

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

O presente termo tem por objeto o fornecimento de café torrado e moído, entrega única, conforme as seguintes especificações:

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
01	Café especial, superior, torrado e moído. Qualidade global Superior mínima de 6,50 pontos na escala sensorial. Constituído de grãos 100% (cem por cento) Arábicas, podendo conter grãos pretos, verdes e ardidos, conjuntamente, desde que não exceda os 10% (dez por cento) e não contenha grãos preto-verdes e/ou fermentados, de bebida dura ou mole. Não contém glúten. Sabor marcante e intenso. Cor médio/moderadamente escuro a médio claro. Impurezas (cascas e paus) em g/100g: máxima de 1% (um por cento). Embalagem primária: Embalado a alto vácuo puro em envoltório metalizado, composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético (tijolinho), atóxica. A embalagem primária deve conter no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, conteúdo líquido, identificação da origem (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município), prazo de validade, identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade) e instruções para conservação. Todas as informações contidas na embalagem devem estar	pct	1500	R\$ 27,50	R\$ 41.250,00

<p>dispostas de forma clara e indelévels e estar de acordo com a Resolução RDC n.º 727/2022 – ANVISA, Resolução RDC 429/2020 – ANVISA, Instrução Normativa n.º 75/2020, Resolução CISA/MA/MS n.º 10/1984 e Lei nº 10.674/2003. Embalagem secundária: Reembalados em fardos de papel multifoliado ou plástico resistente ou caixa de papelão, resistente ao impacto, ao empilhamento e às condições de estocagem. Informações mínimas contidas na embalagem secundária: Denominação de venda e marca comercial do produto, identificação da origem (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município), peso líquido e prazo de validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels. Validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 60 (sessenta) dias da data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Demais disposição conforme termo de referência.</p>				
---	--	--	--	--

2. DA ESPECIFICAÇÃO

ESPECIFICAÇÃO		
Características sensoriais do café torrado, conforme Portaria SDA n.º 570, de 09/05/2022 - MAPA		
ATRIBUTOS	TIPO ÚNICO	FORA DE TIPO
Fragrância do pó	Regular a excelente	Desagradável, inaceitável, repugnante, estranho ao produto.
Aroma da bebida	Regular a excelente	Desagradável, inaceitável, estranho ao produto.
Acidez	Baixa à ALTA	Desagradável, azeda.

Amargor	Intenso e leve	Desagradável e excessivo
Sabor	Regular à excepcional	Desagradável, estranho ao produto
Adstringência	Intensa à nula	Repugnante
Corpo	Leve e moderadamente encorpado	Incipiente
Percepção dos defeitos	Moderado à intenso	Excessiva percepção, com realce dos grãos mofados, sujos e terrosos.
Sabor residual	Regular à excelente	Desagradável, excessivo sabor fenicado e sujo
Qualidade Global	Regular à excelente e nota de qualidade global igual ou maior que 4,5 pontos	Abaixo de 4,5 pontos

(*) 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 laboratórios credenciados para análise sensorial de café certificados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) 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 “Nível mínimo de qualidade – NMQ” igual ou maior a 6,5 pontos”.**

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

3. INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- 3.1 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, chá, erva-mate, especiarias temperos e molhos, com suas respectivas alterações e demais normas e legislações sanitárias vigentes.
- 3.2 O produto deverá estar de acordo com a Portaria SDA n.º 570 de 09/05/2022 - MAPA Instrução Normativa nº 07, de 22/02/2013 – MAPA, com suas respectivas alterações e demais normas e legislações sanitárias vigentes.
- 3.3 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.
- 3.4 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.
- 3.5 O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa n.º 75 de 08/10/2020 - ANVISA - Regulamento Técnico que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem

nutricional nos alimentos embalados com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias vigentes.

- 3.6 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.
- 3.7 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 respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias vigentes.
- 3.8 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.
- 3.9 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.
- 3.10 O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC Nº 331 de 23/12/20219 - ANVISA - Regulamento Técnico sobre Padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias vigentes.
- 3.11 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.
- 3.12 O produto deverá estar de acordo com a Lei n.º 10.674 de 16/05/2003 – 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.

4. CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO

- 4.1 **Prazo de entrega:** O produto será fornecido em sua totalidade no prazo máximo de **10 (dez) dias** após o recebimento de cada A.F. (Autorização de Fornecimento).
- 4.2 **No ato da entrega do produto:**
 - 4.2.1 Entregue, o produto será recebido:
 - 4.2.1.1 **Provisoriamente**, após a conferência das especificações e quantidades;

4.2.1.2 Definitivamente, após análise 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 n.º 570 de 09/05/2022 – MAPA do produto entregue.

5. LOCAL DE ENTREGA

5.1 Almojarifado FUNDHAS: Rua Santarém, n.º 560, Parque Industrial, São José dos Campos – SP, CEP 12235-550

São José dos Campos, 10 de fevereiro de 2025.

Atenciosamente,

**DANIEL DE
MIRANDA
BUENO:
21572575867**

Digitally signed by DANIEL DE MIRANDA
BUENO:21572575867
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Certificado Digital
PF A3, OU=Presencial, OU=22106571000148,
OU=AC SyngularID Multipla, CN=DANIEL DE
MIRANDA BUENO:21572575867
Reason: I am the author of this document
Location: your signing location here
Date: 2025.02.10 14:33:53-03'00'
Foxit PDF Reader Version: 11.0.1

Daniel de Miranda Bueno

Supervisor Divisão de Suprimentos