) dias úteis para realizar a avaliação documental do proponente;

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

8.1.1 – Após a análise e aprovação da documentação requerida, a empresa receberá a identificação de registro e estará formalmente credenciada;

8.1.2 – Em caso de indeferimento do pedido de credenciamento, será enviada à empresa notificação contendo a indicação da(s) cláusula(s) específica(s) em que houve descumprimento;

8.1.3 – O ato de credenciamento será publicado no Diário Oficial Eletrônico do CONSID e disponibilizado no site eletrônico do CONSID;

8.2 – Se, por ventura, a empresa credenciada tiver interesse em ampliar o escopo de amostras de produtos, esta deverá apresentar novamente o documento SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIO (Anexo IV do edital de Chamamento Público nº 005/2023 - SIM/CONSID), nos mesmos termos do item 6 deste Termo Técnico, com a listagem completa das análises que pretende incluir em seu escopo, bem como encaminhar os documentos de habilitação atualizados;

8.2.1 – Após análise dos documentos e verificação do atendimento das normas descritas no Termo Técnico, fica a critério do SIM/CONSID conceder a extensão do escopo e emitir um novo certificado, republicando o ato de credenciamento conforme subitem 8.1.3.

9 – DO CANCELAMENTO OU SUSPENSÃO

9.1 – Ocorrerá o cancelamento ou suspensão quando:

9.1.1 – Por algum motivo a empresa credenciada deixar de atender as condições estabelecidas neste Termo Técnico;

9.1.2 – Houver interesse do Consórcio no encerramento do Credenciamento, ficando-lhe assegurado o direito de revogar ou anular o processo de credenciamento, sem que caibam aos credenciados quaisquer direitos a reclamações ou indenizações;

9.1.3 – Quando acordado entre o SIM/CONSID e a empresa credenciada;

9.2 – Ao encerrar-se o prazo de vigência para este Termo Técnico de credenciamento, previsto no subitem 6.1.1, ocorrerá automaticamente o descredenciamento de todas as empresas credenciadas;

9.3 - Para solicitar a suspensão ou o cancelamento do credenciamento, o laboratório interessado deverá protocolizar no CONSID, o formulário constante do Anexo VII, preenchido e assinado pelo representante legal do laboratório;

9.4 - 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 III, preenchido e assinado pelo representante legal do laboratório;

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

10 – DAS CONDIÇÕES E REGRAS GERAIS DO SERVIÇO

10.1 – Os laboratórios credenciados deverão atender a Resolução nº 002, de 7 de junho de 2023 e Resolução nº 015, de 21 junho de 2023, bem como o MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA LABORATÓRIOS, 5ª edição, do MAPA e suas eventuais atualizações, bem como a legislação vigente;

10.2 – Ter área física, pessoal, equipamentos, insumos e instalações compatíveis com o escopo do credenciamento ou reconhecimento;

10.3 – Ter todo o pessoal responsável ou que atua na execução das análises legalmente contratado pela empresa ou instituição solicitante;

10.4 – Ter procedimentos documentados para assegurar a confiabilidade e os direitos de propriedade do SIM/CONSID sobre todos os dados referentes às amostras objeto do credenciamento;

10.5 – Possuir política e procedimentos que evidenciem a garantia da qualidade e rastreabilidade dos resultados analíticos;

10.6 – Da Coleta da Amostra junto às agroindústrias:

10.6.1 – A coleta de amostras junto às agroindústrias é responsabilidade exclusiva do serviço de inspeção municipal junto ao SIM/CONSID. A execução desse procedimento está em conformidade com a Resolução nº 015, de 21 de junho de 2023, que assegura a preservação da integridade da amostra até que ela seja enviada para análise pelo laboratório credenciado;

10.7 – Do Recebimento da Amostra pelo Laboratório Credenciado:

10.7.1 – Condições básicas:

10.7.1.1 – O laboratório deverá dispor e manter livro, ou equivalente eletrônico de acordo com procedimentos estabelecidos em seu Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ), para registros das amostras, devendo constar, minimamente, as seguintes informações:

- Número de registro da amostra no laboratório;
- Data da coleta;
- Data do recebimento;
- Hora do recebimento;
- Número da SOA;
- Identificação do “SIM/CONSID” como responsável pela coleta;
- Número do cadastro do estabelecimento no SIM/CONSID;
- Matriz/Produto/Categoria;
- Condições de recebimento;
- Ensaio solicitado;

- Tipo da análise: fiscal, pericial, exploratória ou outro (neste caso, o laboratório deve especificar nos seus registros qual o tipo da análise);

10.7.1.2 – Ao receber a amostra, o laboratório credenciado deve assinar, em duas vias, o **TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA** ou o **TERMO DE REJEIÇÃO DE AMOSTRA**, juntamente com o representante da empresa e o representante do SIM/CONSID, na sede da unidade, no momento da coleta da amostra;

10.8 – Do Aceite e Recusa da Amostra

10.8.1 – Se o laboratório considerar que a amostra está apta para análise e em conformidade com os padrões exigidos, deverá aceitá-la de acordo com a legislação vigente, mediante o **TERMO DE RECEBIMENTO DA AMOSTRA** que deve ser emitido, pelo laboratório, para todas as amostras recebidas;

10.8.2 – Caso o laboratório julgue a amostra inadequada para análise e a mesma não estiver em conformidade com os padrões exigidos, este poderá recusá-la, desde que justifique a recusa de acordo com a legislação vigente, por meio do **TERMO DE REJEIÇÃO DA AMOSTRA** que deve ser emitido, pelo laboratório, para todas as amostras que não atenderem aos critérios de recebimento.

10.9 – Da entrega dos resultados, pareceres e laudos

10.9.1 – Os laboratórios que executarem as análises ficam responsáveis inteiramente pela emissão dos resultados, pareceres e laudos, ambos assinados por responsável técnico;

10.9.2 – O laboratório deverá entregar o resultado da análise em um período de até 20 (vinte) dias úteis;

10.9.3 – O laboratório credenciado deve garantir a entrega eficiente de laudos, pareceres e resultados, disponibilizando-os por e-mail e/ou em um sistema próprio, de fácil acesso;

10.9.4 – O responsável técnico do laboratório deve assinar eletronicamente os documentos do subitem anterior, com reconhecimento adequado por meio de meios oficiais, a fim de garantir a autenticidade e validade dos resultados entregues;

10.9.5 – O resultado encontrado na amostra deverá ser encaminhado **EXCLUSIVAMENTE** para o CONSID, não cabendo qualquer hipótese de direcionamento ao produtor;

10.9.6 – Os dados de amostras oficiais, oriundos dos laboratórios credenciados, são de propriedade do SIM/CONSID e somente poderão ser utilizados, para quaisquer fins, mediante autorização expressa do SIM/CONSID;

10.10 – Da Contraprova e Descarte da Amostra

10.10.1 – As amostras utilizadas para contraprova ou reanálise, ficarão sob a guarda do respectivo laboratório credenciado convocado para as análises, pelas quais serão responsáveis e as manterão lacradas e invioladas até a autorização de uso ou descarte;

10.10.2 – A destinação final será de responsabilidade do laboratório, mediante comunicação

ao SIM/CONSID, observando-se as normas de segurança vigentes;

10.10.3 – O procedimento para a descarte da amostra deverá seguir às orientações descritas no MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA LABORATÓRIOS, 5ª edição, do MAPA e suas eventuais atualizações, bem como a legislação vigente;

10.10.4 – O processo de destruição destas amostras deverá ser comprovado mediante declaração do prestador do serviço onde conste a descrição do método adotado;

11 – RESPONSABILIDADES DO LABORATÓRIO CREDENCIADO

11.1 – O laboratório credenciado será responsável por todas as despesas decorrentes da realização das análises, incluindo a aquisição de materiais e reagentes necessários;

11.2 – O laboratório também será responsável pela manutenção e calibração adequada dos equipamentos utilizados nas análises;

11.3 – O laboratório será responsável por eventuais danos causados aos estabelecimentos contratantes ou a terceiros decorrentes da prestação dos serviços contratados;

12 – DO PAGAMENTO

12.1 – O envio e o custo das análises realizadas pelos laboratórios credenciados será de inteira responsabilidade do estabelecimento, conforme estabelecido na Resolução nº 002, de 7 de junho de 2023;

12.2 – O laboratório credenciado, ao receber a amostra do produto, deverá identificar o estabelecimento e o escopo solicitado, e realizar a cobrança do serviço diretamente ao estabelecimento que está sendo fiscalizado pelo SIM/CONSID.

12.3 – O laboratório credenciado deverá efetuar a cobrança pelo serviço prestado por meio de boleto bancário, transferência bancária ou qualquer outro método bancário disponível, e deverá informar ao SIM/CONSID o adimplemento do estabelecimento fiscalizado;

13 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

13.1 – 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:

13.2 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 término do prazo do recorrente, sendo-lhe assegurada vista imediata dos autos.

13.3 Os Recursos e contrarrazões deverão ser dirigidos ao Presidente da Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM/CONSID, no e-mail oficial **licitacao@consid.ba.gov.br** com cópia para **sim@consid.ba.gov.br**.

13.4 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.

14 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 – Esclarecimentos relativos ao presente procedimento e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento de seu objeto serão prestados pela Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM/CONSID, em sua sede do CONSID, nas segunda a sexta-feira úteis, no horário das 08:00 às 12:00 e das 14:00 às 18:00 horas, ou através dos endereços eletrônicos: **licitacao@consid.ba.gov.br** com cópia para **sim@consid.ba.gov.br**;

14.2 – Os casos omissos do presente instrumento serão decididos pela Comissão de Avaliação de Credenciamento do SIM/CONSID e pela Secretaria Executiva do CONSID em sede de recurso administrativo;

14.2.1 – A reavaliação será publicada no site e Diário Oficial Eletrônico do CONSID, comunicando especificamente todas as empresas que tenham se credenciado;

14.3 – Qualquer usuário, produtor ou cidadão poderá apresentar reclamações ou denúncias de eventuais irregularidades praticadas por quaisquer empresas credenciadas, através do e-mail **sim@consid.ba.gov.br** ou presencial diasmente, na sede do CONSID, desde que formalize a queixa;

15 – FORO

15.1 – Para dirimir quaisquer questões decorrentes deste procedimento, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da cidade de Barreiras-BA.

Erika Ismerim Seixas
Secretaria Executiva

**ANEXO II – LISTAGEM DOS PRODUTOS, PARÂMETROS, ESCOPOS
DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**



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	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022



	positiva Escherichia coli	
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	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022



	Escherichia coli	
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	Salmonella Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022



Carne resfriada de ovino com osso Carne resfriada de ovino sem osso Carne resfriada de suíno com osso Carne resfriada de suíno sem osso	Aeróbios mesófilos	
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	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022



	Escherichia coli	
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	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022



Carne temperada resfriada de galinha sem osso	Aeróbios mesófilos	
Charque de bovino	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Embutido fresco Embutido fresco 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 fresca bovina Linguiça fresca 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	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022



	Aeróbios mesófilos	
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

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 Almôndega congelada mista	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Almôndega resfriada de bovino Almôndega resfriada de frango Almôndega resfriada de suíno	Gordura Carboidratos Totais Proteína Teor de cálcio (base seca) Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2001 Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
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	Para lombo defumado de suíno	Umidade Proteína	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000



sem osso Carne defumada de suíno sem osso Carne defumada resfriada de suíno sem osso		Carboidratos Gordura	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
		Nitritos Nitratos	
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 Carne moída resfriada 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 temperada congelada	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019



de bovino			
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	Nitritos		Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro



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



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	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
Carne temperada resfriada de ovino sem osso Carne temperada resfriada de suíno 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
		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	Gordura Proteína Carboidratos totais		Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000

resfriado	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
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, 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		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019



	Ácido sórbico e/ou sorbato		
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 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 Salmonella spp. Bolors e leveduras	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Ovo em conserva de codorna		Enterobacteriaceae Salmonella spp. Bolors 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 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	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001
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	Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000



	Hidroximetilfurfural (HMF) Índice de amilase (atividade diastásica) Umidade Sacarose	
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.	
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 Coliformes totais Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996



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	Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.



	Listeria monocytogenes 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 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 Estafilococos coagulase positivo	Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997
Ricota fresca	Bolores e leveduras Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996



	Estafilococos coagulase positivo 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
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)	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018

	Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) 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	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018



	Sacarose Sólidos não gordurosos (ESD) Fosfatase alcalina Peroxidase 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	Instrução normativa nº 30, de 26 de junho de 2001



	Ácido sórbico e/ou sorbato	
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 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	Portaria nº 357, de 4 de setembro de 1997
	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	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
	Ácido sórbico e/ou sorbato	
	Matéria gorda no extrato seco	

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE PESCADO E PRODUTOS DA PESCA		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Camarão congelado	Estafilococos coagulase positivo	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
	Salmonella spp.	
	Escherichia coli	
Camarão cozido congelado	Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão cozido empanado congelado	Estafilococos coagulase positivo	



	Salmonella spp. Listeria monocytogenes	
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	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019



	Salmonella spp. 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	Estafilococos coagulase	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022



empanada pré-frita congelada de peixe	positivo Salmonella spp. Escherichia coli	
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	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022



	distribuição.	
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	REFERENCIA LEGAL
Camarão congelado	pH Bases voláteis total	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019;
	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 sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão fresco	Anidrido sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão resfriado	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
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	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



Peixe		
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.
	Detecção 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 1999, 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

ANEXO III
SOLICITAÇÃO DE SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DE ENSAIO DO
ESCOPO DO
CRENCIAMENTO

Ao SIM - CONSID,

O abaixo assinado requer suspensão ou cancelamento de ensaio do escopo de credenciamento de laboratório credenciado 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

<input type="checkbox"/>	Suspensão				
ID	Técnica	Determinação	Procedimento /Revisão	Matriz/Espécie	Referência do Método

<input type="checkbox"/>	Cancelamento				
ID	Técnica	Determinação	Procedimento /Revisão	Matriz/Espécie	Referência do Método

ID = número sequencial de identificação de ensaio.

Nestes termos, pede deferimento.

[Cidade/UF, Data]

[Assinatura do representante legal do laboratório]

ANEXO IV

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 CONSID, 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 V - 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 CONSID, 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 CONSID.

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 CONSID.

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 VI - 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 CONSID, 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 CONSID. 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 CONSID.

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

(Cidade/UF, Data)

[Assinatura do responsável técnico]

**ANEXO VII
SOLICITAÇÃO DE SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DE
CREDENCIAMENTO**

Ao SIM - CONSID,

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]