



**CONSELHO REGIONAL DOS REPRESENTANTES COMERCIAIS  
NO ESTADO DE SÃO PAULO  
CORE-SP**

**APÊNDICE I DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**DESCRIPTIVO TÉCNICO DETALHADO  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 029/2023  
DISPENSA ELETRÔNICA Nº 23/2023**

**1. OBJETIVO**

Orientar a contratada no processo de aquisição de café, no âmbito do Core-SP, através de um conjunto de recomendações técnicas que ajudem a aperfeiçoar as especificações para aquisição 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 MÍNIMAS E NOTA DE QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA PARA CAFÉS TRADICIONAL / EXTRAFORTE.**

3.1. Nota de Qualidade Global na faixa de 4,5 a 5,9 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10;

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

3.3. Bebida: Mole, Dura ou Rio, isento de gosto Rio Zona;

3.4. Aroma e Sabor característico do produto, podendo ser: intenso ou suave;

3.5. Ponto de Torra: moderadamente clara (Agtron /SCAA #75) a moderadamente escura (Agtron /SCAA #45), evitando cafés com pontos de torra muito escuros;

**4. EMBALAGEM**

4.1. O produto poderá estar acondicionado nas seguintes embalagens: 1) almofada, 2) pouch com ou 3) sem válvula, 4) vácuo. Entretanto o produto deverá obrigatoriamente seguir as datas de validade para cada tipo de embalagem:

4.1.1. Almofada: máximo de 3 meses

4.1.2. Pouch sem válvula: máximo de 6 meses

4.1.3. Pouch com válvula: máximo de 12 meses

4.1.4. Vácuo: máximo de 12 meses

4.2. 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.

**Sede:** Av. Brigadeiro Luís Antonio, nº 613 – 5º andar - Bela Vista - São Paulo - CEP 01317-000 - Tel.: 11 3243 5500 - E-mail: core@core-sp.org.br - Site: www.core-sp.org.br

**Escritórios Seccionais:**

Araçatuba-SP - Tel: 18 3625 2080

Araraquara-SP - Tel: 16 3332 2630

Bauru-SP - Tel: 14 3214 4318

Campinas-SP - Tel: 19 3236 8867

Marília-SP - Tel: 14 3454 7355

Presidente Prudente-SP - Tel: 18 3903 6198

Ribeirão Preto-SP - Tel: 16 3964 6636

Rio Claro-SP - Tel: 19 3533 1912

Santos-SP - Tel: 13 3219 7462

São José do Rio Preto-SP - Tel: 17 3211 9953

São José dos Campos-SP - Tel: 12 3922 0508

Sorocaba-SP - Tel: 15 3233 4322



**CONSELHO REGIONAL DOS REPRESENTANTES COMERCIAIS  
NO ESTADO DE SÃO PAULO  
CORE-SP**

**5. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

5.1. Os produtos deverão atender as descrições técnicas, especialmente quanto a nota mínima de Qualidade Global (4,5 pontos) e possuir prazo de validade mínima conforme tipo de embalagem descrita no edital a partir da data de entrega.

5.2. 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).

5.3. 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](http://www.abic.com.br)

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

5.5. A cada entrega o Core-SP 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.

5.6. Nos casos de reprovação, o lote será devolvido, devendo ser repostado num prazo máximo de 5 (cinco) dias, após a comunicação de irregularidade.

**6. LEGISLAÇÃO ADICIONAL PARA CONSULTA:**

6.1. A contratada deverá obedecer às seguintes regulamentações:

6.1.1. Resolução 277/05, de 23 de setembro de 2005;

6.1.2. 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;

6.1.3. Instrução Normativa No. 08 do Ministério da Agricultura.

**7. LABORATÓRIOS CREDENCIADOS RECOMENDADOS PARA ANÁLISE SENSORIAL:**

7.1. GAC – Grupo de Avaliação de Café

E-mail: [gac@sindicafesp.com.br](mailto:gac@sindicafesp.com.br) / [camila@sindicafesp.com.br](mailto:camila@sindicafesp.com.br)

Tel: (11) 3125-3160

Contato: Camila Arcanjo

7.2. ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos

E-mail: [alinegarcia@ital.sp.gov.br](mailto:alinegarcia@ital.sp.gov.br)



**CONSELHO REGIONAL DOS REPRESENTANTES COMERCIAIS  
NO ESTADO DE SÃO PAULO  
CORE-SP**

Tel: (19) 3743-1804 / Fax: (19) 3743-1812  
Contato: Aline Garcia

7.3. Escritório Carvalhaes

E-mail: [cafe@carvalhaes.com.br](mailto:cafe@carvalhaes.com.br) / [lab@carvalhaes.com.br](mailto:lab@carvalhaes.com.br)

Tel: (13) 2102-5778 / Fax: (13) 2102-5778

Contato: Eduardo Carvalhaes

## **8. FUNDAMENTAÇÃO PARA ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO**

8.1. Este documento foi elaborado a partir do Formulário de Recomendações Técnicas para Edital, Categoria Tradicional / Extraforte, Código: FOR.019, Revisão: 01, Data: 18/08/2020, contendo 3 páginas, da Associação Brasileira da Indústria de Café – ABIC, extraído do endereço eletrônico: <https://www.abic.com.br/institucional/recomendacoes-tecnicas-da-abic/>

São Paulo, 14 de março de 2023.

*“documento assinado eletronicamente”*

**Merielén Silva Brito dos Santos**  
**Coordenadora Administrativa**

