

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRA DE CAFÉ

1. Identificação da Amostra

Fornecedor: **CAFÉ FRAGA LTDA**

CNPJ: **49.670.223/0001-55**

Pregão Eletrônico: **90004/2025**

Processo de compras: **31/2025**

Data da Análise: **11/06/2025**

Amostra: **Café torrado e moído**

2. Objetivo

O presente relatório tem como objetivo apresentar os resultados da análise da SEGUNDA AMOSTRA de café enviada pelo fornecedor CAFÉ FRAGA LTDA, em resposta à licitação Pregão Eletrônico nº 90004/2025.

3. Metodologia

A amostra foi analisada por 12 servidores da Câmara Municipal de acordo com os seguintes critérios:

- Avaliação sensorial (sabor, aroma, corpo, acidez, etc.)
- Normas estabelecidas pelo MAPA

Foram adotados dois procedimentos de preparo:

- Método e proporção utilizados atualmente na copa com o material de uso diário.
- Preparo conforme orientação do fabricante, indicada na embalagem (4 colheres de sopa para cada litro de água).

4. Resultados

- **Avaliação sensorial** – Amostra reprovada

Na análise sensorial do aroma e sabor, DESTA SEGUNDA AMOSTRA, observou-se que, em ambos os métodos de preparo, o café apresentou MUDANÇA MÍNIMA EM RELAÇÃO À PRIMEIRA AMOSTRA, sendo a percepção unânime de que o produto está aquém das expectativas em termos de qualidade sensorial.

- **Embalagem** – Igual à primeira amostra sem informação obrigatória

A embalagem tem boa apresentação e visualização adequada, porém não apresenta informações obrigatórias. Não constam o número de registro no MAPA (ou equivalente), nem a classificação da torra do café, informação exigida no termo de referência e prevista na Portaria SDA nº 570, de 9 de maio de 2022.

De acordo com o Art. 41, inciso III, alínea "a", da referida portaria, a rotulagem de café torrado destinado à venda direta ao consumidor deve informar o ponto ou classificação da torra, conforme estabelecido no Anexo IV da norma. A ausência dessa informação configura não conformidade com a legislação vigente, comprometendo a rastreabilidade e transparência do produto quanto às suas características sensoriais.

5. Conclusão

Com base na análise realizada, a amostra de café fornecida pela empresa CAFÉ FRAGA LTDA foi reprovada por apresentar desempenho insatisfatório na avaliação sensorial e por não atender aos requisitos estabelecidos no edital da licitação quanto às informações obrigatórias na rotulagem, em conformidade com as normas vigentes.

6. Recomendações

Recomenda-se que a Comissão de Licitação **considere a reprovação da amostra analisada**, tendo em vista as **não conformidades identificadas**, e proceda à avaliação das demais opções disponíveis, conforme os critérios estabelecidos no edital.

Sugere-se, ainda, a realização de verificação documental complementar, uma vez que a embalagem não apresenta informações obrigatórias, tais como: registro no MAPA ou equivalente, licenciamento sanitário do fabricante e laudo técnico do produto, documentos essenciais para comprovação da regularidade e conformidade do item ofertado.

7. Anexos

Foto da amostra entregue:



Elaborado por:

Cássio Yukio Kashiwazaki

Agente Administrativo

Araraquara 11 de junho de 2025.