

ESPECIFICAÇÃO / DGSS-3	CÓDIGO SUPRI:51.260.009.004.XXX-X CATMAT: BR0348038 UN. MOVIMENTAÇÃO: PACOTE
------------------------	--

CAFÉ TORRADO E MOÍDO EMBALAGEM ALTO VÁCUO – GOURMET

1. APLICAÇÃO

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

2. REQUISITOS GERAIS

2.1. LEGISLAÇÃO PERTINENTE

- Resolução RDC nº 277, de 22/09/2005, – Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva Mate e produtos solúveis – ANVISA.
- Resolução SAA – 31, de 02/06/1999 – Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Classificação Especial: Café Gourmet – Secretaria de Agricultura e Abastecimento.
- Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 – ANVISA / M.S.
- Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 – ANVISA / M.S.

2.2. DEFINIÇÕES

- Café torrado em grão: é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica, C. liberica Hiern 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.
- Café Gourmet – Recomenda-se que seja constituído por grãos de café 100% arábica, de origem única ou blendados, de bebida suave, preferencialmente apenas mole ou mole ou estritamente mole.

2.3. 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 500 g onde deverá constar a data de fabricação, prazo de validade ou data final de validade, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor.

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.

2.4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 9 (nove) meses, a partir da data de entrega.

3. REQUISITOS ESPECÍFICOS

3.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Umidade, em g/100 g	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%
Extrato aquoso, em g/100 g	mín. 25%
Extrato etéreo, em g/100 g	mín. 8%
Cafeína, em g/100 g	mín. 0,7%
Impurezas (cascas e paus), em g/100 g	máx. 1%

3.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA

CARACTERÍSTICAS	GOURMET
Aroma	Característico, marcante e intenso
Acidez	Baixa à alta
Amargor	Típico
Sabor	Característico, equilibrado e limpo
Sabor estranho	Livres de sabor estranho
Adstringência	Nenhuma
Corpo	Encorpado, Redondo, suave
Qualidade Global	Muito bom a Excelente
Escala Sensorial (*) 0 a 10 pontos	7,3 a 10,0

(*) Utiliza-se uma **prova de xícara** feita com o produto final, isto é, o café torrado e moído. Esta análise será realizada por um dos Laboratórios Credenciados para Análise Sensorial de Café e comprovada através do Laudo de **Avaliação da Qualidade Global da bebida do Café**, para o produto ofertado.

3.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Deverá apresentar os padrões estabelecidos na Resolução - RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 (Grupo 12 item a) – ANVISA / M. S.

3.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 da ANVISA / M.S.

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 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. 75 da Lei 8666/93, 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 077/SMA-G/93 de 21/09/1993.

A cada lote de fornecimento, poderão ser coletadas amostras lacradas para análise em laboratório credenciado para avaliação da Qualidade Global da Bebida. 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 documentos em via original ou cópia reprográfica autenticada:

- Laudo de Avaliação da Qualidade do Café – Análise física e sensorial do produto ofertado, expedido por um Laboratório Credenciado para Análise Sensorial de Café, que tenha sido realizado para o lote apresentado como amostra (item 4.1) e dentro do prazo de validade a contar de sua emissão. Serão considerados aptos, aqueles cujo parecer final indique (mínimo): “ Café de qualidade Muito Boa a Excelente para consumo” , com Nível Mínimo de Qualidade – NMQ - igual ou maior a 7,3 pontos.
- Laudo de Análise Bromatológica, realizado para o lote apresentado como amostra (item 4.1) e emitido por laboratórios habilitados na Rede Oficial do Ministério da Saúde – REBLAS- para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Deverá expressar claramente que o produto ofertado está de acordo com os padrões legais vigentes, quanto às características analisadas (subitens 3.1, 3.3 e 3.4) e tenha sido realizado no período de validade estampado na embalagem do produto e datado no máximo com 120 dias antes da data fixada no Edital para abertura das propostas.