Protocolo de entrega de amostras

PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA

ÓRGÃO: GEGOV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº:044/2022

OBJETO DA LICITAÇÃO: **Aquisição de materiais de consumo (pó de café, açúcar, adoçante e botijão de gás) para administração pública direta e indireta**

AMOSTRA DOS ITENS: 03.

EMPRESA LICITANTE: DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 64.106.552/0001-61

Por meio deste formalizamos a entrega da amostra para pleno atendimento às condições do edital acima referido.

Entregue por:_____

Recebido por:_____ (Carlos Marcelo Costa)

Data: 08/07/2022

EM BRANCO

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOL REDONDA
Gabinete de Estratégia Governamental

Em, 02 de setembro de 2022.

MEMORANDO Nº 449/2022

DO: GEGOV
A: CGC

Em atenção ao Pregão eletrônico nº 044/2022, vimos informar que recebemos amostra da empresa **DPS Gonçalves Indústria e Comércio de Alimentos LTDA, CNPJ: 64.106.552/0001-61,** relativo aos itens 03 e 04, pó de café da marca FRATERNO e esclarecemos que o produto foi objeto de análise pela Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC, em um pregão anteriormente realizado, o qual sob análise sensorial apresentou notas da categoria certificada.

Com base no laudo, em anexo, apresentado pela associação acima referenciada, aprovamos o produto da marca FRATERNO.

Carlos Macedo da Costa
Secretário Municipal
Gabinete de Estratégia Governamental

EM BRANCO

Co.F.Fe.C.C.I.Na
Coffee | Office | Officina

Em parceria com
SINDICATO DA INDÚSTRIA DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO

N° Laudo: 170/22	ETIQUETA 2022.99-99240

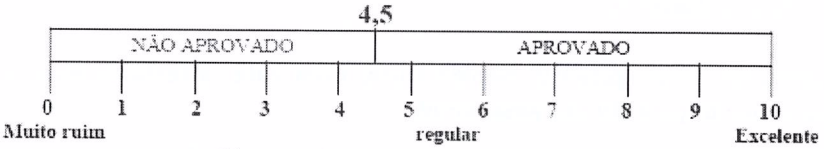
Interessado: ABIC – Associação Brasileira da Indústria do Café
R. Visconde de Inhaúma, 50, 8° andar – cep: 20091-007 – Rio de Janeiro/RJ

Produto: Café Torrado e Moído
Embalagem: à vácuo
Data emissão do Laudo: 24/08/2022
Identificação da amostra: 159
Data entrada: 12/08/2022
Data análise: 23/08/2022
Reunião: 024/22
Data Fabricação: 30/06/2022
Data Validade: 30/12/2023
Lote: 720/14

1) METODOLOGIA

1.1) ANÁLISE SENSORIAL

A avaliação sensorial descritiva da amostra do café foi realizada em cabines individuais, utilizando a ferramenta de pesquisa "Online Pesquisa" para coleta de dados sendo que amostra codificada por 3 dígitos aleatórios foi avaliada juntamente com uma referência de qualidade sensorial de categoria Superior. Os 3 avaliadores selecionados e treinados, em procedimento tradicional de prova de xícara (sorver/ degustar/ descartar), avaliaram o conjunto dos atributos como fragrância do pó, aroma, defeitos, acidez, amargor, sabor, sabor residual, adstringência e corpo (Lingle, 2011) com avaliação da qualidade global da bebida do café utilizando uma escala de 0 a 10. Para conclusão quanto à qualidade do produto, foi utilizado o 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 Moídos PQC – Programa de Qualidade do Café - ABIC), com a seguinte escala de qualidade global modificada:



A amostra foi avaliada também quanto à composição da bebida (predominante Arábica ou Conilon), bebida (mole, dura, rio ou característica), aroma (suave ou intenso), sabor (suave ou intenso) e corpo da bebida (leve ou encorpado) para a verificação de conformidade com a descrição da ficha técnica enviada pelo produtor.

1.1.1) PREPARO DA AMOSTRA

Preparo da bebida para cafés torrados e moídos:
O café torrado em grão foi moído e preparado por percolação com o uso de filtro de papel, cuja proporção é de 100g de pó para 1 litro de água mineral de 88 a 94°C.
Preparo da bebida para café espresso:
As amostras de café foram preparadas em máquinas comerciais, utilizando 2 xícaras de café expresso, na proporção de 7,0±1,5g de pó para 25±5ml de água a 90±4°C, com tempo de extração 25±5s.

1.2) TORRAÇÃO

A avaliação do ponto de torra do café foi realizada utilizando-se um equipamento de leitura de ponto de torração Capsure™ (X-RITE/PANTONE) ou a partir da comparação visual, por 2 técnicos treinados, com discos padrões do Sistema Agtron®/ SCAA Roast Classification Color Disk, conforme Tabela 1:

Tabela 1. Valores e faixas de ponto de torração conforme Sistema Agtron®/SCAA Roast Classification Color Disk.

Nº DISCO DE AGTRON	25	35	45	55	65	75	85	95
CLASSIFICAÇÃO	Escuro			Médio			Claro	

2) RESULTADOS

2.1) ANÁLISES SENSORIAIS

Referência utilizada: Superior

Tabela 2. Dados da amostra avaliada quanto à qualidade global, tipo, bebida, aroma, sabor e corpo.

Qualidade Global	Tipo de Café Predominante		Bebida				Aroma		Sabor		Corpo	
Resultado	Arábica	Conillon	Rio	Dura	Mole	Conillon	Intenso	Suave	Intenso	Suave	Encorpado	Leve
6,1	X			X			X		X		X	

Tabela 3. Média dos valores dos atributos avaliados na amostra.

Atributos Sensoriais	Resultado
Fragrância	6,1
Aroma da Bebida	6,1
Defeitos	3,6
Acidez	4,4
Amargor	4,4
Adstringência	3,9
Corpo	6,0
Sabor	6,2
Sabor Residual	6,1

2.1.1) Observações dos avaliadores:

Fragrância de especiarias, mais picante, bebida Dura, bom café, aftertaste mais amadeirado. Muito amargo, porém com leve doçura. Fundo amadeirado.

2.2) ANÁLISES FÍSICAS

Tabela 4.Valor e grau de torra para amostra avaliada.

Tipo de Avaliação		
Torração	Grau/N°Disco	51,25 - Médio (55)

3) REFERÊNCIAS

ABIC. Programa de Qualidade do Café. **Norma da Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos.** Revisão 30, 26/08/2018, 18f.

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 277, de 22 de Setembro de 2005** – Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva – Mate e Produtos Solúveis. D.O.U. Poder Executivo, 23/09/2005.

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. **Resolução SAA –30 de 22-6-2007** – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior.D.O.E. Seção I, São Paulo, 117 (117), 23/06/2007. D.O.E. Seção I, São Paulo, 117 (117), 23/06/2007.

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. **Resolução SAA – 31 de 22-6-2007** – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet. D.O.E. Seção I, São Paulo, 117 (117), 23/06/2007.

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento – SAA. **Resolução SAA -19, de 05 de Abril de 2010** – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional. D.O.E. Seção I, São Paulo, 120 (667), 09/04/2010.

LINGLE, T. **The Coffee Cupper's Handbook – SCAA**. 4th ed. Long Beach, California. 2011.

LINGLE, T. **The Basics of Cupping Coffee**.3th. Long Beach, California: SCAA, 2003. 44p.

MEILGARD, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques.** 5th ed.Florida CRC Press, Inc. 2016.

STAUB, C. **Agtron/SCAA Roast Classification: Color Disk System**. 2010, 9p. Nota Técnica.

STONE, H & SIDEL, JL. Descriptive Analysis. **Sensory Evaluation Practices**. Academic Press, London. 1985.

4) OBSERVAÇÕES

a) O laboratório não foi responsável pela amostragem e coleta do material, cuja identificação foi fornecida pelo interessado.
b) Os resultados aplicam-se exclusivamente à(s) amostra(s) analisada(s), sendo vedado o uso do nome do laboratório, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.
c) Este laudo/relatório só tem valor oficial quando impresso em papel timbrado do laboratório, com assinaturas ou rubricas originais em todas as páginas. Sua reprodução só pode ser feita na íntegra, sendo requerida autorização formal deste laboratório para reprodução parcial.
d) Para fins de comprovação de capacidade técnica ou qualificação de produção para fornecimento de cafés de determinada qualidade, o laboratório não recomenda o uso de laudos com emissão superior a 180 dias.

Camila Arcanjo
Responsável Técnica

São Paulo, 24 de Agosto de 2022

EM BRANCO