MAPA DE RISCOS - PRODUTOS DE PADARIA

Secretaria:	Educação, Cultura, Esporte e Turismo	**UGB:**	Central de Alimentação
Responsável:	Josimary Fonseca de Matos Veloso	**Cód. funcional:**	7007
PCA:	ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA PARA ATENDER A CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO NA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	**Data:**	25 de setembro de 2026
Objeto:	Registro de Preços para eventual aquisição de produtos de padaria para alimentação escolar.	**Valor estimado:**	R$ 966.969,50

1. OBJETO

Registro de Preços para eventual aquisição de produtos de padaria destinados à alimentação escolar, com fornecimento parcelado e entregas diretamente nas escolas municipais e estaduais atendidas pela Central de Alimentação Escolar, conforme quantitativos, especificações, gramagens, condições de entrega, recebimento e demais exigências do Termo de Referência.

2. METODOLOGIA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

O presente Mapa de Riscos integra a fase preparatória da contratação e contempla riscos relacionados ao planejamento, à seleção do fornecedor e à gestão/execução da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes. A análise considera a identificação do evento de risco, suas causas e consequências, a avaliação de probabilidade e impacto, as medidas preventivas, as ações de contingência e os responsáveis.

A metodologia utiliza escala de 1 a 5 para Probabilidade (P) e Impacto (I). O nível do risco é obtido pelo produto P × I: Baixo (1 a 4), Médio (5 a 9), Alto (10 a 16) e Crítico (17 a 25). A classificação orienta a prioridade de tratamento, sem afastar a necessidade de monitoramento dos demais riscos.

Como referência de boas práticas para o gerenciamento de riscos, observa-se a lógica do art. 18, inciso X, da Lei Federal nº 14.133/2021 e, subsidiariamente, a sistemática de identificação, avaliação, tratamento, contingência e definição de responsáveis constante da IN SEGES/MP nº 5/2017. O mapa deverá ser revisto quando houver alteração relevante do planejamento, do Termo de Referência, após a seleção do fornecedor e durante a gestão, sempre que fatos supervenientes modificarem os riscos da contratação.

3. ESCALA DE AVALIAÇÃO

Faixa P × I	Classificação	Tratamento	Prioridade
1 a 4	Baixo	Aceitar/monitorar, com controles proporcionais.	Rotina
5 a 9	Médio	Reduzir e monitorar.	Acompanhamento
10 a 16	Alto	Tratamento preventivo obrigatório e contingência definida.	Prioritária
17 a 25	Crítico	Ação imediata; reavaliar a viabilidade/condições da contratação.	Máxima

4. MATRIZ DE RISCOS

ID	Fase	Risco	Causa	Consequência	P	I	Nível	Ação preventiva	Ação de contingência	Responsável

ID	Fase	Risco	Causa	Consequência	P	I	Nível	Ação preventiva	Ação de contingência	Responsável
1	Planejamento	Quantitativos inadequados	Memória de cálculo, histórico de consumo, cardápios, número de alunos, calendário letivo ou demanda extraordinária insuficientemente considerados.	Falta ou excesso de produtos, desperdício, necessidade de ajustes frequentes e risco de desabastecimento.	3	4	12 - Alto	Validar memória de cálculo, consumo histórico, cardápios, per capita, calendário e demanda das unidades antes da publicação.	Revisar quantitativos e cronogramas/requisições, observados os limites legais e da Ata.	Central de Alimentação / setor requisitante
2	Planejamento / Especificação	Descrição restritiva, desatualizada ou imprecisa	Uso de referências antigas, características sem justificativa técnica ou ausência de parâmetros mensuráveis.	Restrição indevida à competitividade, impugnações, propostas incompatíveis ou aquisição de produto inadequado.	2	5	10 - Alto	Utilizar especificações funcionais e objetivas, sem indicação indevida de marca; revisar gramagens, ingredientes, acondicionamento e requisitos sanitários.	Promover esclarecimento ou retificação antes da contratação, quando necessário.	Central de Alimentação / setor de licitações
3	Planejamento / Especificação	Divergência de gramagem do pão ou do recheio	Erro de cadastro, interpretação da planilha ou falta de correspondência entre ETP, TR, edital e requisição.	Julgamento inadequado, entrega de produto inferior ao padrão, prejuízo ao porcionamento e dificuldade de fiscalização.	3	4	12 - Alto	Reproduzir no edital/TR as gramagens mínimas validadas e conferir a compatibilidade entre os documentos antes da publicação.	Retificar o instrumento, quando cabível; na execução, recusar produto desconforme e exigir substituição.	Central de Alimentação / setor de licitações / fiscalização

ID	Fase	Risco	Causa	Consequência	P	I	Nível	Ação preventiva	Ação de contingência	Responsável
4	Seleção do fornecedor	Preço estimado incompatível com o mercado	Pesquisa insuficiente, fontes inadequadas, alteração relevante de mercado ou erro de cálculo.	Itens desertos/fracassados, propostas inexequíveis ou contratação antieconômica.	3	5	15 - Alto	Realizar pesquisa de preços com metodologia documentada, memória de cálculo e fontes compatíveis com o objeto e o mercado local/regional.	Atualizar a pesquisa, reavaliar quantitativos/especificações e repetir o procedimento do item, se necessário.	Setor competente pela pesquisa / Central de Alimentação
5	Seleção do fornecedor	Aceitação de proposta ou documentação incompatível com o TR	Análise insuficiente da proposta, ficha técnica ou documentação sanitária/técnica exigível.	Contratação de fornecedor/produto incapaz de atender às especificações e risco de falhas na execução.	2	5	10 - Alto	Definir critérios objetivos de julgamento e conferir integralmente proposta, especificações e documentação pertinente, sem exigências desnecessárias.	Diligenciar quando juridicamente cabível; desclassificar proposta que não atenda ao instrumento convocatório.	Pregoeiro/agente de contratação / equipe de apoio
6	Execução / Logística	Atraso ou ausência de entrega diária	Falha de produção, transporte, pessoal, veículo, planejamento de rota ou capacidade logística do fornecedor.	Comprometimento do cardápio, interrupção do fornecimento e prejuízo ao atendimento dos estudantes.	3	5	15 - Alto	Estabelecer cronograma por unidade, acompanhar pontualidade, manter canais formais de comunicação e fiscalizar a capacidade logística.	Notificar imediatamente; exigir regularização; reorganizar o atendimento emergencial dentro das alternativas disponíveis e aplicar medidas contratuais cabíveis.	Contratada / fiscalização / Central de Alimentação

ID	Fase	Risco	Causa	Consequência	P	I	Nível	Ação preventiva	Ação de contingência	Responsável
7	Execução / Requisição	Não atendimento de solicitação extraordinária no prazo máximo de 5 dias	Falha de estoque, produção, comunicação ou logística.	Desabastecimento pontual e necessidade de alteração do planejamento alimentar.	2	4	8 - Médio	Formalizar a solicitação com data, quantidade, unidade e comprovação de recebimento, acompanhando o prazo de 5 dias previsto no TR.	Acionar formalmente o fornecedor, registrar a ocorrência, adotar solução operacional temporária e aplicar medidas cabíveis em caso de inadimplemento.	Contratada / fiscalização / Central de Alimentação
8	Sanitário	Produto contaminado, deteriorado ou impróprio para consumo	Falhas de boas práticas, manipulação, higiene, acondicionamento, armazenamento, transporte ou matérias-primas.	Risco à saúde dos estudantes, descarte de alimentos, interrupção do cardápio e responsabilização administrativa/sanitária.	2	5	10 - Alto	Exigir e fiscalizar boas práticas aplicáveis; conferir integridade, aspecto, odor, acondicionamento, validade/procedência e condições higiênico-sanitárias no recebimento.	Recusar e segregar o lote; impedir distribuição; exigir substituição; registrar a ocorrência e, quando pertinente, comunicar a autoridade sanitária competente.	Contratada / responsáveis pelo recebimento / fiscalização
9	Sanitário / Rastreabilidade	Falta de rastreabilidade de ingredientes de origem animal ou documentação sanitária pertinente	Aquisição de matéria-prima sem procedência regular, registros incompletos ou falha documental do fornecedor.	Impossibilidade de rastrear origem, maior risco sanitário e dificuldade de adoção de medidas em caso de não conformidade.	2	5	10 - Alto	Exigir procedência regular e documentação sanitária somente quando aplicável ao produto/estabelecimento; manter registros de lote, fornecedor e entrega.	Recusar produto sem comprovação exigível; solicitar regularização e adotar providências contratuais/sanitárias cabíveis.	Contratada / fiscalização

ID	Fase	Risco	Causa	Consequência	P	I	Nível	Ação preventiva	Ação de contingência	Responsável
10	Qualidade / Recebimento	Produto fora da gramagem ou especificação	Falha de produção, montagem, padronização ou controle interno do fornecedor.	Porcionamento inadequado, redução do valor nutricional planejado, pagamento por objeto desconforme e reclamações das unidades.	3	4	12 - Alto	Realizar conferência visual e pesagem por amostragem, inclusive do recheio quando aplicável, registrando não conformidades.	Recusar o produto/lote desconforme e exigir substituição sem ônus, conforme notificação e necessidade do abastecimento.	Responsável pelo recebimento / fiscalização / Central de Alimentação
11	Gestão contratual	Recebimento inadequado em múltiplas escolas	Ausência de rotina padronizada, treinamento insuficiente ou falha de comunicação entre escolas e Central.	Aceite indevido, perda de evidências, pagamento de item desconforme e dificuldade de rastreabilidade.	3	4	12 - Alto	Padronizar checklist de recebimento; orientar servidores sobre quantidade, gramagem, integridade, condições sanitárias e registro da entrega.	Comunicar imediatamente à Central, registrar evidências, segregar/recusar quando cabível e reforçar a orientação dos responsáveis.	Gestor/fiscais / responsáveis locais
12	Gestão contratual / Pagamento	Nota fiscal divergente das quantidades efetivamente entregues e aceitas	Erro de faturamento, conferência incompleta ou falha de ateste.	Pagamento indevido, glosa, retrabalho ou atraso na liquidação.	2	4	8 - Médio	Confrontar nota fiscal, requisição, comprovantes de entrega e atestes antes da liquidação.	Suspender o ateste da parcela divergente e solicitar correção da nota/documentação antes do pagamento.	Fiscal/gestor / setor financeiro

ID	Fase	Risco	Causa	Consequência	P	I	Nível	Ação preventiva	Ação de contingência	Responsável
13	Gestão contratual	Reincidência de não conformidades sem registro ou providência	Fiscalização fragmentada, falha na consolidação das ocorrências ou ausência de comunicação ao gestor.	Persistência de falhas, enfraquecimento do controle, prejuízo ao abastecimento e dificuldade de aplicação de sanções.	2	5	10 - Alto	Centralizar registros de atrasos, recusas, substituições e divergências; realizar acompanhamento periódico do desempenho.	Formalizar notificação, instaurar procedimento cabível e aplicar medidas/sanções previstas, assegurado contraditório e ampla defesa.	Gestor da Ata / fiscais / autoridade competente
14	PNAE / Planejamento nutricional	Utilização dos produtos em desconformidade com o cardápio planejado	Alterações não justificadas, consumo superior ao previsto ou desconexão entre aquisição e planejamento nutricional.	Prejuízo ao atendimento das necessidades alimentares, desperdício e desconformidade com as diretrizes do PNAE.	2	5	10 - Alto	Vincular requisições e consumo aos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável e monitorar a execução.	Readequar cronogramas e distribuição, registrar justificativas e ajustar o planejamento quando tecnicamente necessário.	Nutricionista responsável / Central de Alimentação

5. TRATAMENTO, MONITORAMENTO E ATUALIZAÇÃO

Os riscos classificados como altos demandam prioridade de tratamento, especialmente os relacionados à continuidade das entregas, conformidade das gramagens, segurança sanitária, rastreabilidade e padronização do recebimento nas diversas unidades escolares. Os riscos médios deverão permanecer sob acompanhamento, com registro das ocorrências e adoção das medidas preventivas indicadas.

A gestão e a fiscalização deverão manter registros das ocorrências relevantes durante a execução, incluindo atrasos, recusas, substituições, divergências de quantidade ou gramagem, problemas sanitários e falhas documentais. A materialização de risco ou a alteração relevante das condições da contratação deverá motivar a reavaliação deste Mapa de Riscos.

Tarumã, 25 de setembro de 2026.

Josimary Fonseca de Matos Veloso
NUTRICIONISTA CRN -3 46225

MEMBRO DO COMITÊ GESTOR DA CONTRATAÇÃO