

FUMEC-DIR EXEC/FUMEC-GAF

DESPACHO

Campinas, 20 de setembro de 2021.

Ao Setor de Compras e Licitações,

Licitante	VITOR LOLI COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS	MINEIRAO DISTRIBUIDORA LTDA
Item	CAFÉ ESPECIAL SUPERIOR, TORRADO, MOIDO, EMBALAGEM A VACUO	ADOÇANTE DIETÉTICO LIQUIDO
Descrição do item	3248259 - CAFÉ ESPECIAL SUPERIOR QUALIDADE GLOBAL SUP. MIN. DE 6,00 PONTOS – Café Especial; Superior; Torrado e Moído; Constituído de Grãos Arábicas Podendo Conter 15% de Grãos Conillon, 10% de Grãos Pretos/verdes/ardidos; Grãos Preto- verdes/fermentados Livre de Sabor Estranho; Bebida Dura Ou Melhor, Aroma Característico; Sabor Característico; e Equilibrado, cor Médio/moderadamente Escuro a Médio Claro; Qualidade Global Superior Mínima de 6,00 Pontos Na Escala Sensorial; Impurezas(cascase Paus)emG/100g Máxima de 1%;Embalagem a Vácuo; Com ValidadeMínima Na Data Da Entrega de 8 Meses; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Res.saa-28 de 01/06/2007; Res.saa-30, de22/06/2007 e Rdc 277/05 Da Anvisa; Rdc 259/02 Da Anvisa; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Administ.Determinados Pela Anvisa. Com laudo de qualidade emitido conforme item 3.2. do presente Termo de Referência Para o item 1, Café Especial Superior, a licitante deverá apresentar laudo de qualidade do produto, expedido por laboratório habilitado nos termos da Resolução RDC Nº 12, de 16de fevereiro de 2012, que trata da Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde (REBLAS).	4620062 ADOCANTE DIETETICO LIQUIDO, SUCRALOSE, ACESULFAME DE POTASSIO – Adoçante Dietetico; Líquido; Composto de Sucralose, Acesulfame de Potássio, Água, Sorbitol, Conservante e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primária Frasco Plástico, Atóxico e Lacrado; Embalagem Secundária Caixa de Papelão Reforçada; Com Validade Mínima de 28 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 271/05 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;
Marca/modelo/fabricante	CAFÉ MACALÍ SUPERIOR VÁCUO PURO	HMAXX WOLFS ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO SUCRALOSE
Suspensão da sessão para entrega de amostra	16/09/2021	16/09/2021
Data da entrega de amostra	20/09/2021	20/09/2021
Data da avaliação da amostra	20/09/2021	20/09/2021
Avaliação da amostra	Foi aferida a adequação às especificações constantes no Termo de Referência. Amostra aprovada. Laudo 4416575	Foi aferida a adequação às especificações constantes no Termo de Referência. Amostra aprovada



Documento assinado eletronicamente por **LUCAS GIMENEZ PAVANELLO**, Gestor(a) Administrativo, em 20/09/2021, às 16:11, conforme art. 10 do Decreto 18.702 de 13 de abril de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.campinas.sp.gov.br/verifica> informando o código verificador **4416616** e o código CRC **04D677E2**.

Nº 787812 FQ

Data de Entrada: 05/05/2021

Solicitante TORREFAÇAO E MOAGEM DE CAFE LOLI LTDA
Fabricante TORREFAÇAO E MOAGEM DE CAFE LOLI LTDA
Produto CAFE MACALI SUPERIOR - VACUO PURO - 500 GRAMAS
Lote 34220

009901 loja 01

Obs: **FABRICACAO:** 07/12/20 **VALIDADE:** 07/06/22

1. METODOLOGIA:

Avaliação Sensorial da bebida, realizada por 6 provadores treinados, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm, para avaliação das características sensoriais: fragrância do pó, aroma da bebida, acidez da bebida, amargor da bebida, sabor da bebida, sabor residual da bebida, influências dos grãos defeituosos, adstringência da bebida, corpo da bebida e qualidade global da bebida.

A avaliação do café foi realizada individualmente em amostra codificada e comparada com uma amostra de referência, previamente determinada, avaliada e conhecida pela sua categoria de qualidade: "Tradicional", "Superior" ou "Gourmet", de acordo com a legislação em vigor: Resolução SAA – 31, de 22/06/2007, Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 e Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo.

O resultado da avaliação sensorial da bebida é a média dos valores obtidos na amostra analisada.

A Qualidade Global da amostra do café, está representada por uma nota, variando de 0 (zero) a 10 (dez), representando as seguintes Categorias de Qualidade:

- Cafés Gourmet $7,3 \leq G \leq 10,0$
- Cafés Superiores $6,0 \leq S < 7,3$
- Cafés Tradicionais $4,5 \geq T < 6,0$

2. PREPARO DA AMOSTRA:

2.1 Preparo da bebida a ser avaliada:

Para o preparo da bebida será utilizado o processo de percolação, pesando-se 100g (cem gramas) de pó da amostra, com tolerância de 2g (dois gramas) para mais ou para menos, disposto em filtro de papel no suporte de filtro, utilizando-se 1,0L (um litro) de água mineral natural ou purificada em bquer, aquecida entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96 ° C (noventa e seis graus Celsius).

A bebida é colocada em garrafas térmicas, previamente aquecidas, e servida em xícaras de porcelana. A amostra do pó de café é utilizada para avaliação da característica sensorial "fragrância do pó".

3. RESULTADOS:

3.1. Análise sensorial

No Quadro 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, amargor, sabor, sabor residual, influência dos grãos defeituosos, adstringência, corpo, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

Nº 787812 FQ

Data de Entrada: 05/05/2021

Solicitante TORREFAÇAO E MOAGEM DE CAFE LOLI LTDA
Fabricante TORREFAÇAO E MOAGEM DE CAFE LOLI LTDA
Produto CAFE MACALI SUPERIOR - VACUO PURO - 500 GRAMAS
Lote 34220

009901 loja 01

Obs: **FABRICACAO:** 07/12/20 **VALIDADE:** 07/06/22

Quadro 1. Valor médio e desvio padrão obtidos dos provadores da CERELAB para cada uma das características sensoriais.

Características Sensoriais	Valores Médios	Desvio Padrão
Fragrância do pó	6,3	0,2
Aroma da bebida	6,3	0,2
Influência dos grãos defeituosos	5,5	0,4
Acidez da bebida	5,0	0,4
Amargor da bebida	5,8	0,3
Corpo da bebida	5,5	0,4
Adstringência da bebida	5,9	0,5
Sabor da bebida	5,0	0,4
Sabor residual da bebida	5,0	0,4
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	6,2	0,2

Nº 787812 FQ

Data de Entrada: 05/05/2021

Solicitante TORREFAÇAO E MOAGEM DE CAFE LOLI LTDA
Fabricante TORREFAÇAO E MOAGEM DE CAFE LOLI LTDA
Produto CAFE MACALI SUPERIOR - VACUO PURO - 500 GRAMAS
Lote 34220

009901 loja 01

Obs: FABRICACAO: 07/12/20 VALIDADE: 07/06/22

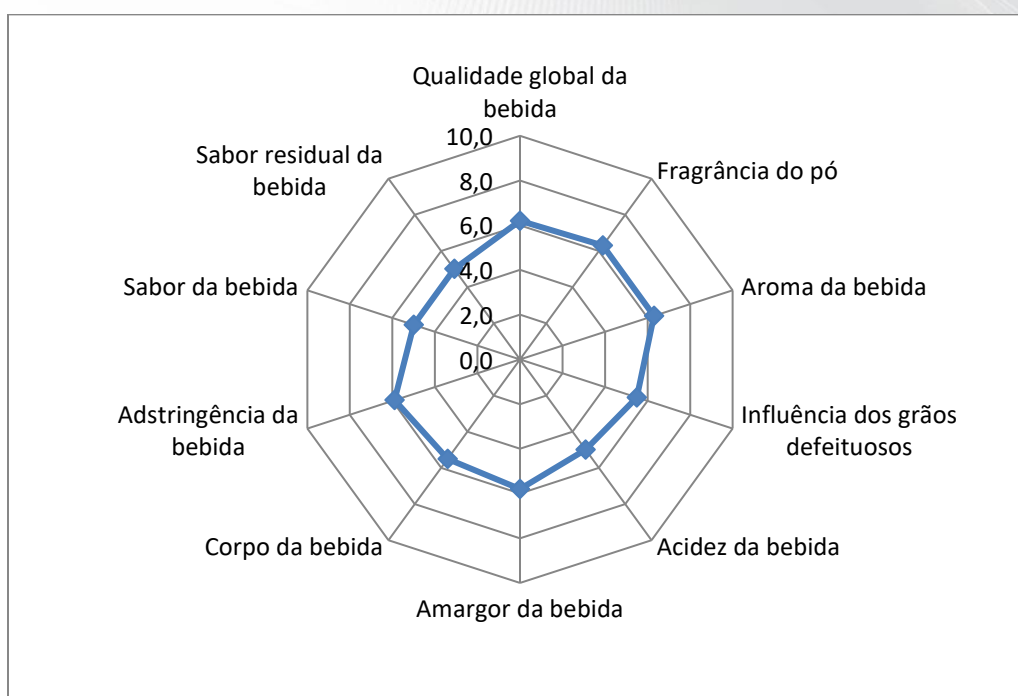


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

Principais comentários:

Pelos resultados obtidos na análise sensorial, apresentados no Quadro 1 e na Figura 1, pode-se observar que a amostra de café torrado e moído obteve uma nota de QUALIDADE GLOBAL que permitiu classificar o produto como um “CAFÉ SUPERIOR”, caracterizando um café de qualidade “EXCELENTE”.

Nº 787812 FQ

Data de Entrada: 05/05/2021

Solicitante TORREFAÇAO E MOAGEM DE CAFE LOLI LTDA
Fabricante TORREFAÇAO E MOAGEM DE CAFE LOLI LTDA
Produto CAFE MACALI SUPERIOR - VACUO PURO - 500 GRAMAS
Lote 34220

009901 loja 01

Obs: **FABRICACAO:** 07/12/20 **VALIDADE:** 07/06/22

4. LITERATURA:

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

5. REFERENCIAS NORMATIVAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúvel.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA –30 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 002 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 31 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para café torrado em grão e café torrado e moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 001 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet.

Nº 787812 FQ

Data de Entrada: 05/05/2021

Solicitante TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ LOLI LTDA
Fabricante TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ LOLI LTDA
Produto CAFÉ MACALI SUPERIOR - VACUO PURO - 500 GRAMAS
Lote 34220

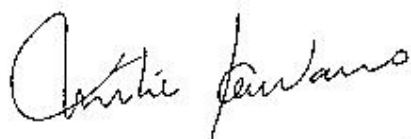
009901 loja 01

Obs: **FABRICAÇÃO:** 07/12/20 **VALIDADE:** 07/06/22

6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 17 de maio de 2021.



MITIE KAWANO
CRBM 01319

Nº 787813 FQ

Data de Entrada: 05/05/2021

Solicitante TORREFAÇAO E MOAGEM DE CAFE LOLI LTDA
Fabricante TORREFAÇAO E MOAGEM DE CAFE LOLI LTDA
Produto CAFE MACALI SUPERIOR - VACUO PURO - 500 GRAMAS
Lote 35620

009901 loja 01

Obs: **FABRICACAO:** 21/12/20 **VALIDADE:** 21/06/22

1. METODOLOGIA:

Avaliação Sensorial da bebida, realizada por 6 provadores treinados, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm, para avaliação das características sensoriais: fragrância do pó, aroma da bebida, acidez da bebida, amargor da bebida, sabor da bebida, sabor residual da bebida, influências dos grãos defeituosos, adstringência da bebida, corpo da bebida e qualidade global da bebida.

A avaliação do café foi realizada individualmente em amostra codificada e comparada com uma amostra de referência, previamente determinada, avaliada e conhecida pela sua categoria de qualidade: "Tradicional", "Superior" ou "Gourmet", de acordo com a legislação em vigor: Resolução SAA – 31, de 22/06/2007, Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 e Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo.

O resultado da avaliação sensorial da bebida é a média dos valores obtidos na amostra analisada.

A Qualidade Global da amostra do café, está representada por uma nota, variando de 0 (zero) a 10 (dez), representando as seguintes Categorias de Qualidade:

- Cafés Gourmet $7,3 \leq G \leq 10,0$
- Cafés Superiores $6,0 \leq S < 7,3$
- Cafés Tradicionais $4,5 \geq T < 6,0$

2. PREPARO DA AMOSTRA:

2.1 Preparo da bebida a ser avaliada:

Para o preparo da bebida será utilizado o processo de percolação, pesando-se 100g (cem gramas) de pó da amostra, com tolerância de 2g (dois gramas) para mais ou para menos, disposto em filtro de papel no suporte de filtro, utilizando-se 1,0L (um litro) de água mineral natural ou purificada em bquer, aquecida entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96 ° C (noventa e seis graus Celsius).

A bebida é colocada em garrafas térmicas, previamente aquecidas, e servida em xícaras de porcelana. A amostra do pó de café é utilizada para avaliação da característica sensorial "fragrância do pó".

3. RESULTADOS:

3.1. Análise sensorial

No Quadro 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, amargor, sabor, sabor residual, influência dos grãos defeituosos, adstringência, corpo, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

Nº 787813 FQ

Data de Entrada: 05/05/2021

Solicitante TORREFAÇAO E MOAGEM DE CAFE LOLI LTDA
Fabricante TORREFAÇAO E MOAGEM DE CAFE LOLI LTDA
Produto CAFE MACALI SUPERIOR - VACUO PURO - 500 GRAMAS
Lote 35620

009901 loja 01

Obs: **FABRICACAO:** 21/12/20 **VALIDADE:** 21/06/22

Quadro 1. Valor médio e desvio padrão obtidos dos provadores da CERELAB para cada uma das características sensoriais.

Características Sensoriais	Valores Médios	Desvio Padrão
Fragrância do pó	6,4	0,2
Aroma da bebida	6,4	0,2
Influência dos grãos defeituosos	5,1	0,1
Acidez da bebida	5,1	0,3
Amargor da bebida	5,3	0,3
Corpo da bebida	5,8	0,4
Adstringência da bebida	5,9	0,1
Sabor da bebida	5,3	0,2
Sabor residual da bebida	5,4	0,2
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	6,2	0,2

Nº 787813 FQ

Data de Entrada: 05/05/2021

Solicitante TORREFAÇAO E MOAGEM DE CAFE LOLI LTDA
Fabricante TORREFAÇAO E MOAGEM DE CAFE LOLI LTDA
Produto CAFE MACALI SUPERIOR - VACUO PURO - 500 GRAMAS
Lote 35620

009901 loja 01

Obs: FABRICACAO: 21/12/20 VALIDADE: 21/06/22

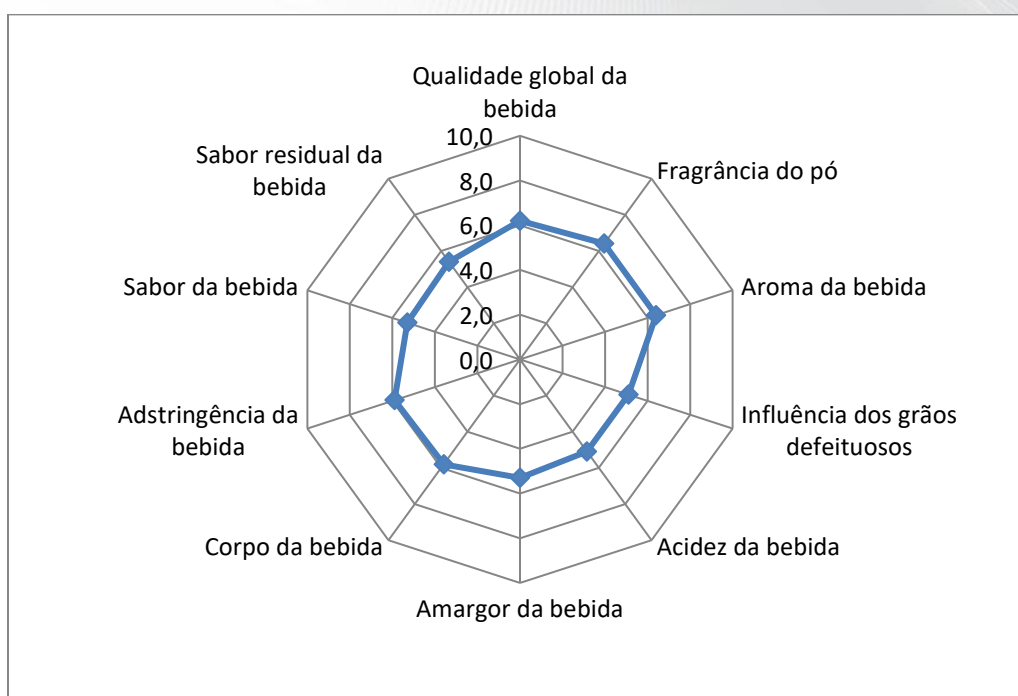


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

Principais comentários:

Pelos resultados obtidos na análise sensorial, apresentados no Quadro 1 e na Figura 1, pode-se observar que a amostra de café torrado e moído obteve uma nota de QUALIDADE GLOBAL que permitiu classificar o produto como um “CAFÉ SUPERIOR”, caracterizando um café de qualidade “EXCELENTE”.

Nº 787813 FQ

Data de Entrada: 05/05/2021

Solicitante TORREFAÇAO E MOAGEM DE CAFE LOLI LTDA
Fabricante TORREFAÇAO E MOAGEM DE CAFE LOLI LTDA
Produto CAFE MACALI SUPERIOR - VACUO PURO - 500 GRAMAS
Lote 35620

009901 loja 01

Obs: **FABRICACAO:** 21/12/20 **VALIDADE:** 21/06/22

4. LITERATURA:

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

5. REFERENCIAS NORMATIVAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúvel.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA –30 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 002 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 31 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para café torrado em grão e café torrado e moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 001 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet.

Nº 787813 FQ

Data de Entrada: 05/05/2021

Solicitante TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ LOLI LTDA
Fabricante TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ LOLI LTDA
Produto CAFÉ MACALI SUPERIOR - VACUO PURO - 500 GRAMAS
Lote 35620

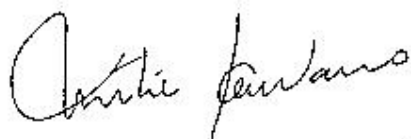
009901 loja 01

Obs: **FABRICAÇÃO:** 21/12/20 **VALIDADE:** 21/06/22

6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 17 de maio de 2021.



MITIE KAWANO
CRBM 01319

