

## RESULTADO DA AMOSTRA DO CAFÉ

São Pedro da Aldeia, 20 de dezembro de 2021.

**Assunto:** Resultado da amostra do café

**Referência:** Pregão Eletrônico nº 41/2021 – Processo nº 10241/2021

Em atenção aos termos do item 20, I, "b", do Edital de Licitação nº 41/2021, desta municipalidade, informo que a amostra de café da marca Savassi Tradicional Vácuo foi enviada pela empresa MULTICOM COMÉRCIO MÚLTIPLO DE ALIMENTOS LTDA ao Departamento de Compras e Licitação, desta Secretaria Municipal Adjunta no dia 08/12/2021 e entregue no dia 10/12/2021, conforme consta no código de rastreamento OH333464659BR, **restou demonstrada a conformidade com o exigido no edital.**

Como é de 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.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO  
Rua: 38638



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

A empresa licitante enviou, juntamente aos 02 (dois) pacotes da amostra de café, a ficha técnica do produto, o Certificado de Qualidade da ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café, atestando que a marca apresentada possui tal símbolo de qualidade e Certificado de Análise emitido pelo Núcleo Global de Análise e Pesquisa, conforme demonstrado em anexo.

Do exposto, conclui-se que as amostras apresentadas, referentes ao Pregão Eletrônico nº 041/2021, estão em completa conformidade com os parâmetros definidos no edital.

Atenciosamente,

Daniella Pereira dos Santos da Cruz  
Pregoeira

De acordo

Eduardo Andrade da Cruz  
Secretário Municipal Adjunto de Licitação

**Eduardo Andrade da Cruz**  
Secretário Adjunto Municipal  
de Licitação, Contrato e Administração  
Dist. 33673



**FICHA TÉCNICA DE PRODUTO****Identificação do Produto:**

Produto: CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EMBALAGEM ALUMINIZADA, COM SELO DE PUREZA DA ABIC E PROGRAMA DE QUALIDADE (PQC) DA ABIC. (TRADICIONAL).

MARCA: SAVASSI TRADE VÁCUO.

Produto isento de registro conforme RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.

**Identificação do Fabricante e Licitante:**

Nome: MULTICOM COMÉRCIO MULTIPLO DE ALIMENTOS LTDA.

Endereço: Av. João Gonçalves Lima, 2774, térreo galpão, Linda Vista - Contagem/MG - CEP 32.041-610

CNPJ Nº 05.656.062/0001-70 - INSC. ESTADUAL: 062.233.534.00-25 - Telefone: (31) 3398-1844

**VALIDADE DO PRODUTO: 12 (Doze) meses.**

**Peso líquido do produto nas embalagens:**

Primária: 500 gramas

Secundária: 10 quilos.

**Condições p/ Armazenamento e transporte:**

Empilhamento Máximo: 2.000 kg.

O Produto deverá ser armazenado em local seco e arejado para maior durabilidade do mesmo.

**Características do Produto:**

Tipo de café: Predominância Arábica – Bebida (sabor): Dura – Aroma: Suave e intenso – Corpo: Encorpado – Moagem: Fina a Média – Torra : Escura, com cheiro e sabor próprio;

Componentes: 100 % Café - Sujidades: ausentes - Impurezas: ausentes (permitido máximo de 1%)

Classificação do café: Tipo TRADICIONAL com faixa de Qualidade Global entre 4,5 a 5,9, regulamentado pelo Programa de Qualidade do Café ABIC (PQC).

**Tipo de Embalagem:**

Primária: Embalagem em polipropileno biorientado (BOOP), aluminizada com duas camadas laminadas, com 500 grs.

Secundária: Caixa de papelão contendo 20 pacotes de 500 grs. Totalizando 10 kg. por fardo.

Rotulagem: Com data de Torrefação (Fabricação), Validade e número de lote, conforme legislação vigente.

**Modo de preparo**

**CAFÉ TORRADO E MOÍDO:** Use 3 colheres de sopa cheias de pó de café para cada litro de água. A água, preferencialmente mineral, não deve ferver. Quando começarem as borbulhas, despeje lentamente a água sobre o pó de café no filtro ou coador. Para ter um café mais saboroso, não adicione açúcar à água para ferver. Adoce na hora de servir.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL****Porção 5 g ( 1 colher sopa \*\* )**

	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor energético	21 kcal = 88 kJ	1
Carboidratos	3,3 g	1
Proteínas	0,7 g	1
Gorduras totais	0,6 g	1
Gorduras saturadas	0	0
Gorduras trans	0	"VD não estabelecido"
Fibra alimentar	2,6 g	10
Sódio	0	0

\* % de Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\* 5g de pó para o preparo de 50 ml da infusão de café

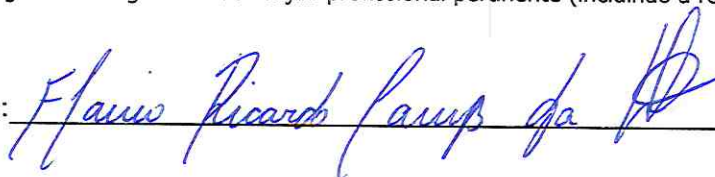
**Responsável Técnico pela fabricação do Produto:**

Nome: Flávio Ricardo Campos da Silveira.

Habilitação: Biólogo – Responsável Técnico.

Número do Registro no órgão de habilitação profissional pertinente (incluindo a região): 13750/04-D – CRBIO 04 Região

Assinatura:



Contagem, 08/12/2021



**QUALIDADE**  
CERTIFICADO DE

Associação Brasileira  
**ABIC**  
da Indústria de Café



**PQC**

PQC 043-003

**C E R T I F I C A D O**

**MULTICOM COM. MULTIPLO DE ALIMENTOS. LTDA. (1165)**

Endereço: AV. JOAO GONCALVES LIMA, 2774 - LINDA VISTA. Cep: 32041-610 - CONTAGEM - MG

*Atestado de Conformidade e Laudos de Análise emitidos pelas Empresas de Avaliação Credenciadas*

**SAVASSI TRADICIONAL**  
(Embalagem: Vácuo)

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



A validade deste certificado está condicionada ao atendimento contínuo dos requisitos do Programa de Qualidade do Café ABIC.

ESTE CERTIFICADO É GERADO DE FORMA ONLINE. A AUTENTICIDADE DO DOCUMENTO PODERÁ SER CONFIRMADA JUNTO A ABIC E PELA LEITURA DO QR CODE



CERTIFICADO DE AUTORIZAÇÃO DO USO DO SELO DE PUREZA ABIC.

**MULTICOM COM. MULTIPLO DE ALIMENTOS. LTDA. (1165)**

Endereço: AV. JOAO GONCALVES LIMA, 2774 - LINDA VISTA. Cep. 32041-610 - CONTAGEM - MG

SAVASSI  
TRES AMORES

\*\*\*  
\*\*\*  
\*\*\*  
\*\*\*  
\*\*\*  
\*\*\*  
\*\*\*  
\*\*\*  
\*\*\*



ESTE CERTIFICADO É GERADO DE FORMA ONLINE. A AUTENTICIDADE DO DOCUMENTO PODERÁ SER CONFIRMADA JUNTO A ABC E PELA LETURA DO QR CODE. A validade deste certificado está condicionada ao atendimento contínuo dos requisitos do Programa Permanente de Controle da Pureza do Café ABIC.

**PUREZA**

CERTIFICADO DE



## CERTIFICADO DE ANÁLISE 24650/21 - B

Solicitante: Multicom Com. Múltiplo de Alimentos Ltda  
Endereço: Av. João Gonçalves Lima, 2774 - Bairro Alvorada - Contagem/MG - CEP: 32041-610

CNPJ: 05.656.062/0001-70

### DADOS DA AMOSTRA

Amostra: Café torrado e moído

Marca: Savassi Tradicional

Embalagem: Vácuo puro

Conteúdo: 500g

Fabricante: Multicom Com. Múltiplo de Alimentos Ltda

CNPJ: 05.656.062/0001-70

Data de fabricação: 13/02/2021

Data de Validade: 13/02/2022

Lote: 462M

Entrada da amostra no laboratório: 17/02/2021

Descrição: Amostra recebida em embalagem própria lacrada, contendo 500g

### SENSORIAL

Método: O diagnóstico sensorial quantitativo da bebida é realizado por equipe treinada e calibrada, composta de 3 degustadores, utilizando escala de 0 a 10 pontos para avaliação dos atributos. A amostra é preparada por percolação, utilizando-se filtro de papel na proporção: 50g de pó de café para 500mL de água mineral, a 92°C – Howell (1998). A atribuição da nota de Qualidade Global baseia-se nas normas técnicas e resoluções SAA 30 (2007), SAA 31 (2007), SAA 19 (2010) – São Paulo – e Resoluções Conjuntas Seplag/Seapa/Ses 028 (2018) – Minas Gerais.



Resultados: Os valores apresentados na tabela representam a média e o desvio padrão de cada atributo. A figura ao lado demonstra o perfil sensorial obtido na análise.

Atributos	Resultados
Fragrância do pó	5,7 (0,2)
Aroma da bebida	5,9 (0,2)
Defeitos	6,1 (0,2)
Acidez	5,0 (0,0)
Amargor	6,4 (0,1)
Sabor residual	5,6 (0,4)
Adstringência	6,5 (0,3)
Corpo	5,3 (0,4)
<b>QUALIDADE GLOBAL</b>	<b>5,0 (0,3)</b>

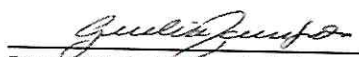


Conclusão: Pela percepção conjunta dos atributos e especificidades organolépticas da amostra **Savassi Tradicional** foi possível quantificar a nota média para Qualidade Global em 5,0 pontos, tipificando em qualidade **Tradicional**.

Dados de identificação da amostra são de fornecimento e responsabilidade do solicitante e fabricante; os resultados expressos neste certificado têm significação restrita e se aplicam exclusivamente ao material recebido para análise, devendo ser reproduzidos somente em sua totalidade; VMP (valor máximo permitido).

Para verificar a autenticidade do certificado acesse <http://www.nugap.com.br/sistema/verificacao>. Código de autenticação: xsMwWkDe

Certificado emitido em: 19/02/2021

  
Responsável Técnica - Dra. Gisélia Campos  
CRFMG - 15066

## ANEXO I

### TERMINOLOGIA

**Fragrância do pó:** Inalação dos gases liberados pelo café torrado e moído.

Fraco: 0,0 a 3,5

Regular: 3,6 a 6,5

Bom: 6,6 a 7,6

Muito bom: 7,7 a 10

**Aroma da bebida:** Inalação dos compostos aromáticos liberados pelo café após a infusão.

Fraco: 0,0 a 3,5

Regular: 3,6 a 6,5

Bom: 6,6 a 7,6

Muito bom: 7,7 a 10

**Defeitos:** Defeitos dos grãos pretos, verdes e ardidos (PVA) percebidos ao ingerir a bebida.

Nenhuma interferência: 0,0 a 2,5

Pouca interferência: 2,6 a 5,0

Média interferência: 5,1 a 7,6

Alta interferência: 7,7 a 10

**Acidez:** Percepção dos ácidos orgânicos ao ingerir a bebida. É positivo quando há características frutadas, cítricas, seguidas de doçura. É negativa quando há conotação avinagrada, acética.

Alta: 7,7 a 10

Normal a intensa: 6,6 a 7,6

Normal: 3,6 a 6,5

Baixa: 0,0 a 3,5

**Amargor:** Percepção de compostos fenólicos que produzem gosto amargo, afetado também pelo alto grau de torra do café.

Intenso: 7,7 a 10

Normal a intenso: 6,1 a 7,6

Normal: 3,6 a 6,0

Fraco: 0,0 a 3,5

**Sabor Residual:** Sensação permanecida na boca após ingerir o café. É positivo quando é agradável, quando há desejo de tomar uma nova xícara de café. Negativo quando é indesejável, necessitando ingerir outros alimentos para cessar o gosto do café.

Indesejável: 0,0 a 3,5

Regular: 3,6 a 6,5

Bom: 6,6 a 7,6

Desejável: 7,7 a 10

**Adstringência:** Sensação de secura na boca após ingerir o café.

Nenhuma: 0,0 a 3,5

Pouca: 3,6 a 5,0

Média: 5,1 a 7,6

Forte: 7,7 a 10

**Corpo:** Percepção da viscosidade e oleosidade da bebida.

Intenso: 7,7 a 10

Normal a intenso: 6,1 a 7,6

Normal: 3,6 a 6,0

Fraco: 0,0 a 3,5

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Lingle, T. The Coffee Cupper's Handbook – SCAA. Long Beach, California (2001).
2. Meilgard, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. Sensory Evaluation Techniques London CRC Press, Inc. (1987).
3. STONE, H & SIDEL, J.L. Descriptive Analysis. Sensory Evaluation Practices. Academic Press, London (1985).

### REFERÊNCIAS NORMATIVAS

1. Resolução SAA - 19, de 05 de abril de 2010 – Governo do estado de São Paulo.
2. Resolução SAA - 28, de 01 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo.
3. Resolução SAA - 30, de 22 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo.
4. Resolução SAA - 31, de 22 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo.
5. Resoluções Conjuntas Seplag/Seapa/Ses nº 028, de 21 de setembro de 2018 – Governo do estado de Minas Gerais.



## CERTIFICADO DE ANÁLISE 24808/21

Solicitante: Multicom Com. Múltiplo de Alimentos Ltda

CNPJ: 05.656.062/0001-70

Endereço: Av. João Gonçalves Lima, 2774 - Bairro Alvorada - Contagem/MG - CEP: 32041-610

### DADOS DA AMOSTRA

Amostra: Café torrado e moído

Marca: Savassi Tradicional

Embalagem: Vácuo puro

Conteúdo: 500g

Fabricante: Multicom Com. Múltiplo de Alimentos Ltda

CNPJ: 05.656.062/0001-70

Data de fabricação: 13/02/2021

Data de Validade: 13/02/2022

Lote: 462M

Entrada da amostra no laboratório: 11/03/2021

Descrição: Amostra recebida em embalagem própria lacrada, contendo 500g

### RESULTADO DE MICROSCOPIA

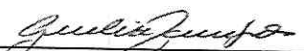
Parâmetros	Resultado	VMP	Referência
Método: Lopez, F.C. Revista do Instituto Adolfo Lutz, v. 34. p. 29-34, 1974.			
Impurezas - Cascas e Paus <sup>1</sup>	0,90%	-	RDC nº 277 de 22/09/05 Anvisa
Outros elementos não característicos de café <sup>1</sup>	Ausência	-	RDC nº 277 de 22/09/05 Anvisa

<sup>1</sup> Ensaio Reconhecido pela Rede Metrológica de Minas Gerais, de acordo com a ISO/IEC 17025:2017 - PRC 549,01 - [www.rmmg.com.br/laboratoriosreconhecidos](http://www.rmmg.com.br/laboratoriosreconhecidos)

Dados de identificação da amostra são de fornecimento e responsabilidade do solicitante e fabricante; os resultados expressos neste certificado têm significação restrita e se aplicam exclusivamente ao material recebido para análise, devendo ser reproduzidos somente em sua totalidade; VMP (valor máximo permitido).

Para verificar a autenticidade do certificado acesse <http://www.nugap.com.br/sistema/verificacao>. Código de autenticação: E5X0U9lv

Certificado emitido em: 12/03/2021

  
Responsável Técnica - Dra. Giselia Campos  
CRFMG - 15066

## CERTIFICADO DE ANÁLISE 24650/21

Solicitante: Multicom Com. Múltiplo de Alimentos Ltda

CNPJ: 05.656.062/0001-70

Endereço: Av. João Gonçalves Lima, 2774 - Bairro Alvorada - Contagem/MG - CEP: 32041-610

### DADOS DA AMOSTRA

Amostra: Café torrado e moído

Marca: Savassi Tradicional

Embalagem: Vácuo puro

Conteúdo: 500g

Fabricante: Multicom Com. Múltiplo de Alimentos Ltda

CNPJ: 05.656.062/0001-70

Data de fabricação: 13/02/2021

Data de Validade: 13/02/2022

Lote: 462M

Entrada da amostra no laboratório: 17/02/2021

Descrição: Amostra recebida em embalagem própria lacrada, contendo 500g

### RESULTADO DE FÍSICO-QUÍMICA

Parâmetros	Resultado	VMP	Referência
Método: Métodos físico-químicos para análises de alimentos Instituto Adolfo Lutz 4ª Ed.			
Umidade 1	2,5%	5,0%	RDC nº 277 de 22/09/05 Anvisa

### RESULTADO DE MICROBIOLOGIA

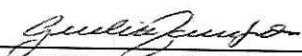
Parâmetros	Resultado	VMP	Referência
Método: AOAC 070901			
Coliformes a 45°C	< 10 UFC/g	-	-

<sup>1</sup> Ensaio Reconhecido pela Rede Metrológica de Minas Gerais, de acordo com a ISO/IEC 17025:2017 - PRC 549.01 - [www.rmmg.com.br/laboratoriosreconhecidos](http://www.rmmg.com.br/laboratoriosreconhecidos)

Dados de identificação da amostra são de fornecimento e responsabilidade do solicitante e fabricante; os resultados expressos neste certificado têm significação restrita e se aplicam exclusivamente ao material recebido para análise, devendo ser reproduzidos somente em sua totalidade; VMP (valor máximo permitido).

Para verificar a autenticidade do certificado acesse <http://www.nugap.com.br/sistema/verificacao>. Código de autenticação: n1vNtFfG

Certificado emitido em: 19/02/2021

  
Responsável Técnica - Dra. Giselia Campos  
CRFMG - 15066