



**PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇO Nº  
125/2022  
PROCESSO Nº 125/2022.**

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CAFÉ,  
LEITE E AÇUCAR PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DAS  
SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE GOVERNADOR CELSO  
RAMOS/SC INCLUINDO A SECRETARIA DA SAÚDE E A  
FUNDAÇÃO DO MEIO AMBIENTE**

**Avaliações das Amostras e apresentação de  
Laudo**

O Edital prescreve:

“Após a declaração de classificação, a licitante vencedora do CAFÉ, ofertante do menor preço deverá apresentar 01 (uma) amostra juntamente com o Laudo solicitado, devidamente identificada com o número do Pregão, razão social da licitante e indicação da marca/fabricante, para efeito da verificação das exigências pertinentes ao objeto deste Pregão, nos termos do especificado no Anexo I, bem como análise sensorial, devendo ser apresentadas até 3 (três) dias corridos após a declaração de vencedora no município de Governador Celso Ramos no setor de licitações da Prefeitura Municipal.

**OBSERVAÇÃO: Caso licitante vencedora do CAFÉ ofertar as marcas Pré-aprovadas, não necessita apresentar amostra, somente o Laudo solicitado no prazo especificado acima.**

17.3 - A licitante vencedora que não apresentar amostra e laudo ou apresentá-los em desconformidade com as especificações técnicas constantes do Anexo I, terá sua proposta desclassificada para efeito de julgamento.”

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	CONVOCAÇÃO DA EMPRESA PRÓXIMA COLOCADA EM 2º LUGAR	SITUAÇÃO	SITUAÇÃO
01	Café preto em pó homogêneo torrado e moído, de 1º Qualidade, tipo TRADICIONAL com selo de pureza e qualidade ABIC, empacotado a Vácuo, podendo ter embalagem externa de caixa de papelão (tipo Tijolinho),	ANDRE RICARDO SAGAS 07433110941 Observação: Como a marca		



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR CELSO RAMOS - PMGCR  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

<p>contendo 500 gramas cada, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Características técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Moagem: fina e uniforme;</li><li>-Sem glúten e sem gordura saturada;</li><li>-Encorpado.</li><li>-Bebida dura.</li><li>-Ponto de torra: preferencialmente média à moderadamente escura.</li><li>-Sabor: Intenso.</li><li>-Aroma: suave a intenso, agradável e característico</li><li>-COR: castanho claro ao castanho escuro.</li><li>-Diluição/rendimento: mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto a cada pacote de 500 gramas.</li><li>- Com tolerância de no máximo 1% de impureza, com ausência de larvas parasitos e substâncias estranhas.</li></ul> <p><u>Deverá ser apresentado juntamente com a amostra laudo bromatológico, conforme resolução vigente de laboratório credenciado pela ANVISA ou Ministério da Agricultura, com emissão não superior á 180 dias da abertura das propostas.</u></p>	<p>cotada por esta empresa está entre as marcas pré-aprovadas, em conformidade com o Edital deverá apenas apresentar o laudo bromatológico, conforme resolução vigente de laboratório credenciado pela ANVISA ou Ministério da Agricultura, com emissão não superior a 180 dias da abertura das propostas.</p>	<p>APROVADA apresentar o laudo bromatológico, conforme resolução vigente de laboratório credenciado pela ANVISA ou Ministério da Agricultura, com emissão não superior a 180 dias da abertura das propostas</p>	<p>APROVADA apresentar o laudo bromatológico, conforme resolução vigente de laboratório credenciado pela ANVISA ou Ministério da Agricultura, com emissão não superior a 180 dias da abertura das propostas</p>
---	--	---	---

Governador Celso Ramos/SC, 05 de dezembro de 2022

*Mariana de Souza Fernandes*  
Mariana de Souza Fernandes  
Pregoeira

**Relatório de Ensaio 60866/2022.0.A**

Proposta Comercial: PC5277/2022.1

Data de Publicação: 28/11/2022 11:13

Identificação Conta	
Cliente: Arvoredo	CNPJ/CPF: 36.946.088/0001-86
Endereço: 1A R JULIO LUIZ DE AZEVEDO - 98 - Ganchos de Fora - Governador Celso Ramos - Santa Catarina - CEP 88 190-000 - Brazil	
Nº Amostra: 60866-1/2022.0 - Cafés Chás e Produtos - café tradicional - Melitta	
Tipo de Amostra: Cafes, Chás e Produtos para Infusão	
Data Coleta: 29/10/2022 00:00	Data Recebimento: 31/10/2022 14:58
Temperatura da Amostra na Coleta: não consta°C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: não consta	Data de Fabricação:
Data de Validade: 26/01/2024 00:00	Lote: 2507225
Técnico de Amostragem: Cliente	Número do Laore: não consta
Autoridade Responsável: não consta	Análise Crítica: Realizada - Amostra em Conformidade
Número do SIF/SIE/SIM: não consta	Marca / Fabricante: Melitta

Resultado(s) do(s) Ensaio(s) em Instalação Permanente								
Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	ANVISA - IN nº 161/2022 - 17B	Data do Ensaio
Escherichia coli	< 10	UFC/g	-	10	-	AOAC Intl OMA - 21ª edição Método 998 C6 AOAC Intl OMA - 21ª edição Método 991 14	Máx 100 UFC/g	31/10/2022
Salmonella sp	Ausência em	25 g	-	Ausência	-	ISO 6579:2017/adm1:2020	Ausência em 25 g	31/10/2022

**Especificações**  
ANVISA - IN nº 161/2022 - 17B: Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decoação), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes.

**Avaliação da Conformidade**  
A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Instrução Normativa nº 161 de 1 de Julho de 2022.

**Notas**  
Os Limites de Quantificação (LQ) podem sofrer alteração devido as características da amostra.  
PI: Presença de Interferentes  
Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1, considera-se como Ausência. Para matrizes que necessitam de diluição ao preparo e a quantificação seja < 10, considera-se como Ausência.  
Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.  
A avaliação de conformidade expressa acima não faz parte do escopo da acreditação do laboratório.  
Regra de decisão: A(s) incerteza(s) expressada(s) no relatório, não são consideradas na avaliação da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente, e/ou parte interessada a aplicabilidade, ou não das incertezas informadas.  
Para o(s) ensaio(s) que possuírem limite de quantificação (LQ) superior ao valor máximo permitido (VMP) pela legislação comparativa, o(s) resultado(s) tornam-se inconclusivos.  
A amostragem foi realizada de acordo com a metodologia: —, pelo plano de amostragem: 60866/2022.0  
  
É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.

  
Andréas Marcelo Boebel  
CRF/SC 5905  
Responsável Técnico  
Signatário(a) Autorizado(a)

**Chave de Validação:** cf67283759b24f9aa768915140224382



## Relatório de Ensaio 60866/2022.0

Proposta Comercial: PC5277/2022.1

Data de Publicação: 28/11/2022 11:13

Identificação Conta	
Cliente: Arvoredo	CNPJ/CPF: 36.946.088/0001-86
Endereço: 1A R JULIO LUIZ DE AZEVEDO - 98 - Ganchos de Fora - Governador Celso Ramos - Santa Catarina - CEP: 88.190-000 - Brazil	
Nº Amostra: 60866-1/2022.0 - Cafés Chás e Produtos - café tradicional - Melitta	
Tipo de Amostra: Cafés, Chás e Produtos para Infusão	
Data Coleta: 29/10/2022 00:00	Data Recebimento: 31/10/2022 14:58
Temperatura da Amostra na Coleta: não consta °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: não consta	Data de Fabricação:
Data de Validade: 26/01/2024 00:00	Lote: 2507225
Técnico de Amostragem: Cliente	Número do Lacre: não consta
Autoridade Responsável: não consta	Análise Crítica: Realizada - Amostra em Conformidade.
Número do SIF/SIE/SIM: não consta	Marca / Fabricante: Melitta

### Resultado(s) do(s) Ensaio(s) em Instalação Permanente

Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	Data do Ensaio
Odor	Cafeinado (característico)	-	-	-	-	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	01/11/2022
Aspecto	Pó (característico)	-	-	-	-	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	01/11/2022
Coloração	Marron-escuro (característico)	-	-	-	-	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	01/11/2022
Sabor	Natural (característico)	-	-	-	-	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	01/11/2022
Textura	Uniforme (característico)	-	-	-	-	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	01/11/2022
Cafaina	2,67	g/100g	-	-	-	IAL 2005	24/11/2022
Cinzas Insolúveis em HCl 10%	0,5	%	0,1	0,1	-	Instituto Adolfo Lutz, IV ed. 2008	10/11/2022
Extrato Aquoso	25,8	%	-	0,5	-	IAL 2008	24/11/2022
Extrato Etéreo	6,96	g/100g	0,8	0,8	-	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	09/11/2022
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas)	0,0456381	g/100g	-	0,3	0,2	IAL, 1ª Edição Digital, 2008	10/11/2022
Umidade e Substâncias Voláteis	4,2	%	-	3,0	0,1	ISO 1442 1997	10/11/2022

### Especificações

ANVISA - IN nº 161/2022 - 17B: Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decoção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes.



## Relatório de Ensaio 60866/2022.0

Proposta Comercial: PC5277/2022.1

### Avaliação da Conformidade

A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Instrução Normativa nº 161 de 1 de Julho de 2022.

### Notas

Os Limites de Quantificação (LQ) podem sofrer alteração devido as características da amostra.

PI: Presença de Interferentes

Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados  $< 1$ , considera-se como Ausência. Para matrizes que necessitam de diluição ao preparo e a quantificação seja  $< 10$ , considera-se como Ausência.

Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.


A avaliação de conformidade expressa acima não faz parte do escopo da acreditação do laboratório

Regra de decisão: A(s) incerteza(s) expressada(s) no relatório, não são consideradas na avaliação da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente, e/ou parte interessada a aplicabilidade, ou não das incertezas informadas.

Para o(s) ensaio(s) que possuírem limite de quantificação (LQ) superior ao valor máximo permitido (VMP) pela legislação comparativa, o(s) resultado(s) tomam-se inconclusivos

A amostragem foi realizada de acordo com a metodologia: ---, pelo plano de amostragem: 60866/2022.0

É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.

  
Andréas Marcelo Boebel

CRF/SC 5905

Responsável Técnico

Signatário(a) Autorizado(a)

Chave de Validação: cf67283759b24f9aa768915140224382