

Protocolo de entrega de amostras

PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA

ÓRGÃO: GEGOV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº:044/2022

OBJETO DA LICITAÇÃO: Aquisição de materiais de consumo (pó de café, açúcar, adoçante e botijão de gás) para administração pública direta e indireta

AMOSTRA DOS ITENS: 04.

EMPRESA LICITANTE: MULTICOM COMÉRCIO MÚLTIPLO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 05.656.062/0001-70

Por meio deste formalizamos a entrega da amostra para pleno atendimento às condições do edital acima referido.

Entregue por: _____

Recebido por: _____

Data: 29/06/2022



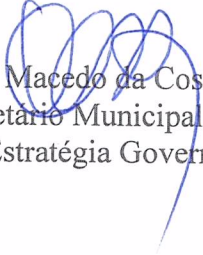
Em, 19 de julho de 2022.

MEMORANDO Nº 382/2022

DO: GEGOV
A: CGC

Em atenção ao Pregão eletrônico nº 044/2022, vimos informar que recebemos amostra da empresa **Multicom Comércio Múltiplo de Alimentos LTDA**, CNPJ: **05.656.062/0001-70**, relativo ao item 04, pó de café da marca SAVASSI SUPERIOR e esclarecemos que o produto foi objeto de análise pela Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC, em um pregão anteriormente realizado, o qual sob análise sensorial apresentou notas abaixo da categoria certificada.

Com base no laudo, em anexo, apresentado pela associação acima referenciada, recusamos o produto da marca SAVASSI SUPERIOR.


Carlos Macedo da Costa
Secretário Municipal
Gabinete de Estratégia Governamental

LAUDO Nº: 5425/22

2022.99-98408

INTERESSADO: ABIC – Associação Brasileira da Indústria do Café

R. Visconde de Inhaúma, 50, 8º andar – cep: 20091-007 – Rio de Janeiro/RJ

PRODUTO: Torrado e moído

EMBALAGEM: Vácuo

DATA DE ENTRADA: 11/07/2022

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: 431

DATA DE EMISSÃO: 15/07/2022

DATA DA ANÁLISE: 15/07/2022

REUNIÃO: 1468/22

DATA DE FABRICAÇÃO: 10/05/2022

DATA DE VALIDADE: 10/05/2023

LOTE: 471M

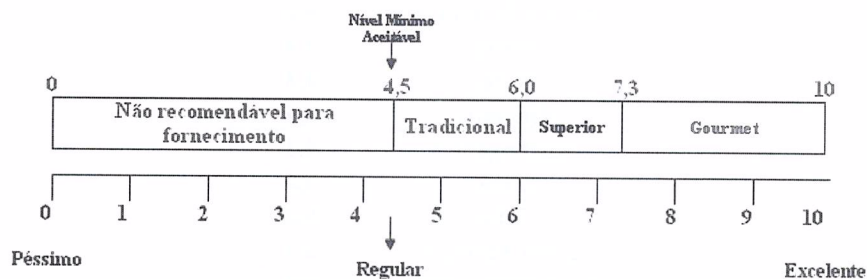
1) METODOLOGIA

1.1) ANÁLISE SENSORIAL

A avaliação sensorial do café foi realizada individualmente, por três provadores, com repetição de cada amostra codificada por três dígitos aleatórios. Os avaliadores, preliminarmente treinados e calibrados, avaliam o conjunto dos atributos da amostra, em procedimento tradicional de prova de xícara (aspirar/degustar/descartar) e atribuem o seu conceito. O resultado é a média dos valores obtidos.

Para conclusão quanto à qualidade do produto, baseou-se no sistema de classificação da Norma Técnica para Fixação de Identidade e Qualidade de Café em Grão e Café Torrado e Moído (Resolução SAA 28, de 01/06/2007), com a seguinte escala de qualidade global modificada:

Avaliação da Qualidade Global da bebida



A amostra é avaliada também quanto à composição da bebida (predominante arábica ou conillon), bebida (mole, dura, rio ou característico conillon), aroma (suave ou intenso), sabor (suave ou intenso) e corpo da bebida (leve ou encorpado), para a verificação de conformidade com a descrição da ficha técnica enviada pelo fabricante.

1.1.1) PREPARO DA AMOSTRA

Preparo da infusão para cafés filtrados: o café torrado e moído é preparado em infusão com o uso de filtro de papel nº 103, cuja proporção é de: 50g de pó para 0,5 litro de água mineral sob temperatura de $90 \pm 2^\circ\text{C}$.

Preparo do café expresso: o café torrado em grãos é moído e preparado em máquinas comerciais, na seguinte quantidade: $14g \pm 1,0g$ de pó com tempo de extração de 25 a 30 segundos.

1.2) TORRAÇÃO

Classificação por meio do Sistema Agtron / SCAA Roast Classification Color Disk

Classificação: **Clara:** Discos nº 95, 85 e 75; **Média:** Discos nº 65 e 55; **Escura:** Discos nº 45, 35 e 25.

1.3) GRANULOMETRIA

Credenciado pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo e pela ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café

FO-061 Modelo de Laudo PQC

Análise realizada em agitador Bertel por três etapas consecutivas e calculada a média dos valores obtidos; reostato na posição 5, tempo de agitação de 15 minutos, utilizando-se peneiras números: 12, 16, 20, 30 e fundo, conforme Método Analítico Programa de Qualidade de Café – ABIC – Determinação de Grau de Moagem de Café Torrado e Moído Rev. 03.

Classificação:

Fina: 00% de retenção nas peneiras nº 12 e 16, 70% de retenção nas peneiras nº 20, e 30 e 30% no fundo;

Média: 07% de retenção nas peneiras nº 12 e 16, 73% de retenção nas peneiras nº 20 e 30 e 20% no fundo;

Grossa: 33% de retenção nas peneiras nº 12 e 16, 55% de retenção nas peneiras nº 20 e 30 e 12% no fundo.

2) RESULTADOS

2.1) ANÁLISE SENSORIAL

Referência utilizada: Superior

Qualidade Global	Bebida Característica		Bebida				Aroma		Sabor		Corpo	
	Arábica	Conillon	Mole	Dura	Rio	Conillon	Intenso	Suave	Intenso	Suave	Encorpado	Leve
5,9	X			X			X		X		X	

Atributos Sensoriais	Resultado
Fragrância	5,9
Aroma da bebida	6,0
Defeitos	3,8
Acidez	4,3
Amargor	4,4
Adstringência	4,1
Corpo	5,9
Sabor	5,9
Sabor Residual	5,9
Qualidade Global	5,9

2.1) OBSERVAÇÕES DOS PROVADORES:

Café com amargor acentuado. Falta acidez. Não recomendado para categoria superior.

2.2) ANÁLISES FÍSICAS

Tipo de Avaliação		2022.99-98408 Superior
0 Moagem* (% retenção)	Peneira nº12	
	Peneira nº16	
	Peneira nº20	
	Peneira nº30	
	Fundo	
	Classificação	
Torração**	Grau/Nº Disco	Média – 65

Credenciado pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo e pela ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café

FO-061 Modelo de Laudo PQC

3) REFERÊNCIAS

- ABIC. Programa de Qualidade do Café. **Norma da Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moidos.**
- ABIC. Programa de Qualidade do Café. **Especificação para os Laboratórios homologados no Programa de Qualidade do Café – ABIC.**
- BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 277**, de 22 de setembro de 2005 – Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva-Mate e Produtos Solúveis.
- CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques**. 5th ed. Florida, CRC Press, Inc. 2015.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. **Resolução SAA – 28**, de 01 de junho de 2007 – Norma Técnica para fixação de identidade e qualidade de café torrado em grão e café torrado e moído. D.O.E. Seção I, São Paulo, 117 (105), 05/06/2007.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. **Resolução SAA – 30**, de 22 de junho de 2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade (PMQ) para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído, como base para Certificação de Produtos pelo Sistema de Qualidade de Produtos Agrícolas, Pecuários e Agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481, 29/12/1999. Norma-PMQ 002/07 – Característica Especial: Café Superior.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. **Resolução SAA – 31**, de 22 de junho de 2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade (PMQ) para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído, como base para Certificação de Produtos pelo Sistema de Qualidade de Produtos Agrícolas, Pecuários e Agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481, 29/12/1999. Norma-PMQ 001/07 – Característica Especial: Café Gourmet.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. **Resolução SAA – 19**, de 05 de abril de 2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade (PMQ) para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído. Norma PMQ 001/2010 - Característica: Café Tradicional.
- LINGLE, T. **The Coffee Cupper's Handbook**. SCAA. Long Beach, California. 2001.
- STONE, H., BLEIBAUM R.N. & THOMAS H.A. **Sensory Evaluation Practices**. 4th ed. San Diego, Academic Press, 2012.
- Resolução RDC 259 de 20/09/2002.

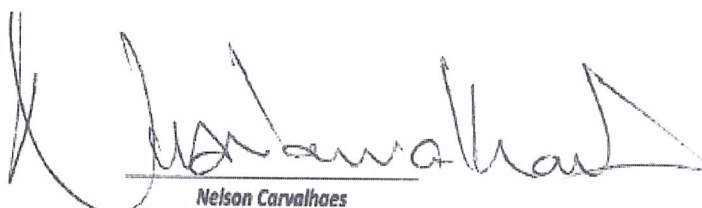
4) OBSERVAÇÕES

O laboratório não foi responsável pela amostragem e coleta do material, cuja identificação foi fornecida pelo interessado.

Os resultados aplicam-se exclusivamente à(s) amostra(s) analisada(s), sendo vedado o uso do nome do laboratório, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.

A reprodução deste laudo só pode ser feita na íntegra, sendo requerida autorização formal deste laboratório para reprodução parcial.

Para fins de comprovação de capacidade técnica ou qualificação de produção para fornecimento de cafés de determinada qualidade, o laboratório não recomenda o uso de laudos com emissão superior a 180 dias.



Nelson Carvalhoes

Classificador de Café Habilitado pelo Ministério da Agricultura
Registro CGC nº: 2856

Santos, 15 de julho de 2022.