



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2022/SES/MT

O ESTADO DE MATO GROSSO através da Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso, doravante denominada SES/MT, por intermédio da Pregoeira Oficial, instituída pela Portaria n. 1.112/2021/GHSES, publicada no Diário oficial em 23/12/2021 e Portaria Conjunta n. 003/2022/SEPLAG/SES/MT publicada no Diário oficial em 21/01/2022. Vem, tornar público os documentos abaixo anexados, referente ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2022/SES/MT, cujo objeto consiste na “**AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE CONSUMO SENDO COPO DESCARTÁVEL, PARA ATENDER A SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE – SES E SUAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS E FINALÍSTICAS**”, referente ao processo administrativo n.º 516844/2021, da Licitante abaixo informada:

1	NAKAYAMA MERCADO EXPRESS LTDA
---	-------------------------------

- Certificado da ABIC
- Laudo da Avaliação nº 2467/22
- Ficha Técnica.

CERTIFICADO DE

QUALIDADE

Associação Brasileira

ABIC

da Indústria de Café

PQC

PQC 063.006

CERTIFICADO

Certificamos o produto no Programa de Qualidade do Café:

SANTA CATARINA SUPERIOR EXTRA FORTE

(Embalagem: Vácuo)

Na categoria: Superior

(faixa de Qualidade Global entre 6,00 a 7,20)

Industrializado por:

JURERE CAFFE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (Nº ABIC: 1154)

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 LETURA DO QR CODE.



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos



Credenciado pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo
Credenciado pela ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café

LAUDO DA AVALIAÇÃO Nº: 2467/22

Empresa: JJ Mattos Indústria e Comércio de Café Eireli.

Data da Entrada: 24/01/2022

Produto: Torrado e Moído

Embalagem: A Vácuo

Marca: Café Santa Catarina Superior Extraforte

Fabricação: Não consta

Validade: 10/JAN/24

Lote: 01/2021

Data da análise: 01/02/2022

Identificação da amostra: 700

Reunião: 1190/22

METODOLOGIA:

1) ANÁLISE SENSORIAL

Avaliação sensorial da bebida, realizada por 3 provadores, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 para Avaliação de Qualidade Global, conforme Resolução SAA-28, de 01-06-2007.

A avaliação do café foi realizada individualmente, com repetição de cada amostra codificada por 3 dígitos aleatórios. Os avaliadores provam as amostras, usando-se como referência uma amostra previamente preparada, de um café de qualidade conhecida. Os avaliadores, preliminarmente treinados e calibrados, avaliam o conjunto dos atributos da amostra, em procedimento tradicional de prova de xícara (aspirar/ degustar/ descartar) e atribui o seu conceito. O resultado é a média dos valores obtidos.

ESCALA DE QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA:



Legenda: *Péssimo* ($X < 1,0$); *Muito Ruim* ($1,0 \leq X < 3,0$); *Ruim* ($3,0 \leq X < 4,5$); *Regular* ($4,5 \leq X < 6,0$); *Bom* ($6,0 \leq X < 8,0$); *Muito Bom* ($8,0 \leq X < 9,0$) e *Excelente* ($X \geq 9$).

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: $7,3 \leq X \leq 10$;
Cafés Superiores: $6,0 \leq X < 7,3$;
Cafés Tradicionais: $4,5 \leq X < 6,0$
Cafés Abaixo de 4,5: (não recomendável para fornecimento).

2) PREPARO DA AMOSTRA

Preparo da infusão para cafés filtrados: o café torrado e moído é preparado em infusão com o uso de filtro de papel nº 103, cuja proporção é de: 50g de pó para 0,5 litros de água mineral sob temperatura de $90 \pm 2^\circ\text{C}$. Preparo do café expresso: o café torrado em grãos é moído e preparado em máquinas comerciais, na seguinte quantidade: $14g \pm 1,0g$ de pó com tempo de extração de 25 a 30 segundos.



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos



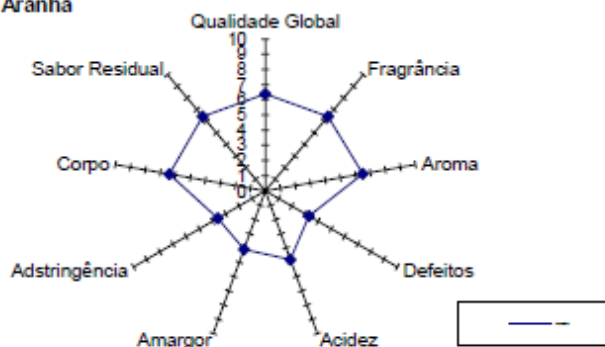
RESULTADOS:

Avaliação de Qualidade Global:

Produto	Valor Médio Qualidade Global
Torrado e Moído	6,4

Atributos	Valores Médios
Qualidade Global	6,4
Fragrância	6,4
Aroma	6,5
Defeitos	3,3
Acidez	4,8
Amargor	4,1
Adstringência	3,6
Corpo	6,4
Sabor Residual	6,4

Gráfico de Aranha



A Qualidade Global apresentada no gráfico supra, não é um somatório das demais características apresentadas.

Comentários adicionais:

Foi enviada ao laboratório uma única embalagem da amostra para análise, não restando, portanto, embalagem para realização de possível contraprova.

CONCLUSÃO:

Mediante a análise sensorial, a amostra avaliada apresentou Qualidade Global = 6,4 correspondente à qualidade “Bom” e classificação de café “Superior” conforme Resolução SAA-28, de 01/06/2007.



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos



FO-055 Modelo de Laudo Qualidade Global

TABELA INTERPRETATIVA:

Características sensoriais recomendáveis e qualidade global da bebida:

Característica	Tradicional	Superior	Gourmet
Aroma	Fraco a Moderado	Característico	Característico, marcante e intenso
Acidez	Baixa	Baixa à moderada	Baixa à alta
Amargor	Fraco a moderadamente intenso	Moderado	Típico
Sabor	Razoavelmente Característico	Característico e equilibrado	Característico, equilibrado e limpo
Sabor estranho	Moderado	Livres de sabor fermentado, mofado e de terra	Livres de sabor estranho
Adstringência	Moderada	Baixa	Muito baixa, leve
Corpo	Pouco encorpado a encorpado	Razoavelmente encorpado	Encorpado, redondo e suave
Qualidade Global	Regular a ligeiramente bom	Razoavelmente bom a bom	Muito bom a excelente

A indicação desses padrões é orientativa, uma vez que o que deve interessar é que o produto final se enquadre nos intervalos de Qualidade Global de cada categoria, conforme Resolução SAA-28, de 01-06-2007.

LITERATURA:

- Meilgaard, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. Sensory Evaluation Techniques London CRC Press, Inc. 1987.
- STONE, H & SIDEL, J.L. Descriptive Analysis. Sensory Evaluation Practices. Academic Press, London. 1985.
- Lingle, T. The Coffee Cupper's Handbook – SCAA. Long Beach, California. 2001.
- BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva-Mate e Produtos Solúveis.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento-SAA. Resolução SAA – 28, de 01 de junho de 2007 – Norma Técnica para Fixação de Identidade e Qualidade de Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído. D.O.E. Seção I, São Paulo, 117 (105), 05/06/2007.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento-SAA. Resolução SAA – 30 e 31, de 22 de junho de 2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade (PMQ) para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído, como base para Certificação de Produtos pelo Sistema de Qualidade de Produtos Agrícolas, Pecuários e Agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481, 29/12/1999. Norma-PMQ 002/07 – Característica Especial: Café Superior e Norma-PMQ 001/07 – Característica Especial: Café Gourmet.
- 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 (PMQ) para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído. Norma PMQ 001/2010 - Característica: Café Tradicional.

OBSERVAÇÕES:

- O laboratório 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 laboratório, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.
- A reprodução deste laudo só pode ser feita na íntegra, sendo requerida autorização formal deste laboratório para reprodução parcial.
- 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.

Responsável:

Sérgio Carvalhaes
Classificador de Café Habilitado pelo Ministério da Agricultura
Registro CFC nº: 2.503

Santos, 01 de fevereiro de 2022.

Rua do Comércio, 55 - 9º andar – CEP: 11010-141 – Santos/SP – Brasil – Tel: (13) 2102.5778

Site: www.carvalhaes.com.br

e-mail: lab@carvalhaes.com.br

Nº do Laudo: 2467/22

Página 3 de 3



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos



JJ MATTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CAFÉ LTDA.

RUA AUGUSTO BAYER, 600, FUNDOS, BAIRRO PRAÇA, TIJUCAS/SC
CEP 88.200-000 FONE/FAX: 48-32631404/48-32630704
CNPJ 00.214.257/0001-46 INS. EST. 252.947.649

FICHA TÉCNICA
Café Santa Catarina Superior Extraforte

1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

- JJ MATTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CAFÉ LTDA
- RUA: AUGUSTO BAYER, N 600 FUNDOS, BAIRRO PRAÇA- TIJUCAS/SC
- FONE: 48-32631404
- CNPJ: 00.214.257/0001-46

2) DATA DE ELABORAÇÃO/REVISÃO (inferior a 1 ano) -----DATA 01 de fevereiro de 2022



3) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

- Nome comercial/fantasia: CAFÉ SANTA CATARINA SUPERIOR EXTRAFORTE
- Ingredientes: 100% CAFÉ ARÁBICA
- Moagem: Fina
- Torra: Média
- SELO DE PUREZA ABIC e CERTIFICADO PQC SUPERIOR
- Informação nutricional (conforme legislação vigente)

Dados de Alergênicos ou causadores de intolerâncias alimentares:

Alergênicos	Presença (*)	Livre de contaminação cruzada (*)
Glúten	Não	Sim
Ovos	Não	Sim
Leite de vaca (Lactose)	Não	Sim
Leite de vaca (Proteína)	Não	Sim
Amendoim	Não	Sim
Frutos do mar	Não	Sim
Soja e derivados	Não	Sim
Amêndoas, castanhas	Não	Sim
Corantes	Não	Sim

(*) Responder "SIM" ou "NÃO".

- Características sensoriais:
ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO; COR: CASTANHO ESCURO; ODOR: CARACTERÍSTICO; SABOR: CARACTERÍSTICO LIVRE DE SABOR FERMENTADO MOFADO E DE TERRA;
- UMIDADE 1,9GR/100 GR
- VALIDADE: 24 MESES

4) Embalagem primária: EMBALAGEM INTERNA ALUMINIZADA/METALIZADA, Peso do produto por embalagem: 500 GR

5) Embalagem secundária: CAIXA CORRUGADA. Peso líquido: 10 KGR. Cuidados no armazenamento EMPILHAMENTO MÁXIMO 10 CAIXAS

6) Responsável Técnico

- Nome: Fabiana Ebers
- Formação: ENGENHEIRA DE ALIMENTOS

TIJUCAS/SC, 13 de junho de 2022.

Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 4 g ou 1 colher de sopa rasa (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	3kcal = 13 kJ	0%
Não contém quantidade significativa de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio		



Governo do Estado de Mato Grosso
SES – Secretaria de Estado de Saúde
Secretaria Adjunta de Aquisições e Finanças
Superintendência de Aquisições e Contratos

Atenciosamente,

Cuiabá/MT, 15 de junho de 2022.

Nelson Augusto da Silva
Pregoeiro
(Original assinado nos autos).