



PREFEITURA DE SÃO PAULO

SUBPREFEITURA DE SAPOPEMBA

Unidade de Armazenamento

Avenida Sapopemba nº 9064, - São Paulo/SP - CEP 03988-000

Telefone:

Termo de Referência

PROCESSO Nº 6061.2026/0000184-7

1.

CHÁ MATE TOSTADO GRANEL CAIXA COM 250 GRAMAS

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto constituído exclusivamente pelas folhas e talos da espécie vegetal, inteira, fragmentada ou moída, de *Ilex paraguariensis* St, 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 folhas e talos, 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 talos 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 mate tostado 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 7,0%

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 simples	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	75 em 25 g

2.5.2. Pesquisa de elementos histológicos:

Deverá apresentar elementos histológicos de *Ilex paraguariensis* St. .

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 20 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
250 gramas	51.260.009.005.0005-5	275818

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:

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

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]

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

Conteúdo líquido

Modo de preparo

Condições de armazenamento

Condições de armazenamento/conservação

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

Denominação de venda (nome do produto e marca)

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]

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

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

Condições de armazenamento/conservação

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.

8. JUSTIFICATIVA: Os materiais são para uso nos diversos setores desta subprefeitura, através de requisições via supri.

9. PREVISÃO DE UTILIZAÇÃO: IMEDIATA considerando a necessidade reposição.

10. PRAZO DE ENTREGA: **2 parcela(30) trinta dias** a contar da data de recebimento da ordem de fornecimento ou empenho emitida.

11. CONDIÇÕES GERAIS:

11.1 Forma de Entrega: A entrega deverá ser efetuada em 2 parcelas e agendada através do telefone (11) 2701-1471 com José Barbosa Filho (Almoxarifado) e feita de acordo com os prazos informados e o Quadro I - ESPECIFICAÇÕES.

11.2 Quantidades: De acordo com o constante no quadro I - ESPECIFICAÇÕES.

11.3 Local de Entrega: SUBPREFEITURA SAPOPEMBA - Av. Sapopemba, 9064 - Jardim Grimaldi - São Paulo/SP. -Telefone: 2701-1417.

11.4 O objeto da contratação será recebido pela contratante consoante o disposto no

artigo 140, da Lei Federal n.º 14.133/2021 e demais legislação municipal pertinente, observadas as regras estabelecidas neste Termo de Referência.

11.5 Das condições de recebimento do objeto:

11.5.1. A licitante deverá fazer constar de forma expressa na proposta a Marca e/ou Fabricante do material cotado.

11.5.2. A entrega dos bens deverá ser atestada pela Unidade, que aferirá a sua conformidade com as especificações deste Termo de Referência.

11.5.3. Por ocasião da entrega o fornecedor colherá, no comprovante de recebimento, a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral - RG, ou documento correspondente, do servidor da Administração responsável pelo recebimento, que se dará em caráter provisório.

11.5.4. Constatadas irregularidades no objeto contratual a Unidade poderá:

a) com relação à especificação, rejeitá-lo, no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b) com relação à diferença de quantidades ou de partes do objeto contratado, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

11.5.5. Na hipótese de substituição ou complementação, a CONTRATADA deverá fazê-lo em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados de sua notificação, mantido o preço inicialmente contratado.

11.5.6. O objeto da presente contratação será recebido em caráter definitivo, em até 2 (dois) dias úteis, contados da data da entrega, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante recibo firmado pelo servidor responsável.

11.6 Cláusula IV - Condições de Pagamento: 30(trinta) dias do adimplemento e apresentação da 1ª via da Nota Fiscal, Nota Fiscal-Fatura, Nota Fiscal de Serviços Eletrônica ou documento equivalente;

11.6.1. O pagamento será efetuado por SF/SUTEM/DUPAG, por crédito em Conta Corrente no Banco do Brasil, indicado pela contratada, conforme disposto no Decreto Municipal 51.197/2010, obedecendo o disposto na Portaria SF nº 170/2020 e demais legislações vigentes.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

12.1 A CONTRATADA deverá observar rigorosamente as especificações técnicas deste Anexo, obrigando-se a substituir o produto rejeitado pela Unidade Requisitante, bem assim todas as disposições descritas no Termo de Referência.

12.2 A CONTRATADA deverá efetuar a entrega do objeto contratado no local e prazo previstos neste instrumento.

12.3 Da nota fiscal, a contratada fará constar a marca/fabricante do produto e o número do lote correspondente, se o caso e em cada lote a NF do produto deve ser acompanhado do controle tecnológico realizado através de empresa conceituada reconhecida pelo INMETRO atestando que o material entregue obedece às especificações do material solicitado pela PMSP.

- 12.4** A CONTRATADA deverá observar todas as normas legais vigentes, obrigando-se a manter as condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório que precedeu a celebração do ajuste em especial o Código de Defesa do Consumidor.
- 12.5** Os materiais adquiridos deverão ser transportados até o local de entrega na SUB-SB, descrito no item 5.3 deste ANEXO conforme praxe do fabricante, devendo-se garantir proteção durante o transporte contra choques, danificação na estrutura, e demais providências a cargo da CONTRATADA, como seguro e outras, que deverá cumprir com as normas exigidas na legislação em vigor.
- 12.6** A Contratada será responsável pela segurança do trabalho de seus funcionários e pelos atos por eles praticados, responsabilizando-se, ainda, por eventuais danos pessoais e materiais causados a terceiros durante o transporte e descarga no local da entrega.
- 12.7** O frete ocorrerá por conta da CONTRATADA, ou seja, o preço englobará também a entrega no endereço indicado pela SUB-SB.
- 12.8** Caso ocorra à necessidade de providências complementares por parte da contratada, a fluência do prazo de pagamento será interrompida, reiniciando-se a contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

13. DAS PENALIDADES:

- 13.1** Pelo descumprimento do ajuste a contratada sujeitar-se-á às penalidades abaixo indicadas, conforme segue:
- 13.2** Pela inexecução total ou parcial do contrato, ou do instrumento equivalente a Administração poderá, garantida a defesa prévia, aplicar aos contratados as sanções previstas no artigo 156 da Lei nº 14.133/2021 e suas atualizações;
- 13.3** Multa pela recusa da contratada em retirar a Nota de Empenho, ou retirá-la fora do prazo estabelecido, ou não assinar o contrato: 10% (dez por cento) sobre o valor da Nota de Empenho;
- 13.3.1** Incide na mesma multa prevista no subitem anterior se impedida de retirar a nota de empenho ou assinar o contrato, pela não apresentação da documentação exigível;
- 13.4** Multa por dia de atraso, em relação ao prazo contratual: 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela do material a ser entregue; além de multa de 1% (um por cento) por dia de atraso da parcela do material objeto do presente a ser entregue, a qual incidirá sobre o valor da nota de empenho, até o limite de 20 (vinte) dias de atraso, quando será considerado inexecução parcial e/ou total do contrato.
- 13.5** Multa por problemas técnicos: 10% (dez por cento) sobre o valor do material entregue em desconformidade com as determinações da unidade requisitante; além da multa de 1% (um por cento) ao dia, se o material não for substituído em até 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que a Administração tiver comunicado à empresa a irregularidade;
- 13.6** Multa pelo descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes da contratação, que não estejam previstas nos subitens anteriores: 2,5% (dois vírgula cinco por cento), a qual incidirá sobre o valor contratual;
- 13.7** Multa por inexecução parcial do contrato: 15% (quinze por cento) sobre o valor contratual;
- 13.8** Multas pela inexecução total do contrato: 30% (trinta por cento) sobre o

valor contratual.

- 13.9** As demais sanções inscritas no Título IV, Capítulo I da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas atualizações;
- 13.10** As multas são independentes; a aplicação de uma não exclui a das outras;
- 13.11** Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 109 do mencionado diploma legal, observados os prazos ali fixados.

Dúvidas poderão ser esclarecidas através do telefone: 2701-1416, a partir das 09h00min. (Sonia e ou Irene).

2.



Jose Barbosa Filho
Chefe de Unidade Técnica I

Em 06/03/2026, às 09:13.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://processos.prefeitura.sp.gov.br>, informando o código verificador **152286199** e o código CRC **7BF0D2E8**.

1.

Referência: Processo nº 6061.2026/0000184-7

SEI nº 152286199