

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E SENSORIAL DO CAFÉ

### 1. Tema

Produção e Qualidade

### 2. Subtema

Certificação / Inspeção

### 3. Categoria de serviço

Acesso a Serviços de Terceiros

### 4. Tipo de serviço / instrumento

Avaliação da Conformidade / Acesso a Serviço Tecnológico

### 5. Modalidade

Presencial e/ou a distância

### 6. Público alvo

ME, EPP, Produtor Rural

### 7. Setor indicado

Agronegócios

### 8. Macrosssegmento

-

### 9. Descrição

#### ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

Realizar reunião de abertura junto ao cliente para definição das diretrizes de serviço, agendamento da auditoria ou inspeção e definição dos responsáveis pelo acompanhamento dos serviços por parte do cliente e da prestadora de serviço tecnológico.

**ENTREGA ETAPA 01:** Documento contendo os responsáveis pela prestação do serviço, o escopo do serviço, o cronograma das atividades e outros aspectos acordados entre as partes, assinado pela Empresa Demandante.

## **ETAPA 02 | AUDITORIA OU INSPEÇÃO E EMISSÃO DE LAUDO**

Realização de auditoria e/ou inspeção, para avaliação da qualidade física e/ou sensorial do produto café conforme requisitos preestabelecidos, quando aplicáveis, em:

- Método de Classificação Padrão – Café Verde Arábica, de acordo com a SCA (Associação de Cafés Especiais). Este método avalia a qualidade física dos grãos crus e é realizada em uma amostra de 350 gramas de grãos crus, representativa do lote de café. Os grãos são avaliados e para ser considerado café especial não é admitida a presença de defeitos primários e tolera-se até cinco defeitos equivalentes secundários na amostra.
- Protocolo para Análise Sensorial do Café – Metodologia SCA. Nesta metodologia, são atribuídas notas de 6 a 10 pontos para fragrância/aroma, acidez, corpo, sabor, sabor residual, balanço e impressão global. Já os atributos doçura, uniformidade, xícara limpa, são pontuados por xícara com notas de 0 a 10 pontos. As notas determinadas em cada atributo são somadas e o lote de café será considerado especial se apresentar pontuação mínima de 80 pontos.

### **ENTREGAS ETAPA 02:**

- Relatório de inspeção ou auditoria final contendo a(s) avaliação (ões) do produto café utilizando os parâmetros previstos no Protocolo para Análise Sensorial do Café – Metodologia SCA, assinado pelo prestador de serviço tecnológico;
- Declaração, assinada pela empresa demandante, atestando o recebimento da(s) entrega(s) realizadas pelo prestador de serviço tecnológico e que o prestador de serviço tecnológico explicou ao cliente o conteúdo da(s) entrega(s) efetivadas.

## **10. Benefícios e resultados esperados**

1. Reconhecimento por especialista: Reconhecimento da qualidade do café por entidade especializada neste tipo de serviço.
2. Comparabilidade (quando cabível): Com o resultado do processo de auditoria ou inspeção, é possível comparar o desempenho da empresa demandante com outras empresas em relação ao seu mercado.
3. Posicionamento de mercado: Consolidar o produto café frente ao mercado e seus diversos públicos de interesse, incluindo potenciais clientes, fornecedores, investidores, entre outros.

## **11. Estrutura e materiais necessários**

Equipamentos necessários para as análises do produto café.

## 12. Responsabilidade da empresa demandante

1. Aprovar a proposta do Sebrae, valores e condições de pagamento;
2. Conhecer e validar a proposta de trabalho, o escopo das etapas e as entregas do prestador de serviço;
3. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pelo prestador de serviço.
4. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços ao prestador de serviço para o desenvolvimento do trabalho;
5. Acompanhar o prestador de serviço em visita(s) técnica(s) aos espaços físicos, se previsto no escopo do trabalho;
6. Avaliar o serviço prestado;
7. Adequação de produtos, serviços, processos, documentos, estrutura social (e outros requisitos) às condições avaliadas para obtenção da certificação, sendo a obtenção da certificação pretendida não é garantida pelo Sebrae nem pela prestadora de serviço tecnológico.
8. 8. Declaração de informações verdadeiras, de maneira responsável e transparente.

## 13. Responsabilidade da prestadora de serviço

1. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas (presencial ou a distância);
2. Analisar a demanda e as informações fornecidas pela empresa;
3. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do projeto, agenda de reuniões e atividades, sendo necessário validar com a Empresa Demandante;
4. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae.
5. Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do Sebraetec.
6. Utilizar os equipamentos adequados para avaliação do produto.
7. 7. Proporcionar o(s) devido(s) esclarecimento do(s) processo(s) de auditoria ou inspeção junto à empresa demandante.

## 14. Perfil desejado da prestadora de serviço

Corpo técnico formado por profissional *Q-grader*, degustador de café com licença reconhecida pelo Instituto de Qualidade - *Coffee Quality Institute* (CQI), sendo que a prestadora de serviço tenha experiência prévia e reconhecimento de mercado nas análises e avaliações/auditorias pertinentes.

## 15. Pré-diagnóstico

-

## 16. Observações

1. Na impossibilidade desta ficha técnica ser aplicada presencialmente, ela poderá ser aplicada de forma remota (ferramentas de videoconferência, ligações telefônicas, aplicativos de mensagens e/ou e-mails). No momento da contratação a empresa demandante deverá ser comunicada que parte do serviço ou a integralidade dele, quando aplicável, acontecerá de forma remota. Além disso, o alinhamento do formato do atendimento deve ser feito na Etapa 01 entre a empresa demandante e a prestadora de serviço tecnológico;
2. Na impossibilidade de as entregas serem assinadas fisicamente pela empresa demandante, elas poderão ser validadas via assinatura digital, aceite eletrônico ou e-mail, em que a empresa demandante deverá manifestar o aceite e encaminhar para a prestadora de serviço tecnológico, e esta deverá incluir o comprovante de validação da empresa demandante nas entregas para o registro do atendimento;
3. Os valores dos honorários apresentados devem incluir todas as despesas com impostos e encargos sociais, conforme legislação tributária em vigor, que possa incidir sobre o objeto da proposta;
4. Despesas adicionais com terceiros ficam a cargo exclusivo do cliente e devem ser previamente autorizadas por ele durante a validação da proposta de trabalho;
5. É de responsabilidade do prestador de serviço todo o projeto, da concepção à aprovação do cliente;
6. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo cliente.

| HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES |            |   |                         |
|-------------------------|------------|---|-------------------------|
| Versão                  | Data       | Link  | Responsável             |
| 1                       | 09/08/2019 | <a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/08/Caracterização-Física-e-Sensorial-do-Café-12017-1.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/08/Caracterização-Física-e-Sensorial-do-Café-12017-1.pdf</a>     | Eduardo Cardoso Garrido |
| 2                       | 13/04/2020 | <a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/04/Caracterização-Física-e-Sensorial-do-Café-CI12017-2.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/04/Caracterização-Física-e-Sensorial-do-Café-CI12017-2.pdf</a> | Coordenação Sebraetec   |