



PROCESSO: 52812186/2013

ÓRGÃO: Companhia de Urbanização de Goiânia - COMURG

ASSUNTO: Homologação - Pregão Eletrônico nº 109/2013

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

O Secretário Municipal de Administração, no uso de suas atribuições legais, e nos termos do art. 6º da Lei Complementar n.º 239/2013, dos Decretos Municipais ns.º 2.968/2008, 152/2013, 2.459/2013, da Lei n.º 10.520/2002 e Lei n.º 8.666/93, aplicada subsidiariamente à Lei do Pregão, e considerando a realização do Procedimento Licitatório, na modalidade **Pregão Eletrônico nº 109/2013**, destinado à **“Aquisição de café torrado moído, para atender a Companhia de Urbanização de Goiânia, com fornecimento para 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.”** com a adjudicação do objeto, conforme Ata de Adjudicação e Parecer Jurídico, nos termos do art. 38, VI da Lei nº 8.666/93 aplicada subsidiariamente à Lei nº 10.520/2002.

RESOLVE:

HOMOLOGAR do procedimento licitatório, Edital **Pregão Eletrônico nº 109/2013**, nos seguintes termos:

Empresa: AMERICA COMISSARIA AGROMERCANTIL - EIRELI					
CNPJ: 86.650.052/0001-78					
LOTE 01					
Item.	Unid.	Quant.	Especificação	Valor Unit.	Valor Total
01	KG	4.000	<p>Café tradicional torrado e moído em embalagem a vácuo (tipo tijolinho) de 500 gramas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A MARCA DO CAFÉ: deverá possuir Laudo de avaliação do café emitido por laboratório especializado, com nota de Qualidade global mínima de 4,5 pontos e máxima de 5,9 na escala sensorial, bem como laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza. • CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituído de grão de café tipo 8 COB ou melhores, com no máximo 20%, em peso de grão com defeitos pretos verdes e ou ardidos (PVA)=20%, evitando presença de grãos preto, verdes efermentados, gosto predominante de café arábica. • CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS: Umidade, em g/100g Máximo 5,0%.Resíduo Mineral Fixo, em g/100g Máximo 5,0%, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g Máximo 1,0%.Cafeína em g/100g Máximo 0,7%.Extrato Aquoso, em g/100g Mínimo 25,0%.Extrato Etéreo, em g/100g Mínimo 8,0%. • PONTO DE TORRA: Deve apresentar ponto de torra numa faixa de moderadamente clara (Agtron /SCAA #75)a moderadamente escura (Agtron /SCAA #45) ,não sendo aceitos cafés com pontos de torra muitos escuros. • ACONDICIONAMENTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE: Embalagem a vácuo (tipo tijolinho), em pacote de 500g,com validade mínima de 09 (nove) meses, contada a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data 	R\$ 7,47	R\$ 29.880,00



			de fabricação estampada no rótulo da embalagem. O tempo de validade remanescente deve ser no mínimo de 2/3 do tempo total, ou seja, 06(seis) meses. • ASPECTO: em pó homogêneo, torrado e moído; • AROMA E SABOR: Suave ou intenso; • ACIDEZ: Baixa; • AMARGO: Fraco; • BEBIDA: mole. Deverá ser indicada a marca. <input type="checkbox"/>		
VALOR TOTAL:				R\$ 29.880,00	

VALOR TOTAL GERAL:	R\$ 29.880,00
---------------------------	----------------------

GABINETE DO SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, aos 30 dias do mês de janeiro de 2014.

VALDI CAMARCIO BEZERRA
Secretário