

ESTIMATIVA DO ITEM								
	MATERIAL OU SERVIÇO	UNIDADE	QUANT.	PREÇO ESTIMADO	MENOR PREÇO	FONTE DE PESQUISA	PREÇOS	DESCARTE
ITEM 1	Café torrado e moído do tipo Superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: Linha Premium ou Especial; Embalagem: - tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 250 gramas. com impressão do nome do fabricante, registro no Ministério da Saúde e validade do produto não inferior a 11 meses, contados da data do recebimento definitivo.	pacote	11250	R\$ 10,87	R\$ 8,79	ALPHAMERCADO	R\$ 9,99	R\$ 9,99
						BIG BOMPRECO	R\$ 17,50	Descartado
						GBARBOSA	R\$ 12,59	R\$ 12,59
						HIPERIDEAL	R\$ 8,79	R\$ 8,79
						MERCADAO	R\$ 11,49	R\$ 11,49
						SAMS CLUB	R\$ 11,49	R\$ 11,49

DESVIO PADRÃO	QUANTIDADE DE PREÇOS COLETADOS	COEF.	MÉDIA	MÉDIA APÓS DESCARTE	MEDIANA	MENOR PREÇO UNITÁRIO COLETADO PARA O ITEM	
3,015252892	6	25,17%	R\$ 11,98	R\$ 10,87	R\$ 11,49	HIPERIDEAL	R\$ 8,79

VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	R\$ 10,87
VALOR TOTAL	R\$ 122.287,50

DESVIO: desvio padrão dos preços pesquisados, calculados por meio da função DESVPAD do editor de planilhas.
COEF.: relação entre o DESVIO e a MÉDIA, expresso em valor percentual.
MÉDIA: média aritmética dos preços pesquisados.
DESCARTE: coluna que exibe os preços considerados, quando COEF. é maior que 25%. São descartados os preços fora do intervalo entre o menor preço e a soma [MÉDIA + DESVIO].
MÉDIA APÓS DESCARTE: média aritmética dos preços dentro do intervalo acima descrito.
MEDIANA: valor estatístico que separa a metade maior da metade menor da amostra, calculado pela função MED do editor de planilhas.
VALOR UNITÁRIO: quando COEF. for menor ou igual a 25%, o valor unitário estimado será a MÉDIA dos preços pesquisados; quando COEF. for maior que 25%, o valor unitário será o menor valor dentre a MÉDIA APÓS DESCARTE e a MEDIANA.

ESTIMATIVA DO ITEM								
	MATERIAL OU SERVIÇO	UNIDADE	QUANT.	PREÇO ESTIMADO	MENOR PREÇO	FONTE DE PESQUISA	PREÇOS	DESCARTE
ITEM 2	Café torrado e moído do tipo Superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: Linha Premium ou Especial; Embalagem: - tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 250 gramas. com impressão do nome do fabricante, registro no Ministério da Saúde e validade do produto não inferior a 11 meses, contados da data do recebimento definitivo.	pacote	3750	R\$ 10,87	R\$ 8,79	ALPHAMERCADO	R\$ 9,99	R\$ 9,99
						BIG BOMPRECO	R\$ 17,50	Descartado
						GBARBOSA	R\$ 12,59	R\$ 12,59
						HIPERIDEAL	R\$ 8,79	R\$ 8,79
						MERCADAO	R\$ 11,49	R\$ 11,49
						SAMS CLUB	R\$ 11,49	R\$ 11,49

DESVIO PADRÃO	QUANTIDADE DE PREÇOS COLETADOS	COEF.	MÉDIA	MÉDIA APÓS DESCARTE	MEDIANA	MENOR PREÇO UNITÁRIO COLETADO PARA O ITEM	
3,015252892	6	25,17%	R\$ 11,98	R\$ 10,87	R\$ 11,49	HIPERIDEAL	R\$ 8,79

VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	R\$ 10,87
VALOR TOTAL	R\$ 40.762,50

DESVIO: desvio padrão dos preços pesquisados, calculados por meio da função DESVPAD do editor de planilhas.
COEF.: relação entre o DESVIO e a MÉDIA, expresso em valor percentual.
MÉDIA: média aritmética dos preços pesquisados.
DESCARTE: coluna que exibe os preços considerados, quando COEF. é maior que 25%. São descartados os preços fora do intervalo entre o menor preço e a soma [MÉDIA + DESVIO].
MÉDIA APÓS DESCARTE: média aritmética dos preços dentro do intervalo acima descrito.
MEDIANA: valor estatístico que separa a metade maior da metade menor da amostra, calculado pela função MED do editor de planilhas.
VALOR UNITÁRIO: quando COEF. for menor ou igual a 25%, o valor unitário estimado será a MÉDIA dos preços pesquisados; quando COEF. for maior que 25%, o valor unitário será o menor valor dentre a MÉDIA APÓS DESCARTE e a MEDIANA.



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DA BAHIA
Seção de Análise e Aquisições

RESULTADO DA ESTIMATIVA

Item	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	<p>Café torrado e moído do tipo Superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: Linha Premium ou Especial;</p> <p>Embalagem:</p> <p>- tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 250 gramas.</p> <p>com impressão do nome do fabricante, registro no Ministério da Saúde e validade do produto não inferior a 11 meses, contados da data do recebimento definitivo.</p> <p>Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação Oficial Brasileira;</p> <p>Características físicas: grão torrados e moídos, com o ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro; Características químicas (exigidas para cada g/100g): -</p> <p>Umidade em 5% no máximo; - Resíduo mineral fixo em 5% no máximo;</p> <p>Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; - Cafeína em 0,7 no mínimo; - Extrato Etéreo em 8,0%; no mínimo;</p> <p>Características Organolépticas:</p> <p>Aroma característico; Acidez baixa a moderada;</p> <p>Amargor moderado;</p> <p>Sabor característico e equilibrado; -</p> <p>Livres de Sabor fermentado, mofado e de terra;</p> <p>Baixa adstringência; - Razoavelmente encorpado; - Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial, de bom a muito bom;</p> <p>Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual da quantidade de PVA e defeitos de até 10% por quilo de café, desde que não apresente gosto acentuado. Acondicionados em caixas com até 40 pacotes.</p> <p>Marcas de referência: Santa Clara. Maratá. Três Corações. Pilão ou equivalente.</p>	pacote	11250	R\$ 10,87	R\$ 122.287,50



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DA BAHIA
Seção de Análise e Aquisições

RESULTADO DA ESTIMATIVA

Item	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
2	<p>Café torrado e moído do tipo Superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: Linha Premium ou Especial;</p> <p>Embalagem:</p> <p>- tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 250 gramas.</p> <p>com impressão do nome do fabricante, registro no Ministério da Saúde e validade do produto não inferior a 11 meses, contados da data do recebimento definitivo.</p> <p>Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação Oficial Brasileira;</p> <p>Características físicas: grão torrados e moídos, com o ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro; Características químicas (exigidas para cada g/100g): -</p> <p>Umidade em 5% no máximo; - Resíduo mineral fixo em 5% no máximo;</p> <p>Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; - Cafeína em 0,7 no mínimo; - Extrato Etéreo em 8,0%; no mínimo;</p> <p>Características Organolépticas:</p> <p>Aroma característico; Acidez baixa a moderada;</p> <p>Amargor moderado;</p> <p>Sabor característico e equilibrado; -</p> <p>Livres de Sabor fermentado, mofado e de terra;</p> <p>Baixa adstringência; - Razoavelmente encorpado; - Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial, de bom a muito bom;</p> <p>Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual da quantidade de PVA e defeitos de até 10% por quilo de café, desde que não apresente gosto acentuado. Acondicionados em caixas com até 40 pacotes.</p> <p>Marcas de referência: Santa Clara. Maratá. Três Corações. Pilão ou equivalente.</p>	pacote	3750	R\$ 10,87	R\$ 40.762,50
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$ 163.050,00

MENORES PREÇOS OFERTADOS

Item	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Fornec.	HIPERIDEAL				
1	<p>Café torrado e moído do tipo Superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: Linha Premium ou Especial;</p> <p>Embalagem:</p> <p>- tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 250 gramas.</p> <p>com impressão do nome do fabricante, registro no Ministério da Saúde e validade do produto não inferior a 11 meses, contados da data do recebimento definitivo.</p> <p>Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação Oficial Brasileira;</p> <p>Características físicas: grão torrados e moídos, com o ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro; Características químicas (exigidas para cada g/100g): -</p> <p>Umidade em 5% no máximo; - Resíduo mineral fixo em 5% no máximo;</p> <p>Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; - Cafeína em 0,7 no mínimo; - Extrato Etéreo em 8,0%; no mínimo;</p> <p>Características Organolépticas:</p> <p>Aroma característico; Acidez baixa a moderada;</p> <p>Amargor moderado;</p> <p>Sabor característico e equilibrado; -</p> <p>Livres de Sabor fermentado, mofado e de terra;</p> <p>Baixa adstringência; - Razoavelmente encorpado; - Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial, de bom a muito bom;</p> <p>Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual da quantidade de PVA e defeitos de até 10% por quilo de café, desde que não apresente gosto acentuado. Acondicionados em caixas com até 40 pacotes.</p> <p>Marcas de referência: Santa Clara. Maratá. Três Corações. Pilão ou equivalente.</p>	pacote	11250	R\$ 8,79	R\$ 98.887,50

MENORES PREÇOS OFERTADOS

Item	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Fornec.	HIPERIDEAL				
2	<p>Café torrado e moído do tipo Superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: Linha Premium ou Especial;</p> <p>Embalagem:</p> <p>- tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 250 gramas.</p> <p>com impressão do nome do fabricante, registro no Ministério da Saúde e validade do produto não inferior a 11 meses, contados da data do recebimento definitivo.</p> <p>Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação Oficial Brasileira;</p> <p>Características físicas: grão torrados e moídos, com o ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro; Características químicas (exigidas para cada g/100g): -</p> <p>Umidade em 5% no máximo; - Resíduo mineral fixo em 5% no máximo;</p> <p>Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; - Cafeína em 0,7 no mínimo; - Extrato Etéreo em 8,0%; no mínimo;</p> <p>Características Organolépticas:</p> <p>Aroma característico; Acidez baixa a moderada;</p> <p>Amargor moderado;</p> <p>Sabor característico e equilibrado; -</p> <p>Livres de Sabor fermentado, mofado e de terra;</p> <p>Baixa adstringência; - Razoavelmente encorpado; - Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial, de bom a muito bom;</p> <p>Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual da quantidade de PVA e defeitos de até 10% por quilo de café, desde que não apresente gosto acentuado. Acondicionados em caixas com até 40 pacotes.</p> <p>Marcas de referência: Santa Clara. Maratá. Três Corações. Pilão ou equivalente.</p>	pacote	3750	R\$ 8,79	R\$ 32.962,50
VALOR TOTAL - MENORES PREÇOS				R\$	131.850,00