1. **Objetivo:** Orientar organismos públicos no processo de aquisição de café, através de um conjunto de recomendações técnicas que ajudem a aperfeiçoar as especificações para a elaboração de editais de compra de café, fixando características mínimas de qualidade para o produto

2. Características do Produto:

Café, em pó homogêneo, torrado e moído ou em grão, evitando presença de grãos preto-verdes e fermentados.

3. Características Sensoriais Recomendáveis e Nota de Qualidade Global da bebida para cafés Superior.

- Nota de Qualidade Global acima de 7,3 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10.

- Constituídos de cafés arábica, robusta/conillon ou blendados (combinados). Exemplo: 100% arábica, Predominante arábica, Predominante conilon ou 100% conilon.

- Bebida: Mole ou Conilon (Robusta)

- Aroma e Sabor característico do produto, podendo ser: intenso ou suave

- Ponto de Torra: moderadamente clara (Agtron /SCAA #75) a média (Agtron /SCAA #55), evitando cafés com pontos de torra muito escuros.

4. Embalagem

Podem estar acondicionados em embalagem: almofada, pouch com ou sem válvula, vácuo, entre outras. Recomenda-se as seguintes datas de validade para cada tipo de embalagem:
Almofada: máximo de 3 meses
Pouch sem válvula: máximo de 6 meses
Pouch com válvula: máximo de 12 meses
Vácuo: máximo de 12 meses

A data de validade deverá ser definida a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem.

5. Condições de Fornecimento

a) Os produtos deverão atender as descrições técnicas, especialmente quanto a nota mínima de Qualidade Global (7,3 pontos) e possuir prazo de validade mínima conforme tipo de embalagem descrita no edital a partir da data de entrega.

b) Os produtos não poderão apresentar índices de impurezas (cascas, paus, sedimentos, etc) acima de 1% (um) e devem ser isentos de qualquer percentual de produtos estranhos (milho, centeio, cevada, etc).

c) Adicionalmente as marcas cotadas poderão ter o Selo de Pureza e Selo de Qualidade da ABIC, devendo os participantes comprovar com a apresentação do Certificado ABIC, cuja validação é realizada através da leitura do QR Code. A confirmação do status associativo da empresa também poderá ser verificada através do site da ABIC: www.abic.com.br

d) Quando da entrega, os produtos deverão estar em perfeitas condições para serem consumidos, e as embalagens não danificadas.

e) **A cada entrega o organismo reserva-se o direito de encaminhar duas amostras do café fechado e lacrado, colhidas no lote fornecido, para a realização de análises em laboratórios credenciados, correndo, o custo destas análises, por conta da Contratada.**

f) Nos casos de reprovação, deve-se constar no edital que o lote será devolvido, devendo ser reposto num prazo máximo de dias, a ser definido pelo organismo, após a comunicação de irregularidade. Fica a cargo de cada organismo outras ações administrativas a serem tomadas.

6. Legislação Adicional para consulta:

Deve obedecer às seguintes regulamentações:

a) Resolução 277/05, de 23 de setembro de 2005.

b) Resolução SAA-19, de 05/04/2004, acrescida da SAA-30 de 22/06/2007 e SAA-31 de 22/06/2007 da SAA/SP (Norma Técnica para Fixação da Identidade e Qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído), no que se refere especificamente à metodologia de prova dos atributos sensoriais e da qualidade global.

c) Instrução Normativa No. 08 do Ministério da Agricultura.

7. Laboratórios Credenciados para análise sensorial:

a) COFFECCINA Consultoria
E-mail: camila@coffeccina.com.br
Tel: (11) 96931-7909
Contato: Camila Arcanjo

b) ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos
E-mail: alinegarcia@ital.sp.gov.br
Tel: (19) 3743-1804
Contato: Aline Garcia

c) Escritório Carvalhaes
E-mail: cafe@carvalhaes.com.br / lab@carvalhaes.com.br
Tel: (13) 2102-5778
Contato: Eduardo Carvalhaes