



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESPÍRITO SANTO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2021

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 08/2021

Aos 28 dias do mês de julho do ano de 2021, na Justiça Federal de Primeiro Grau – Seção Judiciária do Espírito Santo - são registrados os preços da empresa abaixo identificada, para eventual aquisição de material de consumo / Gêneros de Alimentação, conforme especificado no quadro abaixo, resultante do Pregão Eletrônico n.º 13/2021, objeto do Processo nº. JFES-ADM-2020/00010

As condições a serem praticadas neste registro de preços são as constantes do instrumento convocatório respectivo e seus anexos, da proposta apresentada pelo fornecedor, os quais integram esta ata, independentemente de transcrição.

O presente registro de preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura desta Ata.

Não será permitida adesão a esta Ata de Registro de Preço.

DO ÓRGÃO GERENCIADOR:

JUSTIÇA FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CNPJ 05.424.467/0001-82

Código UASG: 90014

Endereço: Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, 1877

Bairro: Monte Belo - CEP: 29.053-245 - Vitória - ES

Site: www.jfes.jus.br

SEÇÃO DE LICITAÇÕES: Fone (27) 3183- 5105/5094 (de 12 as 19h); E-mail: selic@ifes.jus.br

ITEM 3

Empresa vencedora: Café Canadá Ltda.

CNPJ: 34.798.344/0001-00

Endereço: Rua São Francisco, Bairro São Geraldo, Ervalia-MG

Telefone fixo: (32) 3554-1251, (32) 99816.2608, (32) 98406.6787

E-mail: canadacafe@hotmail.com

Matrícula SIGA: UE566512

Descrição	Unidade	Qtd. Registrada	Qtd. mínima por pedido	Qtd máxima por pedido	Preço Unitário	Marca/Modelo
Café torrado e moído embalagem de 500g em sistema de alto vácuo ou com o uso de atmosfera inerte ou embalagens que utilizem válvula aromática.	Pacote de 500 g	4.000	100	4.000	R\$ 6,50	Café Canadá Premium

Vitória, 28 de julho de 2021.

FERNANDO CESAR BAPTISTA DE MATTOS
Juiz Federal Diretor do Foro
Seção Judiciária do Espírito Santo

TIAGO LOPES DA ENCARNACAO
Representante legal
Café Canadá Ltda.



Assinado com senha por TIAGO LOPES DA ENCARNACÃO - ADMINISTRADOR / CAFECANADA e FERNANDO CESAR BAPTISTA DE MATTOS - Juiz Federal Diretor do Foro / JF-4ª VFCI. Documento Nº: 3184881-9496 - consulta à autenticidade em <https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3184881-9496>



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA. Documento Nº: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em <https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>



JFESARPP202100008

SIGA



JFESSEC202100139

SIGA



PODER JUDICIÁRIO
Tribunal Regional Federal
Tribunal Regional Federal da 2ª Região
Justiça Federal de 1ª Instância - ES

Pregão nº 132021 (SRP)

Modo de Disputa: Aberto

Objeto: Registro de preço para eventual aquisição de material de consumo / Gêneros de alimentação (açúcar, adoçante e café)

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE: CAFE CANADA LTDA

CNPJ: 34.798.344/0001-00

ENDEREÇO: RUA SAO FRANCISCO, BAIRRO SÃO GERALDO, ERVALIA-MG

TELEFONE/FAX/E-MAIL: (32)35541251, 32- 9 9816-2608, 32-9 9978-8207

DADOS BANCÁRIOS: Bradesco-237 Ag 0986 C/c 0041225-2 Cafe Canadá Ltda canadacafe@hotmail.com

PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO

Item	Und	Qtd	Descrição	Marca	V.Uni	V. Total
3	Pct 500 Gr	4000	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EMBALAGEM 500 GR DE ALTO VÁCUO, VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES, CONTADO A PARTIR DA ENTREGA PELO FORNECEDOR, COM REGISTRO E DATA DE FABRICAÇÃO E/OU VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRA E MOAGEM MÉDIAS, BEBIDA (SABOR) DO TIPO INTENSO, BEBIDA DURA, CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS (EXIGIDAS PARA CADA G/100g): UMIDADE EM 6% NO MAXIMO, RESÍDUO MINERAL FIXO EM 5 % NO MÁXIMO, RESÍDUO MINERAL FIXO INSOLÚVEL EM ÁCIDO CLORÍDRICO A 10% V/V EM 1,0% NO MÁXIMO, CAFEÍNA EM 0,7 NO MÍNIMO, EXTRATO AQUOSO EM 20% NO MÍNIMO E EXTRATO ETÉREO EM 8% NO MÍNIMO E CAFEINA EM 0,7 % NO MÍNIMO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: AROMA CARACTERÍSTICO, ACIDEZ BAIXA A MODERADA, AMARGOR MODERADO, SABOR CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO, LIVRES DE SABOR FERMENTADO, MOFADO E DE TERRA, BAIXA ADSTRINGÊNCIA, RAZOAVELMENTE ENCORPADO E NMQ (NÍVEL MEDIO DE QUALIDADE) GLOBAL IGUAL OU SUPERIOR A 06 (SEIS) PONTOS MARCA: FINO SABOR FABRICANTE : FINO SABOR INDUSTRIA E COMERCIO LTDA PROCEDÊNCIA : NACIONAL	Café Canada Premium	6,50	26.000,00 Reais

Declaramos para os devidos fins e sob as penas da lei que:

Estão incluídas, nos preços cotados, todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o cumprimento do objeto deste Pregão.

Será cumprido o fornecimento de acordo com a especificação da proposta e com o edital, a partir da assinatura do contrato, emissão do empenho ou ordem de fornecimento.

Esta proposta tem validade de 90 dias

A licitante declara ter pleno conhecimento e concorda com todas as normas do Edital/ termo de referência e seus anexos.

Ervália/MG, 30 de junho de 2021

TIAGO LOPES DA ENCARNACAO (Sócio proprietário)
MG-15249009 / 093212666-90

Ervália-MG

(32) 9.9816-2608

canadacafe@hotmail.com



Autenticado digitalmente por RAFAELA RIBEIRO MUNIZ.
Documento Nº: 3114011.28345559-1473 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3114011.28345559-1473>



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA.
Documento Nº: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>



JFESADM/202100010V02

SIGA



JFESSEC202100139

SIGA



PODER JUDICIÁRIO
Tribunal Regional Federal
Tribunal Regional Federal da 2ª Região
Justiça Federal de 1ª Instância - ES

Pregão nº 132021 (SRP)

Modo de Disputa: Aberto

Objeto: Registro de preço para eventual aquisição de material de consumo / Gêneros de alimentação (açúcar, adoçante e café)

Data e horário para início da entrega de propostas: 16/06/2021 08:00
Data e horário limites para entrega de propostas: 30/06/2021 13:00

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE: CAFE CANADA LTDA

CNPJ: 34.798.344/0001-00

ENDEREÇO: RUA SAO FRANCISCO, BAIRRO SÃO GERALDO, ERVALIA-MG

TELEFONE/FAX/E-MAIL: (32)35541251 , 32- 9 9816-2608, 32-9 9978-8207

DADOS BANCÁRIOS: Bradesco-237 Ag 0986 C/c 0041225-2 Cafe Canadá ltda canadacafe@hotmail.com

PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO

Item	Und	Qtd	Descrição	Marca	V.Uni	V. Total
3	Pct 500 gr	4.000	Café, apresentação: torrado moído, intensidade: média, tipo: tradicional, empacotamento: vácuo	Café Canadá Premium	6,50	26.000,00 Reais

Declaramos para os devidos fins e sob as penas da lei que:

Estão incluídas, nos preços cotados, todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o cumprimento do objeto deste Pregão. Será cumprido o fornecimento de acordo com a especificação da proposta e com o edital, a partir da assinatura do contrato, emissão do empenho ou ordem de fornecimento.

Esta proposta tem validade de 90 dias

A licitante declara ter pleno conhecimento e concorda com todas as normas do Edital/ termo de referência e seus anexos.

Ervália/MG, 30 de junho de 2021

TIAGO LOPES DA ENCARNACAO (Sócio proprietário)
MG-15249009 / 093212666-90

Ervália-MG

(32) 9.9816-2608

canadacafe@hotmail.com



Autenticado digitalmente por RAFAELA RIBEIRO MUNIZ.
Documento Nº: 3114011.28345559-1473 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3114011.28345559-1473>



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA.
Documento Nº: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>



JFESADN/202100010V02

SIGA



JFESSEC202100139

SIGA



Praça Dom José Gaspar, 30 21º andar São Paulo- SP 01047-010
 Fone (11) 3258-7443 Fax (11) 3259-6755
www.sindicafesp.com.br
gac@sindicafesp.com.br



SINDICATO DA INDÚSTRIA DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO

Credenciado

Associação Brasileira da Indústria do Café
 Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo
 Specialty Coffee Association of America

LAUDO Nº 122/21

EMPRESA: Café Canadá Ltda.

PRODUTO: Torrado e Moído

DATA DE ENTRADA: 15/06/21

EMBALAGEM: Vácuo - 500g

DATA DE FABRICAÇÃO: 01/03/21

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: 939

DATA DE EMISSÃO: 25/06/21

MARCA: Café Canadá Premium

DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE: 22/06/21

LOTE: 11

DATA DE VALIDADE: 01/09/22

REUNIÃO: 031/21

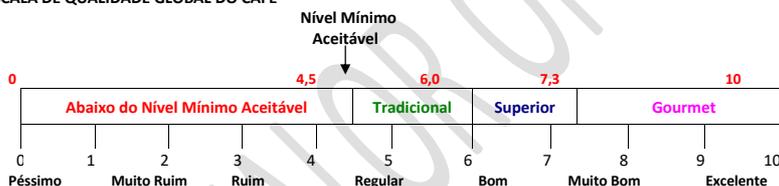
1. METODOLOGIAS

1.1. ANÁLISE SENSORIAL

A avaliação sensorial do café foi realizada por equipe treinada composta por 4 avaliadores, realizadas individualmente utilizando a ferramenta de pesquisa "Online Pesquisa", sendo a amostra codificada por 3 dígitos aleatórios e avaliada juntamente com uma referência sensorial de categoria "Gourmet". Os provadores, em procedimento tradicional de prova de xícara (aspirar/ degustar/ descartar), avaliam o conjunto dos atributos da amostra e atribuem uma nota. O resultado é a média dos valores obtidos.

Para conclusão quanto à qualidade do produto, baseou-se no sistema de classificação da Norma Técnica para Fixação de Identidade e Qualidade de Café em Grão e Café torrado e Moído (Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grãos e Torrados e Moídos PQC – Programa de Qualidade do Café - ABIC), com a seguinte escala de qualidade global modificada:

ESCALA DE QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ



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

Cafés Gourmet	$7,3 \leq QG \leq 10,0$
Cafés Superiores	$6,0 \leq QG < 7,3$
Cafés Tradicionais	$4,5 \leq QG < 6,0$
Abaixo do nível mínimo aceitável	$0,0 \leq QG < 4,5$

1.2. PREPARO DA BEBIDA

Preparo de cafés filtrados

O café torrado e moído foi preparado por percolação, com o uso de filtro de papel nº 103 ou 102, cuja proporção foi de 100g de pó de café para 1 litro de água filtrada.

1.3. ANÁLISE FÍSICA – PONTO DE TORRA

A avaliação do ponto de torra do café foi realizada a partir da comparação visual, por 2 técnicos treinados. A amostra é comparada com discos padrões do Sistema Agtron / SCAA Roast Classification Color Disk, conforme tabela abaixo.

Nº DISCO DE AGTRON	25	35	45	55	65	75	85	95
CLASSIFICAÇÃO	Muito Escuro	Escuro	Moderadamente Escuro	Médio	Médio Claro	Moderadamente Claro	Claro	Muito Claro



Autenticado digitalmente por RAFAELA RIBEIRO MUNIZ.
 Documento Nº: 3114011.28345559-1473 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3114011.28345559-1473>



JFESADM/202100010V02

SIGA



JFESSEC202100139



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA.
 Documento Nº: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>

SIGA



Praça Dom José Gaspar, 30 21º andar São Paulo- SP 01047-010
Fone (11) 3258-7443 Fax (11) 3259-6755
www.sindicafesp.com.br
gac@sindicafesp.com.br



SINDICATO DA INDÚSTRIA DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO

Credenciado

Associação Brasileira da Indústria do Café
Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo
Specialty Coffee Association of America

2. RESULTADOS

2.1. ANÁLISE SENSORIAL

Os dados da Tabela 1 e Figura 1 mostram valores dos atributos sensoriais para as amostras avaliadas. No quadro 1 os comentários dos provadores.

Tabela 1 – Média das avaliações dos atributos para as amostras avaliadas.

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE GLOBAL

Qualidade Global	Média	Categoria
	6,3	Superior

AVALIAÇÃO SEGMENTADA DE QUALIDADE

Atributos	Média	Equivalência (ANEXO 1)
Fragrância	6,4	Regular
Aroma	6,4	Regular
Defeitos	4,2	Pouca Interferência
Acidez	4,1	Normal
Amargor	4,3	Normal
Adstringência	4,1	Pouca
Corpo	6,2	Normal a Intenso
Sabor	6,3	Regular
Sabor Residual	6,3	Regular

Quadro 1 – Comentários dos provadores.

Adstringente e amargor residual. Mais amargor, duro, oxidado. Encorpado e doçura caramelo escuro.

Figura 1. Perfil sensorial da amostra avaliada.



2.2. ANÁLISE FÍSICA – PONTO DE TORRAÇÃO

Nº DISCO DE AGTRON	CLASSIFICAÇÃO
55	Médio



Autenticado digitalmente por RAFAELA RIBEIRO MUNIZ.
Documento Nº: 3114011.28345559-1473 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3114011.28345559-1473>



JFESADN/202100010V02

SIGA



JFESSEC202100139



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA.
Documento Nº: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>

SIGA



Praça Dom José Gaspar, 30 21º andar São Paulo- SP 01047-010
Fone (11) 3258-7443 Fax (11) 3259-6755
www.sindicafesp.com.br
gac@sindicafesp.com.br



Credenciado
Associação Brasileira da Indústria do Café
Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo
Specialty Coffee Association of America

De acordo com os resultados obtidos na Análise Sensorial mostrados no quadro Avaliação de Qualidade Global, Avaliação Segmentada de Qualidade e Figura 1, a amostra apresentou nota para Qualidade Global **6,3**, correspondente à qualidade **"Bom"**. Os dados da Análise Física, mostra o ponto de torra da amostra, disco Agtron nº55, que corresponde à **"Médio"**.
Conforme dados obtidos nas análises descritas acima e Resoluções SAA – 28, de 01/06/2007 e SAA - 30, de 22/06/2007, a amostra se classifica como café **"Superior"**.

3. CONCLUSÃO

A amostra avaliada encontra-se na categoria de **"Superior"**, caracterizando um café de qualidade **"Bom"**.

4. LITERATURA E REFERÊNCIAS NORMATIVAS

- MEILGARD, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques**. 5th ed. Florida. CRC Press, Inc. 2016.
- STAUB, C. Agtron/SCAA **Roast Classification: Color Disk System**. 2010, 9p. Nota Técnica.
- STONE, H & SIDEL, J.L. **Descriptive Analysis. Sensory Evaluation Practices**. Academic Press, London. 1985.
- LINGLE, T. **The Coffee Cupper's Handbook – SCAA**. Long Beach, California. 2001.
- LINGLE, T. **The Basics of Cupping Coffee**. 3th. Long Beach, California: SCAA, 2003.44p.
- BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria n.º 277, de 22 de Setembro de 2005** - Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva – Mate e Produtos Solúveis. D.O.U. Poder Executivo, 23/09/2005.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. **Resolução SAA –30 de 22-6-2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Superior**. D.O.E. Seção I, São Paulo, 117 (117), 23/06/2007. D.O.E. Seção I, São Paulo, 117 (117), 23/06/2007.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA. **Resolução SAA – 31 de 22-6-2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica Especial: Café Gourmet**. D.O.E. Seção I, São Paulo, 117 (117), 23/06/2007.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento – SAA. **Resolução SAA -19, de 05 de Abril de 2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica: Café Tradicional**. D.O.E. Seção I, São Paulo, 120 (667), 09/04/2010.

5. OBSERVAÇÕES

O GAC não foi responsável pela amostragem e coleta do material, cuja identificação foi fornecida pelo interessado.

Os resultados aplicam-se exclusivamente à(s) amostra(s) analisada(s), sendo vedado o uso do nome do GAC, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.

Este laudo/relatório só tem valor oficial quando impresso em papel timbrado do GAC, com assinaturas ou rubricas originais em todas as páginas. Sua reprodução só pode ser feita na íntegra, sendo requerida autorização formal deste laboratório para reprodução parcial.

Para fins de comprovação de capacidade técnica ou qualificação de produção para fornecimento de cafés de determinada qualidade, o GAC não recomenda o uso de laudos com emissão superior a 180 dias.


Nathan Herzkowicz
Diretor Executivo



Autenticado digitalmente por RAFAELA RIBEIRO MUNIZ.
Documento N°: 3114011.28345559-1473 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3114011.28345559-1473>



JFESADN/202100010V02

SIGA



JFESSEC202100139

SIGA



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA.
Documento N°: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>



Praça Dom José Gaspar, 30 21º andar São Paulo- SP 01047-010
 Fone (11) 3258-7443 Fax (11) 3259-6755
www.sindicafesp.com.br
gac@sindicafesp.com.br



SINDICATO DA INDÚSTRIA DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO

Credenciado

Associação Brasileira da Indústria do Café
 Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo
 Specialty Coffee Association of America

ANEXO 1. AVALIAÇÃO SEGMENTADA DE QUALIDADE

Fragrância do pó	Escala
Fraco	0 a 3,5
Regular	3,6 a 6,5
Bom	6,6 a 7,6
Muito Bom	7,7 a 10
Aroma da Bebida	Escala
Fraco	0 a 3,5
Regular	3,6 a 6,5
Bom	6,6 a 7,6
Muito Bom	7,7 a 10
Defeitos da Bebida	Escala
Nenhuma Interferência	0 a 2,5
Pouca Interferência	2,6 a 5,0
Média Interferência	5,1 a 7,6
Forte Interferência	7,7 a 10
Acidez	Escala
Alta	7,6 a 10
Normal a Intensa	6,6 a 7,5
Normal	3,6 a 6,5
Baixa	0 a 3,5
Amargor	Escala
Intenso	7,7 a 10
Normal a intenso	6,1 a 7,6
Normal	3,6 a 6,0
Fraco	0 a 3,5
Adstringência	Escala
Nenhuma	0 a 3,5
Pouca	3,6 a 5,0
Média	5,1 a 7,6
Forte	7,7 a 10
Corpo	Escala
Intenso	7,7 a 10
Normal a intenso	6,1 a 7,6
Normal	3,6 a 6,0
Pouco	0 a 3,5
Sabor Residual	Escala
Indesejável	0 a 3,5
Regular	3,6 a 6,5
Bom	6,6 a 7,6
Desejável	7,7 a 10

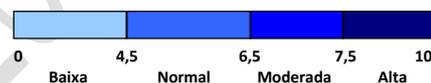
Para os atributos positivos – Fragrância, Aroma, Corpo e Sabor Residual:



Para os atributos negativos – Amargor, Defeitos e Adstringência:



Para a Acidez:



Autenticado digitalmente por RAFAELA RIBEIRO MUNIZ.
 Documento N°: 3114011.28345559-1473 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3114011.28345559-1473>



JFESADN/202100010V02

SIGA



JFESSEC202100139



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA.
 Documento N°: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>

SIGA



CERTIFICADO DE ANÁLISE 23441/20

Solicitante: Café Canadá Ltda

CNPJ: 34.798.344/0001-00

Endereço: Rua São Francisco, 188 - Bairro São Geraldo - Ervália/MG - CEP: 36550-000

DADOS DA AMOSTRA

Amostra: Café torrado e moído

Marca: Canadá Premium

Embalagem: Vácuo

Conteúdo: 500g

Fabricante: Café Canadá Ltda

CNPJ: 34.798.344/0001-00

Data de fabricação: 03/05/2020

Data de Validade: 03/05/2021

Lote: 11

Entrada da amostra no laboratório: 15/05/2020

Descrição: Amostra recebida em embalagem própria, lacrada, contendo 500g.

RESULTADO DE MICROSCOPIA

Parâmetros	Resultado	VMP	Referência
Método: AOAC 988.16, 17ª ed. apud Margarida Kikuta Barbieri et al.			
Matérias Estranhas (Café) - Fragmentos de insetos (não considerados indicativos de risco)	Ausência em 25g	60 em 25g	RDC nº 14 de 28/03/14 Anvisa
Matérias Estranhas (Café) - Indicativas de risco à saúde humana	Ausência	Ausência	RDC nº 14 de 28/03/14 Anvisa
Matérias Estranhas Macroscópicas (Café)	Ausência	-	RDC nº 14 de 28/03/14 Anvisa
Matérias Estranhas (Café) - Outros	Ausência em 25g	-	RDC nº 14 de 28/03/14 Anvisa
Matérias Estranhas (Café) - Ácaros	Ausência em 25g	05 em 25g	RDC nº 14 de 28/03/14 Anvisa
Método: POP MCR 015 - Exame microscópico de identificação.			
Histologia (Café) - Pesquisa de elementos histológicos	Todos os elementos histológicos da amostra analisada se referem à espécie vegetal Coffea arabica, não sendo visualizado nenhum elemento histológico estranho ao produto. (100% arabica)		RDC nº 277 de 22/09/05 Anvisa

RESULTADO DE FÍSICO-QUÍMICA

Parâmetros	Resultado	VMP	Referência
Método: Métodos físico-químicos para análises de alimentos Instituto Adolfo Lutz 4ª Ed.			
Umidade	4,1%	5,0%	RDC nº 277 de 22/09/05 Anvisa
Extrato Aquoso	33,09%	-	-
Extrato Etéreo	5,91%	-	-
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas)	4,6%	-	-
Cinzas Insolúveis em HCl 10%	< 0,07%	1,5%	RDC nº 14 de 28/03/14 Anvisa
Método: Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Vol. 1, 3ª Ed.			
Cafeína	1,15%	-	-
Método: Ochracard P48 - R-Biopharm - Qualitative screening test			
Ocratoxina A	< 05µg/kg	10µg/kg	RDC nº 07 de 18/02/11 Anvisa

RESULTADO DE MICROBIOLOGIA

Parâmetros	Resultado	VMP	Referência
Método: AOAC 070901			
Coliformes a 45°C	< 10 UFC/g	10 UFC/g	RDC nº 12 de 02/01/01 - Grupo 12 a) Anvisa

Núcleo Global de Análise e Pesquisa
CNPJ: 01.889.995/0001-56
Av. Amazonas, 4080 - Salas 102-203-204-205 - Bairro Prado - Belo Horizonte/MG
Tel: (31) 3313-1616 - www.nugap.com.br

Certificado de análise 23441/20 - Página 1 de 2



Autenticado digitalmente por RAFAELA RIBEIRO MUNIZ.
Documento Nº: 3114011.28345559-1473 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3114011.28345559-1473>



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA.
Documento Nº: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>



JFESADN/202100010V02

SIGA



JFESSEC202100139

SIGA



PONTO DE TORRA

Método: *Roast Color Classification System - Developed by Agron - SCAA (1995)*. O sistema de classificação de torra do café é composto por 8 discos, numerados em escala de 10 pontos – conforme tabela abaixo:

Discos de Agron
SCAA#25 – Muito Escuro
SCAA#35 – Escuro
SCAA#45 – Moderadamente Escuro
SCAA#55 – Médio
SCAA#65 – Médio Claro
SCAA#75 – Moderadamente Claro
SCAA#85 – Claro
SCAA#95 – Muito Claro

Resultado
SCAA#55 - Médio

Comentários: O ponto de torra do café deve se enquadrar entre os Discos de Agron SCAA#45 a SCAA#75 de acordo com regulamentos técnicos e resoluções SAA 28 (2007), SAA 30 (2007), SAA 31 (2007), SAA 19 (2010) – São Paulo – e Resoluções Conjuntas Seplag/Seapa/Ses 028 – Minas Gerais.

GRANULOMETRIA

Método: Classificação da moagem do café com base na porcentagem de retenção em peneiras granulométricas números 12, 16, 20, 30 e fundo, com 36g de amostra em agitador eletromagnético, usando o reostato na posição nº 5 por 10 minutos – baseado em SCAA - *The Coffee Brewing Handbook - A Systematic Guide to Coffee Preparation by Ted R. Lingle, 2ª ed, Capítulo 5 (2011)* - conforme tabela abaixo:

Moagem	Retenção nas peneiras		Quantidade que passa da peneira 30	Tolerância que passa da peneira 30
	12 e 16	20 e 30		
Grossa	33%	55%	12%	9% a 15%
Média	7%	73%	20%	16% a 24%
Fina	0%	70%	30%	25% a 40%

obs: cada classificação pode admitir alguma tolerância e manter os padrões de moagem eficientes.

Resultados	
Peneiras	Retenção (%)
12	0,50%
16	0,69%
20	1,28%
30	5,53%
Fundo	91,83%
Classificação	Moagem fina

Comentários: Ambos os testes de prova de xícara e análises laboratoriais apontam que a variável mais importante em cada classificação é a porcentagem do café moído que passa pela peneira 30. Lingle (2011).

Dados de identificação da amostra são de fornecimento e responsabilidade do solicitante e fabricante; os resultados expressos neste certificado têm significação restrita e se aplicam exclusivamente ao material recebido para análise, devendo ser reproduzidos somente em sua totalidade: **VMP** (valor máximo permitido).

Para verificar a autenticidade do certificado acesse <http://www.nugap.com.br/sistema/verificacao>. Código de autenticação: **GluUH5sM**

Certificado emitido em: 22/05/2020


Responsável Técnica - Dra. Gisella Campos
CRFMG - 15066

Núcleo Global de Análise e Pesquisa
CNPJ: 01.889.995/0001-56
Av. Amazonas, 4080 – Salas 102-203-204-205 – Bairro Prado – Belo Horizonte/MG
Tel: (31) 3313-1616 - www.nugap.com.br

Certificado de análise 23441/20 - Página 2 de 2



Autenticado digitalmente por RAFAELA RIBEIRO MUNIZ.
Documento Nº: 3114011.28345559-1473 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3114011.28345559-1473>



SIGA



SIGA



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA.
Documento Nº: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>



CERTIFICADO DE ANÁLISE 23441/20 - B

Solicitante: Café Canadá Ltda

CNPJ: 34.798.344/0001-00

Endereço: Rua São Francisco, 188 - Bairro São Geraldo - Ervália/MG - CEP: 36550-000

DADOS DA AMOSTRA

Amostra: Café torrado e moído

Marca: Canadá Premium

Embalagem: Vácuo

Conteúdo: 500g

Fabricante: Café Canadá Ltda

CNPJ: 34.798.344/0001-00

Data de fabricação: 03/05/2020

Data de Validade: 03/05/2021

Lote: 11

Entrada da amostra no laboratório: 15/05/2020

Descrição: Amostra recebida em embalagem própria, lacrada, contendo 500g.

SENSORIAL

Método: O diagnóstico sensorial quantitativo da bebida é realizado por equipe treinada e calibrada, composta de 3 degustadores, 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 (1996). 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 – e Resoluções Conjuntas Seplag/Seapa/Ses 028 (2018) – Minas Gerais.



Resultados: 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.

Atributos	Resultados
Fragrância do pó	6,9 (0,0)
Aroma da bebida	6,9 (0,0)
Defeitos	3,3 (0,5)
Acidez	6,8 (0,0)
Amargor	4,7 (0,8)
Sabor residual	7,1 (0,3)
Adstringência	3,4 (0,2)
Corpo	7,7 (0,0)
QUALIDADE GLOBAL	7,3 (0,0)



Conclusão: Pela percepção conjunta dos atributos e especificidades organolépticas da amostra **Canadá Premium** foi possível quantificar a nota média para Qualidade Global em **7,3** pontos, tipificando em qualidade **Gourmet**.

Dados de identificação da amostra são de fornecimento e responsabilidade do solicitante e fabricante; os resultados expressos neste certificado têm significação restrita e se aplicam exclusivamente ao material recebido para análise, devendo ser reproduzidos somente em sua totalidade. **VMP** (valor máximo permitido).

Para verificar a autenticidade do certificado acesse <http://www.nugap.com.br/sistema/verificacao>. Código de autenticação: bCVeHqth

Certificado emitido em: 22/05/2020

Responsável Técnica - Dra. Gisella Campos
CRFMG - 15066

Núcleo Global de Análise e Pesquisa
CNPJ: 01.889.995/0001-56
Av. Amazonas, 4080 - Salas 102-203-204-205 - Bairro Prado - Belo Horizonte/MG
Tel: (31) 3313-1616 - www.nugap.com.br

Certificado de análise 23441/20 - B - Página 1 de 2



Autenticado digitalmente por RAFAELA RIBEIRO MUNIZ.
Documento Nº: 3114011.28345559-1473 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3114011.28345559-1473>



JFESADN/202100010V02

SIGA



JFESSEC202100139



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA.
Documento Nº: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>

SIGA



ANEXO I

TERMINOLOGIA

Fragrância do pó: Inalação dos gases liberados pelo café torrado e moído.

Fraco: 0,0 a 3,5

Regular: 3,6 a 6,5

Bom: 6,6 a 7,6

Muito bom: 7,7 a 10

Aroma da bebida: Inalação dos compostos aromáticos liberados pelo café após a infusão.

Fraco: 0,0 a 3,5

Regular: 3,6 a 6,5

Bom: 6,6 a 7,6

Muito bom: 7,7 a 10

Defeitos: Defeitos dos grãos pretos, verdes e ardidos (PVA) percebidos ao ingerir a bebida.

Nenhuma interferência: 0,0 a 2,5

Pouca interferência: 2,6 a 5,0

Média interferência: 5,1 a 7,6

Alta interferência: 7,7 a 10

Acidez: Percepção dos ácidos orgânicos ao ingerir a bebida. É positivo quando há características frutadas, cítricas, seguidas de doçura. É negativa quando há conotação avinagrada, acética.

Alta: 7,7 a 10

Normal a intensa: 6,6 a 7,6

Normal: 3,6 a 6,5

Baixa: 0,0 a 3,5

Amargor: Percepção de compostos fenólicos que produzem gosto amargo, afetado também pelo alto grau de torra do café.

Intenso: 7,7 a 10

Normal a intenso: 6,1 a 7,6

Normal: 3,6 a 6,0

Fraco: 0,0 a 3,5

Sabor Residual: Sensação permanecida na boca após ingerir o café. É positivo quando é agradável, quando há desejo de tomar uma nova xícara de café.

Negativo quando é indesejável, necessitando ingerir outros alimentos para cessar o gosto do café.

Indesejável: 0,0 a 3,5

Regular: 3,6 a 6,5

Bom: 6,6 a 7,6

Desejável: 7,7 a 10

Adstringência: Sensação de secura na boca após ingerir o café.

Nenhuma: 0,0 a 3,5

Pouca: 3,6 a 5,0

Média: 5,1 a 7,6

Forte: 7,7 a 10

Corpo: Percepção da viscosidade e oleosidade da bebida.

Intenso: 7,7 a 10

Normal a intenso: 6,1 a 7,6

Normal: 3,6 a 6,0

Fraco: 0,0 a 3,5

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.

Núcleo Global de Análise e Pesquisa
CNPJ: 01.889.995/0001-56
Av. Amazonas, 4080 – Salas 102-203-204-205 – Bairro Prado – Belo Horizonte/MG
Tel: (31) 3313-1616 - www.nugap.com.br

Certificado de análise 23441/20 - B - Página 2 de 2



Autenticado digitalmente por RAFAELA RIBEIRO MUNIZ.
Documento Nº: 3114011.28345559-1473 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3114011.28345559-1473>



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA.
Documento Nº: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>



JFESADN/202100010V02

SIGA



JFESSEC202100139

SIGA



P R O D U T O S

café
GRÃO
DUQUE

CANADÁ
— CAFÉS ESPECIAIS —

CAFÉ
COLISEU

Autenticado digitalmente por RAFAELA RIBEIRO MUNIZ.
Documento Nº: 3114011.28345559-1473 - consulta à autenticidade em <https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3114011.28345559-1473>



SIGA



SIGA



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA.
Documento Nº: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em <https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>



100% ARÁBICA

Não tem nada melhor que o cheirinho de um café moído e passado na hora, seja para começar o dia ou fazer aquela pausa no trabalho.

Com uma seleção de grãos especiais e torra média, o café Grão Duque é um café refinado, muito aromático e saboroso. Experimente e deixe a hora do café ainda mais gostosa.

MANEJO NATURAL **TORRA MÉDIA** **MORGEN MÉDIA**

DISPONÍVEIS EM EMBALAGEM DE 500G. E 250G. EMBALAGENS FUNDO CHATO

Autenticado digitalmente por RAFAELA RIBEIRO MUNIZ.
Documento Nº: 3114011.28345559-1473 - consulta à autenticidade em <https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3114011.28345559-1473>



SIGA



SIGA



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA.
Documento Nº: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em <https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>



100% ARÁBICA

Não tem nada melhor que o cheirinho de um café moído e passado na hora, seja para começar o dia ou fazer aquela pausa no trabalho.

Com uma seleção de grãos especiais e torra média, o café **Grão Duque** é um café refinado, muito aromático e saboroso. Experimente e deixe a hora do café ainda mais gostosa.

MANEJO NATURAL **TORRA MÉDIA** **MORCEN MÉDIA**



CANADÁ
CAFÉS ESPECIAIS

DISPONÍVEL EM EMBALAGEM DE 500G.

***EMBALAGEM A VÁCUO**

Café Torrado e Moído
Blend Exclusivo Grãos Especiais 100% Arábica

PESO LÍQ. 500g



Autenticado digitalmente por RAFAELA RIBEIRO MUNIZ.
Documento Nº: 3114011.28345559-1473 - consulta à autenticidade em <https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3114011.28345559-1473>



SIGA



SIGA



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA.
Documento Nº: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em <https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>



100% ARÁBICA

Não tem nada melhor que o cheirinho de um café moído e passado na hora, seja para começar o dia ou fazer aquela pausa no trabalho.

Com uma seleção de grãos especiais e torra média, o café **Grão Duque** é um café refinado, muito aromático e saboroso. Experimente e deixe a hora do café ainda mais gostosa.

 **NATURAL**
 **MÉDIA**
 **MÉDIA**



CAFÉ COLISEU
CAFÉ TORRADOS E MOÍDO

EXTRAFORTE
Café de Minas

INDÚSTRIA BRASILEIRA

PESO LIQ. **500g**

CAFÉ COLISEU
CAFÉ TORRADOS E MOÍDO

DISPONÍVEL EM EMBALAGEM DE 500G.
EMBALAGEM FUNDO CHATO



Autenticado digitalmente por RAFAELA RIBEIRO MUNIZ.
Documento Nº: 3114011.28345559-1473 - consulta à autenticidade em <https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3114011.28345559-1473>



SIGA



SIGA



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA.
Documento Nº: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em <https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>



01/07/2021

RES: Solicita análise_PE 13/2021_Item 03_Café

[Responder](#) [Responder a Todos](#) [Encaminhar](#)

RES: Solicita análise_PE 13/2021_Item 03_Café

Andre Lopes de Resende

Para: RAFAELA RIBEIRO MUNIZ

Cc: **secomp; semat**

quinta-feira, 1 de julho de 2021 13:25

Senhora Pregoeira,

A proposta da empresa atende as exigências do Edital.
Atenc



André Lopes de Resende

Seção de Material - semat@jfes.jus.br

Tel. 27-31835143 ou 5004

De: RAFAELA RIBEIRO MUNIZ

Enviada em: quarta-feira, 30 de junho de 2021 14:51

Para: Andre Lopes de Resende <andrelopes@jfes.jus.br>

Cc: semat <semat@jfes.jus.br>; Valtair José de Oliveira <valtair@jfes.jus.br>

Assunto: RES: Solicita análise_PE 13/2021_Item 03_Café

Segue a proposta com o valor adequado ao último lance.

De: RAFAELA RIBEIRO MUNIZ

Enviada em: quarta-feira, 30 de junho de 2021 14:48

Para: Andre Lopes de Resende

Cc: semat; Valtair José de Oliveira

Assunto: Solicita análise_PE 13/2021_Item 03_Café

André, boa tarde!

Considerando sua participação como apoio/área técnica, no PE 13/2021, solicito seja analisada a proposta da licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar, Café Canadá Ltda., quanto à sua adequação às especificações do Termo de Referência.

Atenciosamente,

Rafaela Ribeiro Muniz Campos

Seção de Compras

Justiça Federal de 1º Grau

Seção Judiciária do Espírito Santo

27-3183-5171 / rafaelamuniz@jfes.jus.br

<https://mail2.jfes.jus.br/owa/?ae=Item&a=Open&t=IPM.Note&id=RgAAAAANeEx3C%2fsqQTRu2WGBrTDBwArGb3E6Di8Rp&sVilDLAJAG50JwAGAAA...> / 1/1



Autenticado digitalmente por RAFAELA RIBEIRO MUNIZ.
Documento N°: 3114011.28345559-1473 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3114011.28345559-1473>



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA.
Documento N°: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>



JFESADM202100010V02

SIGA



JFESSEC202100139

SIGA



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS
FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**

Nome: CAFE CANADA LTDA
CNPJ: 34.798.344/0001-00

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e
2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.

Emitida às 13:57:08 do dia 11/11/2021 <hora e data de Brasília>.

Válida até 10/05/2022.

Código de controle da certidão: **9033.D6DA.AA48.2A4D**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA.
Documento Nº: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>



JFESSEC202100139



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: CAFE CANADA LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 34.798.344/0001-00
Certidão nº: 53041887/2021
Expedição: 11/11/2021, às 13:52:30
Validade: 09/05/2022 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **CAFE CANADA LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **34.798.344/0001-00**, **NÃO CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.

Dúvidas e sugestões: cndt@tst.jus.br



Autenticado digitalmente por VALTAIR JOSÉ DE OLIVEIRA.
Documento Nº: 3272394.29181961-5605 - consulta à autenticidade em
<https://siga.jfrj.jus.br/sigaex/public/app/autenticar?n=3272394.29181961-5605>



JFESSEC202100139

[Voltar](#)[Imprimir](#)

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 34.798.344/0001-00

Razão Social: CAFE CANADA LTDA

Endereço: RUA SAO FRANCISCO 188 FUNDOS / SAO GERALDO / ERVALIA / MG /
36555-000

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 01/11/2021 a 30/11/2021

Certificação Número: 2021110102204785899480

Informação obtida em 11/11/2021 14:02:54

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa:
www.caixa.gov.br

