



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE SANTA CATARINA – CREA-SC**

**Análise da Proposta – Item 12 – Café Torrado e Moído
LICITANTE: ÁGAPE DISTRIBUIDORA LTDA - CNPJ nº 54.377.052/0001-00**

O descritivo constante do Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 90006/2025 – SRP) estabelece, para o Item 12 (Café), o seguinte:

Café torrado e moído, com característica Café Superior, constituído de grãos tipo 6 ou melhores da COB - Classificação Oficial Brasileira. O café ofertado deverá possuir **Certificado no PQC – Programa de Qualidade do Café, da ABIC, ou similar, na CATEGORIA SUPERIOR**, dentro do prazo de validade. TCU - Acórdão 445/2014-Plenário, TC 030.216/2013-6, relator Ministro José Jorge, 26/02/2014.

Embalagem: acondicionado em embalagem à VÁCUO, contendo 500g cada. A embalagem deverá conter dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e marca do fabricante, sendo vedado que tais informações constem de etiqueta adesiva colada na embalagem. Prazo de validade de no mínimo 180 dias contados a partir da data de entrega. Prazo para entrega: 15 dias corridos.

Quantidade mínima a ser solicitada por pedido: 10% da quantidade estimada. **(Grifo nosso)**.

Para o Item 12, a licitante Ágape Distribuidora LTDA (CNPJ nº 54.377.052/0001-00) ofertou o café Marca / Fabricante: MADRUGADA PREMIUM SUPERIOR / CAFÉ CANADA LTDA, produto que não possui Certificado no PQC – Programa de Qualidade do Café da ABIC, na CATEGORIA SUPERIOR, conforme exigido no Edital.

Em substituição à certificação requerida, a licitante apresentou dois documentos emitidos pelo laboratório Classificação e Análise Vegetal e Laboratório LTDA – CLAMINAS: o Laudo Sensorial de Café nº 00001/2025, assinado por William Furtado Barreiros (CRQ 02416440 – CGC MAPA 3375), e o Relatório de Ensaio – Série 3, nº 00018/2025, também assinado pelo mesmo profissional.

O Laudo Sensorial de Café nº 00001/2025, solicitado por Café Canadá LTDA, foi emitido em 09/01/2025 e apresenta a avaliação do produto café torrado e moído, marca CAFÉ MADRUGADA PREMIUM SUPERIOR, fabricado em 08/01/2025, com validade até 10/09/2026, lote 02, amostra CEA 00001. A amostra avaliada obteve nota de qualidade global 6,50, sendo classificada, na análise sensorial, como categoria SUPERIOR.

O Relatório de Ensaio – Série 3, nº 00018/2025, também solicitado por Café Canadá Ltda, foi emitido na mesma data (09/01/2025) e refere-se à avaliação do mesmo produto, lote 02, amostra CEA 00018. A análise por microscopia apresentou os seguintes resultados:

Documento assinado eletronicamente, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE SANTA CATARINA – CREA-SC

- Somatório de matérias estranhas e impurezas (cascas, paus, torrões e areia): 0,40%;
- Elementos estranhos (indicativo de fraude): AUSÊNCIA;
- Umidade: 3,52%;
- Fragmentos de insetos (indicativos de falhas nas boas práticas): 0;
- Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana: AUSÊNCIA.

O Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 90006/2025 – SRP) exige a apresentação de Certificado no PQC – Programa de Qualidade do Café da ABIC, ou similar, em virtude da robustez metodológica e da credibilidade do programa. O PQC/ABIC é reconhecido por certificar inúmeras marcas de cafés comercializadas no Brasil e, segundo informações extraídas do sítio eletrônico <https://www.abic.com.br/certificacoes/duvidas-frequentes/>, possui processo de certificação que envolve etapas como:

[...]

1. Avaliação documental.
2. Avaliação Técnica: As amostras são submetidas a análises laboratoriais (microscópica e sensorial) para verificar a conformidade com os padrões estabelecidos pela ABIC.
3. Aprovação e Concessão do Selo: Se todas as etapas forem aprovadas, a empresa recebe o Selo de Certificação ABIC, que pode ser exibido nas embalagens dos produtos certificados.
4. Após um ano da adesão ao Programa de Certificação do Café ABIC, sua indústria terá que passar por uma visita técnica presencial/remoto ou documental, para verificação das Boas Práticas de Fabricação e do controle nos processos. E o café passará por monitoramento contínuo nas gôndolas de todo o Brasil.

[...]

Como é feita a renovação da minha certificação?

Após a associação e a certificação, os cafés são monitorados periodicamente diretamente do ponto de vendas, eles devem sempre atender às regras estabelecidas nos regulamentos e às normas do Programa de certificação da ABIC, caso estejam conformes e não haja nenhuma outra pendência administrativa junto ao cadastro da associada, a certificação é renovada automaticamente.

Esses elementos visam a assegurar que o certificado emitido pela ABIC represente um sistema de controle de qualidade contínuo, confiável e isento, conferindo maior credibilidade à certificação atribuída aos produtos que ostentam o respectivo selo.

Os dois documentos apresentados pela licitante, contudo, constituem um registro pontual e isolado de um lote específico, funcionando como uma fotografia do produto enviado para fins de análise laboratorial. Isso tanto, que os dois laudos trazem expressamente a informação de que os **“Os resultados deste ensaio têm significação restrita e se aplica somente a amostra analisada” (SIC). (grifo nosso)**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE SANTA CATARINA – CREA-SC

Dessa forma, não é possível estender a validade ou a confiabilidade do Laudo Sensorial de Café e do Relatório de Ensaio apresentados pela licitante a outras unidades do produto ofertado, ainda que estas compartilhem o mesmo fabricante e marca.

Ademais, a licitante não apresentou qualquer evidência de que seu produto seja submetido a análises contínuas, tampouco demonstrou a adoção de práticas padronizadas, periódicas e auditáveis de controle de qualidade, tal como a ABIC procede em suas certificações e, mais especificamente, no âmbito do seu Programa de Qualidade do Café - PQC.

Portanto, não é possível aceitar o Laudo Sensorial de Café e o Relatório de Ensaio emitidos pelo laboratório Classificação e Análise Vegetal e Laboratório LTDA – CLAMINAS, apresentados pela licitante, como documentos similares ao Certificado do PQC/ABIC, tal qual autoriza o Termo de Referência.

Os referidos documentos não são aptos a substituí-lo, tampouco o são similar, uma vez que não cumprem as mesmas finalidades nem atendem aos critérios técnicos e metodológicos estabelecidos pelo Programa de Qualidade do Café da ABIC, sobretudo no que concerne ao monitoramento contínuo do produto após a análise e a certificação.

Diante do exposto, e considerando a insuficiência do Laudo Sensorial de Café e do Relatório de Ensaio apresentados como substitutos válidos (ou similares) ao Certificado do PQC/ABIC, conclui-se que a proposta da licitante Ágape Distribuidora Ltda (CNPJ nº 54.377.052/0001-00) deve ser **desclassificada para o Item 12, por descumprimento das exigências estabelecidas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 90006/2025 – SRP)**.

Florianópolis/SC, 28 de maio de 2025.

MURILO REBELLO HOFFMANN
Gerente do Departamento de Administração do Crea-SC