



Prefeitura de Joinville

DESPACHO SEI Nº 1882410/2018 - SGP.USS

Joinville, 18 de maio de 2018.

À

Secretaria de Administração e Planejamento

Unidade de Processos

A/C Sra. Makelly Diani Ussinger - Gerente

Assunto: Parecer técnico da amostra de Café do Pregão Eletrônico nº 043/2018

Em anexo incluímos os parecer técnico do Item 02 - Café (Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli - EPP).

Este item está Reprovado, porque a amostra recebida para análise "Café Torrado Moído Extra Forte", não estava de acordo com as especificações técnicas do edital: "Café Torrado Moído Tradicional".

Sem mais, colocamo-nos à disposição para demais esclarecimentos que se façam necessários.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **Graziela Alessandra Klein de Sousa, Servidor (a) Público (a)**, em 18/05/2018, às 12:54, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Adriane Luckow, Servidor (a) Público (a)**, em 18/05/2018, às 12:55, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1882410** e o código CRC **68C49E89**.

Rua Itajaí, 190 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.004736-0

1882410v3

PARECER TÉCNICO SEI Nº 1879829

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: Pregão Eletrônico nº043/2018	LOTE: X ITEM:02
PRODUTO: Café Tradicional Torrado e Moído	MARCA: Café Da Manhã
FORNECEDOR: Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli-EPP	
FABRICANTE: Florão Alimentos Ltda	DATA: 18/05/2018
QUANTIDADE (KG/L): 0,500	Qtde Amostra: 4

Avaliação Externa:

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	x		
Rotulagem Conforme legislação	x		
Peso conforme rotulagem	x		
Data de fabricação e validade visível	x		
Validade conforme edital	x		

Avaliação Sensorial:

--	--	--	--

Não

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		

Características Técnicas De acordo com o Edital: () Sim (X) Não () Não se aplica

Obs:

Facilidade de preparo Técnico-culinário: (X) fácil () médio () difícil () Não se aplica

Obs:

Tempo de cocção recomendado: () minutos () suficiente () insuficiente (X) não se aplica

Aderência na panela: () sim () não (X) Não se aplica

Rendimento: 1 litro porções de XXXXX (kg/ml)

Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica: () sim () não (X) Não se aplica

Obs: O item Café está Reprovado, pois segundo Anexo I e VIII do Edital, o café deve ser do tipo **Tradicional**.

O café entregue foi do tipo **Extra Forte**.

() Aprovado (X) Reprovado



Documento assinado eletronicamente por **Graziela Alessandra Klein de Sousa, Servidor (a) Público (a)**, em 18/05/2018, às 12:40, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Adriane Luckow, Servidor (a) Público (a)**, em 18/05/2018, às 12:42, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1879829** e o código CRC **085FD41C**.

Rua Itajaí, 190 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br



Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli – EPP

CNPJ: 04.741.337/0001-00 / I.E: 90255869-10

Telefone: (41) 3261-4771 / E-mail: seletivacpal@hotmail.com

Rua Antônio Gonçalves Sobral - 320 - Loja 01 - Roseira - São José dos Pinhais/PR - CEP 83.070-400

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 43/2018

RELAÇÃO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

A empresa SELETIVA COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI EPP, inscrita no CNPJ sob nº 04.741.337/0001-00, relaciona a seguir as amostras entregues, tendo em vista o pregão em epígrafe:

ITEM	QUANT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA
2	4 unidades	Pacote de 500g	Café tradicional torrado e moído, embalado a vácuo. Embalagem com 500g. COTA 25%	Da Manhã

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA:

NOME: Eduardo Felipe Lazzarotto.

CPF: 073.323.079-28.

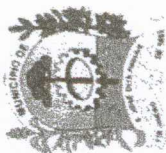
CARGO: Representante.


SELETIVA Comércio de Produtos Alimentícios EIRELI-EPP
Eduardo Felipe Lazzarotto

04.741.337/0001-00
IE: 902.55.869-10
SELETIVA COMÉRCIO DE PRODUTOS
ALIMENTÍCIOS EIRELI - EPP
R. ANTONIO GONÇALVES SOBRAL, 320 - LOJA 01
ROSEIRA - CEP 83070-400
SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - PR

Recebido por _____

Data: ____/____/____.



SÃO JOSÉ
DOS PINHAIS
PREFEITURA MUNICIPAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO E
VIGILÂNCIA / VIGILÂNCIA SANITÁRIA

De acordo com a Lei 36 de 09 de julho de 1991 e Decreto 20 de 05 de fevereiro de 1992, Concede a Presente

LICENÇA SANITÁRIA Nº. 2969 / 2017

RAZÃO SOCIAL
C.N.P.J.
ENDEREÇO
BAIRRO

SELETIVA COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI-EPP
04.741.337/0001-00

RUA ANTONIO GONÇALVES SOBRAL 320 LOTE 6 QDRA 19
CAMPO LARGO DA ROSEIRA

Área 10 m2

RAMO DE ATIVIDADE

Comércio varejista de hortifrutigranjeiros, Comércio atacadista de água mineral, Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e doméstico não especificados anteriormente, Comércio varejista de carnes - açougues, Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente, Comércio varejista especializado de equipamentos e suprimentos de informática, Comércio varejista especializado de peças e acessórios para aparelhos eletroeletrônicos para uso doméstico, exceto informática e comunicação, Comércio varejista de artigos de papelaria e Comércio varejista de produtos

DATA DA EMISSÃO: 25/10/17
DATA DE VENCIMENTO: 25/10/18



José Edivaldo Bonacin
Matrícula 12204-01
Médico Veterinário
Divisão de Vigilância Sanitária
JOSE EDIVALDO BONACIN

Sueli Elliane Krast Zilli

Sueli Elliane Krast Zilli
CPF: 030.404.130-01
Chefe da Divisão de Vigilância Sanitária
MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - PMSJP
ENQUANTO SATISFAZER AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR
ESTE DOCUMENTO DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO (CÓDIGO SANITÁRIO)
RUA: JOAQUIM NABUCO, 1325 - BAIRRO: SÃO CRISTÓVÃO - SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - CEP: 83040-210 - TELEFONE (41) 3587-6450



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DA PLATINA
ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA
DEPARTAMENTO DE TRIBUTAÇÃO
SETOR DE CADASTRO URBANO

ALVARÁ DE LICENÇA

PROTOCOLO: 3176/2018

N.º 256

NOME/RAZÃO SOCIAL: FLORAO ALIMENTOS LTDA
ENDEREÇO: - ROD. BR-153 (TRANSBRASILIANA), N.º KM 45,5
RIBEIRÃO BONITO SANTO ANTÔNIO DA PLATINA-PR - 86430-000

INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 34117830 CPF/CNPJ: 06.973.355/0001-43

ATIVIDADE PRINCIPAL:
TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ, FABRICAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

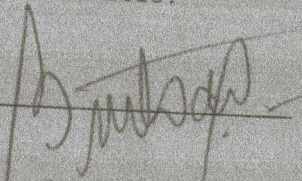
DATA DE VALIDADE: 28 de Fevereiro de 2019, condicionado a apresentação do Laudo de Vistoria do Corpo de Bombeiros e da Licença Sanitária.

OBSERVAÇÃO/RESTRIÇÃO:
Obrigatória a fixação deste Alvará de Licença em local visível e acessível à fiscalização, bem como cumprir os requisitos para funcionamento no exercício das atividades dentro das normas de Segurança Sanitária, Ambiental e de Prevenção Contra Incêndio.

Horário de Funcionamento conforme Decreto 500/2013 de 04/12/2013.

Santo Antônio da Platina, 21 de Fevereiro de 2018.




José Carlos Padilha Furtado
RG: 3.08.741-1/PR
Setor de Cadastro Urbano





ABIC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ.

CERTIFICADO DE AUTORIZAÇÃO AO USO DO SELO DE PUREZA

Data de emissão: 05/03/2018.

nº do associado

Validade: Até 05 de setembro de 2018.

1434

NOME DA EMPRESA:

FLORAO ALIMENTOS LTDA.

ENDEREÇO:

ROD. BR 153 - KM 45,5, S/N - RIBEIRO BONITO - STO. ANTONIO DA PLATINA / PR

MARCAS DE CAFÉ:

POPULAR	XXX	XXX
SÃO PAULO	XXX	XXX
ITUANO	XXX	XXX
DA MANHA	XXX	XXX
CATURRA	XXX	XXX
CERTANO	XXX	XXX
FLORAO	XXX	XXX
PLATINENSE	XXX	XXX
BURY	XXX	XXX
VILAS BOAS	XXX	XXX
PURUNA	XXX	XXX
ALVORADA	XXX	XXX

CERTIFICAMOS QUE A EMPRESA ACIMA É PARTICIPANTE DO PROGRAMA DE AUTO-REGULAMENTAÇÃO DA INDÚSTRIA DO CAFÉ, ESTANDO AUTORIZADA AO USO DO "SELO DE PUREZA ABIC".

Ricardo Oliveira
Presidente

Pavel Cardoso
Vice-Presidente de Qualidade e Certificações

VÁLIDO EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL POR 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE EMISSÃO.

*Este certificado es válido **

até: 31 de outubro de 2018.

Associação Brasileira

ABIC da Indústria de Café



CERTIFICADO

EXTRAFORTE

**PUREZA
e QUALIDADE**

ABIC

COOL

PQC 055-06

CERTIFICADO

FLORAO ALIMENTOS LTDA. (1434)

ENDERECO: ROD. BR 153 - KM 45,5 - Caixa Postal 54 - Ribeirão Bonito - cep: 86.430-000 - Santo Antonio da Platina - PR

Atestado de Conformidade FCAV e Laudos de Análise dos Grupos de Avaliação Credenciados

CAFE DA MANHA - (Embalagem: Vácuo)

Símbolo de Qualidade ABIC Extrafone

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

Rio de Janeiro, 01 de maio de 2018.

~~Ricardo de Sousa Silveira~~
~~Presidente~~

Nathan Herszkowicz
Diretor Executivo

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



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: RE-CQ 02.292/18

REF PROPOSTA CCQA Nº 1092/18-1

INTERESSADO: Florão Alimentos Ltda

ENDEREÇO: Rodovia BR 153, Km 45,5, s/nº-Santo Antonio da Platina/PR

DATA DE RECEBIMENTO DA(S) AMOSTRA(S): 03/04/2018

DATA DE INÍCIO DA(S) ANÁLISE(S): 10/04/2018

DATA DE EMISSÃO: 12/04/2018

NATUREZA DA(S) ANÁLISE(S): Sensorial

1. DESCRIÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

RAM-CQ 2051/18 - Café torrado e moído Café da Manhã - Extra Forte - Vácuo - 500g, lote: 0660, fabricação: 24/03/18, validade: 17/07/19.

2. MÉTODO(S)

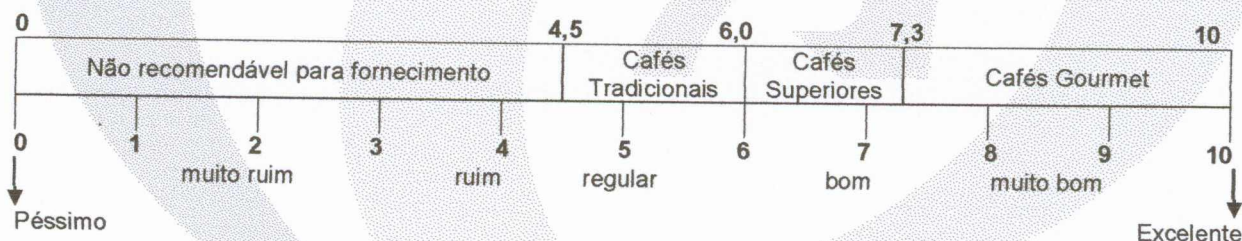
Análise Sensorial – MA-CQ.226 conforme descrito abaixo.

A análise sensorial descritiva quantitativa da bebida foi realizada por equipe selecionada e treinada composta de seis julgadores, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm para avaliação da fragrância do pó, aroma, defeitos, acidez, amargor, sabor, sabor residual, adstringência e corpo da bebida (Howell, 1998), com avaliação final da qualidade global do café, conforme terminologia apresentada no Anexo 1 (Lingle, 1986).

A análise foi realizada individualmente em cabines com iluminação vermelha e equipadas com o sistema computadorizado *Compusense Five* versão 5.6 para coleta dos dados, sendo a amostra apresentada com código de três dígitos aleatórios e avaliada em relação a uma amostra de referência sensorial conhecidamente de qualidade "Tradicional".

Para conclusão quanto à qualidade do produto, baseou-se no sistema de classificação definido nas Normas de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído segundo Resoluções SAA 30 e 31 (2007) e SAA 19 (2010), que considera o intervalo entre 7,3 e 10,0 da escala de qualidade como "Cafés Gourmet"; intervalo entre 6,0 e 7,3 como "Cafés Superiores"; intervalo entre 4,5 e 6,0 como "Cafés Tradicionais" e a nota de qualidade global mínima recomendável para fornecimento de 4,5, com a seguinte escala de qualidade global:

Escala de Qualidade Global



Preparo da bebida

A amostra de café "Referência" e de "Café Da Manhã", foram preparadas por percolação com o uso de filtro de papel, usando-se a proporção de 50 g de pó de café para 0,5 L de água mineral a 92°C.



CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS
Av. Brasil, 2880 • CEP 13.070-178 • Campinas/SP • Brasil
Tel. 19 3743-1781/1810/1820 e-mail: ccqa@ital.sp.gov.br
<http://www.ital.agricultura.sp.gov.br>

Anexo (1882364)

SEI 18.0.004736-0 / pg. 11





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

3. RESULTADO(S)

Análise Sensorial

Na Tabela 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma, defeitos, acidez, amargor, sabor, sabor residual, adstringência e corpo da bebida, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

Tabela 1. Valor médio e desvio-padrão obtido de 6 julgadores do ITAL para cada um dos atributos da análise sensorial para o café "Café Da Manhã".

RAM-CQ 2051/18 – "Café da Manhã"	
Lote: 0660, fabricação: 24/03/18 e validade: 17/07/19.	
Atributos	Resultados
Fragrância do pó	5,5 (0,4)
Aroma da bebida	5,2 (0,5)
Defeitos	4,4 (0,3)
Acidez	3,3 (0,4)
Amargor	5,0 (0,5)
Sabor	5,3 (0,4)
Sabor residual	5,4 (0,5)
Adstringência	5,0 (0,4)
Corpo	5,4 (0,4)
Qualidade global	(cinco vírgula quatro) 5,4 (0,4) (zero vírgula quatro)

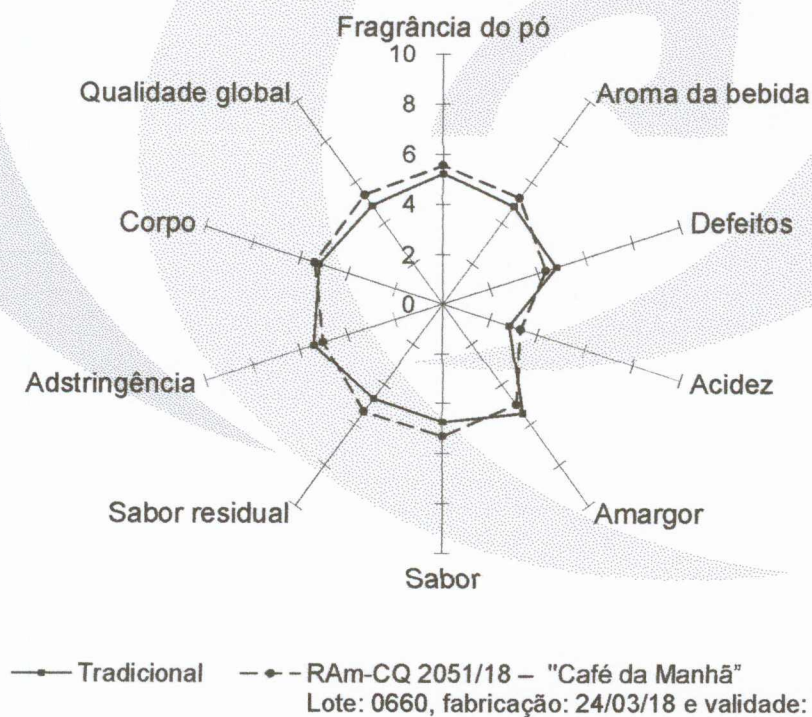


Figura 1. Perfil sensorial obtido para a amostra "Café Da Manhã", em comparação com a amostra de Referência utilizada.

Pelos resultados obtidos da análise sensorial, pode-se observar da Tabela 1 e da Figura 1 que a amostra de "Café Da Manhã", apresentou média para qualidade global igual a **5,4 (cinco vírgula quatro)** permitindo ser classificado como um café de qualidade "Tradicional".



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

OBSERVAÇÕES

- a) O Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos não foi responsável pela amostragem e coleta do material, cuja identificação foi fornecida pelo interessado. Os resultados aplicam-se exclusivamente à(s) amostra(s) analisada(s), sendo vedado o uso do nome do ITAL, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.
- b) A integridade deste Relatório/Parecer é confirmada através do controle da validade da assinatura digital incorporada no arquivo Adobe PDF. Todas as cópias, impressas ou eletrônicas, devem ser verificadas por comparação com o arquivo Adobe PDF que exibe uma assinatura digital válida. Sua reprodução só pode ser feita na íntegra, sendo requerida autorização formal deste laboratório para reprodução parcial.

Gina Maria B. Q. Cardozo
Diretora Técnica de Serviço Substituta
Pesquisadora Científica
Unidade Laboratorial de Referência de
Análises Físicas, Sensoriais e Estatísticas

Juliana Ferini
Assistente de Laboratório
Unidade Laboratorial de Referência de
Análises Físicas, Sensoriais e Estatísticas



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

ANEXO 1. Terminologia de avaliação

Fragrância: Percepção olfativa causada pelos gases liberados do café torrado e moído, conforme os compostos aromáticos são inalados pelo nariz.

Fraco: quando a percepção dos gases liberados lembra a café velho, perda de frescor.

Forte: quando a percepção dos gases liberados lembra a café fresco altamente desejável, intenso.

Aroma Característico da bebida: Percepção olfativa causada pelos voláteis liberados da bebida do café ainda quente, conforme são inalados pelo nariz e por via retronasal durante sua degustação.

Fraco: quando a percepção dos voláteis lembra pouco a odor característico de café e indesejável devido a presença de odores estranhos (remédio, queimado, cinzas, resina).

Forte: quando a percepção dos voláteis lembra a odor característico de bebida de café (nozes, cereal, malte, pão torrado, caramelo, chocolate) recém preparado e desejável.

Defeitos da bebida: Defeitos percebidos na degustação da bebida do café produzida por impurezas e grãos defeituosos do café.

Nenhum: bebida suave, fina, delicada, característico de café, livre de defeitos e impurezas.

Intenso: odor e sabor intenso de terra, mofo, rançoso, borracha, tabaco, queimado, madeira, azedo, fermentado, conferidos pelos grãos defeituosos como ardido, preto e verde e impurezas como terra, areia, paus e cascas.

Acidez: Percepção causada por substâncias como ácido clorogênico, cítrico, málico e tartárico que produzem gosto ácido. Percebido nos lados posteriores da língua.

Fraco: pouco ácido.

Forte: muito ácido.

Amargor: Percepção de gosto causada por substâncias como cafeína, trigonelina, ácidos cafeico e quínico e outros compostos fenólicos que produzem o gosto amargo. É percebido no fundo da língua. Este gosto é considerado desejável até certo ponto. É afetado pelo grau de torração e pelo método de preparo da bebida. Quanto mais escuro o ponto de torra, mais amargo é o café.

Fraco: pouco amargo.

Forte: muito amargo.

Sabor Característico da bebida: Sensação causada pelos compostos químicos da bebida do café quando introduzida na boca.

Fraco: quando a percepção é de bebida com perda de sabor de café, e com presença de sabor estranho do tipo, terra, fermentado, medicinal, oxidado, borracha queimada, herbáceo, etc.

Forte: quando a percepção é de bebida com sabor característico de café e livre de sabores estranhos, lembrando a caramelo, chocolate, nozes, pão torrado.

Sabor Residual: Persistência da sensação de sabor após a ingestão da bebida de café.

Fraco: quando a sensação residual é de queimado, indesejável necessitando chupar uma bala para tirar o gosto residual.

Forte: quando a sensação residual é agradável, doce e ácida, limpa.

Corpo: É a percepção tátil de oleosidade, viscosidade na boca.

Fraco: Significa que a bebida é rala, aguada, faltando consistência.

Forte: Significa que a bebida é concentrada, viscosa.

Adstringência: é a sensação de secura na boca deixada após a sua ingestão.

Fraco: Bebida suave, desce redondo.

Forte: Bebida muito áspera, adstringente, desce quadrado.

Qualidade Global: é a percepção conjunta dos aromas da bebida e de seu grau de intensidade, sendo que quanto mais aromático, melhor a qualidade do café; dos sabores característicos do café; de um amargor típico, mas não o resultante da excessiva torra do grão (ou carbonização); da presença não preponderante do gosto dos grãos defeituosos (verdes escuros, pretos, ardidos) ou de sua inexistência, para o caso dos cafés gourmet; da inexistência do gosto característico de grãos fermentados, podres ou preto-verdes; do equilíbrio e da harmonia da bebida, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação.