

Marataízes 29 de setembro de 2025.

A: Prefeitura Municipal de Boa Esperança
Setor de Licitação

Objeto: Entrega de Amostra de Produto.

Em atendimento a solicitação de apresentação de amostra, referente ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2025. Objeto Aquisição de Materiais de Limpeza e Consumo. Apresentamos o produtos abaixo relacionado que fora arrematados pela empresa A SOLUÇÃO COMERCIO E SERVIÇOS LTDA, CNPJ 60.162.670.0001-36, para que sejam submetidos a avaliação:

ITEM	COD.	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID.	QUANT.
2	5512	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO, PACOTE 500 G : Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído; Tipo: predominante de café arábica; Bebida: dura; Torração: média; Embalagem: pacote de 500 g embalado à vácuo, com registro do lote, da data de fabricação e da validade estampadas no rótulo da embalagem, validade de 12 meses a contar do trigésimo dia subsequente à data de emissão da Ordem de Fornecimento. Qualidade: no ato da contratação, a empresa deverá apresentar os respectivos certificados e laudos com as seguintes análises previstas: a) Certificado de pureza e qualidade do PQC da ABIC, categoria superior, dentro da validade; b) Avaliação da Qualidade Global do Café (laudo), com a respectiva pontuação (na faixa de Qualidade Global superior a 6,00), datado com prazo máximo de 6 (seis) meses antes da data de celebração do contrato; c) Análise microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza. Os certificados e laboratoriais deverão ser elaborados por especialistas, preferencialmente nos laboratórios indicados pela ABIC, ou laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas.</p>	PONTÕES	UNID	4725

*Recebi em 30/09/25
Oleuton Adcislan
Pregoeiro*



Rua Amélia Maltashe, s/n - Cidade Nova
Ao lado da Farmácia Básica Municipal



(28) 99951-7967



asolucaocomercioservicosltda@gmail.com

3	5512	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO, PACOTE 500 G : Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído; Tipo: predominante de café arábica; Bebida: dura; Torração: média; Embalagem: pacote de 500 g embalado à vácuo, com registro do lote, da data de fabricação e da validade estampadas no rótulo da embalagem, validade de 12 meses a contar do trigésimo dia subsequente à data de emissão da Ordem de Fornecimento. Qualidade: no ato da contratação, a empresa deverá apresentar os respectivos certificados e laudos com as seguintes análises previstas: a) Certificado de pureza e qualidade do PQC da ABIC, categoria superior, dentro da validade; b) Avaliação da Qualidade Global do Café (laudo), com a respectiva pontuação (na faixa de Qualidade Global superior a 6,00), datado com prazo máximo de 6 (seis) meses antes da data de celebração do contrato; c) Análise microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza. Os certificados e laboratoriais deverão ser elaborados por especialistas, preferencialmente nos laboratórios indicados pela ABIC, ou laboratórios comprovadamente capacitados tecnicamente para as avaliações exigidas. COTA 25% - LC 123/06.</p>	PONTÕES	UNID	1575
---	------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	------	------

Desde já agradecemos a atenção dispensada.

Atenciosamente,

ROBERTINO
BATISTA DA
SILVA:57755825787

Assinado digitalmente por ROBERTINO BATISTA DA SILVA:57755825787
ND: CPBR; O=ICP-Brasil; OU=Videoconferencia; CN=243468820145; OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB; OU=AR DIGITAL CERT; OU=RFB e-CPF A3; CN=ROBERTINO BATISTA DA SILVA:57755825787
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localizador:
Data: 2025.09.29 08:44:33-0300'
Font: PDF Reader Versão: 2025.1.0

Robertinho Batista da Silva
Sócio/Proprietário

Desde 1980

CERTIFICADO
PUREZA E
QUALIDADE
EXTRAFORTE
ABIC
Associação Brasileira
de Indústria de Café

Café
PONTÕES
Supremo

*Mais Sabor
ao seu Dia*



*Extra
Torto*
Peso Líquido
500g

Alto Vácuo



Desde 1989

CERTIFICADO
OFICIAL DE
QUALIDADE
EXTRAFORTE
ABIC

Café
PONTÕES
Suprema

*Mais Sabor
no seu Dia*



Extra
Forte
Peso Líquido
500g

Indústria S.A.

Modo de Preparo

• Ajuste o filtro de papel sobre o porta filtro e coloque 3 colheres (sopa) de Café Pontões Supremo Bem Cheias, sem compactar.

• Aqueça 1 litro de água até iniciar a fervura, sem entrar em ebulição.

• Despeje a água sobre o pó de Café Pontões Supremo, molhando primeiro toda a superfície e depois o centro, sem parar.



Para o preparo em coador de papel, utilize a mesma quantidade de pó de Café Pontões Supremo e água. Este misturar a água com o pó antes de coar ou mexer o pó durante a filtração.



Dica de Conservação

• Mantenha em local fresco, seco e inodoro.
• Para melhor conservação, mantenha sob refrigeração em recipiente vedado.

•••
NÃO CONTÉM GLÚTEN

•••
SAC
(27) 99893-5624

•••
THAI CAFÉ LTDA.

Rodovia Abílio Augusto Alves -
Km 11 - Zona Rural - Afonso Claudio -

CEP 29.600.000

CNPJ: 31.718.372/0001-81

Insc. Est. 081.291.42-6

Indústria Brasileira

www.cafepontoes.com.br

@cafepontoes



Ponto de Terra - Escuro
Predominante Arábica.





CHECKLIST DE ANÁLISE DE AMOSTRAS – CAFÉ TORRADO E MOÍDO		
1. Identificação e conformidade inicial	SIM	NÃO
a) A embalagem está íntegra, sem violação.	X	
b) O peso líquido corresponde ao informado no edital (ex.: 500g).	X	
c) A marca e o modelo coincidem com a proposta cadastrada.	X	
d) O prazo de validade atende ao mínimo exigido no edital.	X	
e) O rótulo apresenta as informações obrigatórias (CNPJ, composição, instruções de conservação).	X	
2. Aspectos físicos	SIM	NÃO
a) Torra: uniforme, dentro do padrão (clara, média ou escura, conforme Termo de Referência).	X	
b) Moagem: granulometria adequada e homogênea (pó fino/médio, sem presença de grãos inteiros).	X	
c) Cor: ausência de partículas queimadas, carbonizadas ou crus.	X	
d) Pureza: ausência de corpos estranhos, cascas, pedras ou resíduos.	X	
e) Umidade: dentro do padrão aceitável (até 5%, conforme práticas do setor).	X	
3. Aspectos sensoriais (avaliação organoléptica)	SIM	NÃO
a) Aroma: cheiro característico de café, sem odores estranhos (ranço, mofo, químicos).	X	
b) Sabor: equilibrado, sem gosto azedo, queimado, fermentado ou estranho.	X	
c) Corpo: sensação de consistência ao paladar (nem aguado, nem áspero em excesso).	X	
d) Persistência: sabor agradável que permanece após a ingestão.	X	
4. Resultado da avaliação	SIM	NÃO
a) Amostra aprovada (em conformidade com o edital).	X	
b) Amostra reprovada (fora das especificações).		

Milene de Moura Bernardo Klippel
 Norma do Biscoito Perf. 01/10/25
 Ilza Regina Cavadas de Oliveira