

Recomendações Técnicas para o Edital de Aquisição de Café

Categoria: **GOURMET**

Características do Produto:

Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grão de café arábica tipo 2 a tipo 4 COB, com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e fermentados, 100% da espécie arábica de origem única ou blendados, com classificação de bebida de Mole ou Dura.

Características Sensoriais Recomendáveis e Nota de Qualidade Global da bebida.

Cafés com Categoria de Qualidade Gourmet 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 7,3 à 10 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10 para Qualidade Global.

Características Químicas

Umidade, em g/100g	Máximo 5,0%
Resíduo Mineral Fixo, em g/100g	Máximo 5,0%
Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g	Máximo 1,0%
Cafeína, em g/100g	Mínimo 0,7%
Cafeína para o produto descafeinado, em g/100g	Máximo 0,1%
Extrato Aquoso, em g/100g	Mínimo 25,0%
Extrato Aquoso para o produto descafeinado, em g/100g	Mínimo 20,0%
Extrato Etéreo, em g/100g	Mínimo 8,0%

Ponto de Torra

Cafés com Categoria de Qualidade Gourmet podem apresentar pontos de torra numa faixa de moderadamente clara (Agtron /SCAA #75) a moderadamente escura (Agtron /SCAA #45), evitando cafés com pontos de torra muito escuros.

Ficha Técnica – Torração	Nº Disco Agtron	Classificação
Não Recomendável	25	Muito escura
	35	Escura
Escura	45	Moderadamente Escura
Média	55	Média
	65	Média Clara
Clara	75	Moderadamente Clara
Não Recomendável	85	Clara
	5	Muito Clara

Embalagem:

Acondicionados em embalagem à Vácuo (validade máxima de 12 meses) a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem.

CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

1. Os produtos deverão atender as descrições técnicas, especialmente quanto a nota mínima de Qualidade Global (7,3 pontos) e possuir prazo de validade mínima conforme tipo de embalagem descrita no edital a partir da data de entrega.
2. Adicionalmente, as marcas cotadas poderão ter o **Selo de Pureza da ABIC**, e os participantes deverão comprová-la com a apresentação do **Certificado de Autorização ao Uso do Selo de Pureza ABIC** com validade de 06 (seis) meses e apresentar também o **Certificado de Qualidade na Categoria Gourmet emitido pela ABIC**.
3. Quando da entrega, os produtos deverão estar em perfeitas condições para serem consumidos, e as embalagens não danificadas.
4. Após a(s) entrega(s) o organismo reserva-se o direito de encaminhar duas amostras do café fechado e lacrado, colhidas no lote fornecido, para a realização de análises em laboratórios credenciados, correndo, o custo destas análises, por conta da Contratada.
5. Nos casos de reprovação, todo o lote será devolvido, devendo ser repostado num prazo máximo de XX (xxxxxxx) dias após a comunicação de irregularidade. Em nenhuma hipótese a fatura será liquidada sem o conhecimento prévio do resultado da análise sensorial, ficando por conta do licitante vencedor os custos com a referida análise.

Legislação adicional relativa ao produto

Deve obedecer às seguintes regulamentações:

- a) Resolução 277/05, de 23 de setembro de 2005.
- b) Resolução SAA-37, de 09/11/01, acrescida da SAA-07 de 11/03/2004 da SAAESP (Norma Técnica para Fixação da Identidade e Qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído), no que se refere especificamente à metodologia de prova dos atributos sensoriais e da qualidade global.
- c) Instrução Normativa No. 08 do Ministério da Agricultura.