

MAPA DE RISCO

Categoria	Risco	Causa	Consequência	Probab	Impacto	Nivel	Resposta	Prevenção	Contingência	Responsável
Planejamento	Quantitativo anual estimado incompatível com a demanda real	Ausência de memória de cálculo baseada em usuários, dias de atendimento e consumo histórico	Falta ou excesso de refeições, desperdício, necessidade de ajustes e risco de descontinuidade	Média	Alto	Alto	Mitigar	Registros de atendimento, calendário e memória de cálculo	Reprogramar solicitações dentro do saldo, justificar variações e iniciar nova contratação se necessário	Unidade demandante e equipe de planejamento
Planejamento	Justificativa insuficiente para adoção do SRP	ETP não demonstrar adequadamente a necessidade de fornecimento parcelado e a vantagem do registro de preços	Fragilidade da motivação, apontamento de controle e inconsistência com edital e ata	Média	Média	Média	Mitigar	Inserir justificativa específica para SRP no ETP e no TR	Sanear os documentos antes da publicação do edital	Equipe de planejamento e setor de contratações
Planejamento	Especificação insuficiente das refeições e dos requisitos nutricionais	Ausência de critérios objetivos sobre cardápio.	Entrega de alimento inadequado aos usuários, inclusive idosos	Média	Alto	Alto	Mitigar	Definir requisitos verificáveis no TR	Suspender a solicitação incompatível e corrigir a especificação antes da contratação	Unidade demandante e responsável técnico pela alimentação



Financeira e orçamentária	Pesquisa de preços insuficiente, desatualizada ou sem documentação de suporte	Ausência de validação das fontes, datas, quantitativos e condições das cotações	Sobrepçoço, inexecuibilid ade, fracasso da licitação ou glosa de despesa	Média	Alto	Alto	Mitigar	Juntar documentos de pesquisa, memória de cálculo, análise crítica e justificativa do método adotado	Atualizar a pesquisa e revisar o valor estimado antes do edital	Setor responsável pela pesquisa de preços e equipe de planejamento
Financeira e orçamentária	Contratação decorrente sem disponibilida de orçamentária suficiente	Falha na conferência prévia de dotação e saldo financeiro no momento da solicitação	Emissão irregular de ordem, atraso de pagamento ou interrupção do fornecimento	Baixo	Média	Baixo	Mitigar	Estabelecer fluxo de verificação de dotação antes da formalização de cada contratação decorrente	Suspender a solicitação sem cobertura e reprogramar o fornecimento	Setor orçamentário, gestor da ata e unidade demandante
Gerencial	Confusão entre ata, contratação decorrente e Ordem de Fornecimento	Ausência de fluxo definido para saldo, formalização, empenho, solicitação e recebimento	Fornecimento sem instrumento adequado, descontrolo de saldo e pagamentos irregulares	Média	Média	Média	Mitigar	Inserir fluxo no TR, edital e ata, com definição das responsabilidades	Suspender ordem irregular, regularizar a formalização e registrar a ocorrência	Setor de contratações, gestor da ata e unidade demandante



Ambiental	Acondicionamento inadequado e geração excessiva de resíduos	Especificação insuficiente de embalagem, descarte e redução de desperdício	Contaminação, desperdício de alimentos e descarte inadequado de embalagens	Média	Média	Média	Mitigar	Prever embalagem apropriada, redução de desperdício e descarte ambientalmente adequado	Rejeitar embalagens inadequadas e registrar não conformidade	Unidade demandante e fiscalização
Legal e regulatória	Licitação deserta ou com baixa competitividade	Especificações excessivas, exigência territorial injustificada ou preço incompatível	Atraso na contratação e risco de descontinuidade do atendimento	Média	Média	Média	Mitigar	Revisar requisitos, estimativa de preços e condições de participação antes do edital	Promover saneamento, republicação ou nova pesquisa de mercado	Agente de contratação e equipe de apoio
Técnica e operacional	Seleção de fornecedor sem capacidade sanitária ou logística compatível	Análise deficiente de licença sanitária, estrutura de preparo, transporte e capacidade de entrega	Fornecimento de alimentos impróprios, atrasos ou descumprimento contratual	Média	Alto	Alto	Mitigar	Exigir e verificar documentos de habilitação compatíveis com o objeto e requisitos sanitários	Inabilitar licitante ou convocar remanescente, conforme o caso	Agente de contratação, equipe de apoio e área técnica
Financeira e operacional	Proposta com preço inexecutável ou incapaz de suportar o fornecimento	Subestimação de custos de alimentos, embalagens, mão de obra, transporte e tributos	Recusa de assinatura, atrasos, qualidade insuficiente ou pedido de reequilíbrio sem suporte	Média	Alto	Alto	Mitigar	Analisar exequibilidade, composições justificadas e compatibilidade da proposta com o objeto	Solicitar esclarecimentos, diligenciar ou desclassificar proposta, conforme a lei e o edital	Agente de contratação e equipe de apoio



Legal e regulatória	Impugnação ou questionamento do edital	Inconsistência entre ETP, TR, edital, vedação de adesões e modelo de SRP	Atraso do certame, necessidade de retificação ou risco de anulação	Média	Médio	Médio	Mitigar	Realizar revisão jurídica e técnica prévia do edital e seus anexos	Suspender e retificar o edital, reabrindo prazos quando necessário	Setor de contratações, assessoria jurídica e área técnica
Gerencial	Recusa do vencedor em assinar a ata ou incapacidade inicial de atendimento	Proposta sem capacidade operacional efetiva ou alteração de condições de mercado	Retardamento do processo e ausência de fornecedor registrado	Baixa	Médio	Baixo	Mitigar	Exigir proposta válida, verificar habilitação e prever cadastro de reserva conforme o edital	Convocar licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação	Agente de contratação e gestor da ata
Técnica e operacional	Fornecimento de alimento impróprio para consumo	Falhas no preparo, armazenamento, higiene, transporte, embalagem ou temperatura	Risco à saúde dos usuários, rejeição das refeições, interrupção do atendimento e responsabilização	Média	Alto	Alto	Mitigar	Exigir licença sanitária, boas práticas, checklist de recebimento e verificação de temperatura, embalagem, aparência e prazo de consumo	Suspender recebimento, rejeitar refeições, exigir substituição imediata, comunicar Vigilância Sanitária quando cabível e aplicar medidas contratuais	Fiscal técnico, gestor e servidor responsável pelo recebimento
Operacional	Atraso na entrega das refeições	Falha logística, trânsito, insuficiência	Comprometimento do atendimento dos usuários	Média	Alto	Alto	Mitigar	Definir horários, antecedência mínima	Notificar fornecedor, exigir entrega imediata,	Fiscal técnico, gestor e unidade



		de pessoal, preparo tardio ou erro de comunicação	e perda de qualidade da refeição					para solicitações, contatos operacionais e prazo objetivo de substituição	utilizar cadastro de reserva ou adotar medida legal cabível	demandante
Técnica social	e Refeições incompatíveis com requisitos solicitados	Cardápio inadequado ou falha na comunicação da necessidade específica	Recusa da refeição e responsabilização administrativa	Média	Alto	Alto	Mitigar	Validar cardápio e requisitos de cada solicitação, quando houver restrições alimentares	Rejeitar a refeição, substituir imediatamente e registrar ocorrência para apuração	Responsável técnico pela alimentação, fiscal e fornecedor
Gerencial	Emissão de Ordem de Fornecimento acima do saldo registrado ou fora do objeto	Falha no controle de saldo, ausência de conferência ou solicitação por unidade não autorizada	Despesa irregular, fornecimento sem cobertura e risco de pagamento indevido	Média	Médio	Médio	Mitigar	Controlar saldo por item, vincular toda ordem ao instrumento de contratação e restringir solicitações à Secretaria demandante	Suspender ordem irregular, corrigir o saldo e apurar a falha	Gestor da ata, setor de contratações e unidade demandante
Financeira	Defasagem do preço registrado ou alteração relevante de mercado	Oscilação de insumos alimentícios, embalagens, transporte ou redução de preços de mercado	Pedido de revisão, desinteresse do fornecedor ou perda de vantajosidade	Média	Médio	Médio	Mitigar	Monitorar preços de mercado em periodicidade compatível e manter registros das ocorrências	Avaliar atualização ou cancelamento do preço conforme legislação e instrumento	Gestor da ata e setor de pesquisa de preços



									convocatório	
Gerencial e financeira	Fiscalização deficiente e pagamento sem atesto adequado	Falta de registros de entrega, conferência insuficiente ou ausência de segregação de funções	Pagamento por refeições não entregues ou inadequadas, superfaturamento e dano ao erário	Média	Alto	Alto	Mitigar	Utilizar relatórios de entrega, atesto por servidor designado, conferência de quantitativos e controle mensal	Glosar valores, reter pagamento de parcela não aceita e instaurar apuração quando necessário	Fiscal, gestor, setor financeiro e contabilidade
Operacional	Descontinuidade do fornecimento	Inadimplimento, incapacidade do fornecedor, desabastecimento ou cancelamento da ata	Interrupção da alimentação dos usuários e necessidade de medida emergencial	Média	Alto	Alto	Mitigar	Formar cadastro de reserva, monitorar desempenho, registrar ocorrências e adotar medidas tempestivas	Convocar remanescente, promover nova contratação ou adotar medida excepcional legalmente cabível	Gestor da ata, setor de contratações e unidade demandante
Ambiental e operacional	Embalagens inadequadas ou descarte irregular	Material sem resistência térmica, vazamento, ausência de lacre ou descarte inadequado	Perda de qualidade, contaminação, desperdício e impacto ambiental	Média	Médio	Médio	Mitigar	Fiscalizar embalagem, lacre, transporte e descarte conforme o TR	Rejeitar lote inadequado, exigir substituição e registrar ocorrência	Fiscal técnico e fornecedor
Legal regulatória	Atendimento de demanda externa à Secretaria ou adesão indevida à	Ausência de cláusula expressa de vedação, falha de controle ou	Desvio de finalidade, extrapolação de planejamento e	Baixa	Médio	Baixo	Evitar	Prever vedação expressa no edital e na ata, com bloqueio de	Indeferir a solicitação, registrar justificativa e comunicar o gestor da ata	Gestor da ata e setor de contratações



	ata	solicitação de unidade não autorizada	irregularidade no SRP					solicitações externas		
--	-----	---------------------------------------	-----------------------	--	--	--	--	-----------------------	--	--

Tarumã, 17 de Agosto de 2026

EDNA CRISTINA DA SILVA
SUPERVISORA DE PRGRAMAS



Síntese da avaliação de riscos

Fase	Baixo	Médio	Alto	Crítico	Total
Planejamento	1	4	3	0	8
Seleção do fornecedor	1	2	2	0	5
Gestão da ata e das contratações	1	3	5	0	9
Total	3	9	10	0	22

Probabilidade

Nível	Sigla	Critério
Baixa	B	Evento improvável ou raro, com poucos fatores favoráveis à ocorrência
Média	M	Evento possível, sujeito a falhas operacionais, técnicas ou de mercado
Alta	A	Evento provável ou recorrente, diante das condições do objeto ou do histórico disponível

4.3. IMPACTO

Nível	Sigla	Critério
Baixo	B	Efeito limitado, corrigível sem comprometer o atendimento
Médio	M	Afeta prazo, custo, regularidade ou qualidade de forma relevante
Alto	A	Compromete a segurança



alimentar, a continuidade dos serviços ou a regularidade da contratação

4.4. MATRIZ DE CLASSIFICAÇÃO

Probabilidade \ Impacto	Baixo	Médio	Alto
Alta	Médio	Alto	Crítico
Média	Baixo	Médio	Alto
Baixa	Baixo	Baixo	Médio

4.5. ESTRATÉGIAS DE RESPOSTA

Estratégia	Aplicação
Mitigar	Reduzir a probabilidade ou o impacto do risco por controles preventivos e contingenciais
Evitar	Impedir que o risco ocorra mediante alteração de procedimento ou vedação expressa
Aceitar	Admitir risco de baixo impacto, com monitoramento regular
Transferir	Aplicável apenas quando houver previsão legal e contratual adequada, sem afastar o dever de fiscalização da Administração

