

Expediente Nº 13418/2026 - GECOMP - Núcleo de Compras

Brasília, 25 de agosto de 2026.

À Gerência Adjunta de Compras,

Em resposta ao Expediente nº 13361/2026, oriundo da Gerência Adjunta de Compras, e considerando os questionamentos apresentados acerca dos aspectos técnicos do certame, a Gerência de Nutrição encaminha, para conhecimento e providências cabíveis, as respectivas respostas.

1. ECOCLEAN COMÉRCIO DE MATERIAIS DE LIMPEZA LTDA.

Em atenção ao questionamento apresentado pela empresa ECOCLEAN COMÉRCIO DE MATERIAIS DE LIMPEZA LTDA., referente ao Pregão Eletrônico nº 33/2026, acerca da especificação do Item 1 – Sanitizante de Hortifruti com Diluidor, a Gerência de Nutrição esclarece que o produto especificado no Termo de Referência corresponde a saneante e sanitizante de uso específico em hortifrutícolas, à base de ácido láctico e tensoativo aniônico, em estado físico líquido e acondicionado em bombona plástica.

A empresa questiona a especificação sob o argumento de que o sanitizante para hortifrutícolas deveria ser apresentado em pó, à base de dicloroisocianurato de sódio, alegando, ainda, que as características descritas no Termo de Referência corresponderiam a produto destinado à lavagem, sem poder sanitizante, especialmente em razão da previsão de utilização de diluidor.

A esse respeito, a área técnica esclarece que não procede o questionamento, uma vez que a especificação constante do Termo de Referência foi definida de acordo com o produto pretendido para atendimento à necessidade da Gerência de Nutrição, estando expressamente estabelecidas suas características físicas e químicas, inclusive a utilização de ácido láctico como princípio ativo.

Ressalta-se, ainda, que o ácido láctico utilizado na higienização de hortifrutícolas constitui produto saneante, conforme sua classificação legal e regulatória, e exerce

função de sanitização no processo de higienização dos alimentos. Dessa forma, a terminologia utilizada no Termo de Referência está compatível com a finalidade e as características do produto especificado.

Assim, a área técnica mantém a especificação constante do Termo de Referência, não havendo necessidade de alteração do descritivo do Item 1 em razão do questionamento apresentado.

2. OMNI COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA.

Em atenção aos questionamentos realizados pela empresa OMNI COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA., referentes ao Pregão Eletrônico nº 33/2026, a Gerência de Nutrição esclarece que a redação do Termo de Referência é de discricionariedade do Sesc-AR/DF e tem por finalidade detalhar e especificar o objeto que se pretende contratar, garantindo a isonomia e a transparência do processo, bem como orientando a elaboração do edital e das propostas dos fornecedores.

Dessa forma, visando garantir a ampla concorrência e a participação das empresas que trabalham com produtos das marcas indicadas (Ecolab, Kalykim e Unilever), o Termo de Referência foi reescrito de forma a contemplar as especificações técnicas comuns às marcas, permitindo a competitividade.

Não se trata, dessa forma, de diminuição da qualidade dos produtos, uma vez que as marcas definidas são amplamente conhecidas no mercado, sendo reconhecidas por suas formulações e eficácia.

1. ALTERAÇÃO DOS REQUISITOS DE EFICÁCIA MICROBIOLÓGICA E CRITÉRIO TÉCNICO PARA ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

Item 1 – Sanitizante de Hortifruti com Diluidor

R: Informamos que, ao trabalharmos com marcas definidas, de reconhecida qualidade e eficácia de suas formulações, não estamos alterando sua eficácia microbiológica, mas estabelecendo que a nova redação exigirá que o produto apresente, no mínimo, eficiência contra os microrganismos indicados.

Vale ressaltar que a exigência para esse item é que sua fórmula seja à base de ácido láctico, cuja finalidade é eliminar ou reduzir microrganismos como *Escherichia coli*, *Salmonella* e *Listeria monocytogenes*, não se restringindo, contudo, a esses microrganismos.

Item 7 – Detergente Alcalino Clorado

R: Conforme informado anteriormente, a definição das marcas assegura que os produtos apresentem a eficácia necessária para atender às boas práticas para serviços de alimentação e às condições higiênico-sanitárias exigidas pela RDC nº 216/2004.

Conforme consta no Termo de Referência, a descrição do item permanece a mesma, qual seja, Detergente Alcalino Clorado Desincrustante, que terá ação contra bactérias patogênicas, tais como *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* e *Listeria monocytogenes*, não se restringindo a esse grupo de microrganismos.

Item 9 – Sabonete em Espuma Antisséptico para Higiene das Mãos

R: Conforme descrito anteriormente, a definição das marcas permite assegurar a lisura e a adequação dos produtos, sem restringir a competitividade. Dessa forma, permanece a solicitação de ação comprovada, minimamente, contra *Staphylococcus aureus* e *Pseudomonas aeruginosa*, não sendo a exigência restrita a esses microrganismos.

Em relação à alteração dos critérios microbiológicos

1.a) Qual foi o fundamento técnico que determinou a retirada dos microrganismos expressamente indicados anteriormente como parâmetros de eficácia?

R: Conforme informado anteriormente, a redação do Termo de Referência é de discricionariedade do Sesc-AR/DF, tendo por finalidade garantir a isonomia e a transparência do processo.

Não houve troca dos produtos e, conseqüentemente, não houve alteração da eficácia microbiológica dos mesmos. A alteração da redação não possui caráter restritivo.

1.b) Qual é o critério objetivo que será exigido para comprovar a eficácia microbiológica do produto solicitado no item 7?

R: Serão aceitos somente detergentes alcalinos clorados das marcas definidas e que cumpram os requisitos físicos e químicos mínimos estabelecidos no Termo de Referência.

1.c) A ausência de microrganismos específicos na descrição significa que, para efeito de aceitação pelo Sesc-AR/DF, será suficiente a comprovação de que o produto se encontra regularmente enquadrado/notificado/registrado perante a autoridade sanitária competente? Caso contrário, esclarecer.

R: Serão aceitos exclusivamente os produtos das marcas especificadas que atendam às características físicas e químicas mínimas estabelecidas no Termo de Referência.

Ressalta-se que a listagem dos microrganismos não é restritiva.

Em relação à necessidade de coerência entre os diferentes produtos

1.d) Qual foi o critério utilizado para estabelecer diferentes níveis de exigência microbiológica entre eles?

R: Exige-se que os produtos cumpram sua finalidade de acordo com as especificações técnicas fornecidas pelo fabricante.

Em relação à regularização sanitária x necessidade específica da contratação

1.e) Por que o Termo de Referência continua estabelecendo expressamente requisitos microbiológicos para determinados outros produtos?

R: Convém destacar que a especificação técnica precisa contemplar a finalidade do item e os requisitos físico-químicos mínimos exigidos, indo além da simples indicação do agente biológico a ser combatido, o qual, quando descrito, não possui caráter restritivo.

Em relação à prevenção da contaminação cruzada

1.f) Por que determinados parâmetros microbiológicos foram mantidos em produtos destinados às mãos e aos alimentos, mas deixaram de ser expressamente estabelecidos para produto destinado à sanitização de equipamentos, utensílios e superfícies utilizadas no ambiente de manipulação de alimentos?

R: Uma das definições de contaminação cruzada é a transferência de microrganismos de um alimento, superfície ou utensílio contaminado para um alimento que estava limpo ou pronto para o consumo. Ou seja, não há definição da classificação ou espécie microbiológica.

A própria Resolução RDC nº 216/2004 da Anvisa exige o controle desse risco em todas as etapas de manipulação, armazenamento e preparo de alimentos em serviços de alimentação, mas não se restringe a exemplificar os patógenos.

Não se trata somente de “parâmetros microbiológicos”, mas sim da finalidade a que cada produto se destina, não somente em relação ao nível microbiológico, mas também à eliminação do nível de sujidade e à descarbonização.

2. DA NECESSIDADE DE MEIO DE VERIFICAÇÃO DA DOSAGEM

2.a) Face à necessidade de garantir a correta concentração, o produto deverá ser acompanhado de meio de verificação/aferição, homologado pelo fabricante, que valide a correta diluição. Está correto o entendimento? Caso contrário, justificar.

R: De acordo com o item 15.9.1 do Termo de Referência:

“Para os itens 1 e 3 ao 9 do Grupo 1, a Contratada deverá fornecer, em regime de comodato e sem ônus adicional para a Contratante, os respectivos sistemas de dosagem e diluição, incluindo dosadores, diluidores e dispensers...”

Sendo assim, a empresa vencedora do Grupo 1 será responsável pelo equipamento e, automaticamente, pela configuração de cada dosador.

3. DAS CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS

3.a) Qual a tolerância admitida, para mais ou para menos, em relação aos valores de pH e densidade estabelecidos como “características mínimas”, ou, alternativamente, esclareça se tais faixas devem ser interpretadas como parâmetro de referência?

R: A variação nos parâmetros físico-químicos está baseada nas descrições dos próprios fabricantes, não se limitando a direcionar para uma única marca, mas de forma que seja abrangente entre as marcas definidas.

4. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DO SABONETE LÍQUIDO – ITEM 9

4.a) Ambas as formas de uso (líquido convencional ou líquido espumante via dispenser) estariam compreendidas na especificação atual, sendo aceitas indistintamente? Está correto esse entendimento? Caso contrário, esclarecer.

R: Sim. Desde que atendam à finalidade e às características físicas e químicas estabelecidas no Termo de Referência.

5. DO AGRUPAMENTO DOS ITENS – GRUPO 1

R: Quanto às considerações apresentadas acerca da composição do Grupo 1 e da suposta incoerência entre os itens que o integram, esclarecemos que o agrupamento foi estabelecido considerando a diversidade de produtos demandados, a similaridade técnica e funcional entre eles, bem como a afinidade quanto às condições de fornecimento, armazenamento e logística.

Conforme estabelecido no item 1.2 do Termo de Referência, o objeto foi dividido em grupos, formados por dois ou mais itens, sendo facultada aos licitantes a participação nos grupos de seu interesse, devendo, contudo, apresentar proposta para todos os itens que compõem o grupo.

A formação dos grupos tem por finalidade otimizar a gestão da contratação, garantir maior eficiência operacional e preservar a competitividade do certame, não sendo necessário que todos os produtos integrantes de determinado grupo possuam idênticos requisitos microbiológicos, uma vez que cada item possui finalidade e características técnicas próprias.

Ademais, a formação dos grupos proporciona ao Sesc-AR/DF melhor gestão administrativa e dos resultados, tornando a licitação mais compreensível para as licitantes e evitando a necessidade de gerenciamento de diversas empresas do mesmo segmento em inúmeros eventos e contratações distintos, situação que poderia ocasionar maior ônus operacional e administrativo para a equipe.

Dessa forma, mantém-se o agrupamento dos itens nos termos estabelecidos no Termo de Referência, considerando os critérios técnicos, funcionais, logísticos e operacionais que fundamentaram sua composição.

Documento assinado usando senha por: **Juliana Balestra Martins Vieira - 8181**, com o cargo: **Analista de Suporte a Gestão**, na lotação: **Gerência de Compras e Contratos** em 25/08/2026 às 18:05:31, protocolo nº: **37921/2026**.

Documento assinado usando senha por: **Lais Brandao Mendes - 8074**, com o cargo: **Gerente Adjunto de Área**, na lotação: **Gerência de Nutrição** em 25/08/2026 às 18:44:20, protocolo nº: **37921/2026**.



Para conferir e validar a assinatura desse documento acesse: <https://sigaext.sescdf.com.br/verificar-assinatura?q=c5208ef65f8e0c5bc5b414e6ca4ad532e56758a01d876b594ab933a3c7b43be8>