

SUP.REGIONAL RECEITA FEDERAL DA 8A.RF/SP

Estudo Técnico Preliminar 28/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 13032.224429/2026-11

2. Descrição da necessidade

Insumos de copa e cozinha.

O presente processo tem por objetivo adquirir insumos de copa e cozinha, visando o abastecimento da 8ª. Região Fiscal, a fim de suprir a necessidade contínua de itens essenciais à infraestrutura necessária para o bem estar dos servidores e colaboradores que trabalham nas unidades em funcionamento.

Especialmente, para atender as demandas da Delegacia da Receita Federal do Brasil em Guarulhos e suas agências jurisdicionadas de Suzano e Mogi das Cruzes, as quais não possuem contrato de copeiragem, portanto há necessidade de aquisição dos itens, conforme segue.

São 11 (onze) itens ao todo, levando em consideração a demanda da DRF Guarulhos e outras unidades da 8a. Região.

São os seguintes:

ITEM ESPECIFICAÇÃO

- 1 Copos descartáveis para água, capacidade de 200ml, confeccionado em polipropileno (PP), frisado, resistente ao calor, atóxico, na cor branca ou transparente “translúcida”
- 2 Copos descartáveis para café, capacidade de 50ml, confeccionado em poliestireno atóxico, preferencialmente branco.
- 3 Chá Mate sabor natural, em sachês, caixa de 25 unidades. Validade mínima 12 meses a partir da entrega
- 4 Chá sabor erva doce, em sachês, caixa com 15 unidades. Validade mínima 12 meses a partir da entrega
- 5 Chá sabor Erva Cidreira, em sachês, caixa de 15 unidades. Validade mínima 12 meses a partir da entrega
- 6 Coador/Filtro descartável de papel para café, número 103
- 7 Coador/Filtro descartável de papel para café, número 102
- 8 Adoçante composto por sucralose, em gotas, frasco de 100 ml, com bico dosador.
- 9 CAFÉ torrado e moído em pó homogêneo, de categoria superior (café com pontuação global na faixa de 6,0 a 7,2 pontos), ou gourmet (pontuação global acima de 7,3 pontos), constituído predominantemente de café arábica (preferencialmente 100%).Deve constar da lista atualizada de produtos certificados pela ABIC.Embalagem: Acondicionada em embalagem de 250 gramas com validade mínima de 12 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo.
- 10 Açúcar refinado em embalagens de 1Kg, validade mínima 12 meses a partir da entrega.
- 11 Palheta mexedor para café com cerca de 9cm.

As quantidades de cada item foram definidas de acordo com a demanda, considerando o valor limite para a dispensa de licitação, conforme o inciso II, do art. 75, da Lei 14.133/21, c/c **DECRETO Nº 12.807, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2025.**

Todas as compras efetivadas deverão ser entregues à Delegacia da Receita Federal em Guarulhos, no endereço Av. Pres. Humberto de Alencar Castelo Branco, 1253 - Vila Augusta, Guarulhos - SP, 07040-030, que cuidará do posterior envio a outras unidades requisitantes.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Programação e Logística da SRRF08 (Dipol08)	RENATO TEIXEIRA ARTEN

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Contratação cujo valor estimado total não supera o limite estabelecido pelo inciso II, do art. 75, da Lei nº. 14.133, de 1º de abril de 2021, atualizado pelo **DECRETO Nº 12.343, DE 30 DE DEZEMBRO DE 2024**.

Portanto, será efetuada mediante Dispensa Eletrônica, com os requisitos e demais condições estabelecidos nos documentos de Aviso de Dispensa Eletrônica e Termo de Referência.

Os itens deverão ser entregues com validade em dia e, especialmente os perecíveis, deverão possuir prazo de expiração de pelo menos 12 meses adiante da data de entrega.

Os itens perecíveis chás, café e açúcar serão entregues em dois lotes, o primeiro em até 15 dias da data da contratação, ou da emissão de documento que substitua o contrato, e o segundo após seis meses, por conta da validade.

5. Levantamento de Mercado

Por serem os itens de copa e cozinha de valores unitários geralmente baixos, a Administração frequentemente realiza a contratação mediante aquisição direta, sem necessidade de realização de licitação propriamente dita.

São itens comumente encontrados em mercados e lojas de varejo e cujo preço pode oscilar bastante em razão do estabelecimento, portanto foi priorizada, para o levantamento de mercado, a pesquisa de preços junto a sites especializados nos insumos, procurando abranger varejos mais e menos populares, a fim de encontrar valores estimados bastante realistas e passíveis de uma disputa justa entre os interessados.

Em relação ao item **café**, já houve em contratações anteriores reclamação e rejeição a algumas marcas, seja em degustação ou porque adquirido e não consumido, pois não aceito pelo paladar do público interno, consumidor do café.

Há a preocupação em exigir cafés de categoria superior/gourmet justamente para já nos precavermos de haver muitas impurezas nos cafés ofertados e resultar em muita rejeição por parte do público consumidor, no caso, os servidores que trabalham presencialmente nas unidades.

Portanto, será adotada a prática da degustação de amostras antes da efetiva contratação.

Há que se considerar que o item café é um dos mais dispendiosos e utiliza a maior parte dos recursos para a compra global, o que resulta em grande preocupação na nova aquisição do item, a fim de evitar desperdício dos recursos públicos.

O que se observou, consulta interna aos servidores, e por experiência no dia a dia do órgão, é que marcas de café mais conhecidas e comuns em mercados são melhores aceitas, e essas marcas, tais como Melitta, 3 Corações, União, no levantamento de mercado realizado, observou-se que possuem cafés de categoria superior/gourmet, em embalagens de 250g.

As marcas mais aceitas serão indicadas no Termo de Referência, em campo próprio, e **poderão** ser dispensadas do procedimento de degustação.

6. Descrição da solução como um todo

Para o correto atendimento das necessidades do órgão, a contratação deverá garantir que os itens a serem adquiridos perfaçam alguns requisitos próprios.

O copos descartáveis devem ter a capacidade mínima de 200ml (água) e 50ml (café), devem ser confeccionados em material atóxico, preferencialmente polipropileno resistente ao calor e adquiridos em embalagens de grandes quantidades, dado o grande consumo, caixas com 2.500 unidades para copos de água e caixa com 5 mil unidades para copos de café.

Chás devem ser adquiridos em sachês, pela praticidade, e em diversidade básica de sabores, chá mate, erva cidreira e erva doce.

Chás sabor erva-cidreira e erva-doce, nas embalagens de 25 sachês, é difícil encontrarmos de alguma outra marca além da Leão, o que dificulta a disputa, conforme verificado na Dispensa Eletrônica 90035/2024. Portanto, serão comprados em embalagens de 15 saquinhos, mais comuns no mercado.

Coador/filtro para café de papel e no tamanho 103 e 102.

Em relação ao adoçante, sugere-se que seja adquirido em gotas, pela praticidade e economicidade em relação aos sachês (saquinhos).

Conforme a Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - RDC nº 715, de 1º de julho de 2022 (dispõe sobre os requisitos sanitários do sal hipossódico, dos alimentos para controle de peso, dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes e dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares), adoçante dietético é o "alimento para fins especiais formulado para atender às necessidades de indivíduos que necessitam de dietas com restrição de sacarose, frutose e glicose".

Os adoçantes artificiais de mesa mais populares são a sacarina, o aspartame, a sucralose e a stévia, todos estes aprovados pela a Food and Drug Administration (FDA) dos EUA, com a ressalva de que o aspartame, por conter fenilalanina (phenylalanine), pode fazer mal a certas pessoas. Além disso, recentemente a Agência Internacional de Pesquisa sobre o Câncer (IARC, da sigla em inglês), braço da Organização Mundial da Saúde (OMS), anunciou ter incluído oficialmente o aspartame no grupo 2B de sua classificação, que compreende substâncias consideradas "possivelmente cancerígenas". (fonte "Aspartame: o que significa a classificação de 'possivelmente cancerígeno' pela OMS? Veja infográfico" - globo.com).

No que concerne à sacarina, sucralose e stévia, a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para Fins Especiais e Congêneres (ABIAD) (<<<https://abiad.org.br>>>) desenvolveu um "Guia de Adoçantes" no qual esclarece que a sacarina tem poder adoçante 300 vezes maior que o açúcar, mas possui sabor residual metálico; a Stévia adoça de 200 a 400 vezes mais que o açúcar, mas possui sabor residual de alcaçuz; a sucralose tem um "perfil de sabor semelhante ao açúcar", é o "único adoçante obtido a partir da cana de açúcar", adoça de 600 a 800 vezes mais que o açúcar e não possui sabor residual. (Abiad - Guia dos Adoçantes » Abiad)

Logo, pelo seu maior poder adoçante e pela inexistência de sabor residual, será exigido adoçante dietético composto por sucralose, em gotas, em embalagens de 100ml, que são as tipicamente encontradas no mercado para esse tipo de adoçante.

Em relação ao **café**, a ABIC - Associação Brasileira de Indústria de Café, esclarece que pode ser classificado em quatro categorias de qualidade, de acordo com o grau de pureza, que leva uma pontuação na escala de 0 a 10, em ordem crescente: tradicional ou extra forte, superior, gourmet e especiais.

A experiência em aquisições desse item pelo órgão contratante é exaustiva em apontar que a exigência pelos tipos tradicional ou extraforte culmina em aquisições de produtos que não são bem aceitos ou tolerados pelo público consumidor, qual seja, os servidores e colaboradores das unidades presenciais em funcionamento. Por esse motivo, a qualidade a ser exigida para o item café deverá ser pelo menos superior, podendo ser gourmet.

Além disso, havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar poderá ser chamado para apresentar amostra, no quantitativo de 1 (um) pacote do café, conforme razões expostas no item "Levantamento de Mercado".

As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar identificadas com o nome da empresa proponente.

As amostras deverão ser enviadas, tão logo o interessado classificado seja convocado a fazê-lo, no prazo máximo de 4 (quatro) dias úteis, contados a partir da notificação, assumindo total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada pelo interessado, antes de findo o prazo, se houver concordância da Contratante.

No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

As amostras deverão possuir, obrigatoriamente, todas as informações acerca das suas especificações contidas na respectiva proposta, relativas às condições ou exigências contidas neste Termo.

As amostras deverão ser entregues na Delegacia da Receita Federal em Guarulhos, responsável pelo exame das amostras e pela realização da pesquisa de análise sensorial, mediante degustação do produto ofertado, a ser realizada com um número simbólico de servidores que irão consumir o café no dia a dia.

O exame das amostras tem por objetivo confrontar os produtos propostos com as especificações exigidas, e a degustação objetiva apontar a percepção do público usuário, em relação aos atributos concernentes à qualidade global do café, tais como fragrância do pó, aroma da bebida, acidez, amargor, sabor, sabor residual, adstringência, corpo, e defeitos percebidos na degustação da bebida, tais como odores e sabores intensos de terra, mofo, rançoso, borracha, tabaco, queimado, madeira, azedo, fermentado, conferidos pelos grãos defeituosos como ardido, preto e verde e impurezas como terra, areia, paus e cascas.

O exame das amostras e a degustação é uma medida de cautela da Administração para não adquirir produto que ou não possua as características técnicas exigidas ou, embora possua descrição técnica condizente com as especificações exigidas, resulte constatada sua baixa ou nula aceitabilidade pelo público que será o consumidor, o que o configuraria como imprestável para os fins pretendidos pela Contratante.

A análise sensorial com o público das amostras de café já foram realizadas nos processos administrativos nº. 10814-721.201/2023-28, 13032.686793 /2024-09 e 13032.502417/2025-43 e, diante dos resultados obtidos, não será aceito o fornecimento dos seguintes produtos/marcas: Odebrecht, Moraes, Ouro, Capelle, Santorini , Aroma de Ouro, Proeza e Utam.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

- COPOS DESCARTÁVEIS PARA ÁGUA 200ML, **30 caixas** com 2.500 unidades
- COPOS DESCARTÁVEIS PARA CAFÉ 50ML, **5 caixas** com 5.000 unidades.
- CHÁ MATE SABOR NATURAL **200 cx** com 25 saches
- CHÁ SABOR ERVA CIDREIRA **220 cx** com 15 unidades
- CHÁ SABOR ERVA DOCE **220 cx** com 15 unidades
- FILTRO DE CAFÉ 103 **220 caixas** de 30 unidades
- FILTRO DE CAFÉ 102 **220 caixas** com 30 unidades
- ADOÇANTE SUCRALOSE LÍQUIDO, 100ML **200 unidades**
- CAFÉ TORRADO E MOÍDO EM PÓ SUPERIOR/PREMIUM/GOURMET **250g 1.600 unidades**
- AÇÚCAR REFINADO PACOTE DE 1Kg - **1000 pacotes.**
- PALHETA MEXEDOR CAFÉ - 8,5cm - pcte 500 unidades - **200 pacotes.**

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 65.369,10

Sessenta e cinco mil, trezentos e sessenta e nove reais e dez centavos.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não há.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação consta do PCA 2026 (em execução, 8/2026) da UASG 170133.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se que com a presente contratação seja possível suprir as necessidades de itens de copa e cozinha para garantir a infraestrutura suficiente e adequada ao trabalho presencial .

13. Providências a serem Adotadas

Não existem.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Será obrigação dos fornecedores contratados, em conjunto com a contratante, o cumprimento dos critérios e práticas de sustentabilidade do Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU e do Manual Jurídico da Consultoria-Geral da União, sem prejuízo das demais normas incidentes sobre o tema, e em especial adotar boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição.

As embalagens primária e secundária dos produtos devem ser recicláveis e/ou conter percentual de material reciclado em sua composição em observância aos normativos que tratam do tema.

Distribuição: Devem ser observados os normativos que dispõem sobre as boas práticas para distribuição e comercialização dos itens de gêneros alimentícios, em especial do café torrado e moído.

Uso: A forma de consumo dos itens alimentícios, em especial do café torrado e moído e do açúcar refinado deve evitar desperdício, sendo que o uso /consumo do café e açúcar e demais itens alimentícios, bem como a destinação final das embalagens é de responsabilidade do órgão Contratante.

Destinação final: Deve ser realizado o descarte seletivo das embalagens a fim de favorecer a correta destinação no pós-consumo. A NBR 16182:2014 contém a simbologia de identificação dos materiais para o adequado descarte.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Viável por dispensa de licitação.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

SAMANTHA DOS SANTOS MACHADO

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 31/03/2026 às 11:47:00.