

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 02/2024

À Câmara Municipal de Londrina

Identificação do Proponente:

Razão Social: Rossini Gouveia Multivarejo LTDA

CNPJ: 52.062.074/0001-56

Endereço: Rua Minas Gerais, 286, Jardim Cruzeiro, 18.680-530, Lençóis Paulista/SP

Telefone/E-mail: (14) 99668-0294 / rossini.gouveia@gmail.com

Identificação do Representante Legal:

Nome: Natália Rossini

RG: 40.760.090-5

CPF: 427.820.398-57

Dados de contato: (14) 99668-0294

Submetemos, à apreciação de V. S.^a, a presente 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	
			Unitário	Total
3	Café em pó, pacote de 500 g, conforme Termo de Referência. Marca: América - Tradicional	1.200 unidades	R\$ 15,79	R\$18.948,00

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.

06/05/2024 – Natália Rossini – Representante Legal

 <small>DESDE 1982</small>	FICHA TÉCNICA			
	Data Emissão: 19/04/2024	Versão: 02	Responsável pelo Documento: Vinicius Antonio	CODIFICAÇÃO: FT.GQ.10

1. INFORMAÇÃO DO PRODUTO

PRODUTO: CAFÉ AMÉRICA TRADICIONAL

NOME LEGAL: CAFÉ TORRADO E MOÍDO

2. ESPECIFICAÇÃO

INGREDIENTES

100% CAFÉ.

ALÉRGICOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN.

PESO MÉDIO

CADA PACOTE CONTÉM 500G DE PRODUTO

DIMENSIONAL

CAIXA DE EMBARQUE: 416 X 313 X 188 MM

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

RECEPÇÃO E SELEÇÃO DO GRÃO DE CAFÉ, SEGUIDO DE TORRA DE ACORDO COM O BLEND E TIPO DE CAFÉ, MOAGEM E ENVASE AUTOMÁTICO.

APRESENTAÇÃO

CÓDIGO DE VENDAS	PCT. CX / PCT. G	PESO (KG)	PALLET (KG)	EAN/UCC-13	EAN/UCC-14
PA30020005	20 X 500	10	560	7896257400204	17896257400201

PALETIZAÇÃO

CAIXAS POR PALLET: 56

LASTRO: 8


ALTURA: 7

EMBALAGEM

EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME IMPRESSO LAMINADO PET TRASPARENTE + ALUMÍNIO + POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE TRANSPARENTE.

Este documento não pode ser usado, copiado ou cedido sem autorização da INTERCOFFEE COMERCIO E INDUSTRIA LTDA

A INTERCOFFEE pode alterar as informações contidas nesta ficha técnica com comunicação prévia ou posterior.

 <small>DESDE 1962</small>	FICHA TÉCNICA			
	Data Emissão: 19/04/2024	Versão: 02	Responsável pelo Documento: Vinicius Antonio	CODIFICAÇÃO: FT.GQ.10

EMBALAGEM SEGUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO 100% RECICLÁVEL, INERTE E BIODEGRADÁVEL

ARMAZENAGEM

TRANSPORTAR O PRODUTO EM AMBIENTE SECO E FRESCO, À TEMPERATURA MENOR DO QUE 30°C E UMIDADE RELATIVA DO AR MENOR DO QUE 70%, LIVRE DE ODORES FORTES E AVARIAS QUE POSSAM CONTAMINAR O PRODUTO.

ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E VENTILADO, JUNTO A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS INDUSTRIALIZADOS. APÓS ABERTA, NÃO UTILIZANDO TODO O SEU CONTEÚDO, CONSERVAR A EMBALAGEM NA GELADEIRA DENTRO DE UM RECIPIENTE BEM VEDADO.

REGISTRO

PRODUTO DISPENSADO DE REGISTRO, CONFORME RDC ANVISA Nº 277/2005.

VALIDADE


12 MESES SE RESPEITADAS ÀS CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM.

DESCRIÇÃO DO USO PRETENDIDO

PARA 1 LITRO DE ÁGUA, UTILIZE 4 COLHERES DE SOPA CHEIAS DE PÓ DE CAFÉ. PREFIRA ÁGUA FILTRADA; COLOQUE PARA AQUECER, MAS NÃO DEIXE FERVER. COLOQUE O PÓ NO FILTRO DE PAPEL E DESPEJE A ÁGUA DIRETA E LENTAMENTE NO CENTRO DO FILTRO. DEIXE COAR ATÉ O FINAL ANTES DE SERVIR.

3. REVISÕES

ESTE DOCUMENTO DEVERÁ SER REVISADO **A CADA 2 ANOS**, OU EM PERÍODO MENOR, CASO HAJA ALTERAÇÕES RELEVANTES.

 <small>DESDE 1962</small>	FICHA TÉCNICA			
	Data Emissão: 19/04/2024	Versão: 02	Responsável pelo Documento: Vinicius Antonio	CODIFICAÇÃO: FT.GQ.10

4. CONTROLE VERSÃO

VERSÃO	DATA	ALTERAÇÃO REALIZADA	AUTOR	APROVADOR
0	09/04/2020	EMIÇÃO INICIAL	Elis Pandolfi	Luciana Zottino
01	14/04/2021	INCLUSÃO DOS DADOS DE PALETIZAÇÃO	Elis Pandolfi	Luciana Zottino
02	19/04/2024	Atualização das medidas das caixas de embarque	Vinicius Antonio de Oliveira	Lívia Andressa Lima Pedroni

DESDE 1962



AMÉRICA

TRADICIONAL

Encorpado e
de Sabor Prolongado

INTENSIDADE



Peso Líq. **500g**

CAFÉ TORRADO E MOÍDO



Nossa História

O Café América foi lançado em 1985, para atender uma demanda mais exigente. Produzido sempre com grãos selecionados e 100% arábica, nos fornecemos sabor e qualidade, além de trazer a melhor e mais consistente experiência de consumo.

Por isso, desde então, com quase 40 anos, não paramos de inovar, sempre trazendo de volta a qualidade e sabor do café.



TRADICIONAL

Café Tradicional e Modo

O Café América Tradicional é uma combinação idealizada de grãos, proveniente das melhores regiões cafeleiras do Brasil. Sua base está fundamentada em um café equilibrado e de sabor privilegiado.

Seu Café Mais Saboroso

Para 1 litro de água, utilize 4 colheres de sopa de café de café. Para 2 litros, utilize 8 colheres de sopa de café. Para 3 litros, utilize 12 colheres de sopa de café. Para 4 litros, utilize 16 colheres de sopa de café. Para 5 litros, utilize 20 colheres de sopa de café. Para 6 litros, utilize 24 colheres de sopa de café. Para 7 litros, utilize 28 colheres de sopa de café. Para 8 litros, utilize 32 colheres de sopa de café. Para 9 litros, utilize 36 colheres de sopa de café. Para 10 litros, utilize 40 colheres de sopa de café.

Outros Métodos de Preparo



1 colher de sopa



1 colher de sopa



1 colher de sopa

Experimente Também



HYDRACOFFEE
100% ARABICA

MODOS DE CONSUMO

HYDRACOFFEE
E MODALIDADES

4. Adicione 100 ml de água quente ao café.

5. Aguarde 5 minutos e sirva.

6. Adicione 100 ml de água quente ao café.

7. Aguarde 5 minutos e sirva.

Descrição do produto

O Café América Tradicional é uma combinação cuidadosa de grãos, provenientes das melhores regiões cafeeiras do Brasil. Sua torra média resulta em um café encorpado e de sabor prolongado.

Especificações ^

Rendimento	6,250 litros de bebida pronta para beber
Sabor	Encorpado e de sabor Prolongado
Indicação de Uso	Cafeteira Elétrica, Filtro de Papel, Cafeteira Italiana, Prensa Francesa

> Histórico

> Como Funciona?

> Análise de Microscopia

> Análise Sensorial

> Monitoramento

> Organismos Certificadores

> Categorias de Qualidade

> Produtos Certificados

INTERCOFFEE COM...	SP	AMERICA GOURMET	CAP	Pureza	
INTERCOFFEE COM...	SP	AMERICA GOURMET	TM	Pureza, Qualidade	Gourmet
INTERCOFFEE COM...	SP	AMERICA LEGGERO	CAP	Pureza, Qualidade	Intensidade 5
INTERCOFFEE COM...	SP	AMERICA PREMIUM	TM	Pureza, Qualidade	Superior
INTERCOFFEE COM...	SP	AMERICA RISTRETT...	CAP	Pureza, Qualidade	Intensidade 10
INTERCOFFEE COM...	SP	AMERICA RISTRETT...	GR	Pureza, Qualidade	Superior
INTERCOFFEE COM...	SP	AMERICA TRADICIO...	TM	Pureza, Qualidade	Tradicional
INDUSTRIALIZADOR	UF FÁBR	america	GRUPO PRODUTO	CERTIFICAÇÃO	CATEGORIA



**CERTIFICADO
PUREZA &
QUALIDADE**

TRADICIONAL

ABIC

Associação
Brasileira da
Indústria de
Café



Credenciado pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo
Credenciado pela ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café

LAUDO DA AVALIAÇÃO Nº: 2557/22

Empresa: Intercoffee Comércio e Indústria Ltda.

Data da Entrada: 09/11/2022

Produto: Torrado e moído

Embalagem: À Vácuo

Marca: Café À Vácuo América

Fabricação: Não consta

Validade: 01/11/23

Lote: 11/22

Data da análise: 14/11/2022

Identificação da amostra: 718

Reunião: 1247/22

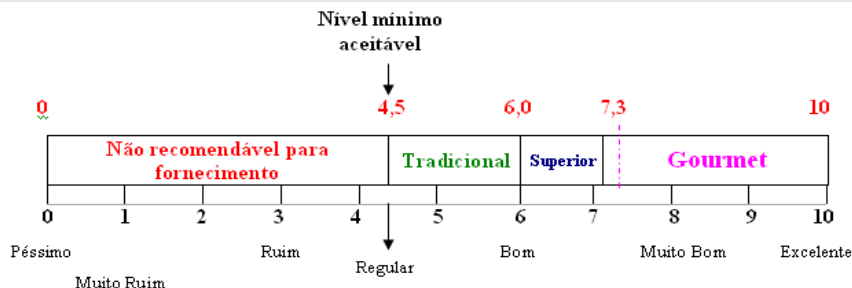
METODOLOGIA:

1) ANÁLISE SENSORIAL

Avaliação sensorial da bebida, realizada por 3 provadores, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 para **Avaliação de Qualidade Global**, conforme **Resolução SAA-28, de 01-06-2007**.

A avaliação do café foi realizada individualmente, com repetição de cada amostra codificada por 3 dígitos aleatórios. Os avaliadores provam as amostras, usando-se como referência uma amostra previamente preparada, de um café de qualidade conhecida. Os avaliadores, preliminarmente treinados e calibrados, avaliam o conjunto dos atributos da amostra, em procedimento tradicional de prova de xícara (aspirar/ degustar/ descartar) e atribui o seu conceito. O resultado é a média dos valores obtidos.

ESCALA DE QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA:



Legenda: Péssimo ($X < 1,0$); Muito Ruim ($1,0 \leq X < 3,0$); Ruim ($3,0 \leq X < 4,5$); Regular ($4,5 \leq X < 6,0$); Bom ($6,0 \leq X < 8,0$); Muito Bom ($8,0 \leq X < 9,0$) e Excelente ($X \geq 9$).

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: $7,3 \leq G \leq 10$;
Cafés Superiores: $6,0 \leq S < 7,3$;
Cafés Tradicionais: $4,5 \leq T < 6,0$
Cafés Abaixo de 4,5: (não recomendável para fornecimento).

2) PREPARO DA AMOSTRA

Preparo da infusão para cafés filtrados: o café torrado e moído é preparado em infusão com o uso de filtro de papel nº 103, cuja proporção é de: 50g de pó para 0,5 litros de água mineral sob temperatura de $90 \pm 2^\circ\text{C}$. Preparo do café expresso: o café torrado em grãos é moído e preparado em máquinas comerciais, na seguinte quantidade: $14\text{g} \pm 1,0\text{g}$ de pó com tempo de extração de 25 a 30 segundos.

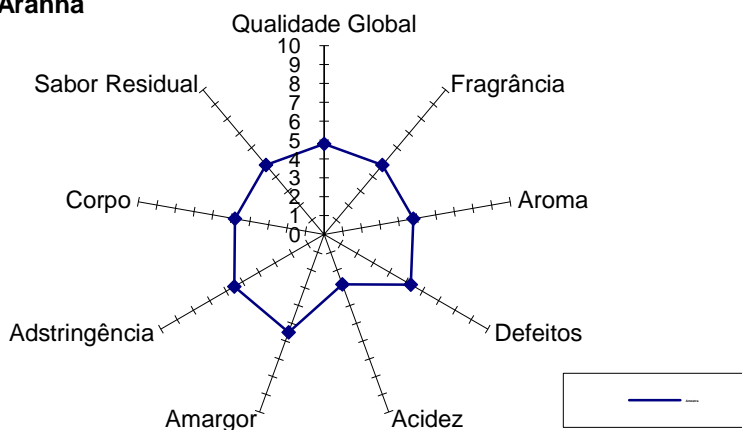
RESULTADOS:

Avaliação de Qualidade Global:

Produto	Valor Médio Qualidade Global
Torrado e Moído	4,8

Atributos	Valores Médios
Qualidade Global	4,8
Fragrância	4,8
Aroma	4,8
Defeitos	5,3
Acidez	2,8
Amargor	5,5
Adstringência	5,5
Corpo	4,8
Sabor Residual	4,8

Gráfico de Aranha



A Qualidade Global apresentada no gráfico supra, não é um somatório das demais características apresentadas.

Comentários adicionais:

Sem comentários.

CONCLUSÃO:

Mediante a análise sensorial, a amostra avaliada apresentou **Qualidade Global = 4,8** correspondente à qualidade **“Regular”** e classificação de café **“Tradicional”** conforme Resolução SAA-28, de 01/06/2007.

TABELA INTERPRETATIVA:

Características sensoriais recomendáveis e qualidade global da bebida:

Característica	Tradicional	Superior	Gourmet
Aroma	Fraco a Moderado	Característico	Característico, marcante e intenso
Acidez	Baixa	Baixa à moderada	Baixa à alta
Amargor	Fraco a moderadamente intenso	Moderado	Típico
Sabor	Razoavelmente Característico	Característico e equilibrado	Característico, equilibrado e limpo
Sabor estranho	Moderado	Livres de sabor fermentado, mofado e de terra	Livres de sabor estranho
Adstringência	Moderada	Baixa	Muito baixa, leve
Corpo	Pouco encorpado a encorpado	Razoavelmente encorpado	Encorpado, redondo e suave
Qualidade Global	Regular a ligeiramente bom	Razoavelmente bom a bom	Muito bom a excelente

A indicação desses padrões é orientativa, uma vez que o que deve interessar é que o produto final se enquadre nos intervalos de Qualidade Global de cada categoria, conforme **Resolução SAA-28, de 01-06-2007**.

LITERATURA:

- Meilgard, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques** London CRC Press, Inc. 1987.
- STONE, H & SIDEL, J.L. Descriptive Analysis. **Sensory Evaluation Practices**. Academic Press, London. 1985.
- Lingle, T. **The Coffee Cupper's Handbook** – SCAA. Long Beach, California. 2001.
- BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva-Mate e Produtos Solúveis.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento-SAA. Resolução SAA – 28, de 01 de junho de 2007 – Norma Técnica para Fixação de Identidade e Qualidade de Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído. D.O.E. Seção I, São Paulo, 117 (105), 05/06/2007.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento-SAA. Resolução SAA – 30 e 31, de 22 de junho de 2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade (PMQ) para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído, como base para Certificação de Produtos pelo Sistema de Qualidade de Produtos Agrícolas, Pecuários e Agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481, 29/12/1999. Norma-PMQ 002/07 – Característica Especial: Café Superior e Norma-PMQ 001/07 – Característica Especial: Café Gourmet.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento-SAA. Resolução SAA – 19, de 05 de abril de 2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade (PMQ) para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído. Norma PMQ 001/2010 - Característica: Café Tradicional.

OBSERVAÇÕES:

- O laboratório não foi responsável pela amostragem e coleta do material, cuja identificação foi fornecida pelo interessado.
- Os resultados aplicam-se exclusivamente à(s) amostra(s) analisada(s), sendo vedado o uso do nome do laboratório, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.
 - A reprodução deste laudo só pode ser feita na íntegra, sendo requerida autorização formal deste laboratório para reprodução parcial.
 - Para fins de comprovação de capacidade técnica ou qualificação de produção para fornecimento de cafés de determinada qualidade, o laboratório não recomenda o uso de laudos com emissão superior a 180 dias.

Responsável:



Nelson Carvalho
Classificador de Café Habilitado pelo Ministério da Agricultura
Registro CGC nº: 2856

Santos, 14 de novembro de 2022

Rua do Comércio, 55 - 9º andar – CEP: 11010-141 – Santos/SP – Brasil – Tel: (13) 2102.5778

Site: www.carvalhaes.com.br

e-mail: lab@carvalhaes.com.br