TERMO DE REFERÊNCIA

1. **OBJETO:** Açúcar refinado morfo/microcristalino.

2. **APLICAÇÃO:** Produto destinado ao consumo dentro do prazo aproximado de 180 (cento e oitenta) dias.

3. REQUISITOS GERAIS:

3.1 LEGISLAÇÃO PERTINENTE

- Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 – Regulamento Técnico sobre padrões
- microbiológicos para alimentos. – ANVISA / M.S
- Resolução RDC nº 271de 22/09/2005 – Regulamento Técnico para Açucares e
- Produtos para Adoçar – ANVISA / M.S.
- Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – Dispõe sobre matérias estranhas
- microscópicas e macroscópicas em alimentos e bebidas. – ANVISA / M.S
- Resolução RDC nº 259, de 20/09/02. – Regulamento Técnico sobre Rotulagem para
- Alimentos Embalados – ANVISA / MS

3.2 DESCRIÇÃO / MATÉRIA–PRIMA

Sacarose obtida a partir do caldo de cana–de–açúcar (Saccharum officinarum L) purificado por processo tecnológico adequado.

O produto deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. E deverá ser classificado como amorfo de primeira.

3.3 EMBALAGEM

3.3.1 MATERIAL

O material de embalagem utilizado, não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto nem ser por este alterado.

As embalagens de papel tipo Kraft ou as flexíveis (polietileno atóxico e inodoro) que sejam utilizadas para acondicionamento do produto, deverão ser invioláveis (coladas, soldadas ou costuradas), sem manchas, borrões, furos, rasgos e outros defeitos.

3.3.2 ACONDICIONAMENTO

Deverá ser feito em pacotes com 1 kg de peso líquido, conforme Portaria nº 153 de 19/05/2008 – INMETRO e quando embalados em fardos conterá no máximo 30 kg de peso líquido. A tolerância permitida será conforme estabelecido na Portaria nº 248 de 17/07/2008 – INMETRO alterada pela Portaria n°350 de 06/07/2012.

3.4 APRESENTAÇÃO

As características de acondicionamento devem permitir a conservação do produto em condições higiênicas, evitando sua contaminação e deterioração.

- Deverão constar da embalagem as seguintes informações:
- Nome do produto;
- Nome do fabricante e endereço;
- Data de fabricação ou número do lote;
- Prazo de validade; Peso líquido;
- Recomendações para armazenagem.
- Conforme prevê o Código de Proteção e Defesa do Consumidor – Art. 31.
- Nas embalagens coletivas (fardo), deverá constar o número de unidades e o peso líquido/unidade.

3.5 PRAZO DE VALIDADE

Deverá o produto manter suas características inalteradas, quando estocado em local seco, por um período mínimo de 6 meses, a partir da data da entrega.

4. REQUISITOS ESPECIFÍCOS:

4.1 PROPRIEDADES SENSORIAS:

Deverá ter as seguintes características:

- Aspecto: pó fino
- Cor: branca
- Odor: próprio
- Sabor: característico, doce.

4.2 FÍSICO - QUÍMICAS:

Tabela 2: Requisitos físico/químicos

REQUISITOS	VALORES
Sacarose (polarização *)	mínimo 99,00 (*)
Umidade	máximo 0,30% m/m
Cor ICUMSA, 420 nm	máximo 80 U.I.
Cinzas Condutimétricas	máximo 0,20% m/m

(*) GRAUS NA ESCALA "S"

4.3 MICROBIOLÓGICAS:

Deverá seguir as recomendações estabelecidas através da Resolução – RDC nº 12 de 02ƒ012001 ANVISA/M.S. – Anexo I, grupo 11, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/2001.

4.4 MICROSCÓPICAS e MACROSCÓPICAS:

4.4.1 Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas):

4.4.1.1 Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana: Nos casos da detecção de matérias prejudicais a saúde humana, elas deverão ser claramente especificadas.

4.4.1.2 Areia indicativa de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido das Boas Práticas):

4.4.1.3 Ácaros mortos indicativo de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 5 na alíquota analisada e de acordo com as recomendações da metodologia AOAC/FDA.

5 INSPEÇÃO E ENSAIO:

Observando–se irregularidades na qualidade do produto recebido e dentro do prazo de validade para o consumo, serão tomadas amostras conforme Resolução RDC nº 271 de 23/09/2005 – ANVISA–MS para encaminhamento Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde da COVISA/SMS – Laboratório Oficial Municipal ou outros.

Será providenciada presença do representante da empresa para as devidas assinaturas nas amostras que servirão de prova e contraprova, cabendo à empresa, nos termos do Art. 75 da Lei 8666 /93 arcar com as despesas dos ensaios em questão caso não sejam feitos pela COVISA/SMS, devendo ainda, se reprovado, substituir de imediato o lote considerado insatisfatório.

6 QUANTIDADE: 40 (quarenta) quilos, em uma única entrega.

7 LOCAL E PRAZO E PRAZO DE ENTREGA:

A entrega deverá ocorrer em até 05 (cinco) dias úteis após Pedido de Compra, na Rua Pedro de Toledo, 983 – Vila Clementino – São Paulo – SP. Horário: de segunda a sexta feira das 08h às 16h.

8 LOCAL E PRAZO E PRAZO DE ENTREGA:

O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente ou outra modalidade definida pela área financeira da Prodam. As notas fiscais deverão acompanhar os produtos, com envio de cópia eletrônica para gfl@prodam.sp.gov.br. Após o registro da nota fiscal no sistema e seu aceite pela área demandante (em até 5 dias úteis), o pagamento será realizado em até 40 dias.

São Paulo -SP, 05 de outubro de 2026.

Carlos Adolfo Pereira Irineu

Gerência de Logística e Patrimônio

Tatiana Rosa Mie Kusano

Gerência de Logística e Patrimônio