

**FINO SABOR IND. COMERCIO LTDA**  
**CONSELHO DA JUSTIÇA FEDERAL**  
**REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 34/2022**

**Cnpj 00.354.138/0003-50**

NOME DA PROPONENTE: FINO SABOR INDÚSTRIA E COMERCIO LTDA

CNPJ: 00.354.138/0003-50

RUA DAS FIGUEIRAS LOTE 07, LOJA 28 – ÁGUAS CLARAS – BRASÍLIA/DF -CEP 71.906-650

Banco: BRB – 070 Agência: 0037 Conta-Corrente: 024.975-5

E-MAIL: [sylvanadiasdearaujo@gmail.com](mailto:sylvanadiasdearaujo@gmail.com)

Tel: Celular: (61) 98112-7233

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIT.	TOTAL
47	<p>COTA DESTINADA A AMPLA CONCORRÊNCIA</p> <p>Café torrado e moído, padrão de qualidade mínimo Superior, com as seguintes características:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Espécie: 100% café arábica</li><li>2. Bebida (sabor) do tipo intenso, bebida dura para melhor</li><li>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</li><li>4. Aspecto: grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB - Classificação</li><li>5. Características físicas: grãos torrados e moídos como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro</li><li>6. Características químicas (exigidas para cada g/100g):<ol style="list-style-type: none"><li>6.1 Umidade em 5% no máximo;</li><li>6.2 Resíduo mineral fixo em 5% no máximo;</li><li>6.3 Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo;</li><li>6.4 Cafeína em 0,7 no mínimo;</li><li>6.5 Extrato Aquoso em 25% no mínimo;</li><li>6.6 Extrato Etéreo em 8,0%, no mínimo.</li></ol></li><li>7. Características organolépticas:<ol style="list-style-type: none"><li>7.1 Aroma característico;</li><li>7.2 Acidez baixa a moderada;</li><li>7.3 Amargor moderado;</li><li>7.4 Sabor característico e equilibrado;</li><li>7.5 Livre de sabor fermentado, mofado e de terra;</li><li>7.6 Baixa adstringência;</li><li>7.7 Razoavelmente encorpado;</li><li>7.8 Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial.</li></ol></li><li>8. Moagem: média</li><li>9. Torração: moderadamente clara a moderadamente escura</li><li>10. Validade: não inferior a 12 (doze) meses, devendo, no momento da entrega, ter sido fabricado em até 02 (dois) meses</li><li>11. Embalagem: tipo alto vácuo ou vácuo puro em pacotes de 500 gramas</li></ol> <p>Marcas de referência: Melita, Pilão, Fino Sabor, equivalente ou de melhor qualidade.</p> <p>.Validade do produto: 18 meses a contar da data de fabricação Marca: Fino Sabor, procedência: nacional fabricante: Fino Sabor Industria e Comercio LTDA. e demais conforme edital de licitação e seus anexos.</p>	<b>R\$ 27,20</b>	1875 kg  <b>R\$ 51.000,00</b>
48	<p>COTA DESTINADA A AMPLA CONCORRÊNCIA</p> <p>Café torrado e moído, padrão de qualidade mínimo Superior, com as seguintes características:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Espécie: 100% café arábica</li><li>2. Bebida (sabor) do tipo intenso, bebida dura para melhor</li><li>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</li></ol>	<b>R\$ 27,20</b>	<b>625 kg</b>  <b>R\$ 17.000,00</b>

RUA DAS FIGUEIRAS LOTE 07, LOJA 28 – ÁGUAS CLARAS – BRASÍLIA/DF -  
CEP 71.906-650 e-mail: [sylvanadiasdearaujo@gmail.com.br](mailto:sylvanadiasdearaujo@gmail.com.br) tel: (61) 98112-7233

<p>4. Aspecto: grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB - Classificação</p> <p>5. Características físicas: grãos torrados e moídos como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro</p> <p>6. Características químicas (exigidas para cada g/100g):</p> <p>6.1 Umidade em 5% no máximo;</p> <p>6.2 Resíduo mineral fixo em 5% no máximo;</p> <p>6.3 Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo;</p> <p>6.4 Cafeína em 0,7 no mínimo;</p> <p>6.5 Extrato Aquoso em 25% no mínimo;</p> <p>6.6 Extrato Etéreo em 8,0%, no mínimo.</p> <p>7. Características organolépticas:</p> <p>7.1 Aroma característico;</p> <p>7.2 Acidez baixa a moderada;</p> <p>7.3 Amargor moderado;</p> <p>7.4 Sabor característico e equilibrado;</p> <p>7.5 Livre de sabor fermentado, mofado e de terra;</p> <p>7.6 Baixa adstringência;</p> <p>7.7 Razoavelmente encorpado;</p> <p>7.8 Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial.</p> <p>8. Moagem: média</p> <p>9. Torração: moderadamente clara a moderadamente escura</p> <p>10. Validade: não inferior a 12 (doze) meses, devendo, no momento da entrega, ter sido fabricado em até 02 (dois) meses</p> <p>11. Embalagem: tipo alto vácuo ou vácuo puro em pacotes de 500 gramas</p> <p>Marcas de referência: Melita, Pilão, Fino Sabor, equivalente ou de melhor qualidade.</p>		
--	--	--

Valor Total da proposta R\$ 68.000,00 (sessenta e oito mil reais)

Validade da proposta – 90 dias

#### COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS

Nos preços propostos acima já estão inclusos todos os custos e despesas, tais como e sem se limitar a: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas de administração, materiais, serviços e encargos sociais.

Esta empresa declara estar ciente de que a apresentação da presente proposta implica na plena aceitação das condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.

#### DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA

Declaro que cumpro plenamente os requisitos de habilitação e que minha proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;

Dados do Procurador(a) habilitado a celebrar contratos pela empresa

Nome completo: SYLVANA DIAS DE ARAUJO

CPF: 606.694.031-72 RG: 1.373.439 SSP/DF

Cargo: PROCURADORA Celular: (61) 8112-7233

Nacionalidade: BRASILEIRA

E-MAIL: [sylvanadiasdearaujo@gmail.com](mailto:sylvanadiasdearaujo@gmail.com)

Tel: Celular: (61) 98112-7233

Brasília, 22 de dezembro de 2022.

  
FINO SABOR INDÚSTRIA E COMERCIO LTDA  
procuradora SYLVANA DIAS DE ARAUJO  
CPF: 606.694.031-72