



ATA DA SESSÃO PÚBLICA - ANÁLISE DE PÓ DE CAFÉ

PROCESSO Nº 030/2025/PMES

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 007/2025

Objeto: Registro de preços para aquisição de PÓ DE CAFÉ E AÇÚCAR, conforme especificações constantes no anexo II – Termo de Referência do edital.

PREÂMBULO

No dia 14 de maio de 2025, às 09h, reuniram-se na cozinha do Centro Administrativo, sito à Avenida José Maria de Faria nº 71, Centro – Socorro/SP – CEP 13960-000, a Comissão para análise de PÓ DE CAFÉ – PACOTE DE 500 GRAMAS, composta pelos seguintes membros CILENE MARIA DA CUNHA GOMES, ITALO SARTORI PALTRINIERI, ANDREA CAMARA, designados através da **Portaria nº 10856/2025**.

Considerando os critérios estabelecidos no item 3 e subitens do termo de referência do edital, após as pertinentes avaliações às amostras a comissão concluiu que:

A empresa MARIA LUIZA SOUZA MAZZOLINI-ME apresentou a amostra para o item: 02 Ampla Participação e item 3: Cota Reservado do Item 02 e após análise foi constatado que a mesma atendeu as condições estabelecidas:

item 2 Ampla Participação – Pó de Café-Pacote de 500 grama - aprovado com 80% de aceitação.

item 3 Cota Reservada do Item 2 – Pó de Café-Pacote de 500 grama - aprovado com 80% de aceitação.

A Comissão de Análise Técnica verificou o cumprimento dos termos do item 3 e subitens do Edital, sendo possível o resultado da pontuação da licitante, considerando **APROVADO** o produto apresentado pela empresa MARIA LUIZA SOUZA MAZZOLINI-ME, conforme acima citado.

A Comissão de Análise Técnica também analisou de maneira favorável o Laudo de Avaliação do Café emitido pelo Laboratório CERELAB Laboratório de Análises de Alimentos nº A11411FQ, cumprindo com a exigência do item 5.22.1, podendo ser considerada classificada.

Italo



Declarada encerrada as avaliações, a comissão responsável anexa à presente Ata, a Planilhas de Análise com as respectivas pontuações.

Toda sessão procedeu de forma tranquila. Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a sessão, cuja Ata segue assinada pela Comissão de Análise Técnica.

CILENE MARIA DA CUNHA GOMES
Presidente

ITALO SARTORI PALTRINIERI
Membro

ANDREA CAMARA
Membro



Nº CONTROLE

pág. 01/01

Data: 14/05/2025

PROCESSO Nº 030/2025/PMES
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 007/2025

Fornecedor:	MARIA LUIZA SOUZA MAZZOLINI-ME		
Endereço:	RUA VOLUNTÁRIOS DA PÁTRIA, 99		
Bairro:	CENTRO		
CEP:	13960-000	Cidade:	SOCORRO
E-mail:	mlmazzolinos@gmail.com	Fone:	19 3895 1100
I. E. nº:	668.055.214.113	UF: SP	CNPJ nº: 21.488.453/0001-89

Item	Quant.	Unid.	Especificação do Produto	Marca	Notas da Comissão de Avaliação					Média	% de Aceitação	Resultado Final
					Q	D	C/B	EMB.	COMP.			
2	5.555	pacote	PÓ DE CAFÉ - PACOTE DE 500 GRAMAS	SABOR DO CAMPO	8,0	8,0	8,5	8,0	7,5	8,0	80%	(A) Aprovado
3	1.855	pacote	PÓ DE CAFÉ - PACOTE DE 500 GRAMAS	SABOR DO CAMPO	8,0	8,0	8,5	8,0	7,5	8,0	80%	(A) Aprovado

JUSTIFICATIVA

CILENE MARIA DA CUNHA GOMES
Presidente

ITALO SARTORI PALTRINIERI
Membro da Comissão

ANDREA CAMARA
Membro da Comissão



A
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOCORRO

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 007/2025
PROCESSO N.º 030/2025/PMES

Registro de preços para Aquisição de PÓ DE CAFÉ E AÇÚCAR, conforme especificações, condições e exigências estabelecidas neste instrumento, pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificações descritas no anexo I – Termo de Referência do edital.

ANEXO III- PROPOSTA COMERCIAL

A empresa **MARIA LUIZA SOUZA MAZZOLINI-ME**, situada na Rua Voluntários da Pátria, nº 99- Centro, cidade de Socorro, Estado de São Paulo, inscrita no **CNPJ nº 21.488.453/0001-89**, neste ato representada por Maria Luiza de Souza Mazzolini, solteira, comerciante, residente e domiciliado a Rua Voluntários da Pátria, nº 99, portador do **RG nº 45.297.797-6 SSP/SP**, declara que na Proposta comercial abaixo estão inclusos todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes da legislação trabalhista, fiscal e previdenciária a que se sujeita.

Item	Quant	Unid	Discriminação do Produto	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
02 Ampla Participação	5.565	Pct	PÓ DE CAFÉ – PACOTE DE 500 GRAMAS	Sabor do campo	18,90	105.178,50
03 Cota Reservada do Item 02	1.855	Pct	PÓ DE CAFÉ – PACOTE DE 500 GRAMAS	Sabor do campo	18,90	35.059,50

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$140.238,00 (cento e quarenta mil, duzentos e trinta e oito reais).

Maria Luiza de Souza Mazzolini M.E – Rua Voluntários da Pátria, nº 99 – Centro
Socorro / SP CEP: 13960-000 CNPJ: 21.488.453/0001-89 Fone: (19) 3895-1100
mallualimentos@gmail.com



Declaro sob as penas da lei, que o(s) produto(s) ofertado(s) atende(m) todas as especificações exigidas no Anexo I – Termo de Referência
Declaro sob as penas da lei, que o(s) preço(s) apresentado(s) contempla(m) todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado.

Validade da proposta: 60 dias

Socorro, 08 de Maio de 2025.



Documento assinado digitalmente
MARIA LUIZA DE SOUZA MAZZOLINI
Data: 08/05/2025 13:18:20-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

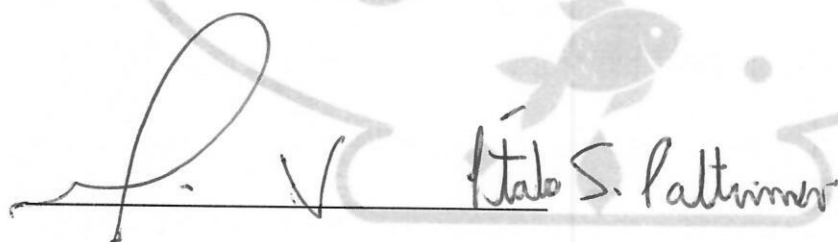
MARIA LUIZA DE SOUZA MAZZOLINI
PROPRIETÁRIA
RG : 45.297.797-6
CPF : 478.364.948-02

A
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOCORRO

RECIBO DE AMOSTRA

Atesto que recebi da empresa **MARIA LUÍZA DE SOUZA MAZZOLINI-ME**, a amostra dos itens 02 e 03, pó de café, e o laudo de avaliação do café, conforme solicitado pela plataforma BBMNet no dia 08/05.

Socorro, 12 de Maio de 2025



NOME

Nº A11411 FQ

Data de Entrada: 05/12/2024

Cliente: SANTA CRUZ INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA – EPP

Cód. 007823 Loja 01

Produto: SABOR DO CAMPO

Lote: 53

Obs: VALIDADE: NOV/2025 LACRE: MAQUINA SELADORA

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 bquer, 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.

Nº A11411 FQ

Data de Entrada: 05/12/2024

Cliente: SANTA CRUZ INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA – EPP

Cód. 007823 Loja 01

Produto: SABOR DO CAMPO

Lote: 53

Obs: VALIDADE: NOV/2025 LACRE: MAQUINA SELADORA

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	4,6	0,3
Aroma da bebida	4,7	0,4
Influência dos grãos defeituosos	8,4	0,6
Acidez da bebida	2,4	0,5
Amargor da bebida	7,6	0,6
Corpo da bebida	5,2	0,2
Adstringência da bebida	7,5	0,4
Sabor da bebida	2,7	0,5
Sabor residual da bebida	2,8	0,5
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	4,6	0,2

Nº A11411 FQ

Data de Entrada: 05/12/2024

Cliente: SANTA CRUZ INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA – EPP

Cód. 007823 Loja 01

Produto: SABOR DO CAMPO

Lote: 53

Obs: VALIDADE: NOV/2025 LACRE: MAQUINA SELADORA

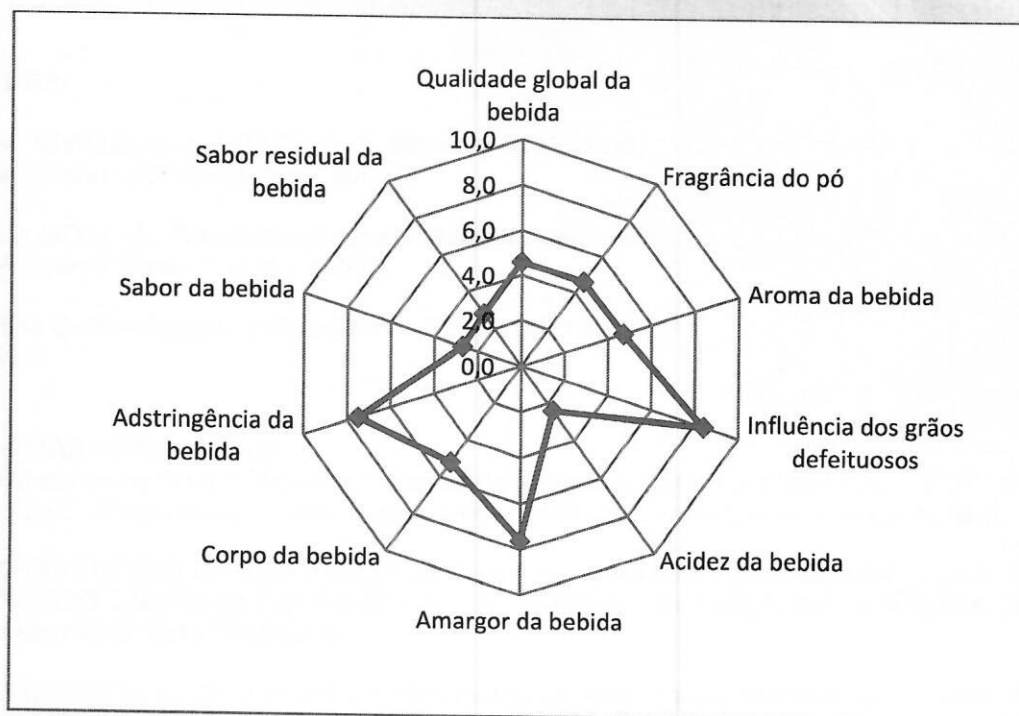


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

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".

Nº A11411 FQ

Data de Entrada: 05/12/2024

Cliente: SANTA CRUZ INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA – EPP

Cód. 007823 Loja 01

Produto: SABOR DO CAMPO

Lote: 53

Obs: VALIDADE: NOV/2025 LACRE: MAQUINA SELADORA

4. 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.

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.

Nº A11411 FQ

Data de Entrada: 05/12/2024

Cliente: SANTA CRUZ INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA – EPP

Cód. 007823 Loja 01

Produto: SABOR DO CAMPO

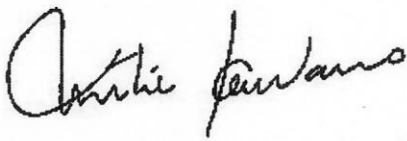
Lote: 53

Obs: VALIDADE: NOV/2025 LACRE: MAQUINA SELADORA

6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 17 de dezembro de 2024.



MITIE KAWANO
CRBM 01319