

PREGÃO ELETRÔNICO



PODER JUDICIÁRIO
Tribunal Superior Eleitoral
TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DO PIAUÍ

Pregão Eletrônico Nº 00036/2022(SRP)

RESULTADO POR FORNECEDOR

28.128.565/0001-78 - PARANOIA DISTRIBUICAO IMPORTACAO E EXPORTACAO EIRELI

Item	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Critério de Valor (*)	Valor Unitário	Valor Global
1	Café	Pacote 250,00 G	9000	R\$ 8,1500	R\$ 7,6000	R\$ 68.400,0000

Marca: BICO DE OURO SUPERIO

Fabricante: BICO DE OURO IND. LTDA

Modelo / Versão: PCT 250G

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: CAFÉ SUPERIOR TORRADO E MOÍDO EMBALAGEM ALTO VÁCUO, DE 250 GRAMAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE ("TIJOLINHO"/PURO VÁCUO) Conforme Normas Técnicas abaixo. Descrição/ Definições: Conforme Resolução RDC nº 277 de 22/09/2005 – ANVISA – Ministério da Saúde. - Café torrado em grão: é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica, C. liberica Hiern e C. canephora (C. robusta), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido. - Café torrado moído: é o Café Torrado em Grão submetido a processo de moagem adequado. - Qualidade Global da Bebida do Café é a percepção conjunta dos aromas e dos sabores característicos do café; do equilíbrio entre a doçura e o amargor, da harmonia da bebida, do corpo, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação. CATEGORIA: CAFÉ SUPERIOR (são aqueles cuja constituição recomenda-se seja a de cafés arábicas blendados ou não com cafés robusta/conillon, estes com limite de até 15% em volume físico no blend, de bebida dura ou mole). Características do Produto: Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grãos tipo 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e ausente de grãos preto-verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitindo-se café robusta (conillon), com classificação de bebida Mole a Rio, isento de gosto Rio Zona. PACOTE DE 250 GRAMAS 9.000 36 TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DO PIAUÍ – PREGÃO ELETRÔNICO nº 36/2022 Características Sensoriais Recomendáveis e Nota de Qualidade Global da bebida. Cafés com Categoria de Qualidade Superior devem apresentar Aroma e Sabor característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso e obter em análise sensorial da bebida, Nota de Qualidade Global na faixa de 6,0 a 7,2 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10 para Qualidade Global. Características Físicas e Químicas (superior): Em conformidade com o item 4.2.3 da Resolução SAA-28, 01/06/07: Umidade - em g/100g - máximo 5,0%; Resíduo Mineral Fixo - em g/100g - máximo 5,0%; Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v - em g/100g - máximo 1,0%; Cafeína - em g/100g - mínimo 0,7%; Extrato Aquoso - em g/100g - mínimo 25,0%; Extrato Etéreo - em g/100g - mínimo 8,0%. Embalagem/Apresentação: O produto deverá ser embalado a vácuo puro em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa de papelão bem vedada, com peso líquido de 250 gramas, onde deverá constar no rótulo da embalagem secundária, além da quantidade de pacotes e/ou peso líquido, as demais informações previstas na legislação. Prazo de Validade: O produto deve ter prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data da entrega. Características Microbiológica: Deverá apresentar os padrões estabelecidos na Resolução – RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001- ANVISA/M.S. Característica Microscópica: Ausência de matérias macroscópicas e 37 TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DO PIAUÍ – PREGÃO ELETRÔNICO nº 36/2022 microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 da ANVISA/MS. Ter transcorrido, no máximo, 30 (trinta) dias da data de sua fabricação. O produto deverá portar selo ou laudo válido emitido por laboratório especializado em aferir o grau de impurezas tolerável, conforme Resolução ANVISA RDC 277/05. REQUISITOS ESPECÍFICOS Conforme Resolução - RDC 277, de 22 de setembro de 2005 –ANVISA – MINISTÉRIO DA SAÚDE. ROTINA Observando-se irregularidades na qualidade ou no desempenho do produto recebido (especialmente nas características sensoriais recomendáveis e nota de qualidade global (QG) da bebida não inferior a 6,0), após a sua utilização ou a qualquer tempo e dentro do prazo de validade, o produto poderá ser avaliado na forma do disposto na Resolução SAA – 30, de 22.06.2007, item 10.1, mediante notificação prévia do representante da empresa, com envio de amostras mínimas de quatro pacotes com 250 gramas, que servirão de prova e contraprova, para laboratórios da escolha da Seção de Almoxarifado e Patrimônio SEALP (conforme cadastro existente na Secretaria de Agricultura e Abastecimento, através da sua Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios – CODEAGRO – lista nos endereços eletrônicos: http://www.codeagro.sp.gov.br/qualidade_sp/empresas_cafe/cafe_empresa.php?g=9 de Laboratórios Credenciados), cabendo à empresa arcar com as despesas dos ensaios em questão, na forma do art.75 da Lei nº 8.666/93. Nos casos de reprovação, todo o lote será devolvido, devendo ser repostado num prazo máximo de 30 (trinta) dias consecutivos, após a comunicação

2	Café	Pacote 250,00 G	3000	R\$ 8,1500	R\$ 7,6000	R\$ 22.800,0000
---	------	-----------------	------	------------	------------	-----------------

Marca: BICO DE OURO SUPERIO

Fabricante: BICO DE OURO IND. LTDA

Modelo / Versão: PCT 250G

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: CAFÉ SUPERIOR TORRADO E MOÍDO EMBALAGEM ALTO VÁCUO, DE 250 GRAMAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE ("TIJOLINHO"/PURO VÁCUO) Conforme Normas Técnicas abaixo. Descrição/ Definições: Conforme Resolução RDC nº 277 de 22/09/2005 – ANVISA – Ministério da Saúde. - Café torrado em grão: é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica, C. liberica Hiern e C. canephora (C. robusta), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido. - Café torrado moído: é o Café Torrado em Grão submetido a processo de moagem adequado. - Qualidade Global da Bebida do Café é a percepção conjunta dos aromas e dos sabores característicos do café; do equilíbrio entre a doçura e o amargor, da harmonia da bebida, do corpo, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação. CATEGORIA: CAFÉ SUPERIOR (são aqueles cuja constituição recomenda-se seja a de cafés arábicas blendados ou não com cafés robusta/conillon, estes com limite de até 15% em volume físico no blend, de bebida dura ou mole). Características do Produto: Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grãos tipo 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e ausente de grãos preto-verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitindo-se café robusta (conillon), com classificação de bebida Mole a Rio, isento de gosto Rio Zona. PACOTE DE 250 GRAMAS 9.000 36 TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DO PIAUÍ – PREGÃO ELETRÔNICO nº 36/2022 Características Sensoriais Recomendáveis e Nota de Qualidade Global da bebida. Cafés com Categoria de Qualidade Superior devem apresentar Aroma e Sabor característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso e obter em análise sensorial da bebida, Nota de Qualidade Global na faixa de 6,0 a 7,2 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10 para Qualidade Global. Características Físicas e Químicas (superior): Em conformidade com o item 4.2.3 da Resolução SAA-28, 01/06/07: Umidade -

em g/100g - máximo 5,0%; Resíduo Mineral Fixo - em g/100g - máximo 5,0%; Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v - em g/100g - máximo 1,0%; Cafeína - em g/100g - mínimo 0,7%; Extrato Aquoso - em g/100g - mínimo 25,0%; Extrato Etéreo - em g/100g - mínimo 8,0%. Embalagem/Apresentação: O produto deverá ser embalado a vácuo puro em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa de papelão bem vedada, com peso líquido de 250 gramas, onde deverá constar no rótulo da embalagem secundária, além da quantidade de pacotes e/ou peso líquido, as demais informações previstas na legislação. Prazo de Validade: O produto deve ter prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data da entrega. Características Microbiológica: Deverá apresentar os padrões estabelecidos na Resolução - RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001- ANVISA/M.S. Característica Microscópica: Ausência de matérias macroscópicas e 37 TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DO PIAUÍ - PREGÃO ELETRÔNICO nº 36/2022 microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 da ANVISA/MS. Ter transcorrido, no máximo, 30 (trinta) dias da data de sua fabricação. O produto deverá portar selo ou laudo válido emitido por laboratório especializado em aferir o grau de impurezas tolerável, conforme Resolução ANVISA RDC 277/05. REQUISITOS ESPECÍFICOS Conforme Resolução - RDC 277, de 22 de setembro de 2005 -ANVISA - MINISTÉRIO DA SAÚDE. ROTINA Observando-se irregularidades na qualidade ou no desempenho do produto recebido (especialmente nas características sensoriais recomendáveis e nota de qualidade global (QG) da bebida não inferior a 6,0), após a sua utilização ou a qualquer tempo e dentro do prazo de validade, o produto poderá ser avaliado na forma do disposto na Resolução SAA - 30, de 22.06.2007, item 10.1, mediante notificação prévia do representante da empresa, com envio de amostras mínimas de quatro pacotes com 250 gramas, que servirão de prova e contraprova, para laboratórios da escolha da Seção de Almoxarifado e Patrimônio SEALP (conforme cadastro existente na Secretaria de Agricultura e Abastecimento, através da sua Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios - CODEAGRO - lista nos endereços eletrônicos: http://www.codeagro.sp.gov.br/qualidade_sp/empresas_cafe/cafe_empresa.php?p g=9 de Laboratórios Credenciados), cabendo à empresa arcar com as despesas dos ensaios em questão, na forma do art.75 da Lei nº 8.666/93. Nos casos de reprovação, todo o lote será devolvido, devendo ser repostado num prazo máximo de 30 (trinta) dias consecutivos, após a comunicação

Total do Fornecedor: R\$ 91.200,0000

Valor Global da Ata: R\$ 91.200,0000

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



Voltar