

**TERMO DE CONVÊNIO Nº 03/2026 QUE ENTRE SI
CELEBRAM O CONSÓRCIO INTERESTADUAL E
INTERMUNICIPAL DE MUNICÍPIOS DE SANTA
CATARINA, PARANÁ E RIO GRANDE DO SUL DE
SEGURANÇA ALIMENTAR, ATENÇÃO A SANIDADE
AGROPECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO LOCAL –
CONSAD E O LGQ LABORATORIO LTDA.**

Pelo presente instrumento, de um lado o **CONSÓRCIO INTERESTADUAL E INTERMUNICIPAL DE MUNICÍPIOS DE SANTA CATARINA, PARANÁ E RIO GRANDE DO SUL DE SEGURANÇA ALIMENTAR, ATENÇÃO A SANIDADE AGROPECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO LOCAL – CONSAD**, consórcio público, com personalidade jurídica de direito público e natureza autárquica, na forma de associação pública, inscrito no CNPJ nº 07.242.972/0001-31, doravante denominado CONSAD, com sede na Rua 31 de Março, 1037, salas 3 e 4, centro, São Miguel do Oeste/SC, neste ato representado por seu Presidente, Sr. Gilberto Belegante, Prefeito Municipal de Paraíso/SC e de outro lado o **LGQ LABORATORIO LTDA** com sede na avenida Antonio Silvio Barbieri, 1212, Bairro Pinheirinho, na cidade Francisco Beltrão/PR, inscrito no CNPJ sob nº 10.339.192/0001-19, resolvem firmar o presente convênio, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente convênio tem por objeto a cooperação entre as partes, visando a realização de ensaios laboratoriais pelo **LGQ LABORATORIO LTDA** para análise de amostras de produtos de origem animal.

1.2. As amostras serão enviadas pelos fiscais do serviço de inspeção municipais dos Municípios Consorciados ao CONSAD, possuindo o **LGQ LABORATORIO LTDA** capacidade técnica para atender às demandas de análises correspondentes.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PAGAMENTO E DO ENVIO DAS AMOSTRAS

2.1. Os custos referentes aos ensaios laboratoriais serão de responsabilidade dos estabelecimentos que enviarão as amostras para análise.

2.2. O estabelecimento solicitante deverá assegurar que as amostras sejam mantidas e enviadas ao **LGQ LABORATORIO LTDA**, em condições de temperatura adequadas durante todas as etapas do processo desde a coleta, passando pelo preparo, até o acondicionamento, a fim de que sejam recebidas pelo laboratório em condições apropriadas para análise.

Parágrafo Único: O consórcio não se responsabilizará pelo pagamento nem pelo envio das amostras. Sua atribuição limita-se a informar e orientar os Serviços de Inspeção e os estabelecimentos dos municípios consorciados quanto

aos valores e à forma de envio das amostras, conforme detalhado na tabela de valores anexa, sendo que será emitida uma proposta comercial por meio do laboratório ao estabelecimento solicitante do serviço, conforme demanda. **Os valores das análises sofrerão reajuste anual.** Ademais, os estabelecimentos não estão obrigados a enviar suas amostras ao laboratório conveniado, podendo encaminhá-las a outros laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a critério do proprietário do estabelecimento.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO DESTAQUE

3.1 As Partes se obrigam a dar mútuo destaque, de forma explícita e clara, as atividades objeto deste convênio, sempre que a elas se referirem por qualquer meio de comunicação.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

4.1 O presente convênio terá vigência desde a data de sua assinatura até 12/12/2028, podendo ser rescindido por iniciativa de qualquer uma das partes, mediante aviso com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA QUINTA - DOS ENSAIOS REALIZADOS PELO LABORATÓRIO

5.1 A Tabela de Ensaios a serem realizados pelo laboratório encontram-se anexa a este Termo de Convênio.

CLÁUSULA SEXTA - DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

6.1 As Partes declaram conhecer e comprometem-se a cumprir integralmente as disposições da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), bem como as demais normas aplicáveis à proteção de dados pessoais.

6.2 Cada Parte será individualmente responsável por assegurar que os dados pessoais eventualmente coletados, tratados, armazenados ou compartilhados no âmbito deste Convênio sejam utilizados exclusivamente para as finalidades aqui estabelecidas, de forma transparente, com fundamento em base legal adequada e com a garantia dos direitos dos titulares dos dados.

6.3 As Partes comprometem-se a adotar medidas técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais contra acessos não autorizados, perda, alteração indevida, destruição, vazamento ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito.

6.4 Na hipótese de uma das Partes atuar como Operadora de dados pessoais em nome da outra (Controladora), aquela se obriga a tratar os referidos dados estritamente de acordo com as instruções documentadas desta última, inclusive no que concerne à sua transferência a terceiros, exceto quando houver obrigação legal ou regulatória que exija procedimento diverso.

6.5 Em caso de incidente de segurança envolvendo dados pessoais, a Parte afetada deverá notificar a outra Parte imediatamente, fornecendo uma descrição detalhada do incidente, das medidas adotadas para mitigar os danos e das ações corretivas e preventivas implementadas.

6.6 Os laudos oficiais devem ser acessados e enviados diretamente pelos fiscais junto aos laboratórios. O laboratório não deverá encaminhar os laudos às empresas, essa responsabilidade é exclusivamente do fiscal.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO FORO

7.1 Fica eleito o foro da Comarca de São Miguel do Oeste/SC, que será o competente dirimir questões decorrentes do presente convênio, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

7.2 E, por estarem de acordo, firmam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma que serão assinadas pelas partes interessadas.

São Miguel do Oeste/SC, 06 de fevereiro de 2026.

Gilberto Belegante
Presidente CONSAD

LGQ LABORATORIO LTDA

Testemunhas:

Documento assinado digitalmente



CARLA FERNANDA SANDRI
Data: 06/02/2026 08:59:36-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Carla Fernanda Sandri

CPF nº 0**.5**.0**- 43

Elisete Simioni

CPF nº 0**.8**.1**- 62



LGO

Laboratório para Garantia
da Qualidade

Proposta Comercial - Nº: 572.2026 Rev.0

Dados Cliente

Solicitante:	Consad do Extremo Oeste Catarinense	CNPJ/CPF:	07.242.972/0001-31
Endereço:	Rua 31 de Março, 1037 Centro - São Miguel do Oeste/SC	CEP:	89900000
Contato:	Carla	Telefone:	+55 49 9147-9273
E-mail:			

Prezado cliente,

Conforme solicitação, apresentamos nossa proposta técnica e comercial de prestação de serviços com as especificações e condições abaixo descritas.

Nesta oportunidade, nos colocamos a disposição para maiores esclarecimentos com o objetivo de proporcionar melhor avaliação desta proposta, atendimento das necessidades e expectativas do cliente e informamos que o laboratório disponibiliza serviços de alta qualidade, confidencialidade e competência nos resultados analíticos e serviços prestados.

Dados da Negociação

Data Elaboração:	30/01/2026	Duração Contrato:	336 Dias
Cond Pagto:	BOLETO 15 DIAS APÓS NFS-e		
Validade da Proposta:	31/12/2026	Soma dos Pontos:	R\$ 8.807,56
		Valor Total Proposta:	R\$ 8.807,56
Prazo Entrega Relatório:	20 dias a partir da data de recebimento da amostra no laboratório		

Descrição dos Pontos de Coleta e Ensaios:

Identificação da Amostra:	Produtos Carneos		
Matriz e origem amostra:	Produtos Carneos		
Quantidade de Pontos:	1		
Valor Unitário:	R\$ 2.913,86	Valor Total do Ponto:	R\$ 2.913,86

Ensaios

Item	Parâmetros	Unidade Medida	Valor Unitário	Metodologia	L.Q.	Prazo (dias úteis)
1	FQ 008 - Ácido Sórbico	mg/kg	R\$ 250,00	NMKL 124:1997	5	15
2	FQ 008a - Ácido Benzóico	mg/kg	R\$ 350,00	NMKL 124:1997	5,000	15
3	FQ 013 - Amido	g/100g	R\$ 56,76	MAPA, Edição 2024 - Método 1.6	0,7	10
4	FQ 013a - Amido	P/N	R\$ 56,76	MAPA, Edição 2024 - Método 1.4	-	4
5	FQ 016 - Atividade de Água	Aw	R\$ 73,97	ISO 18787:2019	-	10
6	FQ 019 - Cálcio em Base Seca	g/100g base seca	R\$ 50,46	MAPA, Edição 2024 - Método 1.9	0,1	10
7	FQ 022 - Cloreto de Sódio	g NaCl/100g	R\$ 75,68	MAPA, Edição 2024 - Método 1.10	0,3	10
8	FQ 038 - Formaldeído	P/N	R\$ 50,46	AOAC, 22ª Edição, Método 931.08-B	-	10
9	FQ 050 - Índice de Peróxidos	mEq O2/kg de gordura	R\$ 44,14	ISO 3960:2017	0,3	7
10	FQ 058 - Lipídios (Gorduras Totais)	g/100g	R\$ 50,46	NMKL 181:2005	1,0	10
11	FQ 064 - Nitrato	mg NaNO2/kg	R\$ 50,46	NMKL 194:2013	20	10
12	FQ 065 - Nitrito	mg NaNO2/kg	R\$ 50,46	NMKL 194:2013	10	10
13	FQ 068 - Nitrogênio Total	g/100g	R\$ 71,90	ISO 1871:2009	0,07	10
14	FQ 071 - pH	pH a 20°C	R\$ 18,92	ISO 2917:1999	-	5
15	FQ 075 - Proteína	g/100g	R\$ 60,54	ISO 1871:2009	0,42	10
16	FQ 081 - Relação Umidade/Proteína		R\$ 88,30	MAPA, Edição 2024 - Método 1.25	-	7
17	FQ 082 - Resíduo Mineral Fixo (Cinzas)	g/100g	R\$ 31,54	ISO 936:1998	0,2	10
18	FQ 090 - Umidade e Voláteis	g/100g	R\$ 31,54	ISO 1442:1997	0,5	10
19	FQ 096 - Carboidratos Totais	g/100g	R\$ 60,54	MAPA, Edição 2024 - Método 1.6	0,8	10
20	FQ 102 - Colágeno	g/100g	R\$ 250,00	AOAC, 22ª Edição, Método 990.26	-	20
21	FQ 110 - Teor de Ossos Total	%	R\$ 44,14	MAPA, Edição 2022 - Método 1.27	0,0089	5
22	FQ 125 - Detecção de tecidos não permitidos por microscopia	/100g	R\$ 260,00	MAPA, Edição 2024 - Método 1.15	1	15
23	M01 - Contagem Presuntiva de Bacillus cereus	UFC/g	R\$ 50,46	ISO 7932:2004	10,0	2
24	M03 - Contagem de Clostridium perfringens	UFC/g	R\$ 50,46	ISO 7937:2004	10,0	2
25	M06 - Contagem de Coliformes Termotolerantes	UFC/g	R\$ 31,54	MAPA, Edição 2022 - Capítulo 7	10,0	2
26	M07 - Contagem de Coliformes Totais	UFC/g	R\$ 31,54	ISO 4832:2006	10,0	2
27	M11 - Contagem de Microorganismos Mesófilos viáveis à 30°C	UFC/g	R\$ 37,84	AFNOR 3M 01/01-09/89	10,0	3





Item	Parâmetros	Unidade Medida	Valor Unitário	Metodologia	L.Q.	Prazo (dias úteis)
28	M12A - Contagem de Estafilococos coagulase positiva	UFC/g	R\$ 50,46	ISO 6888-1:2023	10,0	2
29	M14 - Contagem de Enterobactérias	UFC/swab	R\$ 50,46	AFNOR Certificate (01/06-09/97)	10,0	2
30	M17 - Detecção de Staphylococcus aureus	/1g	R\$ 55,00	ISO 6888-3:2003	-	2
31	M20 - Detecção de Listeria monocytogenes	/25g	R\$ 119,00	ISO 11290-1:2017	-	7
32	M26 - Detecção de Salmonella spp.	/25g	R\$ 56,76	ISO 6579-1:2017	-	5
33	M32 - Contagem de Escherichia coli	UFC/g	R\$ 40,36	ISO 16649-2:2001	10,0	2
34	M32 - Contagem de Escherichia coli	UFC/g	R\$ 40,36	AOAC, 22ª Edição, Método 998.08	10,0	1
35	M51 - Sorotipificação de Salmonella spp.		R\$ 222,59	ISO 6579-1:2017/ ISO 6579-3:2017/ Kauffmann-White. 9th edition,2007	-	15

Identificação da Amostra:	Produtos Lácteos
Matriz e origem amostra:	Produtos Lácteos
Quantidade de Pontos:	1
Valor Unitário:	R\$ 3.291,85
Valor Total do Ponto:	R\$ 3.291,85

Ensaios						
Item	Parâmetros	Unidade Medida	Valor Unitário	Metodologia	L.Q.	Prazo (dias úteis)
1	Detecção de Enterotoxina Estafilococica	ng/g	R\$ 289,12	AOAC, 22ª Edição, Método 2007.06	-	2
2	FQ 000 - Açúcares Totais (Somatório do Perfil)	g/100g	R\$ 250,30	PA-FQ 173	0,10	20
3	FQ 000 - Proteína Base Seca (BS)	g/100g	R\$ 60,54	MAPA, Edição 2024 - Método 2.37	0,86	10
4	FQ 001 - Acidez	g ácido láctico/100mL	R\$ 37,84	AOAC, 22ª Edição, Método 947.05	0,11	5
5	FQ 008 - Ácido Sórico	mg/kg	R\$ 277,06	IDF 139 - ISO 9231:2008	5	15
6	FQ 008a - Ácido Benzóico	mg/kg	R\$ 350,50	IDF 139 - ISO 9231:2008	5	15
7	FQ 013a - Amido	P/N	R\$ 56,76	MAPA, Edição 2024 - Método 2.6	-	4
8	FQ 036 - Extrato Seco Desengordurado (ESD)	g/100g	R\$ 95,77	MAPA, Edição 2024 - Método 2.18	0,62	10
9	FQ 037 - Extrato Seco Total (EST)/Sólidos Totais	g/100g	R\$ 45,41	MAPA, Edição 2024 - Método 2.19	1,02	10
10	FQ 038 - Formaldeído	P/N	R\$ 50,46	AOAC, 22ª Edição, Método 931.08-B	-	2
11	FQ 045 - Índice de Caseínomacropeptídeos (CMP)	mg/L	R\$ 632,61	MAPA, Edição 2024 - Método 2.23	10	15
12	FQ 057 - Lactose	g/100g	R\$ 287,02	PA-FQ 173	0,10	20
13	FQ 058 - Lipídios (Gorduras Totais)	g/100g	R\$ 50,46	IDF 16 - ISO 2450:2008	0,20	10
14	FQ 060 - Matéria Gorda no Extrato Seco	g/100g	R\$ 52,00	MAPA, Edição 2024 - Método 2.21	-	10
15	FQ 071 - pH		R\$ 18,92	MAPA, Edição 2024 - Método 2.36	-	5
16	FQ 075 - Proteína	g/100g	R\$ 60,54	IDF 20-1 - ISO 8968:2014	0,43	10
17	FQ 075a - Proteína Extrato Seco Desengordurado (ESD)	g/100g	R\$ 60,54	MAPA, Edição 2024 - Método 2.37	0,86	10
18	FQ 082 - Resíduo Mineral Fixo (Cinzas)	g/100g	R\$ 31,54	AOAC, 22ª Edição, Método 945.46	0,2	10
19	FQ 084b - Sólidos não Gordurosos (SNG)	g/100g	R\$ 44,14	MAPA, Edição 2024 - Método 2.18	6,70	10
20	FQ 090 - Umidade e Voláteis	g/100g	R\$ 31,54	IDF 15 - ISO 6734:2010	0,25	10
21	M01 - Contagem Presuntiva de Bacillus cereus	UFC/g	R\$ 50,46	ISO 7932:2004	10,0	2
22	M02 - Contagem de Bolores e Leveduras	UFC/g	R\$ 40,36	IDF 94 - ISO 6611:2004	10,0	5
23	M06 - Contagem de Coliformes Termotolerantes	UFC/g	R\$ 31,54	MAPA, Edição 2022 - Capítulo 7	10,0	2
24	M07 - Contagem de Coliformes Totais	UFC/g	R\$ 31,54	ISO 4832:2006	10,0	2
25	M11 - Contagem de Microorganismos Mesófilos viáveis à 30°C	UFC/g	R\$ 37,84	AFNOR 3M 01/01-09/89	10,0	3
26	M12A - Contagem de Estafilococos coagulase positiva	UFC/g	R\$ 50,46	ISO 6888-1:2023	10,0	2
27	M14 - Contagem de Enterobactérias	UFC/g	R\$ 50,46	AFNOR Certificate (01/06-09/97)	10,0	2
28	M20 - Detecção de Listeria monocytogenes	/25g	R\$ 119,00	ISO 11290-1:2017	-	7
29	M26 - Detecção de Salmonella spp.	/25g	R\$ 56,76	ISO 6579-1:2017	-	5
30	M32 - Contagem de Escherichia coli	UFC/g	R\$ 40,36	ISO 16649-2:2001	10,0	2

Identificação da Amostra:	Ovos e Derivados
Matriz e origem amostra:	Ovos e Derivados
Quantidade de Pontos:	1





LGO

Laboratório para Garantia
da Qualidade

Valor Unitário: R\$ 483,88

Valor Total do Ponto:

R\$ 483,88

Ensaios

Item	Parâmetros	Unidade Medida	Valor Unitário	Metodologia	L.Q.	Prazo (dias úteis)
1	FQ 058 - Lipídios (Gorduras Totais)	g/100g	R\$ 50,46	AOAC, 22ª Edição, Método 925.32	2,25	10
2	FQ 071 - pH		R\$ 18,92	MAPA, Edição 2024 - Método 4.2	-	5
3	FQ 075 - Proteína	g/100g	R\$ 60,54	ISO 1871:2009	0,42	10
4	FQ 082 - Resíduo Mineral Fixo (Cinzas)	g/100g	R\$ 31,54	MAPA, Edição 2024 - Método 4.4	0,21	10
5	FQ 084 - Sólidos Totais	g/100g	R\$ 40,36	AOAC, 22ª Edição, Método 925.30	12,20	10
6	M06 - Contagem de Coliformes Termotolerantes	UFC/g	R\$ 31,54	MAPA, Edição 2022 - Capítulo 7	10,0	2
7	M11 - Contagem de Microorganismos Mesófilos viáveis à 30°C	UFC/g	R\$ 37,84	AFNOR 3M 01/01-09/89	10,0	3
8	M12A - Contagem de Estafilococos coagulase positiva	UFC/g	R\$ 50,46	ISO 6888-1:2023	1,0	2
9	M14 - Contagem de Enterobactérias	UFC/g	R\$ 50,46	AFNOR Certificate (01/06-09/97)	10,0	2
10	M18 - NMP de Staphylococcus aureus	NMP/g	R\$ 55,00	ISO 6888-3:2003	-	2
11	M26 - Detecção de Salmonella spp.	/25g	R\$ 56,76	ISO 6579-1:2017	-	5

Identificação da Amostra:

Água

Matriz e origem amostra:

Água

Quantidade de Pontos:

1

Valor Unitário:

R\$ 319,96

Valor Total do Ponto:

R\$ 319,96

Ensaios

Item	Parâmetros	Unidade Medida	Valor Unitário	Metodologia	L.Q.	Prazo (dias úteis)
1	FQ 000 - Cloro Residual Livre	mg/L	R\$ 31,55	PA-FQ 066	0,09	3
2	FQ 000 - Cor Aparente	uH (mg Pt-Co/L)	R\$ 7,57	SMWW, 24ª Edição, Método 2120-B	5	3
3	FQ 000 - Cor Verdadeira	uH (mg Pt-Co/L)	R\$ 7,57	SMWW, 24ª Edição, Método 2120-C	5,00	3
4	FQ 071 - pH		R\$ 18,92	AOAC, 22ª Edição, Método 973.41	-	2
5	FQ 089 - Turbidez	NTU	R\$ 14,69	SMWW, 24ª Edição, Método 2130-B	0,1	4
6	M04 - Contagem de Clostridium perfringens	UFC/mL	R\$ 50,46	ISO 14189:2013	1,0	2
7	M08 - Contagem de Coliformes Totais	/100mL	R\$ 31,54	ISO 9308-1:2014	1,0	2
8	M09 - Contagem de Enterococos	/100mL	R\$ 44,14	ISO 7899-2:2000	1,0	2
9	M10 - Contagem de Escherichia coli	/100mL	R\$ 37,84	ISO 9308-1:2014	1,0	2
10	M13 - Contagem de Microorganismos Mesófilos a 36°C	UFC/mL	R\$ 37,84	ISO 6222:1999	1,0	2
11	M13A - Contagem de Microorganismos Mesófilos a 22°C	UFC/mL	R\$ 37,84	ISO 6222:1999	1,0	3

Identificação da Amostra:

Mel e Produtos Apícolas

Matriz e origem amostra:

Mel e Derivados

Quantidade de Pontos:

1

Valor Unitário:

R\$ 791,42

Valor Total do Ponto:

R\$ 791,42

Ensaios

Item	Parâmetros	Unidade Medida	Valor Unitário	Metodologia	L.Q.	Prazo (dias úteis)
1	FQ 000 - Açúcares Totais (Somatório do Perfil)	g/100g	R\$ 250,30	PA-FQ 173	0,10	20
2	FQ 000 - Cinzas Insolúveis em HCL	g/100g	R\$ 0,00	AOAC, 22ª Edição, Método 941.12	0,06	15
3	FQ 004 - Acidez Livre	mEq/kg	R\$ 37,84	AOAC, 22ª Edição, Método 962.19	5,06	10
4	FQ 044 - Índice de Amilase (diastase)	Goeth	R\$ 56,76	AOAC, 22ª Edição, Método 958.09	8,0	14
5	FQ 048 - Índice de Hidroximetilfurfural (HMF)	mg/kg	R\$ 31,54	AOAC, 22ª Edição, Método 980.23	-	10
6	FQ 056 - Insolúveis	g/100g	R\$ 37,84	ABNT NBR 15714-5:2009	-	10
7	FQ 083 - Sacarose	g/100g	R\$ 345,60	AOAC, 22ª Edição, Método 977.20	0,1	15
8	FQ 090 - Umidade	g/100g	R\$ 31,54	AOAC, 22ª Edição, Método 969.38	-	10

Identificação da Amostra:

Pescados e Produtos de Pesca

Matriz e origem amostra:

Pescados





Quantidade de Pontos:	1	Valor Total do Ponto:	R\$ 1.006,59
Valor Unitário:	R\$ 1.006,59		

Ensaaios						
Item	Parâmetros	Unidade Medida	Valor Unitário	Metodologia	L.Q.	Prazo (dias úteis)
1	FQ 018 - Bases Voláteis Totais	mg de N/100g	R\$ 56,76	MAPA, Edição 2024 - Método 5.4	5,0	5
2	FQ 022 - Cloreto de Sódio	g NaCl/100g	R\$ 75,68	MAPA, Edição 2024 - Método 5.5	0,3	10
3	FQ 032 - Desglaciamento	%	R\$ 201,82	MAPA, Edição 2024 - Método 5.7	-	10
4	FQ 038 - Formaldeído	P/N	R\$ 50,46	AOAC, 22ª Edição, Método 931.08-B	-	10
5	FQ 040 - Fósforo	g P2O5/Kg	R\$ 50,46	ISO 13730:1996	0,97	10
6	FQ 050 - Índice de Peróxidos	mEq O2/kg de gordura	R\$ 44,14	ISO 3960:2017	0,3	7
7	FQ 058 - Lipídios (Gorduras Totais)	g/100g	R\$ 50,46	NMKL 181:2005	1,0	10
8	FQ 064 - Nitrato	mg NaNO2/kg	R\$ 50,46	NMKL 194:2013	20	10
9	FQ 065 - Nitrito	mg NaNO2/kg	R\$ 50,46	NMKL 194:2013	10	10
10	FQ 071 - pH	pH a 20°C	R\$ 18,92	ISO 2917:1999	-	5
11	FQ 075 - Proteína	g/100g	R\$ 60,54	ISO 1871:2009	0,42	10
12	FQ 081 - Relação Umidade/Proteína		R\$ 88,30	MAPA, Edição 2024 - Método 5.21	-	7
13	FQ 090 - Umidade e Voláteis	g/100g	R\$ 31,54	ISO 1442:1997	0,5	10
14	FQ 096 - Carboidratos Totais	g/100g	R\$ 60,54	MAPA, Edição 2024 - Método 1.6	0,8	10
15	FQ 107 - Potássio	mg/100g	R\$ 88,30	AOAC, 22ª Edição, Método 969.23	5,0	10
16	FQ 108 - Sódio	mg/100g	R\$ 27,75	AOAC, 22ª Edição, Método 969.23	5,00	10

Observações Importantes:

Para limites de quantificação inferiores à referência normativa apresentada, tanto quanto os limites de quantificação declarados na proposta, o cliente deve entrar em contato com o laboratório quanto aos seus requisitos de resultados.

Início dos Serviços

O prazo para início dos serviços e/ou amostragem será de no mínimo 07 dias contados a partir da data de aprovação desta proposta.

Entrega dos Serviços

Os prazos estão indicados no escopo de serviços, mas podem ser renegociados caso haja alguma alteração das condições técnicas estabelecidas e aceitas pelo Cliente na Proposta Comercial ou por condição não prevista nesta como quebra de equipamentos, etc. Neste caso deve ter o aceite de ambas as partes.

Desvios de métodos, quando tecnicamente justificados, são autorizados pelo Cliente.

Confidencialidade

Todas as informações referentes aos serviços como resultados, documentação e outros, serão tratadas como propriedade confidencial do Cliente e arquivadas. Isso inclui informações sobre o Cliente obtidas de outra fonte que não o próprio Cliente. A fonte dessas informações é tratada como confidencial e não será compartilhada com o Cliente, exceto se acordado com a fonte.

Informações confidenciais serão somente divulgadas a terceiros mediante a solicitação prévia e aprovação por escrito do Cliente, exceto se for por compromissos contratuais ou por exigência legal. O Cliente será notificado sobre as informações fornecidas, exceto se proibido por lei.

Amostragem

A amostragem, identificação, preservação e condições das amostras serão de responsabilidade do Cliente. O Laboratório fornecerá orientações necessárias para amostragem, quando solicitado.

A entrega da amostra deverá ser programada com antecedência mínima de 48 horas.

Relato de Conformidade

Para declaração do relato de conformidade quando acordada previamente com o cliente, é emitida no relatório de ensaio, onde a regra de decisão como padrão, não considera a incerteza de medição associada ao ensaio na comparação dos resultados analíticos com a norma/legislação. Caso o cliente deseje algo diferente do descrito acima, isso deve ser acordado entre ambas as partes e manter registro dessa solicitação.

Estamos a disposição para mais informações que se façam necessárias.

Atenciosamente



Altair de Souza Junior

Atendente





LGOQ

Laboratório para Garantia
da Qualidade

AUTORIZAÇÃO DOS PROCESSO COMERCIAL

DADOS PARA FATURAMENTO:

Razão Social:

Endereço:

Bairro:

Cidade:

Estado:

CEP:

CNPJ/CPF:

I.E:

Nome completo:

Tel:

E-mail:

DADOS PARA ENVIO DE NOTA FISCAL: () Repetir os dados acima

Razão Social:

Endereço:

Bairro:

Cidade:

Estado:

CEP:

CNPJ/CPF:

I.E:

Nome completo:

E-mail:

DADOS PARA EMISSÃO DO RELATÓRIO DE ENSAIO: () Repetir os dados acima

Razão Social:

Endereço:

Bairro:

Cidade:

Estado:

CEP:

CNPJ/CPF:

I.E:

E-mail:

Tel:

() _____

_____, _____ de _____ de 20____.

Carimbo/ Assinatura

