

**IMPERIAL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**

Rua: RUA DOS PIONEIROS - SALA 02 - VILA PIONEIRO CEP: 85.910-080

Telefone: (45) 9 9979-1690

CNPJ: 49.517.604/0001-07 IE: 90986562-08 IM: 1000678

Email: imperialcomerciodealimentos@gmail.com

Ao Órgão 985531 - PREFEITURA MUNICIPAL DE MERCEDES - PR. Pregão Eletrônico N° 702023. Apresentamos nossa proposta de preços.

Item	Descrição	Unidade	Qtd	R\$ Unitário	Valor Total
1	ALIMENTO ACHOCOLATADO. EM PÓ; EMBALAGEM 1 EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 1 KG; MARCA: CHOCO VIP FABRICANTE: CARBA ALIMENTOS MODELO/VERSÃO: CHOCO VIP	EMBALAGEM 1 KG	116,00	17,01	1.973,16
2	AÇÚCAR. OBTIDO DA CANA-DE-AÇÚCAR; TIPO CRISTAL; EMBALAGEM COM 5 KG; MARCA: ALTO ALEGRE FABRICANTE: ALTO ALEGRE MODELO/VERSÃO: ALTO ALEGRE	EMBALAGEM 5 KG	243,00	19,51	4.740,93
3	CAFÉ TORRADO E MOÍDO. CAFÉ DE PRIMEIRA LINHA; TRADICIONAL OU EXTRAFORTE; PÓ HOMOGÊNEO; ESPÉCIE: ARÁBICA, ROBUSTA/CONILON OU BLINDADOS; NOTA DE QUALIDADE GLOBAL PELO CERTIFICADO DE PUREZA E QUALIDADE ABIC DE 4,5 A 5,9; EMBALAGEM: TIPO ALTO VÁCUO OU VÁCUO PURO (TIJOLINHO), PACOTES DE 500 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDIDADE E LOTE ESTAMPADOS NO RÓTULO; PRAZO DE VALIDADE: 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA MARCA: ITAMARATY FABRICANTE: 3 CORAÇÕES MODELO/VERSÃO: ITAMARATY	PACOTE 500 G	1.010,00	20,37	20.573,70
4	CHÁ. MATE; TOSTADO; 25 SACHÊS, E EMBALAGEM 50 DE PAPEL CARTÃO; PESANDO 40GRS; DIVERSOS SABORES MARCA: 81 FABRICANTE: LILA ALIMENTOS MODELO/VERSÃO: 81	EMBALAGEM 50 G	180,00	4,30	774,00
5	SUCO DE FRUTAS. ARTIFICIAL; INSTANTÂNEO, EMBALADO ADEQUADAMENTE; DIVERSOS SABORES; EMBALAGEM DE 170GR (MÍN); EM PÓ MARCA: APTI FABRICANTE: APTI MODELO/VERSÃO: APTI	SACO 120 G	230,00	4,92	1.131,60
7	LEITE INTEGRAL. UHT; EM CAIXA CARTONADA E ALUMINIZADA CONTENDO 1LT; MARCA: LIDER FABRICANTE: LIDER MODELO/VERSÃO: LIDER	CAIXA 1 L	890,00	6,22	5.535,80

**IMPERIAL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**

Rua: RUA DOS PIONEIROS - SALA 02 - VILA PIONEIRO CEP: 85.910-080

Telefone: (45) 9 9979-1690

CNPJ: 49.517.604/0001-07 IE: 90986562-08 IM: 1000678

Email: imperialcomerciodealimentos@gmail.com

Ao Órgão 985531 - PREFEITURA MUNICIPAL DE MERCEDES - PR. Pregão Eletrônico N° 702023. Apresentamos nossa proposta de preços.

Item	Descrição	Unidade	Qtd	R\$ Unitário	Valor Total
8	ERVA MATE PARA CHIMARRÃO. TIPO PN1; TRADICIONAL; MISTURA DE 70% DE FOLHAS E 30% DE CAULE; PLANTA ILEX PARAGUARIENSES; PADRÃO BRASILEIRO; FRESCA; SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR; MOAGEM MÉDIA; EMBALADA A VÁCUO; FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 01 MÊS DA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM CONTENDO 1KG. MARCA: 81 FABRICANTE: LILA ALIMENTOS MODELO/VERSÃO: 81	QUILOGRAMA	213,00	17,72	3.774,36
				Valor total da proposta:	38.503,55

O valor total dessa proposta é de R\$38.503,55 (trinta e oito mil e quinhentos e três reais e cinquenta e cinco centavos).

Dados Comerciais:

Dados da conta:

Banco: 748 - Banco Cooperativo Sicredi S.A. - Bansicredi

Agência: 0704

Conta: 43055-4

Razão Social: IMPERIAL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 49.517.604/0001-07

Validade da proposta: 60 dias**Prazo de entrega:** Conforme o edital**Prazo para pagamento:** Conforme o edital**Prazo de garantia:** Conforme o edital**Observações:**

O preço proposto acima contempla todas as despesas necessárias ao pleno fornecimento, tais como (obrigações sociais como impostos, fretes, encargos sociais e demais despesas e taxas etc.), cotados separados e incidentes sobre o fornecimento

Secretaria requisitante, junto com os demais documentos do edital.

Declaramos que estamos enquadradas no Regime de tributação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, conforme estabelece o artigo 3º da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

TOLEDO-PR, 17 de Agosto de 2023

Representante Legal

RAFAEL ANTONIO SANTI DOS REIS

RG:10.386.353-8

CPF:082.842.319-99

**IMPERIAL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**

Rua: RUA DOS PIONEIROS - SALA 02 - VILA PIONEIRO CEP: 85.910-080

Telefone: (45) 9 9979-1690

CNPJ: 49.517.604/0001-07 IE: 90986562-08 IM: 1000678

Email: imperialcomerciodealimentos@gmail.com

Ao Órgão 985531 - PREFEITURA MUNICIPAL DE MERCEDES. Pregão Eletrônico N° 702023. Apresentamos nossa proposta de preços.

Item	Descrição	Unidade	Qtd	R\$ Unitário	Valor Total
1	ALIMENTO ACHOCOLATADO. EM PÓ; EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 1 KG; MARCA: CHOCO VIP FABRICANTE: CARBA ALIMENTOS MODELO/VERSÃO: CHOCO VIP	EMBALAGEM 1,00 KG	116,00	10,07	1.168,12
2	AÇÚCAR. OBTIDO DA CANA-DE-AÇÚCAR; TIPO CRISTAL; EMBALAGEM COM 5 KG; MARCA: ALTO ALEGRE FABRICANTE: ALTO ALEGRE MODELO/VERSÃO: ALTO ALEGRE	EMBALAGEM 5,00 KG	243,00	19,46	4.728,78
4	CHÁ. MATE; TOSTADO; 25 SACHÊS, E EMBALAGEM DE PAPEL CARTÃO; PESANDO 40GRS; DIVERSOS SABORES MARCA: 81 FABRICANTE: LILA ALIMENTOS MODELO/VERSÃO: 81	EMBALAGEM 50,00 G	180,00	4,27	768,60
5	SUCO DE FRUTAS. ARTIFICIAL; INSTANTÂNEO, EMBALADO ADEQUADAMENTE; DIVERSOS SABORES; EMBALAGEM DE 170GR (MÍN); EM PÓ MARCA: APTI FABRICANTE: APTI MODELO/VERSÃO: APTI	SACO 120,00 G	230,00	4,31	991,30
7	LEITE INTEGRAL. UHT; EM CAIXA CARTONADA E ALUMINIZADA CONTENDO 1LT; MARCA: LIDER FABRICANTE: LIDER MODELO/VERSÃO: LIDER	CAIXA 1,00 L	890,00	6,22	5.535,80
8	ERVA MATE PARA CHIMARRÃO. TIPO PN1; TRADICIONAL; MISTURA DE 70% DE FOLHAS E 30% DE CAULE; PLANTA ILEX PARAGUARIENSES; PADRÃO BRASILEIRO; FRESCA; SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR; MOAGEM MÉDIA; EMBALADA A VÁCUO; FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 01 MÊS DA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM CONTENDO 1KG. MARCA: 81 FABRICANTE: LILA ALIMENTOS MODELO/VERSÃO: 81	QUILOGRAMA	213,00	17,69	3.767,97

Valor total da proposta: 16.960,57

O valor total dessa proposta é de R\$16.960,57 (dezesesseis mil e novecentos e sessenta reais e cinquenta e sete centavos).

Dados Comerciais:

Dados da conta:

Banco: 748 - Banco Cooperativo Sicredi S.A. - Bansicredi

Agência: 0704

Conta: 43055-4

Razão Social: IMPERIAL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 49.517.604/0001-07

Validade da proposta: 60 dias**Prazo de entrega:** Conforme o edital**Prazo para pagamento:** Conforme o edital**Prazo de garantia:** Conforme o edital**Observações:**

O preço proposto acima contempla todas as despesas necessárias ao pleno fornecimento, tais como (obrigações sociais como impostos, fretes, encargos sociais e demais despesas e taxas etc.), cotados separados e incidentes sobre o fornecimento

Secretaria requisitante, junto com os demais documentos do edital.

Declaramos que estamos enquadradas no Regime de tributação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, conforme estabelece o artigo 3º da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

TOLEDO-PR, 18 de Agosto de 2023



IMPERIAL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

Rua: RUA DOS PIONEIROS - SALA 02 - VILA PIONEIRO **CEP:** 85.910-080

Telefone: (45) 9 9979-1690

CNPJ: 49.517.604/0001-07 **IE:** 90986562-08 **IM:** 1000678

Email: imperialcomerciodealimentos@gmail.com

Representante Legal

RAFAEL ANTONIO SANTI DOS REIS

RG:10.386.353-8

CPF:082.842.319-99

E



Nº 908547-FQ

Data e Hora de Entrada 03/02/2023 13:50

Cliente PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI-PELINCER LONDRINA 008411 02
Contato MARCIA REGINA FERNANDES CHOUCI **Setor** QUALIDADE
Endereço AV. RIO DE JANEIRO, Nº 221 - SALA 103 - CENTRO
 CEP: 86010-918 - LONDRINA - PR
Amostra CAFE EXTRA FORTE TORRADO E MOIDO **Lote** 07
Dt.Fabricação 01/02/2023 **Dt. Validade** 01/08/2024

Obs CEREJA VACUO

CARACTERÍSTICAS DE FISICO-QUIMICO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO
RESIDUO MINERAL FIXO (CINZAS)	5,00 g/100g	-----
Metodologia Instituto Adolfo Lutz, Metodos Fisico-Quimicos Analise de Alimentos, Ed.IV, 1º Ed.digital, SP 2008		
UMIDADE E VOLATEIS	4,51 g/100g	-----
Metodologia Instituto Adolfo Lutz, Metodos Fisico-Quimicos Analise de Alimentos, Ed.IV, 1º Ed.digital, SP 2008		

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.
 As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.
 Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.
 As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.
 São Paulo, 15 de Fevereiro de 2023

Data da realização/final da análise 15 / 02 /2023

Responsável Técnico:

RT/Signatário Autorizado:

Cely Teixeira Rico
 CRQ 04110568

Eivana Marli Soares Monteiro
 CRQ 04356879



E



Nº 908545-FQ

Data e Hora de Entrada 03/02/2023 13:45

Cliente PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI-PELINCER LONDRINA 008411 02

Contato MARCIA REGINA FERNANDES CHOUCI Setor QUALIDADE

Endereço AV. RIO DE JANEIRO, Nº 221 - SALA 103 - CENTRO
CEP: 86010-918 - LONDRINA - PR

Amostra CAFE EM PO TORRADO E MOIDO Lote 07

Dt.Fabricação 01/02/2023 Dt. Validade 01/08/2024

Obs CAFE CEREJA SUPERIOR

CARACTERÍSTICAS DE FISICO-QUIMICO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO
RESIDUO MINERAL FIXO (CINZAS)	6,55 g/100g	-----
Metodologia Instituto Adolfo Lutz, Metodos Fisico-Quimicos Analise de Alimentos, Ed.IV, 1º Ed.digital, SP 2008		
UMIDADE E VOLATEIS	3,81 g/100g	-----
Metodologia Instituto Adolfo Lutz, Metodos Fisico-Quimicos Analise de Alimentos, Ed.IV, 1º Ed.digital, SP 2008		

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.
As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.
Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.
As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.
São Paulo, 15 de Fevereiro de 2023

Data da realização/final da análise 15 / 02 /2023

Responsável Técnico:

RT/Signatário Autorizado:

Cely Teixeira Rico
CRQ 04110568

Eivana Marli Soares Monteiro
CRQ 04356879





Nº 908547-MPS

Data e Hora de Entrada

03/02/2023

13:50

Cliente PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI-PELINCER LONDRINA 008411 02

Contato MARCIA REGINA FERNANDES CHOUCI **Setor** QUALIDADE

Endereço AV. RIO DE JANEIRO, Nº 221 - SALA 103 - CENTRO
CEP: 86010-918 - LONDRINA - PR

Amostra CAFE EXTRA FORTE TORRADO E MOIDO **Lote** 07

Dt.Fabricação 01/02/2023 **Dt. Validade** 01/08/2024

Obs CEREJA VACUO

CARACTERÍSTICAS DE MICROSCOPIA	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	
ACAROS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21°ed	0 Unidades/25g	5 Unidades/25g Máx	Conforme
AREIA OU CINZAS INSOLUVEIS EM ACIDO Metodologia AOAC Official Method 21Ed 2019	<1,5%	1,50 % Máx	Conforme
IMPUREZAS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21°ed	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA	Conforme
MATERIA ESTRANHA MACROSCOPICA Metodologia US Food and Drugs Administratio - FDA - nº5,1984	AUSENCIA	AUSENCIA	Conforme
NUMERO DE FRAGMENTOS DE INSETOS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21°ed	13 Unidades/25g	60 Unidades/25g Máx	Conforme
PELO DE ROEDOR Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21°ed	0 Unidades/25g	0 Unidades/25g Máx	Conforme
SUJIDADES Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21°ed	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA	Conforme

Observação :

DE ACORDO POR CONTER MATÉRIAS ESTRANHAS ABAIXO DOS LIMITES ESTABELECIDOS E POR NÃO CONTER OUTRAS MATÉRIAS ESTRANHAS INDICATIVA DE RISCO A SAÚDE HUMANA E/OU FALHA DE BOAS PRÁTICAS.

Conclusão: Produto conforme segundo parâmetros da referência abaixo

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.

As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.

Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.

As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.

Referência

RESOLUCAO – RDC Nº 623, DE 09 DE MARCO DE 2022

São Paulo, 09 de Fevereiro de 2023

Data da realização/final da análise 09 / 02 /2023

Responsável Técnico:

RT/Signatário Autorizado:

Cely Teixeira Rico
CRQ 04110568

CRBM 1319

CERELAB



Nº 908545-MPS

Data e Hora de Entrada

03/02/2023

13:45

Cliente PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI-PELINCER LONDRINA 008411 02

Contato MARCIA REGINA FERNANDES CHOUCI **Setor** QUALIDADE

Endereço AV. RIO DE JANEIRO, Nº 221 - SALA 103 - CENTRO
CEP: 86010-918 - LONDRINA - PR

Amostra CAFE EM PO TORRADO E MOIDO

Lote

07

Dt.Fabricação 01/02/2023

Dt. Validade

01/08/2024

Obs CAFE CEREJA SUPERIOR

CARACTERÍSTICAS DE MICROSCOPIA	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	
ACAROS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	0 Unidades/25g	5 Unidades/25g Máx	Conforme
AREIA OU CINZAS INSOLUVEIS EM ACIDO Metodologia AOAC Official Method 21Ed 2019	<1,5%	1,50 % Máx	Conforme
IMPUREZAS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA	Conforme
MATERIA ESTRANHA MACROSCOPICA Metodologia US Food and Drugs Administratio - FDA - nº5,1984	AUSENCIA	AUSENCIA	Conforme
NUMERO DE FRAGMENTOS DE INSETOS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	0 Unidades/25g	60 Unidades/25g Máx	Conforme
PELO DE ROEDOR Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	0 Unidades/25g	0 Unidades/25g Máx	Conforme
SUJIDADES Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA	Conforme

Observação :

AUSÊNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS INDICATIVAS DE RISCOS A SAÚDE HUMANA E/OU FALHAS DE BOAS PRÁTICAS.

Conclusão: Produto conforme segundo parâmetros da referência abaixo

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.

As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.

Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.

As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.

Referência

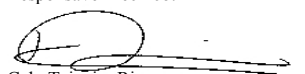
RESOLUCAO – RDC Nº 623, DE 09 DE MARCO DE 2022

São Paulo, 09 de Fevereiro de 2023

Data da realização/final da análise 09 / 02 /2023

Responsável Técnico:

RT/Signatário Autorizado:


Cely Teixeira Rico
CRQ 04110568


CRBM 1319

CERELAB

Nº 908546 FQ

Data de Entrada: 03/02/2023

Solicitante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Fabricante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto CAFE EXTRA FORTE TORRADO E MOIDO
Lote 07
Obs: CEREJA VACUO
FABRICAÇÃO: 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/08/2024

008411 Loja 01

ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO NÚMERO (908546). MOTIVO: INCLUSÃO DA MARCA NA OBSERVAÇÃO.

1. METODOLOGIA:

Avaliação Sensorial da bebida, realizada por 5 provadores treinados, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm, para avaliação das características sensoriais: fragrância do pó, aroma da bebida, acidez da bebida, amargor da bebida, sabor da bebida, sabor residual da bebida, influências dos grãos defeituosos, adstringência da bebida, corpo da bebida e qualidade global da bebida.

A avaliação do café foi realizada individualmente em amostra codificada e comparada com uma amostra de referência, previamente determinada, avaliada e conhecida pela sua categoria de qualidade: "Tradicional", "Superior" ou "Gourmet", de acordo com a legislação em vigor: Resolução SAA – 31, de 22/06/2007, Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 e Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo.

O resultado da avaliação sensorial da bebida é a média dos valores obtidos na amostra analisada.

A Qualidade Global da amostra do café, está representada por uma nota, variando de 0 (zero) a 10 (dez), representando as seguintes Categorias de Qualidade:

- Cafés Gourmet $7,3 \leq G \leq 10,0$
- Cafés Superiores $6,0 \leq S < 7,3$
- Cafés Tradicionais $4,5 \geq T < 6,0$

2. PREPARO DA AMOSTRA:

2.1 Preparo da bebida a ser avaliada:

Para o preparo da bebida será utilizado o processo de percolação, pesando-se 100g (cem gramas) de pó da amostra, com tolerância de 2g (dois gramas) para mais ou para menos, disposto em filtro de papel no suporte de filtro, utilizando-se 1,0L (um litro) de água mineral natural ou purificada em bécquer, aquecida entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96 ° C (noventa e seis graus Celsius).

A bebida é colocada em garrafas térmicas, previamente aquecidas, e servida em xícaras de porcelana. A amostra do pó de café é utilizada para avaliação da característica sensorial "fragrância do pó".

3. RESULTADOS:

3.1. Análise sensorial

No Quadro 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, amargor, sabor, sabor residual, influência dos grãos defeituosos, adstringência, corpo, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

Nº 908546 FQ

Data de Entrada: 03/02/2023

Solicitante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Fabricante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto CAFE EXTRA FORTE TORRADO E MOIDO
Lote 07
Obs: CEREJA VACUO
FABRICAÇÃO: 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/08/2024

008411 Loja 01

ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO NÚMERO (908546). MOTIVO: INCLUSÃO DA MARCA NA OBSERVAÇÃO.

Quadro 1. Valor médio e desvio padrão obtidos dos provadores da CERELAB para cada uma das características sensoriais.

Características Sensoriais	Valores Médios	Desvio Padrão
Fragrância do pó	4,8	0,3
Aroma da bebida	4,7	0,3
Influência dos grãos defeituosos	7,5	0,5
Acidez da bebida	3,1	0,2
Amargor da bebida	7,5	0,5
Corpo da bebida	4,9	0,5
Adstringência da bebida	7,6	0,3
Sabor da bebida	3,2	0,3
Sabor residual da bebida	3,1	0,2
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	4,8	0,4

Nº 908546 FQ

Data de Entrada: 03/02/2023

Solicitante **PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI**
Fabricante **PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI**
Produto **CAFE EXTRA FORTE TORRADO E MOIDO**
Lote **07**
Obs: **CEREJA VACUO**
FABRICAÇÃO: 01/02/2023 VALIDADE: 01/08/2024

008411 Loja 01

ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO NÚMERO (908546). MOTIVO: INCLUSÃO DA MARCA NA OBSERVAÇÃO.

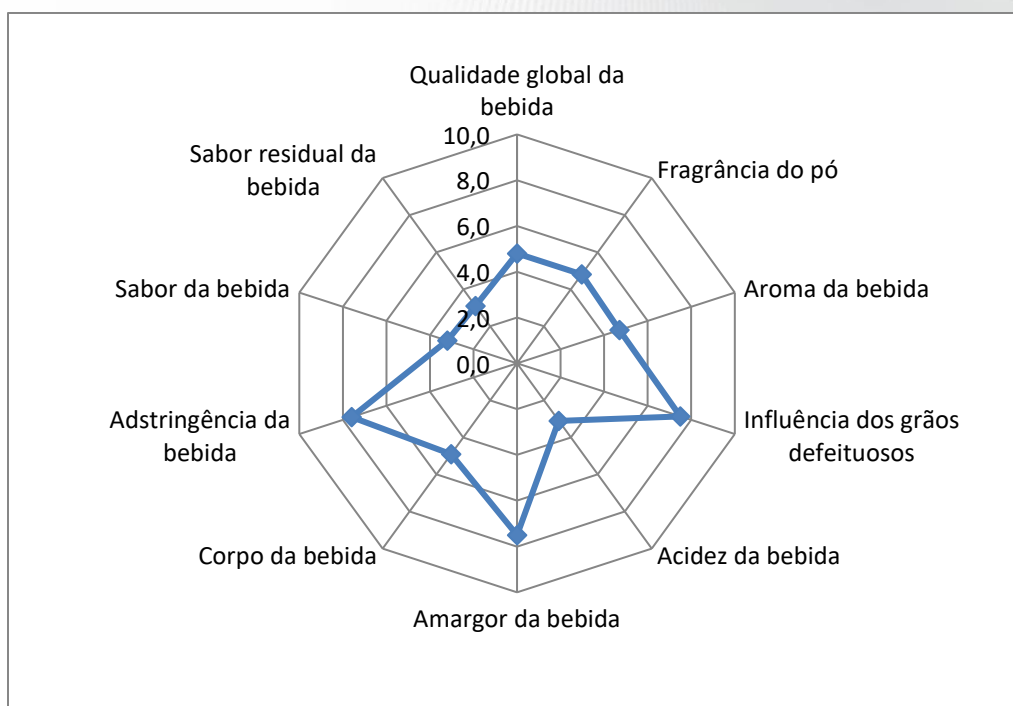


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

Principais comentários:

Pelos resultados obtidos na análise sensorial, apresentados no Quadro 1 e na Figura 1, pode-se observar que a amostra de café torrado e moído obteve uma nota de QUALIDADE GLOBAL que permitiu classificar o produto como um "CAFÉ TRADICIONAL", caracterizando um café de qualidade "REGULAR".

Nº 908546 FQ

Data de Entrada: 03/02/2023

Solicitante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Fabricante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto CAFE EXTRA FORTE TORRADO E MOIDO
Lote 07
Obs: CEREJA VACUO
FABRICAÇÃO: 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/08/2024

008411 Loja 01

ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO NÚMERO (908546). MOTIVO: INCLUSÃO DA MARCA NA OBSERVAÇÃO.

4. LITERATURA:

- Meilgard, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques** London CRC Press, Inc. 1987.
- STONE, H & SIDEL, JL. Descriptive Analysis. **Sensory Evaluation Practices**. Academic Press, London. 1985.
- Lingle, T. **The Coffee Cupper's Handbook** – SCAA. Long Beach, California. 2001.

5. REFERENCIAS NORMATIVAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúvel.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA –30 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 002 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 31 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para café torrado em grão e café torrado e moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 001 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet.

Nº 908546 FQ

Data de Entrada: 03/02/2023

Solicitante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Fabricante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto CAFE EXTRA FORTE TORRADO E MOIDO
Lote 07
Obs: CEREJA VACUO
FABRICAÇÃO: 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/08/2024

008411 Loja 01

ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO NÚMERO (908546). MOTIVO: INCLUSÃO DA MARCA NA OBSERVAÇÃO.

6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 15 de fevereiro de 2023.



MITIE KAWANO
CRBM 01319

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 908543 FQ

Data de Entrada: 03/02/2023

Solicitante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Fabricante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto CAFE EM PO TORRADO E MOIDO
Lote 07
Obs: CAFÉ CEREJA SUPERIOR
FABRICAÇÃO: 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/08/2024

008411 loja 01

ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO NÚMERO (908543). MOTIVO: INCLUSÃO DA MARCA NA OBSERVAÇÃO.

1. METODOLOGIA:

Avaliação Sensorial da bebida, realizada por 6 provadores treinados, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm, para avaliação das características sensoriais: fragrância do pó, aroma da bebida, acidez da bebida, amargor da bebida, sabor da bebida, sabor residual da bebida, influências dos grãos defeituosos, adstringência da bebida, corpo da bebida e qualidade global da bebida.

A avaliação do café foi realizada individualmente em amostra codificada e comparada com uma amostra de referência, previamente determinada, avaliada e conhecida pela sua categoria de qualidade: "Tradicional", "Superior" ou "Gourmet", de acordo com a legislação em vigor: Resolução SAA – 31, de 22/06/2007, Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 e Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo.

O resultado da avaliação sensorial da bebida é a média dos valores obtidos na amostra analisada.

A Qualidade Global da amostra do café, está representada por uma nota, variando de 0 (zero) a 10 (dez), representando as seguintes Categorias de Qualidade:

- Cafés Gourmet $7,3 \leq G \leq 10,0$
- Cafés Superiores $6,0 \leq S < 7,3$
- Cafés Tradicionais $4,5 \geq T < 6,0$

2. PREPARO DA AMOSTRA:

2.1 Preparo da bebida a ser avaliada:

Para o preparo da bebida será utilizado o processo de percolação, pesando-se 100g (cem gramas) de pó da amostra, com tolerância de 2g (dois gramas) para mais ou para menos, disposto em filtro de papel no suporte de filtro, utilizando-se 1,0L (um litro) de água mineral natural ou purificada em bquer, aquecida entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96 ° C (noventa e seis graus Celsius).

A bebida é colocada em garrafas térmicas, previamente aquecidas, e servida em xícaras de porcelana. A amostra do pó de café é utilizada para avaliação da característica sensorial "fragrância do pó".

3. RESULTADOS:

3.1. Análise sensorial

No Quadro 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, amargor, sabor, sabor residual, influência dos grãos defeituosos, adstringência, corpo, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 908543 FQ

Data de Entrada: 03/02/2023

Solicitante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Fabricante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto CAFE EM PO TORRADO E MOIDO
Lote 07
Obs: CAFÉ CEREJA SUPERIOR
FABRICAÇÃO: 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/08/2024

008411 loja 01

ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO NÚMERO (908543). MOTIVO: INCLUSÃO DA MARCA NA OBSERVAÇÃO.

Quadro 1. Valor médio e desvio padrão obtidos dos provadores da CERELAB para cada uma das características sensoriais.

Características Sensoriais	Valores Médios	Desvio Padrão
Fragrância do pó	6,4	0,1
Aroma da bebida	6,4	0,2
Influência dos grãos defeituosos	5,3	0,2
Acidez da bebida	5,2	0,4
Amargor da bebida	5,6	0,3
Corpo da bebida	5,2	0,2
Adstringência da bebida	5,6	0,4
Sabor da bebida	5,4	0,5
Sabor residual da bebida	5,3	0,4
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	6,2	0,2

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 908543 FQ

Data de Entrada: 03/02/2023

Solicitante **PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI**
Fabricante **PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI**
Produto **CAFE EM PO TORRADO E MOIDO**
Lote **07**
Obs: **CAFÉ CEREJA SUPERIOR**
FABRICAÇÃO: 01/02/2023 VALIDADE: 01/08/2024

008411 loja 01

ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO NÚMERO (908543). MOTIVO: INCLUSÃO DA MARCA NA OBSERVAÇÃO.

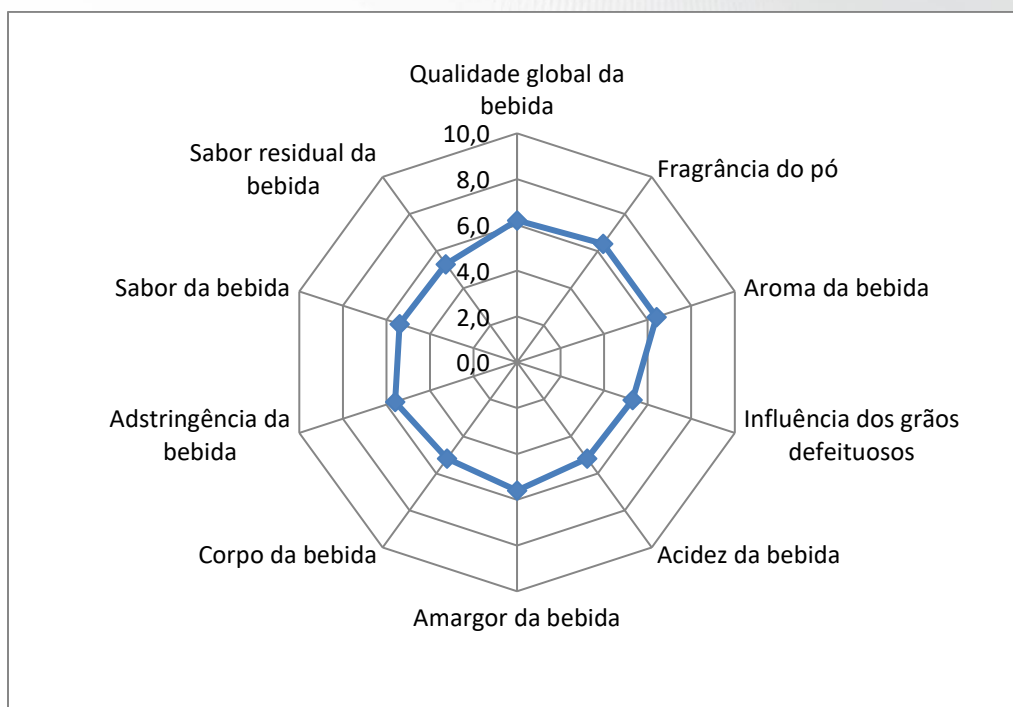


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

Principais comentários:

Pelos resultados obtidos na análise sensorial, apresentados no Quadro 1 e na Figura 1, pode-se observar que a amostra de café torrado e moído obteve uma nota de QUALIDADE GLOBAL que permitiu classificar o produto como um "CAFÉ SUPERIOR", caracterizando um café de qualidade "EXCELENTE".

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 908543 FQ

Data de Entrada: 03/02/2023

Solicitante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Fabricante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto CAFE EM PO TORRADO E MOIDO
Lote 07
Obs: CAFÉ CEREJA SUPERIOR
FABRICAÇÃO: 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/08/2024

008411 loja 01

ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO NÚMERO (908543). MOTIVO: INCLUSÃO DA MARCA NA OBSERVAÇÃO.

4. LITERATURA:

- Meilgard, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques** London CRC Press, Inc. 1987.
- STONE, H & SIDEL, JL. Descriptive Analysis. **Sensory Evaluation Practices**. Academic Press, London. 1985.
- Lingle, T. **The Coffee Cupper's Handbook** – SCAA. Long Beach, California. 2001.

5. REFERENCIAS NORMATIVAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúvel.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA –30 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 002 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 31 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para café torrado em grão e café torrado e moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 001 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 908543 FQ

Data de Entrada: 03/02/2023

Solicitante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Fabricante PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto CAFE EM PO TORRADO E MOIDO
Lote 07
Obs: CAFÉ CEREJA SUPERIOR
FABRICAÇÃO: 01/02/2023 **VALIDADE:** 01/08/2024

008411 loja 01

ESTE CERTIFICADO SUBSTITUI O ANTERIOR DE MESMO NÚMERO (908543). MOTIVO: INCLUSÃO DA MARCA NA OBSERVAÇÃO.

6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 15 de fevereiro de 2023.



MITIE KAWANO
CRBM 01319

e Sudeste, código do SisRGP nº 2.02.001, que corresponde ao item 2.2, do Anexo II da Instrução Normativa Interministerial nº 10, 10 de junho de 2011 do Ministério de Pesca e Aquicultura e do Ministério do Meio Ambiente.

Art. 2º Conceder, em conversão de modalidade de pesca, a Permissão Prévia de Pesca para a embarcação de pesca ARTISTA, de propriedade de Eladio Euflozino, inscrita no Registro Geral da Atividade Pesqueira sob o nº SC-0029608-7 e na Autoridade Marítima sob o Título de Inscrição de Embarcação nº 443-M201400566-4, na modalidade de permissionamento com método de arrasto de praia, para a captura das espécies-alvo Tainha (*Mugil liza*); Parati (*Mugil curema*); Betara (*Menticirrhus littoralis*); Pescada (*Cynoscion striatus*); Corvina (*Micropogonias furnieri*); Pampo ou Gordinho (*Peprilus paru*); Enchova ou Anchova (*Pomatomus saltatrix*); Espada (*Trichiurus lepturus*); e Maria-luiza (*Paralichthys brasiliensis*); Xaréu (*Caranx hippos*); Sororoca (*Scomberomorus brasiliensis*); Savelha (*Brevoortia pectinata*); Pescadinha-real (*Macrodon ancylodon*); Peixe-rei (*Odonthestes bonariensis /Atherinella brasiliensis*); Goete (*Cynoscion jamaicensis*); Abrótea (*Urophycis brasiliensis*); Xerelete (*Caranx crysus*); Sardinha-lage (*Opisthonema oglinum*); Prejereba (*Lobotes surinamensis*); Pescada-branca (*Cynoscion leiarchus*); Pescada-amarela (*Cynoscion acoupa*); Cavala (*Scomber japonicus*); Peixe-porco (*Balistes capricus / B. vetula*); Palombeta ou Carapau (*Chloroscombrus chrysurus*); Olho-de-cão (*Priacanthus arenatus*); Olho-de-boi (*Seriola lalandi*) Linguado (*Paralichthys patagonicus /P. brasiliensis*); Galo (*Selene vomer*); Paru (*Chaetodipterus faber*); Oveva (*Larimus breviceps*); Marimbá (*Diplodus argenteus*); Guaivira (*Oligoplites saliens*); Robalo (*Centropomus parallelus, Centropomus undecimalis*); Carapicu (*Eucinostomus gula*); Cangoá (*Stellifer rastifer*); Miracéu (*Astrocopus sexspinosus*); Caratinga (*Eugerres brasiliensis*); Carapeba (*Diapterus rhombeus*), com área de operação no Mar Territorial do Estado de Santa Catarina, código do Sistema Informatizado do Registro Geral da Atividade Pesqueira sob o nº 6.08.001, que corresponde ao item 6.8, do Anexo VI da Instrução Normativa Interministerial nº 10, de 10 de junho de 2011 do Ministério de Pesca e Aquicultura e do Ministério do Meio Ambiente.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JAIRO GUND

PORTARIA SAP/MAPA Nº 736, DE 9 DE MAIO DE 2022

Cancela, a pedido, a Autorização de Pesca da embarcação de pesca DOS BÚFALOS E TOTÓ, na modalidade de permissionamento disposta no item 2.4, do Anexo II da Instrução Normativa Interministerial nº 10, 10 de junho de 2011 do Ministério de Pesca e Aquicultura e do Ministério do Meio Ambiente; e concede, em conversão de modalidade de pesca, a Permissão Prévia de Pesca para a embarcação de pesca DOS BÚFALOS E TOTÓ, na modalidade de permissionamento disposta no item 6.9, do Anexo VI, da Instrução Normativa Interministerial nº 10, 10 de junho de 2011 do Ministério de Pesca e Aquicultura e do Ministério do Meio Ambiente.

O SECRETÁRIO DE AQUICULTURA E PESCA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 32 do Anexo I do Decreto nº 10.827, de 30 de setembro de 2021, e considerando o disposto na Portaria nº 617, de 8 de março de 2022 da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e na Instrução Normativa nº 03, de 12 de maio de 2004 da Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República, e considerando nos autos do processo nº 21050.000026/2020-94, resolve:

Art. 1º Cancelar, a pedido, a Autorização de Pesca da embarcação de pesca DOS BÚFALOS E TOTÓ, de propriedade de Antonio da Silveira, inscrita no Registro Geral da Atividade Pesqueira sob o nº SC-0032013-1 e na Autoridade Marítima pelo Título de Inscrição de Embarcação nº 441.046213-0, autorizada a operar na modalidade de permissionamento de emalhe costeiro de superfície, para a captura das espécies-alvo: Corvina (*Micropogonias furnieri*), Castanha (*Umbrina canosai*), Pescada (*Cynoscion striatus*), Abrotea (*Urophycis brasiliensis*), com área de operação no Mar Territorial S/SE, com área de operação no Mar Territorial do Sul e do Sudeste, código do Sistema Informatizado do Registro Geral da Atividade Pesqueira nº 2.04.001, que corresponde ao item 2.4, do Anexo II, da Instrução Normativa Interministerial nº 10, 10 de junho de 2011 do Ministério de Pesca e Aquicultura e do Ministério do Meio Ambiente.

Art. 2º Conceder, em conversão de modalidade de pesca, a Permissão Prévia de Pesca para a embarcação de pesca DOS BÚFALOS E TOTÓ, de propriedade de Antonio da Silveira, inscrita no Registro Geral da Atividade Pesqueira sob o nº SC-0032013-1 e na Autoridade Marítima pelo Título de Inscrição de Embarcação nº 441.046213-0, na modalidade de permissionamento de arrasto de praia, para a captura das espécies-alvo: Tainha (*Mugil liza*); Parati (*Mugil curema*) Betara (*Menticirrhus littoralis*); Pescada (*Cynoscion striatus*); Corvina (*Micropogonias furnieri*); Pampo ou Gordinho (*Peprilus paru*); Enchova ou Anchova (*Pomatomus saltatrix*); Espada (*Trichiurus lepturus*); e Maria-luiza (*Paralichthys brasiliensis*); Xaréu (*Caranx hippos*); Sororoca (*Scomberomorus brasiliensis*); Savelha (*Brevoortia pectinata*); Pescadinha-real (*Macrodon ancylodon*); Peixe-rei (*Odonthestes bonariensis /Atherinella brasiliensis*); Goete (*Cynoscion jamaicensis*); Abrótea (*Urophycis brasiliensis*); Xerelete (*Caranx crysus*); Sardinha-lage (*Opisthonema oglinum*); Prejereba (*Lobotes surinamensis*); Pescada-branca (*Cynoscion leiarchus*); Pescada-amarela (*Cynoscion acoupa*); Cavala (*Scomber japonicus*); Peixe-porco (*Balistes capricus / B. vetula*); Palombeta ou Carapau (*Chloroscombrus chrysurus*); Olho-de-cão (*Priacanthus arenatus*); Olho-de-boi (*Seriola lalandi*) Linguado (*Paralichthys patagonicus /P. brasiliensis*); Galo (*Selene vomer*); Paru (*Chaetodipterus faber*); Oveva (*Larimus breviceps*); Marimbá (*Diplodus argenteus*); Guaivira (*Oligoplites saliens*); Robalo (*Centropomus parallelus, Centropomus undecimalis*); Carapicu (*Eucinostomus gula*); Cangoá (*Stellifer rastifer*); Miracéu (*Astrocopus sexspinosus*); Caratinga (*Eugerres brasiliensis*); Carapeba (*Diapterus rhombeus*), com área de operação no Mar Territorial do Estado de Santa Catarina, código do Sistema Informatizado do Registro Geral da Atividade Pesqueira nº 6.08.002, que corresponde ao item 6.9, do Anexo VI da Instrução Normativa Interministerial nº 10, de 10 de junho de 2011 do Ministério de Pesca e Aquicultura e do Ministério do Meio Ambiente.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JAIRO GUND

PORTARIA SAP/MAPA Nº 737, DE 9 DE MAIO DE 2022

Cancela, a pedido, a Autorização de Pesca da embarcação de pesca GELMAR I, na modalidade de permissionamento disposta no item 2.2, do Anexo II da Instrução Normativa Interministerial nº 10, 10 de junho de 2011 do Ministério de Pesca e Aquicultura e do Ministério do Meio Ambiente; e concede, em conversão de modalidade de pesca, a Autorização de Pesca para a embarcação GELMAR I, na modalidade de permissionamento disposta no item 6.8, do Anexo VI da Instrução Normativa Interministerial nº 10, de 10 de junho de 2011 do Ministério de Pesca e Aquicultura e do Ministério do Meio Ambiente, incluída pela Portaria nº 617, de 8 de março de 2022 da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

O SECRETÁRIO DE AQUICULTURA E PESCA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 32 do Anexo I do Decreto nº 10.827, de 30 de setembro de 2021, e considerando o disposto na Instrução Normativa Interministerial nº 10, 10 de junho de 2011 do Ministério de Pesca e

Aquicultura e do Ministério do Meio Ambiente, na Portaria nº 617, de 8 de março de 2022 da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e na Instrução Normativa nº 03, de 12 de maio de 2004 da Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República, e considerando nos autos do processo nº 21050.004026/2020-63, resolve:

Art. 1º Cancelar, a pedido, a Autorização de Pesca da embarcação de pesca GELMAR I, de propriedade de Amilton Souza Avila, inscrita no Registro Geral da Atividade Pesqueira sob o nº SC-0005596-7 e na Autoridade Marítima sob o Título de Inscrição de Embarcação nº 445-008405-5, autorizada a operar na modalidade de permissionamento de emalhe costeiro de superfície, para a captura das espécies-alvo Tainha (*Mugil liza*); Enchova ou Anchova (*Pomatomus saltatrix*); Sororoca, serra (*Scomberomorus brasiliensis*), com área de operação no Mar Territorial do Sul e do Sudeste, código do Sistema Informatizado do Registro Geral da Atividade Pesqueira nº 2.02.001, que corresponde ao item 2.2, do Anexo II da Instrução Normativa Interministerial nº 10, 10 de junho de 2011 do Ministério de Pesca e Aquicultura e do Ministério do Meio Ambiente.

Art. 2º Conceder, em conversão de modalidade de pesca, a Permissão Prévia de Pesca para a embarcação de pesca GELMAR I, de propriedade de Amilton Souza Avila, inscrita no Registro Geral da Atividade Pesqueira sob o nº SC-0005596-7 e na Autoridade Marítima sob o Título de Inscrição de Embarcação nº 445-008405-5, na modalidade de permissionamento de arrasto de praia, para a captura das espécies-alvo Tainha (*Mugil liza*); Parati (*Mugil curema*) Betara (*Menticirrhus littoralis*); Pescada (*Cynoscion striatus*); Corvina (*Micropogonias furnieri*); Pampo ou Gordinho (*Peprilus paru*); Enchova ou Anchova (*Pomatomus saltatrix*); Espada (*Trichiurus lepturus*); e Maria-luiza (*Paralichthys brasiliensis*); Xaréu (*Caranx hippos*); Sororoca (*Scomberomorus brasiliensis*); Savelha (*Brevoortia pectinata*); Pescadinha-real (*Macrodon ancylodon*); Peixe-rei (*Odonthestes bonariensis /Atherinella brasiliensis*); Goete (*Cynoscion jamaicensis*); Abrótea (*Urophycis brasiliensis*); Xerelete (*Caranx crysus*); Sardinha-lage (*Opisthonema oglinum*); Prejereba (*Lobotes surinamensis*); Pescada-branca (*Cynoscion leiarchus*); Pescada-amarela (*Cynoscion acoupa*); Cavala (*Scomber japonicus*); Peixe-porco (*Balistes capricus / B. vetula*); Palombeta ou Carapau (*Chloroscombrus chrysurus*); Olho-de-cão (*Priacanthus arenatus*); Olho-de-boi (*Seriola lalandi*) Linguado (*Paralichthys patagonicus /P. brasiliensis*); Galo (*Selene vomer*); Paru (*Chaetodipterus faber*); Oveva (*Larimus breviceps*); Marimbá (*Diplodus argenteus*); Guaivira (*Oligoplites saliens*); Robalo (*Centropomus parallelus, Centropomus undecimalis*); Carapicu (*Eucinostomus gula*); Cangoá (*Stellifer rastifer*); Miracéu (*Astrocopus sexspinosus*); Caratinga (*Eugerres brasiliensis*); Carapeba (*Diapterus rhombeus*), com área de operação no Mar Territorial do estado de Santa Catarina, código do Sistema Informatizado do Registro Geral da Atividade Pesqueira nº 6.08.001, que corresponde ao item 6.8, do Anexo VI da Instrução Normativa Interministerial nº 10, de 10 de junho de 2011 do Ministério de Pesca e Aquicultura e do Ministério do Meio Ambiente, incluída pela Portaria nº 617, de 8 de março de 2022 da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JAIRO GUND

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA SDA Nº 570, DE 9 DE MAIO DE 2022

Estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 24, III, k, do Anexo I, do Decreto nº 10.827, de 30 de setembro de 2021, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, na Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.038441/2021-97, resolve:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Fica estabelecido o padrão oficial de classificação do café torrado, considerando seus requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

Art. 2º Para efeito desta Portaria, considera-se:

I - café torrado: o endosperma beneficiado do fruto do café que foi submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra desejado, podendo se apresentar em grãos ou moído;

II - café: o grão beneficiado, cru ou torrado, das espécies do gênero *Coffea*;

III - café beneficiado grão cru: o endosperma do fruto das espécies do gênero *Coffea*;

IV - blend: o produto resultante da mistura de diferentes espécies ou qualidade de grãos do gênero *Coffea*;

V - características sensoriais: os parâmetros descritivos de qualidade do produto e da bebida avaliados principalmente pelos sentidos do olfato, paladar e tato, conforme descritos a seguir:

a) fragrância do pó: a percepção olfativa causada pelos compostos químicos voláteis liberados do café torrado e moído;

b) aroma da bebida: a percepção olfativa causada pelos compostos químicos voláteis liberados do café torrado e moído a partir da infusão;

c) acidez: a percepção causada por substâncias como ácido acético, ácido málico, ácido cítrico, ácidos clorogênicos, entre outros compostos químicos, que produzem gosto ácido;

d) amargor: a percepção causada por compostos químicos fenólicos responsáveis pelo gosto amargo;

e) sabor: a sensação causada pelos compostos químicos da bebida quando introduzida na boca;

f) sabor residual: a persistência da sensação de sabor após a ingestão da bebida;

g) corpo: a sensação tátil de viscosidade, oleosidade ou densidade, percebida na cavidade bucal;

h) percepção dos defeitos na bebida: a avaliação das sensações percebidas na degustação da bebida oriunda de grãos defeituosos, impurezas e matérias estranhas presentes no produto; e

i) adstringência: a sensação tátil de aspereza ou seca percebida na cavidade bucal;

VI - elementos estranhos: as matérias estranhas ou impurezas indicativas de fraude, tais como, grãos ou sementes de outros gêneros, corantes, açúcar, caramelo e borra de café solúvel ou de infusão;

VII - extrato aquoso: a quantidade de substâncias capazes de se solubilizarem em água fervente, expressa em percentual;

VIII - impurezas: os elementos extrínsecos tais como cascas, paus e outros detritos provenientes do próprio café;

IX - lote: a quantidade de produto vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico com especificações de identidade, qualidade e apresentação perfeitamente definidas, homogêneo, segundo os critérios do fabricante;



ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 935161 FQ

Data de Entrada: 29/06/2023

Solicitante: PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Fabricante: PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto: CAFE TORRADO E MOIDO SUPERIOR MARCA: CEREJA
Lote: 13
Obs: Fabricação: 23/06/2023 Validade: 23/12/2023

008411 Loja 02

1. METODOLOGIA:

Avaliação Sensorial da bebida, realizada por 6 provadores treinados, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm, para avaliação das características sensoriais: fragrância do pó, aroma da bebida, acidez da bebida, amargor da bebida, sabor da bebida, sabor residual da bebida, influências dos grãos defeituosos, adstringência da bebida, corpo da bebida e qualidade global da bebida.

A avaliação do café foi realizada individualmente em amostra codificada e comparada com uma amostra de referência, previamente determinada, avaliada e conhecida pela sua categoria de qualidade: "Tradicional", "Superior" ou "Gourmet", de acordo com a legislação em vigor: Resolução SAA – 31, de 22/06/2007, Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 e Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo.

O resultado da avaliação sensorial da bebida é a média dos valores obtidos na amostra analisada.

A Qualidade Global da amostra do café, está representada por uma nota, variando de 0 (zero) a 10 (dez), representando as seguintes Categorias de Qualidade:

- Cafés Gourmet $7,3 \leq G \leq 10,0$
- Cafés Superiores $6,0 \leq S < 7,3$
- Cafés Tradicionais $4,5 \geq T < 6,0$

2. PREPARO DA AMOSTRA:

2.1 Preparo da bebida a ser avaliada:

Para o preparo da bebida será utilizado o processo de percolação, pesando-se 100g (cem gramas) de pó da amostra, com tolerância de 2g (dois gramas) para mais ou para menos, disposto em filtro de papel no suporte de filtro, utilizando-se 1,0L (um litro) de água mineral natural ou purificada em bécquer, aquecida entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96 ° C (noventa e seis graus Celsius).

A bebida é colocada em garrafas térmicas, previamente aquecidas, e servida em xícaras de porcelana. A amostra do pó de café é utilizada para avaliação da característica sensorial "fragrância do pó".

3. RESULTADOS:

3.1. Análise sensorial

No Quadro 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, amargor, sabor, sabor residual, influência dos grãos defeituosos, adstringência, corpo, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 935161 FQ

Data de Entrada: 29/06/2023

Solicitante: PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Fabricante: PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto: CAFE TORRADO E MOIDO SUPERIOR MARCA: CEREJA
Lote: 13
Obs: Fabricação: 23/06/2023 Validade: 23/12/2023

008411 Loja 02

Quadro 1. Valor médio e desvio padrão obtidos dos provadores da CERELAB para cada uma das características sensoriais.

Características Sensoriais	Valores Médios	Desvio Padrão
Fragrância do pó	6,7	0,2
Aroma da bebida	6,7	0,2
Influência dos grãos defeituosos	5,0	0,3
Acidez da bebida	5,1	0,4
Amargor da bebida	5,2	0,4
Corpo da bebida	5,7	0,1
Adstringência da bebida	5,2	0,3
Sabor da bebida	5,1	0,2
Sabor residual da bebida	5,1	0,2
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	6,3	0,2

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 935161 FQ

Data de Entrada: 29/06/2023

Solicitante: PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Fabricante: PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto: CAFE TORRADO E MOIDO SUPERIOR MARCA: CEREJA
Lote: 13
Obs: Fabricação: 23/06/2023 Validade: 23/12/2023

008411 Loja 02

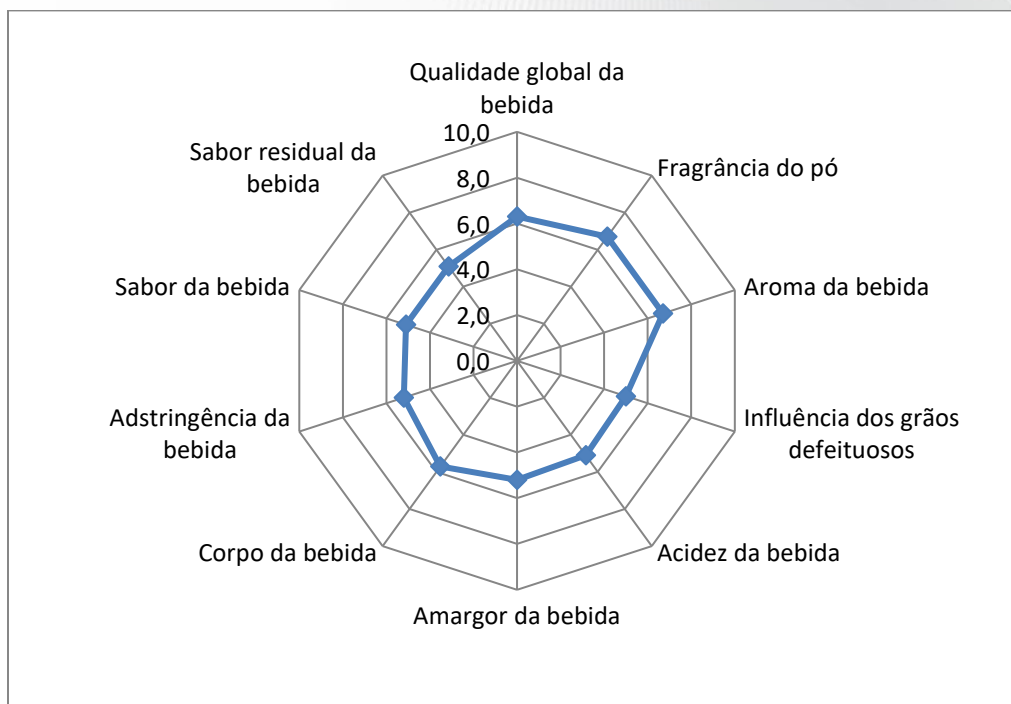


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

Principais comentários:

Pelos resultados obtidos na análise sensorial, apresentados no Quadro 1 e na Figura 1, pode-se observar que a amostra de café torrado e moído obteve uma nota de QUALIDADE GLOBAL que permitiu classificar o produto como um “CAFÉ SUPERIOR”, caracterizando um café de qualidade “EXCELENTE”.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 935161 FQ

Data de Entrada: 29/06/2023

Solicitante: PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Fabricante: PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto: CAFE TORRADO E MOIDO SUPERIOR MARCA: CEREJA
Lote: 13
Obs: Fabricação: 23/06/2023 Validade: 23/12/2023

008411 Loja 02

4. LITERATURA:

- Meilgard, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques** London CRC Press, Inc. 1987.
- STONE, H & SIDEL, JL. Descriptive Analysis. **Sensory Evaluation Practices**. Academic Press, London. 1985.
- Lingle, T. **The Coffee Cupper's Handbook** – SCAA. Long Beach, California. 2001.

5. REFERENCIAS NORMATIVAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúvel.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA –30 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 002 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 31 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para café torrado em grão e café torrado e moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 001 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 935161 FQ

Data de Entrada: 29/06/2023

Solicitante: PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Fabricante: PELINCER - COM. E IND. DE ALIMENTOS - EIRELI
Produto: CAFE TORRADO E MOIDO SUPERIOR MARCA: CEREJA
Lote: 13
Obs: Fabricação: 23/06/2023 Validade: 23/12/2023

008411 Loja 02

6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 11 de Julho de 2023.



MITIE KAWANO
CRBM 01319



CAFÉ CEREJA



Apaixonados por Café

CATÁLOGO 22/23



CAFÉ CEREJA

Cafés de qualidade superior feitos no Brasil.
A tecnologia no preparo do blend e no
processo da torra, garantem todos
os atributos de sabor e aroma intactos.



CAFÉ CEREJA *Tradicional* 500g



CAFÉ CEREJA *superior* 500g





CAFÉ
CEREJA
*Almofada
Extra Forte*
250g



CAFÉ
CEREJA
*Almofada
Extra Forte*
500g



CAFÉ
CEREJA
*Vácuo
Extra Forte*
500g



CAFÉ
CEREJA



📞 43 99959-0932 

📷 @cafecerejaoficial

✉️ wagneraugusto10@outlook.com

*Acesse para
maiores
informações*





PELINCER

PELINCER – COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE ALIMENTOS – EIRELI – EPP



Ficha Técnica – Café Cereja Almofada

Nome do Produto:	Café Cereja- EXTRA - FORTE
Embalagem:	500 gramas
Tipo de envase:	Almofada Automatizado.
Validade:	180 dias após a data de fabricação.
Tipo de embalagem interna:	Embalagem Aluminizada
Tipo de embalagem externa:	Plastica
Peso da embalagem:	9 gramas vazia.
Tipo de reembalagem:	Plástica contendo 10 unidades (5 quilos)
Peso da reembalagem:	30 gramas vazia.
Descrição do Produto:	Café torrado e moído, do tipo extra forte de primeira qualidade embalado a Almofada.
Composição:	100% Café Arábica .
Aspecto:	Aspecto: Grãos de café dos tipos 6 a 8, da COB Classificação; Características físicas: grãos torrados e moídos, com ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos do Disco Agtron ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro.
Condições de Armazenamento:	Local seco e árido longe da presença de sol e produtos químicos.
Empilhamento máximo:	8 Fardos.
Código de barra do produto:	7897721002511
Responsável Técnico:	Luiz Carlos Pelincer
Responsável Produção	Luiz Carlos Pelincer

NÃO CONTÉM GLÚTEN

(End. p/Correspondência)

MATRIZ - CNPJ: 20.798.548/0001-36 - INSC.: 90.677.289-28 => Av. Rio de Janeiro nº 221 10º Andar –Centro - Londrina–PR-CEP 86.010-918

FILIAL - CNPJ: 20.798.548/0002-17 - INSC.: 90.692.378-59 => Rua: Maranhão nº 1.717- Industrial - Lupionópolis – PR - CEP 86.635-000

Tel.: (043)-3324-6484





PELINCER

PELINCER – COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE ALIMENTOS – EIRELI – EPP



Ficha Técnica – Café Cereja - SUPERIOR

Nome do Produto:	Café Cereja - SUPERIOR
Embalagem:	500 gramas
Tipo de envase:	Alto Vácuo Automatizado.
Validade:	540 dias após a data de fabricação.
Tipo de embalagem interna:	Embalagem Aluminizada (Double wall) paredes dupla
Tipo de embalagem externa:	Caixa de papelão.
Peso da embalagem:	12,5 gramas vazia.
Tipo de reembalagem:	Caixa de papelão contendo 20 unidades (10 quilos)
Peso da reembalagem:	360 gramas vazia.
Descrição do Produto:	Café torrado e moído do tipo Superior, de primeira qualidade embalado a vácuo.
Composição:	100% Café Arábica .
Aspecto:	Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB Classificação; Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agrtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro;
Condições de Armazenamento:	Local seco e árido longe da presença de sol e produtos químicos.
Empilhamento máximo:	8 Caixas.
Responsável Técnico:	Luiz Carlos Pelincer
Responsável Produção	Luiz Carlos Pelincer

NÃO CONTÉM GLÚTEN

(End. p/Correspondência)

MATRIZ - CNPJ: 20.798.548/0001-36 - INSC.: 90.677.289-28 => Av. Rio de Janeiro nº 221 10º Andar –Centro - Londrina–PR-CEP 86.010-918

FILIAL - CNPJ: 20.798.548/0002-17 - INSC.: 90.692.378-59 => Rua: Maranhão nº 1.717- Industrial - Lupionópolis – PR - CEP 86.635-000

Tel.: (043)-3324-6484





PELINCER

PELINCER – COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE ALIMENTOS – EIRELI – EPP



Ficha Técnica – Café Cereja Vácuo TRADICONAL

Nome do Produto:	Café Cereja- TRADICONAL
Embalagem:	500 gramas
Tipo de envase:	Alto Vácuo Automatizado.
Validade:	540 dias após a data de fabricação.
Tipo de embalagem interna:	Embalagem Aluminizada (Double wall) paredes dupla
Tipo de embalagem externa:	Caixa de papelão.
Peso da embalagem:	12,5 gramas vazia.
Tipo de reembalagem:	Caixa de papelão contendo 20 unidades (10 quilos)
Peso da reembalagem:	360 gramas vazia.
Descrição do Produto:	Café torrado e moído, do tipo tradicional de primeira qualidade embalado a
Composição:	100% Café Arábica .
Aspecto:	Aspecto: Grãos de café dos tipos 6 a 8, da COB Classificação; Características físicas: grãos torrados e moídos, com ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos do Disco Agron ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro.
Condições de Armazenamento:	Local seco e árido longe da presença de sol e produtos químicos.
Empilhamento máximo:	10 Caixas.
Código de barra do produto:	06118231596256
Responsável Técnico:	Luiz Carlos Pelincer Junior
Responsável Produção	Luiz Carlos Pelincer Junior

NÃO CONTÉM GLÚTEN

(End. p/Correspondência)

MATRIZ - CNPJ: 20.798.548/0001-36 - INSC.: 90.677.289-28 => Av. Rio de Janeiro nº 221 10º Andar –Centro - Londrina–PR-CEP 86.010-918

FILIAL - CNPJ: 20.798.548/0002-17 - INSC.: 90.692.378-59 => Rua: Maranhão nº 1.717- Industrial - Lupionópolis – PR -

BOLSA DE CEREAIS DE SÃO PAULO

Órgão Técnico e Consultivo dos Poderes Públicos

CRENCIADA PELO CODEAGRO - SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO - SÃO PAULO

Av. Senador Queiros, 611 - 3º andar - São Paulo - CEP 01026-001 - F. (11) 3311-6432

Técnicas de Degustação e Classificação de Cafés - Consultoria - Laudos - Cursos - Cafés Especiais

LAUDO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ

TORRADO E MOÍDO Nº 5006 / 22 /

Interessado:	PELINER - COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - EIRELI-EPP /		
Endereço	AV. RIO DE JANEIRO, 221 10º ANDAR	Fone	(43) 3324-6484
Cidade	LONDRINA	ESTADO	PR
Referente	Ofício	CNPJ	20.798.548/0001-36
	SOLICITAÇÃO /	CEP	86.010-918

REPRESENTATE	PELINER - COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - EIRELI-EPP /		
Endereço	AV. RIO DE JANEIRO, 221 10º ANDAR	Fone	(43) 3324-6484
Cidade	LONDRINA	ESTADO	PR
Marca:	SELEÇÃO DE MINAS /	CNPJ	20.798.548/0001-36 /
		CEP	86.010-918

OBS.:

ANÁLISE FÍSICA

Nº DO LOTE	EMPAQUOTAMENTO	FABRICAÇÃO	VALIDADE	PESO
04 /	VÁCUO	04/10/22 /	04/04/24 /	500g
COR DA TORRAÇÃO	ASPECTO	MOAGEM:	OUTROS DADOS	
MÉDIA/CLARA /	BOM	MÉDIA /		

Amostra enviada em duas vias, LAUDO CONFORME DADOS NA EMBALAGEM

método convencional para prova: 10 grs. de pó do café para 100 ml. de água a 90° C para cada xícara

Nº DE PROVAS	MATÉRIA PRIMA	PREDOMINÂNCIA	FRAGRÂNCIA	AROMA
DUAS	BLEND	ARABICA	REGULAR	BOM
CORPO	ACIDEZ	AMARGOR	INTERFERÊNCIA DOS DEFEITOS	
SUAVE	BAIXA	DESEJAVEL	MÉDIA	
	BEBIDA / SABOR		QUALIDADE GLOBAL	
	DURA /		5,6 /	

OBSERVAÇÕES:

CATEGORIA DO CAFÉ

TRADICIONAL

CONCLUSÃO

QUALIDADE REGULAR PARA CONSUMO /

Escala de Avaliação da Qualidade Global da Bebida

NÃO RECOMENDADO		nível mínimo		SUPERIOR		GOURMET							
1 a 2,9		3 a 4,4		4,5 a 6,0		6,1 a 7,2		7,3 a 9,9		10			
péssimo		muito ruim		ruim		regular		bom		muito bom		excelente	

OBSERVAÇÕES

Em comparação com a Escala de Avaliação da Qualidade Global conforme Resolução SAA nº 28 de 01/06/07

esta marca de café encontra-se na categoria dos CAFÉS : **TRADICIONAL /**

O resultado desta classificação informativa, tem seu significado restrito, pois, diz respeito apenas à amostra entregue pelo interessado.

PRAZO PARA CONTESTAÇÃO 15 DIAS DA DATA DA EMISSÃO

VÁLIDO SOMENTE COM A APRESENTAÇÃO DA VIA ORIGINAL E POR TRINTA DIAS A CONTAR DE SUA EMISSÃO

CONFORME CONTRA PROVA EM PODER DA BOLSA. LACRE Nº- 5006 /

São Paulo, 24 de Outubro de 2022 /

PAULO SÉRGIO MILANI

Classificador - Provador de Café

Reg. MAPA Nº- 7855

PROPOSTA DE PREÇOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MERCEDES/PR
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 70/2023

Nome Empresarial: NAKA EXPRESS GENEROS ALIMENTICIOS LTDA		CNPJ: 28.072.565/0001-01
Nome de Fantasia: NAKA EXPRESS		Inscrição Estadual: 13.310.161-4
Inscrição Municipal: 179770		Optante pelo Simples? (Sim)
Enquadrado conforme Lei Complementar 123/2006: () MEI () ME (X) EPP		
Endereço: Av. Manoel Jose de Arruda, nº 1.823		
Bairro: Jardim Costa do Sol		Cidade: Cuiabá/MT
CEP: 78.010-900		
Fone/WhatsApp: (65) 99956-4587		E-mail: licitacao@nakayamaminisuper.com.br
Banco: Sicredi (748)	Agência: 0810	Conta-Corrente: 35113-4
Representante Legal: Mario Cezar Hideki Nakayama		Cargo: Sócio-Administrador
RG: 781.743-5 SESP/PR	CPF: 035.840.619-62	Celular/WhatsApp: (65) 99942-4872

ITEM	PRODUTO - DESCRIÇÃO	MARCA	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
03	CAFÉ APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO, INTENSIDADE: SUAVE, TIPO: TRADICIONAL, EMPACOTAMENTO: VÁCUO, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 18 MESES, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: BLEND ARÁBICA E CONILON.	CEREJA	PACOTE	1.010	R\$ 30,30	R\$ 30.603,00

Valor Total da Proposta: R\$ 30.603,00 (trinta mil, seiscentos e três reais).

Declaramos que nos valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

O prazo de validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

Cuiabá/MT, 17 de agosto de 2023.

MARIO CEZAR HIDEKI NAKAYAMA

RG Nº 781.743-5 SESP/PR

CPF Nº 035.840.619-62

Sócio-Administrador

NAKA EXPRESS GENEROS ALIMENTICIOS LTDA

CNPJ Nº 28.072.565/0001-01

PROPOSTA DE PREÇOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MERCEDES/PR
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 70/2023

Nome Empresarial: NAKA EXPRESS GENEROS ALIMENTICIOS LTDA		CNPJ: 28.072.565/0001-01
Nome de Fantasia: NAKA EXPRESS		Inscrição Estadual: 13.310.161-4
Inscrição Municipal: 179770		Optante pelo Simples? (Sim)
Enquadrado conforme Lei Complementar 123/2006: () MEI () ME (X) EPP		
Endereço: Av. Manoel Jose de Arruda, nº 1.823		
Bairro: Jardim Costa do Sol	Cidade: Cuiabá/MT	CEP: 78.010-900
Fone/WhatsApp: (65) 99956-4587		E-mail: licitacao@nakayamaminisuper.com.br
Banco: Sicredi (748)	Agência: 0810	Conta-Corrente: 35113-4
Representante Legal: Mario Cezar Hideki Nakayama		Cargo: Sócio-Administrador
RG: 781.743-5 SESP/PR	CPF: 035.840.619-62	Celular/WhatsApp: (65) 99942-4872

ITEM	PRODUTO - DESCRIÇÃO	MARCA	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
03	CAFÉ APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO, INTENSIDADE: SUAVE, TIPO: TRADICIONAL, EMPACOTAMENTO: VÁCUO, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 18 MESES, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: BLEND ARÁBICA E CONILON.	CEREJA	PACOTE	1.010	R\$ 11,55	R\$ 11.665,50

Valor Total da Proposta: R\$ 11.665,50 (onze mil, seiscentos e sessenta e cinco reais e cinquenta centavos).

Declaramos que nos valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

O prazo de validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

Cuiabá/MT, 18 de agosto de 2023.

MARIO CEZAR HIDEKI NAKAYAMA

RG Nº 781.743-5 SESP/PR

CPF Nº 035.840.619-62

Sócio-Administrador

NAKA EXPRESS GENEROS ALIMENTICIOS LTDA

CNPJ Nº 28.072.565/0001-01