

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 90012/2024**

**PROCESSO: 6013.2023/0004736-0**

**TIPO: MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM**

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CAFÉ TORRADO E MOÍDO DE QUALIDADE MÍNIMA SUPERIOR, conforme especificações constantes do Anexo I deste Edital.**

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### Café torrado e moído

## 1. OBJETO

1.1. Aquisição de *Café Torrado e Moído*.

1.2. O objeto a ser adquirido nesse processo enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, de que trata a Lei nº 14.133/21, por possuir padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado.

1.3. O ordenamento das propostas será pelo tipo MENOR PREÇO ITEM, que se constituirá no critério de seleção da proposta mais vantajosa, utilizado para compras de modo geral e para contratação e bens e serviços.

1.4. Estimativa de consumo levantada junto às unidades:

Unidade	Descrição	Quantidade Total	CATMAT
Pacote de 500g	<i>Café Torrado e Moído</i>	155.451	606523

## 2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### **Item 1 - Café Torrado e Moído**

- Café torrado: o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica L., Coffea liberica Hiern, Coffea canephora Pierre (Coffea robusta Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido, em grãos ou moído, podendo apresentar resquícios do endosperma (película invaginada intrínseca).
- Café: o grão beneficiado, cru ou torrado, das espécies do gênero Coffea.
- Características Sensoriais: os parâmetros descritivos da qualidade do produto e da bebida avaliados principalmente pelos sentidos do olfato, paladar e tato.
- Qualidade Global da bebida: a pontuação obtida pela avaliação conjunta de características sensoriais do café percebidas durante a análise do produto.
- **Embalagem:** O produto deverá ser embalado em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético (almofada ou vácuo) e acondicionado ou não, em caixa de papelão bem vedada, com peso líquido de 500 g, onde deverá constar dizeres da legislação em vigor. Quando embalado em caixa de papelão, o papel deverá possuir certificação que comprove que a madeira utilizada na sua fabricação é oriunda de plano de manejo florestal sustentável devidamente aprovado pelo órgão ambiental competente. O material de embalagem utilizado, não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto nem ser por este alterado. Deverão ainda ser reembalados em fardos ou em caixas com até 10 (dez) quilos, devendo constar no rótulo da embalagem secundária, além da quantidade de pacotes e/ou peso líquido, as demais informações previstas na legislação.
- **Rotulagem:** No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara, visível, legível e indelével, as seguintes informações: Identificação da origem [nome (razão social), CNPJ, endereço e país de origem do fabricante ou embalador e do distribuidor (se houver); no caso de produto importado, nome (razão social) e endereço do importador]; Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote (letra “L” seguida

de um código chave); Conteúdo líquido; Modo de preparo; Condições de armazenamento/conservação.

- **Validade:** O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 09 (nove) meses a partir da data de entrega.
- **Amostra:** Deverão ser apresentadas, 04 (quatro) amostras do produto ofertado, em sua embalagem original de 500g, com fechamento industrial original, para verificação dos requisitos constantes desta especificação para análise técnica e sensorial.

Obs.<sup>1</sup>: O produto apresentado como amostra, para melhor análise técnica, poderá ser aberto e manuseado, sendo devolvido à proponente no estado que se encontrar ao final da avaliação. As despesas inerentes ao envio e devolução das amostras correrão por conta da empresa proponente. Caso haja interesse dos licitantes em acompanhar a avaliação das amostras, deverá encaminhar e-mail para [segeslicitacao@prefeitura.sp.gov.br](mailto:segeslicitacao@prefeitura.sp.gov.br) no mesmo período de entrega das amostras. A avaliação da amostra ocorrerá 2 (dois) dias úteis após finalizar o prazo da entrega da amostra na Coordenadoria de Bens e Serviços – COBES, em horário a ser definido e comunicado como resposta ao e-mail enviado pelo interessado. A avaliação consiste na realização de observações físicas, visando comprovar a compatibilidade entre a especificação constante do Anexo A - Especificações Técnicas deste Termo de Referência e o material cotado pela proponente. Caso a amostra esteja em desacordo com os critérios estabelecidos, será reprovada e declarada desclassificada a proponente.

Obs.<sup>2</sup>: Todos os requisitos e demais características do objeto e de sua especificação, assim como maiores detalhes encontram-se no Anexo A – Especificações Técnicas. Em caso de divergências, prevalece o conteúdo do Anexo A frente ao item 2 deste Termo de Referência.

### 3. JUSTIFICATIVA

3.1. Conforme previsto Lei Federal nº 14.133/2021, Art. 6º, Inciso XLV, Sistema de Registro de Preços (SRP) é o conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de

bens para contratações futuras. Ata de Registro de Preços é o instrumento de caráter obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação por parte do Detentor da Ata, em que se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas.

3.2. O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado para o fornecimento de materiais em geral e a prestação de quaisquer serviços, desde que, em ambos os casos, sejam habituais ou rotineiros, nas seguintes hipóteses do Art. 3º do Decreto nº 11.462, de 31 de janeiro de 2023:

*I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;*

*II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;*

*III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;*

*IV - quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou*

*V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.*

3.3. Já o Art. 90 do Decreto Municipal Nº 62.100 (de 27 de Dezembro de 2022), as seguintes competências são conferidas à Secretaria Municipal de Gestão para:

*I - realizar o registro de preços para as compras e serviços comuns a todos os órgãos e entidades municipais;*

*II - estabelecer, por portaria, os bens e serviços comuns que serão objeto de registro de preços por ela gerenciado;*

*III - autorizar, mediante solicitação, que a contratação de serviços ou a aquisição de bens comuns seja licitada por órgão ou entidade diretamente*

*interessado.*

3.4. Na cesta de itens de competência da SEGES definidos na Portaria SEGES 06/2023, consta que:

*“Art. 2º São bens e serviços comuns para fins de Centralização do Sistema de Registro de Preços:*

*I - Os seguintes bens:*

*a) açúcar refinado amorfo;*

***b) café torrado e moído e filtros de papel (102 e 103);***

*c) chás, adoçantes e mexedores;*

*d) copos descartáveis para café e água;*

*e) gás liquefeito de petróleo (GLP) envasado em botijão (P13 e P45);*

*f) material de escritório e escolar;*

*g) mobiliário padrão;*

*h) papeis toalha (rolo e interfolhado);*

*i) papel higiênico (30 metros e 300 metros); e*

*j) papel sulfite A3 e A4 (reciclável)”.(grifo nosso)*

3.5. Dessa forma, resta informar que o mesmo cumpre os requisitos para prosseguimento com base nos normativos supracitados.

#### **4. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

4.1. Os objetos deverão ser entregues em conformidade com o exigido neste Termo de Referência, no prazo máximo de 10 dias úteis, a contar do recebimento da Nota de Empenho em endereço a ser determinado pela contratante.

4.2. Em caso de recusa do material, por não atendimento às especificações ou defeito de fabricação, a contratada deverá substituir o(s) item(ns) não conforme(s) em até 5 dias corridos, a contar do aviso de rejeição.

#### **5. OBRIGAÇÃO DA CONTRATANTE**

- 5.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.
- 5.2. Permitir o acesso dos colaboradores da contratada às suas dependências para a entrega dos materiais/serviços, proporcionando todas as facilidades para que a contratada possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições estabelecidas.
- 5.3. Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto executado em desacordo com as obrigações assumidas pela contratada.
- 5.4. Comunicar à contratada quaisquer irregularidades ou falhas na execução do objeto deste Termo de Referência, determinando o que for necessário à sua regularização, para que seja substituído.
- 5.5. Prestar à contratada, em tempo hábil, as informações eventualmente necessárias à execução do objeto.
- 5.6. Impedir que terceiros executem o objeto deste Termo de Referência.
- 5.7. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, por meio de servidor designado legalmente como Representante da Administração, que atestará as Notas Fiscais, para fins de pagamento.
- 5.8. Efetuar o pagamento devido pela execução do objeto, no prazo estabelecido, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências previstas.
- 5.9. Verificar, antes do pagamento, a manutenção das condições de habilitação da contratada.
- 5.10. Aplicar, à contratada, as penalidades contratuais e regulamentares, quando cabíveis, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

## **6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 6.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste Termo de Referência e seus anexos e em sua proposta, acompanhado da respectiva Nota Fiscal/Fatura, na qual constarão as indicações referentes a quantidades e valores.

- 6.2. Tomar todas as providências necessárias à fiel execução do objeto deste Termo de Referência, promovendo a substituição do mesmo, no prazo estabelecido pela fiscalização, sempre que verificada a sua desconformidade à época da entrega.
- 6.3. Orientar e instruir seus colaboradores quanto à necessidade de acatar as normas internas da Contratante.
- 6.4. Comunicar à Contratante qualquer anormalidade que vier a ocorrer na entrega do objeto e prestar os esclarecimentos julgados necessários.
- 6.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 6.6. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 6.7. Manter durante a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
- 6.8. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Contratante, atendendo prontamente a quaisquer reclamações.
- 6.9. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto contratado.
- 6.10. Apresentar a Nota Fiscal nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

## **7. CONDIÇÕES PARA PAGAMENTO**

- 7.1. O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias, contados a partir da data do adimplemento do objeto, mediante o fornecimento do material e a entrega na Unidade Requisitante dos documentos discriminados na cláusula 17.3 deste edital e o atestado de recebimento e aprovação dos produtos pela Prefeitura.
- 7.2. A Nota Fiscal/Fatura que apresentar incorreções, quando necessário, será devolvida e seu vencimento ocorrerá em até 30 (trinta) dias após a data de sua reapresentação válida.

- 7.3. Caso ocorra à necessidade de providências complementares por parte da Contratada, a fluência do prazo de pagamento será interrompida, reiniciando-se a contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.
- 7.4. Antes do pagamento a contratante efetuará consulta ao Cadastro Informativo Municipal - CADIN MUNICIPAL, por força da Lei Municipal nº 14.094/2005 e Decreto nº 47.096/2006, do qual não poderá constar qualquer pendência.
- 7.5. Quaisquer pagamentos não isentarão a Contratada das responsabilidades contratuais, nem implicarão na aceitação do material.
- 7.6. Os pagamentos obedecerão as Portarias da Secretaria Municipal da Fazenda (SF) em vigor, ficando ressalvada qualquer alteração quanto às normas referentes a pagamento dos fornecedores.

## **8. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO**

- 8.1. A contratação será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela Contratante, que anotarà em registro próprio as ocorrências relacionadas com a execução do objeto deste Termo de Referência, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
- 8.2. A verificação da adequação execução do objeto deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência e na proposta.
- 8.3. O fiscal responsável pelo acompanhamento da contratação, após verificação da sua conformidade com o que foi pactuado neste Termo de Referência, efetuará o “atesto” da Nota Fiscal, instruirá o processo para pagamento e o encaminhará à área responsável.
- 8.4. A fiscalização a que este item se trata não exclui ou reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.
- 8.5. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas.



## 9. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 9.1. Por ocasião do recebimento deverão ser observados os critérios estabelecidos na Portaria 065/SMG/2017 de 10/06/2017.
- 9.2. O objeto desta contratação será recebido das seguintes formas:
- 9.3. **Provisória:** mediante recibo, imediatamente depois de efetuada a entrega, para posterior verificação da sua conformidade com a especificação;
- 9.4. **Definitiva:** mediante recibo, em até 15 (quinze) dias úteis após o recebimento provisório e a verificação da perfeita execução das obrigações contratuais (qualidade e/ou quantidade do material, entre outros), ocasião em que se fará constar o atestado na própria Nota Fiscal.
- 9.5. Os produtos/serviços entregues em desconformidade com o especificado no instrumento convocatório ou o indicado na proposta serão rejeitados parcial ou totalmente, conforme o caso, e a contratada será obrigada a substituí-los, às suas expensas, no prazo de 5 (cinco) dias contados da data de recebimento da notificação.
- 9.6. Essa notificação suspende os prazos de recebimento e de pagamento até que a irregularidade seja sanada
- 9.7. Independentemente da aceitação, a contratada garantirá a qualidade de cada unidade do produto/serviço fornecido, e estará obrigada a substituir aquele que apresentar defeito no prazo estabelecido pelo contratante.

## **ANEXO A – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

### CAFÉ TORRADO E MOÍDO

#### **1. APLICAÇÃO**

Produto destinado ao consumo dentro do prazo aproximado de 180 (cento e oitenta) dias.

#### **2. REQUISITOS GERAIS**

##### **2.1. LEGISLAÇÃO PERTINENTE**

###### **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

- Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 – Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Característica Especial: Café Superior - Secretaria de Agricultura e Abastecimento.
- Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Define Norma Técnica para fixação de identidade e qualidade de café torrado em grão e café torrado moído.
- Portaria SDA – 570, de 09/05/2022 – Estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado.

###### **ANVISA/M.S.**

- Resolução RDC nº 23, de 15/03/2000 - Dispõe sobre O Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos.
- Resolução RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010 – Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário.
- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022 – Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos.
- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Estabelece os padrões microbiológicos dos Alimentos.
- Resolução RDC nº 716, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos.
- Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre rotulagem de alimentos.

###### **INMETRO**

- Portaria INMETRO nº 249, de 09 de junho de 2021 – Estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.
- Portaria INMETRO nº 251, de 09 de junho de 2021 – Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embalados.

## 2.2. DEFINIÇÕES

- Café torrado: o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica L., Coffea liberica Hiern, Coffea canephora Pierre (Coffea robusta Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido, em grãos ou moído, podendo apresentar resquícios do endosperma (película invaginada intrínseca).
- Café: o grão beneficiado, cru ou torrado, das espécies do gênero Coffea.
- Características Sensoriais: os parâmetros descritivos da qualidade do produto e da bebida avaliados principalmente pelos sentidos do olfato, paladar e tato.
- Qualidade Global da bebida: a pontuação obtida pela avaliação conjunta de características sensoriais do café percebidas durante a análise do produto.

## 2.3. EMBALAGEM/APRESENTAÇÃO

O produto deverá ser embalado em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético (**almofada ou vácuo**) e acondicionado ou não, em caixa de papelão bem vedada, com peso líquido de 500 g, onde deverá constar dizeres da legislação em vigor.

Quando embalado em caixa de papelão, o papel deverá possuir certificação que comprove que a madeira utilizada na sua fabricação é oriunda de plano de manejo florestal sustentável devidamente aprovado pelo órgão ambiental competente.

O material de embalagem utilizado, não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto nem ser por este alterado.

Deverão ainda ser reembalados em fardos ou em caixas com até 10 (dez) quilos, devendo constar no rótulo da embalagem secundária, além da quantidade de pacotes e/ou peso líquido, as demais informações previstas na legislação.

**CATMAT: 606523**

## 2.4. ROTULAGEM

**Res. RDC 727/2022**

No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara, visível, legível e indelével, as seguintes informações:

- Identificação da origem [nome (razão social), CNPJ, endereço e país de origem do fabricante ou embalador e do distribuidor (se houver); no caso de produto importado, nome (razão social) e endereço do importador];
- Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote (letra "L" seguida de um código chave).
- Conteúdo líquido
- Modo de preparo
- Condições de armazenamento/conservação

### Portaria SDA 570/2022

- Torrado e moído.
- 100% (nome da espécie), ou predominantemente (nome da espécie).
- Lote
- Ponto de torra ou classificação da torra.
- Grau de moagem (opcional).

### 2.5. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

## 3. REQUISITOS ESPECÍFICOS

### 3.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA

#### Resoluções SAA 19/SAA 30

Para avaliar as características sensoriais, utiliza-se uma **prova de xícara** feita com o produto final, isto é, o café torrado e moído.

Serão considerados aptos aqueles cujo parecer final indique Qualidade Global da Bebida **igual ou superior a 6,0**.

#### 3.1.1. AVALIAÇÃO SEGMENTADA DE QUALIDADE

**Avaliação da Qualidade Global da Bebida do Café**, para o produto ofertado, deverá conter **Avaliação Segmentada com Atributos e Equivalência** sendo considerados aptos aqueles que contemplarem os seguintes valores:

- **Atributos positivos:** Fragrância, Aroma, Corpo e Sabor Residual:  $\geq 5,0 (\pm 0,2)$ .
- **Atributos Negativos:** Amargor, Defeitos e Adstringência:  $\leq 5,0 (\pm 0,2)$ .

### 3.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS - PONTO DE TORRA

A Classificação do Ponto de Torra é determinada por meio do Sistema Agron/Roast Classification Color Disk ou por instrumento similar de detecção eletrônica de cores.

Ponto de Torra	Nº Disco Agtron	Classificação
Média	55	Média
	65	Média Clara

A avaliação do Ponto de torra será comprovada através do Laudo de **Avaliação do Ponto de Torra do Café**, para o produto ofertado, que deverá variar entre **55 e 65 pontos**.

### 3.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

#### Resolução SAA – 19

<b>Umidade, em g/100 g (*)</b>	máx. 5%
Resíduo mineral fixo, em g/100 g	máx. 5%
Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100 g	máx. 1%
<b>Extrato aquoso, em g/100 g (*)</b>	mín. 20% (*)
Extrato etéreo, em g/100 g	mín. 8%
<b>Cafeína, em g/100 g (*)</b>	mín. 0,5%

(\*) Portaria SDA 570/2022

### 3.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 724, de 01/07/2022 definidos na IN nº 161/2022, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 17, item b.

*“Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes”.*

<b>Micro-organismo/Toxina/Metabólito</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Salmonella/25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

Definições de **n**, **c**, **m** e **M**, conforme Instrução Normativa nº 60/2019 – ANVISA.

**(n)** - amostra representativa: amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem;

**(c)** - plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c);

**(m)** - limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

**(M)** - limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

### 3.5. MATÉRIAS ESTRANHAS (MICROSCÓPICAS/ MACROSCÓPICAS)

#### 3.5.1. Portaria SDA 570/2022

Somatório de <b>matérias estranhas e Impurezas</b> - em g/100 g	Máximo - 1%
Elementos estranhos	Ausência

### 3.5.2. Resolução RDC nº 623 de 09/03/2022 – ANVISA /M.S. - ANEXO I

Pesquisa de matérias estranhas inevitáveis, exceto ácaros.

Grupo de Alimentos	Alimento	Matérias estranhas	Limites de Tolerância
3. Café	Café torrado e moído	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	60 em 25 g

## 4. AMOSTRAS

### 4.1. QUANTIDADE

Deverão ser apresentadas, 04 (quatro) amostras do produto ofertado, em sua embalagem original de 500g, com fechamento industrial original, para verificação dos requisitos constantes desta especificação para análise técnica e sensorial.

## 5. INSPEÇÃO E ENSAIO

### 5.1. ROTINA

Observando-se irregularidades na qualidade ou no desempenho do produto recebido, após a sua utilização, ou a qualquer tempo e dentro do prazo de validade, deverá a unidade usuária convocar a presença do representante da empresa, que deverá apresentar-se em 02 (dois) dias úteis a contar da convocação, para apor assinatura nas amostras que servirão de prova e contraprova, cabendo à empresa, nos termos do Art. 140 § 4º da Lei 14.133/2021, arcar com as despesas dos ensaios em questão, devendo ainda se reprovado, substituir de imediato o lote considerado insatisfatório.

Os procedimentos de inspeção e ensaio das características referenciais poderão também ser observados aleatoriamente, por ocasião dos recebimentos.

## 6. RECEBIMENTO

Por ocasião dos recebimentos deverão ser obedecidos os critérios estabelecidos na Portaria 065/SMG/2017 de 10/06/2017.

A cada lote de fornecimento, poderão ser coletadas amostras lacradas para análise em laboratórios credenciados. Os custos das análises serão de responsabilidade da empresa contratada para o fornecimento.

## 7. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

Deverão ser apresentados juntamente com a amostra os seguintes laudos, em via original ou cópia reprográfica autenticada.

Os laudos deverão fazer referência à amostra indicativa de unidades do **mesmo lote e data de fabricação para a amostra apresentada**.

- **Avaliação da Qualidade do Café** – Análise das Características Sensoriais e Qualidade Global da Bebida.
- **Avaliação Segmentada de Qualidade** – Avaliação Segmentada com Atributos e Equivalência.
- **Avaliação do Ponto de Torra do Café.**
- **Características Físico – Químicas.**
- **Características Microbiológicas.**
- **Matérias Estranhas – Macroscópicas e Microscópicas.**

Os Laudos apresentados no certame não poderão ter **data anterior a 120 (cento e vinte) dias** da data fixada no Edital para a abertura das propostas e deverão ser emitidos por laboratórios, conforme abaixo:

- a) laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;
- b) laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle;
- c) laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais;
- d) laboratórios REBLAS ou RBLE.