



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

COMISSÃO ESPECIAL PARA AVALIAÇÃO SENSORIAL DE AMOSTRA DE CAFÉ

ADENDO AO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO 052/2025

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS DE CAFÉ MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA – PARANÁ

Assunto: Análise de amostras de café, objeto do Pregão Eletrônico nº 052/2025 – Contratação de empresa especializada no fornecimento de café.

1. APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

1.1. Foi apresentada amostra e documentações referente aos itens 1 e 2 do Pregão Eletrônico nº 052/2025, pela empresa _____, conforme tabela abaixo:

DESCRIÇÃO DA AMOSTRA	QUANTIDADE	MARCA

2. ANÁLISE DAS AMOSTRAS

2.1.1 A amostra será avaliada com base nas condições requeridas no edital e especificações técnicas constantes no Termo de Referência (Anexo I).

2.1.2. Além da análise de conformidade técnica e demais critérios e condições do edital, a amostra será submetida à avaliação sensorial, por comissão formada por 11(onze) servidores, conforme condições e critérios estabelecidos no edital.

3. RESULTADO DE ANÁLISE DE CONFORMIDADE COM ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E CRITÉRIOS DE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

3.1. Amostra em conformidade com as especificações técnicas e critérios de apresentação previstos no Termo de Referência.

4. RESULTADO DE ANÁLISE SENSORIAL

ATRIBUTOS	VALORES MÉDIOS



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

Sabor	
Aroma	
Textura	
Ausência de sujidades e impurezas	
MÉDIA GERAL	

5. CONCLUSÃO

5.1. Amostra aprovada/reprovada, em completa conformidade/desconformidade com os parâmetros definidos no termo de referência e no edital do Pregão Eletrônico nº 052/2025.



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

LAUDO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS DE CAFÉ PREGÃO ELETRÔNICO Nº 052/2025

1. METODOLOGIA

1.1. ANÁLISE SENSORIAL

Avaliação sensorial da bebida, realizada por 11 (onze) provadores, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 para avaliação segmentada de qualidade.

A avaliação será realizada em procedimento tradicional de prova de xícara, atribuindo-se nota aos seguintes atributos:

- a) Sabor
- b) Aroma
- c) Textura
- d) Ausência de sujidades e impurezas

O resultado é a média dos valores obtidos através das notas atribuídas pelos 11 provadores para cada atributo individualmente.

A Média geral para aprovação será igual ou superior a 7,0.

2. PREPARO DA AMOSTRA

2.1. O café torrado e moído será preparado conforme instruções da embalagem.

3. RESULTADO DE ANÁLISE SENSORIAL

	NOTAS DOS AVALIADORES											Média p/ Atributo	Média Geral
Atributo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
Sabor													
Aroma													
Textura													
Ausência Sujidades e Impurezas													

4. CONCLUSÃO

4.1 A média geral obtida será igual ou superior a 7,0.

4.2 Assinaturas dos Membros Comissão Especial para avaliação do objeto café conforme portaria nº 164/2025.

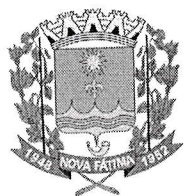


MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

I – Membros:

- a. Amanda Beatriz Pinha da Silva – Matrícula nº 1208 _____
- b. Antônio Angelo Rubim – Matrícula nº 1433 _____
- c. Bruno Zorzin – Matrícula nº 10213 _____
- d. Camila de Cassia Spitzer – Matrícula nº 1042 _____
- e. Caroline Galonetti Silva – Matrícula nº 1212 _____
- f. Carolina Menezes Pinheiro de Souza – Matrícula nº 215 _____
- g. Lohana Caroline Terra – Matrícula nº 10145 _____
- h. Luiz Celestino de Paula – Matrícula nº 10158 _____
- i. Renata Montenegro Balan Xavier – Matrícula nº 10176 _____
- j. Ricardo Gonçalves Rodrigues – Matrícula nº 10141 _____
- k. Susana Maria Guimarães da Silva Lima – Matrícula nº 770 _____



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

Formulário de Avaliação Sensorial de Café

Nome do Avaliador: _____

Cargo/Função: _____

Data: ____/____/____

Preencha as notas de 0 a 10 para cada quesito avaliado.

Quesito	Nota (0 a 10)
Sabor	
Aroma	
Textura	
Ausência de Sujidades e Impurezas	

Observações:

Assinatura