



## PROPOSTA

### PREGÃO ELETRÔNICO N.º 02/2024

À Câmara Municipal de Londrina

#### Identificação do Proponente:

Razão Social: AUTHENTIC - COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA

CNPJ: 53.610.249/0001-85

Endereço: Rua das Nações Unidas, 32, Centro, Cornélio Procópio, Paraná

Telefone/E-mail: (43) 9 9627-8016 / contato\_authentic@outlook.com

#### Identificação do Representante Legal:

Nome: Gabriel Batista de Souza

RG: 15.592.534-5

CPF: 127.784.309-03

Submetemos, à apreciação de V. S.<sup>a</sup>, a pressente proposta comercial, relativa ao **registro de preços para eventual fornecimento de gêneros alimentícios, garrafas térmicas e panos de prato para a Câmara Municipal de Londrina**, atendidas as especificações do Termo de Referência, conforme preços abaixo:

Item	Descrição	Qtd.	Preço		MARCA
			Unitário	Total	
1	Água: mineral, natural, potável, sem gás, ph 25° entre 6,0 e 9,5. Embalagem: garrafa plástica transparente com capacidade de 1,5 litro, com lacre de segurança e indicação de origem. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega	22.000	R\$ 1,74	R\$ 38.280,00	AGUATIVA
3	Café: em pó, homogêneo, torrado e moído, embalados pelo processo de vácuo puro (tijolinho). Tipo: predominantemente arábico. Moagem: média. Ponto de torra: média. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega da mercadoria. Registro da marca, data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. PCT de 500gramas	1.200	R\$ 9,37	R\$ 11.244,00	SABOR DO CAMPO
TOTAL:			R\$ 49.524,00		



1. A validade desta proposta é de 90 dias.
2. Nos valores informados, já estão incluídas todas as despesas, a exemplo de custos diretos e indiretos, tributos incidentes, materiais, serviços, encargos sociais e trabalhistas, seguros, treinamento, frete, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
3. A proponente declara que está ciente de todas as informações, prazos e serviços a serem prestados, conforme *Termo de Referência*.

Cornélio Procópio 24 de abril de 2024

AUTHENTIC COMERCIO  
E SERVICOS  
LTDA:53610249000185

Assinado de forma digital por AUTHENTIC  
COMERCIO E SERVICOS LTDA:53610249000185  
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, st=PR, l=CORNELIO  
PROCOPIO, ou=Secretaria da Receita Federal do  
Brasil - RFB, ou=RFB e CNPJ A1,  
ou=19963579000116, ou=videoconferencia,  
cn=AUTHENTIC COMERCIO E SERVICOS  
LTDA:53610249000185  
Dados: 2024.04.24 11:04:33 -03'00'

---

AUTHENTIC - COMERCIO E SERVICOS LTDA

Sócio administrador: Gabriel Batista de Souza

## FICHA TÉCNICA CAFÉ SABOR DO CAMPO

### CATEGORIA DO PRODUTO

Café torrado e moído

### DESCRIÇÃO

Café é torrado através do sistema de aquecimento da biomassa, moído em moinhos de martelo com refrigeração à agua e empacotado no sistema automático.

### INGREDIENTES

Café arábica e robusta com predominância arábica.

### ESPECIFICAÇÕES

Ácidos clorogênicos\* ..... 7% a 9%

Aminoácidos ..... 2,5%

Açúcares ..... 30% a 50%

Cafeína ..... 1% a 2,5%

Lipídios ..... 10% a 20%

Sais minerais ..... 0,5%

\*presentes na bebida (solução aquosa)

Fonte: Unidade de Estudos Café e Coração, do Incor

### CARACTERÍSTICAS

Café em pó homogêneo, torra escura e moagem média, constituídos de grãos de café Riado/Rio, com no máximo 30% em peso de grãos com PVA . Café Forte.

### EMBALAGENS

Embalagem: almofada, com estrutura em Poli e Pet Transparente mais Pet Metalizado. Disponível em 500g e 250g.

Embalagem: Vácuo, com estrutura em Poli e Pet Transparente mais Alumínio.

### CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Recomenda-se ambiente limpo e seco.

Empilhamento máximo de 10 fardos ou 8 caixas de 5kg

### VALIDADE

6 meses após a fabricação.

18 meses após a fabricação para vácuo.

Obs: Validade sob condições adequadas de armazenagens.

### EAN 13

Café Sabor do Campo 500g: 7896596210069

Café Sabor do Campo 250g: 7896596210076

Café Sabor do Campo 500g Vácuo: 7896596210113

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Quantidade por porção*	Valor diário**
Valor Calórico	2,3 kcal	0,09%
Carboidratos	0,24g	0,06%
Proteínas	0,22g	0,31%
Gorduras Totais	0,05g	0,06%
Sódio	0,36mg	0,02%

\*Orientação de preparo: 5g de pó de café.

\*\*Valor Diário: base dieta de 2500 calorias.

### UNIDADE INDUSTRIAL

Socorro – SP

Rod. Cap. Barduino s/n km133 – Santa Cruz

Socorro – São Paulo - Brasil

CEP: 13960-000 – PABX (19) 3895-1091;

TEL (19) 99252-2326

## ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 925691 FQ

Data de Entrada: 09/05/2023

Solicitante	SANTA CRUZ INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA – EPP	Cód.007823 Loja 01
Fabricante	SANTA CRUZ INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA – EPP	
Produto	CAFE SABOR DO CAMPO TRADICIONAL DE 500 GRAMAS	
Lote	0620	
Obs	<b>FABRICAÇÃO:</b> 05/05/2023 <b>VALIDADE:</b> 03/11/2024	

### 1. METODOLOGIA:

Avaliação Sensorial da bebida, realizada por 5 provadores treinados, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm, para avaliação das características sensoriais: fragrância do pó, aroma da bebida, acidez da bebida, amargor da bebida, sabor da bebida, sabor residual da bebida, influências dos grãos defeituosos, adstringência da bebida, corpo da bebida e qualidade global da bebida.

A avaliação do café foi realizada individualmente em amostra codificada e comparada com uma amostra de referência, previamente determinada, avaliada e conhecida pela sua categoria de qualidade: “Tradicional”, “Superior” ou “Gourmet”, de acordo com a legislação em vigor: Resolução SAA – 31, de 22/06/2007, Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 e Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo.

O resultado da avaliação sensorial da bebida é a média dos valores obtidos na amostra analisada.

A Qualidade Global da amostra do café, está representada por uma nota, variando de 0 (zero) a 10 (dez), representando as seguintes Categorias de Qualidade:

- Cafés Gourmet  $7,3 \leq G \leq 10,0$
- Cafés Superiores  $6,0 \leq S < 7,3$
- Cafés Tradicionais  $4,5 \geq T < 6,0$

### 2. PREPARO DA AMOSTRA:

2.1 Preparo da bebida a ser avaliada:

Para o preparo da bebida será utilizado o processo de percolação, pesando-se 100g (cem gramas) de pó da amostra, com tolerância de 2g (dois gramas) para mais ou para menos, disposto em filtro de papel no suporte de filtro, utilizando-se 1,0L (um litro) de água mineral natural ou purificada em bêquer, aquecida entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96 °C (noventa e seis graus Celsius).

A bebida é colocada em garrafas térmicas, previamente aquecidas, e servida em xícaras de porcelana. A amostra do pó de café é utilizada para avaliação da característica sensorial “fragrância do pó”.

### 3. RESULTADOS:

3.1. Análise sensorial

No Quadro 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, amargor, sabor, sabor residual, influência dos grãos defeituosos, adstringência, corpo, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

## ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 925691 FQ

Data de Entrada: 09/05/2023

Solicitante      **SANTA CRUZ INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA – EPP**      Cód.007823 Loja 01  
Fabricante      SANTA CRUZ INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA – EPP  
Produto          CAFE SABOR DO CAMPO TRADICIONAL DE 500 GRAMAS  
Lote              0620  
Obs                **FABRICAÇÃO:** 05/05/2023 **VALIDADE:** 03/11/2024

Quadro 1. Valor médio e desvio padrão obtidos dos provadores da CERELAB para cada uma das características sensoriais.

Características Sensoriais	Valores Médios	Desvio Padrão
Fragrância do pó	4,7	0,2
Aroma da bebida	4,7	0,2
Influência dos grãos defeituosos	8,0	0,3
Acidez da bebida	2,9	0,1
Amargor da bebida	7,9	0,5
Corpo da bebida	5,0	0,5
Adstringência da bebida	7,7	0,3
Sabor da bebida	2,7	0,2
Sabor residual da bebida	2,7	0,2
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	<b>4,6</b>	<b>0,2</b>

## ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 925691 FQ

Data de Entrada: 09/05/2023

Solicitante SANTA CRUZ INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA – EPP Cód.007823 Loja 01  
Fabricante SANTA CRUZ INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA – EPP  
Produto CAFE SABOR DO CAMPO TRADICIONAL DE 500 GRAMAS  
Lote 0620  
Obs FABRICAÇÃO: 05/05/2023 VALIDADE: 03/11/2024

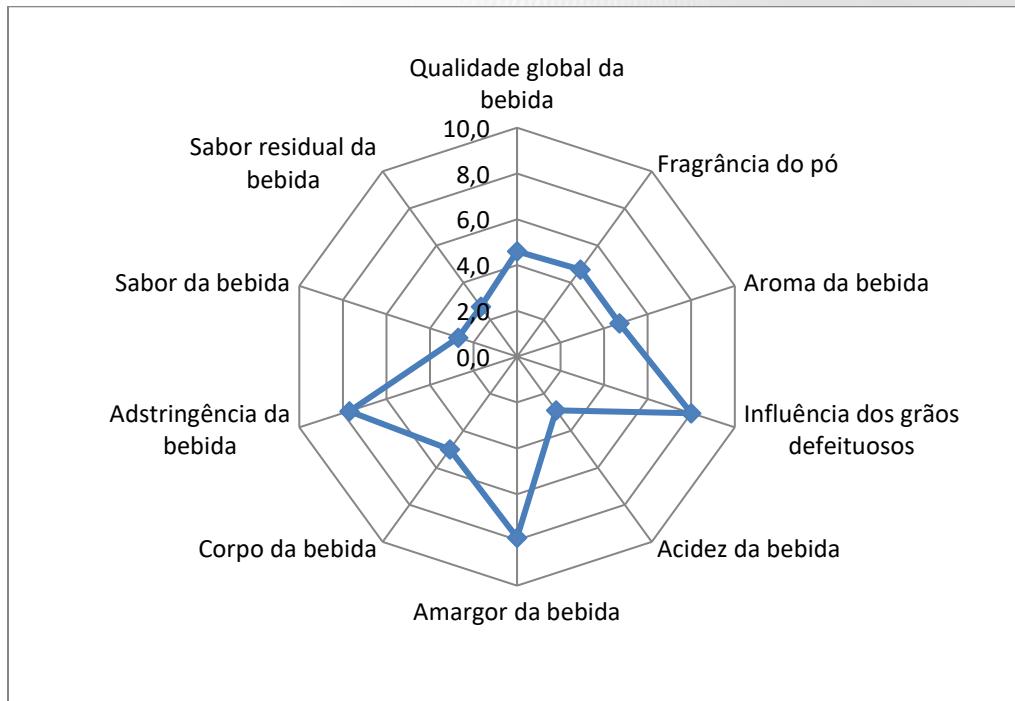


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

### Principais comentários:

Pelos resultados obtidos na análise sensorial, apresentados no Quadro 1 e na Figura 1, pode-se observar que a amostra de café torrado e moído obteve uma nota de QUALIDADE GLOBAL que permitiu classificar o produto como um “CAFÉ TRADICIONAL”, caracterizando um café de qualidade “REGULAR”.

## ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 925691 FQ

Data de Entrada: 09/05/2023

Solicitante	<b>SANTA CRUZ INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA – EPP</b>	Cód.007823 Loja 01
Fabricante	SANTA CRUZ INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA – EPP	
Produto	CAFE SABOR DO CAMPO TRADICIONAL DE 500 GRAMAS	
Lote	0620	
Obs	<b>FABRICAÇÃO:</b> 05/05/2023 <b>VALIDADE:</b> 03/11/2024	

### 4. LITERATURA:

- Meilgard, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques** London CRC Press, Inc. 1987.
- STONE, H & SIDEL, JL. Descriptive Analysis. **Sensory Evaluation Practices**. Academic Press, London. 1985.
- Lingle, T. **The Coffee Cupper's Handbook** – SCAA. Long Beach, California. 2001.

### 5. REFERENCIAS NORMATIVAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução – RDC N°277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúvel.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA –30 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 002 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 31 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para café torrado em grão e café torrado e moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 001 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet.

## ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 925691 FQ

Data de Entrada: 09/05/2023

Solicitante	SANTA CRUZ INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA – EPP	Cód.007823 Loja 01
Fabricante	SANTA CRUZ INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA – EPP	
Produto	CAFE SABOR DO CAMPO TRADICIONAL DE 500 GRAMAS	
Lote	0620	
Obs	<b>FABRICAÇÃO:</b> 05/05/2023 <b>VALIDADE:</b> 03/11/2024	

### 6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 19 de maio de 2023.



MITIE KAWANO  
CRBM 01319

MITIE KAWANO:00153505842  
2023.05.19 09:52:01  
Signer:  
CN=MITIE KAWANO:00153505842  
C=BR  
O=CNP-Brasil  
Z=1.5.4.17-Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB  
Public key:  
RSA/2048 bits