



RELAÇÃO DE PRODUTOS

Ref. Pregão 078/2017 –PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA

A Empresa **PACHTO ALIMENTOS CNPJ 21.424.240/0001-93**, vem por meio deste, através do seu representante infra-assinado, firmar a entrega das referidas amostras e documentos.

Item	Especificação	Unid	Qtde	Marca
1	Açúcar refinado, pacote com 5 kg (conforme especificações e/ou condições).	Pacote	1	Sabor Doce
2	Café torrado e moído, embalado a vácuo, com 500g (conforme especificações e/ou condições).	Pacote	1	Da Manhã
3	Açúcar refinado, pacote com 1 kg (conforme especificações e/ou condições).	Pacote	1	Sabor Doce

Curitiba, 04 de outubro de 2017.

João Carlos Tosin Junior
JOÃO CARLOS TOSIN JUNIOR
RG 5.266.282-6
CPF 985.705.289-49
REPRESENTANTE LEGAL

Este certificado tem validade *
até: **31 de outubro de 2017.**

Associação Brasileira
ABIC
— da Indústria de Café



CERTIFICADO
TRADICIONAL
PUREZA
e QUALIDADE
ABIC

PQC

PQC 055-06

C E R T I F I C A D O

FLORÃO ALIMENTOS LTDA. (1434)

ENDEREÇO: ROD. BR 153 - KM 45,5 - Caixa Postal 54 - Ribeirão Bonito - cep: 87.430-000 - Santo Antonio da Platina - PR

Atestado de Conformidade FCAV e Laudos de Análise dos Grupos de Avaliação Credenciados.

CAFÉ DA MANHÃ – (Embalagem: Vácuo)
Símbolo de Qualidade ABIC Tradicional
(Faixa de Qualidade Global entre 4,5 a 5,9)

Ricardo de Sousa Silveira
Ricardo de Sousa Silveira
Presidente

Rio de Janeiro, 01 de maio de 2017.

Nathan Herszkowicz
Nathan Herszkowicz
Diretor Executivo



Validade deste certificado esta condicionada ao atendimento contínuo dos requisitos do Programa da Qualidade do Café ABIC.

ABIC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ.

CERTIFICADO DE AUTORIZAÇÃO AO USO DO SELO DE PUREZA

Data de emissão: 05/09/2017.

Validade: Até 05 de março de 2018.

nº do associado

1434

NOME DA EMPRESA:

FLORAO ALIMENTOS LTDA.

ENDEREÇO:

ROD. BR 153 - KM 45,5, S/N - RIBEIRO BONITO - STO. ANTONIO DA PLATINA / PR

MARCAS DE CAFÉ:

SAO PAULO

POPULAR

ITUANO

DA MANHA

CATURRA

CERTANO

FLORAO

PLATINENSE

BURY

DIPLOMATA

PURUNA

ALVORADA

VILAS BOAS

Ricardo Silveira
Presidente

Pavel Cardoso

Vice-Presidente de Qualidade e Certificações

LEI Nº 11.228 DE 1997
SERVIÇO NOTARIAL E REGISTRAL - DISTRITO DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116,7 (R) 3348-1950

AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conter com
este todo o documento original. - Dou 16.

Cunhas
(FR)

04 OUT 2017

Lei 13.228 de 1997

SELO

Rafaelle M. Bittencourt Franceschi

Rodrigio Bittencourt Franceschi

Sinval Z. Lohato Machado

Regina Coeli Machado

Regina Coeli Machado

Regina Coeli Machado

Regina Coeli Machado

Regina Coeli Machado

Regina Coeli Machado

Regina Coeli Machado

Regina Coeli Machado

Regina Coeli Machado

Regina Coeli Machado

Regina Coeli Machado

Regina Coeli Machado

Regina Coeli Machado

Regina Coeli Machado

Regina Coeli Machado

Regina Coeli Machado

Regina Coeli Machado

Regina Coeli Machado



VÁLIDO EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL POR 6 MESES A PARTIR DA DATA DE EMISSÃO



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS



RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: RE-CQ 02.1175/16

REF PROPOSTA CCQA Nº 4836/16-1

INTERESSADO: Florão Alimentos Ltda

ENDEREÇO: Rodovia BR 153, Km 45,5, s/nº-Santo Antonio da Platina/PR

DATA DE RECEBIMENTO DA(S) AMOSTRA(S): 02/12/2016

DATA DE INÍCIO DA(S) ANÁLISE(S): 15/12/2016

DATA DE EMISSÃO: 15/12/2016

NATUREZA DA(S) ANÁLISE(S): Sensorial

1. DESCRIÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

RAm-CQ 9147/16 - Café torrado e moído Café Da Manhã - extra forte - almofada - 500g, lote: 0299, fabricação: 28/11/2016, validade: 28/03/2017.

2. MÉTODO(S)

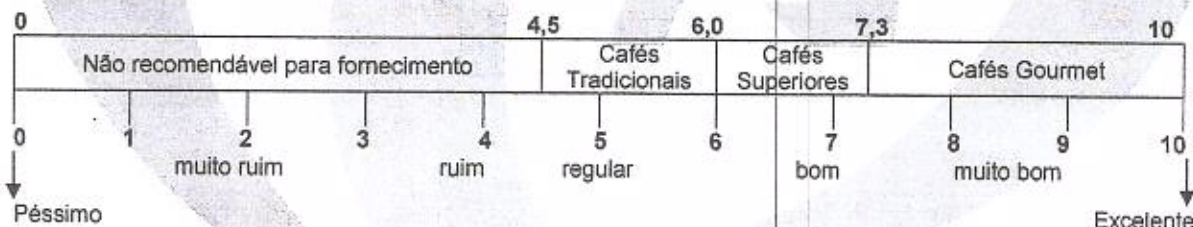
2.1 Análise Sensorial – MA-CQ.226 conforme descrito abaixo.

A análise sensorial descritiva quantitativa da bebida foi realizada por equipe selecionada e treinada composta de seis julgadores, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm para avaliação da fragrância do pó, aroma, defeitos, acidez, amargor, sabor, sabor residual, adstringência e corpo da bebida (Howell, 1998), com avaliação final da qualidade global do café, conforme terminologia apresentada no Anexo 1 (Lingle, 1986).

A análise foi realizada individualmente em cabines com iluminação vermelha e equipadas com o sistema computadorizado *Compusense Five* versão 5.6 para coleta dos dados, sendo a amostra apresentada com código de três dígitos aleatórios e avaliada em relação a uma amostra de referência sensorial conhecidamente de qualidade "Tradicional".

Para conclusão quanto à qualidade do produto, baseou-se no sistema de classificação definido nas Normas de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído segundo Resoluções SAA 30 e 31 (2007) e SAA 19 (2010), que considera o intervalo entre 7,3 e 10,0 da escala de qualidade como "Cafés Gourmet"; intervalo entre 6,0 e 7,3 como "Cafés Superiores"; intervalo entre 4,5 e 6,0 como "Cafés Tradicionais" e a nota de qualidade global mínima recomendável para fornecimento de 4,5, com a seguinte escala de qualidade global:

Escala de Qualidade Global



2.1.1 Preparo da bebida

As amostras de café "Referência" e de "Café Da Manhã", foram preparadas por percolação com o uso de filtro de papel, usando-se a proporção de 50 g de pó de café para 0,5 L de água mineral a 92°C.

3. RESULTADO(S)

3.1 Análise Sensorial

Na Tabela 1 são apresentados os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma, defeitos, acidez, amargor, sabor, sabor residual, adstringência e corpo da bebida, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS



Tabela 1. Valor médio e desvio-padrão obtido de 6 julgadores do ITAL para cada um dos atributos da análise sensorial do "Café Da Manhã".

RAM-CQ 9147/16 – "Café Da Manhã"		
Lote:0299, fabricação: 28/11/2016 e validade: 28/03/2017		
Atributos	Resultados	
Fragrância do pó	6,0 (0,1)	
Aroma da bebida	5,9 (0,3)	
Defeitos	3,8 (0,4)	
Acidez	3,5 (0,4)	
Amargor	4,4 (0,3)	
Sabor	6,1 (0,4)	
Sabor residual	6,0 (0,3)	
Adstringência	4,3 (0,8)	
Corpo	5,5 (0,4)	
Qualidade global	(seis vírgula hum)	6,1 (0,2) (zero vírgula dois)



—●— Tradicional -◆- RAM-CQ 9147/16 – "Café Da Manhã"
Lote:0299, fabricação: 28/11/2016 e validade: 28/03/2017

Figura 1. Perfil sensorial obtido para a amostra "Café Da Manhã" em comparação com a amostra de Referência utilizada.

Pelos resultados obtidos da análise sensorial, pode-se observar da Tabela 1 e da Figura 1 que a amostra de "Café Da Manhã" apresentou média para qualidade global igual a 6,1 (seis vírgula hum) permitindo ser classificado como um café de qualidade "Superior".



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS



OBSERVAÇÕES

- a) O Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos não foi responsável pela amostragem e coleta do material, cuja identificação foi fornecida pelo interessado. Os resultados aplicam-se exclusivamente à(s) amostra(s) analisada(s), sendo vedado o uso do nome do ITAL, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.
- b) A integridade deste Relatório/Parecer é confirmada através do controle da validade da assinatura digital incorporada no arquivo Adobe PDF. Todas as cópias, impressas ou eletrônicas, devem ser verificadas por comparação com o arquivo Adobe PDF que exibe uma assinatura digital válida. Sua reprodução só pode ser feita na íntegra, sendo requerida autorização formal deste laboratório para reprodução parcial.


Gina Maria B. Q. Cardozo
Diretora Técnica de Serviço Substituto
Pesquisadora Científica
Unidade Laboratorial de Referência de
Análises Físicas, Sensoriais e Estatísticas


Larícia Oliveira
Assistente de Laboratório
Unidade Laboratorial de Referência de
Análises Físicas, Sensoriais e Estatísticas



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS



ANEXO 1. Terminologia de avaliação

Fragrância: Percepção olfativa causada pelos gases liberados do café torrado e moído, conforme os compostos aromáticos são inalados pelo nariz.

Fraco: quando a percepção dos gases liberados lembra a café velho, perda de frescor.

Forte: quando a percepção dos gases liberados lembra a café fresco altamente desejável, intenso.

Aroma Característico da bebida: Percepção olfativa causada pelos voláteis liberados da bebida do café ainda quente, conforme são inalados pelo nariz e por via retronasal durante sua degustação.

Fraco: quando a percepção dos voláteis lembra pouco a odor característico de café e indesejável devido a presença de odores estranhos (remédio, queimado, cinzas, resina).

Forte: quando a percepção dos voláteis lembra a odor característico de bebida de café (nozes, cereal, malte, pão torrado, caramelo, chocolate) recém preparado e desejável.

Defeitos da bebida: Defeitos percebidos na degustação da bebida do café produzida por impurezas e grãos defeituosos do café.

Nenhum: bebida suave, fina, delicada, característico de café, livre de defeitos e impurezas.

Intenso: odor e sabor intenso de terra, mofo, rançoso, borracha, tabaco, queimado, madeira, azedo, fermentado, conferidos pelos grãos defeituosos como ardido, preto e verde e impurezas como terra, areia, paus e cascas.

Acidez: Percepção causada por substâncias como ácido clorogênico, cítrico, málico e tartárico que produzem gosto ácido. Percebido nos lados posteriores da língua.

Fraco: pouco ácido.

Forte: muito ácido.

Amargor: Percepção de gosto causada por substâncias como cafeína, trigonelina, ácidos cafeico e quínico e outros compostos fenólicos que produzem o gosto amargo. É percebido no fundo da língua. Este gosto é considerado desejável até certo ponto. É afetado pelo grau de torração e pelo método de preparo da bebida. Quanto mais escuro o ponto de torra, mais amargo é o café.

Fraco: pouco amargo.

Forte: muito amargo.

Sabor Característico da bebida: Sensação causada pelos compostos químicos da bebida do café quando introduzida na boca.

Fraco: quando a percepção é de bebida com perda de sabor de café, e com presença de sabor estranho do tipo, terra, fermentado, medicinal, oxidado, borracha queimada, herbáceo, etc.

Forte: quando a percepção é de bebida com sabor característico de café e livre de sabores estranhos, lembrando a caramelo, chocolate, nozes, pão torrado.

Sabor Residual: Persistência da sensação de sabor após a ingestão da bebida de café.

Fraco: quando a sensação residual é de queimado, indesejável necessitando chupar uma bala para tirar o gosto residual.

Forte: quando a sensação residual é agradável, doce e ácida, limpa.

Corpo: É a percepção tátil de oleosidade, viscosidade na boca.

Fraco: Significa que a bebida é rala, aguada, faltando consistência.

Forte: Significa que a bebida é concentrada, viscosa.

Adstringência: é a sensação de seca na boca deixada após a sua ingestão.

Fraco: Bebida suave, desce redondo.

Forte: Bebida muito áspera, adstringente, desce quadrado.

Qualidade Global: é a percepção conjunta dos aromas da bebida e de seu grau de intensidade, sendo que quanto mais aromático, melhor a qualidade do café; dos sabores característicos do café; de um amargor típico, mas não o resultante da excessiva torra do grão (ou carbonização); da presença não preponderante do gosto dos grãos defeituosos (verdes escuros, pretos, ardidos) ou de sua inexistência, para o caso dos cafés gourmet; da inexistência do gosto característico de grãos fermentados, podres ou preto-verdes; do equilíbrio e da harmonia da bebida, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação.



Informações
Reclamações

156

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ou 0800-644-0041

Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO BOQUEIRAO

Nº 04.130/2017

A SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE, com base na Lei Municipal nº 9000/96 artigo nº 39, concede a presente

Licença Sanitária a:

Razão Social	COMERCIAL DE ALIMENTOS IRMAOS ALVES LTDA
Nome Fantasia	CAFE ALVORADA
Endereço	RUA BOM JESUS DE IGUAPE 3258 BOQUEIRAO
Processo nº	61885/2017 Insc. Imob. 5610061019000-0 Insc. Munic. 510.852-2
Técnico VISA	21218 - 38549

Ramo(s) de Atividade Econômica:

COMERCIO ATACADISTA DE CAFE EM GRAO

Maurício Weigert
MAURÍCIO WEIGERT
Chefe de Serviço
CRMV-PR 4950
MATRÍCULA PMC 40.366

CURITIBA, 27 de Julho de 2017



Validade: até 27/07/2022 e enquanto satisfazer as exigências da legislação em vigor. Manter em local visível ao público





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE
IBIPORÃ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA



LICENÇA SANITÁRIA E DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL

Razão Social: AÇUCAREIRA ENERGY LTDA

Endereço: RONAT WALTER SODRE

Atividade Principal: COMERCIO ATACADISTA DE AÇUCAR

CNPJ: 12.662.352/0001 -91

Responsável Técnico:

Conselho:

Data da Emissão: 16/02/2017

NUMERO DA LICENÇA: 3727

Elcio P. Rossi
Médico Veterinário - VISA
CRMV 4836 - Mat. 2939

TÉCNICO RESPONSÁVEL

Luiz Augusto Loredo
Médico Veterinário
VISA
CRMV 2437 - Matric. 1422

COORDENADOR DA VIGILÂNCIA
SANITÁRIA

VÁLIDO POR UM ANO
IBIPORÃ
16/02/17
VIGILÂNCIA SANITÁRIA
DE IBIPORÃ - PR

CARIMBO DE LICENCIAMENTO

SOLICITAR RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA 90 DIAS ANTES DO VENCIMENTO

VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE IBIPORÃ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
TEL: 3178-0301

CÓDIGO SANITÁRIO DO PARANÁ: LEI 13331/01, DEC 5711/02, ART 166 – "O D
DA LICENÇA SANITÁRIA DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PL



P.A.S. Programa de Alimentação Social Ind. e Com. Ltda.

CNPJ: 08.903.201/0001-00

INSC. EST. 904.11594-02

RUA: RIO EUFRATES, 317 - IGUAÇU

FONE: (41) 3075-7158 / 3075-7171 CEP: 83.833 -088 - FAZENDA RIO GRANDE/PR

E-MAIL: pas.lici@hotmail.com EMPENHO: pasfaturamento@hotmail.com

BANCO P/PGTO: BANCO DO BRASIL - AGÊNCIA: 4314-1 CONTA: 10996-7



ITENS GANHOS

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 078/2017

CLIENTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAUCÁRIA - PR

GRUPO 03 - PARA EXCLUSIVO PARA ME, EPP E MEI				
Item	Quant	Unid	Descrição	Marca
2	01	unidade	Pano para louça 100% algodão, medindo no mínimo 70cm x 50cm (conforme especificações e/ou condições).	Martins

DATA:

01/10/17

RECEBIMENTO:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA

CNPJ: 76.105.535/0001-99

RUA, PEDRO DRUSCZ, Nº 111 - CENTRO ARAUCÁRIA - PR

PARECER DA ANÁLISE DE AMOSTRAS DO PREGÃO 078/2017

PROCESSO LICITATÓRIO 8299/2017

Aos seis dias do mês de outubro, no horário 14h00 às 18h00, reuniram-se na Sede do Departamento de Patrimônio, da Secretaria Municipal de Administração, os servidores, que abaixo assinam, com a finalidade de proceder à análise das amostras apresentadas pelas Empresas declaradas vencedoras do certame em epígrafe, conforme ata da sessão do processo licitatório.

Lote/Item	Fornecedor	Marca Dotada	Vit. Útilidade	Parâmetros da amostra	Qualificação
1-206607	Apresentar refutado pacote com 5 kg				
1	PACHTO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - ME	Sabor Doce	6,39 APROVADO		
	ALTA COMERCIAL EIRELI - ME	Alto Alegre	8,40 Não apresentou amostra		*****
	CELEIRO BRASIL ALIMENTOS EIRELI - ME	Sabor Doce	8,90 Não apresentou amostra		*****
1-206607	Seq. 02 - Apresentar refutado pacote com 5 kg				
	PACHTO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - ME	Sabor Doce	6,39 APROVADO		
	ALTA COMERCIAL EIRELI - ME	Alto Alegre	8,40 Não apresentou amostra		*****
	CELEIRO BRASIL ALIMENTOS EIRELI - ME	Sabor Doce	8,90 Não apresentou amostra		*****
1-206608	Seq. 01 - Café torrado e moído embalado por 500 gr	Da Manhã	6,15 REPROVADO	Licença Sanitária não pertence a marca do produto cotado	
	MARIA DO CARMO PIAZSETEZKI DISTRIBUIDORA E PRESTADORA DE SERVIÇOS - ME	Caboclo	6,16 Não apresentou amostra		*****
	CELEIRO BRASIL ALIMENTOS EIRELI - ME	Bom de Prova	6,90 Não apresentou amostra		*****
1-206608	Seq. 02 - Café torrado e moído embalado por 500 gr	Da Manhã	6,15 REPROVADO	Licença Sanitária não pertence a marca do produto cotado	
	MARIA DO CARMO PIAZSETEZKI DISTRIBUIDORA E PRESTADORA DE SERVIÇOS - ME	Caboclo	6,16 Não apresentou amostra		*****
	CELEIRO BRASIL ALIMENTOS EIRELI - ME	Bom de Prova	6,90 Não apresentou amostra		*****
3-206609	Seq. 01 - Açúcar refinado, pacote de 1 kg				
	PACHTO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - ME	Sabor Doce	1,78 APROVADO		
	CELEIRO BRASIL ALIMENTOS EIRELI - ME	Sabor Doce	1,90 Não apresentou amostra		*****
	MARIA DO CARMO PIAZSETEZKI DISTRIBUIDORA E PRESTADORA DE SERVIÇOS - ME	Colombo	1,93 Não apresentou amostra		*****
3-206774	Seq. 02 - Feno para leita 100% algodão				
	P.A.S. PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO SOCIA. IND. E COM. LTDA EPP	Martins	2,10 APROVADO		
	PACHTO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - ME	Martins	1,63 Não apresentou amostra		*****
	MARCELO JACOB - ME	Martins	2,18 Não apresentou amostra		*****

Araucária, 06 de outubro 2017.

John Lennon Freire Barbosa
Secretaria Municipal de Administração

Isabel Ribeiro Martins
Secretaria Municipal de Educação

Luana Stella
Secretaria Municipal de Saúde

Maria Nery Sampaio
Secretaria Municipal de Administração

Claudemir Cuchraij
Secretaria Municipal de Segurança Pública





Prefeitura do Município de Araucária
Secretaria Municipal de Administração

FOLHA DE DESPACHO

No Dep. de Patrimônio ao DLC;

Encaminhamos o Processo Licitatório nº 8299/2017 – Pregão 078/2017, com a análise de amostras efetuada pela comissão de Avaliação, segue em anexo protocolo de entrega e parecer da análise de amostras do referido Pregão.

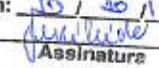
Foram juntados ao presente processo:

- a) Recibo de entrega de amostras da empresa PACHTO ALIMENTOS, juntamente com os documentos exigidos – folhas 447 a 455;
- b) Recibo de entrega de amostra da empresa P.A.S. – folha 456;
- c) Documento de análise de amostras – folha 457.

As paginas 455 e 456 foram renumeradas por incorreção.

Em 06/10/2017.


JOHN LENNON PIRES BARBOSA
Diretor do Departamento de Patrimônio

RECEBIDO
Em: 16/10/17

Assinatura
15:08hs
9.