

RESULTADO DA AMOSTRA DO CAFÉ

São Pedro da Aldeia, 07 de dezembro de 2021.

Assunto: Resultado da amostra do café

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

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 Monte’z Bravio entregue no dia 06/12/2021 pela empresa PROMIX COMERCIAL LTDA ME 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.

Entretanto, o laudo enviado juntamente com a embalagem do café, emitido pelo Centro Técnico de Avaliação do Café, informa que nos dados da amostra o produto está

[Handwritten signature]
Eduardo André da Cruz
Secretário Adjunto Municipal
de Licitações, Contratos e Convênios
Mat. 33639



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

em **desacordo** com a legislação em vigor (RDC 14, de 28/03/2014, da ANVISA/MS), por conter número de fragmentos de insetos superior ao limite tolerado.

Assim, ante ao descumprimento dos termos do Edital nº 41/2021, a Comissão de Pregão Eletrônico decide pela declaração de inabilitação desta licitante, uma vez que se torna inviável adquirir um produto que apresenta quantidade de fragmentos de insetos muito superior ao tolerado.

Atenciosamente,

Daniella Pereira dos Santos da Cruz
Pregoeira

Daniella Cruz
PMSPA
Mat.: 2743

De acordo,

Eduardo Andrade da Cruz
Secretário Municipal Adjunto de Licitação

Eduardo Andrade da Cruz
Secretário Municipal Adjunto de Licitação
Mat. 33639



RECIBO DE ENTREGA DE AMOSTRA

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DA ALDEIA

Ref.: Pregão Eletrônico n° 41/2021

OBJETO: Aquisição de 8.511 (oito mil quinhentos e onze) pacotes de 500g de café torrado e moído para atender as demandas das Secretarias Municipais e seus respectivos setores, de acordo com as condições e demais especificações contidas no Edital e seus Anexos.

EMPRESA: PROMIX COMERCIAL LTDA ME
CNPJ: 36.112.657/0001-98.

A empresa **PROMIX COMERCIAL LTDA**, entregou o material descrito abaixo, para AMOSTRAGEM:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID
01	Café em pó homogêneo, torrado e moído embalagem 500 grama vácuo. Características do produto: 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 vendes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitindo - café robusta (conilon) , na composição em até 20% com classificação de bebida de dura á rio isento de gosto rio zõna. 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.	1 UNIDADE

Casimiro de Abreu, 06 de Dezembro de 2021.

Felipe Novaes dos S. Fonseca
PMSPA
Matricula: 30326

RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO

**FICHA TÉCNICA DE PRODUTO**

FICHA Nº

001

**CAFÉ MONTEZ
TRADICIONAL****1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Café torrado e moído, torra media escura.

2. DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

O café colhido e selecionado através de uma rigorosa seleção de sementes. Depois da colheita, elas passam pela secagem, torra e moagem e o pó é mandado direto para o empacotamento.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade	Ausente
Micotoxinas	Ausente
Mofados, Ardidos e Pretos	Ausente
Matérias estranhas e impureza	Ausente
Microscopia: Ausência de materiais estranhos, parasitas, larvas e outras impurezas.	

4. ÍNDICES MICROBIOLÓGICOS

NATUREZA DA ANÁLISE	ENSAIO	RESULTADO / UNIDADES	LIMITE DE ACEITABILIDADE	INTERPRETAÇÃO DO RESULTADO
MICROSCOPIA	Determinação do teor de cascas e paus do Café Torrado e Moído (catação)	0,42% (cascas e paus)	—	—
MICROSCOPIA	Determinação do teor de sedimentos do Café Torrado e Moído	Não detectado	—	—
	TOTAL DE IMPUREZAS	0,42%	1,00%	Satisfatório
MICROSCOPIA	Determinação do teor de matérias estranhas do Café Torrado e Moído	Não detectado	Ausência	Satisfatório

5. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 25g (1 1/2 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	102 kcal = 428 kJ	5%
Carboidratos	19g	6%
Proteínas	2,4g	3%
Gorduras totais	1,9g	3%
Gorduras saturadas	1,7g	8%
Gorduras <i>trans</i>	0	(**)
Fibra alimentar	0	0%
Sódio	145mg	6%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FICHA Nº

001

6. EMBALAGEM

6.1 EMBALAGEM PRIMARIA

Acondicionada em embalagem de Poliéster + Metalização de 250g.

6.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Fardo plástico transparente de 5x1 kg e 20x250g.

7. PRAZO DE VALIDADE

Um (01) ano. Armazenado em ambiente seco e arejado.

8. FABRICADO POR:

Monte'z Torrefação e Moagem de Café

Fone: (31)99517-5128

CRG Alto São Luiz, SN, Zona Rural – Conceição de Ipanema - MG

CNPJ: 34.226.386/0001-76

DADOS DA AMOSTRA

PRODUTO: Café torrado e moído
MARCA: MONTE'Z BRAVIO - Tradicional
FABRICANTE: Monte'z Torrefação e Moagem de Café
ENDEREÇO: Conceição de Ipanema MG
CNPJ: 34.226.386.0001-76
INSCRIÇÃO ESTADUAL: Não informada
DATA DE FABRICAÇÃO: 23 06 21
DATA DE VALIDADE: 23 12 21
LOTE: 000046
RESPONSABILIDADE: Do Solicitante
OBSERVAÇÕES: Amostra recebida em embalagem "almofada", contendo cerca de 250g.

DADOS DO SOLICITANTE

NOME: Monte'z Torrefação e Moagem de Café
ENDEREÇO: CRG Alto São Luiz, S/N - Zona Rural - CEP: 36.497 - 000 - Conceição de Ipanema MG
CNPJ: 34.226.386.0001-76
TELEFONE: 31 - 98751-2774

SERVIÇOS EXECUTADOS

TIPO DE ANÁLISE: FRAGMENTOS DE INSETOS
DATA DO INÍCIO DA ANÁLISE: 20/07/2021
DATA DO TÉRMINO DA ANÁLISE: 21/07/2021
DATA DA ENTREGA DO LAUDO: 21/07/2021

RESULTADOS

NATUREZA DA ANÁLISE	ENSAIO	RESULTADO / UNIDADES	LIMITES DE TOLERÂNCIA (Máximos)
MICROSCOPIA	Pesquisa e determinação de fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativo de risco).	137 fragmentos de insetos em 25g de amostra	60 fragmentos de insetos em 25g de amostra
MICROSCOPIA	Pesquisa e determinação de ácaros mortos.	02 fragmentos de ácaros mortos em 25 g de amostra	05 ácaros mortos em 25g de amostra
MICROSCOPIA	Pesquisa e determinação de matérias estranhas indicativas de risco.	Não detectado	Ausência

OBSERVAÇÕES

Conclusão: Trata-se de produto em desacordo com a legislação em vigor (RDC 14, de 28/03/2014, da ANVISA/MS), por conter número de fragmentos de insetos superior ao limite tolerado.

Metodologia: *AOAC International. Method 988.16(b), Official Methods of Analysis of AOAC International. 18ed. 3a rev. USA, 2010

Os resultados deste Relatório referem-se à amostra descrita acima, encaminhada sob responsabilidade do solicitante.

RESPONSÁVEL TÉCNICO

FABRÍCIA GALVÃO MARIANO MACHADO
CRF 33558

Fabírcia Galvão M. Machado
ASSINATURA

DADOS DA AMOSTRA

PRODUTO Café Torrado e Moído
MARCA MONTE'Z BRAVIO - Tradicional
FABRICANTE Monte'z Torrefação e Moagem de Café
ENDEREÇO Conceição de Ipanema MG
CNPJ 34.226.386.0001-76
INSCRIÇÃO ESTADUAL Não informada
DATA DE FABRICAÇÃO 23 06 21
DATA DE VALIDADE 23 12 21
LOTE 000046
RESPONSABILIDADE Do Solicitante
OBSERVAÇÕES Amostra recebida em embalagem "almofada", contendo cerca de 250g.

DADOS DO SOLICITANTE

NOME Monte'z Torrefação e Moagem de Café
ENDEREÇO CRG Alto São Luiz, S/N - Zona Rural - CEP: 36.497 - 000 - Conceição de Ipanema MG
CNPJ 34.226.386.0001-76
TELEFONE 31 - 98751-2774

SERVIÇOS EXECUTADOS

TIPO DE ANÁLISE GRANULOMETRIA DO PÓ
DATA DO INÍCIO DA ANÁLISE 21/07/2021
DATA DO TÉRMINO DA ANÁLISE 21/07/2021
DATA DA ENTREGA DO LAUDO 21/07/2021

RESULTADOS

NATUREZA DA ANÁLISE	ENSAIO	MOAGEM Peneira - Retenção (%)	RESULTADO
FÍSICA	Determinação física da granulometria do Café Torrado e Moído (retenção em peneira)	n°12 - 0,00 n°16 - 0,00 n°20 - 32,08 n°30 - 12,16 fundo - 55,76	Fina

OBSERVAÇÕES**Método:**

Classificação (Lingle, 1996) - % de retenção nas peneiras n°12 (1,7 mm), n°16 (1,18 mm), n°20 (0,85 mm), n° 30 (0,60 mm) e fundo.

Os resultados deste Relatório referem-se à amostra descrita acima, encaminhada sob responsabilidade do solicitante.

RESPONSÁVEL TÉCNICO

FABRÍCIA GALVÃO MARIANO MACHADO
CRF 33558

Fabírcia Galvão M. Machado
ASSINATURA

DADOS DA AMOSTRA

PRODUTO Café torrado e moído
MARCA MONTE'Z BRAVIO - Tradicional
FABRICANTE Monte'z Torrefação e Moagem de Café
ENDEREÇO Conceição de Ipanema MG
CNPJ 34.226.386.0001-76
INSCRIÇÃO ESTADUAL Não informada
DATA DE FABRICAÇÃO 23 06 21
DATA DE VALIDADE 23 12 21
LOTE 000046
RESPONSABILIDADE Do Solicitante
OBSERVAÇÕES Amostra recebida em embalagem "almofada", contendo cerca de 250g.

DADOS DO SOLICITANTE

NOME Monte'z Torrefação e Moagem de Café
ENDEREÇO CRG Alto São Luiz, S/N - Zona Rural - CEP: 36.497 - 000 - Conceição de Ipanema MG
CNPJ 34.226.386.0001-76
TELEFONE 31 - 98751-2774

SERVIÇOS EXECUTADOS

TIPO DE ANÁLISE ELEMENTO HISTOLÓGICO

DATA DO INÍCIO DA ANÁLISE 20/07/2021

DATA DO TÉRMINO DA ANÁLISE 21/07/2021

DATA DA ENTREGA DO LAUDO 21/07/2021

RESULTADOS

NATUREZA DA ANÁLISE	ENSAIO	RESULTADO / UNIDADES
HISTOLOGIA	Pesquisa qualitativa de espécies vegetais em Café Torrado e Moído (catação espermoderma)	A amostra revelou presença de elemento histológico característico de <i>Coffea arabica</i> (arábica). Não foram detectados elementos histológicos estranhos ao produto, confirmando presença de café arábica na composição.
Métodos: * Identificação Histológica - exame microscópico e identificação segundo Beux (1997), Gassner (1989), Peace & Gardiner (1990).		
Os resultados deste Relatório referem-se à amostra descrita acima, encaminhada sob responsabilidade do solicitante.		

RESPONSÁVEL TÉCNICO

FABRÍCIA GALVÃO MARIANO MACHADO
CRF 33558

Fabrizia Galvão M. Machado
ASSINATURA

DADOS DA AMOSTRA

PRODUTO: Café torrado e moído
MARCA: MONTE'Z BRAVIO - Tradicional
FABRICANTE: Monte'z Torrefação e Moagem de Café
ENDEREÇO: Conceição de Ipanema MG
CNPJ: 34.226.386.0001-76
INSCRIÇÃO ESTADUAL: Não informada
DATA DE FABRICAÇÃO: 23 06 21
DATA DE VALIDADE: 23 12 21
LOTE: 000046
RESPONSABILIDADE: Do Solicitante
OBSERVAÇÕES: Amostra recebida em embalagem "almofada", contendo cerca de 250g.

DADOS DO SOLICITANTE

NOME: Monte'z Torrefação e Moagem de Café
ENDEREÇO: CRG Alto São Luiz, S/N - Zona Rural - CEP: 36.497 - 000 - Conceição de Ipanema MG
CNPJ: 34.226.386.0001-76
TELEFONE: 31 - 98751-2774

SERVIÇOS EXECUTADOS

TIPO DE ANÁLISE: MICROSCOPIA
DATA DO INÍCIO DA ANÁLISE: 20/07/2021
DATA DO TÉRMINO DA ANÁLISE: 21/07/2021
DATA DA ENTREGA DO LAUDO: 21/07/2021

RESULTADOS

NATUREZA DA ANÁLISE	ENSAIO	RESULTADO / UNIDADES	LIMITE DE ACEITABILIDADE	INTERPRETAÇÃO DO RESULTADO
MICROSCOPIA	Determinação do teor de cascas e paus do Café Torrado e Moído (catação)	Não detectado	—	—
MICROSCOPIA	Determinação do teor de sedimentos do Café Torrado e Moído	Não detectado	—	—
	TOTAL DE IMPUREZAS	Não detectado	1,00%	Satisfatório
MICROSCOPIA	Determinação do teor de matérias estranhas do Café Torrado e Moído	Não detectado	Ausência	Satisfatório

OBSERVAÇÕES

Métodos:

* LOPEZ, F. C. Determinação do sedimento, cascas e paus no café torrado e moído. Revista do Instituto Adolfo Lutz, v. 34. São Paulo: 1974, p. 29-34.

Amostra em acordo com a legislação vigente: Instrução Normativa Nº 08 de 11/06/03 do Ministério da Agricultura e Pecuária e do Programa de Certificação do Selo de Pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC), que estabelecem limite máximo de impureza 1,0% (cascas e paus + sedimentos).

Os resultados deste Relatório referem-se à amostra descrita acima, encaminhada sob responsabilidade do solicitante.

RESPONSÁVEL TÉCNICO

FABRÍCIA GALVÃO MARIANO MACHADO
CRF 33558

Fabrcia Galvão M. Machado
ASSINATURA

DADOS DA AMOSTRA

PRODUTO	Café torrado e moído
MARCA	MONTE'Z BRAVIO - Tradicional
FABRICANTE	Monte'z Torrefação e Moagem de Café
ENDEREÇO	Conceição de Ipanema MG
CNPJ	34.226.386.0001-76
INSCRIÇÃO ESTADUAL	Não informada
DATA DE FABRICAÇÃO	23 06 21
DATA DE VALIDADE	23 12 21
LOTE	000046
RESPONSABILIDADE	Do Solicitante
OBSERVAÇÕES	Amostra recebida em embalagem "almofada", contendo cerca de 250g.

DADOS DO SOLICITANTE

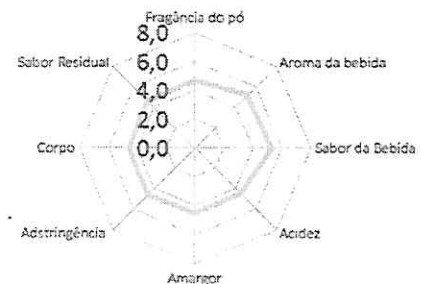
NOME	Monte'z Torrefação e Moagem de Café
ENDEREÇO	CRG Alto São Luiz, S/N - Zona Rural - CEP: 36.497 - 000 - Conceição de Ipanema
CNPJ	34.226.386.0001-76
TELEFONE	31 - 98751-2774

METODOLOGIA

Para o diagnóstico sensorial, a amostra foi preparada por percolação com o uso de filtro de papel nº 102 ou 103, utilizando-se a proporção de 50g de pó de café para 0,5L de água mineral a 92°C (Howel, 1998). Para a conclusão quanto a 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 (Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grãos e Torrados e Moído PQC- Programa de Qualidade do Café - ABIC).

AValiação Segmentada da Qualidade Global

ATRIBUTOS	CONCEITO	EQUIVALÊNCIA
Fragância do pó	Regular	4,7
Aroma da bebida	Regular	5,2
Sabor da Bebida	Regular	5,3
Acidez	Baixa	4,5
Amargor	Forte	4,5
Adstringência	Baixa	4,6
Corpo	Fraca	4,6
Sabor Residual	Regular	4,6

**RESULTADOS**

ANÁLISE FÍSICA	
Agrton	28,69
Moagem	Escura
ANÁLISE SENSORIAL	
Predominância	Arábica
Bebida	Riada
Avaliação Global	4,8 Recomendável
Categoria	Tradicional

OBSERVAÇÕES

A avaliação do ponto de torra do café foi realizada a partir da leitura (três repetições) do Colorímetro/Delta Color, um instrumento de detecção eletrônica de cores, no qual apresentou média de resultado 28,69 Agrton, equivalente a uma torra escura baseando-se no padrão de referência Agrton Coffee Roast modelo E10-CP e classificação por meio do Sistema Agrton / SCAA Roast Classification Color Disk (Escura - disco nº 35).

A amostra não apresentou nenhum defeito.

Os resultados deste Relatório referem-se à amostra descrita acima, encaminhada sob responsabilidade do solicitante.

RESPONSÁVEL TÉCNICO

ISRAEL COSTA
REG. MAPA 858

ASSINATURA

DADOS DA AMOSTRA

PRODUTO: Café torrado e moído
MARCA: MONTE'Z BRAVIO - Tradicional
FABRICANTE: Monte'z Torrefação e Moagem de Café
ENDEREÇO: Conceição de Ipanema MG
CNPJ: 34.226.386.0001-76
INSCRIÇÃO ESTADUAL: Não informada
DATA DE FABRICAÇÃO: 23 06 21
DATA DE VALIDADE: 23 12 21
LOTE: 000046
RESPONSABILIDADE: Do Solicitante
OBSERVAÇÕES: Amostra recebida em embalagem "almofada", contendo cerca de 250g.

DADOS DO SOLICITANTE

NOME: Monte'z Torrefação e Moagem de Café
ENDEREÇO: CRG Alto São Luiz, S/N - Zona Rural - CEP: 36.497 - 000 - Conceição de Ipanema MG
CNPJ: 34.226.386.0001-76
TELEFONE: 31 - 98751-2774

SERVIÇOS EXECUTADOS

TIPO DE ANÁLISE: UMIDADE
DATA DO INÍCIO DA ANÁLISE: 20/07/2021
DATA DO TÉRMINO DA ANÁLISE: 20/07/2021
DATA DA ENTREGA DO LAUDO: 20/07/2021

RESULTADOS

NATUREZA DA ANÁLISE	ENSAIO	RESULTADO / UNIDADES	LIMITE DE ACEITABILIDADE	INTERPRETAÇÃO DO RESULTADO
FÍSICO - QUÍMICA	Determinação do teor de Umidade do Café Torrado e Moído (estufa)	2,27%	5,00%	Satisfatório

OBSERVAÇÕES

Amostra em acordo com o parâmetro físico-químico de umidade regulamentado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC N° 277, de 22 de Setembro de 2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Os resultados deste Relatório referem-se à amostra descrita acima, encaminhada sob responsabilidade do solicitante.

RESPONSÁVEL TÉCNICO

FABRÍCIA GALVÃO MARIANO MACHADO
CRF 33558

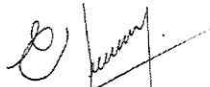
Fabírcia Galvão M. Machado
ASSINATURA

Rio de Janeiro, 16 de abril de 2021.

DECLARAÇÃO

Declaramos, para os devidos fins, que a empresa “**MONTE Z TORREF. E MOAG. DE CAFE.**” é associada de nossa Entidade, estando autorizada ao uso do “SELO DE PUREZA ABIC” em suas marcas.

Atenciosamente,



Edvaldo Frasson

Vice-presidente de Qualidade e Certificações

CERTIFICADO DE AUTORIZAÇÃO DO USO DO SELO DE PUREZA ABIC.

MONTE Z TORREF. E MOAG. DE CAFE (7095)

Endereço: CORREGO ALTO SAO LUIZ ZONA RURAL. Cep: 36940-007 - CONCEICAO DE IPANEMA - MG



PUREZA