



PREFEITURA DE MOGI GUAÇU

CNPJ/MF nº 45.301.264/0001-13

PAÇO MUNICIPAL – Rua Henrique Coppi, nº 200 – Loteamento Morro do Ouro – CEP 13840-904 – Mogi Guaçu/SP – Telefone (19) 3851-7000

mogiaguacu.sp.gov.br

[/PrefeituraMogiGuaçu](https://www.facebook.com/PrefeituraMogiGuaçu)

[/prefmogiaguacu](https://www.instagram.com/prefmogiaguacu)

[/prefmogiaguacu](https://www.youtube.com/channel/UC...)

1º LAUDO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2021
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 11.802/2021

OBJETO: FORNECIMENTO PARCELADO E PROGRAMADO DE CAFÉ GOURMET TORRADO E MOÍDO À VÁCUO E AÇÚCAR CRISTAL PARA ATENDER À TODAS AS SECRETARIAS MUNICIPAIS E DO PAÇO MUNICIPAL DA PREFEITURA DE MOGI GUAÇU.

Às 14h38min do dia 09 de novembro de 2021, em sala do Setor de Compras, situada no 6º Andar do Edifício do Paço Municipal, reuniram-se os senhores Sidney Cinquini Junior (Diretor do Departamento de Suprimentos), Wilson do Nascimento (Comprador), Kelly Cristina Camilotti Cavalheiro (Secretária Municipal de Administração), Lilia Raquel Oliveira Silva (Diretora de Departamento), Maria Cláudia Sínico (Nutricionista da D.A.E.) e Júlio César Franco (Farmacêutico e Chefe do Almoxarifado da Saúde), para análise da amostra do **CAFÉ GOURMET, MARCA BELVEDER** apresentada pela licitante temporariamente classificada em primeiro lugar:

a) **MFPARIS INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA**, Contagem - MG, para os itens: 01 e 03.

A amostra foi analisada de acordo com as especificações do item, solicitadas no edital do pregão em epígrafe, sendo utilizados dois parâmetros para verificações, conforme segue:

- 1) Em primeira análise foram feitas verificações visuais sobre o aspecto e aparência da amostra, quanto a cor, odor e sabor;
- 2) Em segunda análise foram verificados o volume e quantidade constante de cada embalagem.

Depois de verificados os referidos parâmetros, a presente Comissão de Análises de Amostras chegou ao seguinte quadro de observações:

Item	Especificações Mínimas	Documentos Exigidos
01 e 03	<p>12.432 (doze mil, quatrocentos e trinta e dois) pacotes de:</p> <p>53.18.7-01 - CAFÉ GOURMET TORRADO E MOÍDO, 500 G.</p> <p>Constituído por grãos de café 100% arábica dos tipos 2 ou 3 ou 4, da COB (Classificação Oficial Brasileira), sem presença de grãos pretos, verdes e ardidos e, principalmente, de grãos preto-verdes ou fermentados. (Apesar do Certificado de Classificação 25859/21, da NUGAP, classificar a amostra como tipo 4, a mesma apresenta grãos pretos e ardidos, o que está fora da especificação).</p> <p>Preferencialmente com ponto de torra variando entre 60 e 65 pontos no Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Claro a Quase Médio. (de acordo; porém, com verificação nos laudos enviados).</p> <p>CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS em conformidade com a Resolução SAA-28, de 01/06/07 e SAA-31, de 22/06/07: Umidade – em g/100g - máximo 5,0%; (de acordo; porém, com verificação nos laudos enviados).</p> <p>Resíduo Mineral Fixo – em g/100g - máximo 5,0%; Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v - em g/100g - Máximo 1,0%; Cafeína - em g/100g - mínimo 0,7%; Extrato Aquoso - em g/100g - mínimo 25,0%; Extrato Etéreo - em g/100g - mínimo 8,0%.</p> <p>CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS em conformidade com a Resolução 277, de 23/09/05. (de acordo; porém, com verificação nos laudos enviados).</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS em conformidade com a Resolução SAA-28, de 01/06/07: (de acordo; porém, com verificação nos laudos enviados).</p> <p>Aroma Característico, marcante e intenso; Acidez - Baixa a alta amargor - Típico; Sabor característico, equilibrado e limpo, livre de sabor estranho, sem nenhuma Adstringência; Sabor Encorpado, forte e intenso; Qualidade Global da Bebida do Café igual ou superior a 7,3 pontos, na escala sensorial de 0 a 10 pontos, correspondendo a produtos de qualidade Muito Boa a Excelente.</p> <p>Acondicionado em embalagem, contendo 500 gramas, com sistema de alto vácuo, ou com o uso de atmosfera inerte ou em embalagem que utilize válvula aroma tica, que permita a eliminação de oxigênio de seu interior. (de acordo, embalagem alto vácuo).</p> <p>A embalagem deverá conter as informações exigidas na legislação em vigor. (parte em desacordo; apresentada embalagem genérica, com informações do tipo de café, data de fabricação e data de validade colocadas em adesivo manual; não estão impressos na própria embalagem).</p> <p>Produto com validade mínima de 03 (três) meses da data de entrega; (de acordo; porém, com verificação nos laudos enviados).</p>	<p>Documentos no original ou cópia autenticada:</p> <p>10.2.1- Alvará Sanitário; (enviado)</p> <p>10.2.2- Ficha Técnica do produto cotado emitida pelo fabricante e assinada pelo responsável técnico, para todos os itens; (enviado)</p> <p>10.2.3- Laudo bromatológico completo e conclusivo, de todos os itens, contendo análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, organolépticas e toxicológicas para todos os itens. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-os, desde que referentes à amostra do mesmo lote e data de fabricação. Os laudos apresentados não poderão ter data superior a 12 (doze) meses da entrega da documentação e deverão ser emitidos por:</p> <p>A) Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura ou;</p> <p>B) Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle ou;</p> <p>C) Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou;</p> <p>D) Laboratórios vinculados às Secretarias de Estado da Saúde ou da Agricultura para análises de alimentos; (enviado)</p> <p>10.2.4 - Laudo de análise sensorial do café fornecido, correspondente àquele lote, expedido por laboratório credenciado por Secretaria Estadual de Agricultura de Estado que possua legislação específica para análise sensorial de café. Cópia de tal legislação deverá acompanhar o laudo de análise sensorial. A amostra analisada deverá apresentar uma nota de Qualidade Global (QG) maior ou igual a 6,0 pontos e menor do que 7,2 pontos, na escala sensorial de 0 a 10 pontos, caracterizando um café de qualidade "superior". (enviado)</p> <p>10.2.5 - laudo de análise de ocratoxina presente no café correspondente àquele lote, expedido por laboratório credenciado à Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde (REBLAS)/Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou credenciado por Secretaria Estadual de Saúde. Para essa análise, será utilizado como parâmetro o disposto na Resolução - RDC n.7, de 18 de fevereiro de 2011, da ANVISA. (Não enviado)</p>



PREFEITURA DE MOGI GUAÇU

CNPJ/MF nº 45.301.264/0001-13

PAÇO MUNICIPAL – Rua Henrique Coppi, nº 200 – Loteamento Morro do Ouro – CEP 13840-904 – Mogi Guaçu/SP – Telefone (19) 3851-7000

www.mogiguacu.sp.gov.br

[f/PrefeituradeMogiGuaçu](https://www.facebook.com/PrefeituradeMogiGuaçu)

[/prefmogiguacu](https://twitter.com/prefmogiguacu)

[/prefeituramogiguacu](https://www.instagram.com/prefeituramogiguacu)

A licitante, temporariamente classificada em primeiro lugar, apresentou o Alvará Sanitário, Ficha Técnica do Produto, Laudo Bromatológico e Laudo de Análise Sensorial do Café, em conformidade com o item 10.2 da Cláusula Décima do Edital Licitatório. Porém, **deixou de apresentar o Laudo de análise de Ocratoxina** em conformidade com a Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, da ANVISA (cópia em anexo), solicitado no item 10.2.5 da mesma cláusula.

A embalagem da amostra enviada (conforme fotos da própria amostra, em anexo), **não contém as informações do tipo de café, data de sua fabricação e data de sua validade, devidamente impressas**. Trata-se de embalagem genérica utilizada pela empresa fornecedora para qualquer um dos tipos de café produzidos, conforme pode se observar em seu próprio site <https://belvederalimentos.com.br/web/index.php/cafe> (Cópia em anexo). As informações foram colocadas, apenas, em um adesivo afixado na amostra da referida embalagem genérica. Essa situação pode gerar desconfiância no real conteúdo de cada embalagem. A Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC) recomenda que, pelo menos, as informações de data de fabricação e data de validade estejam impressas na embalagem (cópia em anexo).

Em resumo, essa Comissão de Análise das Amostras é de opinião que a empresa **MFPARIS INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA** tenha as amostras dos itens **01 e 03 REPROVADAS**, por não estarem, em sua totalidade, de acordo com as especificações mínimas exigidas no Edital do Pregão Eletrônico nº 021/2021, originado do Processo Licitatório nº 11.802/2021.

Era o que tínhamos a analisar e a esclarecer.
Mogi Guaçu, 09 de novembro de 2021.

Sidney Cinquini Junior
Diretor do Departamento de Suprimentos

Wilson do Nascimento
Comprador

Kelly Cristina Camilotti Cavalheiro
Secretária Municipal de Administração

Lília Raquel Oliveira Silva
Diretora de Departamento

Maria Cláudia Sínico
Nutricionista da D.A.E.

Júlio César Franco
Farmacêutico e Chefe do Almoxarifado da Saúde



PREFEITURA DE MOGI GUAÇU

CNPJ/MF nº 45.301.264/0001-13

PAÇO MUNICIPAL – Rua Henrique Coppi, nº 200 – Loteamento Morro do Ouro – CEP 13840-904 – Mogi Guaçu/SP – Telefone (19) 3851-7000

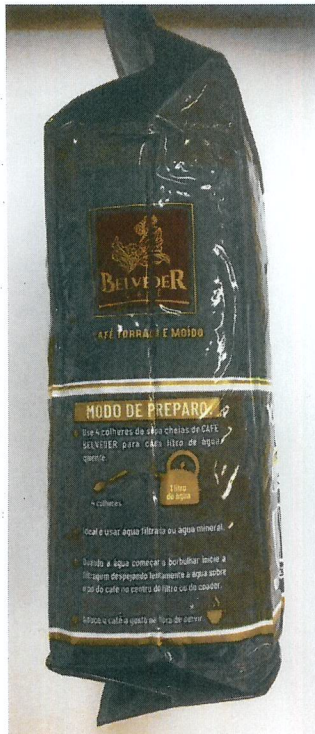
mogiguacu.sp.gov.br

[/PrefeituradeMogiGuaçu](https://www.facebook.com/PrefeituradeMogiGuaçu)

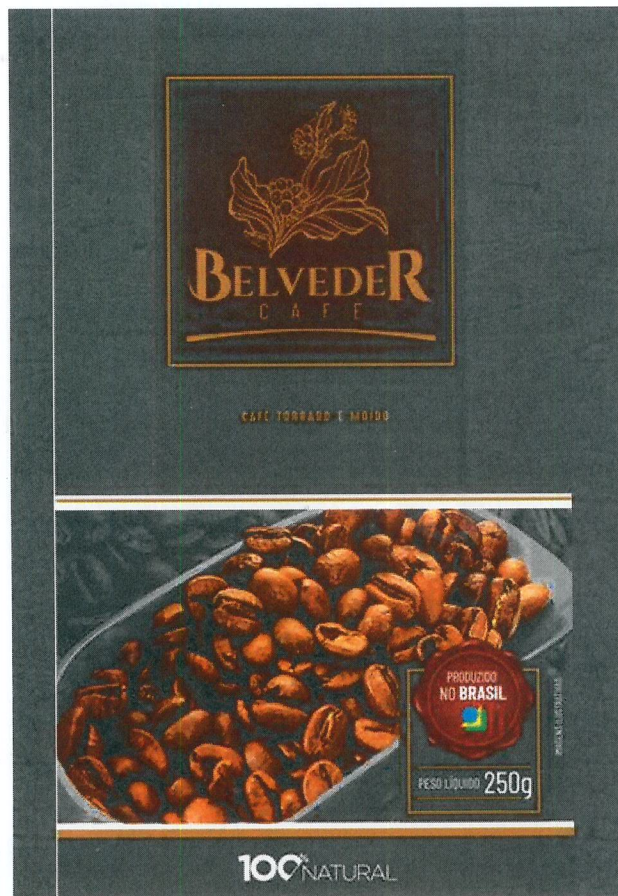
[/prefmogiguacu](https://twitter.com/prefmogiguacu)

[/prefeituramogiguacu](https://www.instagram.com/prefeituramogiguacu)

FOTOS DA AMOSTRA ENVIADA PELA LICITANTE TEMPORARIAMENTE CLASSIFICADA EM PRIMEIRO LUGAR REFERENTE AO 1º LAUDO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2021 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº 11.802/2021



mpio
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

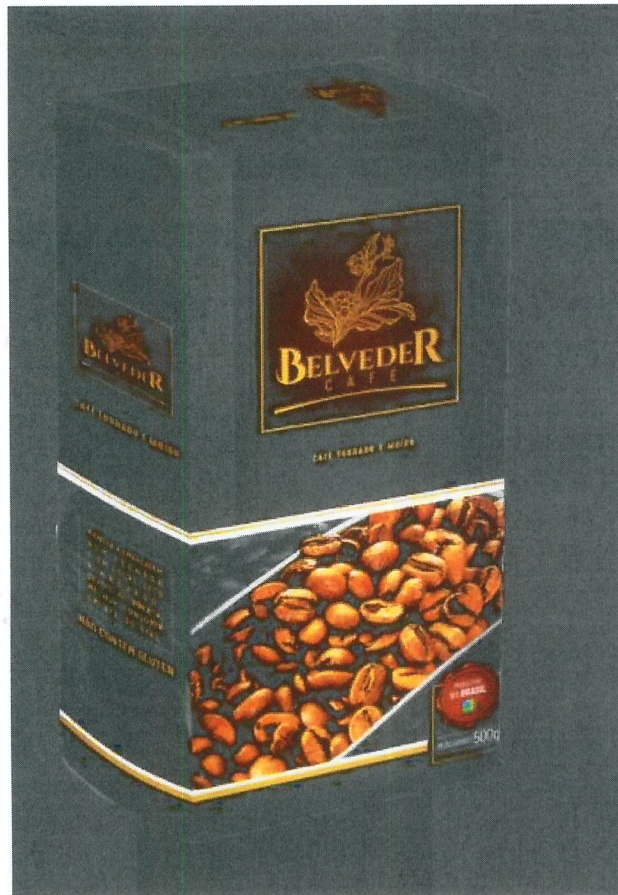


CAFÉ TRADICIONAL

O Belveder Café Tradicional possui uma fragrância marcante e um aroma intenso, oriundo da torra de grãos selecionados que resulta em uma bebida encorpada, com sabor pronunciado e acidez moderada. Esse equilibrado Blendé satisfação garantida aos mais exigentes paladares que consomem nosso café durante a rotina diária.

Acondicionado em embalagens alto vácuo com atmosfera protetora 100% selada em apresentação de 500g.

[Handwritten signatures in blue ink]

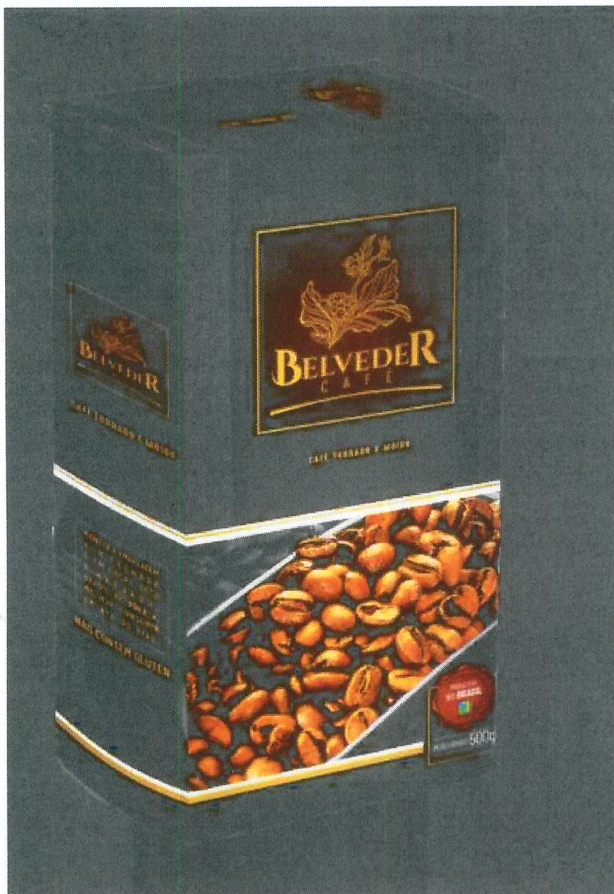


CAFÉ EXPRESSO / GOURMET

Composto por grãos selecionados, 100% arábica, de regiões produtoras de cafés de qualidade. Sua acidez cítrica, seu sabor residual especial e seu aroma/fragrância bem marcantes, resultam em um café de excelência. Sua doçura e corpo ficam evidenciados pelo amargor pouco pronunciado oriundo de uma torra moderadamente escura que tornam esse café único, feito para os consumidores especiais.

Acondicionado em embalagens alto vácuo com atmosfera protetora 100% selada em apresentação de 500g. O Espresso Gourmet em grãos em embalagens de 1KG.

mpo *27* *SP* *Agência*



CAFÉ SUPERIOR

O Belveder Café Superior é composto por grãos exclusivamente arábicos, colhidos no grau de maturação ideal "cereja" e torra achocolatada, resultando em uma bebida agradabilíssima com harmonia plena em todos seus atributos sensoriais. Esse Blend foi elaborado para aqueles consumidores mais requintados que buscam uma perfeição do café na xícara.

Acondicionado em embalagens alto vácuo com atmosfera protetora 100% selada em apresentação de 500g.



[Handwritten signatures in blue ink]

	FORMULÁRIO Recomendações Técnicas para Edital Categoria Gourmet	Código: FOR.021
		Revisão: 01
		Data: 18/08/2020
		Pág.: 1/3

1. **Objetivo:** Orientar organismos públicos no processo de aquisição de café, através de um conjunto de recomendações técnicas que ajudem a aperfeiçoar as especificações para a elaboração de editais de compra de café, fixando características mínimas de qualidade para o produto

2. Características do Produto:

Café, em pó homogêneo, torrado e moído ou em grão, evitando presença de grãos preto-verdes e fermentados.

3. Características Sensoriais Recomendáveis e Nota de Qualidade Global da bebida para cafés Superior.

- Nota de Qualidade Global acima de 7,3 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10.
- Constituídos de cafés arábica, robusta/conillon ou blendados (combinados). Exemplo: 100% arábica, Predominante arábica, Predominante conilon ou 100% conilon.
- Bebida: Mole
- Aroma e Sabor característico do produto, podendo ser: intenso ou suave
- Ponto de Torra: moderadamente clara (Agtron /SCAA #75) a média (Agtron /SCAA #55), evitando cafés com pontos de torra muito escuros.

4. Embalagem

Podem estar acondicionados em embalagem: almofada, pouch com ou sem válvula, vácuo, entre outras. Recomenda-se as seguintes datas de validade para cada tipo de embalagem:

Almofada: máximo de 3 meses

Pouch sem válvula: máximo de 6 meses

Pouch com válvula: máximo de 12 meses

Vácuo: máximo de 12 meses

A data de validade deverá ser definida a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem.

Elaborado por: ABIC – Depto Qualidade
 Responsáveis: Aline Marotti
 Christianne Monteiro



	FORMULÁRIO Recomendações Técnicas para Edital Categoria Gourmet	Código: FOR.021
		Revisão: 01
	Data: 18/08/2020	
	Pág.: 2/3	

5. Condições de Fornecimento

- a) Os produtos deverão atender as descrições técnicas, especialmente quanto a nota mínima de Qualidade Global (7,3 pontos) e possuir prazo de validade mínima conforme tipo de embalagem descrita no edital a partir da data de entrega.
- b) Os produtos não poderão apresentar índices de impurezas (cascas, paus, sedimentos, etc) acima de 1% (um) e devem ser isentos de qualquer percentual de produtos estranhos (milho, centeio, cevada, etc).
- c) Adicionalmente as marcas cotadas poderão ter o Selo de Pureza e Selo de Qualidade da ABIC, devendo os participantes comprovar com a apresentação do Certificado ABIC, cuja validação é realizada através da leitura do QR Code. A confirmação do status associativo da empresa também poderá ser verificada através do site da ABIC: www.abic.com.br
- d) Quando da entrega, os produtos deverão estar em perfeitas condições para serem consumidos, e as embalagens não danificadas.
- e) **A cada entrega o organismo reserva-se o direito de encaminhar duas amostras do café fechado e lacrado, colhidas no lote fornecido, para a realização de análises em laboratórios credenciados, correndo, o custo destas análises, por conta da Contratada.**
- f) Nos casos de reprovação, deve-se constar no edital que o lote será devolvido, devendo ser repostado num prazo máximo de dias, a ser definido pelo organismo, após a comunicação de irregularidade. Fica a cargo de cada organismo outras ações administrativas a serem tomadas.

6. Legislação Adicional para consulta:

Deve obedecer às seguintes regulamentações:

- a) Resolução 277/05, de 23 de setembro de 2005.
- b) Resolução SAA-19, de 05/04/2004, acrescida da SAA-30 de 22/06/2007 e SAA-31 de 22/06/2007 da SAA/SP (Norma Técnica para Fixação da Identidade e Qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído), no que se refere especificamente à metodologia de prova dos atributos sensoriais e da qualidade global.
- c) Instrução Normativa No. 08 do Ministério da Agricultura.

Elaborado por: ABIC – Depto Qualidade

Responsáveis: Aline Marotti

Christianne Monteiro



	FORMULÁRIO Recomendações Técnicas para Edital Categoria Gourmet	Código: FOR.021
		Revisão: 01
		Data: 18/08/2020
		Pág.: 3/3

7. Laboratórios Credenciados para análise sensorial:

a) GAC – Grupo de Avaliação de Café

E-mail: gac@sindicafesp.com.br / camila@sindicafesp.com.br

Tel: (11) 3125-3160

Contato: Camila Arcanjo

b) ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos

E-mail: alinegarcia@ital.sp.gov.br

Tel: (19) 3743-1804 / Fax: (19) 3743-1812

Contato: Aline Garcia

c) Escritório Carvalhaes

E-mail: cafe@carvalhaes.com.br / lab@carvalhaes.com.br

Tel: (13) 2102-5778 / Fax: (13) 2102-5778

Contato: Eduardo Carvalhaes

Elaborado por: ABIC – Depto Qualidade

Responsáveis: Aline Marotti

Christianne Monteiro