

TERMO DE CONVÊNIO Nº 029/2025 QUE ENTRE SI CELEBRAM O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL – SENAI – DEPARTAMENTO REGIONAL DE SANTA CATARINA E 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.

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 n. 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**, e de outro lado o **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - SENAI – Departamento Regional de Santa Catarina**, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, inscrito no CNPJ n. 03.774.688/0001-55, doravante denominado **SENAI/SC**, com a sede na Rodovia Admar Gonzaga, 2765, Itacorubi, Florianópolis/SC, neste ato representado por seu Presidente do Conselho Regional, Sr. **Mario Cezar de Aguiar** e por seu Diretor Regional, Sr. **Fabrizio Machado Pereira**, por intermédio do **IST Alimentos e Bebidas**, localizado na Rua Frei Bruno, 201 E - bloco B, Parque das Palmeiras, Chapecó/SC, 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 IST Alimentos e Bebidas, para análise de amostras de produtos de origem animal.

1.2. As amostras serão enviadas por estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção dos Municípios Consorciados ao CONSAD, possuindo o laboratório do SENAI capacidade técnica para atender às demandas de análise 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 SENAI/SC, 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 E VALORES

5.1 A Tabela de Ensaios a serem realizados pelo laboratório e os respectivos valores a serem cobrados dos estabelecimentos dos municípios consorciados encontram-se na tabela de valores anexa a este Termo de Convênio.

CLÁUSULA SEXTA - DO COMPLIANCE

6.1 As Partes comprometem-se a respeitar, cumprir e fazer cumprir, no que couber, a Constituição Federal e Estadual, as leis e as demais regras aplicáveis ao presente instrumento, bem como o Código de Ética das Entidades do Sistema FIESC, repudiando qualquer forma de corrupção.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

7.1 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.

7.2 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.

7.3 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.

7.4 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.

7.5 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.

CLÁUSULA OITAVA - DO FORO

8.1 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.

8.2 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, 3 de junho de 2025.

Assinatura Eletrônica
05/06/2025 09:34 UTC

BRy *Mario Cezar de Aguiar*

247 *** ***-53
Mário Cezar de Aguiar

Mario Cezar de Aguiar
Presidente do Conselho Regional
do SENAI/SC

Assinatura Eletrônica
04/06/2025 19:47 UTC

BRy *Fabrizio Machado Pereira*

923 *** ***-87
Fabrizio Machado Pereira

Fabrizio Machado Pereira
Diretor Regional do SENAI/SC

Assinatura Eletrônica
05/06/2025 11:28 UTC

BRy *Gilberto Belegante*

707 *** ***-72
Gilberto Belegante

Gilberto Belegante
Presidente do CONSAD

TESTEMUNHAS:

Assinatura Eletrônica
05/06/2025 11:02 UTC

BRy *ELISETE SIMIONI*

040 *** ***-62
Elisete Simioni

Nome: Elisete Simioni
CPF: 040.807.179-62

Assinatura Eletrônica
03/06/2025 17:23 UTC

BRy *Maurício Cappra Pauletti*

622 *** ***-04
Maurício Cappra Pauletti

Nome: Maurício Cappra Pauletti
CPF: 622.570.809-04

VISTO GEJUR

Assinatura Eletrônica
03/06/2025 14:09 UTC

BRy *Fabricia Lemser Martins*

935 *** ***-91
Fabricia Lemser Martins

Assinatura Eletrônica
03/06/2025 17:13 UTC

BRy *ALCC*

028 *** ***-73
André Luiz de Carvalho Cordeiro

ANEXO I
TABELA DE VALORES

Identificação do Laboratório:			
Razão Social:	IST Alimentos e Bebidas	Inscrição Estadual:	Isento
CNPJ/CPF:	03.774.688/0076-72	Bairro:	Parque das Palmeiras
Endereço:	Rua Frei Bruno, 201 E - bloco B	CEP:	89803785
Cidade:	Chapeco/SC	Telefone:	+55 (49) 3321-7324
E-mail:	istalimentos@sc.senai.br		

Dados do cliente	
Solicitante:	Consortio Interestadual e Intermunicipal de Municípios de Sc, Pr e Rs, d
Endereço:	Rua 31 de Março, 1037- Centro - Sao Miguel do Oeste/SC CEP: 89900000
Contato:	Elisete Simioni
E-mail:	consadextremo@yahoo.com.br
CNPJ/CPF:	07.242.972/0001-31
Telefone:	+55 (49) 3622-2739

Dados da Negociação			
Data Elaboração:	15/05/2025	Validade do contrato:	15/05/2025 a 12/12/2028
Cond Pagto:	Boleto 30 dias		
Validade da Proposta:	12/12/2028		
Responsável Amostragem:	Solicitante	Valor Total Proposta:	R\$28.942,84

Cronograma de Pagamento:			
Descrição da Amostragem	Matriz	periodicidade	Investimento
Ensaio Físico-químicos Carneos	Carneos-CCO	Cfe Necessidade	R\$2.683,62
Ensaio Físico-químicos Aves	Carneos-CCO	Cfe Necessidade	R\$2.027,58
Ensaio Físico-químicos CMS	Carneos-CCO	Cfe Necessidade	R\$1.390,61
Ensaio Físico-químicos Leite	Leite fluído - CCO	Cfe Necessidade	R\$1.822,13
Ensaio Físico-químicos Leite em Pó	Leite em pó - CCO	Cfe Necessidade	R\$2.419,19
Ensaio Físico-químicos Leite condensado	Leite condensado - CCO	Cfe Necessidade	R\$3.295,72
Ensaio Físico-químicos Leite fermentado	Leite fermentado - CCO	Cfe Necessidade	R\$968,34
Ensaio Físico-químicos Creme de Leite	Creme de leite - CCO	Cfe Necessidade	R\$147,44
Ensaio Físico-químicos Doce de Leite	Doce de Leite-CCO	Cfe Necessidade	R\$950,69
Ensaio Físico-químicos Iogurte	Bebida láctea - CCO	Cfe Necessidade	R\$837,10
Ensaio Físico-químicos Bebida láctea	Bebida láctea - CCO	Cfe Necessidade	R\$934,26
Ensaio Físico-químicos Manteiga	Manteiga - CCO	Cfe Necessidade	R\$548,26
Ensaio Físico-químicos Queijo	Queijo - CCO	Cfe Necessidade	R\$1.042,78
Ensaio Físico-químicos Requeijão	Requeijão - CCO	Cfe Necessidade	R\$1.042,78
Ensaio Físico-químicos Ricota	Ricota - CCO	Cfe Necessidade	R\$870,91
Ensaio Físico-químicos Soro de leite em pó	Soro de leite e Soro de leite em pó - CCO	Cfe Necessidade	R\$760,18
Ensaio Físico-químicos Concentrado Proteico	Concentrado proteico - CCO	Cfe Necessidade	R\$212,84
Ensaio Físico-químicos Ovos	Ovos-CCO	Cfe Necessidade	R\$268,53
Ensaio Físico-químicos Rações	Rações-CCO	Cfe Necessidade	R\$914,22
Ensaio Físico-químicos Água	Água - CCO	Cfe Necessidade	R\$673,98
Ensaio Físico-químicos Vinho	Fermentados Alcoólicos-CCO	Cfe Necessidade	R\$2.225,95
Ensaio Físico-químicos Cerveja	Cerveja-CCO	Cfe Necessidade	R\$1.468,13
Ensaio Físico-químicos Vinagre	Fermentado Acético-CCO	Cfe Necessidade	R\$1.437,60
Total Investimento em 1 parcela(s)			R\$28.942,84

Descrição dos Pontos de Coleta e Ensaios:			
Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Carneos		
Matriz:	Carneos-CCO		
Origem Amostra:	Carne in natura mamífero-cco		
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025
Valor Unitário:	R\$2.683,62	Valor Total do Ponto:	R\$2.683,62

Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ008 - Ácido Sórbito e/ou sorbatos	R\$332,48	NMKL 124:1997	1	15
2	FQ008A - Ácido Benzoico e/ou benzoatos	R\$332,48	NMKL 124:1997	1	15
3	FQ013 - Amido	R\$114,26	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 1.6	1	10
4	FQ013a - Amido qualitativo	R\$34,08	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 1.4	1	10
5	FQ014 - Anidrido sulfuroso e sulfitos	R\$149,58	AOAC Official Methods of Analysis. 990.28 22th ed.	1	10
6	FQ016 - Atividade de Água	R\$72,59	ISO 18787:2017	1	10
7	FQ019 - Cálcio (base seca)	R\$156,22	AOAC Official Methods of Analysis. 983.19 22th ed.	1	10
8	FQ038A - Detecção de formaldeído	R\$50,55	AOAC Official Methods of Analysis. 931.08B 22th ed.	1	10
9	FQ050A - Índice de Peróxidos	R\$138,81	ISO 3960:2017	1	10
10	FQ058A - Lipídios Totais	R\$120,46	ISO 1443:1973	1	10
11	FQ058B - Lipídios Totais	R\$48,63	NMKL 181:2005	1	10
12	FQ064A - Nitrato	R\$171,87	NMKL194:2013	1	10
13	FQ065A - Nitrito	R\$79,87	NMKL194:2013	1	10
14	FQ068 - Nitrogênio Total	R\$49,66	ISO 1871:2009	1	10
15	FQ071A - pH	R\$23,91	ISO 2917:1999	1	10
16	FQ075A - Proteína total	R\$71,31	ISO 1871:2009	1	10
17	FQ081A - Relação umidade/proteína	R\$142,35	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 - Método 1.25	1	10
18	FQ082A - Resíduo Mineral Fixo (cinzas)	R\$42,55	ISO 936:1998	1	10
19	FQ090A - Umidade	R\$71,04	ISO 1442:2023	1	10
20	FQ096A - Carboidratos totais	R\$102,04	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 1.6	1	10
21	FQ102 - Colágeno	R\$189,44	AOAC Official Methods of Analysis. 990.26 22th ed.	1	10
22	FQ169 - Hidroxiprolina	R\$189,44	AOAC Official Methods of Analysis. 990.26 22th ed.	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Aves			
Matriz:	Cárneos-CCO			
Origem Amostra:	Carne in natura mamífero-cco			
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025	
Valor Unitário:	R\$2.027,58	Valor Total do Ponto:	R\$2.027,58	

Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ008 - Ácido Sórbito e/ou sorbatos	R\$332,48	NMKL 124:1997	1	15
2	FQ008A - Ácido Benzoico e/ou benzoatos	R\$332,48	NMKL 124:1997	1	15
3	FQ016 - Atividade de Água	R\$72,59	ISO 18787:2017	1	10
4	FQ019 - Cálcio (base seca)	R\$156,22	AOAC Official Methods of Analysis. 983.19 22th ed.	1	10
5	FQ050A - Índice de Peróxidos	R\$138,81	ISO 3960:2017	1	10
6	FQ058A - Lipídios Totais	R\$120,46	ISO 1443:1973	1	10
7	FQ058B - Lipídios Totais	R\$48,63	NMKL 181:2005	1	10
8	FQ064A - Nitrato	R\$171,87	NMKL194:2013	1	10
9	FQ065A - Nitrito	R\$79,87	NMKL194:2013	1	10
10	FQ068 - Nitrogênio Total	R\$49,66	ISO 1871:2009	1	10
11	FQ071A - pH	R\$23,91	ISO 2917:1999	1	10
12	FQ075A - Proteína total	R\$71,31	ISO 1871:2009	1	10
13	FQ075G - Proteína em aves	R\$71,31	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 - Método 1.16	1	10
14	FQ081B - Relação umidade/proteína em aves	R\$142,35	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 - Método 1.16	1	10
15	FQ082A - Resíduo Mineral Fixo (cinzas)	R\$42,55	ISO 936:1998	1	10
16	FQ090I - Umidade em Aves	R\$71,04	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 - Método 1.16	1	10

Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
17	FQ096A - Carboidratos totais	R\$102,04	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 1.6	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos CMS			
Matriz:	Cárneos-CCO			
Origem Amostra:	zCMS de aves, bovinos e suínos-cco-fq			
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025	
Valor Unitário:	R\$1.390,61	Valor Total do Ponto:	R\$1.390,61	

Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ008 - Ácido Sórbito e/ou sorbatos	R\$332,48	NMCL 124:1997	1	15
2	FQ008A - Ácido Benzoico e/ou benzoatos	R\$332,48	NMCL 124:1997	1	15
3	FQ016 - Atividade de Água	R\$72,59	ISO 18787:2017	1	10
4	FQ019 - Cálcio (base seca)	R\$156,22	AOAC Official Methods of Analysis. 983.19 22th ed.	1	10
5	FQ050A - Índice de Peróxidos	R\$138,81	ISO 3960:2017	1	10
6	FQ058A - Lipídios Totais	R\$120,46	ISO 1443:1973	1	10
7	FQ071A - pH	R\$23,91	ISO 2917:1999	1	10
8	FQ075A - Proteína total	R\$71,31	ISO 1871:2009	1	10
9	FQ081A - Relação umidade/proteína	R\$142,35	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 - Método 1.25	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Leite			
Matriz:	Leite fluido - CCO			
Origem Amostra:	Leite fluido - cco			
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025	
Valor Unitário:	R\$1.822,13	Valor Total do Ponto:	R\$1.822,13	

Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ001B - Acidez - Ácido Láctico	R\$46,61	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.2	1	6
2	FQ012 - Peróxido de hidrogênio (água oxigenada)	R\$23,92	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.13	1	6
3	FQ013a - Amido qualitativo	R\$34,08	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.6	1	6
4	FQ021 - Cloretos (Qualitativo)	R\$50,94	Mét. 2.9 - Mét. Of. Análise de Prod. Origem Animal, 2022	1	6
5	FQ031 - Densidade a 15 °C	R\$18,72	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.10	1	6
6	FQ036A - Extrato seco desengordurado	R\$141,53	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 - Método 2.18	1	6
7	FQ037A - Extrato seco total	R\$40,70	ISO 6731:2010-IDF21	1	6
8	FQ038B - Detecção de formaldeído	R\$50,55	AOAC Official Methods of Analysis. 931.08 22th ed.	1	6
9	FQ039 - Fosfatase alcalina	R\$69,79	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 - Método 2.20	1	6
10	FQ043 - Índice Crioscópico	R\$72,02	ISO 5764:2009-IDF108	1	6
11	FQ045 - Índice de CMP	R\$449,75	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.23	1	15
12	FQ057 - Lactose	R\$522,67	ISO 22662:2007-IDF198	1	15
13	FQ058C - Lipídios Totais	R\$48,63	NMCL 40:2005	1	6
14	FQ070 - Peroxidase	R\$25,53	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.35	1	6
15	FQ082E - Resíduo Mineral Fixo (Cinzas)	R\$42,55	AOAC Official Methods of Analysis. 945.46 22th ed.	1	6
16	FQ083 - Sacarose	R\$156,80	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.14	1	6

Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
17	FQ109 - Substâncias redutoras voláteis - Álcool Etilico	R\$27,34	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.38	1	6

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Leite em Pó		
Matriz:	Leite em pó - CCO		
Origem Amostra:	Leite em pó - FQ cco		
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025
Valor Unitário:	R\$2.419,19	Valor Total do Ponto:	R\$2.419,19

Ensaios					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ006 - Acidez Titulável - SNG	R\$218,28	ISO 6091:2010 - IDF 86	1	6
2	FQ008 - Ácido Sórbito e/ou sorbatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
3	FQ008A - Ácido Benzoico e/ou benzoatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
4	FQ013a - Amido qualitativo	R\$34,08	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.6	1	6
5	FQ036C - Extrato seco desengordurado	R\$242,36	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 - Método 2.18	1	6
6	FQ045 - Índice de CMP	R\$449,75	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.23	1	15
7	FQ057 - Lactose	R\$522,67	ISO 22662:2007-IDF198	1	15
8	FQ058D - Lipídios Totais	R\$100,83	ISO 1736:2008-IDF9	1	6
9	FQ075 - Proteína total	R\$71,31	ISO 8968-1:2014-IDF-20-1	1	6
10	FQ090H - Umidade	R\$71,04	ISO 5537:2023-IDF26	1	10
11	FQ105 - Partículas Queimadas	R\$43,91	ADPI Bulletin 916	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Leite condensado		
Matriz:	Leite condensado - CCO		
Origem Amostra:	Leite condensado - FQ-cco		
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025
Valor Unitário:	R\$3.295,72	Valor Total do Ponto:	R\$3.295,72

Ensaios					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ008 - Ácido Sórbito e/ou sorbatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
2	FQ008A - Ácido Benzoico e/ou benzoatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
3	FQ013a - Amido qualitativo	R\$34,08	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.6	1	10
4	FQ036B - Extrato seco desengordurado	R\$800,34	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 - Método 2.18	1	10
5	FQ037C - Extrato seco total de origem láctea	R\$666,75	ISO 6734:2010 - IDF 15	1	10
6	FQ038B - Detecção de formaldeído	R\$50,55	AOAC Official Methods of Analysis. 931.08 22th ed.	1	10
7	FQ045 - Índice de CMP	R\$449,75	Mét. 2.24 - Mét. Of. Análise de Prod. Origem Animal, 2022	1	15
8	FQ075 - Proteína total	R\$71,31	ISO 8968-1:2014-IDF-20-1	1	10
9	FQ159 - Açúcares	R\$557,98	NMKL 148:1993	1	15

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Leite fermentado		
Matriz:	Leite fermentado - CCO		
Origem Amostra:	Leite fermentado FQ - cco		
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025
Valor Unitário:	R\$968,34	Valor Total do Ponto:	R\$968,34

Ensaios					
---------	--	--	--	--	--

Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ001A - Acidez - Ácido Láctico	R\$46,61	ISO 11869:2012-IDF/RM150	1	10
2	FQ008 - Ácido Sórbico e/ou sorbatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
3	FQ008A - Ácido Benzoico e/ou benzoatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
4	FQ013a - Amido qualitativo	R\$34,08	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.6	1	10
5	FQ038B - Detecção de formaldeído	R\$50,55	AOAC Official Methods of Analysis. 931.08 22th ed.	1	10
6	FQ058D - Lipídios Totais	R\$100,83	ISO 23318:2022 IDF 249:2022	1	10
7	FQ075 - Proteína total	R\$71,31	ISO 8968-1:2014-IDF-20-1	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Creme de Leite				
Matriz:	Creme de leite - CCO				
Origem Amostra:	Creme de leite-FQ cco				
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025		
Valor Unitário:	R\$147,44	Valor Total do Ponto:	R\$147,44		
Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ001C - Acidez - Ácido Láctico	R\$46,61	AOAC Official Methods of Analysis. 947.05 22th ed.	1	10
2	FQ058D - Lipídios Totais	R\$100,83	ISO 23318:2022 IDF 249:2022	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Doce de Leite				
Matriz:	Doce de Leite-CCO				
Origem Amostra:	Doce de Leite cco				
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025		
Valor Unitário:	R\$950,69	Valor Total do Ponto:	R\$950,69		
Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ008 - Ácido Sórbico e/ou sorbatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
2	FQ008A - Ácido Benzoico e/ou benzoatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
3	FQ058D - Lipídios Totais	R\$100,83	ISO 23318:2022 IDF 249:2022	1	10
4	FQ075 - Proteína total	R\$71,31	ISO 8968-1:2014-IDF-20-1	1	10
5	FQ082B - Resíduo Mineral Fixo (cinzas)	R\$42,55	AOAC Official Methods of Analysis. 930.30 22th ed.	1	10
6	FQ090G - Umidade	R\$71,04	ISO 6734:2010 - IDF 15	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos logurte				
Matriz:	Bebida láctea - CCO				
Origem Amostra:	Bebida láctea - FQ cco				
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025		
Valor Unitário:	R\$837,10	Valor Total do Ponto:	R\$837,10		
Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ008 - Ácido Sórbico e/ou sorbatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
2	FQ008A - Ácido Benzoico e/ou benzoatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
3	FQ058D - Lipídios Totais	R\$100,83	ISO 23318:2022 IDF 249:2022	1	10
4	FQ075 - Proteína total	R\$71,31	ISO 8968-1:2014-IDF-20-1	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Bebida láctea		
Matriz:	Bebida láctea - CCO		
Origem Amostra:	Bebida láctea - FQ cco		
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025
Valor Unitário:	R\$934,26	Valor Total do Ponto:	R\$934,26
Ensaio			

Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ001A - Acidez - Ácido Láctico	R\$46,61	ISO 11869:2012-IDF/RM150	1	10
2	FQ008 - Ácido Sórico e/ou sorbatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
3	FQ008A - Ácido Benzoico e/ou benzoatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
4	FQ038B - Detecção de formaldeído	R\$50,55	AOAC Official Methods of Analysis. 931.08 22th ed.	1	10
5	FQ058D - Lipídios Totais	R\$100,83	ISO 23318:2022 IDF 249:2022	1	10
6	FQ075 - Proteína total	R\$71,31	ISO 8968-1:2014-IDF-20-1	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Manteiga				
Matriz:	Manteiga - CCO				
Origem Amostra:	Manteiga FQ - cco				
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025		
Valor Unitário:	R\$548,26	Valor Total do Ponto:	R\$548,26		

Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ005 - Acidez (SAN)	R\$58,01	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.2	1	10
2	FQ005a - Acidez (mmol)	R\$111,71	ISO 1740:2004-IDF06	1	10
3	FQ022B - Cloreto de sódio (NaCl)	R\$50,94	ISO 1738:2004-IDF12	1	10
4	FQ050B - Índice de Peróxidos	R\$138,81	AOAC Official Methods of Analysis. 965.33 22th ed.	1	10
5	FQ058E - Lipídios Totais	R\$100,83	ISO 17189:2003 - IDF194	1	10
6	FQ090B - Umidade	R\$87,96	ISO 3727-1:2001-IDF80-1	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Queijo				
Matriz:	Queijo - CCO				
Origem Amostra:	Queijo - FQ cco				
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025		
Valor Unitário:	R\$1.042,78	Valor Total do Ponto:	R\$1.042,78		

Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ008 - Ácido Sórico e/ou sorbatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
2	FQ008A - Ácido benzoico e/ou benzoatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
3	FQ013a - Amido qualitativo	R\$34,08	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.6	1	10
4	FQ058K - Lipídios Totais	R\$100,83	ISO 23319:2022 IDF-250.	1	10
5	FQ060 - Matéria gorda no extrato seco	R\$171,87	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.21	1	10
6	FQ090C - Umidade	R\$71,04	ISO 5534:2004-IDF4	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Requeijão				
Matriz:	Requeijão - CCO				
Origem Amostra:	Requeijão				
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025		
Valor Unitário:	R\$1.042,78	Valor Total do Ponto:	R\$1.042,78		

Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ008 - Ácido sórico e/ou sorbatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
2	FQ008A - Ácido Benzoico e/ou benzoatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
3	FQ013a - Amido qualitativo	R\$34,08	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.6	1	10
4	FQ058K - Lipídios Totais	R\$100,83	ISO 23319:2022 IDF-250.	1	10
5	FQ060 - Matéria gorda no extrato seco	R\$171,87	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.21	1	10
6	FQ090C - Umidade	R\$71,04	ISO 5534:2004-IDF4	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Ricota			
Matriz:	Ricota - CCO			
Origem Amostra:	Ricota - FQ cco			
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025	
Valor Unitário:	R\$870,91	Valor Total do Ponto:	R\$870,91	

Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ008 - Ácido Sórbito e/ou sorbatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
2	FQ008A - Ácido Benzoico e/ou benzoatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
3	FQ013a - Amido qualitativo	R\$34,08	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.6	1	10
4	FQ058K - Lipídios Totais	R\$100,83	ISO 23319:2022 IDF-250.	1	10
5	FQ090C - Umidade	R\$71,04	ISO 5534:2004-IDF4	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Soro de leite em pó			
Matriz:	Soro de leite e Soro de leite em pó - CCO			
Origem Amostra:	Soro de leite em pó - FQ - cco			
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025	
Valor Unitário:	R\$760,18	Valor Total do Ponto:	R\$760,18	

Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ008 - Ácido Sórbito e/ou sorbatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
2	FQ008A - Ácido Benzoico e/ou benzoatos	R\$332,48	ISO 9231:2008 - IDF 139	1	15
3	FQ071B - pH	R\$23,91	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.36	1	6
4	FQ075 - Proteína total	R\$71,31	ISO 8968-1:2014-IDF-20-1	1	6

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Concentrado Proteico			
Matriz:	Concentrado proteico - CCO			
Origem Amostra:	Concentrado Proteico - FQ cco			
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025	
Valor Unitário:	R\$212,84	Valor Total do Ponto:	R\$212,84	

Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ075c - Proteína em base seca	R\$212,84	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.37	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Ovos			
Matriz:	Ovos-CCO			
Origem Amostra:	Ovo integro cru-cco			
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025	
Valor Unitário:	R\$268,53	Valor Total do Ponto:	R\$268,53	

Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ058M - Lipídios Totais	R\$100,83	AOAC Official Methods of Analysis. 925.32 22th ed.	1	10
2	FQ071D - pH	R\$23,91	IAL, 4ª ed., Brasília: 2005	1	10
3	FQ075A - Proteína total	R\$71,31	ISO 1871:2009	1	10
4	FQ082F - Resíduo Mineral Fixo (Cinzas)	R\$42,55	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 4.4	1	10
5	FQ084 - Sólidos Totais	R\$29,93	AOAC Official Methods of Analysis. 925.30 22th ed.	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Rações				
Matriz:	Rações-CCO				
Origem Amostra:	Farinhas de vísceras-cco				
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025		
Valor Unitário:	R\$914,22	Valor Total do Ponto:	R\$914,22		

Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ004 - Índice de acidez (meq de NaOH 0,1N/100g)	R\$67,17	MAPA, Portaria 108, 1991	1	10
2	FQ022D - Cloreto de Sódio	R\$115,93	Compêndio, 2023	1	10
3	FQ050C - Índice de Peróxidos	R\$197,22	Compêndio, 2023	1	10
4	FQ058L - Lipídios Hidrólise Ácida	R\$100,83	Compêndio, 2023	1	10
5	FQ075 - Proteína total	R\$71,31	ISO 1871:2009	1	10
6	FQ082C - Resíduo Mineral Fixo (cinzas)	R\$42,55	Compêndio, 2023	1	10
7	FQ090E - Umidade	R\$71,04	Compêndio, 2023	1	10
8	FQ1190 - Digestibilidade proteica em pepsina 0,02% no sobrenadante	R\$248,17	Compêndio, 2023	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Água				
Matriz:	Água - CCO				
Origem Amostra:	Água Consumo Humano-cco				
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025		
Valor Unitário:	R\$673,98	Valor Total do Ponto:	R\$673,98		

Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ020A - Cor aparente	R\$25,23	SMWW, 24ª Edição, 2023 -Método 2120B (Visual)	1	7
2	FQ020B - Cor real	R\$33,05	SMWW, 24ª Edição, 2023-Método 2120C (Espectrofotométrico)	1	7
3	FQ021 Cloretos Totais	R\$40,11	SMWW, 24ª Edição, 2023	1	7
4	FQ025 - Cloro Residual Livre	R\$25,41	MERCK S.A EPA 330.5, US Standard Methods 4500-Cl2 G, and EM-	1	7
5	FQ027 - Condutividade Elétrica	R\$18,72	SMWW, 24ª Edição, 2023, Método 2510B	1	7
6	FQ034 - Dureza	R\$40,11	SMWW, 24ª Edição, 2023	1	7
7	FQ064C - Nitrato NO3	R\$40,11	MERCK S.A. Ind. Química/análogo ao procedimento DIN 38405-9	1	7
8	FQ065C - Nitrito NO2	R\$40,11	IT LFQ 035	1	7
9	FQ071C - pH	R\$23,91	SMWW, 24ª Edição, 2023	1	7
10	FQ084A - Sólidos Totais	R\$36,11	SMWW, 24ª Edição, 2023	1	7
11	FQ084H-1 - Sólidos Dissolvidos Totais	R\$45,45	SMWW, 24ª Edição, 2023	1	7
12	FQ089 - Turbidez	R\$22,00	SMWW, 24ª Edição, 2023, Método 2130B	1	7
13	FQ094 - Alumínio total	R\$40,11	IT LFQ 077	1	7
14	FQ101 - Ferro Total	R\$40,11	IT LFQ 073	1	7
15	FQ119I - Alcalinidade Total	R\$98,54	SMWW, 24ª Edição, 2023, Método 2320B	1	7
16	FQ119K - Amônia	R\$104,90	IT LFQ 042	1	7

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Vinho				
Matriz:	Fermentados Alcoólicos-CCO				
Origem Amostra:	Vinho-cco				
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025		
Valor Unitário:	R\$2.225,95	Valor Total do Ponto:	R\$2.225,95		

Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ 008A - Ácido Benzóico e/ou benzoatos	R\$332,48	NMKL 124:1997	1	15
2	FQ008 - Ácido Sórico e/ou sorbatos	R\$332,48	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA,	1	15
3	FQ120 - Acidez Total	R\$30,57	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
4	FQ121 - Acidez Volátil Bruta	R\$33,11	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
5	FQ122 - Acidez Volátil Corrigida	R\$52,78	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
6	FQ123 - Acidez Fixa	R\$66,22	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
7	FQ127 - Anidrido Sulfuroso Total	R\$31,95	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10

Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
8	FQ128 - Cinzas	R\$42,55	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
9	FQ129 - Compostos Fenólicos Totais	R\$129,44	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA,	1	10
10	FQ132 - Corantes Artificiais Ácidos	R\$51,01	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
11	FQ134 - Densidade	R\$45,47	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
12	FQ137A - Extrato Seco Total	R\$148,18	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
13	FQ138 - Extrato Seco Reduzido	R\$549,48	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
14	FQ140 - Graduação Alcoólica v/v	R\$48,02	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
15	FQ142 - pH	R\$23,91	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
16	FQ144 - Sulfatos Totais	R\$48,30	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA,	1	10
17	FQ145 - Turbidez	R\$22,00	OIV-MA-AS2-08	1	10
18	FQ148 - Açúcares Totais	R\$181,00	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
19	FQ226 - Anidrido Sulfuroso Livre	R\$57,00	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Cerveja			
Matriz:	Cerveja-CCO			
Origem Amostra:	Cerveja-cco			
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025	
Valor Unitário:	R\$1.468,13	Valor Total do Ponto:	R\$1.468,13	

Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ008A - Ácido Benzoico e/ou benzoatos	R\$332,48	NMKL 124:1997	1	15
2	FQ120 - Acidez Total	R\$30,57	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
3	FQ128 - Cinzas	R\$42,55	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
4	FQ134 - Densidade	R\$45,47	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
5	FQ140 - Graduação Alcoólica v/v	R\$48,02	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
6	FQ142 - pH	R\$23,91	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
7	FQ145 - Turbidez	R\$22,00	OIV-MA-AS2-08	1	10
8	FQ155 - Amargor	R\$30,69	EBC, 9.8	1	10
9	FQ156 - Calorias	R\$210,52	AOAC Official Methods of Analysis. 971.10 22th ed.	1	10
10	FQ157 - Cor em EBC	R\$52,09	EBC, 2010	1	10
11	FQ158 - Grau Real de Fermentação da Cerveja	R\$146,36	EBC, 2010	1	10
12	FQ160 - Extrato Real Densimétrico	R\$46,20	ASBC, 1992	1	10
13	FQ161 - Extrato Real Gravimétrico	R\$41,90	EBC, 2004	1	10
14	FQ162 - Extrato Aparente	R\$148,18	EBC, 2004	1	10
15	FQ163 - Extrato Original e Primitivo	R\$148,18	EBC, 2004	1	10
16	FQ164 - Graduação Alcoólica m/m	R\$45,47	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
17	FQ179 - Dióxido de Carbono	R\$53,54	EBC, 2010	1	10

Ponto de Coleta:	Ensaio Físico-químicos Vinagre			
Matriz:	Fermentado Acético-CCO			
Origem Amostra:	Vinagre-cco			
Quantidade de Pontos:	1	Previsão Primeira Amostragem:	15/05/2025	
Valor Unitário:	R\$1.437,60	Valor Total do Ponto:	R\$1.437,60	

Ensaio					
Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
1	FQ008A - Ácido Benzoico e/ou benzoatos	R\$332,48	NMKL 124:1997	1	15
2	FQ120 - Acidez Total	R\$30,57	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
3	FQ121 - Acidez Volátil Bruta	R\$33,11	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
4	FQ128 - Cinzas	R\$42,55	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
5	FQ137B - Extrato Seco Total	R\$148,18	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
6	FQ138 - Extrato Seco Reduzido	R\$549,48	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
7	FQ140 - Graduação Alcoólica v/v	R\$48,02	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10
8	FQ142 - pH	R\$23,91	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	10

Item	Parâmetros	Valor Unitário	Metodologia	Quant	Prazo (dias úteis)
9	FQ144 - Sulfatos Totais	R\$48,30	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA,	1	10
10	FQ148 - Açúcares Totais	R\$181,00	Instrução Normativa nº24 de 08/09/2005 MAPA	1	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.

Legenda

Ensaios identificados com as letras SUB, serão realizados por laboratório/provedor externo, sendo o IST Alimentos e Bebidas responsável perante o cliente pelo trabalho do laboratório/provedor externo.

Nota: Todas as amostras que solicitarem os ensaios de *pH* e *cloro* que ultrapassam *15 minutos* da coleta, já ficam autorizadas pelo cliente a serem realizadas pelo laboratório.

Diretrizes Gerais

Item 1: Política de Confidencialidade:

Detalhamento:

A todo tempo durante o prazo desta PROPOSTA e por um período de 24 meses após o seu término ou rescisão por qualquer motivo, os participantes deverão tratar as informações trocadas ou disponibilizadas entre si ou que venham a tomar conhecimento como resultado do desenvolvimento do objeto desta PROPOSTA (doravante denominadas de informações confidenciais), com absoluto sigilo e não deverão revelá-las ou transmiti-las a terceiros, sem a autorização prévia, expressa e por escrito do outro Partícipe.

Item 2: Responsabilidade do SENAI pela Propriedade do Cliente:

Detalhamento:

Prejuízos decorrentes de dano, perda ou desaparecimento de bens cedidos pelo cliente na consecução dos serviços a serem prestados pelo SENAI/SC, serão de sua exclusiva responsabilidade, cabendo o seu imediato ressarcimento, sem quaisquer ônus para o cliente.

Item 3: Política de Inadimplência:

Detalhamento:

A falta de pagamentos das parcelas autorizará o SENAI, não só a inscrever o nome do devedor no Sistema de Proteção ao Crédito (SPC) ou SERASA, bem como interpor cobrança judicial, acrescido do pagamento de custas, despesas judiciais e honorários advocatícios, independente de quaisquer avisos ou notificações judiciais ou extrajudiciais, sem prejuízo das sanções administrativas e acadêmicas cabíveis.

Item 4: Proteção de Dados:

Detalhamento:

O SENAI se obriga na prestação dos serviços objeto desta a observar a Lei Geral de Proteção de Dados nº 13.709/18 - LGPD, procedendo o tratamento dos dados pessoais nos termos legalmente permitidos e de modo compatível com as finalidades para os quais tenham sido coletados, bem como garante que todos os dados coletados estarão criptografados, em ambiente seguro e com acesso restrito.

Item 5: Declaração de Conformidade:

Detalhamento:

A declaração de conformidade juntamente com a incerteza do método podem ser emitidos através de solicitação prévia ao envio das amostras. Nesse caso, a conformidade será fornecida com base no documento de referência legal citado na proposta comercial. Caso a declaração de conformidade seja solicitada, o SENAI adota a seguinte regra de decisão para expressar os resultados obtidos: a incerteza da medição do método é informada, entretanto esta não faz parte da declaração de conformidade, ficando a critério do contratante a aplicabilidade das incertezas no cálculo final do resultado expresso no relatório.

Isenção de Responsabilidade

O SENAI não se responsabiliza por qualquer alteração, modificação ou adulteração do documento que contenha laudo, relatório ou resultados das análises, após sua entrega ao contratante. O contratante reconhece que, a partir do momento da entrega, a integridade dos documentos é de sua total responsabilidade, isentando o SENAI de quaisquer danos, prejuízos ou responsabilidades que possam advir de tais alterações. O contratante se compromete a utilizar os documentos de forma ética e de acordo com as normas vigentes, responsabilizando-se integralmente por sua utilização.

Caso o SENAI/SC seja notificado a responder ou confirmar a autenticidade do laudo apresentado pelo CONTRATANTE em qualquer repartição pública ou privada, e o mesmo tiver sido alterado, modificado ou adulterado pelo CONTRATANTE, o SENAI/SC reserva-se no direito de pleitear as indenizações correspondentes dos danos que porventura poderá ter sofrido, pelo uso indevido de suas análises bem como de sua imagem.

Transporte e Envio das Amostras

- Recebemos amostras de segunda a sexta-feira, das 08:00 às 18:00. **Se houver necessidade de realizar o envio de amostras em horário e**

dia diferente do especificado, por gentileza nos contate e agendaremos o recebimento. Contato: istalimentos@sc.senai.br, Telefone: (49) 3321 7324.

- Endereço para envio das amostras: Chapecó-SC, Bairro: Parque das Palmeiras, rua: Frei Bruno, número: 201 E, CEP: 89803-785.

Informações sobre relatórios:

- Para cada relatório de ensaio emitido em língua estrangeira, será cobrada uma taxa de R\$ 37,00.

- Ensaio com taxas de urgência terão um acréscimo no valor por amostra, e a inclusão dessa taxa deverá ser solicitada na proposta.

- Os ensaios citados em pacotes não são realizados individualmente, sendo necessário a contratação do pacote completo.

Especificidade Microbiológica

Para ensaios que necessitem de confirmação da análise, será encaminhado um e-mail informativo. Considerar-se-á o novo prazo para entrega do relatório referente à confirmação.

Aceite

Nome: _____

CPF: _____

Data: ____/____/____

Assinatura

Por gentileza, consulte o anexo com as orientações para envio de amostras ao laboratório.

Estamos a disposição para mais informações que se façam necessárias.

Atenciosamente,

Renata de Almeida

Renata Almeida

COMERCIAL-CCO



Termo de Convênio N.029/2025 entre SENAI/SC e o CONSAD.

CHAVE: 05D362681C48067BA3C7AFA7D6F58EE8DC829C25108FDA274F641A16FE74AAE2

 Carimbo do Tempo homologado pela ICP-Brasil

Assinaturas

Fabricia Lemser Martins

fabricia@fiesc.com.br

Assinado em: 03/06/2025 11:10:07 (BRT)

IP: 189.8.205.13

Assinatura Eletrônica
03/06/2025 14:09 UTC
 *Fabricia Lemser Martins*
935. ***-91
Fabricia Lemser Martins

André Luiz de Carvalho Cordeiro

andre@fiesc.com.br

Assinado em: 03/06/2025 14:13:32 (BRT)

IP: 189.8.205.13

Geolocalização: -27.5972096, -48.4900864

Assinatura Eletrônica
03/06/2025 17:13 UTC
 *ALCC*
028. ***-73
André Luiz de Carvalho Cordeiro

Mauricio Cappra Pauletti

mauricio@sc.senai.br

Assinado em: 03/06/2025 14:24:08 (BRT)

IP: 189.8.205.13

Geolocalização: -27.5919227, -48.4931563

Assinatura Eletrônica
03/06/2025 17:23 UTC
 
622. ***-04
Mauricio Cappra Pauletti

Fabrizio Machado Pereira

fabrizio.pereira@sc.senai.br

Assinado em: 04/06/2025 16:47:26 (BRT)

IP: 189.8.205.13

Geolocalização: -27.5972096, -48.4900864

Assinatura Eletrônica
04/06/2025 19:47 UTC
 *Fabrizio Machado Pereira*
923. ***-87
Fabrizio Machado Pereira

Mario Cezar de Aguiar

presidencia@fiesc.com.br

Assinado em: 05/06/2025 06:34:56 (BRT)

IP: 177.174.246.99

Geolocalização: -27.58559755804564, -48.54936832682106

Assinatura Eletrônica
05/06/2025 09:34 UTC
 *Mario Cezar de Aguiar*
247. ***-53
Mario Cezar de Aguiar

Elisete Simioni

elisetesimioni@consadextremo.org.br

Assinado em: 05/06/2025 08:03:27 (BRT)

IP: 179.96.207.3

Geolocalização: -26.723274, -53.5101586

Assinatura Eletrônica
05/06/2025 11:02 UTC
 *ELISETE SIMIONI*
040. ***-62
Elisete Simioni



Termo de Convênio N.029/2025 entre SENAI/SC e o CONSAD.

CHAVE: 05D362681C48067BA3C7AFA7D6F58EE8DC829C25108FDA274F641A16FE74AAE2

 Carimbo do Tempo homologado pela ICP-Brasil

Gilberto Belegante

consadextremo@yahoo.com.br

Assinado em: 05/06/2025 08:28:41 (BRT)

IP: 179.96.207.3

Assinatura Eletrônica
05/06/2025 11:28 UTC
 *Gilberto Belegante*
707.***.***.72
Gilberto Belegante

Eventos da coleta

Criação	03/06/2025 09:23:56 (BRT)
Conclusão	05/06/2025 08:28:43 (BRT)