

	ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	QUANTIDADE MÍNIMA OFERTADA	Descrição do Objeto	ASSAI ATACADISTA	DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS VANGUARDA	M DO S CASTRO	MÉDIA DE PREÇOS-MERCADO LOCAL	MÉDIA DE PREÇOS-PAINEL DE PREÇOS	MEDIA FINAL	VALOR TOTAL
					<b>PRIMEIRA QUALIDADE ("TIJOLINHO"/PURO VÁCUO) Descrição/ Definições:</b> Conforme Resolução RDC nº 277 de 22/09/2005 – ANVISA – Ministério da Saúde. - Café torrado em grão: é o endosperma (grão) beneficiado da fruta madura de diversas espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica, C. liberica Hieron e C. canephora (C. robusta), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido. - Café torrado moído: é o Café Torrado em Grão submetido a processo de moagem adequado. - Qualidade Global da Bebida do Café é a percepção conjunta dos aromas e dos sabores característicos do café; do equilíbrio entre a doçura e o amargor, da harmonia da bebida, do corpo, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação.CATEGORIA: CAFÉ SUPERIOR (são aqueles cuja constituição recomenda-se seja a de cafés arábicas blendados ou não com cafés robusta/conilon, estes com limite de até 15% em volume físico no blend, de bebida dura ou mole). Características do Produto: Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grãos tipo 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e ausente de grãos preto-verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitindo-se café robusta (conilon), com classificação de bebida Mole a Rio, isento de gosto Rio Zona. Características Sensoriais Recomendáveis e Nota de Qualidade Global da bebida. Cafés com Categoria de Qualidade Superior 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 6,0 a 7,2 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10 para Qualidade Global. Características Físicas e Químicas (superior): Em conformidade com o item 4.2.3 da Resolução SAA-28, 01/06/07: 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%; Extrato Aquoso - em g/100g - mínimo 25,0%; Extrato Etereo - em g/100g - mínimo 8,0%. Embalagem/Apresentação: O produto deverá ser embalado a vácuo puro em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa de papelão bem vedada, com peso líquido de 250 gramas, onde deverá constar no rótulo da embalagem secundária, além da quantidade de pacotes e/ou peso líquido, as demais informações previstas na legislação. Prazo de Validade: O produto deve ter prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data da entrega. Características Microbiológica: Deverá apresentar os padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001- ANVISA/M.S. Característica Microscópica: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 da ANVISA/MS. Ter transcorrido, no máximo, 30 (trinta) dias da data da sua fabricação. O produto deverá portar selo ou laudo válido emitido por laboratório especializado em aferir o grau de impurezas tolerável, conforme Resolução ANVISA RDC 277/05. <b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b> Conforme Resolução - RDC 277, de 22 de setembro de 2005 –ANVISA – MINISTÉRIO DA SAÚDE. <b>ROTINA</b> Observando-se irregularidades na qualidade ou no desempenho do produto recebido (especialmente nas características sensoriais recomendáveis e nota de qualidade global (QG) da bebida não inferior a 6,0), após a sua utilização ou a qualquer tempo e dentro do prazo de validade, o produto poderá ser avaliado na forma do disposto na Resolução SAA – 30, de 22.06.2007, item 10.1, mediante notificação prévia do representante da empresa, com envio de amostras mínimas de quatro pacotes com 250 gramas, que servirão de prova e contraprova, para laboratórios da escolha da Seção do Almoxarifado e Patrimônio- SEALP (conforme cadastro existente na Secretaria de Agricultura e Abastecimento, através da sua Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios – CODEAGRO – lista nos endereços eletrônicos: <a href="http://www.codeagro.sp.gov.br/qualidade_sp/empresas_cafe/cafe_empresa.php?pg=9">http://www.codeagro.sp.gov.br/qualidade_sp/empresas_cafe/cafe_empresa.php?pg=9</a> de Laboratórios Credenciados), cabendo à empresa arcar com as despesas dos ensaios em questão, na forma do art.75 da Lei nº 8.666/93. Nos casos de reprovação, todo o lote será devolvido, devendo ser reposto num prazo máximo de 30 (trinta) dias consecutivos, após a comunicação de irregularidade. Em nenhuma hipótese a fatura será liquidada sem o conhecimento prévio do resultado da análise sensorial. Os procedimentos de inspeção e ensaio das características referenciais poderão também ser observados aleatoriamente por ocasião dos recebimentos, ficando por conta do licitante vencedor os custos com a referida análise. A empresa, melhor classificada deverá apresentar, DECLARAÇÃO DA LICITANTE de que entregará, no momento da contratação (assinatura da Ata de Registro de Preços), laudo de análise do produto oferecido válido, emitido por laboratório especializado em aferir o grau de impurezas tolerável, habilitado pela REBLAS (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde)/ANVISA conforme Resolução ANVISA RDC 277/05, comprovando a qualidade do produto na Categoria Superior ou, caso a empresa possua, Certificado de Autorização ao Uso do Selo de Pureza da Associação Brasileira do Café (ABIC). Acórdão n.º 1354/2010- TCU - 1ª Câmara / Acórdão 446/2014- TCU – Plenário. Condições de Fornecimento: - Os produtos deverão atender as descrições técnicas, especialmente quanto a nota de qualidade global (QG) da bebida não inferior a 6,0 e com blend (liga dos grãos 100% arábicos ou com limite de até 15% robusta/conilon) que deverá proporcionar um café suave e agradável ao paladar. Recomenda-se, ainda, evitar a presença de grãos preto-verdes ou fermentados (conforme especificação acima – café superior) e possuir prazo de validade mínima, a partir da data da entrega e o tipo de embalagem conforme descrito neste Termo. - Análise do produto: O produto deverá ser fornecido com as características solicitadas no termo de referência, alheio a qualquer impureza e deverá portar selo ou laudo válido emitido por laboratório especializado em aferir o grau de impurezas tolerável, conforme Resolução ANVISA RDC 277/05. O PRODUTO OFERTADO PARA ESTE ITEM DEVERÁ TER QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR DAS MARCAS SUGERIDAS: MELITTA, PILÃO, SANTA CLARA, MARATÁ OU SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 8,29	R\$ 8,69	R\$ 11,00	R\$ 9,33	R\$ 8,10	R\$ 8,71	R\$ 101.036,00
4	CAFÉ	PACOTE COM 250G	11600	5800								R\$ 46.980,00 R\$ 46.980,00