

**TERMO DE REFERÊNCIA / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

**1. OBJETO**

**1.1.** Contratação de empresa (s) especializada (s) em fornecimento de açúcar refinado amorfo acondicionado em pacotes de 1 kg, visando atender as necessidades da Subprefeitura de Pinheiros, conforme as quantidades, especificações, obrigações e demais condições expressas neste instrumento e nos seus anexos.

**MATERIAL DE CONSUMO**

<b>LOTE 1 - MATERIAL DE CONSUMO</b>				
<b>Item</b>	<b>Cód. Catmat</b>	<b>Descrição do material</b>	<b>Embalagem</b>	<b>Quantidade</b>
<b>1</b>	BR463990	<p><b>AÇÚCAR REFINADO AMORFO ACONDICIONADO EM PACOTES DE 1 KG.</b></p> <p><b>1. DESCRIÇÃO</b></p> <p>Açúcar: o produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie <i>Saccharum officinarum</i> L. através de processos adequados; é constituído por cristais, com exceção do açúcar líquido. Refinado amorfo ou refinado: aquele obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final.</p> <p><b>2. LEGISLAÇÃO</b></p> <p>ANVISA/M.S. • Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. • Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Açúcares e Produtos para Adoçar. • Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 - Dispõe sobre matérias estranhas microscópicas e macroscópicas em alimentos e bebidas. • Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Regulamento Técnico sobre Rotulagem para Alimentos Embalados. Alterada por • Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 – Altera a Resolução RDC nº 259/2002, sobre rotulagem de alimentos. INMETRO • Portaria nº 153, de 19/05/2008 – Determinar a padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos que menciona o Anexo a essa Portaria. • Portaria nº 248, de 17/07/2008 - Aprovar RTM para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos, alterada pela Portaria nº 350 de 06/07/2012 – Altera subitem 2.1. do RTM. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E BASTECIAMENTO – MAPA • Instrução</p>	pacote	300



# CIDADE DE SÃO PAULO

SUBPREFEITURA  
PINHEIROS

Normativa nº 47, de 30/08/2018 – estabelece Regulamento Técnico do Açúcar. • Instrução Normativa nº 60, de 19/11/2019 – alterações na IN nº 47/2018.

### 3. DEFINIÇÕES

Açúcar: o produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum* L. através de processos adequados; é constituído por cristais, com exceção do açúcar líquido. Refinado amorfo ou refinado: aquele obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final.

### 4. EMBALAGEM, ACONDICIONAMENTO E APRESENTAÇÃO

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.

Deverá ser feito em pacotes com 1 ou 5 kg de peso líquido, conforme Portaria nº 153 de 19/05/2008 - INMETRO e quando embalados em fardos conterà 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 nº 350 de 06/07/2012.

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: • Classe seguida da denominação correspondente; e • Tipo seguido da denominação correspondente. • Denominação de venda do produto, constituída da palavra “açúcar”, seguida da marca comercial, se houver; • Identificação do lote, responsabilidade do embalador; • nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física - CPF, o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto. • Prazo de validade; • Peso líquido; • Recomendações para armazenagem. A marcação ou rotulagem do produto embalado deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo as exigências previstas em legislação específica, conforme prevê o Código de Proteção e Defesa do Consumidor - Art. 31. Nas embalagens coletivas (fardo), deverá constar



# CIDADE DE SÃO PAULO

SUBPREFEITURA  
PINHEIROS

## 5. REQUISITOS ESPECÍFICOS

### 3.1 PROPRIEDADES SENSORIAIS

Deverá ter as seguintes características:

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

### 3.2 FÍSICO / QUÍMICAS

Conforme IN 47/ 2018/ MAPA

REQUISITOS	VALORES
Polarização (°Z min)	99,00 (*)
Umidade (% máx.)	0,30% m/m
Cor ICUMSA, 420 nm (U.I. máx.)	100
Cinzas Condutimétricas (% máx)	0,20% m/m
Pontos Pretos (nº/ 100g máx)	5
Partículas Magnetizáveis (mg/kg máx)	5

### 3.3 MICROBIOLÓGICAS

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

### 3.4 MICROSCÓPICAS e MACROSCÓPICAS

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

3.4.1.1 Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana: Nos casos da detecção de matérias prejudiciais a saúde humana, as mesmas deverão ser claramente especificadas.

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

3.4.1.3 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..

### AMOSTRAS / LAUDOS

Por ocasião da licitação deverão ser apresentadas:



# CIDADE DE SÃO PAULO

SUBPREFEITURA  
PINHEIROS

• Laudo de Análise Laboratorial do produto ofertado e comprobatório às características constantes nos itens 3.1 a 3.4.

• Amostras do produto, conforme Tabela I, para verificação dos requisitos de embalagem e informações exigidas pela ANVS/M.S. referentes à rotulagem e registro.

• Cópia reprográfica autenticada da Comunicação do Início de fabricação de Produtos Dispensados de Registro, devidamente protocolizado no órgão de Vigilância Sanitária do Estado, Distrito Federal ou Município da sede do fabricante. Os Laudos apresentados no certame não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) 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. TABELA - I PESO LÍQUIDO. Nº DE AMOSTRAS FARDO CÓDIGO SUPRI 1 kg 5 pacotes máx. 30 kg 51.260.005.001.0002-5 5 kg 3 pacotes máx. 30 kg 51.260.005.001.0005-0 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- M.S., para análise junto ao Instituto Adolfo Lutz ou laboratório da Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde - REBLAS, para análise das características do produto (item 2), sendo que a empresa arcará com as despesas da análise em questão. Será providenciada presença do representante da empresa para as devidas assinaturas nas amostras que servirão de prova e contraprova, cabendo a empresa, nos termos do Art. 75 da Lei 8666/93 arcar com as despesas dos ensaios em questão.

RECEBIMENTO Por ocasião dos recebimentos deverão ser obedecidos os critérios estabelecidos na Portaria 065/2017– SMG de 10/06/2017.



**CIDADE DE  
SÃO PAULO**  
SUBPREFEITURA  
PINHEIROS

## **2. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

**2.1.** Visando sempre proporcionar todas as possibilidades de que os Munícipes, Visitantes e Funcionários estejam sendo melhor atendidos pela Administração, a aquisição dos materiais acima descritos se faz de grande importância, uma vez que é necessário que as unidades mantenha um trabalho eficiente no atendimento ao público.

## **3. DA ENTREGA E DO PRAZO PARA FORNECIMENTO**

**3.1.** A entrega será Única.

**3.2.** O prazo de fornecimento do objeto acima mencionado será de 10(dez) dias úteis a partir da data da Nota de Empenho.

**3.3.** O produto deverá ser entregue no Almoxarifado da Subprefeitura Pinheiros, sito a Av. Professor Frederico Hermann Junior, 595, no horário 8:00 hs às 11:30 hs e das 13:00 hs às 15:30 hs.

**3.4.** Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto dessa licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.

## **4. DOS REQUISITOS DA PROPOSTA**

**4.1.** A licitante deverá cotar preço unitário e total, em moeda nacional, algarismo e por extenso, devendo estar inclusas todas as despesas, tais como: impostos, taxas, fretes e outros encargos que incidam ou venham a incidir sobre o preço proposto e conter ainda:

**4.2.** Prazo de validade da proposta: não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da abertura deste procedimento de compra.

**4.3** Na proposta deverá constar os seguintes dados: Razão Social, endereço, telefone/Fax, número do CNPJ/MF, banco, agência, número da conta corrente e praça de pagamento.

**4.3.1.** Aquisições com valor abaixo de R\$ 8.000,00 indicar conta bancária em qualquer banco. A partir deste valor, indicar conta bancária SOMENTE NO BANCO DO BRASIL, conforme Portaria SF nº 09, de 12 de janeiro de 2021

## **5. HABILITAÇÃO - DA REGULARIDADE FISCAL:**

**5.1.** O vencedor do certame deverá comprovar regularidade fiscal apresentando as seguintes certidões:

a) CNPJ

- b) FGTS
- c) Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União
- d) Certidão Negativa de Débitos trabalhistas CNDT
- e) Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo
- f) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS;
- g) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade do Conselho Nacional de Justiça CNJ
- h) Cadastro Informativo Municipal - CADIN
- i) Se empresa vencedora for sediada fora da Cidade de São Paulo deverá enviar declaração de que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo.

**5.2.** Os licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação na presente contratação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste TR ou com irregularidades, serão inabilitados, não se admitindo complementação posterior.

**5.3.**

**5.4.** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital.

**5.5.** Será inabilitado o licitante que possuir irregularidades nas certidões acima descritas.

## **6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**5.6.** Será considerada vencedora a licitante que apresentar o MENOR VALOR UNITÁRIO.

### **7. DO RECEBIMENTO, DA GARANTIA E DA FISCALIZAÇÃO**

**7.1. O fornecedor está sujeito à fiscalização do produto no ato da entrega e posteriormente, reservando-se a esta Subprefeitura Pinheiros, através do responsável indicado pelo recebimento, o direito de não receber o produto, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de o produto não ser de primeira qualidade.**

7.1.1. Deverão ser atendidas pela empresa a ser contratada além das determinações da fiscalização desta Prefeitura, todas as prescrições que por circunstância da lei devam ser acatadas.

7.1.2. O fornecimento do produto deverá ser realizado com adoção de todas as medidas relativas à proteção dos trabalhadores e pessoas ligadas à atividade, observadas as normas e leis em vigor.

7.1.3. A empresa contratada deverá no tocante ao fornecimento e entrega do item objeto deste Certame, obedecer rigorosamente todas as disposições legais pertinentes

7.2. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Administração deverá:

7.2.1. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;



7.2.2. Na hipótese de substituição, o CONTRATADO deverá fazê-lo em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado

7.3. O prazo de garantia dos produtos deverá estar especificado na embalagem.

**7.3.1** Durante o prazo de garantia dos produtos o fornecedor fica obrigado a substituir o material defeituoso no prazo máximo de 5 (cinco) dias.

## **8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

8.1. Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, nos prazos estabelecidos, os produtos sem que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua aplicação nos equipamentos que os utilizarem.

8.2. Responder pelas despesas resultantes de quaisquer ações, demandas decorrentes de danos, seja por culpa sua ou quaisquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais de terceiros, que lhes venham a ser exigidas por força de Lei, ligadas ao cumprimento do presente Contrato.

8.2.1. A CONTRATADA se responsabiliza civil e penalmente por todos os atos praticados, na execução no contrato administrativo, além de assumir os seguintes encargos, além daquelas obrigações elencadas neste Termo de Referência

## **9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

9.1. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

9.1.1. Pagar a importância correspondente à aquisição, no prazo contratado.

9.1.2. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que a contratada entregar fora das especificações deste Termo de Referência.

9.1.3. Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis.

## **10. DO PAGAMENTO**

10.1. O prazo de pagamento será de 30 dias após o recebimento da nota fiscal e o ateste final do fiscal do ajuste;

10.1.2. Se ocorrer rejeição de algum documento por erros ou imperfeições, o prazo será contado a partir da data de reapresentação

10.1.3.O procedimento referente ao pagamento deverá atender a Portaria SF nº 170/2020

## **11.INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1.São aplicáveis as sanções e procedimentos previstos no Título IV, Capítulo I da Lei Federal nº 14.133/21 e Seção XI do Decreto Municipal nº 62.100/22.

11.2. As penalidades só deixaram de ser aplicadas nas seguinte hipóteses:

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

11.3. Ocorrendo recusa da adjudicatária em retirar/receber a nota de empenho, dentro do prazo de 5 (cinco) 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 valor do ajuste firmado fosse;
- b) Pena de impedimento de licitar e contratar pelo prazo de 12 (doze) meses com a Administração Pública, a critério da Prefeitura;

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

11.5. 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 a multas serão aplicadas como segue:

- a) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do ajuste, por inexecução total do objeto.
- b) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela inexecutada, por inexecução parcial do ajuste.
- c) 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 19 (dezenove) 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.
- d) 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.
- e) 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.





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

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

11.7. 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 nele fixados.

11.8. Não serão conhecidos recursos enviados pelo correio, telex, fac-símile, correio eletrônico ou qualquer outro meio de comunicação, se, dentro do prazo previsto em lei, a peça inicial original não tiver sido protocolizada.

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

11.10. Os procedimentos de aplicação das penalidades 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 14.133/21.

11.11. São aplicáveis no que cabível for, inclusive, as sanções penais estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/21.

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

11.13. Após a publicação do despacho que denegou provimento ao recurso ou 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.

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

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



**CIDADE DE  
SÃO PAULO**  
SUBPREFEITURA  
PINHEIROS

## AÇUCAR REFINADO AMORFO

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Açúcar: o produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum* L. através de processos adequados; é constituído por cristais, com exceção do açúcar líquido.

Refinado amorfo ou refinado: aquele obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final.

Produto destinado à alimentação humana.

### 2. LEGISLAÇÃO PERTINENTE

#### 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 27, de 06 de agosto de 2010 – Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário.
- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022 – Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos.
- Resolução RDC nº 722, de 1º 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.
- Resolução RDC nº 723, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura.
- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa – IN nº 160, de 1º de julho de 2022 – Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.
- Instrução Normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Estabelece os padrões microbiológicos dos Alimentos.
- Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre rotulagem de alimentos.
- Resolução RDC nº 818, de 28 de setembro de 2023 – Dispõe sobre os requisitos sanitários dos adoçantes de mesa e dos adoçantes dietéticos.

## 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.

## MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA

- Instrução Normativa nº 47, de 30/08/2018 – estabelece Regulamento Técnico do Açúcar.
- Instrução Normativa nº 60, de 19/11/2019 – alterações na IN nº 47/2018.

### 3. REQUISITOS GERAIS

#### 3.1. EMBALAGEM

##### 3.1.1. 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.

##### 3.1.2. ACONDICIONAMENTO

Quando estiver na forma sachê, será acondicionado em envelope de papel apropriado a alimento, que deverão ser acondicionados em caixa de papel cartão, conforme Tabela I. Caixas que poderão ser revestidas com plástico transparente.

Deverá ser feito em pacotes com 1 ou 5 kg de peso líquido, conforme Portaria nº 251 de 09 de junho de 2021 - INMETRO e quando embalados em fardos conterà 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 nº 350 de 06/07/2012.

#### 3.2. APRESENTAÇÃO

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

Deverá constar da embalagem as seguintes informações:

- Classe seguida da denominação correspondente;
- Tipo seguido da denominação correspondente.

- Denominação de venda do produto, constituída da palavra “açúcar”, seguida da marca comercial, se houver;
- Identificação do lote, responsabilidade do embalador;
- nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física - CPF, o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.
- Prazo de validade;
- Peso líquido;
- Recomendações para armazenagem.

A marcação ou rotulagem do produto embalado deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo as exigências previstas em legislação específica, conforme prevê o Código de Proteção e Defesa do Consumidor - Art. 31.

A impressão dos subitens “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.

Nas embalagens coletivas (fardo), deverá constar o número de unidades e o peso líquido/unidade.

### 3.3. PRAZO DE VALIDADE

Deverá o produto manter suas características inalteradas, quando estocado em local seco, por um período mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data da entrega.

## 4. REQUISITOS ESPECÍFICOS

### 4.1. PROPRIEDADES SENSORIAIS

Deverá ter as seguintes características:

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

### 4.2. FÍSICO / QUÍMICAS

Conforme IN 47/ 2018 e IN 60/2019 – MAPA

REQUISITOS	VALORES
Polarização (°Z min)	99,00 (*)
Umidade (% máx.)	0,30% m/m
Cor ICUMSA, 420 nm (U.I. máx.)	100
Cinzas Condutimétricas (% máx)	0,20% m/m

Pontos Pretos (nº/ 100g máx)	5
Partículas Magnetizáveis (mg/kg máx)	5

(\*) Graus Zucker

#### 4.3. 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, item a.

*“Açúcares, edulcorantes e adoçantes de mesa sólidos”.*

Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
Bolores e Leveduras/g	5	2	menor que 10	10 <sup>2</sup>

**(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".

#### 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 prejudiciais a saúde humana, as mesmas 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.

**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. AMOSTRAS / LAUDOS

Por ocasião da licitação deverão ser apresentadas:

- Laudo de Análise Laboratorial do produto ofertado e comprobatório às características constantes nos itens 4.1 a 4.4 – Requisitos Específicos.
- 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 de Produtos Dispensados de Registro, devidamente protocolizado no órgão de Vigilância Sanitária do Estado, Distrito Federal ou Município da sede do fabricante.

Os Laudos apresentados no certame não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da data fixada no Edital para a abertura das propostas e deverão ser emitidos por laboratórios, conforme abaixo:

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

TABELA - I			
PESO LÍQUIDO	Nº DE AMOSTRAS	CAIXA/FARDO	CÓDIGO SUPRI
5 g	10 sachês	400 unidades	51.260.005.001.
1 kg	05 pacotes	máx. 30 kg	51.260.005.001.0002-5
5 kg	03 pacotes	máx. 30 kg	51.260.005.001.0005-0

## 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.



DGSS-3, DATA DA CRIAÇÃO: **09/04/92**

DATA 17ª REVISÃO: 10/10/2011

18ª REVISÃO: 17/02/2012

19ª REVISÃO: 04/12/12

em 18/12/14

em 12/03/15 não haviam alterações. MTh

20ª REVISÃO: 01/2016- MTh

21ª Revisão: 19/07/2016MTh

22ª Revisão: 07/05/2018 MTh

23ª Revisão: 17/09/2020- Inclusão de parâmetros da IN 47 MAPA e alteração Catmat e Bec

24ª Revisão: 26/02/2024 Mth