



GOVERNO MUNICIPAL
São Pedro da Aldeia
QUALIDADE DE VIDA PARA TODOS

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DA ALDEIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

OFÍCIO SADL Nº 13/2021

São Pedro da Aldeia, 30 de novembro de 2021.

Assunto: Devolução de amostra

Referência: Pregão Eletrônico nº 41/2021 – Processo nº 8975/2021

Ilmo. (a) Sr. (a) Representante,

Com os cumprimentos de estilo, sirvo-me do presente para, em atenção aos termos do item 20, I, "b", do Edital de Licitação nº 41/2021, desta municipalidade, informar que a amostra de café encaminhada ao Departamento de Compras e Licitação, desta Secretaria Municipal Adjunta, foi declarada inapta.

Como é de vosso conhecimento, a amostra do objeto do certame deve obedecer às características descritas nos 1.1, 1.2 e 1.3, quais sejam:

1.2. Categoria: tradicional, Café em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grão de café tipo 8 COB ou melhores, com no máximo 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e/ ou ardidos (PVA), evitando presença de grãos preto-verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitindo-se café robusta (conilon), na composição em até 20%, com classificação de bebida de dura à Rio, isento de gosto Rio Zona.

1.3. Características Sensoriais Recomendáveis e Nota de Qualidade Global da bebida:

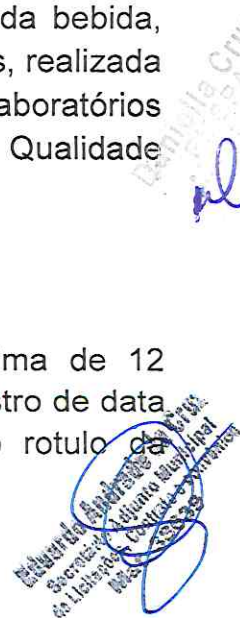
Cafés com Categoria de Qualidade Tradicional devem apresentar Aroma e sabor característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso e obter em análise sensorial da bebida, Nota de Qualidade Global na faixa de 4,5 a 5,9 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10 para Qualidade Global.

Ponto de torra: média.

Embalagem: a vácuo, 500 gramas, validade máxima de 12 meses, a partir da entrega pelo fornecedor, com registro de data de fabricação e data de validade estampadas no rotulo da embalagem.

*Recibido em
30/11/21
1. Maria Nela*

cod: D4582993694BR





GOVERNO MUNICIPAL
São Pedro da Aldeia
QUALIDADE DE VIDA PARA TODOS

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DA ALDEIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Entretanto, o produto encaminhado atendeu de forma parcial aos requisitos do certame, não tendo sido observada a exigência de embalagem a vácuo, como já informado na sessão ocorrida em 29 de novembro de 2021.

Assim, ante ao descumprimento dos termos do Edital nº 41/2021, a Comissão de Pregão Eletrônico decide pela declaração de inabilitação desta licitante.

Por derradeiro, aproveito a oportunidade para externar os mais sinceros votos de elevada estima e consideração.

Atenciosamente,

Daniella Pereira dos Santos da Cruz
Pregoeira

De acordo.

SECRETARIA MUNICIPAL DE LICITAÇÃO
Secretário Adjunto Municipal
Licitação, Contrato e Contratos
FONE: 33638

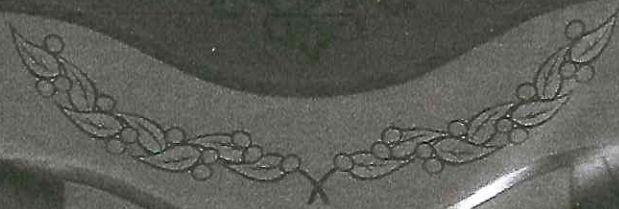
Eduardo Andrade da Cruz
Secretário Municipal Adjunto de Licitação

Ao (À) Ilmo (a) Sr (a) Representante
SOLAMARIS DO RIO FORNECEDORA DE FRUTAS E LEGUMES LTDA
Avenida Brasil, nº 19.001, pav. 44, box 18, CEASA – Irajá, Rio de Janeiro/RJ
CEP 21.530-000



cooxupé

CAFÉ
**DOM
INÁCIO**



TORRADO E
MOÍDO



**IBERPHARM - LABORATÓRIOS DO BRASIL LTDA.**

Rua Mozart da Silva Pinto, 174 - Jd. Chamonix
CNPJ: 03.021.183/0001-10
CEP: 37.750-000
www.iberpharm.com.br

Machado - MG - Brasil
Inscrição Estadual: 390055334-0056
Fone/Fax: (35) 3295-3323
laboratorios@iberpharm.com.br

Página 1 de 1

CERTIFICADO DE ANÁLISES

Certificado de Análises nº: 215423-41

Solicitante: Coop. Regional de Cafeicultores em Guaxupé Ltda (Filial)

CNPJ: 20.770.566/0015-05

CPF:

Endereço: Rodovia BR 146 Nº 100 Letra A
Guaxupé - MG - Brasil

Bairro: Japy

CEP: 37.800-000

Amostragem: Cliente

Recebimento: Entregue pelo Solicitante

Amostra: Café Dom Inácio

Lote: 111449

Data de Fabricação: Não Informado

Data de Validade: 17/02/2022

Data de Entrada da Amostra: 05/10/2021 **Local da Análise:** Iberpharm Laboratórios do Brasil Ltda.

Cód	Análise(s)	Unidade(s)	Padrões de Referência		Resultado(s)
			Min	Max	
1	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	/25g	Ausência		Ausência

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Este resultado é restrito à amostra analisada. A reprodução deste certificado só poderá ser total e sob a aprovação por escrito do emitente
- O procedimento de amostragem de água está de acordo com a NIT-DICLA-057
- Todas as informações do cliente referentes a este trabalho estão protegidas por nosso Termo de Confidencialidade/ Imparcialidade.

Observações:

Metodologias:

- 1 - ISO 6579-1-Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella* - Part 1: Detection of *Salmonella* spp.

Início e Término das Análise

07/10/2021 14/10/2021

Certificado emitido em: 15 de outubro de 2021

FLAVIA
ANDRADE
RIBEIRO:03
471557660

Assinatura digitalmente
por FLAVIA ANDRADE
RIBEIRO:03471557660
DN: cn=FLAVIA ANDRADE
RIBEIRO:03471557660 o=BR
ou=1022568000175
Motivo: Eu sou o autor deste
documento
Local:
Data: 2021-10-16 08:47:03:00

Fávia Andrade Ribeiro
Resp. Técnico Microbiológico
CRBio 37.104/4-D

**IBERPHARM - LABORATÓRIOS DO BRASIL LTDA**

Rua Mozart da Silva Pinto, 174 - Jd. Chamonix
CNPJ: 03.021.183/0001-10
CEP: 37.750-000
www.iberpharm.com.br

Machado - MG - Brasil
Inscrição Estadual: 390055334-0056
Fone/Fax (35) 3295-3323
laboratorios@iberpharm.com.br

Página 1 de 1

CERTIFICADO DE ANÁLISES

Certificado de Análises nº: 215427-75

Solicitante: Coop. Regional de Cafeicultores em Guaxupé Ltda (Filial)

CNPJ: 20.770.566/0015-05

CPF:

Endereço: Rodovia BR 146 Nº 100 Letra A

Bairro: Japy

Guaxupé - MG - Brasil

CEP: 37.800-000

Amostragem: Cliente

Recebimento: Entregue pelo Solicitante

Amostra: Café Dom Inácio

Lote: 111449

Data de Fabricação: Não Informado

Data de Validade: 17/02/2022

Data de Entrada da Amostra: 05/10/2021

Local da Análise: Iberpharm Laboratórios do Brasil Ltda.

Cód	Análise(s)	Unidade(s)	Padrões de Referência		Resultado(s)
			Min	Max	
1	Microscopia	-			Não foi detectada nenhuma matéria estranha na amostra analisada.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Este resultado é restrito à amostra analisada. A reprodução deste certificado só poderá ser total e sob a aprovação por escrito do emitente
- O procedimento de amostragem de água está de acordo com a NIT-DICLA-057
- Todas as informações do cliente referentes a este trabalho estão protegidas por nosso Termo de Confidencialidade/ Imparcialidade.

Observações:**Metodologias:**

1 - AOAC 21ªed., 2019 - nº 988.16

Início e Término das Análise

11/10/2021 13/10/2021

Certificado emitido em: 15 de outubro de 2021

FLAVIA
ANDRADE
RIBEIRO:03
471557660

Assinado digitalmente por FLAVIA
ANDRADE RIBEIRO:03471557660
DN: cn=FLAVIA ANDRADE
RIBEIRO:03471557660 ou=BR
ou=CPFL-Sisal ou=10220590000175
Motivo: Eu sou o autor deste
documento
Local:
Data: 2021-10-16 08:48:03-00

Flávia Andrade Ribeiro
Resp. Técnico Microbiológico
CRBio 37.104/4-D



IBERPHARM - LABORATÓRIOS DO BRASIL LTDA

Rua Mozart da Silva Pinto, 174 - Jd. Chamonix
CNPJ: 03.021.183/0001-10
CEP: 37.750-000
www.iberpharm.com.br

Machado - MG - Brasil
Inscrição Estadual: 390055334-0056
Fone/Fax: (35) 3295-3323
laboratorios@iberpharm.com.br

Página 1 de 1

CERTIFICADO DE ANÁLISES

Certificado de Análises nº: 215425-03

Solicitante: Coop. Regional de Cafeicultores em Guaxupé Ltda (Filial)

CNPJ: 20.770.566/0015-05

Endereço: Rodovia BR 146 Nº 100 Letra A

Guaxupé - MG - Brasil

CPF:

Bairro: Japy

CEP: 37.800-000

Amostragem: Cliente

Recebimento: Entregue pelo Solicitante

Amostra: Café Dom Inácio

Lote: 111449

Data de Fabricação: Não Informado

Data de Validade: 17/02/2022

Data de Entrada da Amostra: 05/10/2021 Local da Análise: Iberpharm Laboratórios do Brasil Ltda.

Cód	Análise(s)	Unidade(s)	Padrões de Referência		Resultado(s)	
			Min	Max		
1	Umidade	%		5,00	3,79 ±	0,15

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Este resultado é restrito à amostra analisada. A reprodução deste certificado só poderá ser total e sob a aprovação por escrito do emitente
- O procedimento de amostragem de água está de acordo com a NIT-DICLA-057
- Todas as informações do cliente referentes a este trabalho estão protegidas por nosso Termo de Confidencialidade/ Imparcialidade.

Observações:

A incerteza expandida de medição relatada é declarada como a incerteza padrão da medição multiplicada pelo fator de abrangência $k = 2$, que para uma distribuição normal corresponde a uma probabilidade de abrangência de aproximadamente 95%. A incerteza padrão de medição foi determinada de acordo com a publicação EA-4/02.

Metodologias:

1 - MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. Instituto Adolfo Lutz. 4ª Edição. 2005

Início e Término das Análise

06/10/2021 07/10/2021

Certificado emitido em: 07 de outubro de 2021

Carlos Eduardo Garcia

Assinado digitalmente por Carlos Eduardo Garcia
DN: cn=Carlos Eduardo Garcia, o=Carlos Eduardo Garcia, ou=Brasil, ou=IBERPHARM Laboratórios do Brasil, e=clq@iberpharm.com.br
Motivo: Eu sou o autor deste documento
Local:
Data: 2021-10-07 18:34:03-00

Carlos Eduardo Garcia
Resp.Técnico Físico-Químico
CRQ 04231653

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Produto: Café Torrado e Moído – Tipo: Tradicional

Marca: Dom Inácio

Item: 48863 – Café Dom Inácio 500 g

Validade: 5 meses

QUALIDADE DO CAFÉ:

CARACTERÍSTICA						
TIPO DE CAFÉ	AROMA	SABOR	BEBIDA	CORPO	MOAGEM	TORRAÇÃO
Predominante Arábica	Intenso	Intenso	Rio	Encorpado	Fina	Média

EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Pacote (Laminado de Pet Metalizado + PE) – 500 g

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Fardo Plástico (Polietileno)

SUGESTÃO DE PREPARO:

FILTRO: Coloque o pó no filtro, espalhando-o uniformemente. Quando a água iniciar a fervura, despeje-a sobre o pó lentamente em (fio) bem no centro do filtro, sem misturar com a colher. Recomenda-se de 3 a 4 colheres de sopa cheias (80 a 100 g) para 1 litro de bebida. O filtro de papel deve ter o mesmo tamanho e forma do porta-filtros. Adoce o café na xícara para conservar o sabor.

ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO:

Não armazenar em locais com alta umidade e temperatura, mantenha a embalagem em local limpo, seco, fresco e longe de produtos com fortes odores.

Não utilizar o produto em caso de indícios de violação da embalagem.

Conserve após aberto em freezer ou geladeira, em um pote de vidro bem fechado, para preservar o sabor e aroma.

Não contém Glúten.

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Raul Carvalho Borges Franco
Coordenador de Produção
CREA-MG: 101199

CERTIFICADO DE
QUALIDADE



PQC
PQC 050-022

CERTIFICADO
COOP. REGIONAL DE CAFEICULTORES EM GUAXUPE LTDA. - COOXUPE (837)

Endereço ROD BR 146, 100 - LETRA A Cep 37800-000 - GUAXUPE - MG
Atestado de Conformidade e Laudos de Análise emitidos pelas Empresas de Avaliação Credenciadas

DOM INACIO
(Embalagem: Almofada)

Símbolo de Qualidade ABIC Tradicional
(Faixa de Qualidade Global entre 4,5 a 5,9)



Avaliação ABIC em conformidade com o Programa de Qualidade da ABIC

ESTE CERTIFICADO DE QUALIDADE ABIC NÃO SE AUTENTICA POR MEIO DE UM CÓDIGO QR PARA VERIFICAR A VERDADEIRA QUALIDADE DA COXUPE