

Pregão Eletrônico

40001.32022.6163.4515.10688256320



PODER JUDICIÁRIO
Supremo Tribunal Federal

Ata de Realização do Pregão Eletrônico Nº 00003/2022

Às 14:00 horas do dia 11 de fevereiro de 2022, reuniram-se o Pregoeiro Oficial deste Órgão e respectivos membros da Equipe de Apoio, designados pelo instrumento legal PORTARIA GDG 62/2021 de 04/03/2021, em atendimento às disposições contidas na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e no Decreto nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, referente ao Processo nº 007752/2021, para realizar os procedimentos relativos ao Pregão nº 00003/2022. Modo de disputa: Aberto/Fechado. Objeto: Aquisição, com entrega parcelada, de café torrado e moído, padrão de qualidade superior (no mínimo).. O Pregoeiro abriu a Sessão Pública em atendimento às disposições contidas no edital, divulgando as propostas recebidas. Abriu-se em seguida a fase de lances para classificação dos licitantes relativamente aos lances ofertados.

Item: 1

Descrição: Café

Descrição Complementar: Café Intensidade: Média , Empacotamento: Vácuo , Tipo: Superior , Apresentação: Torrado Moído

Tratamento Diferenciado: -

Quantidade: 12.000

Unidade de fornecimento: Pacote 500 G

Valor Máximo Aceitável: R\$ 233.760,0000

Situação: Aceito e Habilitado

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Intervalo mínimo entre lances: -

Aceito para: FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, pelo melhor lance de R\$ 197.880,0000 .

Histórico

Item: 1 - Café

Propostas Participaram deste item as empresas abaixo relacionadas, com suas respectivas propostas.

(As propostas com * na frente foram desclassificadas)

CNPJ/CPF	Fornecedor	ME/EPP Equiparada	Declaração ME/EPP	Quantidade	Valor Unit.	Valor Global	Data/Hora Registro
28.128.565/0001-78	PARANOIA DISTRIBUICAO IMPORTACAO E EXPORTACAO EIRELI	Sim	Sim	12.000	R\$ 19,0000	R\$ 228.000,0000	10/02/2022 20:50:02
Marca: BICO DE OURO PREMIUM Fabricante: GLOBODESC IND. IMPORT E EXPORT DE PRODUTOS MEDICOS Modelo / Versão: PCT. 500 G VACUO Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Café torrado e moído, padrão de qualidade mínimo Superior, com as seguintes características: 1. Espécie: 100% café arábica 2. Bebida (sabor) do tipo intenso, bebida dura para melhor 3. Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual de até 10% por quilo de café de grãos com defeitos pretos, verdes e/ou ardidos (PVA) e ausência de pretos-verdes fermentados 4. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação 5. Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro 6. Características químicas (exigidas para cada g/100g): 6. 1) Umidade em 5% no máximo; 6. 2) Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 6. 3) Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 6. 4) Cafeína em 0,7 no mínimo; 6. 5) Extrato Aquoso em 25% no mínimo; Extrato Etéreo em 8,0%; 7. Características Organolépticas: 7. 1) Aroma característico; 7. 2) Acidez baixa a moderada; 7. 3) Amargor moderado; 7. 4) Sabor característico e equilibrado; 7. 5) Livre de sabor fermentado, mofado e de terra; 7. 6) Baixa adstringência; 7. 7) Razoavelmente encorpado; 7. 8) Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial. 8. Moagem: média 9. Torração: moderadamente clara a moderadamente escura 10. Validade: não inferior a 12 (doze) meses, devendo, no momento da entrega, ter sido fabricado em até 02 (dois) meses 11. Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas Porte da empresa: ME/EPP							
26.855.558/0001-42	MFPARIS INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA	Sim	Sim	12.000	R\$ 19,0000	R\$ 228.000,0000	11/02/2022 12:37:55
Marca: Belveder Fabricante: DMS COMERCIO E DISTRIBUICAO DE CAFE LTDA Modelo / Versão: vácuo 500g Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Café torrado e moído, padrão de qualidade mínimo Superior, com as seguintes características: 1. Espécie: 100% café arábica 2. Bebida (sabor) do tipo intenso, bebida dura para							

melhor 3. Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual de até 10% por quilo de café de grãos com defeitos pretos, verdes e/ou ardidos (PVA) e ausência de pretos-verdes fermentados 4. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação 5. Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro 6. Características químicas (exigidas para cada g/100g): 6. 1) Umidade em 5% no máximo; 6. 2) Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 6. 3) Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 6. 4) Cafeína em 0,7 no mínimo; 6. 5) Extrato Aquoso em 25% no mínimo;

Porte da empresa: ME/EPP

78.597.150/0002-00	ODEBRECHT COMERCIO E INDUSTRIA DE CAFE LTDA	Não	Não	12.000	R\$ 19,4000	R\$ 232.800,0000	11/02/2022 13:46:56
--------------------	--	-----	-----	--------	-------------	------------------	------------------------

Marca: Odebrecht Superior

Fabricante: Odebrecht Com e Ind de Café Ltda.

Modelo / Versão: Vacuo

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Café torrado e moído, padrão de qualidade mínimo Superior, com as seguintes características: 1. Espécie: 100% café arábica 2. Bebida (sabor) do tipo intenso, bebida dura para melhor 3. Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual de até 10% por quilo de café de grãos com defeitos pretos, verdes e/ou ardidos (PVA) e ausência de pretos-verdes fermentados 4. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação 5. Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro 6. Características químicas (exigidas para cada g/100g): 6. 1) Umidade em 5% no máximo; 6. 2) Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 6. 3) Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 6. 4) Cafeína em 0,7 no mínimo; 6. 5) Extrato Aquoso em 25% no mínimo; 6. 6) Extrato Etéreo em 8,0%, no mínimo. 7. Características Organolépticas: 7. 1) Aroma característico; 7. 2) Acidez baixa a moderada; 7. 3) Amargor moderado; 7. 4) Sabor característico e equilibrado; 7. 5) Livre de sabor fermentado, mofado e de terra; 7. 6) Baixa adstringência; 7. 7) Razoavelmente encorpado; 7. 8) Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial. 8. Moagem: média 9. Torração: moderadamente clara a moderadamente escura 10. Validade: não inferior a 12 (doze) meses, devendo, no momento da entrega, ter sido fabricado em até 02 (dois) meses 11. Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas.

Porte da empresa: Demais (Diferente de ME/EPP)

00.214.257/0001-46	JURERE CAFFE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	Não	Não	12.000	R\$ 19,4500	R\$ 233.400,0000	10/02/2022 11:07:45
--------------------	---	-----	-----	--------	-------------	------------------	------------------------

Marca: SANTA CATARINA SUPER

Fabricante: JURERE CAFFE COM DE ALIM LTDA

Modelo / Versão: TORRADO E MOIDO

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: "Café torrado e moído, padrão de qualidade mínimo Superior, com as seguintes características: 1. Espécie: 100% café arábica 2. Bebida (sabor) do tipo intenso, bebida dura para melhor 3. Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual de até 10% por quilo de café de grãos com defeitos pretos, verdes e/ou ardidos (PVA) e ausência de pretos-verdes fermentados 4. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação 5. Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro 6. Características químicas (exigidas para cada g/100g): 6. 1) Umidade em 5% no máximo; 6. 2) Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 6. 3) Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 6. 4) Cafeína em 0,7 no mínimo; 6. 5) Extrato Aquoso em 25% no mínimo; 6. 6) Extrato Etéreo em 8,0%, no mínimo. 7. Características Organolépticas: 7. 1) Aroma característico; 7. 2) Acidez baixa a moderada; 7. 3) Amargor moderado; 7. 4) Sabor característico e equilibrado; 7. 5) Livre de sabor fermentado, mofado e de terra; 7. 6) Baixa adstringência; 7. 7) Razoavelmente encorpado; 7. 8) Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial. 8. Moagem: média 9. Torração: moderadamente clara a moderadamente escura 10. Validade: não inferior a 12 (doze) meses, devendo, no momento da entrega, ter sido fabricado em até 02 (dois) meses 11. Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas"

Porte da empresa: Demais (Diferente de ME/EPP)

64.106.552/0001-61	DPS GONCALVES INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	Sim	Sim	12.000	R\$ 19,4500	R\$ 233.400,0000	11/02/2022 12:47:00
--------------------	---	-----	-----	--------	-------------	------------------	------------------------

Marca: FRATERNAL

Fabricante: CAFE FRATERNAL

Modelo / Versão: FRATERNAL SUPERIOR A VACUO - PQC ABIC

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Café torrado e moído, padrão de qualidade mínimo Superior, com as seguintes características: 1. Espécie: 100% café arábica 2. Bebida (sabor) do tipo intenso, bebida dura para melhor 3. Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual de até 10% por quilo de café de grãos com defeitos pretos, verdes e/ou ardidos (PVA) e ausência de pretos-verdes fermentados 4. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação 5. Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro 6. Características químicas (exigidas para cada g/100g): 6. 1) Umidade em 5% no máximo; 6. 2) Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 6. 3) Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 6. 4) Cafeína em 0,7 no mínimo; 6. 5) Extrato Aquoso em 25% no mínimo; 6. 6) Extrato Etéreo em 8,0%, no mínimo. 7. Características Organolépticas: 7. 1) Aroma característico; 7. 2) Acidez baixa a moderada; 7. 3) Amargor moderado; 7. 4) Sabor característico e equilibrado; 7. 5) Livre de sabor fermentado, mofado e de terra; 7. 6) Baixa adstringência; 7. 7) Razoavelmente encorpado; 7.8) Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial. 8. Moagem: média 9. Torração: moderadamente clara a moderadamente escura 10. Validade: não inferior a 12 (doze) meses, devendo, no momento da entrega, ter sido fabricado em até 02 (dois) meses 11. Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas.

Porte da empresa: ME/EPP

41.955.367/0001-46	COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS	Sim	Sim	12.000	R\$ 19,4800	R\$ 233.760,0000	03/02/2022 14:20:34
--------------------	---------------------------------------	-----	-----	--------	-------------	------------------	------------------------

ALIMENTICIOS
SORETTO DO**Marca:** SORETTTO**Fabricante:** SORETTTO DO BRASIL LTDA**Modelo / Versão:** SORETTTO SUPERIOR

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Café torrado e moído, padrão de qualidade mínimo Superior, com as seguintes características: 1. Espécie: 100% café arábica 2. Bebida (sabor) do tipo intenso, bebida dura para melhor 3. Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual de até 10% por quilo de café de grãos com defeitos pretos, verdes e/ou ardidos (PVA) e ausência de pretos-verdes fermentados 4. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação 5. Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro 6. Características químicas (exigidas para cada g/100g): 6. 1) Umidade em 5% no máximo; 6. 2) Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 6. 3) Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 6. 4) Cafeína em 0,7 no mínimo; 6. 5) Extrato Aquoso em 25% no mínimo; 6. 6) Extrato Etéreo em 8,0%, no mínimo. 7. Características Organolépticas: 7.1) Aroma característico; 7.2) Acidez baixa a moderada; 7.3) Amargor moderado; 7.4) Sabor característico e equilibrado; 7.5) Livre de sabor fermentado, mofado e de terra; 7.6) Baixa adstringência; 7.7) Razoavelmente encorpado; 7.8) Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial. 8. Moagem: média 9. Torração: moderadamente clara a moderadamente escura 10. Validade: não inferior a 12 (doze) meses, devendo, no momento da entrega, ter sido fabricado em até 02 (dois) meses 11. Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas

Porte da empresa: ME/EPP

19.600.228/0001-40	ARCANJOS COMERCIAL DE ALIMENTOS EIRELI	Sim	Sim	12.000	R\$ 19,4800	R\$ 233.760,0000	04/02/2022 11:24:03
--------------------	---	-----	-----	--------	-------------	------------------	------------------------

Marca: export**Fabricante:** export**Modelo / Versão:** export

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Café torrado e moído, padrão de qualidade mínimo Superior, com as seguintes características: 1. Espécie: 100% café arábica 2. Bebida (sabor) do tipo intenso, bebida dura para melhor 3. Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual de até 10% por quilo de café de grãos com defeitos pretos, verdes e/ou ardidos (PVA) e ausência de pretos-verdes fermentados 4. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação 5. Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro 6. Características químicas (exigidas para cada g/100g): 6. 1) Umidade em 5% no máximo; 6. 2) Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 6. 3) Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 6. 4) Cafeína em 0,7 no mínimo; 6. 5) Extrato Aquoso em 25% no mínimo; 6. 6) Extrato Etéreo em 8,0%, no mínimo. 7. Características Organolépticas: 7. 1) Aroma característico; 7. 2) Acidez baixa a moderada; 7. 3) Amargor moderado; 7. 4) Sabor característico e equilibrado; 7. 5) Livre de sabor fermentado, mofado e de terra; 7. 6) Baixa adstringência; 7. 7) Razoavelmente encorpado; 7. 8) Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial. 8. Moagem: média 9. Torração: moderadamente clara a moderadamente escura 10. Validade: não inferior a 12 (doze) meses, devendo, no momento da entrega, ter sido fabricado em até 02 (dois) meses 11. Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas Marcas de referência: DO SÍTIO Superior, FINO SABOR Superior, MELITTA Especial ou similar.

Porte da empresa: ME/EPP

05.656.062/0001-70	MULTICOM COMERCIO MULTIPLIO DE ALIMENTOS LTDA	Não	Não	12.000	R\$ 19,4800	R\$ 233.760,0000	10/02/2022 12:47:31
--------------------	--	-----	-----	--------	-------------	------------------	------------------------

Marca: Savassi Superior**Fabricante:** Multicom Comércio Múltiplo de Alimentos Ltda**Modelo / Versão:** Superior - Vácuo

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Café torrado e moído, padrão de qualidade mínimo Superior, com as seguintes características: 1. Espécie: 100% café arábica 2. Bebida (sabor) do tipo intenso, bebida dura para melhor 3. Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual de até 10% por quilo de café de grãos com defeitos pretos, verdes e/ou ardidos (PVA) e ausência de pretos-verdes fermentados 4. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação 5. Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro 6. Características químicas (exigidas para cada g/100g): 6. 1) Umidade em 5% no máximo; 6. 2) Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 6. 3) Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 6. 4) Cafeína em 0,7 no mínimo; 6. 5) Extrato Aquoso em 25% no mínimo; 6. 6) Extrato Etéreo em 8,0%, no mínimo. 7. Características Organolépticas: 7. 1) Aroma característico; 7. 2) Acidez baixa a moderada; 7. 3) Amargor moderado; 7. 4) Sabor característico e equilibrado; 7. 5) Livre de sabor fermentado, mofado e de terra; 7. 6) Baixa adstringência; 7. 7) Razoavelmente encorpado; 7. 8) Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial. 8. Moagem: média 9. Torração: moderadamente clara a moderadamente escura 10. Validade: não inferior a 12 (doze) meses, devendo, no momento da entrega, ter sido fabricado em até 02 (dois) meses 11. Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas. Produto dispensado de registro conforme a Resolução RDC 240 de 26 de julho de 2018 da ANVISA. Demais especificações dos produtos e condições conforme edital e anexos.

Porte da empresa: Demais (Diferente de ME/EPP)

72.861.461/0001-60	MASSIMO ZANETTI BEVERAGE BRASIL LTDA	Não	Não	12.000	R\$ 19,4800	R\$ 233.760,0000	11/02/2022 08:05:04
--------------------	---	-----	-----	--------	-------------	------------------	------------------------

Marca: PACAEMBU SUPERIOR**Fabricante:** MASSIMO ZANETTI BEVERAGE BRASIL LTDA**Modelo / Versão:** VÁCUO**Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:** CAFÉ PACAEMBU SUPERIOR A VÁCUO 500G**Porte da empresa:** Demais (Diferente de ME/EPP)

09.482.201/0001-47	NATIVA	Sim	Sim	12.000	R\$ 19,4800	R\$ 233.760,0000	11/02/2022
--------------------	--------	-----	-----	--------	-------------	------------------	------------

DISTRIBUICAO
DE
SUPRIMENTOS
LTDA

Marca: export

Fabricante: export

Modelo / Versão: export

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Café torrado e moído, padrão de qualidade mínimo Superior, com seguintes características: 1. Espécie: 100% café arábica 2. Bebida (sabor) do tipo intenso, bebida dura para melhor 3. Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual de até 10% por quilo de café de grãos com defeitos pretos, verdes e/ou ardidos (PVA) e ausência de pretos-verdes fermentados 4. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação 5. Características físicas: grãos torrados e moídos, como pontode torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro 6. Características químicas (exigidas para cada g/100g): 6. 1) Umidade em 5% no máximo; 6. 2) Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 6. 3) Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 6. 4) Cafeína em 0,7 no mínimo; 6. 5) Extrato Aquoso em 25% no mínimo; 6. 6) Extrato Etéreo em 8,0%, no mínimo. 7. Características Organolépticas: 7. 1) Aroma característico; 7. 2) Acidez baixa a moderada; 7. 3) Amargor moderado; 7. 4) Sabor característico e equilibrado; 7. 5) Livre de sabor fermentado, mofado e de terra; 7. 6) Baixa adstringência; 7. 7) Razoavelmente encorpado; 7. 8) Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial. 8. Moagem: média 9. Torração: moderadamente clara a moderadamente escura 10. Validade: não inferior a 12 (doze) meses, devendo, no momento da entrega, ter sido fabricado em até 02 (dois) meses 11. Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500g

Porte da empresa: ME/EPP

00.354.138/0003-50	FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA	Sim	Sim	12.000	R\$ 20,0000	R\$ 240.000,0000	10/02/2022 11:39:01
--------------------	--------------------------------------	-----	-----	--------	-------------	------------------	---------------------

Marca: fino sabor

Fabricante: fino sabor

Modelo / Versão: vacuo

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Café torrado e moído, padrão de qualidade mínimo Superior, com as seguintes características: 1. Espécie: 100% café arábica 2. Bebida (sabor) do tipo intenso, bebida dura para melhor 3. Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual de até 10% por quilo de café de grãos com defeitos pretos, verdes e/ou ardidos (PVA) e ausência de pretos-verdes fermentados 4. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação 5. Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro 6. Características químicas (exigidas para cada g/100g): 6. 1) Umidade em 5% no máximo; 6. 2) Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 6. 3) Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 6. 4) Cafeína em 0,7 no mínimo; 6. 5) Extrato Aquoso em 25% no mínimo 6. 6) Extrato Etéreo em 8,0%, no mínimo. 7. Características Organolépticas: 7. 1) Aroma característico; 7. 2) Acidez baixa a moderada; 7. 3) Amargor moderado; 7. 4) Sabor característico e equilibrado; 7. 5) Livre de sabor fermentado, mofado e de terra; 7. 6) Baixa adstringência; 7. 7) Razoavelmente encorpado; 7. 8) Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial. 8. Moagem: média 9. Torração: moderadamente clara a moderadamente escura 10. Validade: não inferior a 12 (doze) meses, devendo, no momento da entrega, ter sido fabricado em até 02 (dois) meses 11. Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas Marcas de referência: DO SÍTIO Superior, FINO SABOR Superior, MELITTA Especial ou similar.

Porte da empresa: ME/EPP

34.785.356/0001-08	RODRIGUES E ALMEIDA LTDA	Sim	Sim	12.000	R\$ 20,0000	R\$ 240.000,0000	10/02/2022 17:12:05
--------------------	--------------------------	-----	-----	--------	-------------	------------------	---------------------

Marca: MELITTA

Fabricante: MELITTA

Modelo / Versão: PCT

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Café Intensidade: Média , Empacotamento: Vácuo , Tipo: Superior , Apresentação: Torrado Moído

Porte da empresa: ME/EPP

12.342.574/0001-27	LISBOA LOCACOES E SERVICOS ESPECIALIZADOS EIRELI	Sim	Não	12.000	R\$ 22,9000	R\$ 274.800,0000	10/02/2022 14:21:30
--------------------	--	-----	-----	--------	-------------	------------------	---------------------

Marca: MELLITA

Fabricante: MELLITA

Modelo / Versão: 500G/TRADICIONAL

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Café torrado e moído, padrão de qualidade mínimo Superior, com as seguintes características: 1. Espécie: 100% café arábica 2. Bebida (sabor) do tipo intenso, bebida dura para melhor 3. Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual de até 10% por quilo de café de grãos com defeitos pretos, verdes e/ou ardidos (PVA) e ausência de pretos-verdes fermentados 4. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação 5. Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro 6. Características químicas (exigidas para cada g/100g): 6. 1) Umidade em 5% no máximo; 6. 2) Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 6. 3) Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 6. 4) Cafeína em 0,7 no mínimo; 6. 5) Extrato Aquoso em 25% no mínimo 6. 6) Extrato Etéreo em 8,0%, no mínimo. 7. Características Organolépticas: 7. 1) Aroma característico; 7. 2) Acidez baixa a moderada; 7. 3) Amargor moderado; 7. 4) Sabor característico e equilibrado; 7. 5) Livre de sabor fermentado, mofado e de terra; 7. 6) Baixa adstringência; 7. 7) Razoavelmente encorpado; 7. 8) Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial. 8. Moagem: média 9. Torração: moderadamente clara a moderadamente escura 10. Validade: não inferior a 12 (doze) meses, devendo, no momento da entrega, ter sido fabricado em até 02 (dois) meses 11. Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas Marcas de referência: DO SÍTIO Superior, FINO SABOR Superior, MELITTA Especial ou similar.

Porte da empresa: ME/EPP

63.310.411/0001-01	TRES CORACOES	Não	Não	12.000	R\$ 25,0000	R\$ 300.000,0000	10/02/2022
--------------------	---------------	-----	-----	--------	-------------	------------------	------------

ALIMENTOS S.A.

17:05:05

Marca: SANTA CLARA PREMIUM**Fabricante:** CAFÉ TRÊS CORAÇÕES S.A**Modelo / Versão:** 500G

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Café torrado e moído, padrão de qualidade mínimo Superior, com as seguintes características: 1. Espécie: 100% café arábica 2. Bebida (sabor) do tipo intenso, bebida dura para melhor 3. Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual de até 10% por quilo de café de grãos com defeitos pretos, verdes e/ou ardidos (PVA) e ausência de pretos-verdes fermentados 4. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação 5. Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro 6. Características químicas (exigidas para cada g/100g): 6. 1) Umidade em 5% no máximo; 6. 2) Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 6. 3) Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 6. 4) Cafeína em 0,7 no mínimo; 6. 5) Extrato Aquoso em 25% no mínimo; 6. 6) Extrato Etéreo em 8,0%, no mínimo. 7. Características Organolépticas: 7. 1) Aroma característico; 7. 2) Acidez baixa a moderada; 7. 3) Amargor moderado; 7. 4) Sabor característico e equilibrado; 7. 5) Livre de sabor fermentado, mofado e de terra; 7. 6) Baixa adstringência; 7. 7) Razoavelmente encorpado; 7. 8) Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial. 8. Moagem: média 9. Torração: moderadamente clara a moderadamente escura 10. Validade: não inferior a 12 (doze) meses, devendo, no momento da entrega, ter sido fabricado em até 02 (dois) meses 11. Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas Marcas de referência: DO SÍTIO Superior, FINO SABOR Superior, MELITTA Especial ou similar OFERECEMOS: SANTA CLARA PREMIUM FABRICANTE: CAFÉ TRÊS CORAÇÕES S.A. APRESENTAÇÃO: CX C/ 20 UND 500G VÁCUO Nº REGISTRO: ISENTA DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO DE PRODUTO RESOLUÇÃO ANVISA Nº 27/2010 VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS VALIDADE DOS PRODUTOS: 18 (DEZOITO) MESES PROCEDÊNCIA DO PRODUTO: NACIONAL

Porte da empresa: Demais (Diferente de ME/EPP)

36.939.275/0001-32	FRANCHINI	Sim	Sim	12.000	R\$ 30,0000	R\$ 360.000,0000	10/02/2022
	COMERCIO DE						17:19:27
	CAFE LTDA						

Marca: MADE IN BRAZIL**Fabricante:** MF INDUSTRIA PAULISTA DE CAFE LTDA**Modelo / Versão:** MADE IN BRAZIL SUPERIOR**Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:** Café Intensidade: Média , Empacotamento: Vácuo , Tipo: Superior , Apresentação: Torrado Moído**Porte da empresa:** ME/EPP**Lances** (Obs: lances com * na frente foram excluídos pelo pregoeiro)

Valor do Lance	CNPJ/CPF	Data/Hora Registro
R\$ 360.000,0000	36.939.275/0001-32	11/02/2022 14:00:00:483
R\$ 300.000,0000	63.310.411/0001-01	11/02/2022 14:00:00:483
R\$ 274.800,0000	12.342.574/0001-27	11/02/2022 14:00:00:483
R\$ 240.000,0000	34.785.356/0001-08	11/02/2022 14:00:00:483
R\$ 240.000,0000	00.354.138/0003-50	11/02/2022 14:00:00:483
R\$ 233.760,0000	41.955.367/0001-46	11/02/2022 14:00:00:483
R\$ 233.760,0000	19.600.228/0001-40	11/02/2022 14:00:00:483
R\$ 233.760,0000	72.861.461/0001-60	11/02/2022 14:00:00:483
R\$ 233.760,0000	09.482.201/0001-47	11/02/2022 14:00:00:483
R\$ 233.760,0000	05.656.062/0001-70	11/02/2022 14:00:00:483
R\$ 233.400,0000	00.214.257/0001-46	11/02/2022 14:00:00:483
R\$ 233.400,0000	64.106.552/0001-61	11/02/2022 14:00:00:483
R\$ 232.800,0000	78.597.150/0002-00	11/02/2022 14:00:00:483
R\$ 228.000,0000	26.855.558/0001-42	11/02/2022 14:00:00:483
R\$ 228.000,0000	28.128.565/0001-78	11/02/2022 14:00:00:483
R\$ 227.999,9900	00.214.257/0001-46	11/02/2022 14:11:18:623
R\$ 218.400,0000	05.656.062/0001-70	11/02/2022 14:11:20:277
R\$ 218.399,9900	36.939.275/0001-32	11/02/2022 14:11:30:930
R\$ 222.000,0000	00.214.257/0001-46	11/02/2022 14:11:34:937
R\$ 233.400,0000	72.861.461/0001-60	11/02/2022 14:13:01:767
R\$ 216.000,0000	05.656.062/0001-70	11/02/2022 14:14:36:333
R\$ 218.000,0000	28.128.565/0001-78	11/02/2022 14:15:21:480
R\$ 220.800,0000	78.597.150/0002-00	11/02/2022 14:16:09:160
R\$ 217.000,0000	00.354.138/0003-50	11/02/2022 14:16:39:183
R\$ 215.000,0000	28.128.565/0001-78	11/02/2022 14:17:49:047
R\$ 216.999,9900	36.939.275/0001-32	11/02/2022 14:18:20:643
R\$ 216.100,0000	00.354.138/0003-50	11/02/2022 14:19:10:313
R\$ 216.099,9900	36.939.275/0001-32	11/02/2022 14:19:12:537
R\$ 214.999,9900	36.939.275/0001-32	11/02/2022 14:19:28:140
R\$ 215.100,0000	00.354.138/0003-50	11/02/2022 14:20:06:853
R\$ 214.999,9800	26.855.558/0001-42	11/02/2022 14:22:33:633
R\$ 214.900,0000	28.128.565/0001-78	11/02/2022 14:22:48:910

R\$ 214.899,0000	26.855.558/0001-42	11/02/2022 14:25:17:743
R\$ 215.050,0000	78.597.150/0002-00	11/02/2022 14:25:32:600
R\$ 214.900,0000	00.354.138/0003-50	11/02/2022 14:25:40:640
R\$ 214.899,9900	36.939.275/0001-32	11/02/2022 14:25:41:990
R\$ 214.898,9900	36.939.275/0001-32	11/02/2022 14:25:52:337
R\$ 233.399,9900	09.482.201/0001-47	11/02/2022 14:26:01:797
R\$ 214.898,9500	26.855.558/0001-42	11/02/2022 14:26:10:600
R\$ 214.898,9400	36.939.275/0001-32	11/02/2022 14:26:41:107
R\$ 213.000,0000	28.128.565/0001-78	11/02/2022 14:27:06:663
R\$ 212.999,9900	36.939.275/0001-32	11/02/2022 14:27:07:150
R\$ 212.998,0000	26.855.558/0001-42	11/02/2022 14:27:19:047
R\$ 212.997,9900	36.939.275/0001-32	11/02/2022 14:27:21:160
R\$ 212.999,0000	00.354.138/0003-50	11/02/2022 14:27:41:313
R\$ 214.680,0000	78.597.150/0002-00	11/02/2022 14:27:58:120
R\$ 212.900,0000	26.855.558/0001-42	11/02/2022 14:28:16:957
R\$ 212.899,9900	36.939.275/0001-32	11/02/2022 14:28:19:323
R\$ 212.800,0000	28.128.565/0001-78	11/02/2022 14:28:38:680
R\$ 212.799,9900	36.939.275/0001-32	11/02/2022 14:28:39:303
R\$ 212.700,0000	26.855.558/0001-42	11/02/2022 14:29:08:737
R\$ 212.899,0000	00.354.138/0003-50	11/02/2022 14:29:22:313
R\$ 212.699,9900	36.939.275/0001-32	11/02/2022 14:29:35:910
R\$ 216.000,0000	00.214.257/0001-46	11/02/2022 14:30:15:500
R\$ 210.000,0000	28.128.565/0001-78	11/02/2022 14:30:16:983
R\$ 232.440,0000	09.482.201/0001-47	11/02/2022 14:30:48:450
R\$ 197.880,0000	00.354.138/0003-50	11/02/2022 14:31:09:133
R\$ 201.360,0000	36.939.275/0001-32	11/02/2022 14:32:50:140
R\$ 199.680,0000	64.106.552/0001-61	11/02/2022 14:33:28:513
R\$ 207.000,0000	78.597.150/0002-00	11/02/2022 14:34:26:220
R\$ 206.000,0000	26.855.558/0001-42	11/02/2022 14:34:44:700

Não existem lances de desempate ME/EPP para o item

Eventos do Item

Evento	Data	Observações
Abertura	11/02/2022 14:11:01	Item aberto para lances.
Encerramento etapa aberta	11/02/2022 14:29:47	Item com etapa aberta encerrada.
Início 1a etapa fechada	11/02/2022 14:29:47	Fornecedores convocados para a 1º etapa fechada apresentaram lance entre R\$ 212.699,9900 e R\$ 233.760,0000.
Encerramento etapa fechada	11/02/2022 14:34:48	Item com etapa fechada encerrada.
Sorteio eletrônico	11/02/2022 14:34:48	Item teve empate real para os valores 216.000,0000 e 233.760,0000. Procedeu-se o sorteio eletrônico entre os fornecedores com propostas empatadas.
Encerramento	11/02/2022 14:34:48	Item encerrado para lances.
Abertura do prazo - Convocação anexo	11/02/2022 15:13:25	Convocado para envio de anexo o fornecedor FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 00.354.138/0003-50.
Encerramento do prazo - Convocação anexo	11/02/2022 15:44:53	Encerrado o prazo de Convocação de Anexo pelo fornecedor FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 00.354.138/0003-50.
Abertura do prazo - Convocação anexo	14/02/2022 14:39:46	Convocado para envio de anexo o fornecedor FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 00.354.138/0003-50.
Encerramento do prazo - Convocação anexo	14/02/2022 14:49:57	Encerrado o prazo de Convocação de Anexo pelo fornecedor FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 00.354.138/0003-50.
Aceite de proposta	15/02/2022 16:43:54	Aceite individual da proposta. Fornecedor: FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 00.354.138/0003-50, pelo melhor lance de R\$ 197.880,0000.
Habilitação de fornecedor	15/02/2022 16:44:14	Habilitação em grupo de propostas. Fornecedor: FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA - CNPJ/CPF: 00.354.138/0003-50

Não existem intenções de recurso para o item

Troca de Mensagens

	Data	Mensagem
Sistema	11/02/2022 14:00:00	A sessão pública está aberta. Nesta compra haverá um período para a realização da análise de propostas e após este período os itens serão disponibilizados para o início dos lances. Até 20 itens poderão estar em disputa simultaneamente e o período de abertura para disputa será entre 08:00 e 18:00. Haverá aviso prévio de abertura dos itens de 1 minutos. Mantenham-se conectados.
Sistema	11/02/2022 14:10:00	Etapa de análise de propostas encerrada. A abertura de itens para disputa será iniciada. Mantenham-se conectados.
Sistema	11/02/2022 14:10:01	A abertura do item 1 para lances está agendada para daqui a 1 minuto. Mantenham-se conectados.
Sistema	11/02/2022 14:11:01	Algumas propostas do item 1 estão empatadas. Solicitamos o envio de lances.
Sistema	11/02/2022 14:11:01	O item 1 foi aberto. Solicitamos o envio de lances.
Sistema	11/02/2022 14:29:47	A etapa fechada foi iniciada para o item 1. Fornecedor que apresentou lance entre R\$ 212.699,9900 e R\$ 233.760,0000 poderá enviar um lance único e fechado até às 14:34:47 do dia 11/02/2022.
Sistema	11/02/2022 14:34:48	O fornecedor da proposta no valor de R\$ 216.000,0000 não enviou lance único e fechado para o item 1.
Sistema	11/02/2022 14:34:48	O fornecedor da proposta no valor de R\$ 233.400,0000 não enviou lance único e fechado para o item 1.
Sistema	11/02/2022 14:34:48	O fornecedor da proposta no valor de R\$ 233.760,0000 não enviou lance único e fechado para o item 1.
Sistema	11/02/2022 14:34:48	O fornecedor da proposta no valor de R\$ 233.760,0000 não enviou lance único e fechado para o item 1.
Sistema	11/02/2022 14:34:48	O item 1 teve empate real para os valores 216.000,0000 e 233.760,0000. Procedeu-se o sorteio eletrônico entre os fornecedores com propostas empatadas. Acompanhe as convocações no Julgamento de Propostas.
Sistema	11/02/2022 14:34:48	O item 1 está encerrado.
Sistema	11/02/2022 14:35:49	A etapa de julgamento de propostas foi iniciada. Acompanhe essa etapa na funcionalidade "Acompanhar Julgamento / Habilitação / Admissibilidade".
Pregoeiro	11/02/2022 14:59:12	Para FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA - Senhor Representante, com fundamento no item 8.14 do edital, convoco sua empresa para negociação do valor total ofertado. Apresento-lhe contraproposta no valor total de R\$ 195.000,00. Aguardo resposta neste chat.
00.354.138/0003-50	11/02/2022 15:00:36	Boa tarde! café esta em alta, infelizmente não conseguimos.
Pregoeiro	11/02/2022 15:11:36	Para FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA - Ok. Solicito o encaminhamento da proposta de preços ajustada ao valor do último lance ofertado por sua empresa, no prazo máximo de 02 horas, até às 17:15 horas de hoje.
00.354.138/0003-50	11/02/2022 15:12:13	Ok
Sistema	11/02/2022 15:13:25	Senhor fornecedor FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 00.354.138/0003-50, solicito o envio do anexo referente ao item 1.
Sistema	11/02/2022 15:44:53	Senhor Pregoeiro, o fornecedor FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 00.354.138/0003-50, enviou o anexo para o item 1.
Pregoeiro	11/02/2022 16:34:30	Senhores Licitantes, informo que iniciei neste momento a análise da proposta de preços e da documentação de habilitação da empresa fino sabor.
Pregoeiro	11/02/2022 17:22:27	Senhores Licitantes, comunico-lhes que neste momento a sessão deste Pregão Eletrônico nº 03/2022, será suspensa e a sua reabertura ocorrerá no dia 14/02/2022, às 14 horas.
Pregoeiro	14/02/2022 14:03:55	Senhores Licitantes, Boa tarde! Declaro reaberta a sessão do Pregão Eletrônico nº 03/2022.
Pregoeiro	14/02/2022 14:05:19	Comunico-lhes que ainda estou analisando a proposta de preços e a documentação de habilitação da empresa FINO SABOR, classificada em 1º lugar.
Pregoeiro	14/02/2022 14:39:26	Para FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA - Senhor Representante, solicito o encaminhamento da certidão de regularidade junto a Receita Distrital e também a certidão negativa de falência ou recuperação judicial, visto que as referidas certidões encontram-se vencidas. Encaminhar pelo anexo do sistema Comprasnet.
Sistema	14/02/2022 14:39:46	Senhor fornecedor FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 00.354.138/0003-50, solicito o envio do anexo referente ao item 1.
00.354.138/0003-50	14/02/2022 14:40:23	Estamos encaminhando
Sistema	14/02/2022 14:49:57	Senhor Pregoeiro, o fornecedor FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 00.354.138/0003-50, enviou o anexo para o item 1.
Pregoeiro	14/02/2022 15:19:28	Para FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA - Recebido.
Pregoeiro	14/02/2022 15:44:08	Senhores Licitantes, comunico-lhes que neste momento a sessão deste Pregão Eletrônico nº 03/2022, será suspensa e a sua reabertura ocorrerá no dia 15/02/2022,

às 14 horas.

Pregoeiro	15/02/2022 14:05:28	Boa tarde! Declaro reaberta a sessão do Pregão Eletrônico 03/2022.
Pregoeiro	15/02/2022 14:32:48	Ainda estou analisando a proposta e documentação da empresa FINO SABOR.
Pregoeiro	15/02/2022 16:13:43	Finalizamos a análise. Dentro de alguns minutos divulgarei o resultado neste chat.
Pregoeiro	15/02/2022 16:40:33	Senhores Licitantes, comunico-lhes que, em conjunto com a Gerência de Copa deste STF, analisei a proposta de preços e a documentação de habilitação (inclusive atestados e laudos técnicos) da empresa FINO SABOR INDÚSTRIA, e verificamos estão de acordo com as exigências e especificações do edital.
Pregoeiro	15/02/2022 16:42:02	razão pela qual farei a aceitação da sua proposta de preços e a habilitação da sua documentação neste sistema. Declaro a empresa FINO SABOR vencedora deste Pregão.
Pregoeiro	15/02/2022 16:42:56	Senhores Licitantes, neste momento abrirei o prazo para manifestação da intenção de recurso e encerrarei a sessão deste Pregão.
Sistema	15/02/2022 16:44:14	Srs. Fornecedores, está aberto o prazo para registro de intenção de recursos para os itens/grupos na situação de 'aceito e habilitado' ou 'cancelado no julgamento'.
Pregoeiro	15/02/2022 16:44:48	Foi informado o prazo final para registro de intenção de recursos: 15/02/2022 às 17:25:00.

Eventos do Pregão

Evento	Data/Hora	Observações
Alteração equipe	03/02/2022 16:58:34	
Abertura da sessão pública	11/02/2022 14:00:00	Abertura da sessão pública
Encerramento da análise de propostas	11/02/2022 14:10:00	Etapas de análise de propostas encerradas.
Julgamento de propostas	11/02/2022 14:35:49	Início da etapa de julgamento de propostas
Abertura do prazo	15/02/2022 16:44:14	Abertura de prazo para intenção de recurso
Fechamento do prazo	15/02/2022 16:44:48	Fechamento de prazo para registro de intenção de recurso: 15/02/2022 às 17:25:00.

Após encerramento da Sessão Pública, os licitantes melhores classificados foram declarados vencedores dos respectivos itens. Foi divulgado o resultado da Sessão Pública e foi concedido o prazo recursal conforme preconiza o artigo 45, do Decreto 10.024 de 20 de setembro de 2019. Nada mais havendo a declarar, foi encerrada a sessão às 17:36 horas do dia 15 de fevereiro de 2022, cuja ata foi lavrada e assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

CEZAR AUGUSTO BARROS GADELHA
Pregoeiro Oficial

MARCELLO DOS SANTOS LOPES
Equipe de Apoio



Imprimir o
Relatório

Voltar



PREGÃO ELETRÔNICO



PODER JUDICIÁRIO
Supremo Tribunal Federal

Pregão Eletrônico Nº 00003/2022

RESULTADO POR FORNECEDOR

00.354.138/0003-50 - FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA

Item	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Critério de Valor (*)	Valor Unitário	Valor Global
1	Café	Pacote 500 G	12000	R\$ 233.760,0000	R\$ 16,4900	R\$ 197.880,0000

Marca: fino sabor

Fabricante: fino sabor

Modelo / Versão: vacuo

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Café torrado e moído, padrão de qualidade mínimo Superior, com as seguintes características: 1. Espécie: 100% café arábica 2. Bebida (sabor) do tipo intenso, bebida dura para melhor 3. Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual de até 10% por quilo de café de grãos com defeitos pretos, verdes e/ou ardidos (PVA) e ausência de pretos-verdes fermentados 4. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação 5. Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro 6. Características químicas (exigidas para cada g/100g): 6. 1) Umidade em 5% no máximo; 6. 2) Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 6. 3) Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 6. 4) Cafeína em 0,7 no mínimo; 6. 5) Extrato Aquoso em 25% no mínimo 6. 6) Extrato Etéreo em 8,0%, no mínimo. 7. Características Organolépticas: 7. 1) Aroma característico; 7. 2) Acidez baixa a moderada; 7. 3) Amargor moderado; 7. 4) Sabor característico e equilibrado; 7. 5) Livre de sabor fermentado, mofado e de terra; 7. 6) Baixa adstringência; 7. 7) Razoavelmente encorpado; 7. 8) Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial. 8. Moagem: média 9. Torração: moderadamente clara a moderadamente escura 10. Validade: não inferior a 12 (doze) meses, devendo, no momento da entrega, ter sido fabricado em até 02 (dois) meses 11. Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas Marcas de referência: DO SÍTIO Superior, FINO SABOR Superior, MELITTA Especial ou similar.

Total do Fornecedor: R\$ 197.880,0000

Valor Global da Ata: R\$ 197.880,0000

(*) É necessário detalhar o item para saber qual o critério de valor que é utilizado: Estimado ou Referência ou Máximo Aceitável.



Imprimir o
Relatório

Voltar