

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO****SUBPREFEITURA CIDADE TIRADENTES****CAF/Supervisão de Administração e Suprimentos**

Rua Juá Mirim, s/n, Anexo Supermercados Negreiros (fundos) - Bairro Jardim Pedra Branca - São Paulo/SP
- CEP 08490-800
Telefone: (11) 3396-0059

Termo de Referência

PROCESSO Nº 6035.2024/0000707-6

Café torrado e moído embalado a vácuo**1. OBJETO**

- 1.1. Aquisição de *Café Torrado e Moído embalado à vácuo de qualidade Superior (Escala Sensorial de 6,0 a 7,2)*.
- 1.2. O objeto a ser adquirido nesse processo enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, de que trata a Lei nº 14.133/21, por possuir padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado.
- 1.3. O ordenamento das propostas será pelo tipo MENOR PREÇO ITEM, que se constituirá no critério de seleção da proposta mais vantajosa, utilizado para compras de modo geral e para contratação e bens e serviços.
- 1.4. Estimativa de consumo levantada junto às unidades:

CATMAT	Unidade	Descrição	Quantidade Total
463581	Pacote de 500g	Café Superior Torrado e Moído Embalagem a vácuo	1320

2. ESPECIFICAÇÕES GERAIS**Item 1 - Café Superior Torrado e Moído a vácuo**

- Café torrado: o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica L., Coffea liberica Hiern, Coffea canephora Pierre (Coffea robusta Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido, em grãos ou moído, podendo apresentar resquícios do endosperma (película invaginada intrínseca).
- Café Superior – Recomenda-se cuja constituição seja a de cafés arábicas blendados ou não com cafés robusta/conillon, estes com limite de até 15% em volume físico no blend, de bebida dura ou mole.
- **Embalagem:** O produto deverá ser embalado em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético (vácuo) e acondicionado ou não, em caixa de papelão bem vedada, com peso líquido de 500 g, onde deverá constar dizeres da legislação em vigor. O material de embalagem utilizado, não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto nem ser por este alterado. 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.

- **Rotulagem:** No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara, visível, legível e indelével, as seguintes informações: Identificação da origem [nome (razão social), CNPJ, endereço e país de origem do fabricante ou embalador e do distribuidor (se houver); no caso de produto importado, nome (razão social) e endereço do importador]; Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote (letra “L” seguida de um código chave); Conteúdo líquido; Modo de preparo; Condições de armazenamento/conservação.
- **Validade:** O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 09 (nove) meses a partir da data de entrega.
- **Amostra:** 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.

Obs.: Os requisitos específicos (características químicas, sensoriais e qualidade global da bebida, microbiológicas, matérias estranhas e seus limites de tolerância), inspeção e ensaio, recebimento e documentação complementar, assim como maiores detalhes encontram-se no Anexo I – Especificações Técnicas. Em caso de divergências, prevalece o conteúdo do Anexo I frente ao item 2 deste Termo de Referência.

3. JUSTIFICATIVA

3.1. Atender as demandas de consumo das unidades da Subprefeitura Cidade Tiradentes.

4. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

- 4.1. Os objetos deverão ser entregues em conformidade com o exigido neste Termo de Referência, no prazo máximo de 10 dias úteis, a contar do recebimento da Nota de Empenho;
- 4.2. Local: Subprefeitura Cidade Tiradentes, localizada na Rua Juá Mirim, S/N, Jardim Pedra Branca, São Paulo - CEP 08490-800;
- 4.3. Deverá ser efetuado em entrega Única;
- 4.4. Dias/horário: de segunda a sexta das 9h00 as 15h00.
- 4.5. Em caso de recusa do material, por não atendimento às especificações ou defeito de fabricação, a contratada deverá substituir o(s) item(ns) não conforme(s) em até 5 dias corridos, a contar do aviso de rejeição.

5. OBRIGAÇÃO DA CONTRATANTE

- 5.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.
- 5.2. Permitir o acesso dos colaboradores da contratada às suas dependências para a entrega dos materiais/serviços, proporcionando todas as facilidades para que a contratada possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições estabelecidas.
- 5.3. Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto executado em desacordo com as obrigações assumidas pela contratada.
- 5.4. Comunicar à contratada quaisquer irregularidades ou falhas na execução do objeto deste Termo de Referência, determinando o que for necessário à sua regularização, para que seja substituído.
- 5.5. Prestar à contratada, em tempo hábil, as informações eventualmente necessárias à execução do objeto.
- 5.6. Impedir que terceiros executem o objeto deste Termo de Referência.
- 5.7. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, por meio de servidor designado legalmente como Representante da Administração, que atestará as Notas Fiscais, para fins de pagamento.
- 5.8. Efetuar o pagamento devido pela execução do objeto, no prazo estabelecido, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências previstas.

5.9. Verificar, antes do pagamento, a manutenção das condições de habilitação da contratada.

5.10. Aplicar, à contratada, as penalidades contratuais e regulamentares, quando cabíveis, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste Termo de Referência e seus anexos e em sua proposta, acompanhado da respectiva Nota Fiscal/Fatura, na qual constarão as indicações referentes a quantidades e valores.

6.2. Tomar todas as providências necessárias à fiel execução do objeto deste Termo de Referência, promovendo a substituição do mesmo, no prazo estabelecido pela fiscalização, sempre que verificada a sua desconformidade à época da entrega.

6.3. Orientar e instruir seus colaboradores quanto à necessidade de acatar as normas internas da Contratante.

6.4. Comunicar à Contratante qualquer anormalidade que vier a ocorrer na entrega do objeto e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

6.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

6.6. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

6.7. Manter durante a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

6.8. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Contratante, atendendo prontamente a quaisquer reclamações.

6.9. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto contratado.

6.10. Apresentar a Nota Fiscal nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

7. CONDIÇÕES PARA PAGAMENTO

7.1. Os pagamentos serão efetuados pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura contendo o detalhamento dos materiais empregados, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pela Contratada;

a. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei 14.133, de 2021, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura.

7.2. Os pagamentos estarão condicionados à entrega dos materiais, de acordo com as especificações técnicas constantes nas descrições dos itens deste Termo de Referência e na proposta da Contratada.

7.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos materiais entregues.

7.4. Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à Contratada e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

7.5. Antes do pagamento à contratada, será realizada consulta às certidões negativas para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas na contratação.

7.6. Quando do pagamento, serão realizadas as retenções tributárias previstas na legislação aplicável.

7.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária.

8. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

- 8.1. A contratação será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela Contratante, que anotará em registro próprio as ocorrências relacionadas com a execução do objeto deste Termo de Referência, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
- 8.2. A verificação da adequação execução do objeto deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência e na proposta.
- 8.3. O fiscal responsável pelo acompanhamento da contratação, após verificação da sua conformidade com o que foi pactuado neste Termo de Referência, efetuará o “atesto” da Nota Fiscal, instruirá o processo para pagamento e o encaminhará à área responsável.
- 8.4. A fiscalização a que este item se trata não exclui ou reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.
- 8.5. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas.

9. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 9.1. Por ocasião do recebimento deverão ser observados os critérios estabelecidos na Portaria 065/SMG/2017 de 10/06/2017.
- 9.2. O objeto desta contratação será recebido das seguintes formas:
- 9.3. **Provisória:** mediante recibo, imediatamente depois de efetuada a entrega, para posterior verificação da sua conformidade com a especificação;
- 9.4. **Definitiva:** mediante recibo, em até 15 (quinze) dias úteis após o recebimento provisório e a verificação da perfeita execução das obrigações contratuais (qualidade e/ou quantidade do material, entre outros), ocasião em que se fará constar o atestado na própria Nota Fiscal.
- 9.5. Os produtos/serviços entregues em desconformidade com o especificado no instrumento convocatório ou o indicado na proposta serão rejeitados parcial ou totalmente, conforme o caso, e a contratada será obrigada a substituí-los, às suas expensas, no prazo de 5 (cinco) dias contados da data de recebimento da notificação.
- 9.6. Essa notificação suspende os prazos de recebimento e de pagamento até que a irregularidade seja sanada
- 9.7. Independentemente da aceitação, a contratada garantirá a qualidade de cada unidade do produto/serviço fornecido, e estará obrigada a substituir aquele que apresentar defeito no prazo estabelecido pelo contratante.

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CAFÉ SUPERIOR TORRADO E MOÍDO EMBALADO A VÁCUO

1. APLICAÇÃO

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

2. REQUISITOS GERAIS

2.1. LEGISLAÇÃO PERTINENTE E SUAS ALTERAÇÕES

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

- Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Define Norma Técnica para fixação de identidade e qualidade de café torrado em grão e café torrado moído.
- Portaria SDA – 570, de 09/05/2022 – Estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado.

ANVISA/M.S.

- Resolução RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010 – Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário.
- Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022 – Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos.
- Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- Instrução Normativa – IN nº 160, de 1º de julho de 2022 – Essa norma estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.
- Instrução Normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – Estabelece os padrões microbiológicos dos Alimentos.
- Resolução RDC nº 716, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos.
- Resolução RDC Nº 722, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre rotulagem de alimentos.

INMETRO

- Portaria INMETRO nº 249, de 09 de junho de 2021 – Estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.
- Portaria INMETRO nº 251, de 09 de junho de 2021 – Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embalados.

2.2. DEFINIÇÕES

- Café torrado: o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica L., Coffea liberica Hiern, Coffea canephora Pierre (Coffea robusta Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido, em grãos ou moído, podendo apresentar resquícios do endosperma (película invaginada intrínseca).
- Café: o grão beneficiado, cru ou torrado, das espécies do gênero Coffea.
- Características Sensoriais: os parâmetros descritivos da qualidade do produto e da bebida avaliados principalmente pelos sentidos do olfato, paladar e tato.
- Qualidade Global da bebida: a pontuação obtida pela avaliação conjunta de características sensoriais do café percebidas durante a análise do produto.
- Café Superior – Recomenda-se cuja constituição seja a de cafés arábicas blendados ou não com cafés robusta/conillon, estes com limite de até 15% em volume físico no blend, de bebida dura ou mole.

2.3. EMBALAGEM/APRESENTAÇÃO

O produto deverá ser embalado em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético (vácuo) e acondicionado ou não, em caixa de papelão bem vedada, com peso líquido de 500 g, onde deverá constar dizeres da legislação em vigor.

Quando embalado em caixa de papelão, o papel deverá possuir certificação que comprove que a madeira utilizada na sua fabricação é oriunda de plano de manejo florestal sustentável devidamente aprovado pelo órgão ambiental competente.

O material de embalagem utilizado, não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto nem ser por este alterado.

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.

TABELA I

Categoria	SUPERIOR
Códigos	Vácuo
SUPRIMENTOS	
51.260.009.004.	0002-6
CATMAT	463581

2.4. ROTULAGEM

Res. RDC 727/2022

- No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara, visível, legível e indelével, as seguintes informações:
- Identificação da origem [nome (razão social), CNPJ, endereço e país de origem do fabricante ou embalador e do distribuidor (se houver); no caso de produto importado, nome (razão social) e endereço do importador];
- Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote (letra “L” seguida de um código chave).
- Conteúdo líquido
- Modo de preparo
- Condições de armazenamento/conservação

Portaria SDA 570/2022

- Torrado e moído.
- 100% (nome da espécie), ou predominantemente (nome da espécie).
- Lote
- Ponto de torra ou classificação da torra.
- Grau de moagem (opcional).

2.5. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 09 (nove) meses a partir da data de entrega.

3. REQUISITOS ESPECÍFICOS

3.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

Resolução SAA – 30

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%

(*) Portaria SDA 570/2022

3.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA

Resoluções SAA 19 / SAA 30 / SAA 31

CATEGORIA	TRADICIONAL	SUPERIOR	GOURMET
Escala Sensorial (*) 0 a 10 pontos - QG	4,5 a 5,9	6,0 a 7,2	7,3 a 10,00

(*) 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 pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA – 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

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 724, de 01/07/2022 definidos na IN nº 161/2022, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 17, item b.

“Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes”.

Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
Salmonella /25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	10 ²	10 ³

Definições de **n**, **c**, **m** e **M**, conforme Instrução Normativa nº 60/2019 – ANVISA.

(n) - amostra representativa: amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem;

(c) - plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c);

(m) - limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

(M) - limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Intermediária” daquelas de “Qualidade Inaceitável”.

3.4. MATÉRIAS ESTRANHAS (MICROSCÓPICAS/ MACROSCÓPICAS)

3.4.1. Portaria SDA 570/2022

Somatório de matérias estranhas e Impurezas - em g/100 g	Máximo - 1%
--	-------------

Elementos estranhos	Ausência
---------------------	----------

3.4.2. Resolução RDC nº 623 de 09/03/2022 – ANVISA /M.S. - ANEXO I

Pesquisa de matérias estranhas inevitáveis, exceto ácaros.

Grupo de Alimentos	Alimento	Matérias estranhas	Limites de Tolerância
3. Café	Café torrado e moído	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	60 em 25 g

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 02 (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. 140 § 4º da Lei 14.133/2021, 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 065/SMG/2017 de 10/06/2017.

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 dos Laboratórios Credenciados pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento, para Análise Sensorial de Café e comprovada através do Laudo de **Avaliação da Qualidade Global da bebida do Café**, (item 3.2) para o produto ofertado 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 Nível Mínimo de Qualidade – NMQ - dentro da escala sensorial definida para cada categoria.
- Laudo de Análise Laboratorial: Uma via original ou cópia reprográfica autenticada de laudos de análises laboratoriais comprovando os dados dos subitens 3.1, 3.3 e 3.4 referentes à amostra indicativa de unidades do mesmo lote e data de fabricação. Os Laudos apresentados no certame não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da data fixada no Edital para a abertura das propostas e deverão ser emitidos por laboratórios, conforme abaixo:

a) laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;

- b) laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle;
- c) laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais;
- d) laboratórios REBLAS ou RBLE.



Lucas Gomes da Silva

Supervisor

Em 17/09/2024, às 14:30.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://processos.prefeitura.sp.gov.br>, informando o código verificador **110715601** e o código CRC **C95C608A**.

1.

Referência: Processo nº 6035.2024/0000707-6

SEI nº 110715601