



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**  
Pró-Reitoria de Gestão e Governança – PR-6  
Coordenação-Geral de Licitações

## ESCLARECIMENTOS

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2020

**Questão 01:** Conforme a descrição do item abaixo, gostaríamos de confirmar se o café é café gourmet ou café tradicional?

“CAFÉ, TIPO EXTRA FORTE TORRADO EXPORTAÇÃO, APRESENTAÇÃO MOÍDO, HOMOGÊNEO, TIPO EMBALAGEM ALTO VÁCUO, VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO, CATEGORIA SUPERIOR, CONSTITUÍDO DE GRÃOS TIPO 6 COB, COM NO MÁXIMO 10% EM PESO DE GRÃOS COM DEFEITOS PRETOS, VERDES E OU ARDIDOS (PVA) E AUSENTE GRÃOS PRETO-VERDES E FERMENTADOS, GOSTO PEDOMINANTE DE CAFÉ ARÁBICA, ADMITINDO-SE CAFÉ ROBUSTA (CONILON), COM CLASSIFICAÇÃO DE BEBIDA DEVERÁ ESTAR ENTRE MOLE A RIO, ISENTO DE GOSTO RIO ZONA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS RECOMENDÁVEIS E NOTA DE QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA: CAFÉS COM CATEGORIA DE QUALIDADE SUPERIOR DEVEM APRESENTAR AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, PODENDO SER SUAVE OU INTENSO E OBTER EM ANÁLISE SENSORIAL DA BEBIDA, NOTA DE QUALIDADE GLOBAL ACIMA DE 6,0 PONTOS, REALIZADA POR EQUIPE SELECIONADA E TREINADA EM LABORATÓRIOS CREDENCIADOS, FAZENDO USO DE ESCALA DE 0 A 10 PARA QUALIDADE GLOBAL. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS (EXIGIDAS PARA CADA G/100G): UMIDADE EM 5% NO MÁXIMO; RESÍDUO MINERAL FIXO EM 5% NO MÁXIMO; RESÍDUO MINERAL FIXO, INSOLÚVEL EM ÁCIDO CLORÍDICO A 10% V/ V EM 1,0% NO MÁXIMO; CAFÉINA EM 0,7% NO MÍNIMO; EXTRATO AQUOSO EM 25% NO MÍNIMO; EXTRATO ETÉREO EM 8,0% NO MÍNIMO DE DIVERSOS SABORES, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS CONTENDO 500G CADA, TIPO CAFÉ DO SÍTIO A VÁCUO, BARONESA SUPERIOR A VÁCUO, MELITA EXTRA FORTE A VÁCUO, PILÃO EXTRA FORTE A VÁCUO OU SIMILAR.”

**Resposta:** As categorias de qualidade do café são determinadas pela faixa de nota de Qualidade Global obtida pelo produto, conforme orientação da ABIC. O termo de Referência indica que o item deverá ter nota de qualidade global acima de 6 pontos, ou seja, deverá ter a classificação Superior ou Gourmet.