

GILBERTO JOSE DA SILVA JUNIOR

CNPJ: 51.459.641/0001-40

I.E: 4667434.00-14

RUA CORNELIA MARIA DE JESUS, 89

BAIRRO: PADRE EUSTAQUIO

PATOS DE MINAS/MG – CEP: 38701-357



comercio e serviços

PROPOSTA COMERCIAL

A, SECRETARIA DO CONSELHO DA JUSTICA FEDERAL-DF UASG 90026

Pregão eletrônico N° 90004/2024

Senhor comprador, Seguindo os ditames deste Pregão apresento a V.Sa. a nossa proposta de preços para o Item 79 do Pregão eletrônico N° 90004/2024, conforme a seguir relacionado.

Item	Qtde	Unidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
79 - Cafe	5040	UN	Bico de Ouro	R\$ 10,39	R\$ 52.365,60
Total					R\$ 52.365,60

Os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

Validade da proposta 60 dias.

DADOS DA EMPRESA

EMPRESA: 51.459.641 GILBERTO JOSE DA SILVA JUNIOR

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 004667434.00-14

CNPJ: 51.459.641/0001-40

ENDEREÇO: Rua Cornelia Maria de Jesus, 89,

Padre Eustaquio – Patos de Minas/MG – TELEFONE: (34) 98404-7303

E-MAIL: gjrcomercioservicos@gmail.com

DADOS BANCARIOS

Agencia : 0001 Conta: 48810206-7 Banco: 0260

Nu Pagamentos S.A. - Instituição de Pagamento

Patos de Minas 26 de fevereiro de 2024

Gilberto Jose da Silva Junior

51.459.641/0001-40

Proprietario

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 953277 FQ

Data de Entrada: 23/10/2023

Cliente: BICO DE OURO COMERCIO E IND DE GENEROS ALIMENTICIO
Produto: BICO DE OURO SUPERIOR
Lote: 10
Obs: GRAMATURA 500G/ 250G
Fabricação: 11/10/2023 **Validade:** 11/04/2025

006469 Loja 01

1. METODOLOGIA:

Avaliação Sensorial da bebida, realizada por 6 provadores treinados, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm, para avaliação das características sensoriais: fragrância do pó, aroma da bebida, acidez da bebida, amargor da bebida, sabor da bebida, sabor residual da bebida, influências dos grãos defeituosos, adstringência da bebida, corpo da bebida e qualidade global da bebida.

A avaliação do café foi realizada individualmente em amostra codificada e comparada com uma amostra de referência, previamente determinada, avaliada e conhecida pela sua categoria de qualidade: "Tradicional", "Superior" ou "Gourmet", de acordo com a legislação em vigor: Resolução SAA – 31, de 22/06/2007, Resolução SAA – 30, de 22/06/2007 e Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo.

O resultado da avaliação sensorial da bebida é a média dos valores obtidos na amostra analisada.

A Qualidade Global da amostra do café, está representada por uma nota, variando de 0 (zero) a 10 (dez), representando as seguintes Categorias de Qualidade:

- Cafés Gourmet $7,3 \leq G \leq 10,0$
- Cafés Superiores $6,0 \leq S < 7,3$
- Cafés Tradicionais $4,5 \geq T < 6,0$

2. PREPARO DA AMOSTRA:

2.1 Preparo da bebida a ser avaliada:

Para o preparo da bebida será utilizado o processo de percolação, pesando-se 100g (cem gramas) de pó da amostra, com tolerância de 2g (dois gramas) para mais ou para menos, disposto em filtro de papel no suporte de filtro, utilizando-se 1,0L (um litro) de água mineral natural ou purificada em bquer, aquecida entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96 ° C (noventa e seis graus Celsius).

A bebida é colocada em garrafas térmicas, previamente aquecidas, e servida em xícaras de porcelana. A amostra do pó de café é utilizada para avaliação da característica sensorial "fragrância do pó".

3. RESULTADOS:

3.1. Análise sensorial

No Quadro 1 pode-se observar os resultados da análise sensorial quanto às características de fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, amargor, sabor, sabor residual, influência dos grãos defeituosos, adstringência, corpo, com avaliação final da qualidade global do café, enquanto a Figura 1 ilustra o perfil sensorial obtido.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 953277 FQ

Data de Entrada: 23/10/2023

Cliente: BICO DE OURO COMERCIO E IND DE GENEROS ALIMENTICIO

006469 Loja 01

Produto: BICO DE OURO SUPERIOR

Lote: 10

Obs: GRAMATURA 500G/ 250G

Fabricação: 11/10/2023 Validade: 11/04/2025

Quadro 1. Valor médio e desvio padrão obtidos dos provadores da CERELAB para cada uma das características sensoriais.

Características Sensoriais	Valores Médios	Desvio Padrão
Fragrância do pó	6,3	0,2
Aroma da bebida	6,2	0,2
Influência dos grãos defeituosos	4,4	0,5
Acidez da bebida	5,2	0,6
Amargor da bebida	4,9	0,5
Corpo da bebida	4,3	0,5
Adstringência da bebida	4,9	0,4
Sabor da bebida	4,8	0,5
Sabor residual da bebida	5,1	0,5
QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA	6,1	0,3

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 953277 FQ

Data de Entrada: 23/10/2023

Cliente: BICO DE OURO COMERCIO E IND DE GENEROS ALIMENTICIO
Produto: BICO DE OURO SUPERIOR
Lote: 10
Obs: GRAMATURA 500G/ 250G
Fabricação: 11/10/2023 Validade: 11/04/2025

006469 Loja 01

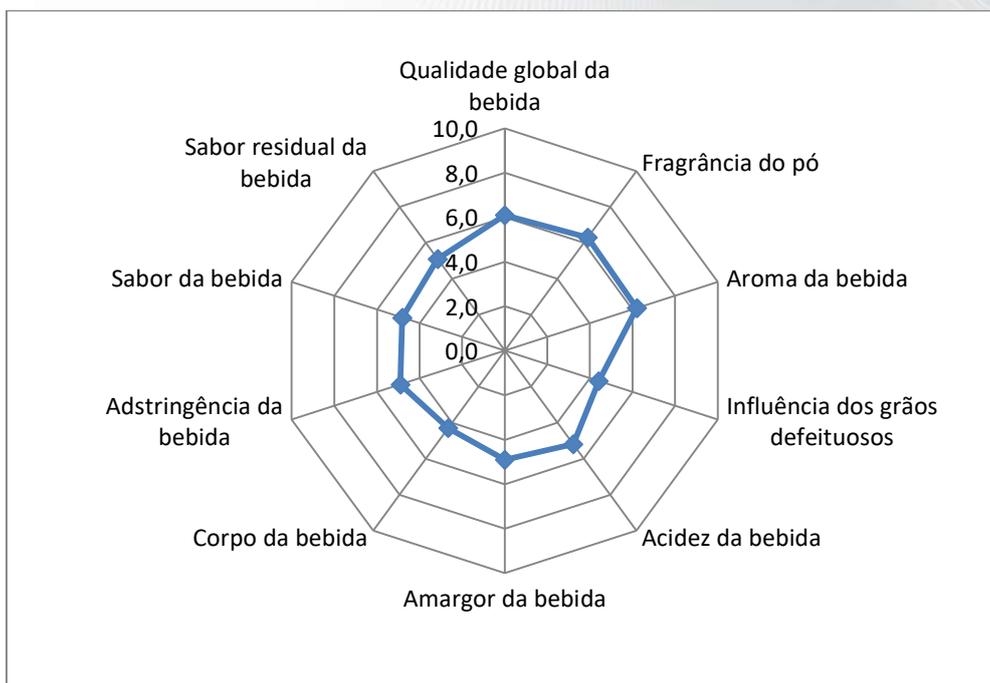


Figura 1. Perfil sensorial para a amostra de café.

Principais comentários:

Pelos resultados obtidos na análise sensorial, apresentados no Quadro 1 e na Figura 1, pode-se observar que a amostra de café torrado e moído obteve uma nota de QUALIDADE GLOBAL que permitiu classificar o produto como um "CAFÉ SUPERIOR", caracterizando um café de qualidade "EXCELENTE".

Cerelab Laboratório de Análises de Alimentos

Rua Itapeva, 142 CEP 01332-000 São Paulo - SP
Telefax 55 11 3284 8744 - www.cerelab.com.br

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 953277 FQ

Data de Entrada: 23/10/2023

Cliente: BICO DE OURO COMERCIO E IND DE GENEROS ALIMENTICIO
Produto: BICO DE OURO SUPERIOR
Lote: 10
Obs: GRAMATURA 500G/ 250G
Fabricação: 11/10/2023 **Validade:** 11/04/2025

006469 Loja 01

4. LITERATURA:

- Meilgard, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques** London CRC Press, Inc. 1987.
- STONE, H & SIDEL, JL. Descriptive Analysis. **Sensory Evaluation Practices**. Academic Press, London. 1985.
- Lingle, T. **The Coffee Cupper's Handbook** – SCAA. Long Beach, California. 2001.

5. REFERENCIAS NORMATIVAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução – RDC N°277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúvel.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 19, de 05/04/2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA –30 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 002 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. Resolução SAA – 31 de 22/06/2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para café torrado em grão e café torrado e moído, como base para certificação de produtos agrícolas, pecuários e agroindustriais do Estado de São Paulo instituído pela Lei 10.481 – 29/12/1989. Norma PMQ 001 /07 para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet.

ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

Nº 953277 FQ

Data de Entrada: 23/10/2023

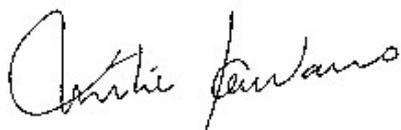
Cliente: BICO DE OURO COMERCIO E IND DE GENEROS ALIMENTICIO
Produto: BICO DE OURO SUPERIOR
Lote: 10
Obs: GRAMATURA 500G/ 250G
Fabricação: 11/10/2023 **Validade:** 11/04/2025

006469 Loja 01

6. OBSERVAÇÃO:

Esta avaliação tem valor apenas para a amostra analisada.

São Paulo, 01 de Novembro de 2023.



MITIE KAWANO
CRBM 01319

E



Nº 953276-FQ

Data e Hora de Entrada

23/10/2023

10:55

Cliente BICO DE OURO COMERCIO E IND DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA-BICO DE OURO 006469 01

Contato SELMA VELOSO **Setor** QUALIDADE

Endereço QUADRA SES Q.01 - LOTE 15 PARTE B - SETOR ECONOMICO DE SOBRADINHO
CEP: 73020-401 - BRASILIA - DF

Amostra BICO DE OURO SUPERIOR **Lote** 10

Dt.Fabricação 11/10/2023 **Dt. Validade** 11/04/2025

Dt.Coleta 11/10/2023 **Temp.Coleta** AMBIENTE

Local Coleta PRODUCAO

Obs GRAMATURA500G/250G

CARACTERÍSTICAS DE FISICO-QUIMICO

RESULTADO

LEGISLAÇÃO

ARSENIO TOTAL < 0,10 mg/kg -----
Metodologia AOAC Official Method 986.15

CADMIO < 0,02 mg/kg -----
Metodologia AOAC Official Method 999.11

CHUMBO < 0,10 mg/kg -----
Metodologia AOAC Official Method 999.11

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.
As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.
Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.
As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.
São Paulo, 13 de Novembro de 2023

Data da realização/final da análise 13 / 11 /2023

Responsável Técnico: RT/Signatário Autorizado:
Cely Teixeira Rico CIRANA M S MONTEIRO
CRQ 04110568 CRQ 04356879



E



Nº 953276-MB

Data e Hora de Entrada 23/10/2023 10:55

Cliente BICO DE OURO COMERCIO E IND DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA-BICO DE OURO 006469 01
Contato SELMA VELOSO **Setor** QUALIDADE
Endereço QUADRA SES Q.01 - LOTE 15 PARTE B - SETOR ECONOMICO DE SOBRADINHO
 CEP: 73020-401 - BRASILIA - DF
Amostra BICO DE OURO SUPERIOR **Lote** 10
Dt.Fabricação 11/10/2023 **Dt. Validade** 11/04/2025
Dt.Coleta 11/10/2023 **Temp.Coleta** AMBIENTE
Local Coleta PRODUCAO

Obs GRAMATURA500G/250G

CARACTERÍSTICAS DE MICROBIOLOGIA	RESULTADO	LEGISLAÇÃO
CONTAGEM TOTAL DE ESCHERICHIA COLI Metodologia AOAC 991.14 - Coliforms and Escherichia coli Counts in Foods, Dry Rehydratable Film	< 1,0 x 10 ¹ UFC/G	-----
DETECCAO DE SALMONELLA SPP Metodologia ISO 6579 Horizontal method for the detection of Salmonella spp	AUSENCIA EM 25G	-----

O sinal ^ (circunflexo) indica calculo de potência.

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.
 As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.
 Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.
 As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.

São Paulo, 26 de Outubro de 2023

Data da realização/final da análise 26 / 10 /2023

Responsável Técnico:

Cely Teixeira Rico
 CRQ 04110568

RT/Signatário Autorizado:

ALESSANDRA M. TAKAESU

CRBio 54299/01-D





EMPRESA NACIONAL DE CLASSIFICAÇÃO E ANÁLISE LTDA

Credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para realizar a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, registrada no CGC/MAPA sob Nº DF 000068-0

CNPJ 37.997.194/0001-51 - Inscrição Estadual: 07.304.261/001-54

RUA QS 5 LOTE, 9B AVENIDA AREAL S/N TAGUATINGA CEP 71955-000

Telefones (61) 3356-0040 / (61) 3356-0055 E-mail: contato@encaldf.com.br

Acesse nosso Site: www.encaldf.com.br



RELATÓRIO DE ENSAIO

SERIE	Nº
A	06674

Solicitante: **BICO DE OURO COMERCIO E INDUSTRIA DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA**
Endereço: **ST SES QUADRA 1 LOTE 15 SETOR ECONOMICO DE SOBRADINHO (SOBRADINHO) Brasília/DF**
CNPJ: **08.060.903/0001-70**
Produto: **CAFÉ TORRADO E MOÍDO** Marca: **BICO DE OURO**
Lote: **10** Peso: **N/I** Embalagem: **PLASTICA 250g/500g**
Fabricação: **11/10/2023** Validade: **11/04/2025** Data Início: **10/11/2023**
Amostra: **05630/2023** Recebimento: **09/11/2023** Temp. Recebimento: **25.9 °C**
Lacre: **N/I** Temperatura: **25.9 °C** Umidade: **36.00 %**

ANÁLISE MICOTOXINA

Especificações dos serviços analíticos - IN Nº 160, DE 1º DE JULHO DE 2022 - ANVISA

OCRATOXINA

Método: ELISA
Valor de referência: Máx. 10µg/Kg

9,94 µg/kg

O resultado tem valor restrito à amostra analisada.

Observações: 100% PURO CAFÉ ARÁBICA DO CERRADO (SUPERIOR). AMOSTRA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

DATA: 10/11/2023


FRANCISCO COSTA
CBO 12101056

A incerteza expandida de medição relatada (U) é declarada como a incerteza padrão de medição multiplicada pelo fator de abrangência K. O qual para uma distribuição t, com graus de liberdade efetivos relatados (veff), corresponde a uma probabilidade de abrangência de aproximadamente 95%. A incerteza padrão da medição foi determinada de acordo com a publicação EA-4/02. Verifique a autenticidade deste documento acessando <http://encaldf.com> e informe o código 2UNA-Z7V8-FDTH-YXG9

Cliente

Razão Social: Bico de Ouro Comércio e Indústria de Gêneros Alimentícios Ltda - **CNPJ:** 08060903000170

Endereço: Quadra 01 - lote15, sn - - Sobradinho - Brasília/DF - 73020-401

Unidade: não consta

Dados da amostra

Amostra:	Café torrado e moído	Referência:	OS01017/2023 - AM00002436/2023
Descrição:		Plano de amostragem:	PA01430
Matriz amostra:	Alimento	Data/Hora coleta:	-
Responsável pela amostragem:	Cliente	Data/Hora entrada no laboratório:	25/09/2023 15:28
Coletador laboratório:	Não	Data início análise:	26/09/2023
Marca:	Café Bico de Ouro Tradicional	Embalagem:	Vácuo
Conteúdo:	250g/500g	Data fabricação:	21/09/2023
Data validade:	21/09/2024	Lote:	09

Resultado

Análise	Método	Resultado	Unidade	VMP
Avaliação da qualidade global ¹	POP SE 001	5,6	-	Mín, 4,5

Legenda

VMP: Valor Máximo Permitido; ¹ Ensaio Reconhecido Pela Rede Metrológica de Minas Gerais de acordo com a **ISO/IEC 17025:2017** - PRC 549.01; ² Método anterior à versão atualizada IAL 254/IV; **P.A:** Presença.Ausência; **uH:** Unidade Hazen; **UFC:** Unidade Formadora de Colônia; **SCAA:** Specialty Coffee Association of America; **N.A:** Não aplicável; **uT:** Unidade de Turbidez; **IAL:** Instituto Adolfo Lutz; **SMEWW:** Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater; ^{In loco} Análise realizada in loco pelo responsável pela amostragem; Laboratório(s) subcontratado(s) ^A PRC 279.01 - ^B CRL 0889.

Legislação de referência

Portaria nº 570, de 09 de maio de 2022 - Mapa/SDA ;

Conclusão

Parâmetro(s) satisfatório(s), de acordo com a **Portaria nº 570 - Mapa/SDA - Tipo Único**

Observações e informações adicionais

Dados de identificação da amostra são de fornecimento e responsabilidade do cliente; os resultados expressos neste Relatório de Ensaio têm significação restrita e se aplicam exclusivamente ao material recebido para análise, devendo ser reproduzidos somente em sua totalidade; Relatório de Ensaio válido, assinado digitalmente, padrão ICP-Brasil.

Belo Horizonte, 27 de Setembro de 2023



Dra. Giselia Campos - Responsável Técnica
CRFMG - 15066

Análise Sensorial

Método: O diagnóstico sensorial quantitativo da bebida é realizado por equipe treinada e calibrada, utilizando escala de 0 a 10 pontos para avaliação dos atributos. A amostra é preparada por percolação, utilizando-se filtro de papel na proporção: 50g de pó de café para 500mL de água mineral, a 92°C – Howell (1998). A atribuição da nota de Qualidade Global baseia-se nas normas técnicas e resoluções SAA 30 (2007), SAA 31 (2007), SAA 19 (2010) – São Paulo – Resoluções Conjuntas Seplag/Seapa/Ses 028 (2018) – Minas Gerais e Portaria nº 570 de 09/05/2022 Mapa/SDA. A Qualidade Global do café é representada pelas seguintes categorias de qualidade:

Fora de tipo/Não recomendável para fornecimento - 0,0 a 4,4

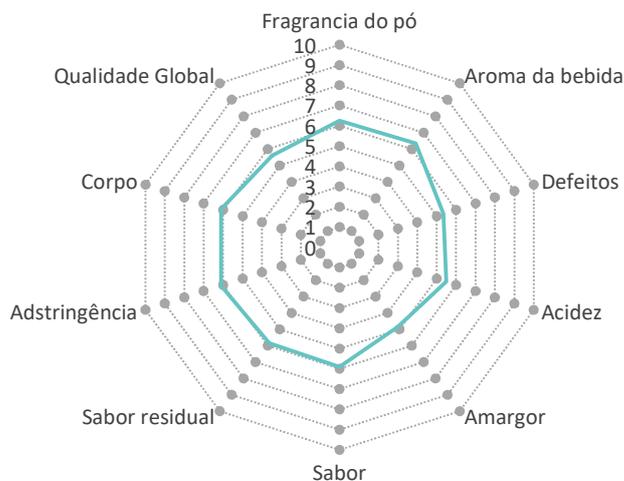
Tradicional - 4,5 a 5,9

Superior - 6,0 a 7,2

Gourmet - 7,3 a 10

Os valores apresentados na tabela representam a média e o desvio padrão de cada atributo. A figura ao lado demonstra o perfil sensorial obtido na análise.

Atributo	Resultado	
Fragrancia do pó	6,3	(0,0)
Aroma da bebida	6,4	(0,2)
Defeitos	5,4	(0,2)
Acidez	5,5	(0,5)
Amargor	4,9	(0,9)
Sabor	5,9	(0,4)
Sabor residual	5,9	(0,4)
Adstringência	6,1	(0,1)
Corpo	6,1	(0,1)
Qualidade Global	5,6	(0,2)
Categoria	Tradicional	



Pela percepção conjunta dos atributos e especificidades organolépticas da amostra analisada, foi possível tipificar na categoria Tradicional.

Referências bibliográficas

1. Lingle, T. The Coffee Cupper's Handbook – SCAA. Long Beach, California (2001);
2. Meilgard, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. Sensory Evaluation Techniques London CRC Press, Inc. (1987);
3. STONE, H & SIDEL, J.L. Descriptive Analysis. Sensory Evaluation Practices. Academic Press, London (1985).

Referências normativas

1. Resolução SAA - 19, de 05 de abril de 2010 – Governo do estado de São Paulo;
2. Resolução SAA - 28, de 01 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo;
3. Resolução SAA - 30, de 22 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo;
4. Resolução SAA - 31, de 22 de junho de 2007 – Governo do estado de São Paulo;
5. Resoluções Conjuntas Seplag/Seapa/Ses nº 028, de 21 de setembro de 2018 – Governo do estado de Minas Gerais;
6. Portaria nº 570, de 9 de maio de 2022 - Mapa/SDA.

Belo Horizonte, 27 de setembro de 2023



Dra. Giselia Campos - Responsável técnica
CRFMG - 15066



Nº 953276-MPS

Data e Hora de Entrada 23/10/2023 10:55

Cliente BICO DE OURO COMERCIO E IND DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA-BICO DE OURO 006469 01

Contato SELMA VELOSO **Setor** QUALIDADE

Endereço QUADRA SES Q.01 LOTE 15 PARTE B - SETOR ECONOMICO DE SOBRADINHO
CEP: 73020-401 - BRASILIA - DF

Amostra BICO DE OURO SUPERIOR **Lote** 10

Dt.Fabricação 11/10/2023 **Dt. Validade** 11/04/2025

Dt.Coleta 11/10/2023 **Temp.Coleta** AMBIENTE

Local Coleta PRODUCAO

Obs GRAMATURA500G/250G

CARACTERÍSTICAS DE MICROSCOPIA	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	
ACAROS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	0 Unidades/25g	5 Unidades/25g Máx	Conforme
AREIA OU CINZAS INSOLUVEIS EM ACIDO Metodologia AOAC Official Method 21Ed 2019	<1,5%	1,50 % Máx	Conforme
IMPUREZAS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA	Conforme
MATERIA ESTRANHA MACROSCOPICA Metodologia US Food and Drugs Administratio - FDA - nº5,1984	AUSENCIA	AUSENCIA	Conforme
NUMERO DE FRAGMENTOS DE INSETOS Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	0 Unidades/25g	60 Unidades/25g Máx	Conforme
PELO DE ROEDOR Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	0 Unidades/25g	0 Unidades/25g Máx	Conforme
SUJIDADES Metodologia Association Official Analytical Chemists- Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) 21ªed	AUSENCIA EM 25G	AUSENCIA	Conforme

Observação :

AUSÊNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS INDICATIVAS DE RISCOS A SAÚDE HUMANA E/OU FALHAS DE BOAS PRÁTICAS.

Conclusão: Produto conforme segundo parâmetros da referência abaixo

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.
As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.
Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.
As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.

Referência

RESOLUCAO – RDC Nº 623, DE 09 DE MARCO DE 2022

São Paulo, 27 de Outubro de 2023

Data da realização/final da análise 27 / 10 /2023

Responsável Técnico:

Cely Teixeira Rico
CRQ 04110568

RT/Signatário Autorizado:

ALESSANDRA M. TAKAESU
CRBio 54299/01-D





MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO
ESCOLA SUPERIOR DO MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO
DIVISÃO DE COMPRAS E CONTRATOS

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atesta-se, para os devidos fins, que a empresa GJR COMERCIO E SERVICOS, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 51.459.641/0001-40, sediada na Rua Cornélia Maria de Jesus, 89, Padre Eustaquio – Patos de Minas/MG, é contratada para o fornecimento, de forma parcelada, de café em pó torrado e moído, tipo superior, embalagem pacote de 500 g a vácuo, e realizou, até a presente data, uma entrega desse produto à ESCOLA SUPERIOR DO MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO - ESMPU, CNPJ nº 03.920.829/0001-09, situada na Avenida L2 Sul, Quadra 603, Lote 22, Brasília/DF.

Informa-se, ainda, que a empresa concluiu de forma satisfatória a entrega citada, demonstrando capacidade técnica e especialização na área, nada constando que a desabone até a presente data.



Documento assinado eletronicamente por **Valdirene Gomes Xavier, Secretário de Administração Substituto**, em 09/01/2024, às 16:23 (horário de Brasília), conforme a Portaria ESMPU nº 21, de 3 de março de 2017.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.escola.mpu.mp.br/sei/autenticidade> informando o código verificador **0460706** e o código CRC **93F4F8EB**.

SGAS 603, lote 22 - Bairro Asa Sul - CEP 70200-630 Brasília - DF
Telefone: (61) 3553-5300 - <http://escola.mpu.mp.br/>

Processo nº: 0.01.000.1.000019/2024-94
ID SEI nº: 0460706