MUNICÍPIO DE
AGUAÍ

aguai.sp.gov.br

DIÁRIO OFICIAL
DO MUNICÍPIO

Terça-feira, 15 de abril de 2025 | Ano VI | Edição nº 1214
Publicação Oficial do Município de Aguaí, conforme Lei Municipal



MUNICÍPIO DE AGUAÍ

SUMÁRIO

Poder Executivo 3
Licitações e Contratos 3
Outros atos 3

PODER EXECUTIVO

Licitações e Contratos

Outros atos

Prefeitura Municipal de Aguaí

Avenida Ana Milanez Vasconcelos, s/n - CEP.: 13863-234 - Aguaí - SP
Fone: (19) 3653-7150 – CNPJ: 46.425.229/0001-79

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTES E CULTURA
MERENDA ESCOLAR - COZINHA PILOTO

Aguaí, 14 de abril de 2025.
Setor – Secretaria de Educação, Esportes e Cultura / Merenda Escolar.
Da Nutricionista responsável pela Merenda Escolar.
À Secretaria Municipal de Administração.
Assunto: Resultado da avaliação das amostras de café referente ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2025.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2025.
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 011/2025.

OBJETO: Registro de preços para aquisição parcelada e conforme a necessidade do Município de água mineral, café e açúcar, para atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Aguaí.

RELATÓRIO DO RESULTADO DAS AMOSTRAS PARA PE 004/2025.

1. APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DAS AMOSTRAS.

1.1. Considerando que a avaliação das amostras para dos itens 3 e 4 – CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TORRA MÉDIA – 500GR, for realizada na data de 11 de abril de 2025 às 09h00 na unidade da Cozinha Piloto de Aguaí.

1.2. Foram apresentadas amostras e documentação referentes aos itens 3 e 4 do PE 004/2025 pela empresa:

1.2.1. ALIMENTOS SORETTO LTDA.

1.3. As amostras foram avaliadas separadamente, tendo como base as condições requeridas no edital, análise sensorial e as especificações técnicas constantes no Termo de Referência.

1.4. Além da análise de conformidade técnica, todas as amostras foram submetidas a avaliação sensorial.

2. RESULTADO DE ANÁLISE DE CONFORMIDADE COM ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.

2.1. Realizada a análise das amostras, restou demonstrada a conformidade dos itens 3 e 4 com as especificações técnicas previstas no Termo de Referência.

3. RESULTADO DE ANÁLISE SENSORIAL.

3.1. De acordo com os resultados demonstrados no Laudo de Análise Sensorial de Amostra, a amostra dos itens 3 e 4 estão em conformidade em relação aos critérios definidos no Aviso da Contratação Direta.

4. CONCLUSÃO.

4.1. Do exposto, conclui-se que das amostras apresentadas, referente à LICITAÇÃO PE 004/2025 estão em conformidade com os parâmetros definidos no Edital os itens 3 e 4.

Prefeitura Municipal de Aguaí

Avenida Ana Milanez Vasconcelos, s/n - CEP.: 13863-234 - Aguaí - SP
Fone: (19) 3653-7150 – CNPJ: 46.425.229/0001-79
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTES E CULTURA
MERENDA ESCOLAR - COZINHA PILOTO

RESULTADO DAS AMOSTRAS PARA PE 004/2025.

Item 3: CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TORRA MÉDIA – 500GR (AMPLA CONCORRÊNCIA).
FORNECEDOR CLASSIFICADO: ALIMENTOS SORETTO LTDA.
MARCA/ FABRICANTE: SORETTO DO BRASIL LTDA.
EMBALAGEM: O café torrado e moído, modelo tradicional foi apresentado em embalagem à vácuo contendo 500gr do produto. Na embalagem original continha as informações sobre a marca, a data de validade, a fabricação e a distribuição, assim como o CERTIFICADO DE PUREZA E QUALIDADE - ABIC. O café apresentado é do tipo único, torra média, classificação 4,5 a 5,9 predominantemente arábica.

ANÁLISE SENSORIAL: A amostra do café foi preparada conforme a recomendação da Associação Brasileira da Indústria de Café, ABIC[1], citada no edital. Para 1 litro de água fervida foram acrescentadas 6 colheres de sopa do pó de café, a água foi despejada no coador com filtro de papel apropriado contendo o pó de café, sem adição de açúcar. Assim que o café foi coado e finalizado o processo já foi iniciado o processo de avaliação sensorial do produto obtido por meio da degustação da bebida. A seguir resultado obtido pelo teste de aceitabilidade realizado com 7 funcionários da Cozinha Piloto sob supervisão da nutricionista (responsável técnica).

Atributo	Aprovado	Observação
FRAGRÂNCIA DO PÓ: Percepção olfativa causada pelos compostos químicos voláteis liberados do café torrado e moído	Regular à excelente	O café em pó apresentou aroma predominante assim que a embalagem foi aberta.
AROMA DA BEBIDA: Percepção olfativa causada pelos compostos químicos voláteis liberados do café torrado e moído a partir da infusão	Regular à excelente	Após o preparo, a bebida manteve a percepção olfativa evidente. Os cheiros desprendidos da bebida do café, que estimulam o olfato, são chamados de aromas. Ao degustar o café, a combinação de gosto (paladar) e aroma (olfato) confere o sabor do café.
ACIDEZ: Percepção causada por substâncias como ácido acético, ácido málico, ácido cítrico, ácidos clorogênicos, entre outros compostos químicos, que produzem gosto ácido.	Baixa à alta	Houve uma percepção média de acidez. A acidez é percebida nos lados posteriores da língua durante a degustação, tem como característica principal fazer a boca salivar, pois o pH da boca cai quando ingerimos coisas muito ácidas. Após a degustação da amostra houve a salivação.
AMARGOR: Percepção causada por compostos químicos fenólicos responsáveis pelo gosto	Intenso à leve	A amostra apresentou sabor amargo de médio, mas sem causar desagrado no paladar.

[1] https://www.abic.com.br/tudo-de-cafe/dicas-gerais/; https://www.abic.com.br/tudo-de-cafe/metodos-de-preparo/

Prefeitura Municipal de Aguaí
Avenida Ana Milanez Vasconcelos, s/n - CEP.: 13863-234 - Aguaí - SP
Fone: (19) 3653-7150 – CNPJ: 46.425.229/0001-79
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTES E CULTURA
MERENDA ESCOLAR - COZINHA PILOTO

amargo		
SABOR: Sensação causada pelos compostos químicos da bebida quando introduzida na boca	Regular à excepcional	A bebida apresentou sabor uniforme, levemente adocicado, agradável e intenso de café.
ADSTRINGÊNCIA: Sensação tátil de aspereza ou secura percebida na cavidade bucal	Intensa à nula	A amostra apresentou baixa adstringência na boca, causando baixa sensação de secura e enrugamento na boca.
CORPO: Sensação tátil de viscosidade, oleosidade ou densidade, percebida na cavidade bucal	Leve à moderadamente encorpado	O café obtido na amostra apresentou-se corpo médio, com baixa sensação de oleosidade.
PERCEPÇÃO DOS DEFEITOS: Avaliação das sensações percebidas na degustação da bebida oriunda de grãos defeituosos, impurezas e matérias estranhas presentes no produto	Moderado à intenso	A amostra do café em pó apresentou um pouco de resíduos da moagem.
SABOR RESIDUAL: Persistência da sensação de sabor após a ingestão da bebida	Regular à excelente	A amostra manteve uma sensação persistente agradável na boca após a ingestão da bebida.

ANÁLISE TÉCNICA: A empresa forneceu a ficha técnica do produto. A amostra está em conformidade com o que é exigido como referência.
ANÁLISE FINAL DA AMOSTRA: A amostra foi aprovada por estar de acordo com as exigências solicitadas no Termo de Referência.
RESULTADO: APROVADO.

Prefeitura Municipal de Aguaí

Avenida Ana Milanez Vasconcelos, s/n - CEP.: 13863-234 - Aguaí - SP
Fone: (19) 3653-7150 – CNPJ: 46.425.229/0001-79
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTES E CULTURA
MERENDA ESCOLAR - COZINHA PILOTO







Prefeitura Municipal de Aguaí
Avenida Ana Milanez Vasconcelos, s/n - CEP.: 13863-234 - Aguaí - SP
Fone: (19) 3653-7150 – CNPJ: 46.425.229/0001-79
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTES E CULTURA
MERENDA ESCOLAR - COZINHA PILOTO

Item 4: CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TORRA MÉDIA – 500GR (EXCLUSIVA ME e EPP).
FORNECEDOR CLASSIFICADO: ALIMENTOS SORETTO LTDA.
MARCA/ FABRICANTE: SORETTO DO BRASIL LTDA.
EMBALAGEM: O café torrado e moído, modelo tradicional foi apresentado em embalagem à vácuo contendo 500gr do produto. Na embalagem original continha as informações sobre a marca, a data de validade, a fabricação e a distribuição, assim como o CERTIFICADO DE PUREZA E QUALIDADE - ABIC. O café apresentado é do tipo único, torra média, classificação 4,5 a 5,9 predominantemente arábica.

ANÁLISE SENSORIAL: A amostra do café foi preparada conforme a recomendação da Associação Brasileira da Indústria de Café, ABIC[2], citada no edital. Para 1 litro de água fervida foram acrescentadas 6 colheres de sopa do pó de café, a água foi despejada no coador com filtro de papel apropriado contendo o pó de café, sem adição de açúcar. Assim que o café foi coado e finalizado o processo já foi iniciado o processo de avaliação sensorial do produto obtido por meio da degustação da bebida. A seguir resultado obtido pelo teste de aceitabilidade realizado com 7 funcionários da Cozinha Piloto sob supervisão da nutricionista (responsável técnica).

Atributo	Aprovado	Observação
FRAGRÂNCIA DO PÓ: Percepção olfativa causada pelos compostos químicos voláteis liberados do café torrado e moído	Regular à excelente	O café em pó apresentou aroma predominante assim que a embalagem foi aberta.
AROMA DA BEBIDA: Percepção olfativa causada pelos compostos químicos voláteis liberados do café torrado e moído a partir da infusão	Regular à excelente	Após o preparo, a bebida manteve a percepção olfativa evidente. Os cheiros desprendidos da bebida do café, que estimulam o olfato, são chamados de aromas. Ao degustar o café, a combinação de gosto (paladar) e aroma (olfato) confere o sabor do café.
ACIDEZ: Percepção causada por substâncias como ácido acético, ácido málico, ácido cítrico, ácidos clorogênicos, entre outros compostos químicos, que produzem gosto ácido.	Baixa à alta	Houve uma percepção média de acidez. A acidez é percebida nos lados posteriores da língua durante a degustação, tem como característica principal fazer a boca salivar, pois o pH da boca cai quando ingerimos coisas muito ácidas. Após a degustação da amostra houve a salivação.
AMARGOR: Percepção causada por compostos químicos fenólicos responsáveis pelo gosto amargo	Intenso à leve	A amostra apresentou sabor amargo de médio, mas sem causar desagrado no paladar.
SABOR: Sensação causada	Regular à	A bebida apresentou sabor uniforme,

[2] https://www.abic.com.br/tudo-de-cafe/dicas-gerais/; https://www.abic.com.br/tudo-de-cafe/metodos-de-preparo/

Prefeitura Municipal de Aguaí
Avenida Ana Milanez Vasconcelos, s/n - CEP.: 13863-234 - Aguaí - SP
Fone: (19) 3653-7150 – CNPJ: 46.425.229/0001-79
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTES E CULTURA
MERENDA ESCOLAR - COZINHA PILOTO

pelos compostos químicos da bebida quando introduzida na boca	excepcional	levemente adocicado, agradável e intenso de café.
ADSTRINGÊNCIA: Sensação tátil de aspereza ou secura percebida na cavidade bucal	Intensa à nula	A amostra apresentou baixa adstringência na boca, causando baixa sensação de secura e enrugamento na boca.
CORPO: Sensação tátil de viscosidade, oleosidade ou densidade, percebida na cavidade bucal	Leve à moderadamente encorpado	O café obtido na amostra apresentou-se corpo médio, com baixa sensação de oleosidade.
PERCEPÇÃO DOS DEFEITOS: Avaliação das sensações percebidas na degustação da bebida oriunda de grãos defeituosos, impurezas e matérias estranhas presentes no produto	Moderado à intenso	A amostra do café em pó apresentou um pouco de resíduos da moagem.
SABOR RESIDUAL: Persistência da sensação de sabor após a ingestão da bebida	Regular à excelente	A amostra manteve uma sensação persistente agradável na boca após a ingestão da bebida.

ANÁLISE TÉCNICA: A empresa forneceu a ficha técnica do produto. A amostra está em conformidade com o que é exigido como referência.
ANÁLISE FINAL DA AMOSTRA: A amostra foi aprovada por estar de acordo com as exigências solicitadas no Termo de Referência.
RESULTADO: APROVADO.



Prefeitura Municipal de Aguaí

Avenida Ana Milanez Vasconcelos, s/n - CEP.: 13863-234 - Aguaí - SP
Fone: (19) 3653-7150 – CNPJ: 46.425.229/0001-79
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTES E CULTURA
MERENDA ESCOLAR - COZINHA PILOTO



Aguaí, 14 de abril de 2025.

Ednara Tavares de Paula
Nutricionista – CRN 3- 39173
Matrícula: 45143
Prefeitura Municipal de Aguaí

Glória Darli Rangel Anadon Martins
Gerente de Setor/ Cozinha Piloto
Matrícula: 45197
Prefeitura Municipal de Aguaí