

Estudo Técnico Preliminar 43/2025

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

A presente contratação visa atender à necessidade contínua de fornecimento de café, bem como de açúcar, adoçante e mexedores de madeira, para a copa do Instituto de Biociências do Câmpus do Litoral Paulista (IB/CLP). O objetivo é garantir condições adequadas de acolhimento e bem-estar aos servidores, colaboradores e visitantes da unidade. A disponibilização desses itens nas áreas comuns institucionais contribui significativamente para a melhoria do ambiente de trabalho, fortalecimento das relações institucionais e suporte às atividades administrativas, acadêmicas e de pesquisa. Ressalta-se que a oferta regular de café de qualidade, acompanhada dos insumos necessários para seu consumo, reflete a valorização do servidor público e promove maior engajamento e satisfação funcional, em consonância com o interesse público e os princípios da administração eficiente.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria Técnica de Serviços	Aline Costa Teixeira Hattori

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Especificação do objeto/serviço com código CATMAT/CATSERV

1. Adoçante dietético líquido: código 625668 - sucralose + acessulfame de Potássio + conservantes (frascos de 75 ml)

Adoçante dietético líquido à base de sucralose, apresentado em frasco plástico de 75 mL com bico dosador que permite aplicação prática e controlada. Possui aspecto físico de líquido transparente, isento de açúcar e calorias, indicado para dietas com restrição de sacarose. Composto por água purificada, sucralose (edulcorante) e aditivos alimentares permitidos, o produto é ideal para adoçar bebidas quentes ou frias sem alterar o sabor original dos alimentos. O prazo de validade deve ser de, no mínimo, 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Produto regularizado junto à ANVISA.

2. Açúcar refinado granulado: código 463997 - caixas com sachês de 5g

Açúcar refinado granulado, acondicionado em caixas com sachês individuais de 5g cada. Produto de coloração branca, cristalização fina e homogênea, livre de umidade excessiva, grumos ou corpos estranhos. Os sachês devem ser fabricados com embalagem adequada para o contato com alimentos, resistentes e de fácil abertura, contendo identificação do produto, fabricante, lote e validade. Produto com validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega, devidamente registrado nos órgãos competentes (MAPA ou ANVISA).

3. Mexedores de café: código 607432 - de madeira, formato remo, 8,5cm

Mexedores de café em madeira, descartáveis, no formato de remo, com 8,5 cm de comprimento. Fabricados em madeira de reflorestamento, os mexedores devem ser resistentes, atóxicos, sem farpas, odores ou impurezas, e devidamente polidos para garantir a segurança no manuseio. Acondicionados em pacotes com 500 unidades cada, em embalagem apropriada para transporte e armazenamento, contendo identificação do fabricante, lote e validade (quando aplicável).

4. Café torrado e moído: código 463575 - tipo tradicional em embalagens de 500g

Café tradicional ou extra-forte, torrado e moído, isento de grãos pretos, verdes, ardidos, preto-verdes ou fermentados, livre de sabor estranho. Deve apresentar aroma característico, marcante e intenso, sabor equilibrado e limpo, coloração entre médio-claro e escuro.

A qualidade global do produto deverá ser, no mínimo, de 4,5 pontos na escala sensorial de avaliação reconhecida - por exemplo, protocolo da SCA – *Specialty Coffee Association*, selo de pureza da ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café) ou certificação equivalente que comprove a origem, a pureza e a qualidade do produto. O teor máximo de impurezas (cascas e paus) deve ser de até 1g para cada 100g de café.

Embalagem:

O produto deverá ser acondicionado em embalagem a vácuo ou valvulada, com prazo de validade mínima de 12 (doze) meses na data da entrega.

4.2. Sustentabilidade

A contratação proposta também considera critérios de sustentabilidade ambiental, em conformidade com as diretrizes da Agenda Ambiental na Administração Pública (A3P) e demais normativas vigentes. Será priorizado o fornecimento de produtos com menor impacto ambiental, como café com certificações socioambientais e açúcar em embalagens recicláveis ou biodegradáveis. Os mexedores solicitados deverão ser de madeira, material biodegradável e de origem sustentável, em substituição aos tradicionais itens plásticos descartáveis, alinhando-se ao compromisso institucional com a redução de resíduos sólidos e com o consumo consciente de recursos. Dessa forma, busca-se aliar o atendimento às necessidades funcionais da unidade ao respeito ao meio ambiente e à promoção de práticas responsáveis no serviço público.

4.3. Indicação de marcas ou modelos (justificativa fundamentada)

Para o adoçante, indica-se a marca **Linea**, tendo em vista sua ampla aceitação no mercado, reconhecida qualidade e padrão de sabor que se destaca entre os consumidores. A escolha é justificada pela consolidação da marca no segmento de produtos dietéticos, garantindo maior satisfação dos usuários e padronização da qualidade nos serviços públicos em que será utilizada.

Para o café torrado e moído, indicam-se as marcas **Melitta**, **3 Corações** e **Pilão**, com base em critérios técnicos e qualitativos observados em experiências anteriores no âmbito institucional. Essas marcas são amplamente reconhecidas no mercado nacional pela qualidade sensorial, regularidade na torra, padronização do sabor e aroma, bem como pelo cumprimento das normas sanitárias e de rotulagem exigidas pelos órgãos competentes.

4.4. Da vedação de contratação de marca ou produto (justificativa fundamentada)

Fica vedada a contratação da marca **Terra da Gente** para o fornecimento de café, em razão da baixa qualidade sensorial constatada por usuários da comunidade do IB/CLP. A referida marca foi utilizada por período considerável na unidade, sendo alvo recorrente de reclamações quanto ao sabor, aroma e intensidade do produto, descrito como fraco, com gosto residual desagradável e odor pouco característico de café.

Diante da proposta de fornecimento de café com padrão de qualidade superior ao atual, justifica-se a vedação da marca com base em critérios técnicos e na experiência consolidada de consumo, a fim de preservar a finalidade da contratação, que é promover bem-estar, acolhimento e valorização dos servidores e visitantes da unidade, por meio de um produto que atenda a requisitos mínimos de qualidade compatíveis com o objeto pretendido.

4.5. Da exigência de amostra(s)

Não serão exigidas amostras.

4.6. Da exigência de carta de solidariedade?

Não será exigida carta de solidariedade.

4.7. Garantia, manutenção e assistência técnica do objeto/serviço

Os produtos estarão sujeitos à verificação no ato da entrega, de acordo com os procedimentos administrativos e sanitários definidos pela ANVISA.

4.8. Prazo e local de entrega

Os produtos deverão ser entregues de forma parcelada, com exceção ao café, em horário comercial, diretamente nas dependências do Instituto de Biociências do Câmpus do Litoral Paulista (IB/CLP), localizado na Rua Síria, 51 - Parque Bitaru - São Vicente, SP - CEP 11330-140.

As entregas deverão ocorrer conforme cronograma a seguir:

Lote	Data de Entrega	Pacotes de Café (500g)	Adoçantes (75 mL)	Caixas de Açúcar (400 un)	Pacotes de Mexedores (500 un)
1	01/07/2025	312	15	38	15
2	01/01/2026	0	15	38	15

4.9. Subcontratação

Será permitida a subcontratação parcial do objeto, desde que previamente informada e aprovada pela administração, nos termos da legislação vigente. Tal permissão se justifica em razão das especificidades da contratação, uma vez que o fornecimento de café exige critérios de qualidade mais rigorosos, que podem não ser atendidos pelas mesmas empresas responsáveis pelo fornecimento de açúcar, adoçante e mexedores de madeira.

Dessa forma, admite-se que o fornecedor principal utilize parceiros especializados para garantir a entrega de produtos que atendam plenamente às exigências técnicas e qualitativas estabelecidas, assegurando o cumprimento integral do objeto contratual.

4.10. Qualificação Técnica? (CREA, CFT, CRBio...)

O **produto 4 – café** deverá apresentar selo de pureza da ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café) ou certificação equivalente, que ateste a origem, a pureza e a qualidade do produto. Serão aceitos documentos comprobatórios como laudos técnicos, certificados de conformidade ou relatórios de ensaio, emitidos por laboratórios acreditados ou instituições competentes, que comprovem que o café atende aos padrões estabelecidos de qualidade, composição e segurança para consumo.

5. Levantamento de Mercado

Foram analisadas duas alternativas para o atendimento da demanda: (i) compra direta dos insumos (café, açúcar, adoçante e mexedores de madeira) e (ii) locação de máquinas de café com fornecimento integrado de insumos.

Na alternativa de locação, identificaram-se dois tipos de custo: a locação apenas do equipamento, com valor médio de R\$ 250,00 mensais (totalizando R\$ 3.000,00 por 12 meses), e a locação do equipamento com fornecimento contínuo dos insumos, cujo valor médio é de R\$ 1.890,00 mensais (totalizando R\$ 45.360,00 por 12 meses). Essa segunda modalidade, embora conveniente, apresentou custo significativamente superior.

Por outro lado, a compra direta dos insumos oferece melhor relação custo-benefício e maior flexibilidade na escolha de fornecedores, especialmente considerando a exigência de café torrado e moído, com qualidade mínima equivalente ao café tradicional ou extra-forte até os classificados como gourmet, embalagem de 500g, cujo menor valor cotado foi de R\$38,00. Para os demais itens – açúcar, adoçante e mexedores de madeira –, a pesquisa de mercado indicou ampla oferta e preços compatíveis com o orçamento público.

Com base na análise realizada, recomenda-se a compra direta dos insumos café, açúcar, adoçante e mexedores de madeira.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição planejada de café, açúcar, adoçante e mexedores de madeira, com entregas semestrais, à exceção do café, evitando estocagem prolongada e assegurando a qualidade sensorial dos demais insumos. A contratação está limitada ao fornecimento dos produtos embalados, não envolvendo equipamentos, serviços técnicos ou manutenção.

As entregas serão realizadas diretamente nas dependências do Instituto de Biociências do Câmpus do Litoral Paulista (IB/CLP), mediante controle por meio de requisição interna e conferência pelo setor responsável, garantindo rastreabilidade e controle da distribuição. O fornecedor deverá cumprir todas as exigências sanitárias e normativas aplicáveis aos produtos alimentícios e itens de uso alimentar, assegurando a conformidade com os padrões de segurança e higiene.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Com base no consumo médio diário de 1 pacote de café de 500g, considerando aproximadamente 22 dias úteis por mês, a média mensal de consumo foi de 11 kg. Levando em conta uma margem de reserva técnica e o possível aumento de demanda devido à realização de eventos institucionais ao longo do ano, estima-se um consumo de 13 kg/mês. Dessa forma, projeta-se a aquisição total de 156 kg de café por ano, o que equivale a **312 pacotes de 500g**.

Essa estimativa foi construída a partir do histórico de consumo, do número de servidores do Instituto (cerca de 80), bem como das rotinas administrativas e eventos acadêmicos e científicos promovidos regularmente no Câmpus. A quantidade total será fornecida em entregas parceladas mensais, a fim de preservar a qualidade sensorial do produto, otimizar a logística e garantir armazenamento adequado.

Além do café, estima-se a aquisição dos seguintes insumos complementares, com base na média de consumo observada em meses anteriores e na necessidade de atender à demanda diária nas copas:

- **Adoçante dietético líquido (sucralose + acessulfame de potássio), frasco de 75ml:** 30 frascos/ano
- **Açúcar refinado granulado em sachê de 5g:** 76 caixas com 400 sachês cada (total de 30.400 sachês/ano)
- **Mexedor para café, de madeira, formato remo, 8,5 cm:** 30 pacotes com 500 unidades cada (total de 15.000 unidades/ano)

Essas quantidades refletem o consumo habitual, com margem para atender a eventos esporádicos e variações na demanda, assegurando abastecimento contínuo e eficiente das copas do IB/CLP ao longo do exercício.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 13.386,60

ITEM	CÓDIGO	QUANTIDADE	EMPRESA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CAFÉ	463575	312 PACOTES DE 500g	MELITTA	R\$ 38,00	R\$ 11.856,00
ADOÇANTE	625668	30 FRASCOS DE 75ML	MUNICÍPIO DE DIVINÓPOLIS	R\$ 13,07	R\$ 392,10
AÇÚCAR	463997	76 CAIXAS COM 400 SACHÊS DE 5G CADA	CMDO DA MARINHA	R\$ 13,50	R\$ 1.026,00
MEXEDORES	607432	30 PACOTES COM 500 UNIDADES CADA	CMDO DA AERONÁUTICA	R\$ 3,75	R\$ 112,50

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento do objeto será admitido nesta contratação, tendo em vista a natureza distinta dos itens a serem adquiridos: café, açúcar em sachês, adoçante líquido e mexedores de madeira. Dessa forma, o parcelamento visa ampliar a competitividade, garantindo a participação de fornecedores especializados em cada item, especialmente considerando o critério de qualidade mais elevado exigido para o café. A adoção desse modelo de parcelamento mostra-se tecnicamente viável, economicamente vantajosa e alinhada com os princípios da administração pública, especialmente os da eficiência, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas ou interdependentes que possam vir a interferir no planejamento da contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação ora proposta está devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do Instituto de Biociências do Câmpus do Litoral Paulista, conforme registrado no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC), sob o número de contratação 102327-19/2025, alinhando-se às diretrizes estratégicas da unidade. A previsão no PCA reflete o planejamento prévio e a racionalização das compras públicas, em conformidade com o Decreto Estadual nº 67.689/2023, garantindo a transparência e o controle da despesa pública.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição planejada de café, juntamente com os insumos complementares — açúcar em sachês, adoçante líquido e mexedores de madeira —, permitirá consolidar a demanda anual de forma eficiente, promovendo economia de escala e melhor planejamento orçamentário. A adoção de entregas parceladas contribui para o uso racional dos espaços de armazenamento, evita a deterioração dos produtos e minimiza desperdícios.

Além dos ganhos logísticos e financeiros, o fornecimento contínuo de insumos de qualidade nas copas institucionais contribui para a melhoria do ambiente organizacional, reforçando o acolhimento a servidores, colaboradores e visitantes. Essa iniciativa está alinhada à valorização do servidor público e ao princípio da eficiência administrativa, com potencial de refletir positivamente na satisfação e produtividade das equipes.

13. Providências a serem Adotadas

Antes da celebração do contrato, a Administração designará formalmente os servidores responsáveis pela fiscalização e gestão contratual, com base na Portaria Interna vigente. Caso necessário, serão oferecidas orientações internas quanto aos procedimentos de conferência de qualidade e regularidade nas entregas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os produtos a serem adquiridos — café, açúcar em sachês, adoçante líquido e mexedores de madeira — deverão, sempre que possível, ser fornecidos em embalagens recicláveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental. No caso específico dos mexedores, dá-se preferência aos fabricados em madeira, por se tratar de material renovável e biodegradável. Sempre que possível, os resíduos serão encaminhados a programas de reciclagem ou descarte ambientalmente responsável, em consonância com os princípios de sustentabilidade e responsabilidade socioambiental da instituição.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação ora proposta demonstra-se **plenamente viável** sob os aspectos técnico, econômico, legal e operacional, estando em conformidade com as diretrizes do planejamento institucional e com os dispositivos da **Lei nº 14.133/2021** e do **Decreto Estadual nº 67.689/2023**.

Do ponto de vista **técnico**, a solução é simples, de baixa complexidade, com objeto homogêneo, consolidado no mercado e de fácil especificação. A definição do item a ser adquirido atende integralmente à necessidade institucional de abastecimento das copas da unidade, com critérios claros de qualidade e requisitos compatíveis com o interesse público.

Sob o aspecto **econômico**, a pesquisa de preços indica valores compatíveis com os praticados no mercado, sem indícios de sobrepreço, com expectativa de fornecimento contínuo e sem custo logístico elevado. A não fragmentação do objeto evita dispersão da despesa pública e promove racionalização administrativa.

Em relação à **viabilidade legal**, a contratação está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) da unidade e segue os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e sustentabilidade. Não foram identificadas restrições legais que impeçam ou desaconselhem a execução do processo licitatório.

Dessa forma, conclui-se pela **viabilidade e oportunidade da contratação**, com adequada relação entre custo, benefício e risco, sendo recomendada a sua continuidade às etapas seguintes do processo de contratação pública.

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](#).

ALINE COSTA TEIXEIRA HATTORI

Requisitante

IVAN CARLOS DE FREITAS RODRIGUES

Equipe de Planejamento da Contratação

PAULA CAROLINA GOURSAND HENRIQUES

Equipe de Planejamento da Contratação

ODAIR JOSE GARCIA DE ALMEIDA

Autoridade competente

LAURA GABRIELA VASQUES VILLELA

Equipe de Planejamento da Contratação

BIANCA FONSECA DANTAS RIBEIRO

Equipe de Planejamento da Contratação



Assinou eletronicamente em 03/06/2025 às 09:15:19.

ATILA DONATO FERREIRA

Equipe de Planejamento da Contratação