



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Reitoria

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Elaborado conforme Instrução Normativa nº 58, de 08 de agosto de 2022

Cuiabá-MT, 22 de março de 2023.

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do processo SUAP: [23188.000431.2023-25](#)

Demandante: Pró-reitoria de Administração

Responsável: Jose Ricardo Goncalves Duarte

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios (tipo: café) para atender a demanda da Reitoria e Campi do Instituto Federal de Mato Grosso.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Durante o expediente, principalmente em trabalhos administrativos com longas horas sentados na mesma posição em frente ao computador é recomendado pequenas pausas, seja para se alongar, se hidratar e até mesmo interagir socialmente.

Tradicionalmente as instituições públicas e privadas nacionais, adotam o fornecimento de café aos colaboradores, como forma de contribuir com a qualidade de vida e o relacionamento interpessoal, proporcionando neste breve momento de interação entre seus colaboradores, uma melhoria significativa na percepção de valorização da cultura organizacional. Segundo a teoria motivacional nas organizações, o grau de satisfação do indivíduo está intimamente relacionado com os fatores ambientais ou extrínsecos. Se estes fatores corresponderem às expectativas, a satisfação do colaborador se elevará e, de igual modo, sua produção.

É certo que, durante o expediente de serviço, a maioria dos servidores costumam consumir café ou chá. Essas bebidas possuem alguns componentes (caféina, triptofano, polifenóis, antioxidantes, alcaloides, polissacarídeos, flavonóides, niacina, etc) que fazem elevar os níveis de dopamina e serotonina, trazendo, com isso, maior eficiência na condução dos trabalhos ao longo do dia. Essas bebidas atuam como estimulante, energético e ajudam reduzir a fadiga, além de proporcionar maior concentração e capacidade de pensamento, melhorar o humor, diminuir a depressão ou ter efeito calmante, como chás de erva doce, cidreira, camomila entre outros.

Além de satisfazer as necessidades descanso e interação social, o consumo regular de café traz diversos benefícios à saúde, auxiliando inclusive na concentração e na memória, fatores que contribuem com o aumento da produtividade do servidor. Sendo, então, um serviço que merece atenção.

A Reitoria do IFMT possui pouco mais de 200 pessoas de público interno entre servidores, estagiários e terceirizados, esse público tem acesso à copa, ambiente disponível também ao público externo, ou seja, o fluxo de pessoas que utilizam desse espaço é grande, pois diariamente servidores desta unidade ali fazem suas refeições, além dos servidores de outros campi e a comunidade externa em geral. Além disso, o Gabinete do Reitor igualmente recebe constantemente a presença de autoridades.

Observa-se que o fornecimento de bebidas quentes é um serviço auxiliar indispensável ao desempenho das funções administrativas.

Diante da necessidade de acolhimento adequado do público interno e externo fica evidente a necessidade de disponibilizar bebidas quentes e estimulantes como o café, visando contribuir para valorização e satisfação dos

servidores, aprimorando o clima organizacional.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO

O objeto a ser contratado trata-se de bem comum amplamente comercializado em território nacional. Em 01 de janeiro de 2023 entrou em vigor a [Portaria SDA nº 570/2022](#) que estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado. Apresentando os seguintes requisitos que deverão ser observados:

- Registo das torrefações no MAPA por meio do sistema integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários;
- Classificação dos produtos seguindo o manual de boas práticas aprovado pelo MAPA
- Embalagem informando a espécie do café,
- Não serão aceitos produtos "fora do tipo", ou seja, produtos que não atingiram os padrões mínimos de cafeína, extrato aquoso e a nota de qualidade global da análise sensorial estabelecidos pela portaria acima.

Deverá ser observado também se durante a cadeia produtiva foram observados os critérios de sustentabilidade abaixo listados:

- aquisição de produtos que não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restricion of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs);
- aquisição de bens que sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico e biodegradável; e
- condicionamento de produtos preferencialmente em embalagem individual adequada, com o menor volume possível e que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESTRATÉGIAS DA CONTRATAÇÃO

O objeto deste estudo é classificado como bem comum, amplamente difundido no mercado nacional e disponibilizado em diferentes classificações de qualidade e embalagens. As diferenças mais comuns entre as opções de mercado estão relacionados a:

- Apresentação dos grãos (In natura; Torrados; Triturados e moídos; Solúvel granulado; e Solúvel em pó).
- Intensidade (Intensa ou Extra forte; Média; e Suave).
- Classificação (Tradicional; Superior; Cappuccino; e com Leite).
- Empacotamento (Almofada; Vácuo; e Capsula).
- Tipo (Arábica; Conilon; e Blend Arábica e Conilon).
- Características adicionais (Descafeinado; Calorias reduzidas; e Isento de açúcar).

Há várias empresas que fornecem o produto e no âmbito da Administração Pública Federal, diversos órgãos fazem aquisição de materiais de gênero alimentício, para atendimento de suas demandas, como exemplo, citam-se:

IDENTIFICAÇÃO DA COMPRA	FORNECEDOR	VALOR UNITÁRIO
PREGÃO SRP Nº 06/2022 UASG: 255013 - FUNDACAO NACIONAL DE SAUDE - MG / ITEM 002	MFPARIS INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA (CNPJ 26.855.558/0001-42)	R\$ 11,80
PREGÃO SRP Nº 126/2022 UASG: 158125 - INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE / ITEM 014	JURERE CAFFE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (CNPJ 00.214.257/0001-46)	R\$ 13,00
PREGÃO SRP Nº 65/2022 UASG: 765720 - HOSPITAL NAVAL MARCILIO DIAS - MM / ITEM 147	ROSANA CRISTINA TORRES MACEDO (CNPJ 44.989.231/0001-45)	R\$ 13,49
PREGÃO SRP Nº 21/2022 UASG: 160457 - BASE DE ADMINISTRACAO E APOIO DA 2A RM MEX/SP / ITEM 035	ALIMENTOS SORETO LTDA (CNPJ 41.955.367/0001-46)	R\$ 13,70
PREGÃO SRP Nº 06/2022 UASG: 120636 - GRUPAMENTO DE APOIO DE LAGOA SANTA / ITEM 177	EFQJ COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI (CNPJ 31.038.751/0001-20)	R\$ 14,70
PREGÃO SRP Nº 05/2022 UASG: 160219 - COMANDO 5 REGIAO MILITAR / ITEM 008	ODEBRECHT COMERCIO E INDUSTRIA DE CAFE LTDA (CNPJ 78.597.150/0002-00)	R\$ 16,80
PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO		R\$ 13,91

Possíveis soluções para a aquisição do material

Solução 1 - Pregão

Ponto positivo: Considerando que o objeto deste estudo se classifica como bem comum (cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no

mercado), a modalidade de licitação mais adequada para aquisição é a licitação na modalidade de pregão, regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

Pontos negativos: Em casos específicos, definidos em lei, é dispensável a licitação nesta modalidade em virtude do alto custo administrativo para executá-la.

Solução 2 - Adesão a Ata de Registro de Preços

Ponto positivo: Redução significativa dos custos administrativos; possibilidade de conhecer o produto e o fornecedor durante a elaboração dos artefatos de planejamento da contratação; simplificação do processo de planejamento da licitação e consequente redução no tempo necessário para realizar a aquisição do material.

Ponto negativo: Menor domínio sobre a gestão contratual, escolha do fornecedor e possibilidade de substituição da marca do produto ofertado. Os instrumentos que regem a contratação e os critérios de sancionamento serão aqueles estabelecidos previamente em Edital pelo órgão gerenciador da Ata SRP.

Solução 3 - Dispensa de licitação

Pontos positivos: Simplificação do processo de planejamento da licitação e consequente redução no tempo necessário para realizar a aquisição do material.

Pontos negativos: Licitar é a regra e a dispensa uma exceção. É crime executar dispensa de licitação irregular. O risco mais comum desta modalidade está relacionada as contratações que utilizam o baixo valor da contratação/aquisição como motivação para sua adoção. A Administração deve se resguardar em relação ao fracionamento irregular, que ocorre quando uma aquisição de alto valor é dividida em diversas pequenas aquisições de valores abaixo do teto estabelecido para dispensa de licitação. Essa prática é contrária ao planejamento prévio, a padronização, a economia de escala, a moralidade e a legalidade. O fracionamento ilegal, é um erro sutil, que ocorre nas aquisições de bens ou serviços de mesmo subelemento de despesa. Entretanto, aquisições em subelementos diferentes também podem ser consideradas irregulares quando, na verdade, apresentarem essência de mesma natureza. Desta forma, a aquisição de materiais ou serviços deste subelemento não poderá ultrapassar o valor anual estabelecido em Lei. Contratar por esta modalidade exige adequado planejamento por parte da gestão, para não cair em improbidade administrativa.

Solução mais viável identificada

Tipo de Classificação Tradicional, com a intensidade, Intensa ou Extra forte, com Apresentação dos grãos Torrados e moídos. Tipo Conilon. Empacotamento a Vácuo. com 500 g. na modalidade dispensa de licitação.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

No fornecimento de café torrado e moído deverá ser observado o que se segue:

a) Quanto à Legislação – O produto deve obedecer à Resolução 277, de 22/09/05, da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a Instrução Normativa nº 8 de 11/Julho/2003, do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e, complementarmente, Resolução SAA-30, de 22/06/07.

b) Café Superior, torrado em grão ou torrado e moído, é aquele cuja constituição recomenda-se seja a de cafés arábicas blindados ou não com cafés robusta/conillon, estes com limite de até 15 % em volume físico no blend, de bebida dura ou mole.

c) Quanto ao Nível Mínimo de Qualidade - Os cafés fornecidos deverão ter nota de qualidade global mínima de 6,0 e máxima de 7,2 na escala sensorial do café (característica Especial: café superior), determinada por meio de Análise Sensorial realizada em laboratório capacitado.

d) Características: Café Superior, constituído por grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB - Classificação Oficial Brasileira, recomendando-se que a quantidade de grãos pretos, verdes e ardidos, conjuntamente, não exceda os 10% do blend, no caso dos cafés destinados à preparação por infusão, e os 5% do blend, no caso dos cafés destinados à preparação como expresso. Recomenda-se evitar a presença de grãos preto-verdes ou fermentados.

e) Características físicas: Café Superior, torrado em grão ou torrado e moído, recomendando-se que o ponto de torra varie entre 50 e 65 pontos no Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio-Moderadamente escuro a Médio Claro.

f) Características químicas: Em conformidade com o item 4.2.3. da Resolução SAA-28, 01/06/07. Umidade - em g/100g - máximo 5,0% Resíduo Mineral Fixo - em g/100g - máximo 5,0% Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v - em g/100g - máximo 1,0% Cafeína - em g/100g - mínimo 0,7% Cafeína para o produto descafeinado - em g/100g - máximo 0,1% Extrato Aquoso - em g/100g - mínimo 25,0% Extrato Aquoso para o produto descafeinado - em g/100g - mínimo 20,0% Extrato Etéreo - em g/100g - mínimo 8,0%

g) *Características organolépticas: em conformidade com o item 4.2.2. da Resolução SAA-28, 01/06/07, onde a característica fundamental é a Qualidade Global, que deve ser Razoavelmente Boa até Boa, avaliada conforme o item 2.6, da Resolução SAA-30, de 22/06/07 seguinte (QG maior ou igual a 6,0 pontos e menor a 7,3 pontos, na escala sensorial de 0 a 10 pontos). Característica: superior, aroma: característico, acidez: baixa a moderada, amargor: moderado, sabor: característico e equilibrado, sabor estranho: livres de sabor de fermentado, mofado e de terra, adstringência: baixa, corpo: razoavelmente encorpado, qualidade global: razoavelmente bom a bom.*

h) *Quanto à Pureza do Produto – o laudo de análise do produto ofertado, válido, emitido por laboratório especializado em aferir o grau de impurezas tolerável, habilitado pela REBLAS (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde) /ANVISA (Acórdão no 1354/2010 – TCU). O laudo deverá possuir data de emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias da data da realização do pregão.*

i) *Quanto à Avaliação da Qualidade - Os cafés poderão ser avaliados quando da entrega efetiva do pedido, através de duas amostras lacradas, em cada remessa de 200 unidades, escolhidas ao acaso no lote fornecido, e enviadas para análises no laboratório determinado pelo NUMAT/SELOG/SR/MS. Os custos dessas análises serão de responsabilidade da adjudicatária.*

j) *Quanto ao acondicionamento e fornecimento: o produto deve ser fornecido em embalagem primária laminada e metalizada, alto vácuo, com peso líquido de 500 gr. Embalagem secundária: caixa de papelão ou fardo plástico contendo 10 a 20 pacotes de 500g.*

k) *Informações mínimas no rótulo: marca, denominação de venda do produto, peso líquido, indicação de lote, data de validade ou data de fabricação e prazo de validade, nome (razão social) e CNPJ do fabricante, endereço completo e dados do sac.*

l) *Prazo de validade mínima de 12 e (doze) meses, a contar da data de entrega pelo fornecedor.*

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Com base na [Ordem de Fornecimento e/ou Serviço Nº 33/2022](#), que foi emitida com **250 unidades** café (pacote de 500 g), obtivemos o consumo de **6 meses**. Resultando em uma média de consumo mensal de aproximadamente **42 unidades** por mês.

Considerando que a atual contratação objetiva suprir a demanda institucional pelo período de um ano e seis meses, mantendo o estoque até **Junho de 2024**, estimamos que a quantidade adequada para aquisição seja de aproximadamente de **750 unidades** (pacote de 500g).

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado será de **R\$ 10.432,50** (dez mil quatrocentos e trinta e dois reais e cinquenta centavos), conforme memória de cálculo.

Legenda:

(Q) Quantidade

(P) Preço

(V) Valor estimado

Memória de cálculo:

$(Q) \times (P) = (V)$

750 unidades x R\$ 13,91 = R\$ 10.432,50

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, mas é imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala. Esta equipe de planejamento considera que o parcelamento da solução se mostra viável tecnicamente e economicamente.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INDEPENDENTES

Há contratações correlatas no âmbito deste instituto.

10. PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

Este tipo de contratação está alinhado com Plano de Desenvolvimento Institucional, especificamente no atendimento do Indicador de desempenho 3 - Promover a qualidade de vida dos servidores no trabalho nas relações interpessoais e nas ações institucionais, e está contemplado no Plano Anual de Contratações do IFMT do triênio de 2019-2023.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com essa contratação se pretende que haja o fornecimento de café ao público interno e externo, pois o serviço tem relevante importância para a organização, uma vez que contribui para valorização e satisfação, aprimorando o clima organizacional, além do acolhimento da comunidade externa.

12. PROVIDÊNCIAS DA ADMINISTRAÇÃO

Não há providências a serem adotadas além do adequado armazenamento dos produtos.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

Em vista a assegurar os padrões de produção e consumo sustentáveis, a aquisição deve priorizar produtos originados de agricultores familiares, das suas organizações, de empreendedores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006.

O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos, sendo que alguns desses produtos devem também ter registro, conforme os anexos I e II da RDC N.º 27/2010 da ANVISA. Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento e a cópia do registro do produto, nos casos cabíveis, sendo que durante a execução do projeto devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação.

14. CONCLUSÃO

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art. 9º, IN 58/2022.

Responsáveis pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar:

JOSE RICARDO GONÇALVES DUARTE

Presidente - Demandante

Representante da Área Técnica

Siape nº 4600674

[PORTARIA IFMT Nº 408, de 27 de fevereiro de 2023](#)

PAULO CESAR FERREIRA DE MORAES

Representante da Área Administrativa

Siape nº 2118258

[PORTARIA IFMT Nº 408, de 27 de fevereiro de 2023](#)

DESPACHO DE AUTORIZAÇÃO DE CONTRATAÇÃO

1. Considerando o atendimento aos requisitos legais, bem como a necessidade de contratação dos serviços elencados no instrumento de planejamento acima, APROVO o presente Estudo Técnico Preliminar.

2. Ao setor de licitações para elaboração do Termo de Referência e demais artefatos do certame.

JULIO CÉSAR DOS SANTOS

Reitor do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

Decreto Presidencial de 31 de março de 2021

Documento assinado eletronicamente por:

- **Jose Ricardo Goncalves Duarte**, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 22/03/2023 08:40:36.
- **Paulo Cesar Ferreira de Moraes**, COORDENADOR(A) - FG0001 - RTR-COM, em 22/03/2023 14:04:48.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 06/03/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 486363

Código de Autenticação: 74f4b74e40

