Regulamento para Avaliação Sensorial e Qualitativa de Café

1 Introdução

Este documento estabelece as regras e procedimentos para a avaliação sensorial e qualitativa de amostras de café, destinadas à aquisição pela administração pública, conforme processo licitatório.

2 Objetivo da Análise

O objetivo desta análise é aprovar amostras de café para fins de aquisição pelo CAU/SP, garantindo que o produto atenda aos padrões de qualidade estabelecidos.

3 Avaliação Inicial das Características Físicas

A avaliação inicial será realizada pelo Gestor e Fiscal do Contrato e incluirá a verificação das seguintes características físicas, conforme especificações do edital:

a. Café em pó, torrado, moído, acondicionado em embalagem de 500g almofada ou à vácuo.
b. Padrão de qualidade global da bebida: nota mínima de 6,0 (categoria de qualidade superior).
c. Acidez: baixa;
d. Adstringência: moderada a nenhuma;
e. Amargor: fraco;
f. Aroma: suave a intenso - característico do produto;
g. Aspecto: torrado e moído, em pó homogêneo;
h. Bebida: mole ou dura isento de gosto rio, riozona;
i. Classificação: média;
j. Tipo do café: composição: 100% da espécie arábica de origem única ou blendados tipo 6 COB ou melhor no máximo 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes ou ardidos (PVA) e ausentes de grãos pretos-verdes e fermentados não sendo admitida presença de conilon;
k. Sabor da bebida, Sabor Residual da bebida, Fragrância do pó e Aroma da bebida não inferior a 6 e Nota de Qualidade Global Mínima de 6,00 pontos na Escala Sensorial do Café, fazendo uso de escala de 0 a 10 para qualidade global.
l. Laudo de análise microscópica do café com tolerância de no máximo 1% impureza, pontos de torra numa faixa de Moderadamente Clara (Agtron /SCAA #75) a Moderadamente escuro (Agtron /SCAA #45), evitando cafés com pontos de torra muito escuros.
m. Necessário apresentação do selo ABIC ou de Laudo de Avaliação emitido por Laboratório credenciado pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde (habilitados pela Vigilância Sanitária) - REBLAS/ANVISA, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.

As características físico-químicas e organolépticas descritas acima, serão comprovadas através do Laudo de análise microscópica e do Laudo de análise sensorial ABIC ou Laboratório Credenciado. Somente amostras aprovadas nesta avaliação inicial seguirão para a análise sensorial.

4 Análise Sensorial

Caso a amostra seja aprovada na avaliação física, seguirá para a análise sensorial, que será realizada conforme os seguintes procedimentos:

4.1 Critério de Seleção dos Avaliadores:

Nove agentes públicos, não Q-Grader, entre os consumidores finais do produto, que serão selecionados por sorteio dentro do quadro de colaboradores do CAU/SP.

4.2 Parâmetros Organolépticos Avaliados

a. Fragrância do Pó;
b. Presença Visual de Impurezas no Pó;
c. Aroma da Bebida;
d. Sabor da bebida (natural e adocicada);
e. Sabor Residual da bebida.

4.3 Escala de Avaliação

Escala não estruturada de 0 a 10.

4.4 Método de Avaliação

a. Avaliação duplo cega, comparando a amostra com um café de referência e o café atualmente adquirido pelo Conselho;
b. A amostra será avaliada por 9 agentes públicos, conforme especificado acima;
c. As amostras serão preparadas por percolação em filtros de papel nº 103 de embalagem única, acondicionado em porta-filtro respectivo, escaldados, posicionados na superfície de garrafas térmicas, previamente aquecidas, identificadas com os códigos estabelecidos, na proporção de 80g de pó para 1 litro de água mineral ou filtrada, em temperatura entre 90ºC a 95ºC.
d. Somente a pessoa responsável pela produção da bebida conhecerá o conteúdo de cada uma das amostras contidas nas garrafas térmicas A, B e C, e entregará ao Coordenador da avaliação um documento indicando o conteúdo de cada garrafa térmica em envelope lacrado.
e. Nem o Coordenador da avaliação nem os avaliadores conhecerão o conteúdo das garrafas térmicas.
f. Cada avaliador receberá uma quantidade do pó das amostras identificadas com seus respectivos códigos e um copo descartável de 80ml para a prova da bebida, realizando duas provas para cada amostra da bebida: uma em natura e outra adoçada, com açúcar ou adoçante conforme preferência do avaliador. Uma vez selecionado o produto a ser utilizado como adoçante, mesma quantidade e produto utilizado para adoçar uma amostra, deverá ser utilizado nas demais amostras avaliadas;
g. Serão avaliadas as 3 amostras de pó de café e feitas 6 (seis) provas de bebida ao total.
h. Cada avaliador deverá registrar sua avaliação imediatamente após a realização de cada prova, em formulário específico, fornecido para esse fim;
i. Ao final das provas, cada avaliador deverá acondicionar o formulário registro das notas em envelope, lacrar e entregar ao Coordenador da avaliação;
j. Uma vez coletados todos os envelopes, o Coordenador da avaliação procederá à compilação meticulosa dos resultados, culminando na elaboração do laudo final. Este processo será realizado na presença de 02 (dois) agentes públicos, escolhidos aleatoriamente entre os avaliadores, que auditarão o procedimento. Adicionalmente, representante da empresa fornecedora da amostra poderá acompanhar este procedimento, seja presencialmente ou de forma remota, conforme sua conveniência. Após a conclusão, o laudo final será integrado aos documentos do processo licitatório e publicado no site oficial do Conselho para consulta pública.

4.5 Registro de Dados da Produção da Bebida

A pessoa responsável pela produção da bebida registrará os dados da produção da bebida:

a. Temperatura da água;

b. Proporção de pó de café para água;
c. Qualidade da água utilizada no processo;
d. Método de Filtração;
e. Uniformidade do processo;
f. Tempo total de extração de cada amostra;

4.6 Critério de Aprovação

Amostras que não atingirem a pontuação final média mínima de 6,00, conforme informado no edital, serão consideradas reprovadas.

5 Conclusão

Este regulamento visa assegurar a transparência e a equidade no processo de avaliação de amostras de café, alinhando-se aos padrões de qualidade exigidos pela administração pública.

Formulário de Avaliação Sensorial de Café

Você está recebendo seis amostras de café preparado por percolação e três amostras de pó de café, identificadas apenas como A, B e C.
Efetua a avaliação, segundos as instruções abaixo:

1. Instruções para os Avaliadores

1.1. Análise do Pó de Café:

- Avalie a fragrância do pó e a presença visual de impurezas.
- Anote suas observações e pontuações imediatamente.

1.2. Degustação da Bebida:

- Você receberá amostras identificadas como A, B e C.
- Realize duas provas para cada amostra: uma natural e outra que deverá ser adoçada conforme sua preferência, açúcar ou adoçante.
- Use a mesma quantidade e tipo de adoçante para todas as amostras.

1.3. Avaliação:

- Utilize a escala de 0 a 10 para avaliar cada parâmetro.
- Registre suas notas imediatamente após cada prova.

1.4. Confidencialidade:

- Mantenha a confidencialidade do conteúdo das amostras.
- Não discuta suas avaliações com outros avaliadores.

1.5. Submissão:

Ao final das provas, coloque o formulário preenchido em um envelope, lacre e entregue ao Coordenador da avaliação.

2. Formulário de Avaliação

Identificação do Avaliador:

Nome: _____Cargo:_____ Matrícula: ____ Data: ___/___/_____

Avaliação do Pó de Café:

Amostra	Fragrância do Pó (0-10)	Impurezas Visuais (0-10)
A		
B		
C		

Avaliação da Bebida:

Amostra	Aroma da Bebida (0-10)	Sabor Natural (0-10)	Sabor Adoçado (0-10)	Sabor Residual (0-10)
A				
B				
C				

Assinatura do Avaliador: _____

Formulário De Preparação de Café
Para Análise Sensorial e Qualitativa

Data da Preparação: ___/___/_____

Responsável pela Preparação: _____

1. **Informações da Preparação:**

   1.1. **Temperatura da Água:**
   ☐90°C
   ☐91°C
   ☐92°C
   ☐93°C
   ☐94°C
   ☐95°C

   1.2. **Proporção de Pó de Café para Água:**

   Quantidade de Pó de Café: ____g
   Quantidade de Água: _____ ml

   1.3. **Qualidade da Água Utilizada:**

   ☐Mineral: Marca: Validade: ___/___/_____
   ☐Filtrada
   ☐Outra (especifique):

   1.4. **Método de Filtração:**

   ☐Percolação
   ☐Outro (especifique):

   1.5. **Uniformidade do Processo:**

   Comentários:
   _____
   _____
   _____

2. **Tempo Total de Extração de Cada Amostra:**

   Amostra A: ____ minutos
   Amostra B: ____ minutos
   Amostra C: ____ minutos

3. **Identificação das Amostras:**

Amostra A:
Marca:
Tipo de Embalagem:
Peso:
Lote:
Data de Validade: ___/___/_____

Amostra B:
Marca:
Tipo de Embalagem:
Peso:
Lote:
Data de Validade: ___/___/_____

Amostra B:
Marca:
Tipo de Embalagem:
Peso:
Lote:
Data de Validade: ___/___/_____

4. **Instruções para Extração por Percolação:**

- Utilize filtros de papel nº 103 de embalagem única;
- Acondicione o filtro em seu respectivo porta-filtro e escalde-o com água quente;
- Adicione o filtro no porta-filtro e coloque a quantidade de café recomendada;
- Posicione o porta-filtro na superfície de garrafas térmicas previamente aquecidas;
- Identifique as garrafas térmicas com os códigos A, B e C;
- Prepare a bebida na proporção de 80g de pó para 1 litro de água;
- Utilize água mineral ou filtrada, mantendo a temperatura entre 90°C a 95°C.
- Realize a percolação, garantindo a uniformidade do processo.

Ao final, assine este formulário, coloque em envelope lacrado e entregue ao Coordenador da Análise Sensorial

Assinatura do Responsável pela Preparação:

Laudo de Avaliação Sensorial de Café

Processo Administrativo SEI nº:
[modalidade de licitação] nº:
Assunto: Avaliação Sensorial e Qualitativa de Café para Aquisição pelo Conselho

1. Qualificação da Empresa Fornecedora

Nome da Empresa:
Endereço:
CNPJ:

2. Qualificação da Amostra:

Tipo de Café:
Lote nº:
Embalagem e peso:
Data de Recebimento: ___/___/_____

3. Análise de Conformidade da Amostra

A amostra foi inicialmente avaliada pelo Gestor e Fiscal do Contrato quanto às seguintes características físicas, conforme especificações do edital:

[Inserir detalhes das características físicas e a conformidade de cada uma]

Resultado da Análise de Conformidade: [Aprovada/Reprovada]

4. Análise Sensorial da Amostra

A amostra foi submetida à análise sensorial por um grupo de 9 agentes públicos, não Q-Grader, selecionados por sorteio. Os parâmetros avaliados incluíram Fragrância do Pó, Presença Visual de Impurezas no Pó, Aroma da Bebida, Sabor da Bebida (natural e adocicada) e Sabor Residual da Bebida.

Compilação de Resultados

[Inserir uma tabela ou descrição resumida dos resultados obtidos em cada parâmetro, incluindo as médias das pontuações]

5. Conclusão

Com base na análise de conformidade e nos resultados da avaliação sensorial, a amostra de café [Nome da Amostra] fornecida pela empresa [Nome da Empresa] é [Aprovada/Reprovada] para aquisição pelo CAU/SP.

Motivo da Decisão: [Inserir justificativa para a aprovação ou reprovação, baseada nos resultados das análises]

[nome]	[nome]	[nome]
Coordenador da Análise	**Fiscal de Contrato**	**Gestor de Contrato**