

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

Órgão: Fundação Cultural Cassiano Ricardo - FCCR

Endereço: Avenida Olivo Gomes, 100. SEDE - Centro Cultural Clemente Gomes. Parque da Cidade. Santana. São José dos Campos – SP.
CEP 12.211-115

Objeto: Aquisição de Gênero Alimentício - Pó de Café – EXTRA FORTE - Embalagem longa vida a vácuo.

1. Objeto

O presente termo tem por objeto o fornecimento de café torrado e moído, entrega parcelada (04 entregas, sendo a primeira (400 unidades, 10 dias após a emissão da Autorização de Fornecimento e as demais conforme solicitação do requisitante), **mantendo-se o mesmo valor unitário ofertado e contratado pela FCCR, pelo licitante em todas as entregas, sendo emitidas pelo fornecedor notas parciais das entregas realizadas** conforme as seguintes especificações:

1	9030.3.112	1.600	UN	CAFE TORRADO E MOÍDO, MOAGEM FINA E UNIFORME, EMBALAGEM ALTO VÁCUO, LONGA VIDA, TIPO DO CAFE. EXTRA FORTE, PONTO DE TORRAÇÃO: ESCURA, SEM GLÚTEN E SEM GORDURA SATURADA. EMBALAGEM COM 500 GRAMAS. CAFÉ TORRADO E MOÍDO, MOAGEM FINA E UNIFORME, EMBALAGEM LONGA VIDA ALTO VÁCUO, TIPO DO CAFÉ EXTRA FORTE, PONTO DE TORRAÇÃO ESCURA, SEM GLÚTEN E SEM GORDURA SATURADA. EMBALAGEM COM 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES NA DATA DE ENTREGA.	R\$26,49	R\$42.384,00
---	------------	-------	----	--	----------	--------------

2. DA ESPECIFICAÇÃO

ESPECIFICAÇÃO			
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA, conforme Instrução Normativa nº 07, de 22/02/2013 – MAPA, Resolução SAA – 30, de 22/06/2007, Resolução SAA – 31, de 22/06/2007 e Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo			
CARACTERÍSTICAS	GOURMET	SUPERIOR	TRADICIONAL
Aroma	Característico, marcante e intenso	Característico	Fraco a moderado
Cor	Médio claro a quase médio	Médio/Moderadamente escuro a médio claro	Moderadamente escuro a médio claro
Acidez	Baixa à alta	Baixa à moderada	Baixa
Amargor	Típico	Moderado	Fraco a moderadamente intenso
Sabor	Característico, equilibrado e limpo	Característico e equilibrado	Razoavelmente característico
Sabor estranho	Livres de sabor estranho	Livres de sabor fermentado, mofado e de terra	Moderado
Adstringência	Nenhuma	Baixa	Moderada
Corpo	Encorpado, redondo, suave	Razoavelmente encorpado	Pouco encorpado a encorpado
Qualidade global	Muito bom a excelente	Razoavelmente bom a bom	Regular a ligeiramente bom
Escala sensorial (*): 0 a 10 pontos	$7,3 \leq G < 10$	$6,0 \leq S < 7,3$	$4,5 \leq T < 6,0$
(*) Para a avaliação da Qualidade Global, utiliza-se uma prova de xícara feita com o produto final, isto é, o café torrado e/ou moído. Esta análise deverá ser realizada por um dos laboratórios credenciados para análise sensorial de café ou pela bolsa de cereais do Estado de São Paulo e comprovada através do Laudo de avaliação da qualidade do café, para o produto ofertado. Serão considerados aptos, para este item, aqueles cujo parecer final indique (mínimo): “CAFÉ DE QUALIDADE RAZOAVELMENTE BOM PARA CONSUMO”, com “Nível mínimo de qualidade – NMQ” igual ou maior a 6,5 pontos.			

Na proposta deverá constar **SOMENTE UMA MARCA** do item ofertado

3. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA A APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA – PÓ DE CAFÉ

3.1. AVALIAÇÃO TÉCNICA DA AMOSTRA (ROTULAGEM):

3.1.1. O licitante arrematante deverá, a partir da convocação pela GRM/CCOMPRAS, enviar a AMOSTRA da embalagem primária original, a qual deverá estar de acordo com o especificado no ANEXO I do Edital, no prazo máximo de até 02 (dois) dias úteis para o Setor de Licitações;

3.1.2. Após o recebimento da amostra do licitante arrematante, será verificada a rotulagem conforme legislação vigente (rotulagem de alimentos embalados: RDC 727/2022 – ANVISA, as Instruções para conservação: Resolução CISA/MA/MS nº10/1984, a Lei 10.674/2003 e a RDC 26/2015 – ANVISA) e os ingredientes. A amostra deverá atender ainda a Resolução RDC 216/2022 – ANVISA, a Portaria SDA nº 570/2022 – MAPA, e as demais normas e legislações sanitárias vigentes);

3.1.3. Caso a amostra não atenda a um dos itens de AVALIAÇÃO TÉCNICA – Rotulagem, a empresa será desclassificada. Nesse caso, a amostra da empresa classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, será submetida à avaliação técnica;

3.2. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA A EMPRESA ARREMATANTE APROVADA NA ANÁLISE TÉCNICA DA AMOSTRA – ROTULAGEM:

3.2.1. Após a finalização da análise técnica da amostra, a empresa licitante arrematante deverá apresentar, em até 05 (cinco) dias úteis, no Setor de Licitações da FUNDHAS, para análise, cópia digitalizada, podendo ser enviado por e-mail (compras@fccr.sp.gov.br), a DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA, dos documentos relacionados abaixo:

- 3.2.1.1. **Certificado ou declaração ou Licença Sanitária ou Alvará Sanitário**, emitido pelo órgão competente, que comprove, quando aplicável, que a licitante e a empresa fabricante ou produtora foram vistoriadas pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do Setor de Agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando que estão aptas para o seu funcionamento regular;
- 3.2.1.2. **Laudo de Avaliação de Qualidade Global do café – Análise Física e Sensorial do café**, expedido por Laboratório Credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para Análise Sensorial de Café, e, assinado por Classificador habilitado pelo MAPA para análise do café torrado conforme a Portaria SDA nº 570, de 09/05/2022 – MAPA e demais normas e legislações sanitárias vigentes. O prazo de validade do Laudo não poderá ser superior a 12 (doze) meses da data de expedição, exceto nos casos em que o interregno indicado no documento seja outro, o qual deverá prevalecer;
- 3.2.1.3. **Laudo Bromatológico conclusivo (de acordo com a legislação vigente e Edital)** contendo as análises: físico-químico, microbiológico, macroscópico/microscópico, histológico e impurezas. O prazo de validade do Laudo não poderá ser superior a 12 (doze) meses da data de expedição, exceto nos casos em que o intervalo indicado no documento seja outro, o qual deverá prevalecer;
- 3.2.1.4. **Análise Físico-Química** deverá comprovar: todas as informações especificadas no item 02 do **Termo de Referência e Legislação vigente**;
- 3.2.1.5. **Análise Microscópica/Macroscópica**: atender os Padrões de Matérias Estranhas macroscópicas e microscópicas em Alimentos e Bebidas especificados na Resolução RDC n.º 14, de 28/03/2014 – ANVISA. Impurezas (cascas, paus) (g/100g): máx. 1%;
- 3.2.1.6. **Análise Histológica** deverá constar: todas as informações especificadas no ANEXO I do Edital; Elementos histológicos identificadores da composição: presença, sendo que deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados; Elementos histológicos estranhos ao produto: ausência;

- 3.2.1.7. **Análise Microbiológica:** atender os Padrões Microbiológicos Sanitários para Alimentos especificados na Resolução RDC Nº 331, de 23/12/2019 – ANVISA e na Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 – ANVISA;
- 3.2.1.7.1. **O Laudo Bromatológico** conclusivo supracitado deverá ser expedido por Laboratórios:
- 3.2.1.7.1.1. **Laboratórios credenciados ou reconhecidos ou habilitados** pelo Ministério da Saúde (Rede Reblas – ANVISA) ou;
- 3.2.1.7.1.2. **Laboratórios credenciados ou reconhecidos ou habilitados** pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou Secretaria (s) da Agricultura do (s) Estado (s) ou;
- 3.2.1.7.1.3. **Laboratórios pertencentes** às Universidades Federais ou Estaduais ou;
- 3.2.1.7.1.4. **Laboratórios de Ensaio** com reconhecimento pela Rede Metrológica dos Estados de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017 para alimentos e Bebidas;

4. INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- 4.1. **O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC 716**, de 01/07/2022 – ANVISA – Regulamento Técnico que dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias vigentes;
- 4.2. **O produto deverá estar de acordo com a Portaria SDA nº 570**, de 09/05/2022 – MAPA – Estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado;
- 4.3. **O produto deverá atender na íntegra a Lei 8.078, de 11/09/1990** - Código de Defesa do Consumidor, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias vigentes;
- 4.4. **O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC Nº 429, de 08/10/2020** - ANVISA - Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias vigentes;

- 4.5. **O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa Nº 75**, de 08/10/2020 - ANVISA - Regulamento Técnico que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados, suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias vigentes;
- 4.6. **O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC Nº 727**, de 01/07/2022 - ANVISA - Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias vigentes;
- 4.7. **O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC Nº 26**, de 02/07/2015 - ANVISA – Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares com suas Respective alterações e as demais normas e legislações sanitárias vigentes;
- 4.8. **O produto deverá estar de acordo com a Resolução CISA/MA/MS nº 10**, de 31/07/1984 – Instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias vigentes;
- 4.9. **O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC Nº 14**, de 28/03/2014 – ANVISA – Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias vigentes;
- 4.10. **O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC Nº 331**, de 23/12/2019 – ANVISA – Regulamento Técnico sobre Padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias vigente;
- 4.11. **O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº 60**, de 23/12/2019 – ANVISA – Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias vigentes;

- 4.12. **O produto deverá estar de acordo com a Lei Nº 10.674, de 16/05/03** – Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias vigentes;

5. CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO

- 5.1. **Prazo de entrega:** Primeira entrega de 400 (quatrocentas) unidades em até 10 (dez) dias após o recebimento de cada A.F. (Autorização de Fornecimento);
- 5.2. **Demais entregas:** 03 (três) entregas conforme solicitação do requisitante, mantendo-se o **mesmo valor unitário** ofertado e contratado pela FCCR, pelo licitante em todas as entregas, sendo emitidas notas parciais das entregas realizadas no período de 12 (doze) meses;
- 5.3. **No ato da entrega do produto:**
- 5.3.1. **Entregue**, o produto será recebido:
- 5.3.2. **Provisoriamente**, após a conferência das especificações, validade e quantidades, acompanhado do **DANFE** em papel, e envio antecipado do **DANFE em PDF e arquivo XML** para conferência no sistema SPED;
- 5.3.3. **Definitivamente**, após o resultado da análise sensorial, histológica e microscópica e impurezas nos parâmetros normativos da ANVISA (Resolução RDC 216, de 01/07/2022 – ANVISA e Resolução RDC Nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA), e da Portaria SDA nº 570, de 09/05/2022 – MAPA, do produto entregue;

6. REPOSIÇÃO DO PRODUTO

- 6.1. **Reposição do produto** nos seguintes casos: alteração do mesmo (cor, odor e constatação de mofo) no momento da entrega e antes do vencimento do prazo de validade, constatado quantitativo a menor e ou produtos com prazo inferior ao estabelecido em caixa lacrada/fardo, embalagem danificada, perda

do vácuo da embalagem, peso e/ou tipo de embalagem e/ou rotulagem estiverem em desacordo com a proposta e/ou amostra aprovada.

7. LOCAL DE ENTREGA E MONTAGEM CONFORME TERMO DE REFERENCIA, EDITAL E AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO, SENDO A NOTA FISCAL ENTREGUE/ENCAMINHADA AO ALMOXARIFADO.

Almoxarifado da FCCR: Avenida Olivo Gomes, 100, Parque da Cidade, Santana, São José dos Campos – SP, CEP: 12.211-115. Conforme dias e horários estabelecidos na autorização de fornecimento – A.F..

www.fccr.sp.gov.br

8. RESPONSÁVEIS:

14.1 Empregados responsáveis:

NOME	UNIDADE
antonio.abdallah@fccr.sp.gov.br	GESTOR DA GERENCIA DE RECURSOS MATERIAIS - GRM
vicente.cioffi@fccr.sp.gov.br	SUPERVISOR GRM-ALMOXARIFADO
luzia.castilho@fccr.sp.gov.br	AGENTE ADMINISTRATIVO

ANTONIO ABDALLAH
GESTOR GRM
15/01/2026