



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE GOIÁS
PRAÇA CÍVICA, 300 - Bairro CENTRO - CEP 74003-010 - Goiânia - GO - www.tre-go.jus.br

DESPACHO - SELOM

SEI nº [24.0.000006329-7](#)

Assunto: Prestação de Serviços

Trata-se de pedido de esclarecimentos, nos termos do artigo 164 da Lei nº 14.133/2021, formulado por Estela Rodrigues, eventual participante, acerca do especificações do produto, listadas no Estudo técnico Preliminar referente ao pregão eletrônico Nº90033/2024, UASG 070023.

Inicialmente, importante consignar que:

- O café de **moagem fina** possui uma textura semelhante à do açúcar refinado. Essa moagem é bastante comum para passar café em filtro de papel ou pano, de garrafa térmica ou cafeteira elétrica.

- A **moagem média** é usada para o café espresso. Como o espresso é extraído sob pressão, é necessário que a moagem seja mais grossa para que o café saia com a concentração apropriada.

- **Torra Média** - Esse tipo de torra busca um equilíbrio entre a mais clara e a mais escura, trazendo acidez, corpo e um amargor mais balanceado com tonalidades que podem variar do marrom ao vermelho devido à decomposição dos seus ácidos naturais e intensa caramelização dos açúcares.

No caso em tela, a dúvida cinge sobre a **moagem**.

Pois bem, a moagem fina atende às necessidades dos usuários no TRE/GO por ser indicada para filtragem em papel ou pano ou em cafeteira elétrica.

Em busca rápida na plataforma de pesquisa,

endereço:

[https://www.google.com/search?q=caf](https://www.google.com/search?q=caf%C3%A9+%22moagem+fina%22+marcas&sc)

[%](https://www.google.com/search?q=caf%C3%A9+%22moagem+fina%22+marcas&sc) podemos elencar várias marcas, tais como

exemplo:

- **3 Corações Café Torrado e Moído Tradicional, 500g vácuo -**



- O **Café Caboclo Tradicional**, disponível na versão à vácuo, tem um ponto de torra acentuado e um processo de moagem fina e uniforme;



- O **Café Pilão Tradicional**, disponível na versão à vácuo de 500g, tem um ponto de torra acentuado e um processo de moagem fina e uniforme



Café Pilão Torrado e Moído Tradicional Vácuo 500g

O Café Pilão Tradicional está disponível na versão de 500g com intensidade 8. Um café torrado e moído com um ponto de torra acentuado e um processo de moagem fina e uniforme para garantir e preservar seu sabor forte e encorpado.

- **Café Tradicional Melitta Vácuo 500g** (<https://www.zaffari.com.br/cafe-tradicional-melitta-250g-1014514/p>)



O café melitta passa por uma torra clássica, tem uma moagem fina especial para garantir o melhor sabor do café tradicional. Após o preparado café o sabor é intenso e levemente frutado, com notas de amargor pronunciadas. E Você pode consumi-lo puro, com leite ou utilizá-lo em receitas, de acordo com sua preferência.

- **Café Casa Brasil Tradicional Moído 500g**



Café Casa Brasil

Café Casa Brasil Tradicional Moído 500g

(Cód: 100)

R\$ 21,90[mais formas de pagamento](#)

- 1 +

Comprar

Calcule o frete

CEP

Calcular

Compartilhe: [f](#) [wa](#) [tw](#) [em](#) | [Adicionar aos desejos](#)

Descrição

Um **blend** de café arábica e robusta, com torra escura, sabor intenso, amargor e acidez equilibrados, o Café Casa Brasil Tradicional é ideal para quem aprecia torras mais intensas e sabor marcante, além de oferecer ótimo **custo - benefício**.

Se você está se encantando pelo mundo dos cafés e quer provar um café clássico, marcante e saboroso, o Café Casa Brasil Tradicional é ideal!

Com Selo de Pureza e Qualidade da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café), que certifica a qualidade e pureza do produto.

Produzido na Fazenda Mundo Novo, no Sul de Minas Gerais, num clima montanhoso e propício a produção de cafés de altíssima qualidade.

Café de **moagem fina**, ideal para métodos de preparo com filtro/coador.
Não orientamos o uso em cafeteiras.

Desse modo, entendemos, s.m.j., que razão não assiste ao pedido formulado pelo eventual participante do Pregão Eletrônico.

Ainda, as marcas Melitta, Café do Sítio, Pilão, Santa Clara, 3 Corações, Café Brasileiro, Café Iguaçu, Café Forte, entre outras, apontadas no doc. ID 0874650 são boas referências, de alta aceitabilidade e atendem às especificações mínimas exigidas.

Ao fim, reiteramos urgência na tramitação dos presentes Autos, pois o produto está indisponível no Almojarifado da SELO/CBAQ e há muitas requisições das Zonas eleitorais pendentes, aguardando a efetivação da aquisição sob análise.

Antônio Gomes de Aguiar
Chefe da Seção de Logística de Materiais - SELOM



Documento assinado eletronicamente por **ANTÔNIO GOMES DE AGUIAR, CHEFE DE SEÇÃO**, em 01/08/2024, às 17:21, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei4.tre-go.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0875235** e o código CRC **186AC886**.
