



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - SERVIÇO DE GESTÃO DE MATERIAIS

INTRODUÇÃO

Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por objetivo identificar e analisar alternativas para atender a demanda para o fornecimento café torrado e moído, conforme Documento de Oficialização de Demandas 8942835.

Registra-se que o presente Estudo foi elaborado em observância aos princípios que regem a Administração Pública, bem como aos termos da ATO 052/2023-P deste Tribunal de Justiça, no que tange à obrigatoriedade da elaboração de Estudos Técnicos Preliminares para a análise da melhor solução para as aquisições públicas.

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (ART. 35 I DO ATO 52/2023)

A presente demanda tem por finalidade atender à necessidade de aquisição de café.

O fornecimento e distribuição de pó de café é prática usual na Administração do Tribunal de Justiça do RS, visando suprir as rotinas administrativas durante o expediente de magistrados, servidores e visitantes, subsidiar reuniões institucionais, sessões de julgamentos, além de outros eventos internos. O fornecimento de café é adequado à manutenção de boas condições de trabalho.

Trata-se de um item recorrente, padronizado e consumido de forma contínua, demandando aquisições periódicas de modo a evitar a interrupção do fornecimento.

A contratação atende ao interesse público, contribuindo para o acolhimento de magistrados, servidores, colaboradores e do público em geral. Tal providência favorece a continuidade das atividades administrativas e jurisdicionais, promove um ambiente funcional auxiliando na prestação eficiente e regular do serviço público, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço, conforme estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 35 II e XII DO ATO 52/2023)

O produto deve ser entregue dentro do prazo de validade, acondicionado adequadamente em embalagem lacrada, em alto vácuo de modo a garantir a integridade do produto, em caixas contendo 20 unidades de 500g. Na embalagem externa deve constar informações do fabricante, quantidade de pacotes e/ou peso líquido, lote e prazo de validade.

Deve ser observando padrões mínimos de qualidade, segurança e higiene, em conformidade com as normas sanitárias e regulatórias aplicáveis.

Critérios de sustentabilidade: quando for o caso, apresentado pela Unidade Ambiental do TJRS - ECOJUS - responsável por fornecer suporte administrativo necessário para a viabilização das ações do sistema de gestão ambiental, conforme art. 31 do Ato 01/2019-Órgão Especial, onde estabelece a necessidade de inclusão das condicionantes ambientais, a fim de mitigar possíveis impactos ambientais.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO (ART. 35 III do Ato 52/2023)

Dentre as atribuições do Departamento de Material e Patrimônio – DMP, estabelecidas pelo Art. 120 do Ato 001/2019-OE, está a responsabilidade por elaborar critérios para previsão de aquisição de materiais que são itens de estoque, e organizar o calendário de compras, em função do histórico e das novas necessidades destes bens em todas as unidades do Poder Judiciário do Estado do Rio Grande do Sul localizadas na capital.

Dito isso, passamos ao estudo das alternativas para atender a demanda, objeto deste Estudo Técnico Preliminar:

As contratações anteriores de fornecimento de café torrado e moído se deram através da indicação de café de classificação sensorial **superior**, que se justifica pelos seguintes elementos técnicos:

a) Conformidade com a classificação oficial da [ABIC](#):

A categoria Superior exige nota entre 6,0 e 7,2, a adoção desse padrão assegura qualidade mínima adequada, padronização institucional e coerência com as contratações anteriores.

A categoria Superior apresenta equilíbrio entre qualidade e custo, proporcionando a aquisição de uma bebida de melhor aceitação sensorial.

b) Redução de riscos quanto à qualidade do produto:

O uso de café de categorias inferiores tende a resultar em reclamações internas relacionadas ao sabor/qualidade, necessidade de maior consumo na tentativa de manter a palatabilidade e menor aceitação por parte do público interno.

A baixa aceitação por parte dos usuários, resultaria em consumo reduzido ou inexistente e, consequentemente, acúmulo no estoque, acarretando desperdício de recursos públicos.

A opção pela categoria superior mitiga tais riscos e mostra-se como alternativa tecnicamente mais apropriada para atender às demandas do Poder Judiciário.

Para melhor compreender a aplicação das categorias estabelecidas pela ABIC, replicamos um quadro que ilustra os estilos de café:

ESPECIAL

Doçura: Alta a muito alta

Acidez característica: Moderada a muito característica

Amargor: Muito baixo a baixo

A bebida de café analisada deve ser qualificada não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, mas com no mínimo uma nota com intensidade de moderada a muito forte de amadeirado, cedro ou carvalho, amendoado ou castanhas, caramelizado, caramelo ou doce e frutado; ou com intensidade entre fraca e forte de alcohólico, baunilha, chocolate ou cacau e fermentado; ou com intensidade entre fraca a muito forte de floral e mel.

Devem estar ausentes as notas descritivas: animalico ou curral, azedo, borracha, fenolico, quimico ou medicinal, madeira, papelão ou sacaria, queimado, defumado ou cinzas, terroso, mofo ou sujo, vegetal e verde.

EXTRAFORTE

Doçura: Muito baixa a baixa

Intensidade da acidez: Muito baixa a baixa

Amargor: Moderado a alto

Intensidade: Alta, acima de 7.

Torra: Média a escura

A bebida de café analisada deve ser qualificada não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, mas com no mínimo uma nota com intensidade de fraca a forte de amadeirado, cedro ou carvalho, chocolate ou cacau, especiarias, herbáceo, madeira, papelão, sacaria e tostado ou torrado, e intensidade de fraca a muito forte de queimado, defumado ou cinzas.

GOURMET

Doçura: Moderada a alta

Intensidade da acidez: Moderada a alta

Amargor: Baixo a moderadamente baixo

A bebida de café analisada deve ser qualificada não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, mas com no mínimo uma nota com intensidade de moderada a muito forte de amadeirado, cedro ou carvalho, amendoado ou castanha, caramelizado, caramelo ou doce, frutado e mel; ou com intensidade entre fraca a muito forte de chocolate ou cacau e floral; ou com intensidade entre forte a muito forte de tostado ou torrado. Devem estar ausentes as notas descritivas: animalico ou curral, azedo, borracha, fenolico, quimico ou medicinal, madeira, papelão ou sacaria, terroso, mofo ou sujo, vegetal e verde.

SUPERIOR

Doçura: Moderada

Intensidade da acidez: Moderada

Amargor: Moderado

A bebida de café analisada deve ser qualificada não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, mas com no mínimo uma nota com intensidade de moderada a muito forte de amadeirado, cedro ou carvalho, amendoado ou castanhas, caramelizado, caramelo ou doce, chocolate ou cacau, frutado e tostado ou torrado; e, ou com intensidade entre fraca a moderada de cereal e mel. Devem estar ausentes as notas descritivas: animalico ou curral e borracha.

TRADICIONAL

Doçura: Muito baixa a baixa

Intensidade da acidez: Baixa a moderadamente baixa

Amargor: Moderado a alto

A bebida de café analisada deve ser qualificada não necessariamente por todas as notas descritivas em conjunto, mas com no mínimo uma nota com intensidade de fraca a forte de amadeirado, cedro ou carvalho, chocolate ou cacau, especiarias, herbáceo, madeira, papelão ou sacaria e tostado ou torrado.

Fonte: [Certificações ABIC](#)



Ante o exposto, a descrição que melhor atende a relação entre qualidade e preço e que vem, através de seguidas contratações alcançando um número satisfatório de ofertas durante o certame é a seguinte:

Café torrado e moído, tipo Superior, pacote de 500g, embalado em alto vácuo, com nota de avaliação global mínima de 6,0 e máxima de 7,2 na escala sensorial. Os pacotes deverão ser entregues em caixa contendo 20 unidades de 500g, devendo constar informações da quantidade de pacotes e/ou peso líquido do produto, fabricante e demais informações previstas na legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses da data da entrega. Marcas de referência: Melitta Especial e Estrada Real

A definição das marcas de referência Melitta e Estrada Real (Três Corações) baseiam-se no reconhecimento das marcas em razão de seus padrões de qualidade conhecidos do mercado e por serem as marcas que mais se destacam em relação de número de propostas no decorrer das cotações.

Mas, além dessas, outras marcas oferecidas no mercado atendem os critérios estabelecidos na descrição a ser indicada no termo de referência:

Marca	Melitta	Estrada Real	Fraterno	Brasileiro	Aviação
-------	---------	--------------	----------	------------	---------

Apresentação



Em relação às alíneas *a,b,c,d* do inciso III do art. 35 do Ato 52/2023, estas não foram consideradas em face da simplicidade dos objetos da contratação em análise.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (ART. 35 IV do Ato 52/2023)

Com base na análise das alternativas apresentadas, foram avaliados critérios de custo, sustentabilidade, eficiência e adequação às necessidades do TJRS. Após essa análise comparativa, conclui-se:

A solução proposta consiste na aquisição de café torrado e moído, classificado como tipo superior. Trata-se de produto embalado em pacotes de 500g, acondicionados em alto vácuo, o que assegura maior preservação do aroma, sabor e qualidade até o consumo. O produto deve atender à avaliação sensorial da ABIC, possuindo nota global entre 6,0 e 7,2 (compatível com a categoria superior, garantindo assim, padrão adequado de qualidade e satisfatório para uso institucional, evitando a contratação de produto que não atenda o padrão aceitável o que acarretaria em baixo ou inexistente consumo, levando ao desperdício de recursos públicos.

Importante destacar que a indicação das marcas de referência Melitta e Estrada Real visam apenas assegurar parâmetros de mercado e qualidade reconhecida, sem caráter restritivo, servindo apenas como guia de padrão sensorial.

Dessa forma, a adoção desta solução garante o fornecimento regular de café com qualidade adequada, equilibrando critérios de custo-benefício, qualidade sensorial e conformidade normativa.

A entrega deve ser feita no prazo estabelecido no edital, com garantia de qualidade e conformidade com as normas técnicas pertinentes.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS (ART.35, V, ATO 52/2023)

Considerando o consumo apresentado nos últimos 12 (doze) meses, as quantidades a serem contratadas estão relacionadas abaixo:

Item	Código	Produto	Unidade	Qtd. Disponível em Estoque	Consumo 1º. Trim.	Consumo 2º. Trim.	Consumo 3º. Trim.	Consumo 4º. Trim.	Média Consumo Mensal	Saldo Meses
1	1034	Café torrado e moído	Pacote	1.957	1.716	1.912	2.280	1.794	641,83	3,07

Com estes dados, extraídos do B.I e Thema, calculamos a média de consumo mensal considerando os últimos quatro trimestres e, de acordo com a quantidade em estoque, temos uma estimativa, em meses, de atendimento das demandas.

Não será permitido aos licitantes oferecer proposta com quantitativo inferior ao previsto no edital, pois o quantitativo reflete a presente estimativa de demanda. Oferecer um quantitativo inferior pode comprometer a capacidade de atendimento das necessidades.

Por oportuno, registra-se que a ARP 07/2024 foi renovada em 2025, conforme Termo Aditivo de Prorrogação de ARP (8108134).

6. ESTIMATIVAS PRELIMINARES DOS PREÇOS (ART.35, VI, ATO 52/2023)

Foram considerados os preços das últimas Atas + IPCA acumulado deste período do início da vigência.

Item	Código	Valor unitário	Quantidade	IPCA Acumulado	Valor total do item
1.	1034	R\$33,92	10.000	4,26%	R\$ 353.649,92
Valor Total Estimado					R\$ 353.649,92

* IPCA acumulado em 12 meses (Fonte: IBGE)

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (ART.35, VII, ATO 52/2023)

Nos termos do art. 35, VII, do ato 52/2023-P, e conforme as orientações consolidadas no âmbito do TJRS, o parcelamento não se aplica quando o objeto constitui solução única, integrada o indivisível.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (ART. 35 VIII do ATO 52/2023)

O Estudo Técnico Preliminar permitiu identificar que inexistem outras contratações que guardem relação direta na execução do objeto a demandar contratação conjunta para garantir a plena satisfação da necessidade da Administração.

9. PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (ART. 35 IX do ATO 52/2023)

O presente Estudo se refere a sequência nº 17 do Plano de Contratações do ano de 2026.

10. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (ART. 35 X do ATO 52/2023)

A presente contratação visa garantir o fornecimento contínuo de café às unidades do Poder Judiciário, garantindo um padrão mínimo de qualidade do produto, promovendo condições adequadas de uma boa ambientação organizacional. Além disso, a padronização do insumo em todas as unidades promove tratamento equânime entre os usuários internos e externos.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (ART. 35 XI do ATO 52/2023)

A contratação proposta independe de instrumentos prévios e não se verifica a exigência de celebração de contratos interdependentes para sua viabilização, inexistindo pré-requisitos que condicionem sua execução.

12. ANÁLISE DE RISCO E DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (ART. 35 XII do ATO 52/2023)

A contratação de café apresenta impactos ambientais considerados baixos, porém existentes e mitigáveis, sendo adequada a observação das normas ambientais aplicáveis, e que resíduos sólidos e emissões atmosféricas relacionadas à cadeia produtiva atendam aos padrões legais.

Priorizar fornecedores que utilizem embalagens recicláveis, biodegradáveis ou com menor uso de plásticos.

Assegurar que as unidades destinatárias promovam o descarte adequado e a separação das embalagens

Priorizar marcas que utilizem processos produtivos que minimizem a exploração de recursos naturais e que busquem a sustentabilidade.

Adotar essas medidas mitigadoras, é possível reduzir consideravelmente os impactos ambientais associados à aquisição e uso dos itens. A implementação de tecnologias com baixo consumo de energia, a escolha de materiais sustentáveis e a reciclagem são essenciais para minimizar os danos ao meio ambiente e promover uma gestão mais responsável dos recursos e resíduos.

Além disso, é importante analisar os riscos, considerando as probabilidades de incidência e respectivos impactos, bem como as necessárias ações preventivas e/ou saneadoras, as quais relacionamos no quadro que segue:

RISCO	PROBABILIDADE	IMPACTO
Questionamentos excessivos de potenciais fornecedores	baixa	baixo
Ausência de participantes	baixa	médio
Fornecedor se recusar a cumprir o prazo de entrega	média	médio
Risco 1	Questionamentos excessivos de potenciais fornecedores	
Probabilidade	Baixa	
Impacto	Baixo	
Dano	Legitimidade da aquisição colocada em questão.	
Ação Preventiva	Definir as regras gerais da contratação de forma clara no Edital e em seus anexos, atentar à legislação vigente no tocante a exigências de marcas.	
Ação de Contingência	Republicação do Termo de Cotação com correção dos itens alvos de impugnação.	
Risco 2	Ausência de participantes	
Probabilidade	Baixa	
Impacto	Médio	
Dano	Não realizar a compra, impossibilitando o atendimento da demanda.	
Ação Preventiva	Divulgação de forma extensiva, abrangendo além das ME's e EPP's, também outras empresas do ramo.	
Ação de Contingência	Reanálise da documentação observando requisitos que poderiam ter provocado a desistência de possíveis empresas interessadas.	
Risco 3	Fornecedor se recusar a cumprir o prazo de entrega	
Probabilidade	Média	
Impacto	Médio	
Dano	Prejuízos ao atendimento da demanda em decorrência do atraso no fornecimento do produto.	
Ação Preventiva	Exigir um prazo exequível para a entrega do produto.	
Ação de Contingência	Notificação e aplicação de sanções pertinentes.	

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (ART. 35 XIII ATO 52/2023)

Após a análise de todos os aspectos abordados neste estudo, entendemos justificada a necessidade de aquisição do produto com as características descritas no item 4 deste ETP.

Nesse contexto, a equipe de contratação do SEMAT conclui que, dentre as modalidades de licitação estabelecidas no art. 28 da Lei 14.133/2021, o **Pregão Eletrônico** se mostra como a alternativa mais viável para aquisição do item do presente Estudo, observado o Ato 52/2023-P.



Documento assinado eletronicamente por **Cláudia Manoela Prates Chagas, Chefe de Serviço**, em 20/01/2026, às 17:20, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://www.tjrs.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **8947730** e o código CRC **B3DB78BF**.