

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Município de São João do Polêsine/RS

Gabinete do Prefeito
Secretaria Municipal de Administração
Secretaria da Fazenda
Secretaria de Saúde e Assistência Social
Secretaria de Obras e Transportes
Secretaria de Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente
Secretaria de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Necessidade da Administração: aquisição de café em pó torrado e moído para atender ao consumo de servidores municipais e no atendimento a visitantes, como autoridades que venham a comparecer às repartições públicas bem como para a realização de eventos institucionais.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1. A aquisição de café em pó torrado e moído se faz necessária devido a sua essencialidade no atendimento às demandas diárias dos diversos setores públicos que compõem a Administração. A ótica do interesse público reside na manutenção da continuidade e eficiência dos serviços prestados pela municipalidade, visto que o referido item é básico para o bem-estar e a produtividade dos servidores/colaboradores, sendo dessa forma, indispensável para o bom andamento das atividades administrativas.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

2.1. A contratação pretendida está prevista no Plano Anual de Contratações do município do ano de 2026, estando em compatibilidade com o planejamento administrativo.

3. LEVANTAMENTO DE SOLUÇÕES

3.1. Considerando a ampla disponibilidade dos tipos de café presentes no comércio local e em aquisições governamentais, adotaram-se como possíveis soluções:

3.1.1. Quanto a natureza do objeto (Material de consumo):



- Locação de máquinas de café;
- Comodato ou prestação de serviços de copa que incluam o fornecimento do insumo;
- Compra direta do insumo;

3.1.2. Quanto a Categoria do Produto de acordo com a ABIC:








<p>ESPECIAL</p> <p>Doçura: Alta a muito alta</p> <p>Acidez característica: Moderada a muito característica</p> <p>Amargor: Muito baixo a baixo</p>			<p>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 alcoólico, baunilha, chocolate ou cacau e fermentado; ou com intensidade entre fraca a muito forte de floral e mel.</p> <p>Devem estar ausentes as notas descritivas: animalíco ou curral, azedo, borracha, fenólico, químico ou medicinal, madeira, papelão ou sacaria, queimado, defumado ou cinzas, terroso, mofo ou sujo, vegetal e verde.</p>
<p>GOURMET</p> <p>Doçura: Moderada a alta</p> <p>Intensidade da acidez: Moderada a alta</p> <p>Amargor: Baixo a moderadamente baixo</p>			<p>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: animalíco ou curral, azedo, borracha, fenólico, químico ou medicinal, madeira, papelão ou sacaria, terroso, mofo ou sujo, vegetal e verde.</p>
<p>SUPERIOR</p> <p>Doçura: Moderada</p> <p>Intensidade da acidez: Moderada</p> <p>Amargor: Moderado</p>			<p>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: animalíco ou curral e borracha.</p>
<p>TRADICIONAL</p> <p>Doçura: Muito baixa a baixa</p> <p>Intensidade da acidez: Baixa a moderadamente baixa</p> <p>Amargor: Moderado a alto</p>			<p>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.</p>
<p>EXTRAFORTE</p> <p>Doçura: Muito baixa a baixa</p> <p>Intensidade da acidez: Muito baixa a baixa</p> <p>Amargor: Moderado a alto</p> <p>Intensidade: Alta, acima de 7.</p> <p>Torra: Média a escura</p>			<p>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.</p>

Figura 1: Tipos de café segundo Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC)

3.1.3. Quanto o tipo de grão:

- Coffea Arabica:** espécie mais nobre, com sabor mais suave, aroma mais complexo e menor teor de cafeína.





b) *Coffea Canephora*: mais forte, amargo e encorpado, além de ter mais cafeína e ser mais barato.

3.1.4. Quanto às embalagens:

Solução	Tipo de Embalagem	Material	Aplicação	Vantagens	Desvantagens
A	Saco de papel kraft	Papel + camada interna (PE/Alumínio)	Café grãos ou moído	Econômico; biodegradável; permite impressão	Proteção limitada contra umidade e luz; menor durabilidade
B	Caixa de papel/cartão	Papel/cartão	Sachês, cápsulas	Boa apresentação; fácil transporte	Proteção limitada contra oxigênio; ocupa mais espaço
C	Saco plástico flexível	PE, PET, BOPP	Café moído ou solúvel	Selagem fácil; barreira razoável contra umidade	Menos sustentável; difícil reciclagem
D	Sachets individuais	Laminado plástico/alumínio	Café solúvel ou espresso	Porção controlada; preserva aroma	Maior custo unitário; gera mais lixo
E	Lata metálica	Alumínio ou aço	Café gourmet ou cápsulas	Excelente proteção contra luz, ar e umidade; durável	Mais cara; pesada; ocupa mais espaço
F	Cápsula metálica ou plástica	Alumínio ou plástico	Máquinas de café expresso	Conserva frescor; prática; padrão de dosagem	Alto custo; difícil reciclagem; gera lixo
G	Embalagem laminada/multicamadas	Papel + alumínio + plástico ou PET + PE	Grãos ou moído	Boa barreira à oxidação; preserva aroma	Mais cara; difícil reciclagem
H	Stick packs / Porções individuais	Laminado plástico/alumínio	Café solúvel	Portátil; controle de dosagem	Alto custo unitário; gera resíduos
I	Saco resselável zip lock	Laminado plástico	Café gourmet a granel	Preserva frescor; reutilizável	Maior custo; não totalmente à prova de oxigênio
J	Embalagem a vácuo	Plástico laminado ou metálico	Grãos ou moído	Prolonga validade; mantém aroma; ótima conservação; reduz perdas e desperdício	Custo inicial maior; requer selagem

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Requisitos de negócio

4.1.1. Os objetos desta licitação, são caracterizados como serviços comuns, cujo padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, devendo ser necessária a contratação de empresa que tenha condições de fornecimento, mantendo as condições de qualidade, atendendo as legislações vigentes.

4.1.2. Para o presente processo alguns requisitos de habilitação deverão ser atendidos, dentre eles:

4.1.2.1. *Habilitação Jurídica*: a contratada deverá comprovar que está regulamente constituída como

☎ 55 3269 1155 📞 55 3269 1144

✉ gabinete@saojoaodopolesine.rs.gov.br

📍 Rua Guilherme Alberti, 1631 - Centro

CEP: 97230-000

São João do Polêsine - RS

📱 pmsjpo

CNPJ: 94.444.247/0001-40



pessoa jurídica.

4.1.2.2. *Regularidade Fiscal*: a contratada deverá comprovar que está quite com suas obrigações fiscais através de certidões de débitos tributários federais, municipais e estaduais.

4.1.2.3. *Regularidade Trabalhista*: a contratada deverá comprovar que está em dia com suas obrigações trabalhistas através de certidões de débitos trabalhistas.

4.2. Requisitos Operacionais

4.2.1. A empresa deverá responsabilizar-se pela entrega no centro administrativo municipal situado na Rua Guilherme Alberti, 1631, Centro, São João do Polêsine, RS, CEP: 97230-000, sem ônus de frete para a contratante.

4.2.2. O objeto do presente estudo deverá ser entregue no prazo máximo de 15 (quinze) dias consecutivos a contar do recebimento da nota de empenho.

4.2.2.1. O prazo mencionado no item 3.2.2. poderá ser prorrogado por igual período, desde que motivado e aceito pela Administração.

4.2.3. Os produtos a serem entregues deverão estar adequadamente acondicionados, de forma a permitir a completa preservação dos mesmos e sua segurança durante o transporte.

4.3. Requisitos de Qualidade e Desempenho

4.3.1. O café deverá ser em pó, torrado e moído com certificado de Pureza e Qualidade da ABIC¹ na categoria e/ou pontuações estipuladas e em conformidade com a Associação Brasileira da Indústria de Café e em laboratórios credenciados pela REBLAS².

4.3.2. Justificativa

4.3.2.1. Selo de Pureza ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) constitui referência nacional de conformidade e controle de qualidade no segmento, garantindo que o café é 100% puro, livre de impurezas e produzido em conformidade com padrões técnicos e sanitários reconhecidos. Trata-se de certificação voluntária, auditada periodicamente por laboratório credenciado, que avalia atributos como aroma, sabor, pureza e grau de torra, conferindo maior confiabilidade quanto à origem e qualidade do produto. Dessa forma, a exigência do selo ABIC não restringe a competitividade, pois há ampla oferta de marcas certificadas no mercado nacional, atendendo plenamente ao disposto no art. 5º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, que impõe à Administração o dever de buscar a maior vantagem para o interesse público e assegurar qualidade compatível com a finalidade do objeto. Assim, a adoção do Selo ABIC como requisito técnico visa resguardar o interesse público, evitar o fornecimento de produtos de baixa qualidade e garantir que o café adquirido pela

¹ Associação Brasileira da Indústria de Café, entidade que representa o setor e certifica a qualidade do café no Brasil.

² Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde



Administração atenda aos padrões mínimos de pureza, sabor e segurança alimentar esperados em contratações públicas.

- 4.3.2.2. No que se refere a laudos emitidos por empresas credenciadas pela REBLAS, estes estão em plena consonância com os princípios da eficiência e competitividade, uma vez que laboratórios credenciados pela REBLAS são submetidos a critérios rigorosos de competência técnica, rastreabilidade metrológica e conformidade com normas internacionais de qualidade (como a ABNT NBR ISO/IEC 17025). Dessa forma, seus laudos possuem validade técnica e reconhecimento oficial, assegurando que os resultados apresentados sejam cientificamente confiáveis e juridicamente válidos para atestar a pureza e a conformidade do café fornecido.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E VALORES

- 5.1. Para atendimento às necessidades inerentes ao objeto ora licitado, definiu-se o que segue:

Item	Qtd.	Un.	Descrição
01	400	PCT.	Café em pó, torrado e moído;

6. ESTIMATIVA DO VALOR DO CONTRATO

- 6.1. Estima-se, para a contratação almejada, o valor estimado será definido com base nos preços constantes em pesquisas que devem ser realizadas em bases oficiais do governo e em orçamentos.
- 6.2. Vislumbra-se que tal valor seja compatível com o praticado pelo mercado.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 7.1. Conforme pesquisa realizada para solução da necessidade administrativa, o objeto do presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico econômico.

- 7.2. Considerando as alternativas identificadas para o atendimento das necessidades tratadas no presente estudo, conclui-se que a solução mais vantajosa para esta Secretaria consiste em:

7.2.1. **Quanto a natureza do objeto:** *Solução C* – COMPRA DIRETA DO INSUMO - se mostra mais vantajosa uma vez que a Administração possui servidores e equipamentos próprios para o preparo da bebida, necessitando apenas da matéria-prima, reduzindo dessa forma, os custos em até 36% frente as outras alternativas e eliminando dependência de fornecedores de equipamentos e serviços terceirizados.

7.2.2. **Quanto a categoria (ABIC):** *Soluções C ou D* - TRADICIONAL ou SUPERIOR - devido a sua ampla aceitação, custos mais acessíveis, alta disponibilidade e adequação ao consumo institucional devido à suavidade em relação à categoria EXTRAFORTE.



7.2.3. **Quanto ao tipo de grão:** *Solução A* - predominantemente *COFFEA ARABICA* ou *CANÉFORA* devido ao sabor mais suave e menor teor de cafeína.

7.2.4. **Quanto as Embalagens:** *Solução J* – A embalagem a vácuo vem como solução mais vantajosa devido a maior preservação do aroma, do sabor e do frescor do produto. Vale destacar que esse tipo de embalagem gera menos desperdícios, permitem compras em maior volume e facilita controles de estoque. Dessa forma, essas deverão conter de forma legível as informações sobre o fabricante, a data de fabricação, prazo de validade e selo de qualidade (quando for o caso).

7.3. A solução prevê a aquisição de café torrado e moído, devendo ser um dos produtos de referência de notória qualidade, preferencialmente das marcas *Melitta Tradicional*, *Três Corações Tradicional* ou *Bom Jesus Tradicional*, conforme ilustrado na tabela abaixo extraída do site **proteste.org.br**. Essa escolha garante uniformidade, padronização do insumo e atende aos padrões de qualidade exigidos pela administração, assegurando confiabilidade no fornecimento e satisfação do usuário final.




Marca	Resultado dos Testes – proteste.org.br				
	Rotulagem (0-5)	Higiene (0-5)	Análise Físico- química (0-5)	Análise Sensorial (0-5)	Nota Geral (0-100)
 BOM JESUS TRADICIONAL	5	5	5	3	74
 MELITTA TRADICIONAL	5	5	5	4	89
 3 CORAÇÕES TRADICIONAL	5	5	5	4	80

Tabela 1: Notas em testes realizados pela PROTESTE.ORG.BR

7.4. Por fim, tendo em vista as características do objeto constata-se que há viabilidade de competição, não se aplicando aos casos de inexigibilidade de licitação. Sugere-se, então, que a contratação se dê por meio de processo licitatório na modalidade pregão, no formato eletrônico, fundamentado na Lei



Federal nº 14.133/2021.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

- 8.1. A contratação do fornecimento de café será realizada em lote único, visando garantir uniformidade de qualidade, otimizar custos e logística, reduzir riscos de fornecimento heterogêneo e atender ao princípio da eficiência previsto na Lei 14.133/2021, assegurando padronização, fiscalização efetiva e segurança na execução do contrato.
- 8.2. Desta forma, o princípio do parcelamento **não** será aplicado à presente contratação.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

- 9.1. Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa ao município e que atenda aos requisitos estabelecidos no Termo de Referência.
- 9.2. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico a fim de evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato, além de estabelecer o princípio da eficiência na contratação pública.
- 9.3. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento de todas as exigências ambientais legais, bem como das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a nacionalização e otimização do uso dos recursos e para a redução dos impactos ambientais.
- 9.4. Espera-se, através da contratação, formalizar o processo de contratação de empresas para realização do objeto, atendendo a demanda e necessidade de utilização dos recursos, de forma segura e fidedignas.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

- 10.1. A gestão do Contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Administração, através de seu(u) secretário(a) e a fiscalização do serviço terá como responsável o(a) servidor(a) **LUIZ CARLOS CERA, matrícula: 6424-01.**
 - 10.2.1. Se verificada desconformidade dos mesmos em relação às especificações exigidas anteriormente no edital, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste Termo de Referência.



11. PROVIDÊNCIA A SER(EM) TOMADA(S):

11.1. Para a adequada execução do objeto a ser contratado, serão necessárias as providências abaixo elencadas:

- Orçar e identificar os recursos necessários para a aquisição do objeto;
- Avaliar o orçamento disponível para a aquisição;
- Elaborar propostas e descrições detalhadas do objeto, incluindo justificativas e especificações técnicas, estimar custos e elencar os impactos esperados na prestação dos serviços;
- Submeter a solução para aprovação das autoridades competentes visando garantir a alocação adequada dos recursos para a aquisição dos serviços;
- Avaliar as propostas recebidas durante o certame e selecionar o fornecedor que melhor atenda o objeto;
- Formalizar a contratação;
- Fiscalizar a realização e entrega dos serviços/materiais;

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Geração de resíduos sólidos	A empresa deverá gerenciar todos os resíduos gerados no processo, reduzindo e evitando grandes poluições ambientais e suas consequências para a saúde pública e desequilíbrio da fauna e da flora. Deverá ainda, utilizar embalagens que, preferencialmente, possuam selo FSC “Misto”, garantindo manejo florestal responsável e redução de impactos ambientais.
Plano de medidas e ações de combate ao desperdício.	A empresa deverá adotar, sempre que possível, a utilização de materiais recicláveis em sua produção, como forma de diminuição dos impactos ambientais. A empresa, sempre que possível, deverá adotar planos de medidas de ações de reuso dos materiais, como forma de diminuição dos impactos ambientais, como uso de embalagens fabricadas com materiais sustentáveis.
Descarte de resíduos sólidos	A empresa deverá orientar seus empregados quanto a forma correta e adequada do descarte dos resíduos produzidos.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

13.1. Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste estudo técnico preliminar e seus anexos, e na existência de planejamentos orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões ambientais e de preços de mercado.



14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL;

14.1. Os demais equipamentos ou meios necessários para entrega do objeto ficarão a cargo da contratada e deverá ser operado por profissionais competentes e capacitados para tal finalidade.

15. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Associação Brasileira da Indústria de Café. Certificações ABIC. Disponível em: <https://www.abic.com.br/certificacoes/>. Acesso em: 21 de maio de 2026.

- **PROTESTE** – Associação Brasileira de Defesa do Consumidor. Teste de Cafés: resultados. Disponível em: <https://www.proteste.org.br/alimentacao/cafe/teste/comparacao-de-cafe/results>. Acesso em: 21 de maio de 2026.

São João do Polêsine, RS, 10 de junho de 2025.

Este Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pelo servidor (a):

Ana Valéria Silva Gonçalves
Secretária da Administração

