



PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DE CONTRATAÇÃO

O presente documento visa analisar a viabilidade da aquisição de sanitizante para desinfecção dos hortifrutigranjeiros ofertados na alimentação escolar, bem como, compilar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência/Projeto Básico, de forma a melhor atender as necessidades da Secretaria de Educação.

Dados do Processo:

Sector Responsável Pela Contratação:	Secretaria de Educação
Unidade Administrativa Requisitante:	Departamento de Nutrição/Cozinha Piloto
Objeto:	Aquisição de sanitizante para a desinfecção dos hortifrutigranjeiros ofertados na alimentação escolar
Previsão No Plano De Contratações Anual	() Sim: (X) Não: Plano de contratação anual ainda não foi regulamentado

1. Descrição do Problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público, apresentando a necessidade da contratação

1.1 Descrição do Problema:

Garantir a desinfecção segura dos produtos de hortifrutigranjeiros ofertados nas unidades escolares no âmbito do Programa de Alimentação Escolar.

1.2 Descrição da Necessidade:

Visando atender a Portaria CVS 3/2026 no Art. 57 faz se necessário que as hortifrutícolas sejam desinfetadas com um produto sanitizante que garanta a higienização e a segurança alimentar dos alimentos crus preparados e consumidos nas unidades escolares.

2. Levantamento de mercado

2.1 Análise das alternativas possíveis para solução do problema identificado:





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Para garantir um alimento com qualidade microbiológica satisfatória, são necessários procedimentos adequados de higienização, no qual se incluem duas etapas: limpeza e sanitização. A limpeza tem como objetivo a simples remoção de sujidades orgânicas e inorgânicas, enquanto a sanitização elimina ou reduz os microrganismos, utilizando meios químicos e físicos. Por sua vez, a sanitização química é muito utilizada em restaurantes e indústrias alimentícias, sua eficiência depende de fatores como concentração do produto, tempo de exposição e ação mecânica.

Diversos são os produtos disponíveis no mercado sendo os principais saneantes químicos utilizados na higienização de frutas e hortaliças: o cloro e derivados, o peróxido de hidrogênio, o ozônio e os ácidos orgânicos (acético, cítrico, láctico e peracético).

Para a escolha do sanitizante adequado deve-se avaliar sua eficácia, tempo recomendado de contato, concentração, temperatura, níveis de PH da solução, natureza da superfície, método de aplicação, carga de sujeira orgânica, estabilidade e atividade.

Um sanificante ideal deveria preencher, em grau ótimo, os seguintes requisitos:

- Provocar rápida destruição dos microrganismos contaminantes;
- Ser seguro, atóxico e não irritante aos manipuladores;
- Ser aprovado por órgãos oficiais de registro e fiscalização;
- Ser lavável;
- Sem efeitos prejudiciais aos alimentos;
- Econômico;
- Ser facilmente doseável e analisável;
- Ser estável na forma concentrada e em solução;
- Não ser corrosivo;
- Compatível com outros produtos e equipamentos;
- Ser hidrossolúvel

Destaca-se que o cloro e seus derivados são os mais efetivos e mais econômicos agentes disponíveis para eliminação de microrganismos em água. Por exemplo, no ambiente doméstico, o mais comum é mergulhar os vegetais em solução de água sanitária. No entanto, o uso do cloro e a associação com compostos orgânicos podem levar à formação de trihalometanos (THM), que são substâncias cancerígenas e por essa razão, sua presença na água deve ser evitada. Por esse motivo, estratégias





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

alternativas de desinfecção, incluindo compostos químicos como o peróxido de hidrogênio, ozônio, dióxido de cloro e ácidos orgânicos têm sido aplicados na higienização de frutas e hortaliças. Estes saneantes se apresentam na forma líquida, em pó e pastilhas/tabletes.

Em anos anteriores esse Departamento de Nutrição já utilizou de sanitizante em pó, mas durante as visitas realizadas nas unidades escolares, foi verificado através de fita dosadora que a diluição não era feita da forma correta pelos manipuladores de alimentos, por mais que houvesse orientação quanto à dosagem do produto e da quantidade de água, não foram suficientes para alcançar a diluição correta do produto, ficando a diluição em alguns casos abaixo do necessário e em outros acima do recomendado, bem como, a identificação de resíduos de produtos nos alimentos, ressaltando ainda, que o produto em pó com o passar do tempo se solidifica, e consequente o desperdício do produto por alteração na sua apresentação.

Quanto ao sanitizante líquido é oportuno mencionar que os produtos líquidos possuem prazo de validade menor, gerando maior perda de ativo na estocagem, além da questão que a quantidade do produto deverá ser medida pelo manipulador.

Para atender a demanda do Departamento de Nutrição/Cozinha Piloto a melhor opção são as pastilhas/tabletes efervescentes, pois diluem muito bem, os manipuladores se adaptaram com o produto, uma vez que a tablete/pastilha abrange a necessidade atual das unidades escolares e a embalagem facilita o manuseio e o armazenamento.

Quanto à composição foi escolhido o produto cuja base é o dicloro-s-triazinetrione, também chamado de dicloroisocianurato de sódio, por se tratar de uma solução muito mais segura e eficaz, e também por ser um composto orgânico, não deixa gosto, odor e resíduos tóxicos. São comercializados em forma de pastilhas, não alteram o pH do meio aquoso, possuem concentração mínima de cloro residual livre e baixa toxicidade.

2.2 Justificativas técnica e econômica da escolha da solução a contratar:

Diante do exposto, concluímos que a contratação do objeto, ora em tela, é imprescindível para darmos continuidade nas atribuições inerentes à alimentação escolar e ao atendimento da Portaria CVS 3/2026.

3. Descrição dos Requisitos da Contratação





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

3.1 Natureza da Aquisição/Contratação:

A aquisição de sanitizante para hortifrutigranjeiros trata-se de objeto caracterizado como material de consumo comum.

3.2 Duração do Contrato/Ata:

A presente aquisição tem por finalidade garantir o fornecimento contínuo de sanitizante destinado à higienização e desinfecção de hortifrutícolas utilizados na alimentação escolar, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, visando assegurar a adequada execução das atividades de recebimento, preparo e distribuição das refeições oferecidas aos alunos da rede municipal de ensino.

A aquisição justifica-se pela necessidade permanente de higienização dos alimentos in natura, especialmente frutas, verduras e legumes, que fazem parte do cardápio da alimentação escolar e são manipulados diariamente nas unidades de alimentação e nutrição.

A utilização do sanitizante constitui medida indispensável de controle higiênico-sanitário, contribuindo para a redução da carga microbiana e dos riscos de contaminação dos alimentos, bem como para a prevenção de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), proporcionando maior segurança e qualidade às refeições servidas aos estudantes.

A necessidade de aquisição encontra respaldo na Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo, que aprova o Regulamento Técnico sobre Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação. A referida norma estabelece, em seu art. 57, que a higienização de hortifrutícolas deve ser realizada em local apropriado, contemplando a remoção mecânica de partes deterioradas e sujidades, lavagem sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante e, posteriormente, enxágue com água potável.

O mesmo dispositivo determina que, para a desinfecção, sejam utilizados desinfetantes regularizados pela Anvisa para uso em alimentos, observadas as instruções e recomendações do fabricante. Dessa forma, a disponibilização do produto adequado é necessária para que as unidades escolares possam cumprir corretamente os procedimentos de higienização estabelecidos pela legislação sanitária vigente.

Ressalta-se, ainda, que a Portaria CVS nº 3/2026 tem como objetivo estabelecer requisitos essenciais de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, visando garantir a segurança e a





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

qualidade dos alimentos e reduzir os riscos à saúde da população. A norma entra em vigor 90 (noventa) dias após sua publicação, reforçando a necessidade de planejamento antecipado para a adequação dos serviços de alimentação escolar aos novos requisitos sanitários.

A contratação pelo período de 24 (vinte e quatro) meses mostra-se necessária em razão do caráter contínuo e essencial do fornecimento. A utilização do sanitizante não ocorre de forma eventual, mas integra a rotina diária de preparo das refeições escolares, sendo necessária durante todo o período de funcionamento da alimentação escolar. A interrupção do fornecimento poderá comprometer a execução dos procedimentos de higienização dos hortifrutícolas e, conseqüentemente, a regularidade e a segurança sanitária das refeições ofertadas.

O prazo contratual de 24 meses também permite maior previsibilidade e regularidade no abastecimento, reduzindo o risco de descontinuidade, evitando a necessidade de sucessivas contratações para o mesmo objeto e possibilitando melhor planejamento dos estoques e das atividades das unidades escolares, observadas as disposições da legislação de licitações e contratos aplicável.

Dessa forma, a aquisição do sanitizante de hortifrutícolas é necessária para garantir a continuidade, regularidade e segurança do serviço de alimentação escolar, assegurar o cumprimento das normas de boas práticas de manipulação de alimentos e atender às exigências sanitárias estabelecidas pela Portaria CVS nº 3/2026, contribuindo diretamente para a proteção da saúde dos alunos e para a adequada prestação do serviço público de alimentação escolar.

Diante do exposto, justifica-se a aquisição de sanitizante de hortifrutícolas, **com fornecimento contínuo pelo período de 24 (vinte e quatro) meses**, em quantitativo compatível com a demanda estimada da rede municipal de ensino, devendo o produto atender às exigências sanitárias aplicáveis, ser regularizado junto à Anvisa para uso em alimentos e ser utilizado conforme as orientações do fabricante.

3.3 Requisitos necessários

O contratado deverá observar os seguintes parâmetros:





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

3.3.1 Padrões mínimos de qualidade

CÓD. COMPRAS	DESCRIPTIVO	UNID	QTDE. 2027/2028
59959	Desinfetante de água para consumo humano, higienização de frutas, verduras, legumes, ambientes e utensílios, a base de cloro orgânico (dicloroisocianurato de sódio), sanitizante em tablete com cloro ativo 45%, efervescente de 01 grama cada. Validade: mínima de 02 anos. Deverá constar no frasco número do registro no ministério da saúde e o rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalado em pote plástico com no mínimo 150 tabletes.	Tablete	42.000 Vigência 24 meses

3.3.2 Prazo de fabricação/validade:

O produto ofertado deverá possuir prazo de validade total mínimo de 24 (vinte e quatro) meses, contado a partir da data de fabricação, conforme especificação do produto.

Não serão aceitos produtos com prazo de validade remanescente inferior ao mínimo estabelecido, salvo mediante autorização expressa da Administração, quando devidamente justificada e desde que não comprometa a utilização do produto durante a vigência contratual.

3.3.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem primária: Pote plástico, com tampa rosqueável e peso líquido mínimo de 150 gramas; Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado com capacidade para, no máximo, 24 potes.

3.3.4 Logística

A entrega deverá ser feita no Departamento de Nutrição/Cozinha Piloto, localizada na Rua Rio Branco nº 29, Centro, Lins/SP CEP 16.400-085, no horário das 07h00 às 13h00, o horário deverá ser cumprido rigorosamente sob pena de não recebimento do produto.

3.3.5 Certificações

- Laudo de atividade antimicrobiana, quando for o caso;
- Ficha de informação de segurança de produto químico
- Laudo de estabilidade de longa duração;





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

- Laudo do teor de cloro ativo;
- Laudo de pH do produto puro.

3.3.6 Amostras

A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar, no prazo de 10 (dez) dias corridos, contados da solicitação formal da Administração, 02 (dois) potes do produto ofertado, para fins de avaliação e verificação do atendimento às especificações estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência.

As amostras serão submetidas à análise quanto às características e requisitos técnicos previstos, especialmente quanto à concentração de cloro ativo por pastilha e à solubilidade em água, bem como à conferência da documentação técnica exigida.

Caso a amostra apresentada pela licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar seja considerada em desacordo com as especificações estabelecidas, a Administração poderá proceder à convocação da licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para apresentação das respectivas amostras, nas mesmas condições e prazos estabelecidos.

As amostras apresentadas não serão devolvidas, permanecendo à disposição da Administração para fins de avaliação e registro do procedimento.

A licitante deverá apresentar, juntamente com as amostras, as certificações Laudo de atividade antimicrobiana, quando for o caso; ficha de informação de segurança de produto químico, laudo de estabilidade de longa duração; laudo do teor de cloro ativo e laudo de pH do produto puro.

As amostras deverão ser entregue no endereço Rua Rio Branco nº 29 – Centro – Lins/SP CEP 16.400-085, de segunda a sexta-feira, das 7h00 às 13h00 sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

A análise deverá ser registrada em relatório (anexo I), que será juntado aos autos do processo, em até 3 (três) dias úteis e será realizada pelo quadro técnico da Cozinha Piloto.

É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

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.

Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

As amostras deverão estar etiquetadas com as seguintes informações:

- Nome da empresa licitante;
- Número da concorrência;
- Número do item

CRONOGRAMA DE ENTREGA

As entregas serão realizadas de forma parcelada e semestral, durante o período de vigência de 24 (vinte e quatro) meses do contrato, contados a partir da data de sua assinatura.

Serão realizadas 4 (quatro) entregas, em intervalos semestrais, de aproximadamente 10.500 (dez mil e quinhentas) unidades por entrega, totalizando 42.000 (quarenta e duas mil) unidades.

A primeira entrega ocorrerá no início da vigência contratual, e as demais serão realizadas em intervalos de aproximadamente 6 (seis) meses, contados a partir da data da assinatura do contrato, observando-se o cronograma de entrega estabelecido pela Administração.

As datas previstas para cada entrega serão formalmente comunicadas pela Administração à contratada, com antecedência, observando-se os intervalos semestrais e o período de vigência contratual.

Entrega	Periodicidade	Quantidade estimada
1ª entrega	Início da vigência contratual	10.500 unidades
2ª entrega	6 meses após a assinatura	10.500 unidades
3ª entrega	12 meses após a assinatura	10.500 unidades
4ª entrega	18 meses após a assinatura	10.500 unidades
Total	24 meses	42.000 unidades

3.4 Relevância dos requisitos estipulados:

Os requisitos solicitados são indispensáveis, pois afetam na qualidade final do produto a ser distribuído.

4. Descrição da Solução como um todo:

Para garantir um alimento com qualidade microbiológica satisfatória, são necessários procedimentos adequados de higienização, a Prefeitura de Lins necessitando fornecer a alimentação





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

escolar em boas condições higiênico-sanitárias e atender as recomendações da Portaria CVS 3 de 03/07/2026 analisou que a melhor opção é a pastilha/tablete efervescente, pois é lavável, sem efeitos prejudiciais aos alimentos, econômica, facilmente doseável e analisável, ser estável na forma concentrada e em solução, é segura, atóxica e não irritante aos manipuladores.

5. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, o princípio do parcelamento não deverá ser aplicado a presente contratação, tendo em vista que a eventual divisão do objeto por mais de uma empresa poderia gerar perda de economia, diferenças na padronização no uso do produto.

Ademais, a existência de mais de uma empresa contratada para o mesmo item poderia trazer uma série de transtornos quanto à eventual responsabilização por eventuais sinistros ocorridos.

Licitação EXCLUSIVA para participação de ME e EPP conforme as Leis nº 123/2006 e 147/2014.

6. Contratações Correlatas e/ou Interdependente:

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

7. Estimativa das Quantidades a serem contratadas:

A estimativa do quantitativo foi elaborada com base no histórico de consumo da Administração, considerando-se o consumo aproximado de 21.000 unidades para um período de 12 (doze) meses, utilizado como referência para a projeção da necessidade da contratação.

Considerando a vigência contratual de 24 (vinte e quatro) meses, bem como a necessidade de reposição e a projeção de consumo das unidades escolares, estima-se a aquisição de **42.000 unidades** do produto, conforme demonstrado na tabela abaixo.





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Item	Código	Descrição	Unidade	Quantidade total estimada
1	59959	Sanitizante para desinfecção de frutas, verduras e hortaliças, à base de dicloroisocianurato de sódio, em tabletes efervescentes, com cloro ativo de 45%, 1 g por tablete	Unidade	42.000

O quantitativo total de 42.000 unidades corresponde à estimativa para o período de 24 (vinte e quatro) meses, sendo o histórico de consumo de aproximadamente 21.000 unidades/12 meses utilizado exclusivamente como parâmetro para fundamentar a projeção da demanda.

8. Estimativa de preço

Para a estimativa do valor da contratação conforme o Decreto 13.415 de 05/05/2023, a pesquisa de preço foi realizada com base nos incisos I e II, conforme detalhado no Processo Eletrônico nº 8429/2026.

Cod. compras	Especificação	Unid	Qtde.	Valor unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
59959	Desinfetante de água para consumo humano, higienização de frutas, verduras, legumes, ambientes e utensílios, a base de cloro orgânico (dicloroisocianurato de sódio), sanitizante em tablete com cloro ativo 45%, efervescente de 01 grama cada. Validade: mínima de 02 anos. Deverá constar no frasco número do registro no ministério da saúde e o rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalado em pote plástico com no mínimo 150 tabletes.	tablete	42000	R\$ 1,35	R\$ 56.700,00

Logo, levando em consideração o quantitativo citado, estipula-se o valor global da contratação em **R\$ 56.700,00 (cinquenta e seis mil e setecentos reais)**.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento:

A presente contratação não foi exposta no Plano de Contratações Anual, uma vez que o mesmo ainda não foi regulamentado no Município.





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

10. Resultados Pretendidos:

Espera-se com esta contratação ofertar aos estudantes das unidades escolares de Lins uma alimentação com qualidade microbiológica satisfatória visando assim, contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis, bem como, o atendimento à legislação vigente.

11. Providências a serem Adotadas pela Administração:

Os manipuladores de alimentos que prestam serviços nas unidades escolares deverão receber capacitação anualmente sobre as “boas práticas da manipulação de alimentos”. Nestas capacitações receberão as orientações e explicação sobre modo de usar, cuidados, prevenção e necessidade de tal produto na alimentação escolar. Na aquisição do produto será solicitado para a empresa vencedora do certame, folder explicativo com modo de usar e armazenar o produto.

12. Descrição dos Possíveis Impactos Ambientais e das Medidas Mitigadoras

A produção de cloro e soda cáustica é um processo que se baseia na utilização de três recursos essenciais: sal e água, que se combina para formar a salmoura, e eletricidade, que desempenha um papel crucial na eletrólise. A eletrólise é um procedimento no qual as moléculas presentes no sal e na água são desmembradas e, posteriormente, recombinadas para originar moléculas de hidróxido de sódio, cloro e hidrogênio. O hidrogênio, que também é gerado como subproduto da eletrólise, pode ser recuperado e utilizado como fonte de energia ou como matéria-prima na produção de ácido clorídrico.

ETAPA	ATIVIDADES RELACIONADAS	IMPACTO AMBIENTAL
Obtenção de purificação da salmoura	Mineração de sal gema; Precipitação e filtração da salmoura	Degradação do solo, variação da qualidade da água, poluição do ar; Geração de resíduos sólidos (precipitados de Ca e Mg)
Eletrólise da salmoura	Consumo de energia elétrica, Geração de efluentes, Geração de H ₂	Emissões de CO ₂ , CO, NO _x , CH ₄ , acidificação atmosférica





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

		(H ₂ SO ₄), liberação de metais pesados (As)
Purificação dos produtos	Desmercuração	Geração de resíduos a base de carvão ativado

Para estabelecer uma produção mais sustentável, existem algumas ações mitigadoras, como:

- A melhoria do controle do uso de mercúrio e amianto
- Uma maneira mais sustentável obtenção de salmoura
- Aproveitamento de hidrogênio para geração de energia
- Utilização de tecnologias mais limpas, reciclagem e reutilização de produtos
- Gestão de resíduos
- Monitoramento ambiental
- Redução de emissões
- Uso de energia limpa
- Cumprimento de regulamentações e avaliação do ciclo de vida

Além de diminuir os impactos ambientais, a implementação de uma produção mais limpa de cloro pode resultar em benefícios econômicos, tais como economia de recursos e melhoria da imagem da empresa. Para garantir a adesão às regulamentações e práticas seguras, é crucial que as empresas que produzem cloro álcalis trabalhem em colaboração com órgãos reguladores e instituições ambientais.

13. Declaração de viabilidade:

Este Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com o objetivo fornecer desinfetante de água para ser utilizado na sanitização de hortifrutícolas ofertados nas unidades escolares no âmbito do PNAE. É explícito em lei que a alimentação além de ser um direito humano também é um direito social assegurado pela Constituição Federal. Diante de todas as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual do aluno, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

14. ANÁLISE DE RISCOS

A análise de riscos tem por objetivo identificar os eventos que possam comprometer o planejamento, a seleção do fornecedor, a contratação e a adequada execução do objeto, bem como avaliar suas possíveis consequências para a Administração e estabelecer medidas destinadas à prevenção ou mitigação desses eventos.

Para a presente contratação, foram considerados os riscos relacionados às características do produto, à estimativa da demanda, à seleção do fornecedor, ao fornecimento, ao recebimento, ao armazenamento e à utilização do sanitizante nas unidades escolares.

14.1 – Quantitativo estimado inadequado

Descrição do risco: O quantitativo estimado de 42.000 pastilhas para o período de 24 meses pode ser insuficiente ou superior à demanda efetiva das unidades escolares.

Causas:

- alteração no número de unidades escolares atendidas;
- aumento ou redução do consumo;
- abertura de novas unidades;
- estimativa baseada em histórico de consumo que não represente integralmente a demanda futura.

Consequências:

- desabastecimento das unidades escolares;
- comprometimento da continuidade da sanitização dos hortifrutigranjeiros;
- necessidade de adoção de providências emergenciais;
- formação de estoque excessivo e eventual desperdício.

O próprio ETP informa que o quantitativo foi estimado com base na contratação anterior e acrescido de margem de segurança em razão da previsão de abertura de novas unidades escolares.

14.2 – Especificação inadequada do produto

Descrição do risco: Definição de especificações técnicas que não sejam suficientes para assegurar que o produto adquirido seja adequado à finalidade pretendida.

Causas:

- descrição incompleta das características do sanitizante;





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

- ausência de requisitos relacionados à composição, concentração, validade, embalagem ou documentação;
- definição inadequada dos critérios de aceitabilidade.

Consequências:

- aquisição de produto inadequado;
- redução da eficácia da sanitização;
- dificuldade de fiscalização e recebimento;
- possibilidade de comprometimento da segurança dos alimentos.

O ETP estabelece requisitos específicos, incluindo sanitizante em tablete, à base de dicloroisocianurato de sódio, cloro ativo de 45%, validade e documentação técnica.

14.3 – Produto ofertado não atender às especificações

Descrição do risco: O fornecedor apresentar produto que, embora formalmente compatível com a proposta, não atenda efetivamente às características técnicas estabelecidas para a contratação.

Causas:

- divergência entre o produto ofertado e o produto efetivamente fornecido;
- características físico-químicas diferentes das especificadas;
- documentação técnica insuficiente ou inconsistente.

Consequências:

- recebimento de produto inadequado;
- necessidade de substituição;
- atraso no abastecimento;
- comprometimento da eficácia do procedimento de sanitização.

O ETP prevê apresentação de amostras e avaliação da quantidade de cloro ativo por pastilha e da dissolubilidade em água.

14.4 – Licitação deserta ou fracassada

Descrição do risco: Ausência de propostas válidas ou impossibilidade de contratação em razão do não atendimento das condições estabelecidas.

Causas:





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

- especificações excessivamente restritivas;
- preço estimado incompatível com o mercado;
- baixa disponibilidade de fornecedores;
- propostas em desacordo com os requisitos técnicos.

Consequências:

- atraso na contratação;
- necessidade de repetição do procedimento;
- risco de descontinuidade do fornecimento;
- aumento do tempo e dos custos administrativos.

14.5 – Atraso na entrega do produto

Descrição do risco: O fornecedor não realizar as entregas dentro dos prazos estabelecidos.

Causas:

- problemas logísticos;
- indisponibilidade do produto;
- falhas no planejamento do fornecedor;
- problemas de transporte ou abastecimento.

Consequências:

- redução do estoque disponível;
- possibilidade de desabastecimento;
- comprometimento das atividades de alimentação escolar.

O fornecimento está planejado para ocorrer semestralmente, com quatro entregas de 10.500 pastilhas durante o período previsto.

14.6 – Entrega de produto em desacordo com as condições contratadas

Descrição do risco: Entrega de produto com quantidade, validade, embalagem, composição ou demais características divergentes do estabelecido.

Causas:

- falha de separação ou expedição do fornecedor;





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

- erro no transporte;
- substituição não autorizada do produto;
- falhas de controle de qualidade.

Consequências:

- necessidade de recusa ou substituição do produto;
- atraso no abastecimento;
- aumento do trabalho de fiscalização;
- possível prejuízo à Administração.

14.7 – Produto com validade inadequada

Descrição do risco: Recebimento de produto cuja validade seja inferior ao prazo estabelecido na contratação ou que apresente risco de vencimento durante o período de utilização.

Causas:

- envio de lote antigo;
- falha na conferência do fornecedor;
- armazenamento prolongado antes da entrega.

Consequências:

- perda do produto;
- desperdício de recursos públicos;
- necessidade de substituição;
- risco de utilização de produto vencido.

14.8 – Armazenamento inadequado

Descrição do risco: Armazenamento do sanitizante em condições inadequadas após o recebimento.

Causas:

- desconhecimento das condições de armazenamento;
- acondicionamento inadequado;
- exposição a condições incompatíveis com as recomendações do fabricante;
- falhas no controle de estoque.





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Consequências:

- alteração das características do produto;
- perda de eficácia;
- desperdício;
- risco de utilização de produto inadequado.

14.9 – Dosagem ou utilização incorreta do sanitizante

Descrição do risco: Utilização do produto em concentração diferente daquela recomendada pelo fabricante ou adoção inadequada dos procedimentos de sanitização.

Causas:

- erro dos manipuladores;
- ausência ou insuficiência de capacitação;
- interpretação incorreta das instruções de uso;
- falhas no controle do procedimento.

Consequências:

- sanitização insuficiente dos alimentos;
- concentração excessiva da solução;
- presença de resíduos;
- desperdício do produto;
- comprometimento da segurança dos alimentos.

Este é um risco relevante e diretamente identificado no histórico da contratação, pois o ETP relata que, anteriormente, foram constatadas diluições abaixo e acima do recomendado, além da identificação de resíduos de produto nos alimentos.

14.10 – Descontinuidade do fornecimento

Descrição do risco: Interrupção do fornecimento do sanitizante durante a vigência da contratação.

Causas:

- inadimplimento do fornecedor;
- problemas de produção ou distribuição;





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

- atraso reiterado nas entregas;
- encerramento das atividades da empresa contratada.

Consequências:

- falta de sanitizante nas unidades escolares;
- comprometimento dos procedimentos de higienização;
- risco à continuidade e à segurança da alimentação escolar.

O próprio ETP reconhece que a interrupção do fornecimento poderá comprometer os procedimentos de higienização e a regularidade das refeições ofertadas.

14.11 – Falha na fiscalização do fornecimento

Descrição do risco: Falha na conferência e no acompanhamento das entregas e das condições estabelecidas no contrato.

Causas:

- ausência de fiscalização adequada;
- falta de conhecimento técnico;
- ausência de procedimentos padronizados de conferência;
- sobrecarga dos servidores responsáveis.

Consequências:

- recebimento de produtos inadequados;
- pagamento por produtos em desacordo;
- dificuldade de responsabilização do fornecedor;
- comprometimento dos resultados da contratação.

14.12– Falha na capacitação dos manipuladores

Descrição do risco: Capacitação insuficiente dos manipuladores de alimentos quanto ao uso, diluição, armazenamento e cuidados relacionados ao sanitizante.

Causas:

- ausência de treinamento;
- treinamento insuficiente;





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

- rotatividade dos manipuladores;
- falta de material orientativo.

Consequências:

- utilização incorreta do produto;
- sanitização inadequada;
- desperdício;
- risco de resíduos nos alimentos;
- comprometimento da segurança alimentar.

O ETP já prevê capacitação anual dos manipuladores e fornecimento de material explicativo pela empresa vencedora.

14.13 – Documentação ou regularização sanitária inadequada

Descrição do risco: Fornecimento de produto sem a documentação ou regularização sanitária exigida.

Causas:

- documentação desatualizada;
- ausência de registro/regularização aplicável;
- divergência entre o produto documentado e o produto fornecido.

Consequências:

- impossibilidade de utilização regular do produto;
- não atendimento das exigências estabelecidas para a contratação;
- necessidade de substituição;
- risco de não conformidade sanitária.

O ETP prevê a apresentação de registro do produto e diversos documentos e laudos técnicos, incluindo laudo de atividade antimicrobiana, estabilidade, teor de cloro ativo e pH.

14.14 – Aumento de preços ou contratação antieconômica

Descrição do risco:

Ocorrência de alterações de mercado que possam comprometer a vantajosidade econômica da contratação.

Causas:





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

- variações nos custos de produção;
- alterações nos preços dos insumos;
- condições de mercado;
- eventual reajuste contratual inadequadamente analisado.

Consequências:

- aumento dos custos para a Administração;
- perda da vantajosidade;
- prejuízo ao erário.

14.15 – Falha no planejamento do estoque

Descrição do risco:

Ausência de acompanhamento adequado do estoque e do consumo do sanitizante.

Causas:

- falta de controle periódico;
- divergência entre estoque físico e registros;
- distribuição inadequada entre as unidades;
- ausência de previsão antecipada da necessidade de reposição.

Consequências:

- desabastecimento localizado;
- excesso de estoque em determinadas unidades;
- vencimento ou desperdício do produto;
- necessidade de remanejamentos emergenciais.
- Conclusão da análise de riscos

A análise demonstra que os principais riscos da contratação estão concentrados em quatro pontos críticos: adequação do quantitativo, conformidade do produto, continuidade do fornecimento e correta utilização do sanitizante pelos manipuladores.

Destaca-se, em especial, o risco relacionado à correta dosagem e utilização do produto, tendo em vista que o próprio histórico apresentado no ETP registra ocorrência de diluições inadequadas e presença de resíduos nos alimentos.





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Assim, as medidas de tratamento dos riscos deverão priorizar a adequada especificação do objeto, análise de amostras, conferência das entregas, controle de estoque, capacitação dos manipuladores e fiscalização sistemática da execução contratual.

Essa análise servirá de base para a elaboração, em seguida, do Mapa de Riscos, no qual cada risco será classificado quanto à probabilidade e ao impacto e serão estabelecidas as respectivas ações preventivas e de contingência.

15. MAPA DE RISCOS

O presente Mapa de Riscos foi elaborado com base na análise de riscos realizada para a contratação de empresa especializada no fornecimento de sanitizante destinado à desinfecção de hortifrutigranjeiros utilizados na alimentação escolar, considerando as etapas de planejamento, seleção do fornecedor, contratação, recebimento, armazenamento e utilização do produto.

Para classificação dos riscos, foram considerados os níveis de probabilidade e impacto, resultando na classificação do risco como baixo, médio ou alto.

Nº	Risco identificado	Probabilidade	Impacto	Nível de risco	Medidas preventivas	Medidas de contingência	Responsável
01	Quantitativo estimado inadequado para atender ao consumo durante a vigência contratual	Média	Alto	Alto	Utilizar o histórico de consumo, a quantidade de unidades escolares atendidas e a margem de segurança prevista no planejamento	Reavaliar o estoque e o consumo; promover as medidas administrativas cabíveis para evitar a interrupção do fornecimento	Departamento de Nutrição
02	Especificação inadequada do produto, impossibilitando o atendimento da necessidade sanitária	Baixa	Alto	Alto	Elaborar especificação técnica compatível com a finalidade de uso, contemplando princípio ativo,	Solicitar correção da especificação, promover ajustes no procedimento, quando legalmente cabíveis, ou realizar nova contratação	Departamento de Nutrição / Setor de Compras





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS
ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

					concentração, apresentação, validade e demais requisitos previstos no ETP		
03	Produto ofertado pelo fornecedor não atender às especificações técnicas estabelecidas	Média	Alto	Alto	Exigir amostra e documentação técnica; realizar avaliação da amostra, incluindo verificação do teor de cloro ativo e da dissolubilidade	Rejeitar a amostra ou o produto entregue em desacordo e adotar as medidas contratuais cabíveis	Departamento de Nutrição / Fiscal do contrato
04	Licitação deserta ou fracassada	Média	Médio	Médio	Elaborar especificações claras e compatíveis com o mercado, realizar adequada pesquisa de preços e promover ampla divulgação do procedimento	Avaliar as causas do insucesso e adotar as providências legais necessárias para viabilizar nova contratação	Setor de Compras / Departamento responsável
05	Atraso na entrega do produto	Média	Alto	Alto	Estabelecer cronograma de fornecimento e acompanhar previamente os prazos de entrega	Notificar o fornecedor, aplicar as medidas previstas contratualmente e avaliar a disponibilidade de estoque para evitar desabastecimento	Fiscal do contrato / Fornecedor





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

06	Entrega de produto em desacordo com as especificações ou em quantidade inferior à contratada	Média	Alto	Alto	Conferir quantitativo, embalagem, apresentação, características e documentação no recebimento	Recusar o recebimento do material irregular e solicitar substituição/complementação, observando as condições contratuais	Fiscal do contrato / Departamento de Nutrição
07	Recebimento de produto com prazo de validade inferior ao estabelecido	Baixa	Alto	Médio	Conferir a validade no ato do recebimento, observando o prazo mínimo exigido no instrumento de contratação	Recusar o produto que não atender ao requisito e solicitar sua substituição	Fiscal do contrato
08	Armazenamento inadequado do sanitizante nas unidades escolares ou no estoque central	Média	Médio	Médio	Orientar os responsáveis quanto às condições adequadas de armazenamento e conservação do produto, mantendo-o em local apropriado	Retirar o produto de condições inadequadas, avaliar sua integridade e adotar as providências necessárias para evitar sua utilização indevida	Departamento de Nutrição / Unidades escolares
09	Utilização ou dosagem incorreta do sanitizante pelos manipuladores de alimentos	Média	Alto	Alto	Realizar treinamento periódico dos manipuladores, fornecer orientações claras e disponibilizar material explicativo sobre preparo e utilização do produto	Suspender a utilização inadequada, orientar novamente os manipuladores e reforçar o treinamento	Departamento de Nutrição / Responsáveis pelas unidades





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

10	Descontinuidade do fornecimento durante a vigência contratual	Média	Alto	Alto	Planejar entregas semestrais, acompanhar o consumo e manter controle de estoque suficiente para garantir a continuidade do serviço	Acionar o fornecedor, adotar as medidas administrativas e contratuais cabíveis e iniciar providências para contratação substitutiva, quando necessária	Fiscal do contrato / Departamento de Nutrição
11	Falha na fiscalização e no acompanhamento da execução contratual	Média	Alto	Alto	Designar fiscal responsável e estabelecer rotina de conferência das entregas, quantitativos, validade e conformidade do produto	Registrar a ocorrência, notificar o fornecedor e adotar as medidas administrativas previstas	Fiscal do contrato
12	Falha na capacitação dos manipuladores quanto ao uso, preparo e armazenamento do produto	Média	Alto	Alto	Promover capacitação anual e reforçar as orientações sempre que houver necessidade, conforme previsto no planejamento	Realizar treinamento complementar e reforçar as instruções de uso seguro e adequado	Departamento de Nutrição
13	Documentação ou regularização sanitária do produto inadequada	Baixa	Alto	Médio	Exigir a documentação técnica e sanitária pertinente e verificar a regularização do produto para a	Não aceitar o produto enquanto não comprovada sua conformidade documental e sanitária	Departamento de Nutrição / Fiscal do contrato





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

					finalidade pretendida		
14	Variação de preços ou contratação em condições economicamente desfavoráveis	Média	Médio	Médio	Realizar pesquisa de preços adequada e avaliar a compatibilidade das propostas com os valores de mercado	Adotar as providências administrativas e legais cabíveis diante de eventual desequilíbrio ou inviabilidade da contratação	Setor de Compras / Administração
15	Falha no planejamento e controle do estoque	Média	Alto	Alto	Implantar acompanhamento periódico do estoque e do consumo, considerando o cronograma semestral de entregas	Antecipar a comunicação de necessidade de reposição e adotar providências para evitar o desabastecimento	Departamento de Nutrição / Unidades escolares

15.1. Classificação dos riscos

Para fins deste Mapa de Riscos, considera-se:

- Baixo: risco com reduzida possibilidade de ocorrência e/ou consequências pouco significativas, devendo ser acompanhado durante a execução;
- Médio: risco que requer medidas preventivas e monitoramento periódico;
- Alto: risco que pode comprometer o atendimento da necessidade da Administração ou a segurança das atividades de alimentação escolar, exigindo medidas preventivas e acompanhamento contínuo.

15.2. Riscos prioritários

Considerando a natureza da contratação, destacam-se como riscos prioritários aqueles relacionados à:

- conformidade do produto com as especificações técnicas, especialmente quanto ao princípio ativo, concentração, apresentação e características necessárias à utilização;





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

- correta dosagem e utilização do sanitizante, tendo em vista os problemas anteriormente identificados com diluição incorreta do produto;
- continuidade do fornecimento, considerando que o sanitizante é utilizado rotineiramente nos procedimentos de higienização dos hortifrutigranjeiros destinados à alimentação escolar;
- controle do estoque e planejamento das entregas, de modo a evitar o desabastecimento;
- fiscalização e recebimento, garantindo que somente sejam aceitos produtos em conformidade com as condições estabelecidas.

15.3. Monitoramento

O gerenciamento dos riscos deverá ocorrer durante todas as etapas da contratação, desde o planejamento e a seleção do fornecedor até o recebimento e utilização do produto.

O fiscal do contrato e os responsáveis pelo Departamento de Nutrição deverão acompanhar especialmente os prazos de entrega, os quantitativos recebidos, a validade, as condições de armazenamento, a conformidade do produto e a disponibilidade de estoque.

As ocorrências identificadas deverão ser registradas e tratadas de forma tempestiva, com adoção das medidas preventivas ou corretivas previstas neste Mapa de Riscos e no instrumento contratual.

15.4. Conclusão

O gerenciamento dos riscos identificados tem como finalidade assegurar que a contratação atenda à necessidade da Secretaria Municipal de Educação, garantindo a disponibilidade de sanitizante adequado para os procedimentos de higienização dos hortifrutigranjeiros utilizados na alimentação escolar.

A adoção das medidas preventivas e de contingência previstas neste Mapa de Riscos contribuirá para reduzir a possibilidade de desabastecimento, recebimento de produtos inadequados e utilização incorreta do sanitizante, preservando a continuidade dos procedimentos de segurança e higiene da alimentação escolar.

16. Responsáveis:





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que compila os Estudos Preliminares da futura aquisição/contratação e que o mesmo traz os conteúdos previstos no DECRETO Nº 13.733, DE 15 DE JANEIRO DE 2024 e demais disposições da Lei Federal 14 133/2021.

Equipe de Planejamento da Contratação	
Integrante (s) Requisitante (s)	Integrantes de apoio técnico
Servidor: Greici Keli da Silva Batista Francisco Matrícula: 3314	Servidor: Greici Keli da Silva Batista Francisco Matrícula: 3314 Área de Especialidade: Nutricionista CRN3 21225
	

Aprovo este Estudo Técnico Preliminar e atesto sua conformidade aos preceitos legais.

Autoridade (s) Competente (s)
 Nome: Thaisa Helena Rosa Fioravante Secretária de Educação





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRA

Processo nº: _____

Pregão/Concorrência nº: _____

Item: Sanitizante para frutas e hortaliças

Empresa licitante: _____

Marca/Produto: _____

Data da análise: // _____

1. OBJETIVO

Avaliar a amostra apresentada pela licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar, verificando o atendimento às especificações técnicas estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência.

2. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA AMOSTRA

Critério	Situação
Quantidade de cloro ativo por pastilha	() Atende () Não atende
Dissolubilidade em água	() Atende () Não atende
Características da embalagem e apresentação do produto	() Atende () Não atende

3. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

Foi realizada a conferência da documentação técnica apresentada juntamente com a amostra:

Documento	Apresentado	Situação
Registro/notificação junto à ANVISA, quando aplicável	() Sim () Não () N/A	() Conforme () Não conforme
Ficha técnica do produto	() Sim () Não	() Conforme () Não conforme
Laudo de atividade antimicrobiana, quando aplicável	() Sim () Não () N/A	() Conforme () Não conforme
Laudo de estabilidade de longa duração	() Sim () Não	() Conforme () Não conforme
Laudo do teor de cloro ativo	() Sim () Não	() Conforme () Não conforme
Laudo de pH do produto puro	() Sim () Não	() Conforme () Não conforme

4. CONCLUSÃO

Após a análise da amostra e a conferência da documentação técnica apresentada, verificou-se que o produto:

() **ATENDE** às especificações técnicas estabelecidas, sendo a amostra considerada **ACEITA**.





PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

() **NÃO ATENDE** às especificações técnicas estabelecidas, sendo a amostra considerada **RECUSADA**, conforme os critérios previstos no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência.

5. OBSERVAÇÕES

Lins/SP, ____ de _____ de ____.

Responsável pela análise:

Nome: _____

Cargo/Função: _____

Assinatura: _____

