

**PREFEITURA DE
SÃO PAULO****SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE****Almoxarifado**

Rua Filipe Neri Teixeira, 185, - Bairro Vila Maracanã - São Paulo/SP - CEP 05847-500

Telefone: (11) 5814-3382 / 5510-0068

Termo de Referência

PROCESSO Nº 6018.2026/0065138-3

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1. Chás, adocante e mexedores.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. Atender às demandas de consumo dos servidores e visitantes em reuniões na Crs-Sul.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Descrição	CATMAT	Unidade	Qtde.
Chá de camomila	353565	Caixa com 10 sachês de 1g cada	100
Chá de erva cidreira	242772	Caixa com 10 sachês de 1g cada	100
Chá de erva-doce	305797	Caixa com 10 sachês de 1g cada	100
Chá de hortelã	242774	Caixa com 10 sachês de 1g cada	100
Adocante dietético de sucralose	407523	Frasco com 100 ml	50
Mexedor de bebidas em madeira	607432	Caixa com 500 mexedores	80

- 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%

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 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	CATMAT
10 sachês/ 10g	51.260.009.005.0012-8	353665
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 nº 727, de 01/07/2022, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam nos itens 4.2 e 4.3 a seguir.**4.2.** No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações:**1.** Nome (razão social) do fabricante ou produtor (preferencialmente com o nome científico da espécie vegetal 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**5.** Modo de preparo**6.** Condições de armazenamento**7.** Condições de armazenamento/conservação**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 4.2.3 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. Além disso, na embalagem secundária, deverá constar no painel central ou em uma das laterais, em tamanho adequado e de fácil visualização.

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.

- 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

- 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 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	CATMAT
10 sachês/ 10g	51.260.009.005.0015-2	242772
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 nº 727, de 01/07/2022, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam nos itens 4.2 e 4.3 a seguir.

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

1. Nome (razão social) do fabricante ou produtor (preferencialmente com o nome científico da espécie vegetal 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
5. Modo de preparo
6. Condições de armazenamento
7. Condições de armazenamento/conservação

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 4.2.3 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. Além disso, na embalagem secundária, deverá constar no painel central ou em uma das laterais, em tamanho adequado e de fácil visualização.

5. AMOSTRAS / LAUDOS

Por ocasião da licitação deverão ser apresentadas:

- Laudo de Análise Laboratorial do produto ofertado e comprovatório 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.

- 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

- 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 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 nº 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	CATMAT
10 sachês/10 gramas	51.260.009.005.0102-7	305797

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial a Resolução RDC n.º 727, de 01/07/2022, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam nos itens 4.2 e 4.3 a seguir.

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

1. Nome (razão social) do fabricante ou produtor (preferencialmente com o nome científico da espécie vegetal 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

5. Modo de preparo

6. Condições de armazenamento

7. Condições de armazenamento/conservação

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 4.2.3 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. Além disso, na embalagem secundária, deverá constar no painel central ou em uma das laterais, em tamanho adequado e de fácil visualização.

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.

- 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, acondicionado 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 15,0%
Cinzas Insolúveis em ácido	Máximo 1,5%

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 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 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	CATMAT
10 sachês/ 10g	51.260.009.005.0055-1	242774
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 nº 727, de 01/07/2022, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam nos itens 4.2 e 4.3 a seguir.

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

1. Nome (razão social) do fabricante ou produtor (preferencialmente com o nome científico da espécie vegetal 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

5. Modo de preparo

6. Condições de armazenamento

7. Condições de armazenamento/conservação

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 4.2.3 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. Além disso, na embalagem secundária, deverá constar no painel central ou em uma das laterais, em tamanho adequado e de fácil visualização.

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.

- 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	CATMAT
100 ml	51.260.011.004.0011-1	407523

Tabela II

SACHÊ	CAIXA	CÓDIGO DE SUPRIMENTOS	CATMAT
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 nº 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 protocolizada 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.

- 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, CEFLOR, SERFLOR, 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.

5. 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.

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;

5.2 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**;

- 5.3 Os produtos ofertados deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses contados a partir da data do recebimento do produto;
- 5.4 O prazo para troca deverá ser de até 5 (cinco) dias úteis;
- 5.5 A Unidade Requisitante poderá, a qualquer tempo, solicitar documentos ou informações referentes aos produtos ofertados;
- 5.6 Deverão fornecer catálogo dos produtos ofertados, detalhando atendimento do Termo de Referência;
- 5.7 Declarar marca, fabricante e procedência dos produtos ofertados;
- 5.8 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.
- 5.9 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.
- 5.10 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.



Shirlei Cristina Silva dos Santos Abreu
Assistente Administrativo de Gestão
Em 18/06/2026, às 12:11.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://processos.prefeitura.sp.gov.br>, informando o código verificador **159601564** e o código CRC **1A21F782**.

1.

Referência: Processo nº 6018.2026/0065138-3

SEI nº 159601564