EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO SENAC/PR/Nº25/2026

ANEXO III – MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

Ao :
Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Administração Regional no Estado do Paraná – SENAC/PR
A/C.: Presidente da Comissão de Licitação

REF.: EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO SENAC/PR/Nº25/2026

CARTA DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA DE PREÇOS

A empresa RUBENS LOS JUNIOR CAFÉ AGROINDUSTRIA LTDA,
inscrita no CNPJ sob nº 19.017.372/0001-59, propõe ao **SENAC/PR** o **FORNECIMENTO FUTURO E EVENTUAL**, com base em **REGISTRO DE PREÇOS**, de **Café 100% arábica, em grãos verdes, cru, não torrado**, pelo período de **12 (doze) meses**, nas seguintes condições:

1. PREÇOS POR LOTE:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	VALOR UNITÁRIO DA SACA	QTDE. MÍN.	QTDE. MÁX.	PREÇO TOTAL REF. ÀS QUANT. MÍNIMAS	PREÇO TOTAL REF. ÀS QUANT. MÁXIMAS
01	Café 100% arábica, em grãos verdes, cru, não torrado.	Saca de 30kg	R$ 2.100,00	40	130	R$ 84.000,00	R$273.000,00

VALOR TOTAL DO LOTE 01 : R$ 84.000,00 (oitenta e quatro mil reais).

2. VALOR TOTAL DA PROPOSTA

2.1. O valor total da Proposta é de **R$ 84.000,00 (oitenta e quatro mil reais) para as quantidades mínimas**.

3. PRAZO DE ENTREGA

3.1. O objeto será entregue em até **7 (sete) dias corridos**, contados da data de recebimento da respectiva Autorização de Fornecimento – AF, observadas as condições estabelecidas no EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO SENAC/PR/Nº25/2026.

4. LOCAL DE ENTREGA

4.1. Os produtos deverão ser entregues nos endereços constantes do quadro abaixo, conforme o disposto nas respectivas Autorizações de Fornecimento (AF):

UNIDADES DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL	ENDEREÇO	CEP	CIDADE	CNPJ
UEPT 01 – Curitiba Centro	Rua André de Barros, 750	80.010-080	Curitiba - PR	03.541.088/0008-13
UEPT 57 – Café Escola São Lourenço	Rua Mateus Leme, 4700	82.210-290	Curitiba - PR	03.541.088/0055-30

5. PAGAMENTO

5.1. O pagamento do valor devido poderá ser realizado em até **05 (cinco) dias úteis**, contados da data de apresentação dos documentos de cobrança (Nota Fiscal/Fatura) integrantes de cada Autorização de Fornecimento – AF, devidamente atestados pelo SENAC/PR em vista da entrega do objeto no local de destino.

6. DECLARAÇÕES

6.1. Por fim, declaramos que:

6.1.1. Tivemos pleno acesso e tomamos conhecimento de todos os documentos que compõem o EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO SENAC/PR/Nº25/2026 e nossa participação no certame ratifica nossa concordância com todos os seus termos e condições.

6.1.2. O objeto será entregue conforme especificações contidas no **ANEXO I** do EDITAL em referência, ao qual esta Proposta de Preços está vinculada.

6.1.3. O fornecimento será futuro e eventual, em quantidades estabelecidas pelo SENAC/PR por ocasião das solicitações deste, quando assim se fizer necessário ou conveniente, mediante a emissão de Autorização de Fornecimento – AF.

6.1.4. O prazo inicial de vigência da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS será de **12 (doze) meses**, contados da data de sua celebração, podendo ser prorrogada, de comum acordo entre as partes e desde que a pesquisa de mercado demonstre que o preço registrado se mantém vantajoso, obedecido o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses estabelecido no Regulamento de Licitações e Contratos do SENAC/PR.

6.1.5. Nos preços apresentados estão incluídas todas as possíveis despesas com tributos, seguros, contribuições e/ou encargos sociais, previdenciários e/ou trabalhistas porventura incidentes, seja a que título for, bem como despesas com mão de obra, transporte, carga e descarga e quaisquer outras relacionadas com o objeto do presente procedimento licitatório.

6.1.6. Esta Proposta de Preços tem validade de **90 (noventa) dias corridos**, contados a partir da **data de sua apresentação.**

Carambeí, 29 de Julho de 2026.

RUBENS LOS JÚNIOR

Documento assinado digitalmente
gov.br
RUBENS LOS JUNIOR
Data: 29/07/2026 14:49:03-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Prezada Comissão de Licitação

Ref.: Pregão Eletrônico nº 25/2026 – Licitações-e nº 1097047 – Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Café Verde (não torrado) em grãos destinado às unidades do SENAC/PR.

Atendendo à solicitação da Comissão Permanente de Licitação referente à análise da proposta de preços, documentação cadastral, laudos técnicos sensoriais e avaliação de amostra da empresa **RUBENS LOS JUNIOR CAFÉ AGROINDUSTRIA LTDA** (CNPJ nº 19.017.372/0001-59), para o **Lote 01 (Único) – Café Verde em Grãos**, segue análise e parecer técnico circunstanciado.

Para o **Lote 01 (Único)**, foram analisados a proposta, laudo técnico de classificação física/sensorial apresentado com a proposta (Laboratório Café Carlópolis) e o laudo técnico da amostra física emitido pelo laboratório especializado contratado (Lucca Lab / Escola de Cafés):

- **Qualidade Sensorial e Protocolo SCA:** O laudo inicial de classificação sensorial, referente à amostra de Café Carlópolis, atribuindo ao produto a pontuação de 86,00 pontos SCA. Em segunda análise, realizada pelo laboratório Lucca Lab sobre a amostra física, o produto obteve 84,13 pontos SCA. Considerando-se a média aritmética entre as duas avaliações, obtém-se a pontuação consolidada de 85,07 pontos SCA, atendendo, portanto, à pontuação mínima estabelecida no Edital.
- **Classificação Física e Peneira:** O laudo comprova predominância de grãos graúdos nas peneiras 17 e 18 (totalizando mais de 94% da amostra retida em peneira 17/18), cumprindo amplamente o requisito editalício de "peneira mínima 16 ou superior".
- **Rastreabilidade e Origem:** Constam devidamente identificadas as informações de produtor (Rene Van Der Goot), lote (01), safra (2026), espécie (Coffea arábica) e processo de pós-colheita (Cereja Descascado), atendendo aos parâmetros de rastreabilidade do Termo de Referência.

Após análise técnica detalhada, verifica-se que o café verde ofertado para o Lote 01 atende aos requisitos de qualidade, granulometria, padrão sensorial e rastreabilidade estipulados no Anexo I (Termo de Referência) do Edital. O insumo apresenta alta pureza, xícara limpa, ausência de defeitos impeditivos e perfil sensorial nobre e balanceado, perfeitamente compatível com as

atividades pedagógicas dos cursos de Barismo, Torrefação e Degustação, bem como para o abastecimento do Restaurante Pedagógico e Cafés-Escola (UEPT 01 – Curitiba Centro e UEPT 57 – Café Escola São Lourenço).

Diante do exposto, manifesta-se PARECER TÉCNICO CONCLUSIVO E FAVORÁVEL à aceitação técnica e classificação do item 01 ofertado para o Lote 01 pela empresa RUBENS LOS JUNIOR CAFÉ AGROINDUSTRIA LTDA.

Curitiba, 01 de Setembro de 2026.

KAIO VINICIUS TREVIZAN:07499668908

Assinado de forma digital por KAIO VINICIUS TREVIZAN:07499668908
Dados: 2026.09.01 18:04:51 -03'00'

Kaio Vinicius Trevisan
Assistente de Gerente
Faculdade Curitiba Centro

AGNALDO CAMILO MONTEIRO:01823748902

Assinado de forma digital por AGNALDO CAMILO MONTEIRO:01823748902
Dados: 2026.09.02 17:56:07 -03'00'

Agnaldo Camilo Monteiro
Gerente Executivo
Faculdade Curitiba Centro

PROPOSTA DE PREÇOS			
Requisito	Sim	Não. Qual a justificativa.	
I. Os produtos ofertados atendem integralmente ao solicitado em Edital;	X		
II. As quantidades indicadas na proposta conferem com as quantidades exigidas em Edital;	X		
III. A somatória dos valores propostos item a item está correta;	X		
IV. O prazo de entrega está de acordo ou é mais vantajoso do que o prazo máximo estipulado em Edital;	X		
V. No caso de o objeto exigir garantia e assistência técnica, se os prazos estão de acordo ou são mais vantajosos do que o prazo estipulado em Edital;	X		
VI. Foram obedecidos eventuais parâmetros para elaboração da Proposta de Preços, como valores unitários e totais máximos, quantidade de postos de trabalho;	X		
VII. Caso o objeto a ser licitado seja uma prestação de serviços e exija a indicação de impostos, é necessário verificar se a alíquota utilizada está de acordo com a legislação vigente para o serviço.			N/A

Proposta				
O produto ofertado atende integralmente ao solicitado em Edital?		Sim.	Não. Qual a justificativa	
LOTE 01 – Café em Grãos Verde				
Item 01	**Especificações do produto** Café 100% arábica, em grãos verdes, cru, não torrado; Classificação mínima de 85 pontos, comprovada por laudo técnico emitido por profissional *Q-Grader* com licença ativa, laboratório sensorial, cooperativa ou entidade técnica especializada com competência na classificação e avaliação de cafés especiais. Avaliação realizada conforme protocolo da *Specialty Coffee Association* (SCA), *Coffee Value Assessment* (CVA), BSCA ou metodologia técnica equivalente reconhecida no mercado de cafés especiais; Peneira mínima 16, ou superior; Café beneficiado, limpo, seco e preparado para torra, livre de impurezas, matérias estranhas e defeitos incompatíveis com a categoria de café especial; Umidade entre 10% e 12%; Perfil sensorial limpo, sem sabores indesejados ou defeitos sensoriais relevantes; Produto com rastreabilidade de origem, identificação de produtor, cooperativa ou fornecedor, safra, lote e procedência; O café deverá ser proveniente da safra agrícola 25/26 ou de safra mais recente disponível comercialmente na data da entrega; O café deverá possuir identificação de origem e procedência, permitindo sua adequada rastreabilidade por meio de nota fiscal, certificado de procedência, declaração de produtor ou cooperativa, romaneio, laudo técnico ou documento equivalente. **Embalagem** Saca de 30 kg; Embalagem íntegra, resistente, limpa e adequada ao acondicionamento de café verde em grãos; Material reciclável, reutilizável, biodegradável ou de menor impacto ambiental, sempre que tecnicamente viável; Será aceita saca de juta nova, ráfia reciclável ou material equivalente, desde que possua proteção interna hermética própria para conservação de café verde especial, do tipo GrainPro, Ecotact ou tecnologia similar; Deverá ser evitado o uso de embalagens secundárias plásticas desnecessárias, priorizando-se materiais recicláveis ou reutilizáveis; A embalagem deverá	X		

Rua André de Barros, 750. Curitiba – PR – CEP 80.010-080 – Fax (041) 3219-4715
www.pr.senac.br

	conter identificação legível do produto, lote, peso líquido, safra, origem/procedência, fornecedor/produtor, pontuação ou referência ao laudo de qualidade e demais informações necessárias à rastreabilidade, incluindo a variedade do grão quando disponível. **Preço** Os preços ofertados deverão ser finais, contemplando todos os custos diretos e indiretos necessários ao fornecimento do objeto, incluindo tributos federais, estaduais e municipais, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, frete, transporte, seguro, embalagem, carga, descarga e quaisquer outras despesas incidentes até a entrega no local indicado pelo SENAC/PR.			

Rua André de Barros, 750. Curitiba – PR – CEP 80.010-080 – Fax (041) 3219-4715
www.pr.senac.br

LAUDO DE AVALIAÇÃO

produtor: RENE VAN DER GOOT		**Data da entrada:**	27/07/2026
Data da Análise: 30/7/2026		**Data de emissão:**	30/07/2026

1 - IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

A amostra recebida foi café verde, Coffea arábica,(LT 01 200SC CEREJA DESCASCADO- . PENEIRA 17/18). Classificação fisica: contendo 100% de peneira 17/18acima, 6%de catação, 2% de vazamento na peneira 16. embalagem saco plástico, conteúdo 500g,pelo laboratório Café Carlópolis.

2 - METODOLOGIA

SCAA - ASSOCIAÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS DA AMÉRICA

A preparação e degustação das amostras foram realizadas por Q Graders licenciados, de acordo com os Protocolos de Degustação da SCAA (2015). As amostras foram torradas em torrefador de teste por onze a quatorze minutos, aguardando de oito a vinte e quatro horas para moagem dos grãos para avaliação sensorial. As amostras foram pesadas em xícaras de porcelana, em balança, na proporção de 5,5% grãos/água por xícara e moídas individualmente em moinho. As amostras foram colocadas em mesa de avaliação. Quinze minutos foram contados para avaliar a riqueza contada a partir da moagem. Água quente foi então adicionada às amostras moídas e a crosta quebrou entre três e cinco minutos após a adição de água. A avaliação da bebida começou dez minutos após a quebra da crosta. Os demais atributos necessários ao longo da avaliação foram definidos ao final por meio de pontos que indicam a qualidade da bebida, conforme Tabela 1.

Tabela 1. Qualidade SCA Café Verde

Pontuação de Qualidade Total	Classificação
90 - 100	Fora do comum
85 - 89,99	Excelente
80 - 84,99	Muito bom
< 80,0	Acima do especial
Outro intervalo não listado	Especial / Não especial*

3 RESULTADOS

SCAA - ASSOCIAÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS DA AMÉRICA

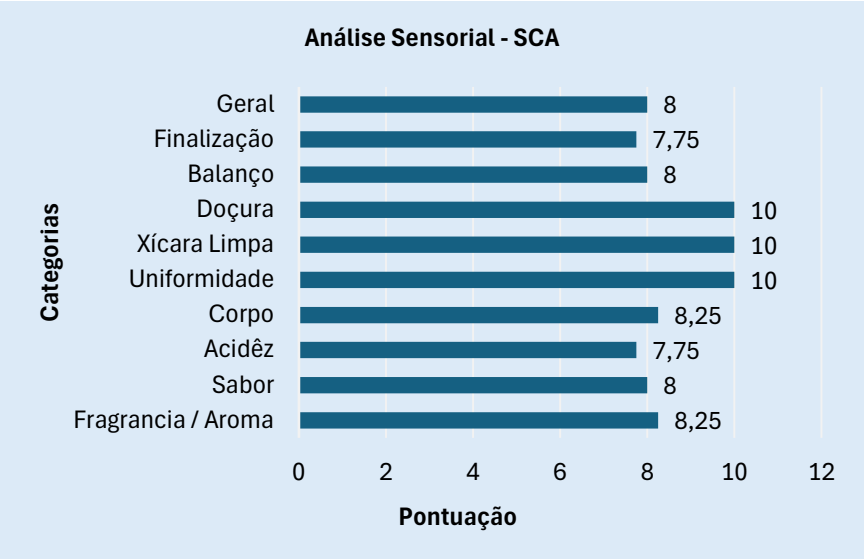
Os dados da Tabela 2 mostram os resultados da avaliação realizada pelos Q Graders e os valores mostram a média dos atributos avaliados e na Tabela 3, a classificação física da amostra avaliada.

CAFÉ CARLÓPOLIS®

Tabela 2. Análise Sensorial da SCA.

Categoria	Pts
Fragrancia / Aroma	8,25
Sabor	8
Acidêz	7,75
Corpo	8,25
Uniformidade	10
Xícara Limpa	10
Doçura	10
Balanço	8
Finalização	7,75
Geral	8

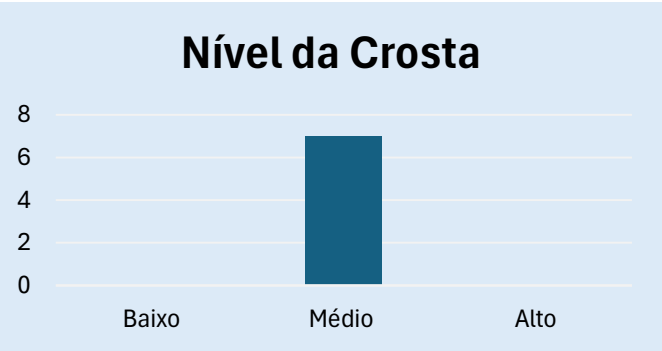
NOTA 86

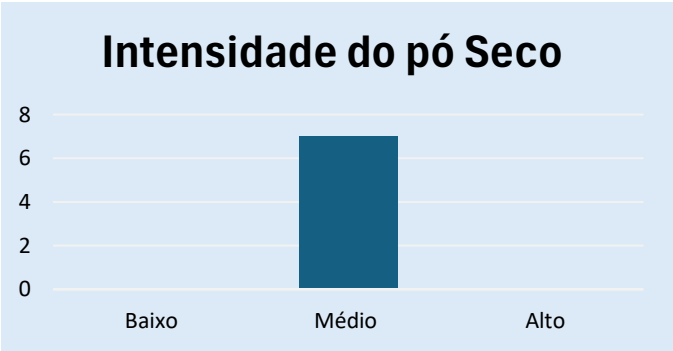


3.4 INTENSIDADE DA CROSTA E DO PÓ SECO

Nível da Crosta	
Frequência	Nível
Baixo	0
Médio	7
Alto	0

Intensidade do Pó Seco	
Frequência	Nível
Baixo	0
Médio	7
Alto	0





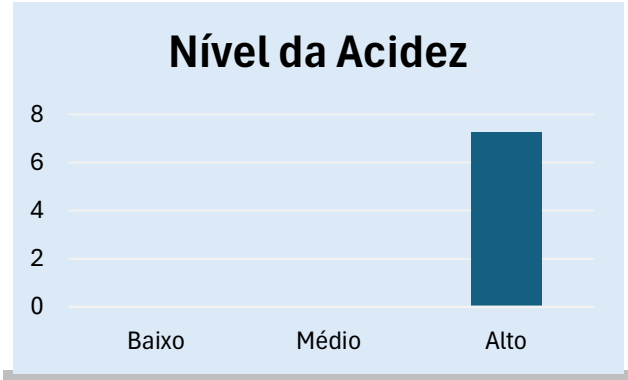
Comentários adicionais

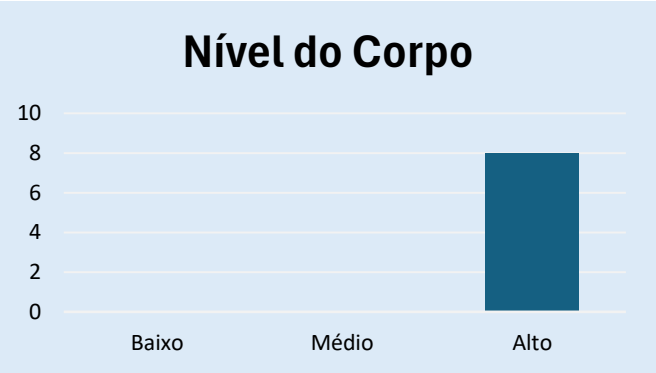
Notas:86,000 SCAA. AROMA.(CARAMELO,ACÚCAR QUEIMADO)SABOR.(DOCE).ACIDEZ ALTA().CORPO (DENSO,AVELUDADO).Finalização (LONGA E PRAZEROSA).

3.3 INTENSIDADE DA ACIDEZ E NÍVEL DE CORPO

Nível da Acidez	
Frequência	Nível
Baixo	0
Médio	0
Alto	7,25

Nível do Corpo	
Frequência	Nível
Baixo	0
Médio	0
Alto	8





Comentários adicionais

Notas Chocolate, Caramelo Acidêz Alta. Acabamento liso,corpo AltoFinalizaçao Longa e prazerosa.

CONTAGEM DE DEFEITOS CATEGORIA -2

Frutificação preta	0	0
Fermentado	0	0
Fungo/Mofo/Fungagem	0	0
Material estranho	0	0
Infestação por inseto	0	0
Nutrido	0	0
Imaturo	0	0
Floater	0	0
Quebrado	10	1
Pegajosidade do mucílago	0	0
Total Categoria 2	10	1

Categoria 3

Descrição	Amostra	Resultados
Graos Crackers	0	0

Café Torrado - Colorímetro	
Tipo	**Valor**
AGTRON	60

4 LITERATURA

MAPA. Instrução Normativa N.8, de 11/06/2003 - Regulamento Técnico de Identidade e de Qualidade para Classificação do Café Beneficiado Grão Cru. DOU Seção I, pág 4, 13/06/2003.

MEILGARD, M; CIVILLE, GV & CARR, BT Técnicas de avaliação sensorial Londres CRC Press, Inc. 1987.

LINGLE, T. The Coffee Cupper's Handbook. SCAA. Long Beach, Califórnia. 2001.

LINGLE, T. Noções básicas sobre degustação de café. 3ª. Long Beach, Califórnia: SCAA, 2003. 44p.

SCAA. Protocolos Cupping. Café Especial. Associação de Café Especial da América. Rev. 16/12/2015. 10p



JOSÉ ADALTO DE OLIVEIRA
Classificador e degustador Cob (Classificação Oficial Brasileira) MAPA
Q Grader Licenciado

LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFÉ

Avaliadores: João Vitor Alves Mingorance (Q-121939) e Igor Tsunemi (Q-116957)

Identificação da Amostra: Amostra 1 – 350g

Finalidade: Laudo técnico de avaliação física e sensorial

INFORMAÇÕES EXTRÍSENCAS:

Nome do produtor: Rene Van Der Goot

Fazenda/Sítio: Não Consta

Município/Estado: Não consta

Safra: 2026

Espécie: Arábica

Variedade/Cultivar: Não consta.

Altitude: Não consta.

Processo pós-colheita: Cereja Descascado

Identificação ou código do lote: 01

Quantidade do lote (sacas ou kg): 200 sacas

I. INTRODUÇÃO E METODOLOGIA:

A presente avaliação foi conduzida com o objetivo de determinar a qualidade física e sensorial da amostra recebida. Inicialmente, submetemos a amostra a uma análise física utilizando o protocolo de análise física CVA (Coffee Value Assessment) da SCA, a partir de 350g de café verde. Nesta etapa, foram verificados aspectos como coloração, umidade, classificação por peneira e contagem de defeitos, conforme as categorias estabelecidas pela SCA.

Posteriormente, realizamos uma torra de amostra desse café, atingindo cor 89.5 (Agtron), garantindo um perfil de torra adequado para a avaliação sensorial de cafés especiais. Em seguida, procedemos à degustação em duas estações, cada uma com 5 xícaras, totalizando 10 xícaras, seguindo rigorosamente o protocolo de cupping da SCA (preparo, proporção água/grão, tempo de infusão e quebra de crosta).

Para a avaliação sensorial, utilizamos o Arabica Cupping Form da SCA, desenvolvido em 2004, que é o formulário padrão para análise de cafés arábica (antes da atualização para o CVA). A avaliação foi conduzida por dois profissionais Q Graders, especialistas em análise sensorial de café, garantindo maior confiabilidade nos resultados. Os resultados das duas avaliações foram similares, o que demonstra consistência na metodologia e reforça a validade dos dados obtidos.

II. ANÁLISE FÍSICA:

A amostra apresentou coloração verde (predominante) e umidade de 13,7%. Na classificação por peneira, observou-se predominância de grãos nas peneiras 17 (60,9%) e 18 (33,6%), com presença minoritária nas peneiras 16 (0,88%), 19 (4,11%), 14 (0,08%) e 15 (0,17%).

Quanto aos defeitos físicos, foram identificados:

Categoria 1 (defeitos graves): 3 grãos pretos.

Categoria 2 (defeitos leves): 21 parcialmente pretos, 2 pergaminhos, 2 pergaminhos, 2 grãos chochos, 3 conchas, 68 grãos quebrados/lascados/cortados e 1 grão levemente brocado.

A amostra apresentou, portanto, uma quantidade relevante de defeitos, com destaque para os quebrados/lascados e os pretos e parcialmente pretos, o que pode comprometer a uniformidade visual e sensorial do lote.

AMOSTRA Nº	1

Cor

☐ Azul-esverdeado ☐ Verde-azulado ☑ Verde ☐ Esverdeada ☐ Amarelo-esverdeado ☐ Amarelo pálido ☐ Amarelada ☐ Amarronzada

Defeitos físicos

CATEGORIA 1		Contagem de defeitos	Defeitos totais
Grão preto	(1:1)	3	3
Grão ardido	(1:1)		
Coco	(1:1)		
Danificado por fungo	(1:1)		
Matéria estranha	(1:1)		
Grão severamente brocado	(5:1)		
Total de defeitos da categoria 1		3	3

CATEGORIA 2		Contagem de defeitos	Defeitos totais
Parcialmente preto	(3:1)	21	7
Parcialmente ardido	(3:1)		
Pergaminho	(5:1)	2	
Bóia	(5:1)		
Imaturo	(5:1)		
Grão chocho	(5:1)	2	
Concha	(5:1)	3	
Quebrado/Lascado/Cortado	(5:1)	68	13
Casca	(5:1)		
Grão levemente brocado	(10:1)	1	
Total de defeitos da categoria 2		97	20

TOTAL DE DEFEITOS DO CAFÉ VERDE

23

Umidade

13,7 %

Tamanho

#10	g	%	#13	g	%	#16	3,1 g	0,88 %	#19	14,4 g	4,11 %	#22	g	%
#11	g	%	#14	0,3 g	0,08 %	#17	213,3 g	60,9 %	#20	g	%	#23	g	%
#12	g	%	#15	0,6 g	0,17 %	#18	117,7 g	33,6 %	#21	g	%			

III. ANÁLISE SENSORIAL:

A avaliação sensorial foi realizada conforme os protocolos da SCA, com a participação dos dois QGraders. Os resultados individuais e a média consolidada são apresentados a seguir:

Atributo	Avaliação 1 (Igor)	Avaliação 2 (João)	Média Final
Fragrância/Aroma	7,25	7,50	**7,38**
Sabor	7,75	7,75	**7,75**
Acidez	7,75	8,00	**7,88**
Corpo	7,75	8,00	**7,88**
Uniformidade	10	10	**10**
Xícara Limpa	10	10	**10**
Doçura	10	10	**10**
Balanço	8,00	8,00	**8,00**
Overall (Geral)	7,75	7,75	**7,75**
Total	**83,75**	**84,50**	**84,13**

Comentários sensoriais consolidados:

Fragrância e Aroma: Notas de açúcar mascavo, nozes e cacau.

Sabor: Doce, com presença marcante de açúcar mascavo, nozes e cacau.

Acidez: Cítrica, de intensidade média.

Corpo: Macio, de intensidade média.

Doçura: Elevada, contribuindo para o equilíbrio geral da bebida.

Finalização/Retrogosto: De média intensidade e doce, com finalização limpa e agradável.

Specialty Coffee Association

Specialty Coffee Association
Arabica Cupping Form

Name: Joao Vitor Alves Mingorance

Date: 26/08/2026

Table no: 1

Quality Scale

6.00 - GOOD	7.00 - VERY GOOD	8.00 - EXCELLENT	9.00 - OUTSTANDING
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall	Total Score
1		7,5	7,75	8	8	10	10	7,75	84,5
		Dry / Qualities: mascavo, nozes / Break	Aftertaste: 7,5	Intensity: High / Low	Level: Heavy / Thin: macio	Balance: 8	Sweetness: 10	Defects (subtract): Taint - 2, Fault - 4; # of cups x intensity =	

Notes: Sabor de mascavo e nozes, retrogosto de média intensidade e doce, acidez cítrica média, corpo de média intesidade e macio. No geral, café equilibrado.

Final Score 84,5

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall	Total Score
		Score	Score	Score	Score	Score	Score	Score	
		Dry / Qualities / Break	Aftertaste: Score	Intensity: High / Low	Level: Heavy / Thin	Balance: Score	Sweetness: Score	Defects (subtract): Taint - 2, Fault - 4; # of cups x intensity =	

Notes:

Final Score

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall	Total Score
		Score	Score	Score	Score	Score	Score	Score	
		Dry / Qualities / Break	Aftertaste: Score	Intensity: High / Low	Level: Heavy / Thin	Balance: Score	Sweetness: Score	Defects (subtract): Taint - 2, Fault - 4; # of cups x intensity =	

Notes:

Final Score

Specialty Coffee Association

Specialty Coffee Association
Arabica Cupping Form

Name: Igor Tsuneml

Date: 26/08/2026

Table no: 1

Quality Scale

6.00 - GOOD	7.00 - VERY GOOD	8.00 - EXCELLENT	9.00 - OUTSTANDING
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall	Total Score
1		7,25	7,75	7,75	7,75	10	10	7,75	83,75
		Dry / Qualities: cacau, nozes / Break	Aftertaste: 7,5	Intensity: High / Low	Level: Heavy / Thin: suave	Balance: 8	Sweetness: 10	Defects (subtract): Taint - 2, Fault - 4; # of cups x intensity =	

Notes: Sabor de cacau em pó, nozes e mascavo, acidez de intensidade média, cítrica, corpo de média intensidade e suave. Café equilibrado.

Final Score 83,75

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall	Total Score
		Score	Score	Score	Score	Score	Score	Score	
		Dry / Qualities / Break	Aftertaste: Score	Intensity: High / Low	Level: Heavy / Thin	Balance: Score	Sweetness: Score	Defects (subtract): Taint - 2, Fault - 4; # of cups x intensity =	

Notes:

Final Score

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma	Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall	Total Score
		Score	Score	Score	Score	Score	Score	Score	
		Dry / Qualities / Break	Aftertaste: Score	Intensity: High / Low	Level: Heavy / Thin	Balance: Score	Sweetness: Score	Defects (subtract): Taint - 2, Fault - 4; # of cups x intensity =	

Notes:

Final Score

IV. CONCLUSÃO:

O café avaliado apresentou excelente uniformidade e xícara limpa, com doçura marcante e acidez cítrica agradável. As notas de fragrância, sabor e corpo ficaram em patamar moderado, refletindo uma bebida equilibrada e limpa, com retrogosto doce.

Entretanto, dois pontos merecem atenção especial: a elevada quantidade de grãos quebrados/lascados (68 defeitos na Categoria 2) indica, muito provavelmente, um problema relacionado ao processo de descascamento, possivelmente ocasionado pela intensidade ou regulagem da máquina utilizada, o que acaba comprometendo a integridade física do grão. Além disso, a umidade de 13,7% apresentada no café verde é considerada elevada, sendo um ponto crítico de atenção para a conservação do produto, uma vez que pode favorecer o desenvolvimento de defeitos fermentativos ou mofo durante o armazenamento.

Embora esses fatores físicos sejam dignos de nota, eles não impactaram significativamente a qualidade sensorial final da bebida. Com pontuação média final de 84,13 pontos, o café apresenta potencial para consumo como café especial, com perfil sensorial de doçura e acidez cítrica, ideal para blends ou para o mercado de cafés especiais de entrada.

Laudo elaborado por João Vitor Alves Mingorance e Igor Tsunemi.
Curitiba, 27 de agosto de 2026.

João Vitor Mingorance
Q-121939

Igor Tsunemi
Q-116957

Anexo único:

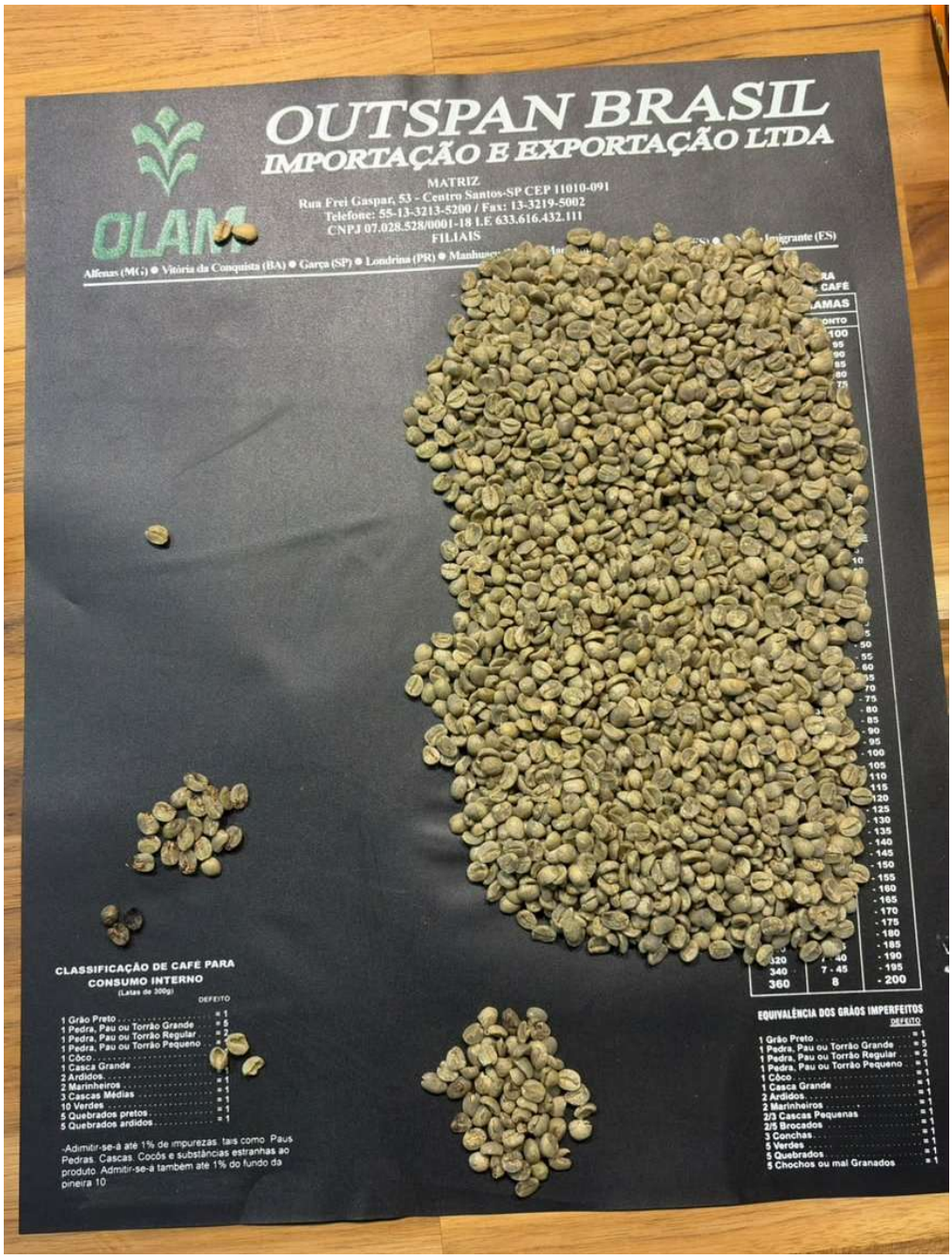


Figura 1 Defeitos físicos

PREGÃO ELETRÔNICO 25/2026 – REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO, EVENTUAL E FUTURA, DE CAFÉ VERDE (NÃO TORRADO) EM GRÃOS, DESTINADO AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS UNIDADES DO SENAC/PR.

CHECKLIST DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

RUBENS LOS JUNIOR CAFÉ AGROINDUSTRIA LTDA CNPJ: 19.017.372/0001-59	
LOTE 01 (ÚNICO)	
8. Proposta de Preços	
8.1. A Proposta de Preços deverá ser apresentada conforme modelo do ANEXO III deste EDITAL, em papel timbrado da empresa licitante ou com o carimbo contendo o CNPJ, em 01 (uma) via, digitada ou datilografada, em linguagem clara, sem emendas ou rasuras, datada e devidamente **assinada pelo representante legal da empresa**, e contendo as seguintes informações:	**OK**
8.1.1 Razão Social ou denominação da licitante e número de sua inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ/MF.	**OK**
8.1.2 Objeto da licitação: conforme descrito no **ANEXO I** do presente EDITAL.	**OK**
8.1.3 Descrição/Especificações Técnicas: de forma detalhada, inclusive com menção a marcas e modelos ofertados, quando for o caso.	**OK**
8.1.4 Preços unitários/total: **cotados, obrigatoriamente, em moeda nacional, com 02 (duas) casas decimais**, aí já incluídos tributos, fretes, seguros, carga, descarga, montagem e/ou instalação (conforme o caso), bem como despesas com materiais e mão-de-obra e outras despesas ou ônus, seja a que título for, necessários ao cumprimento do objeto da licitação. 8.1.4.1 O preço total do lote deve corresponder à somatória dos valores unitários de todos os seus itens, observadas as **QUANTIDADES MÍNIMAS** e os **VALORES MÁXIMOS ADMITIDOS, por item e por lote**, indicados no **ANEXO I** do EDITAL, sob pena de **desclassificação da PROPOSTA DE PREÇOS.** 8.1.4.2 Os preços totais do lote e da Proposta de Preços deverão ser informados também por extenso.	**OK**
8.1.5 Prazos: observado o disposto no **ANEXO I** do EDITAL.	**OK**
8.1.6 Garantia e Assistência Técnica: observado o disposto no **ANEXO I** do EDITAL.	**OK**
8.1.7 Forma e condições de pagamento: observado o disposto no **ANEXO I** do EDITAL.	**OK**
8.1.8 Validade da Proposta: não poderá ser inferior a **90 (noventa) dias**, contados a partir da **data em que a licitante for declarada arrematante**.	**OK**
9.2. Habilitação Jurídica:	
9.2.1 Prova de **registro** no órgão competente e alterações (se houver), no caso de empresário individual;	--

9.2.2 **Ato Constitutivo** (estatuto ou contrato social), com as devidas alterações contratuais (se houver) **ou Alteração Contratual Consolidada** e alterações posteriores (se houver), devidamente registrados no órgão competente, em se tratando de sociedade comercial;	**OK**
9.2.3 **Ato de nomeação ou de eleição dos atuais administradores**, no caso de sociedade por ações, também devidamente registrado no órgão competente;	--
9.2.4 **Carta de Credenciamento** (ANEXO II) **ou procuração** por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, caso o representante legal da licitante não seja o sócio administrador ou o empresário individual.	--
9.3. Regularidade fiscal e trabalhista:	
9.3.1 Documento comprobatório de **inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas** (CNPJ/ME);	**OK**
9.3.2 **Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União**, abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do artigo 11 da Lei nº 8.212/91.	**OK**
9.3.3 **Certidão Negativa de Débitos e/ou Tributos Estaduais**, relativa ao domicílio ou sede da licitante.	**OK**
9.3.4 **Certidão Negativa de Débitos e/ou Tributos Municipais**, relativa ao domicílio ou sede da licitante.	**OK**
9.3.5 **Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço** (CRF).	**OK**
9.3.6 **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas** (CNDT).	**OK**
9.4. Qualificação Econômico-Financeira:	
9.4.1 **Certidão(ões) negativa(s) de pedido e/ou decretação de falência**, expedida(s) pelo(s) Cartório(s) do(s) Distribuidor(es) da sede da licitante.	**OK**
9.6. Declarações:	
9.6.1 **Declaração de que não emprega menores**, conforme modelo constante do ANEXO IV do EDITAL.	**OK**
9.6.2 **Declaração de inexistência de fatos impeditivos à habilitação** e ciência da obrigatoriedade de comunicação de fatos supervenientes, conforme modelo constante do ANEXO V do EDITAL.	**OK**
Anexo I – Exigências Complementares (se houver)	
10. DOCUMENTAÇÃO ESPECÍFICA PARA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS 10.1. A licitante arrematante deverá apresentar, junto à proposta comercial, como critério de classificação, o laudo técnico emitido por um Q-Grader com licença ativa, registrado no site https://database.coffeeinstitute.org/users/graders/arabica, atestando que o café ofertado atinge pontuação mínima de 85 pontos na escala SCA.	Atende, conforme parecer técnico emitido pela área técnica.

11. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS 11.1. O SENAC/PR, a seu exclusivo critério, poderá solicitar às licitantes arrematantes, como condição para a classificação, a apresentação de amostras do café especial verde em grãos, destinada à verificação da conformidade do produto com as especificações constantes neste Edital. 11.1.1. A amostra deverá ser entregue no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da solicitação formal, em quantidade suficiente para realização das avaliações técnicas previstas, no endereço indicado no item 11.2, para análise, avaliação e validação por parte da área técnica do SENAC/PR. 11.1.2. A avaliação da amostra poderá compreender análise documental, visual, física, sensorial e prática, incluindo, quando necessário, a realização de torra experimental (torra-piloto), preparo da bebida e avaliação sensorial, objetivando verificar o desempenho do café nas condições de utilização previstas para as atividades de torrefação, barismo, Cafés-Escola e demais práticas pedagógicas. 11.1.3. As amostras serão avaliadas pela área técnica do SENAC/PR, podendo ser submetidas a nova análise por Q-Grader ou laboratório especializado, inclusive para confirmar a pontuação mínima de 85 pontos na escala SCA. 11.1.4. A amostra deverá corresponder a 1 (um) kg de café verde em grãos, acondicionada em embalagem devidamente identificada, para a realização das análises físicas, documentais e sensoriais, bem como da torra experimental, destinada ao ensaio prático de desempenho da amostra.	Atende, conforme parecer técnico emitido pela área técnica.
12. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA 12.1. A licitante deverá encaminhar cópia do Alvará de Funcionamento ou documento equivalente. Em caso de armazenamento terceirizado, a licitante deverá apresentar cópia do Alvará de Funcionamento ou documento equivalente do depositário, acompanhado de contrato ou acordo formal.	**OK**
VALOR FINAL PROPOSTA PARA O LOTE 01	**R$ 84.000,00**
PARECER TÉCNICO	**FAVORÁVEL**
SITUAÇÃO	**HABILITADO**

Curitiba, 03 de setembro de 2026.

Mariana Hoffmann Dalmolin
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Aline Mariane Luders
Membro da Comissão Permanente de Licitação

Ada Vidal Seabra
Apoio da Comissão Permanente de Licitação

Andre Luis Siqueira Leal
Membro da Comissão Permanente de Licitação