

AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA
Nº 050/2026
(Processo SEI Nº 6018.2026/0065138-3)

Órgão: 925003 - PMSP - SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
UASG: 925211 - PMSP - COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE SUL
Período de Propostas: De 11/08/2026 às 8h até 19/08/2026 às 8h
Período de Lances: De 19/08/2026 às 8h às 14h
Sistema: www.compras.gov.br
Participação Preferencial de **ME/EPP/EQUIPARADAS**: SIM

Torna-se público que a Secretaria Municipal da Saúde da Prefeitura Municipal de São Paulo, por meio da Coordenadoria Regional de Saúde Sul, realizará Dispensa Eletrônica, com critério de julgamento **menor preço**, na hipótese do Art. 75, inciso II, nos termos da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e do Art. 56 do Decreto Municipal nº 62.100 de 27 de dezembro de 2022 e demais normas aplicáveis.

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

1.1. O objeto desta Dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para contratação, por dispensa de licitação, para Aquisição de **CHÁ DE CAMOMILA, CHÁ DE ERVA CIDREIRA, CHA DE ERVA-DOCE, CHÁ DE HORTELÃ, ADOÇANTE E MEXEDOR**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

1.2. A contratação será dividida em itens, conforme tabela constante abaixo.

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QDE.
1	Chá de Camomila	Caixas	100
2	Chá de Erva Cidreira	Caixas	100
3	Chá de Erva-Doce	Caixas	100
4	Chá de Hortelã	Caixas	100
5	Adoçante	Frascos	50
6	Mexedor	Caixas	80

1.2.1. Havendo mais de um item, faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse.

1.2.2. Havendo qualquer divergência entre o código cadastrado e o descrito neste Aviso de Contratação Direta, prevalece o descrito no Termo de Referência contido neste Aviso de Contratação Direta.

1.3. O critério de julgamento adotado será o **menor preço**, observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA.

2.1. A participação desta dispensa eletrônica ocorrerá por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, ferramenta informatizada integrante do Sistema de Compras do Governo Federal – compras.gov.br, disponível no Portal de Compras do Governo Federal, no endereço eletrônico: www.gov.br/compras.

2.1.1. O procedimento será divulgado no compras.gov.br e no Portal Nacional de

Contratações Públicas - PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no Sistema de Registro Cadastral Unificado - SICAF, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.

2.1.2. O compras.gov.br poderá ser acessado pela web ou pelo aplicativo compras.gov.br.

2.1.3. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

2.2. Não poderão participar desta dispensa de licitação os fornecedores:

2.2.1. Que não atendam às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s).

2.2.2. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

2.2.3. Que se enquadrem nas seguintes vedações:

- a) Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados.
- b) Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários.
- c) Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta.
- d) Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.
- e) Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si.
- f) Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

2.2.3.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

2.2.3.2. O disposto na alínea “c” aplica-se também ao fornecedor que atue em

substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor;

- 2.3.** Não poderá participar, direta ou indiretamente, da dispensa eletrônica ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

3. INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

- 3.1.** O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa eletrônica ocorrerá com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item.

- 3.2.** O fornecedor interessado, após a divulgação do Aviso de Dispensa Eletrônica, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, a proposta com a descrição do objeto ofertado, marca/fabricante, modelo/versão e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.

- 3.2.1.** A proposta deverá conter declaração de que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

- 3.3.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço, vinculam a Contratada.

- 3.4.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto;

- 3.4.1.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob a alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

- 3.5.** Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será aquela correspondente à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

- 3.6.** Independentemente do percentual do tributo que constar da planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos pela legislação vigente.

- 3.7.** A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

- 3.8.** No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

- 3.8.1. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 3.8.2. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
- 3.8.3. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;
- 3.8.4. Que se responsabiliza pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo-as como firmes e verdadeiras;
- 3.8.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);
- 3.9. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133/2021](#).
- 3.10. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, deverá declarar ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4. FASE DE LANCES

- 4.1. A partir das 8h00 da data estabelecida neste Aviso de Contratação Direta, a sessão pública será automaticamente aberta pelo sistema para o envio de lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo encerrado no horário de finalização de lances também já previsto neste aviso.
- 4.2. Iniciada a etapa competitiva, os fornecedores deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
 - 4.2.1. **O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.**
- 4.3. O fornecedor somente poderá oferecer valor inferior em relação ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.
 - 4.3.1. O fornecedor poderá oferecer lances sucessivos iguais ou superiores ao lance que esteja vencendo o certame, desde que inferiores ao menor por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tais lances definidos como “lances intermediários” para os fins deste Aviso de Contratação Direta.
 - 4.3.2. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta será de R\$ 0,01 (um centavo).
- 4.4. Havendo lances iguais ao menor já ofertado, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.
- 4.5. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 4.6. Durante o procedimento, os fornecedores serão informados, em tempo real, do

valor do menor lance registrado, vedada a identificação do fornecedor.

4.7. Imediatamente após o término do prazo estabelecido para a fase de lances, haverá o seu encerramento, com o ordenamento e divulgação dos lances, pelo sistema, em ordem crescente de classificação.

4.7.1. O encerramento da fase de lances ocorrerá de forma automática pontualmente no horário indicado, sem qualquer possibilidade de prorrogação e não havendo tempo aleatório ou mecanismo similar.

5. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

5.1. Encerrada a fase de lances, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.

5.2. No caso de o preço da proposta do primeiro colocado estar acima do preço máximo definido para a contratação, haverá negociação de condições mais vantajosas.

5.2.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida a melhor proposta com preço compatível ao estipulado pela Administração.

5.2.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.

5.2.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, se houver, o resultado será registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica, devendo esta ser anexada aos autos do processo de contratação.

5.3. Constatada a compatibilidade entre o valor da proposta e o estipulado para a contratação, será solicitada ao fornecedor a adequação da proposta ao valor negociado, acompanhada de documentos complementares, se necessários.

5.4. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

5.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

5.5.1. Contiver vícios insanáveis;

5.5.2. Não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;

5.5.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

5.5.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

5.5.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável.

5.6. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

5.6.1. For insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitário simbólicos, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e

instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

- 5.6.2. Apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.
- 5.7. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, a Coordenadoria Regional de Saúde Sul, a seu critério poderá realizar diligências, para que o fornecedor comprove a exequibilidade da proposta.
- 5.8. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.
- 5.8.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 5.8.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime, quando aplicável.
- 5.9. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 5.10. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 5.11. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
- 5.12. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

6. HABILITAÇÃO

- 6.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação que constam do **Anexo I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO** deste aviso ([Instrução Normativa Nº 02/2019 do TCM-SP](#)) em consonância com os documentos previstos nos Arts. 50 e 51 do Decreto 62.100/2022, serão solicitados do fornecedor mais bem classificado da fase de lance.
- 6.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- a) SICAF;
 - b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
 - c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
 - d) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU.
- 6.2.1. Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).
- 6.2.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da

Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

6.2.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

6.2.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

6.2.2.1.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação

6.2.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.3. Deverá ser enviado Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores.

6.4. Caso a empresa não esteja cadastrada como Contribuinte no Município de São Paulo, (consulta: <https://ccm.prefeitura.sp.gov.br/login/contribuinte?tipo=F>), deverá encaminhar a Declaração que Nada deve à Fazenda Municipal – Anexo IV;

6.5. Enviar Declaração de Enquadramento da Empresa em ME ou EPP–Anexo V;

6.6. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos fornecedores será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

6.6.1. É dever de o fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.

6.6.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão (ões) válida(s).

6.7. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Aviso de Dispensa Eletrônica e já apresentados, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.

6.8. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Dispensa Eletrônica.

6.8.1. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.

6.9. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

7. PAGAMENTO

7.1 Nos termos do Decreto Municipal 51.197/2010, o fornecedor deverá manter conta corrente junto ao BANCO DO BRASIL S/A, nominal à EMPRESA (CNPJ), onde será creditado o pagamento, 30 (trinta) dias após a aprovação pela unidade requisitante da regularidade do produto/serviço, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura, conforme Portaria SF nº 275/2024. No preço ofertado deverão estar inclusos todos os impostos, frete (CIF) e descontos.

7.2 Caso a empresa seja optante pelo Simples Nacional, enviar comprovante de opção.

- 7.3** Para fins de pagamento serão consideradas, para cálculo do Imposto de Renda Retido na Fonte, as alíquotas do Anexo I da Instrução Normativa RFB nº 1234/12. Caso a empresa não seja passível de retenção na fonte deverá informar a disposição legal no corpo da Nota Fiscal para análise do setor Financeiro.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 8.1** São aplicáveis as sanções e procedimentos previstos no Título IV, Capítulo I da Lei Federal nº 14.133/21 e Capítulo VI, Seção XI, do Decreto Municipal nº 62.100/21.
- 8.2** As penalidades só deixarão de ser aplicadas nas seguintes hipóteses:
- a)** Comprovação, anexada aos autos, da ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento da obrigação; e/ou,
 - b)** Manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis exclusivamente à Administração.
- 8.3** Ocorrendo recusa da adjudicatária em retirar/receber a nota de empenho, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis, sem justificativa aceita pela Administração, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa, serão aplicadas:
- a)** Multa no valor de 20% (vinte por cento) do valor do ajuste se firmado fosse;
 - b)** Pena de impedimento de licitar e contratar pelo prazo de 12 (doze) meses com a Administração Pública, a critério da Prefeitura;
- 8.4** Incidirá nas mesmas penas previstas neste subitem a empresa que estiver impedida de firmar o ajuste pela não apresentação dos documentos necessários para tanto.
- 8.5** As penalidades poderão ainda ser aplicadas em outras hipóteses, nos termos da Lei, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa, sendo que com relação às multas serão aplicadas como segue:
- 8.6** Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do ajuste, por inexecução total do objeto.
- 8.7** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inexecutada, por inexecução parcial do ajuste.
- 8.8** Multa de 1,0% (um por cento) sobre o valor do material não entregue por dia de atraso, inclusive nas hipóteses de fixação de prazo para substituição ou complementação, limitada a demora até o máximo de 10 (dez) dias do prazo fixado, após restará configurada inexecução do ajuste, parcial ou total a depender se o atraso se deu em parte ou no todo.
- 8.9** Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do material entregue em desacordo com as especificações do edital e do ajuste, sem prejuízo de sua substituição, no prazo estabelecido.
- 8.10** Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do ajuste, por descumprimento de qualquer das obrigações decorrentes do ajuste, não previstas nas demais disposições desta cláusula.
- 8.11** Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, por rescisão do ajuste decorrente de culpa da Contratada.
- 8.12** As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis.
- 8.13** Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos dos artigos 166 e 167 da Lei Federal nº 14.133/21, observados os prazos neles fixados.

- 8.14** Caso a Contratante releve justificadamente a aplicação da multa ou de qualquer outra penalidade, essa tolerância não poderá ser considerada como modificadora de qualquer condição contratual, permanecendo em pleno vigor todas as condições deste Aviso de Contratação Direta.
- 8.15** Os procedimentos de aplicação das penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar serão conduzidos por comissão, nos termos do artigo 158, “caput” e § 1º, da [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#)
- 8.16** São aplicáveis no que cabível for, inclusive, as sanções penais estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/21.
- 8.17** Aplicada penalidade pecuniária e transcorrido o prazo recursal sem interposição de recurso ou denegado provimento ao recurso interposto, o valor correspondente deverá ser retido na nota de liquidação e pagamento.
- 8.18** Após a publicação do despacho que denegou provimento ao recurso ou o decurso do prazo sem interposição de recurso, não havendo tempo hábil para que seja respeitado o prazo legal para o pagamento, a retenção do valor da multa deverá ocorrer na próxima nota de liquidação e pagamento.
- 8.19** Não havendo mais pagamentos a serem efetuados, a multa deverá ser recolhida por meio de DAMSP ou mediante execução da garantia contratual.
- 8.20** Se a multa aplicada for superior à garantia prestada e não for recolhida a diferença, o valor remanescente deverá ser inscrito no Cadastro Informativo Municipal, nos termos do [Decreto nº 47.096, de 21 de março de 2006](#), e encaminhado para inscrição em dívida ativa.
- 8.21** O prazo de pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada, sendo possível, a critério da contratante, o desconto das respectivas importâncias de valor eventualmente devido à contratada. O não pagamento de multas no prazo previsto ensejará a inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a contratada ao processo judicial de execução.
- 8.22** As Notificações/Despachos de aplicação de penalidade (multas) são feitas através de publicação na Imprensa Oficial, devendo a empresa que descumprir as sanções previstas no Título IV, Capítulo I da Lei Federal nº 14.133/21 e Capítulo VI, Seção XI, do Decreto Municipal nº 62.100/21 e demais normas pertinentes à contratada, acompanhar a publicação pelo Diário Oficial da Cidade - DOC.
- 8.23** Somente serão analisados pela Administração os pedidos de prorrogação do prazo de entrega do objeto que se apresente com as condições seguintes:
- a) Até a data final prevista para a entrega; e,
 - b) Instruídos com justificativas que demonstrem fato imputável exclusivamente à Administração Pública ou caso fortuito e força maior.
- 8.24** Os pedidos instruídos em condições diversas das previstas no sub item anterior serão indeferidos de pronto.
- 8.25** Os pedidos de prorrogação de prazo deverão ser encaminhados para o setor requisitante através do e-mail: crssulalmoxarifado@prefeitura.sp.gov.br

9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 9.1.** O procedimento será divulgado no compras.gov.br e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no Sistema de Registro Cadastral Unificado - SICAF, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.

- 9.2.** No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:
- 9.2.1.** Republicar o presente aviso com uma nova data;
 - 9.2.2.** Fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.
- 9.3.** As providências dos sub itens 9.2.1 e 9.2.2 também poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto).
- 9.4.** Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.
- 9.5.** Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 9.6.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.
- 9.7.** Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.
- 9.8.** No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 9.9.** As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 9.10.** Os fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.
- 9.11.** Em caso de divergência entre disposições deste Aviso de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.
- 9.12.** Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.
- 9.13.** Para a execução deste objeto, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste

contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

9.14.Garantir a proteção de dados pessoais, nos termos da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), quando for o caso;

9.15.Para a formalização da contratação poderá ser emitida a Nota de Empenho em substituição ao Termo de Contrato, conforme disposto no Art. 95 da Lei 14.133 de 01 de abril de 2021 e no Art. 69 do Decreto Municipal 62.100 de 27 de dezembro de 2022.

9.16.**Os materiais/produtos somente serão recebidos juntamente com a Nota Fiscal da Empresa vencedora da Dispensa Eletrônica.**

9.17.Integram este Aviso de Dispensa Eletrônica, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

9.17.1. ANEXO I – Documentação exigida para Habilitação;

9.17.2. ANEXO II – Termo de Referência;

9.17.3. ANEXO III – Modelo de Proposta;

9.17.4. ANEXO IV – Modelo de Declarações de que Nada Deve à Fazenda Municipal

9.17.5. ANEXO V – Modelo de Declaração de Enquadramento em ME/EPP.

São Paulo, 11 de Agosto de 2026.

Denise Bernardes

ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA NA HABILITAÇÃO

CONSULTA PREVIA DE COMPROVAÇÃO DE REGULARIDADE (Instrução Normativa TCM nº 02/2019)		
1.	Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);	CNPJ: https://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/CNPJ/cnpjreva/Cnpjreva_Solicitacao.asp CPF: https://www.receita.fazenda.gov.br/Aplicacoes/SSL/ATCTA/CPF/ConsultaSituacao/ConsultaPublica.asp Ou https://www.regularize.pgfn.gov.br/
2.	Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;	Municipal (específico para o Município de SP): https://ccm.prefeitura.sp.gov.br/login/contribuinte?tipo=F Estadual: http://www.sintegra.gov.br/
3.	Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;	Federal: http://www.fazenda.gov.br/carta-de-servicos/lista-de-servicos/procuradoria-geral-da-fazenda-nacional-pgfn/certidao-de-regularidade-fiscal Estadual (específico para o Estado de São Paulo): https://www.dividaativa.pge.sp.gov.br/da-ic-web/ IPTU (específico para o Município de São Paulo): https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/fazenda/servicos/certidoes/index.php?p=2407 ISS (específico para o Município de São Paulo) http://www3.prefeitura.sp.gov.br/dividaativaweb/menu.aspx
4.	Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;	https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf
5.	Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa;	http://www.tst.jus.br/certidao
6.	CADIN Municipal (Cadastro Informativo Municipal)	http://www3.prefeitura.sp.gov.br/cadin/Pesq_Deb.aspx
7.	A empresa apresenta restrição para licitar e/ou contratar com a Administração Pública? (suspensa, impedida, inidônea):	
	7.1. Apenados PMSP	https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/gestao/suprimentos_e_servicos/empresas_punidas/index.php?p=9255
	7.2. Apenados TCESP	http://www4.tce.sp.gov.br/publicacoes/apenados/apenados.shtm
	7.3. Apenados Estado de São Paulo	https://www.bec.sp.gov.br/Sancoes_ui/asp/sancoes.aspx

7.4. Sistemas Federais:		
a) SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores)		https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/private/index.jsf;jsessionid=htx8LIZSw8c7nePq7vUiOkI.srvv4288_inst02
b) CADICON (Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos) – Lista de Inidôneos do Tribunal de Contas da União		https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=704144:3:101766835635900::NO:3,4,6::
c) CEIS (Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas) – Empresas e pessoas físicas impedidas de participar de licitações ou de celebrar contratos com a Administração, em todas as esferas e nos três Poderes.		https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/ceis
d) CNIA (Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade)		https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php

ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO E JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE:

CHÁ DE CAMOMILA, CHÁ DE ERVA CIDREIRA, CHA DE ERVA-DOCE, CHÁ DE HORTELÃ, ADOÇANTE E MEXEDOR. Atender às demandas de consumo dos servidores e visitantes em reuniões na Crs-Sul.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO:

ITEM 1 - CHÁ DE CAMOMILA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto constituído exclusivamente pelos capítulos florais da espécie vegetal, inteira, fragmentada ou moída, de **Matricaria recutita L.** e **Chamomilla recutita (L.) Rauscher**, obtido por processo de secagem em equipamentos apropriados, acondicionado em saquinhos de papel filtro ou fibra.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: **ANVISA/M.S.**

- Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999 – Disposições legais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos.
- Farmacopéia Brasileira – 6ª edição – Vol. II - Plantas Medicinais – 2019.
- Resolução RDC nº 722, de 01 de julho de 2022 – Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Instrução Normativa nº 160, de 01 de julho de 2022 – Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes de alimentos.
- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022 – Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos.
- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Estabelece os padrões microbiológicos dos Alimentos. . E alterações pela IN nº 313/2024.
- Resolução RDC nº 716, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos. E alterações pela Res. RDC 839/2023.
- Instrução Normativa – IN nº 159, de 1º de julho de 2022 – Estabelece as listas das partes de espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás e para o uso como especiarias. E alterações IN 197/2022; IN 262/2023; IN 273/2024 e IN 419/2025.
- Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre rotulagem de alimentos.
- Resolução RDC nº 843, de 22 de fevereiro de 2024 – Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional. E alterações pela Res. RDC nº 983/2025 e Res. RDC nº 990/2025.
- Instrução Normativa – IN nº 281, de 22 de fevereiro de 2024 – Estabelece a forma de regularização das diferentes categorias de alimentos e embalagens, e a respectiva documentação que deve ser apresentada. E alterações pela IN nº 368/2025.

INMETRO

- Portaria nº 248, de 17 de julho de 2008 – Estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializados nas grandezas de massa e volume. Aguardando revogação pela Portaria 93, de 21 de março de 2022 em 1º de março de 2023.

· Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021 – Estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O chá de camomila deve ser preparado com capítulos florais, são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

Deve estar isento de capítulos florais previamente esgotados, no todo ou em parte. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente.

O produto não poderá conter aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

O chá de camomila deverá estar contido em saquinhos de papel filtro ou fibra, fechados nas bordas e tendo preso um barbante, fabricado em materiais aprovados para contato com alimentos, acondicionando em seu interior, a quantidade equivalente a uma dose de chá.

2.2. SENSORIAIS

a. Aspecto: próprio

b. Cor: própria

c. Odor: próprio

d. Sabor: próprio

2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (Perda por dessecação) - Método gravimétrico	Máximo de 12,0 %
Cinzas totais (Resíduo mineral fixo)	Máximo de 10,0%

Farmacopeia Brasileira – 6^a Ed.

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 724, de 01/07/2022 definidos na IN nº 161/2022, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 17, item b.

“Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes”.

Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
Salmonella /25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	10 ²	10 ³

(n) - amostra representativa: amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem;

(c) - plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c);

(m) - limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

(M) - limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

2.5. MATÉRIAS ESTRANHAS

2.5.1. Pesquisa de matérias estranhas inevitáveis, exceto ácaros.

Grupo de Alimentos	Alimento	Matérias estranhas	Limites de Tolerância
4. Chás	Chá de camomila	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	90 em 25 g
		Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	5 em 25 g

2.5.2. Pesquisa de elementos histológicos:

a. Deverá apresentar elementos histológicos de ***Matricaria recutita* L.** e/ou ***Chamomilla recutita* (L.) Rauscher**

b. Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto
Observação: Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

2.6. RENDIMENTO:

Cada saquinho/sachê deverá ser suficiente para o preparo de 200 ml de chá de infusão.

2.7. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 14 (catorze) meses, a partir da data de entrega.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deve ser constituída de saquinhos de papel filtro ou fibra, fechados nas bordas e tendo preso um tirante/fio/barbante, acondicionando em seu interior, a quantidade equivalente a uma dose de chá. Cada sachê poderá ser acondicionado em outro envelope de papel ou de polietileno/polipropileno, que deverão ser acondicionados em caixa de papel cartão, com capacidade para 10 a 20 unidades (sachês), conforme Tabela I. Caixas que poderão ser revestidas com plástico transparente.

3.2. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 248, de 17/07/2008.

3.3. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico transparente ou caixa de papelão ondulado reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa (que deverá ter a largura mínima de 5 cm), com capacidade máxima para 30 (trinta) caixas.

3.4. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o seu perfeito armazenamento.

3.5. Embalagens secundárias diferentes do especificado no item 3.2 poderão ser propostas pela empresa, ficando a sua aprovação a critério da PMSP.

Tabela I

CAIXA COM (sachês/gramas)	CÓDIGO SUPRIMENTOS
10 sachês/ 10g	51.260.009.005.0012-8
15 sachês/ 15g	51.260.009.005.0060-8
20 sachês/20g	51.260.009.005.0019-5

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC n.º 723/2022 - ANVISA/MS.

4.2. No rótulo da embalagem **primária** deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda do produto
2. Informação “Contém edulcorante(s)....” seguida dos nomes dos edulcorantes, próxima à denominação de venda do produto;
3. Valor energético, expresso em quilocalorias (kcal), da medida prática usual do produto, como gotas, colher de café, colher de chá, envelope, tabletes ou outras, e a equivalência de seu poder adoçante em relação à sacarose; e
4. As seguintes advertências, em destaque e em negrito, “Diabéticos: contém...” seguida da quantidade em gramas e nome dos açúcares presentes na medida prática usual do produto.
5. Identificação da origem [nome (razão social), CNPJ, endereço e país de origem do fabricante ou embalador e do distribuidor (se houver); no caso de produto importado, nome (razão social) e endereço do importador]
6. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
7. Conteúdo líquido
8. Condições de armazenamento

4.3. No rótulo da embalagem **secundária** deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda (nome do produto e marca)
2. Identificação da origem [nome (razão social), CNPJ, endereço e país de origem do fabricante ou embalador e do distribuidor (se houver); no caso de produto importado, nome (razão social) e endereço do importador]
3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
4. Conteúdo líquido (indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária).
5. Condições de armazenamento/conservação
6. Empilhamento máximo

NOTA: A impressão dos subitens 4.2.6 e 4.3.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote) poderá ser em **"ink jet"** ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

5. AMOSTRAS/LAUDOS

Por ocasião da licitação deverão ser apresentadas:

- Laudo de Análise Laboratorial do produto ofertado e comprobatório às características constantes nos itens 2.1 a 2.5 – Características do Produto.
- Apresentar 02 (duas) amostras do produto ofertado, conforme tabela I, para verificação dos requisitos de embalagem.
- Cópia reprográfica autenticada da Comunicação do Início de fabricação ou importação, devidamente protocolizado junto à autoridade sanitária do Estado, Distrito Federal ou Município da sede do fabricante.

Os Laudos apresentados no certame não poderão ter data anterior a 180 (cento e oitenta) dias da data fixada no Edital para a abertura das propostas e deverão ser emitidos por laboratórios, conforme abaixo:

- a) laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura **ou**
- b) laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle **ou**
- c) laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.

6. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE

6.1. A avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e a qualquer tempo, sempre que se observar irregularidades na qualidade do produto recebido, dentro do seu prazo de validade.

6.2. Observando-se irregularidades, ou aleatoriamente por ocasião da entrega, a unidade usuária deverá convocar a presença do representante da empresa, que deverá apresentar-se no prazo de 02 (dois) úteis a contar da convocação, para a colheita de amostras para posterior envio a Laboratório autorizado pelo Ministério da Saúde para análises de alimentos para fins de registro ou controle ou laboratório pertencente às Universidades Federais ou Estaduais, indicado pela PMSP.

6.3. A empresa deverá arcar com as despesas das análises realizadas, nos termos do Art. 140 § 4º da Lei nº 14.133/2021, devendo ainda, se reprovado, substituir de imediato o lote considerado insatisfatório.

6.4. A empresa deverá substituir de imediato o lote não aprovado nas análises realizadas.

7. RECEBIMENTO

Por ocasião do recebimento deverão ser observados os critérios estabelecidos na Portaria 065/SMG/ 2017 de 10/06/2017.

ITEM 2- CHÁ DE ERVA CIDREIRA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto constituído exclusivamente pelas folhas e ramos da espécie vegetal, inteira, fragmentada ou moída, de **Melissa officinalis L.**, obtido por processo de secagem em equipamentos apropriados, acondicionado em saquinhos de papel filtro ou fibra.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: **ANVISA/M.S.**

- Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999 – Disposições legais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos.

- Farmacopéia Brasileira – 6ª edição – Vol. II - Plantas Medicinais – 2019.

- Resolução RDC nº 722, de 01 de julho de 2022 – Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

- Instrução Normativa nº 160, de 01 de julho de 2022 – Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes de alimentos.

- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022 – Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos.

- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.

- Instrução Normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Estabelece os padrões microbiológicos dos Alimentos. . E alterações pela IN nº 313/2024.

- Resolução RDC nº 716, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos. E alterações pela Res. RDC 839/2023.

- Instrução Normativa – IN nº 159, de 1º de julho de 2022 – Estabelece as listas das partes de espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás e para o uso como especiarias. E alterações IN 197/2022; IN 262/2023; IN 273/2024 e IN 419/2025.

- Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre rotulagem de alimentos.

- Resolução RDC nº 843, de 22 de fevereiro de 2024 – Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional. E alterações pela Res. RDC nº 983/2025 e Res. RDC nº 990/2025.
- Instrução Normativa – IN nº 281, de 22 de fevereiro de 2024 – Estabelece a forma de regularização das diferentes categorias de alimentos e embalagens, e a respectiva documentação que deve ser apresentada. E alterações pela IN nº 368/2025.

INMETRO

- Portaria nº 248, de 17 de julho de 2008 – Estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializados nas grandezas de massa e volume. Aguardando revogação pela Portaria 93, de 21 de março de 2022 em 1º de março de 2023.
- Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021 – Estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O chá de erva-cidreira deve ser preparado com folhas e ramos, são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

Deve estar isento de folhas e ramos previamente esgotados, no todo ou em parte. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente.

O produto não poderá conter aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

O chá de erva-cidreira deverá estar contido em saquinhos de papel filtro ou fibra, fechados nas bordas e tendo preso um barbante, fabricado em materiais aprovados para contato com alimentos, acondicionando em seu interior, a quantidade equivalente a uma dose de chá.

2.2. SENSORIAIS

- Aspecto: próprio
- Cor: própria
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (Perda por dessecação) - Método gravimétrico	Máximo de 10,0 %
Cinzas totais (Resíduo mineral fixo)	Máximo de 12,0%

Farmacopéia Brasileira – 6ª Ed.

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 724, de 01/07/2022 definidos na IN nº 161/2022, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 17, item b.

“Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes”.

Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
Salmonella /25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	10 ²	10 ³

(n) - amostra representativa: amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem;

(c) - plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c);

(m) - limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

(M) - limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

2.5. MATÉRIAS ESTRANHAS

2.5.1. Pesquisa de matérias estranhas inevitáveis, exceto ácaros.

Grupo de Alimentos	Alimento	Matérias estranhas	Limites de Tolerância
4. Chás	Chá de cidreira	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	165 em 25 g

2.5.2. Pesquisa de elementos histológicos:

a. Deverá apresentar elementos histológicos de ***Melissa officinalis L.***

b. Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto

Observação: Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

2.6. RENDIMENTO:

Cada saquinho/sachê deverá ser suficiente para o preparo de 200 ml de chá de infusão.

2.7. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deve ser constituída de saquinhos de papel filtro ou fibra, fechados nas bordas e tendo preso um tirante/fio/barbante, acondicionando em seu interior, a quantidade equivalente a uma dose de chá. Cada sachê poderá ser acondicionado em outro envelope de papel ou de polietileno/polipropileno, que deverão ser acondicionados em caixa de papel cartão, com capacidade para 10 a 20 unidades (sachês), conforme Tabela I. Caixas que poderão ser revestidas com plástico transparente.

3.2. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 248, de 17/07/2008.

3.3. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico transparente ou caixa de papelão ondulado reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa (que deverá ter a largura mínima de 5 cm), com capacidade máxima para 30 (trinta) caixas.

3.4. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o seu perfeito armazenamento.

3.5. Embalagens secundárias diferentes do especificado no item 3.2 poderão ser propostas pela empresa, ficando a sua aprovação a critério da PMSP.

CAIXA COM (sachês/gramas)	CÓDIGO SUPRIMENTOS
10 sachês/ 10g	51.260.009.005.0015-2
15 sachês/ 15g	51.260.009.005.0065-9
20 sachês/20g	51.260.009.005.0024-1

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC n.º 723/2022 - ANVISA/MS.

4.2. No rótulo da embalagem **primária** deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda do produto
2. Informação “Contém edulcorante(s)...” seguida dos nomes dos edulcorantes, próxima à denominação de venda do produto;
3. Valor energético, expresso em quilocalorias (kcal), da medida prática usual do produto, como gotas, colher de café, colher de chá, envelope, tabletes ou outras, e a equivalência de seu poder adoçante em relação à sacarose; e
4. As seguintes advertências, em destaque e em negrito, “Diabéticos: contém...” seguida da quantidade em gramas e nome dos açúcares presentes na medida prática usual do produto.
5. Identificação da origem [nome (razão social), CNPJ, endereço e país de origem do fabricante ou embalador e do distribuidor (se houver); no caso de produto importado, nome (razão social) e endereço do importador]
6. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
7. Conteúdo líquido
8. Condições de armazenamento

4.3. No rótulo da embalagem **secundária** deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda (nome do produto e marca)
2. Identificação da origem [nome (razão social), CNPJ, endereço e país de origem do fabricante ou embalador e do distribuidor (se houver); no caso de produto importado, nome (razão social) e endereço do importador]
3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
4. Conteúdo líquido (indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária).
5. Condições de armazenamento/conservação
6. Empilhamento máximo

NOTA: A impressão dos subitens 4.2.6 e 4.3.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote) poderá ser em **"ink jet"** ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

5. AMOSTRAS/LAUDOS

Por ocasião da licitação deverão ser apresentadas:

- Laudo de Análise Laboratorial do produto ofertado e comprobatório às características constantes nos itens 2.1 a 2.5 – Características do Produto.

- Apresentar 02 (duas) amostras do produto ofertado, conforme tabela I para verificação dos requisitos de embalagem.

- Cópia reprográfica autenticada da Comunicação do Início de fabricação ou importação, devidamente protocolizado junto à autoridade sanitária do Estado, Distrito Federal ou Município da sede do fabricante.

Os Laudos apresentados no certame não poderão ter data anterior a 180 (cento e oitenta) dias da data fixada no Edital para a abertura das propostas e deverão ser emitidos por laboratórios, conforme abaixo:

a) laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura **ou**

b) laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle **ou**

c) laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.

6. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE

6.1. A avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e a qualquer tempo, sempre que se observar irregularidades na qualidade do produto recebido, dentro do seu prazo de validade.

6.2. Observando-se irregularidades, ou aleatoriamente por ocasião da entrega, a unidade usuária deverá convocar a presença do representante da empresa, que deverá apresentar-se no prazo de 02 (dois) úteis a contar da convocação, para a colheita de amostras para posterior envio a Laboratório autorizado pelo Ministério da Saúde para análises de alimentos para fins de registro ou controle ou laboratório pertencente às Universidades Federais ou Estaduais, indicado pela PMSP.

6.3. A empresa deverá arcar com as despesas das análises realizadas, nos termos do art. 75 da Lei 8666/93 ou Art. 140 § 4º da Lei nº 14.133/2021, devendo ainda, se reprovado, substituir de imediato o lote considerado insatisfatório.

6.4. A empresa deverá substituir de imediato o lote não aprovado nas análises realizadas.

7. RECEBIMENTO

Por ocasião do recebimento deverão ser observados os critérios estabelecidos na Portaria 065/SMG/ 2017 de 10/06/2017.

ITEM 3 - CHÁ DE ERVA - DOCE

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto constituído exclusivamente pelos frutos da espécie vegetal, inteira, fragmentada ou moída, de ***Pimpinella anisum L.***, obtido por processo de secagem em equipamentos apropriados, acondicionado em saquinhos de papel filtro ou fibra.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente:

ANVISA/M.S.

- Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999 – Disposições legais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos.

- Farmacopéia Brasileira – 6ª edição – Vol. II - Plantas Medicinais – 2019.

- Resolução RDC nº 722, de 01 de julho de 2022 – Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

- Instrução Normativa nº 160, de 01 de julho de 2022 – Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes de alimentos.

- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022 – Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos.

- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.

- Instrução Normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Estabelece os padrões microbiológicos dos Alimentos. . E alterações pela IN nº 313/2024.
- Resolução RDC nº 716, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos. E alterações pela Res. RDC 839/2023.
- Instrução Normativa – IN nº 159, de 1º de julho de 2022 – Estabelece as listas das partes de espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás e para o uso como especiarias. E alterações IN 197/2022; IN 262/2023; IN 273/2024 e IN 419/2025.
- Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre rotulagem de alimentos.
- Resolução RDC nº 843, de 22 de fevereiro de 2024 – Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional. E alterações pela Res. RDC nº 983/2025 e Res. RDC nº 990/2025.
- Instrução Normativa – IN nº 281, de 22 de fevereiro de 2024 – Estabelece a forma de regularização das diferentes categorias de alimentos e embalagens, e a respectiva documentação que deve ser apresentada. E alterações pela IN nº 368/2025.

INMETRO

- Portaria nº 248, de 17 de julho de 2008 – Estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializados nas grandezas de massa e volume. Aguardando revogação pela Portaria 93, de 21 de março de 2022 em 1º de março de 2023.
- Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021 – Estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O chá de mate tostado deve ser preparado com frutos, são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

Deve estar isento de frutos previamente esgotados, no todo ou em parte. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente.

O produto não poderá conter aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

O chá de erva-doce deverá estar contido em saquinhos de papel filtro ou fibra, fechados nas bordas e tendo preso um barbante, fabricado em materiais aprovados para contato com alimentos, acondicionando em seu interior, a quantidade equivalente a uma dose de chá.

2.2. SENSORIAIS

- Aspecto: próprio
- Cor: própria
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (Perda por dessecação) - Método gravimétrico	Máximo de 7,0 %
Cinzas totais (Resíduo mineral fixo)	Máximo de 12,0%
Cinzas Insolúveis em ácido	Máximo 2,5%

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 724, de 01/07/2022 definidos na IN nº 161/2022, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 17, item b.

“Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes”.

Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
Salmonella /25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	10 ²	10 ³

(n) - amostra representativa: amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem;

(c) - plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c);

(m) - limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

(M) - limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

2.5. MATÉRIAS ESTRANHAS

2.5.1. Pesquisa de matérias estranhas inevitáveis, exceto ácaros.

Grupo de Alimentos	Alimento	Matérias estranhas	Limites de Tolerância
4. Chás	Chá de erva-doce	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	120 em 25 g

2.5.2. Pesquisa de elementos histológicos:

a. Deverá apresentar elementos histológicos de *Pimpinella anisum* L

b. Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto
Observação: Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

2.6. RENDIMENTO:

Cada saquinho/sachê deverá ser suficiente para o preparo de 200 ml de chá de infusão.

2.7. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deve ser constituída de saquinhos de papel filtro ou fibra, fechados nas bordas e tendo preso um tirante/fio/barbante, acondicionando em seu interior, a quantidade equivalente a uma dose de chá. Cada sachê poderá ser acondicionado em outro envelope de papel ou de polietileno/polipropileno, que deverão ser acondicionados em caixa de papel cartão, com capacidade para 10 a 25 unidades (sachês), conforme Tabela I. Caixas que poderão ser revestidas com plástico transparente.

3.2. Quando o produto ofertado estiver na forma granel, o chá estará embalado em saco de papel impermeável, acondicionado em caixa de papel cartão contendo peso líquido conforme Tabela I.

3.3. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO n° 248, de 17/07/2008.

3.4. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico transparente ou caixa de papelão ondulado reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa (que deverá ter a largura mínima de 5 cm), com capacidade máxima para 30 (trinta) caixas.

3.5. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o seu perfeito armazenamento.

3.6. Embalagens secundárias diferentes do especificado no item 3.2 poderão ser propostas pela empresa, ficando a sua aprovação a critério da PMSP.

Tabela I

CAIXA COM	CÓDIGO SUPRIMENTOS
10 sachês/10 gramas	51.260.009.005.0102-7

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC n.º 723/2022 - ANVISA/MS.

4.2. No rótulo da embalagem **primária** deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda do produto

2. Informação “Contém edulcorante(s)....” seguida dos nomes dos edulcorantes, próxima à denominação de venda do produto;

3. Valor energético, expresso em quilocalorias (kcal), da medida prática usual do produto, como gotas, colher de café, colher de chá, envelope, tabletes ou outras, e a equivalência de seu poder adoçante em relação à sacarose; e

4. As seguintes advertências, em destaque e em negrito, “Diabéticos: contém...” seguida da quantidade em gramas e nome dos açúcares presentes na medida prática usual do produto.

5. Identificação da origem [nome (razão social), CNPJ, endereço e país de origem do fabricante ou embalador e do distribuidor (se houver); no caso de produto importado, nome (razão social) e endereço do importador]

6. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

7. Conteúdo líquido

8. Condições de armazenamento

4.3. No rótulo da embalagem **secundária** deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda (nome do produto e marca)

2. Identificação da origem [nome (razão social), CNPJ, endereço e país de origem do fabricante ou embalador e do distribuidor (se houver); no caso de produto importado, nome (razão social) e endereço do importador]

3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

4. Conteúdo líquido (indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária).

5. Condições de armazenamento/conservação

6. Empilhamento máximo

NOTA: A impressão dos subitens 4.2.6 e 4.3.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote) poderá ser em **"ink jet"** ou carimbo

sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

5. AMOSTRAS/LAUDOS

Por ocasião da licitação deverão ser apresentadas:

- Laudo de Análise Laboratorial do produto ofertado e comprobatório às características constantes nos itens 2.1 a 2.5 – Características do Produto.
- Apresentar 02 (duas) amostras do produto, para verificação dos requisitos de embalagem.
- Cópia reprográfica autenticada da Comunicação do Início de fabricação ou importação, devidamente protocolizado junto à autoridade sanitária do Estado, Distrito Federal ou Município da sede do fabricante.

Os Laudos apresentados no certame não poderão ter data anterior a 180 (cento e oitenta) dias da data fixada no Edital para a abertura das propostas e deverão ser emitidos por laboratórios, conforme abaixo:

- a) laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura **ou**
- b) laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura **para** análises de alimentos para fins de registro ou controle **ou**
- c) laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.

6. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE

6.1. A avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e a qualquer tempo, sempre que se observar irregularidades na qualidade do produto recebido, dentro do seu prazo de validade.

6.2. Observando-se irregularidades, ou aleatoriamente por ocasião da entrega, a unidade usuária deverá convocar a presença do representante da empresa, que deverá apresentar-se no prazo de 02 (dois) úteis a contar da convocação, para a colheita de amostras para posterior envio a Laboratório autorizado pelo Ministério da Saúde para análises de alimentos para fins de registro ou controle ou laboratório pertencente às Universidades Federais ou Estaduais, indicado pela PMSP.

6.3. A empresa deverá arcar com as despesas das análises realizadas, nos termos Art. 140 § 4º da Lei nº 14.133/2021, devendo ainda, se reprovado, substituir de imediato o lote considerado insatisfatório.

6.4. A empresa deverá substituir de imediato o lote não aprovado nas análises realizadas.

7. RECEBIMENTO

Por ocasião do recebimento deverão ser observados os critérios estabelecidos na Portaria 065/SMG/ 2017 de 10/06/2017.

ITEM 4 - CHÁ DE HORTELÃ

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto constituído exclusivamente pelas folhas e ramos da espécie vegetal, inteira, fragmentada ou moída, de ***Mentha piperita L.***, obtido por processo de secagem em equipamentos apropriados, acondicionado em saquinhos de papel filtro ou fibra.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente:

ANVISA/M.S.

- Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999 – Disposições legais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos.
- Farmacopéia Brasileira – 6ª edição – Vol. II - Plantas Medicinais – 2019.
- Resolução RDC nº 722, de 01 de julho de 2022 – Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

- Instrução Normativa nº 160, de 01 de julho de 2022 – Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes de alimentos.
- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022 – Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos.
- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Estabelece os padrões microbiológicos dos Alimentos. E alterações pela IN nº 313/2024.
- Resolução RDC nº 716, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos. E alterações pela Res. RDC 839/2023.
- Instrução Normativa – IN nº 159, de 1º de julho de 2022 – Estabelece as listas das partes de espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás e para o uso como especiarias. E alterações IN 197/2022; IN 262/2023; IN 273/2024 e IN 419/2025.
- Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre rotulagem de alimentos.
- Resolução RDC nº 843, de 22 de fevereiro de 2024 – Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional. E alterações pela Res. RDC nº 983/2025 e Res. RDC nº 990/2025.
- Instrução Normativa – IN nº 281, de 22 de fevereiro de 2024 – Estabelece a forma de regularização das diferentes categorias de alimentos e embalagens, e a respectiva documentação que deve ser apresentada. E alterações pela IN nº 368/2025.

INMETRO

- Portaria nº 248, de 17 de julho de 2008 – Estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializados nas grandezas de massa e volume. Aguardando revogação pela Portaria 93, de 21 de março de 2022 em 1º de março de 2023.
- Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021 – Estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O chá de hortelã deve ser preparado com folhas e ramos, são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

Deve estar isento de folhas e ramos previamente esgotados, no todo ou em parte. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente.

O produto não poderá conter aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

O chá de hortelã deverá estar contido em saquinhos de papel filtro ou fibra, fechados nas bordas e tendo preso um barbante, fabricado em materiais aprovados para contato com alimentos, acondicionando em seu interior, a quantidade equivalente a uma dose de chá.

2.2. SENSORIAIS

- Aspecto: próprio
- Cor: própria
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (Perda por dessecação) - Método gravimétrico	Máximo de 12,0 %
Cinzas totais (Resíduo mineral fixo)	Máximo de 15,0%
Cinzas Insolúveis em ácido	Máximo 1,5%

Farmacopéia Brasileira – 6^a Ed.

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 724, de 01/07/2022 definidos na IN nº 161/2022, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 17, item b.

“Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes”.

Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
Salmonella /25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	10 ²	10 ³

(n) - amostra representativa: amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem;

(c) - plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c);

(m) - limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

(M) - limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

2.5. MATÉRIAS ESTRANHAS

2.5.1. Pesquisa de matérias estranhas inevitáveis, exceto ácaros.

Grupo de Alimentos	Alimento	Matérias estranhas	Limites de Tolerância
4. Chás	Chá de hortelã	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	300 em 25 g
		Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	5 em 25 g
		Fragmentos de pelos de roedor	2 em 25 g

2.5.2. Pesquisa de elementos histológicos:

a. Deverá apresentar elementos histológicos de ***Mentha piperita* L.**

b. Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto

Observação: Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

2.6. RENDIMENTO:

Cada saquinho/sachê deverá ser suficiente para o preparo de 200 ml de chá de infusão.

2.7. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deve ser constituída de saquinhos de papel filtro ou fibra, fechados nas bordas e tendo preso um tirante/fio/barbante, acondicionando em seu interior, a quantidade equivalente a uma dose de chá. Cada sachê poderá ser acondicionado em outro envelope de papel ou de polietileno/polipropileno, que deverão ser acondicionados em caixa de papel cartão, com capacidade para 10 a 25 unidades (sachês), conforme Tabela I. Caixas que poderão ser revestidas com plástico transparente.

3.2. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO n° 248, de 17/07/2008.

3.3. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico transparente ou caixa de papelão ondulado reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa (que deverá ter a largura mínima de 5 cm), com capacidade máxima para 30 (trinta) caixas.

3.4. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o seu perfeito armazenamento.

3.5. Embalagens secundárias diferentes do especificado no item 3.2 poderão ser propostas pela empresa, ficando a sua aprovação a critério da PMSF.

Tabela I

CAIXA COM (sachês/gramas)	CÓDIGO SUPRIMENTOS
10 sachês/ 10g	51.260.009.005.0055-1
15 sachês/ 15g	51.260.009.005.0053-5
25 sachês/40g	51.260.009.005.0076-4

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC n.º 723/2022 - ANVISA/MS.

4.2. No rótulo da embalagem **primária** deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda do produto

2. Informação “Contém edulcorante(s)....” seguida dos nomes dos edulcorantes, próxima à denominação de venda do produto;

3. Valor energético, expresso em quilocalorias (kcal), da medida prática usual do produto, como gotas, colher de café, colher de chá, envelope, tabletes ou outras, e a equivalência de seu poder adoçante em relação à sacarose; e

4. As seguintes advertências, em destaque e em negrito, “Diabéticos: contém...” seguida da quantidade em gramas e nome dos açúcares presentes na medida prática usual do produto.

5. Identificação da origem [nome (razão social), CNPJ, endereço e país de origem do fabricante ou embalador e do distribuidor (se houver); no caso de produto importado, nome (razão social) e endereço do importador]

6. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

7. Conteúdo líquido

8. Condições de armazenamento

4.3. No rótulo da embalagem **secundária** deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda (nome do produto e marca)
2. Identificação da origem [nome (razão social), CNPJ, endereço e país de origem do fabricante ou embalador e do distribuidor (se houver); no caso de produto importado, nome (razão social) e endereço do importador]
3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
4. Conteúdo líquido (indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária).
5. Condições de armazenamento/conservação
6. Empilhamento máximo

NOTA: A impressão dos subitens 4.2.6 e 4.3.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote) poderá ser em "**ink jet**" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

5. AMOSTRAS/LAUDOS

Por ocasião da licitação deverão ser apresentadas:

- Laudo de Análise Laboratorial do produto ofertado e comprobatório às características constantes nos itens 2.1 a 2.5 – Características do Produto.
- Apresentar 02 (duas) amostras do produto ofertado, conforme tabela I, para verificação dos requisitos de embalagem.
- Cópia reprográfica autenticada da Comunicação do Início de fabricação ou importação, devidamente protocolizado junto à autoridade sanitária do Estado, Distrito Federal ou Município da sede do fabricante.

Os Laudos apresentados no certame não poderão ter data anterior a 180 (cento e oitenta) dias da data fixada no Edital para a abertura das propostas e deverão ser emitidos por laboratórios, conforme abaixo:

- a) laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura **ou**
- b) laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle **ou**
- c) laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.

6. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE

6.1. A avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e a qualquer tempo, sempre que se observar irregularidades na qualidade do produto recebido, dentro do seu prazo de validade.

6.2. Observando-se irregularidades, ou aleatoriamente por ocasião da entrega, a unidade usuária deverá convocar a presença do representante da empresa, que deverá apresentar-se no prazo de 02 (dois) úteis a contar da convocação, para a colheita de amostras para posterior envio a Laboratório autorizado pelo Ministério da Saúde para análises de alimentos para fins de registro ou controle ou laboratório pertencente às Universidades Federais ou Estaduais, indicado pela PMSP.

6.3. A empresa deverá arcar com as despesas das análises realizadas, nos termos do Art. 140 § 4º da Lei nº 14.133/2021, devendo ainda, se reprovado, substituir de imediato o lote considerado insatisfatório.

6.4. A empresa deverá substituir de imediato o lote não aprovado nas análises realizadas.

7. RECEBIMENTO

Por ocasião do recebimento deverão ser observados os critérios estabelecidos na Portaria 065/SMG/ 2017 de 10/06/2017.

ITEM 5 - ADOÇANTE DE MESA - SUCRALOSE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído principalmente de sucralose podendo conter outros edulcorantes, aditivos e veículos previstos na legislação. Deverá apresentar-se na forma líquida ou em pó.

Deverá estar de acordo com a legislação vigente: **ANVISA/M.S.**

- Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999 – Disposições legais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos.
- Resolução RDC nº 723, de 1º de julho 2022 – Dispõe sobre os requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, adoçante de mesa, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura. E alterações Res. RDC nº 818/2023.
- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Estabelece os padrões microbiológicos dos Alimentos. E alterações pela IN nº 313/2024.
- Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre rotulagem de alimentos.
- Resolução RDC nº 778, de 01 de março de 2023 - Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos. E alterações pela Res. RDC nº 975/2025.
- Resolução RDC nº 818, de 28 de setembro de 2023 – Dispõe sobre os requisitos sanitários dos adoçantes de mesa e dos adoçantes dietéticos. E alterações pela Res. RDC nº 843/2024.
- Resolução RDC nº 843, de 22 de abril de 2024 – Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional. E alterações pela Res. RDC nº 983/2025 e Res. RDC nº 990/2025.
- Instrução Normativa – IN nº 281, de 22 de fevereiro de 2024 – Estabelece a forma de regularização das diferentes categorias de alimentos e embalagens, e a respectiva documentação que deve ser apresentada. E alterações pela IN nº 368/2025.
- Resolução RDC nº 983, de 28 de julho de 2025 – Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 843, de 22 de fevereiro de 2024, que dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional.

INMETRO

- Portaria nº 248, de 17 de julho de 2008 – Estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializados nas grandezas de massa e volume. Aguardando revogação pela Portaria 93, de 21 de março de 2022 em 1º de março de 2023.
- Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021 – Estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.
- Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021 – Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

O produto poderá conter os aditivos e veículos previstos na legislação.

2.2. SENSORIAIS

Aspecto	Próprio
Cor	Própria
Odor	Próprio
Sabor	Próprio

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 724, de 01/07/2022 definidos na IN nº 161/2022, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 16, itens a e b.

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Açúcares, edulcorantes e adoçantes de mesa sólidos	Bolores e Leveduras/g	5	2	Menor que 10	10 ²
b) Edulcorantes e adoçantes de mesa líquidos	Bolores e Leveduras/g	5	1	Menor que 10	10 ²

(n) - amostra representativa: amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem;

(c) - plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c);

(m) - limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

(M) - limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

2.7. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deve ser constituída de frasco plástico, ou sachê (envelope) em material aprovado para contato com alimentos. Cada embalagem deverá apresentar capacidade, conforme tabela I e II.

3.2. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº248 de 17/07/2008.

3.3. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa.

3.4. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o seu perfeito armazenamento.

Tabela I

FRASCO	CÓDIGO DE SUPRIMENTOS
100 ml	51.260.011.004.0011-1

Tabela II

SACHÊ	CAIXA	CÓDIGO DE SUPRIMENTOS
0,6 g	1.000	51.260.011.004.0016-2
0,8 g	1.000	51.260.011.004.0012-0
0,8 g	50	51.260.011.004.0013-8

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC n.º 723/2022 - ANVISA/MS.

4.2. No rótulo da embalagem **primária** deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda do produto

2. Informação “Contém edulcorante(s)....” seguida dos nomes dos edulcorantes, próxima à denominação de venda do produto;

3. Valor energético, expresso em quilocalorias (kcal), da medida prática usual do produto, como gotas, colher de café, colher de chá, envelope, tabletes ou outras, e a equivalência de seu poder adoçante em relação à sacarose; e

4. As seguintes advertências, em destaque e em negrito, “Diabéticos: contém...” seguida da quantidade em gramas e nome dos açúcares presentes na medida prática usual do produto.

5. Identificação da origem [nome (razão social), CNPJ, endereço e país de origem do fabricante ou embalador e do distribuidor (se houver); no caso de produto importado, nome (razão social) e endereço do importador]

6. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

7. Conteúdo líquido

8. Condições de armazenamento

4.3. No rótulo da embalagem **secundária** deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda (nome do produto e marca)

2. Identificação da origem [nome (razão social), CNPJ, endereço e país de origem do fabricante ou embalador e do distribuidor (se houver); no caso de produto importado, nome (razão social) e endereço do importador]

3. Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

4. Conteúdo líquido (indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária).

5. Condições de armazenamento/conservação

6. Empilhamento máximo

NOTA: A impressão dos subitens 4.2.6 e 4.3.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote) poderá ser em **"ink jet"** ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

5. AMOSTRAS/LAUDOS

Por ocasião da licitação deverão ser apresentadas:

· Ficha Técnica do produto ofertado.

· Apresentar 02 (duas) amostras do produto ofertado, conforme Tabelas I e/ou II para verificação dos requisitos de embalagem.

· Cópia reprográfica autenticada da Comunicação do Início de fabricação ou importação, devidamente protocolizado junto à autoridade sanitária do Estado, Distrito Federal ou Município da sede do fabricante.

6. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE

6.1. A avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e a qualquer tempo, sempre que se observar irregularidades na qualidade do produto recebido, dentro do seu prazo de validade.

6.2. Observando-se irregularidades, ou aleatoriamente por ocasião da entrega, a unidade usuária deverá convocar a presença do representante da empresa, que deverá apresentar-se no prazo de 02 (dois) úteis a contar da convocação, para a colheita de

amostras para posterior envio a Laboratório autorizado pelo Ministério da Saúde para análises de alimentos para fins de registro ou controle ou laboratório pertencente às Universidades Federais ou Estaduais, indicado pela PMSP.

6.3. A empresa deverá arcar com as despesas das análises realizadas, nos termos do Art. 140 § 4º da Lei nº 14.133/2021, devendo ainda, se reprovado, substituir de imediato o lote considerado insatisfatório.

6.4. A empresa deverá substituir de imediato o lote não aprovado nas análises realizadas.

7. RECEBIMENTO

Por ocasião dos recebimentos deverão ser obedecidos os critérios estabelecidos na Portaria 065/SMA-G/93 de 21/09/1993.

ITEM 6 - MEXEDOR DE MADEIRA PARA BEBIDAS

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

1. REQUISITOS GERAIS

1.1. DESCRIÇÃO/MATÉRIA-PRIMA

Mexedor em madeira para bebidas em geral, tais como café, chá, chocolate, quentes ou frias. Os mexedores serão isentos de rebarbas e não deverão induzir gosto à bebida. Produzido em madeira oriunda de plano de manejo sustentável, devidamente aprovado pelo órgão ambiental competente, conforme legislação municipal Lei nº 14.250, de 08/12/2006 regulamentada pelo Decreto nº 48.325 de 03/05/2007 e comprovado através de certificação ambiental.

1.2. EMBALAGEM

Acondicionados em pacotes plásticos conforme praxe do fabricante, contendo número de unidades de acordo com tabela abaixo, contendo a identificação da empresa, CNPJ, data de fabricação, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor.

2. REQUISITOS ESPECÍFICOS

2.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TABELA I

Comprimento	Unid.	Cód. Suprimentos
95 ± 5 mm	100	51.210.002.002.0157-1
95 ± 5 mm	500	51.210.002.002.____-
95 ± 5 mm	1000	51.210.002.002.____-
115 ± 5 mm	1000	51.210.002.002.____-

3. AMOSTRAS

Por ocasião da licitação deverá ser apresentado, 02 (duas) amostras em sua embalagem original, para verificação dos requisitos.

4. DOCUMENTAÇÃO AMBIENTAL

Deverão ser apresentados documentos originais, cópias reprográficas ou cópias impressas pela internet da Certificação Ambiental e da Licença para uso do Selo de Identificação de Conformidade emitido pelos Organismos de Certificação Credenciados, por exemplo, selo FSC, CEFLO, SERFLO, etc. Bem como, os licitantes deverão

apresentar declaração de utilização de madeira de procedência legal, nos termos do modelo constante do Anexo único integrante do Decreto Municipal nº 48.325 de 03/05/2007, para o produto ofertado.

6. RECEBIMENTO

Por ocasião do recebimento deverão ser observados os critérios estabelecidos na Portaria 065/SMG/2017 de 10/06/2017.

7 - ENTREGA

Prazo de entrega/condições

A entrega deverá ser realizada em parcela única. O prazo máximo para entrega dos produtos será de 10 (dez) dias úteis, a partir da data de retirada da Nota de Empenho.

7.1 - Local de entrega:

Almoxarifado Geral Sul

Endereço: Rua Filipe Neri Teixeira, 185 - Jd. Iracema / São Paulo – CEP 05847-500

Telefones: 5510-0068

E-mail: crssulalmoxarifado@prefeitura.sp.gov.br

Dias e horários para entrega: de segunda à sexta-feira, das 8 às 15hs

8 - CONDIÇÕES GERAIS

Todos os itens deverão estar de acordo com as normas da ABNT e as legislações em vigor de acordo com sua especificidade. Devem estar registrados nos órgãos de controle nacional ou qualquer outro que esteja descrito no manual de NORMAS REGULAMENTADORAS específicas para o produto e de acordo com as especificações contidas no Termo de Referência;

8.2 Qualquer divergência entre as especificações contidas no Termo de Referência deste Edital e as constantes no CATMAT (catálogo de materiais) do COMPRASNET, **prevalecerão para todos os efeitos as do Termo de Referência;**

8.3 Os produtos ofertados deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses contados a partir da data do recebimento do produto;

8.4 O prazo para troca deverá ser de até 5 (cinco) dias úteis;

8.5 A Unidade Requisitante poderá, a qualquer tempo, solicitar documentos ou informações referentes aos produtos ofertados;

8.6 Deverão fornecer catálogo dos produtos ofertados, detalhando atendimento do Termo de Referência;

8.7 Declarar marca, fabricante e procedência dos produtos ofertados;

8.8 Ficará o fornecedor vencedor responsável por vícios e/ou defeitos de fabricação, obrigando-se a reparar o dano e substituir o produto que se fizerem necessárias sem ônus à PMSP, inclusive com relação aos custos com transporte.

8.9 A qualidade do material entregue deve corresponder às especificações do objeto descrito no Termo de Referência - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS caso contrário, o material será devolvido, aplicando-se as penalidades cabíveis.

8.10 Os produtos deverão atender à Lei 8078/90 – Código de Defesa do Consumidor e demais legislações pertinentes.

Frete: o valor referente ao frete deverá estar incluso no valor da proposta.

9 - HABILITAÇÃO:

9.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação (Instrução Normativa Nº 02/2019 do TCM-SP) em consonância com os documentos previstos nos arts. 50 e 51 do Decreto 62.100/2022, serão solicitados do fornecedor mais bem classificado da fase de lance.

9.2 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

9.2.1 Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU(<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

9.2.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções imposta ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.2.2.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.2.2.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.2.2.1.2 O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.2.3 Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

9.3 Deverá ser enviado Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores.

9.4 Caso a empresa não esteja cadastrada como Contribuinte no Município de São Paulo, (consulta: <https://ccm.prefeitura.sp.gov.br/login/contribuente?tipo=F>), deverá encaminhar a Declaração que Nada deve à Fazenda Municipal.

9.5 Enviar Declaração de Enquadramento da Empresa em ME ou EPP.

9.6 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos fornecedores será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

9.6.1 É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.

9.6.2 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

9.7 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos no Aviso de Contratação Direta e já apresentados, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.

9.8 Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quais quer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido no Aviso de Contratação Direta.

9.8.1 Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de

classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.

9.9 Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

10. GARANTIA

10.1 O produto deverá atender à Lei 8078/90, Código de Defesa do Consumidor e demais legislações pertinentes;

10.2 O produto ofertado deverá ter garantia contra defeitos de fabricação e possuir garantia mínima de 12 (doze) meses contados a partir da data do recebimento do produto;

10.3 A empresa vencedora durante a vigência da garantia total deverá responsabilizar-se por vícios ou defeitos de fabricação, bem como desgastes anormais do equipamento, suas partes e acessórios, obrigando-se a ressarcir os danos e substituir os elementos defeituosos, sem ônus para a municipalidade. Qualquer visita técnica necessária durante o período da garantia deve ser realizada sem ônus para a municipalidade.

10.4 O produto que apresentar defeitos de fabricação, durante o período de garantia deverão ser trocados pelo fornecedor no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis e todo custo para troca do material correrá por conta da Licitante vencedora.

11. PAGAMENTO

11.1 Nos termos do Decreto Municipal 51.197/2010, o fornecedor deverá manter conta corrente junto ao BANCO DO BRASIL S/A, nominal à EMPRESA (CNPJ), onde será creditado o pagamento, 30 (trinta) dias após a aprovação pela unidade requisitante da regularidade do produto/serviço, mediante apresentação de Nota fiscal/Fatura, conforme Portaria SF nº 275/2024. No preço ofertado deverão estar inclusos todos os impostos, frete (CIF) e descontos.

11.2 Caso a empresa seja optante pelo Simples Nacional, enviar comprovante de opção.

11.3 Para fins de pagamento serão consideradas, para cálculo do Imposto de Renda Retido na Fonte, as alíquotas do anexo I da Instrução Normativa RFB nº 1234/12. Caso a empresa não seja passível de retenção na fonte deverá informar a disposição legal no corpo da Nota Fiscal para análise do setor financeiro.

12. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 São aplicáveis as sanções e procedimentos previstos no Título IV, Capítulo I da Lei Federal nº 14.133/2021 e Capítulo VI, Seção XI, do Decreto Municipal nº 62.100/2022.

12.2 as penalidades só deixarão de ser aplicadas nas seguintes hipóteses:

- a) Comprovação, anexada aos autos, da ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento da obrigação; e/ou,
- b) Manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis exclusivamente à Administração.

12.3 Ocorrendo recusa da adjudicatária em retirar/receber a nota de empenho, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis, sem justificativa aceita pela Administração, garantindo o direito prévio de citação e da ampla defesa, serão aplicadas:

- a) Multa no valor de 20% (vinte por cento) do ajuste se firmado fosse;
- b) Pena de impedimento de licitar e contratar pelo prazo de 12 (doze) meses com a Administração Pública, a critério da Prefeitura.

12.4 Incidirá nas mesmas penas previstas neste subitem a empresa que estiver impedida de firmar o ajuste pela não apresentação dos documentos necessários para tanto.

12.5 as penalidades poderão ainda ser aplicadas em outras hipóteses, nos termos da Lei, garantindo o direito prévio de citação e da ampla defesa, sendo que com relação às multas serão aplicadas como segue:

12.6 Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do ajuste, por inexecução total do objeto.

12.7 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inexecutada, por inexecução parcial do ajuste.

12.8 Multa de 1,0% (um por cento) sobre o valor do material não entregue por dia de atraso, inclusive nas hipóteses de fixação de prazo para substituição ou complementação, limitada a demora até o máximo de 10 (dez) dias do prazo fixado, após restará configurada inexecução do ajuste, parcial ou total a depender se o atraso se deu em parte ou no todo.

12.9 Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do material entregue em desacordo com as especificações do edital e do ajuste, sem prejuízo de sua substituição, no prazo estabelecido.

12.10 Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do ajuste, por descumprimento de qualquer das obrigações decorrentes do ajuste, não prevista nas demais disposições desta cláusula.

12.11 Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, por rescisão do ajuste decorrente de culpa da contratada.

12.12 As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis.

12.13 Das decisões de aplicação de penalidades, caberá recurso nos termos dos artigos 166 e 167 da Lei federal nº 14.133/2021, observados os prazos neles fixados.

12.14 Caso a Contratante releve justificadamente a aplicação da multa ou de qualquer outra penalidade, essa tolerância não poderá ser considerada como modificadora de qualquer condição contratual, permanecendo em pleno vigor todas as condições deste Aviso de contratação Direta.

12.15 Os procedimentos de aplicação das penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar serão conduzidos por comissão, nos termos do artigo 158, “caput” e § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.16 São aplicáveis no que cabível for, inclusive, as sanções penais estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021.

12.17 Aplicada penalidade pecuniária e transcorrido o prazo recursal sem interposição de recurso ou denegado provimento ao recurso interposto, o valor correspondente deverá ser retido na nota de liquidação e pagamento.

12.18 Após a publicação do despacho que denegou provimento ao recurso ou o decurso do prazo sem interposição de recurso, não havendo tempo hábil para que seja respeitado o prazo legal para o pagamento, a retenção do valor da multa deverá ocorrer na próxima nota de liquidação e pagamento.

12.19 Não havendo mais pagamento a serem efetuados, a multa deverá ser recolhida por meio de DAMSP ou mediante execução da garantia contratual.

12.20 Se a multa aplicada for superior à garantia prestada e não for recolhida a diferença, o valor remanescente deverá ser inscrito no Cadastro Informativo Municipal, nos termos do Decreto nº 47.096, de 21 de março de 2006, e encaminhado para inscrição em dívida ativa.

12.21 O prazo de pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada, sendo possível, a critério da contratante, o desconto das respectivas importâncias de valor eventualmente devido à contratada. O não pagamento de multas no prazo previsto ensejará a inscrição do valor como dívida ativa, sujeitando-se a contratada ao processo judicial de execução.

12.22 As notificações/Despachos de aplicação de penalidade (multas) são feitas através de publicação na Imprensa Oficial, devendo a empresa que descumprir as sanções previstas no Título IV, Capítulo I da Lei Federal nº 14.133/2021 e Capítulo VI, seção XI,

do Decreto Municipal nº 62.100/2022 e demais normas pertinentes à contratada, acompanhar a publicação pelo Diário Oficial da Cidade – DOC.

12.23 Somente serão analisados pela Administração os pedidos de prorrogação do prazo de entrega do objeto que se apresente com as condições seguintes;

a) Até a data final para a entrega; e,

b) Instruídos com justificativas que demonstrem fato imputável exclusivamente à administração Pública ou caso fortuito e força maior.

12.24 Os pedidos instruídos em condições diversas das previstas no subitem anterior serão indeferidos de pronto.

12.25 Os pedidos de prorrogação de prazo deverão ser encaminhados para o setor requisitante através dos e-mails: crssulalmoxarifado@prefeitura.sp.gov.br

PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA

OBJETO: CHÁ DE CAMOMILA, CHÁ DE ERVA CIDREIRA, CHA DE ERVA-DOCE, CHÁ DE HORTELÃ, ADOÇANTE E MEXEDOR, conforme especificações constantes do Termo de Referência - Anexo II.

A Empresa....., estabelecida na (endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico, se houver), inscrita no CNPJ sob nº, neste ato representada por, cargo, RG....., CPF....., (endereço), propõe fornecer à Coordenadoria Regional de Saúde Sul, em estrito cumprimento ao previsto no Aviso de Dispensa Eletrônica em epígrafe, produtos conforme abaixo discriminado:

Item	Descrição	Qde	Unidade de Fornecimento	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1	Chá de Camomila	100	Caixa			
2	Chá de Erva Cidreira	100	Caixa			
3	Chá de Erva-Doce	100	Caixa			
4	Chá de Hortelã	100	Caixa			
5	Adoçante	50	Frasco			
6	Mexedor	80	Caixa			

DAS CONDIÇÕES GERAIS

1. O itens deverão ser entregues em no máximo _____ dias úteis, contados da data de recebimento pela contratada da Nota de Empenho.
2. A entrega deverá ser única, no Endereço: _____.
3. Todos os itens deverão ser entregues embalados conforme descrito no Termo de Referência.
4. O pagamento será creditado 30 (trinta) dias após a aprovação pela unidade requisitante da regularidade do produto/serviço, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura, conforme Portaria SF nº 275/2024. No preço ofertado deverão estar inclusos todos os impostos, frete (CIF) e descontos.

DAS DECLARAÇÕES:

1. Declara, sob as penas da lei, que os preços cotados incluem todos os custos e despesas necessárias ao cumprimento integral das obrigações decorrentes desta licitação, incluindo custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do objeto da proposta.
2. Declara, sob as penas da lei, que tem condições de executar o objeto desta proposta, na quantidade estabelecida no prazo assinalado, independentemente dos demais compromissos de fornecimento porventura existentes, de acordo com as características e especificações contidas no Anexo II - Termo de Referência, respeitando as condições estabelecidas, prazos, requisitos específicos, enfim todas as especificações.
3. Declara, sob as penas da lei, que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

4. Declara, sob as penas da lei, está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Dispensa Eletrônica e seus anexos.
5. Declara, sob as penas da lei, responsabiliza-se pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo-as como firmes e verdadeiras.
6. Declara, sob as penas da lei, não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#).
7. Para a execução deste objeto, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

DA VALIDADE DA PROPOSTA:

Prazo de Validade da Proposta: _____ (_____) dias corridos.
(OBS.: Não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data da sessão pública)

Indicação Conta Corrente: Decreto Municipal nº 51.197/2010

Banco do Brasil S/A

Nome e nº Agência: _____ nº _____

Nº Conta: _____

Cidade / UF, _____ de _____ de 2026.

REPRESENTANTE LEGAL/PROCURADOR

(Nome Completo, Cargo ou Função e Assinatura do Representante Legal/Procurador)

PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA

ANEXO IV

NADA DEVE À FAZENDA MUNICIPAL

A Empresa _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, por intermédio de seu representante legal que esta subscreve, o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do C.P.F. n.º _____, DECLARA, sob as penas da Lei, que não possui cadastro mobiliário junto à Prefeitura do Município de São Paulo e que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo, relativamente aos tributos relacionados com o objeto licitado.

Cidade / UF, _____ de _____ de 2026.

REPRESENTANTE LEGAL/PROCURADOR

(Nome Completo, Cargo ou Função e Assinatura do Representante Legal/Procurador)

PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME/EPP

A Empresa _ _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, por intermédio de seu representante legal que esta subscreve, o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do C.P.F. n.º _____.

DECLARA que se **ENQUADRA** como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos das Leis Complementares n.º 123/2006 e 147/2014 e do Decreto n.º 8.538/2015. **DECLARA**, ainda, estar ciente das **SANÇÕES** que lhe poderão ser impostas, conforme disposto no respectivo Edital e no art. 299 do Código Penal, na hipótese de falsidade a presente declaração.

Cidade / UF,..... de..... de 2026.

REPRESENTANTE LEGAL/PROCURADOR

(Nome Completo, Cargo ou Função e Assinatura do Representante Legal/Procurador)