MAPA DE RISCOS

1. OBJETIVO

O presente Mapa de Riscos tem por finalidade identificar, analisar, avaliar e propor medidas de tratamento dos riscos relacionados à contratação de empresa especializada para o fornecimento diário e parcelado de alimentação destinada aos agentes do Corpo de Bombeiros com atuação no Município de Itapevi/SP, compreendendo kits lanche para café da manhã, refeições prontas acondicionadas em embalagens individuais do tipo marmitex para almoço e jantar, e bebidas não alcoólicas.

A gestão de riscos visa aumentar a probabilidade de sucesso da contratação, garantindo maior segurança jurídica, eficiência administrativa, economicidade, qualidade dos produtos, segurança alimentar e adequada execução do fornecimento, em conformidade com as especificações e condições estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência.

O fornecimento tem por finalidade operacional assegurar o atendimento das necessidades alimentares dos agentes do Corpo de Bombeiros durante o cumprimento de suas jornadas de trabalho, plantões e demais atividades de serviço, inclusive aos sábados, domingos e feriados. Busca-se, dessa forma, contribuir para a manutenção das condições físicas necessárias ao desempenho das atividades operacionais, sem prejuízo da continuidade e da disponibilidade dos serviços prestados à população.

Considerando que o fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme a demanda e os quantitativos estabelecidos pela Administração, também serão considerados os riscos relacionados ao planejamento e controle dos pedidos, ao cumprimento dos horários de entrega, à conservação e ao acondicionamento dos alimentos, à qualidade dos produtos fornecidos e à continuidade do atendimento durante toda a vigência contratual.

2. METODOLOGIA DE ANÁLISE

Os riscos foram identificados considerando as fases de planejamento da contratação, seleção do fornecedor e execução contratual, avaliando-se:

- Probabilidade de ocorrência;
- Impacto administrativo, operacional e financeiro;
- Medidas preventivas;
- Medidas corretivas;
- Responsáveis pelo monitoramento.

A análise considera as características específicas do objeto, especialmente a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos, a adequação dos quantitativos às necessidades operacionais do Corpo de Bombeiros, o cumprimento dos horários e locais de entrega, a padronização dos kits lanche e das refeições, o atendimento às especificações de peso, composição e acondicionamento, a

conservação e o transporte adequado dos produtos, bem como a regularidade do fornecimento de acordo com a demanda da Administração, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

Também são considerados os riscos relacionados à capacidade operacional e logística do fornecedor, à substituição de produtos em desacordo com as exigências contratuais, à prevenção de interrupções no fornecimento e à manutenção das condições necessárias para assegurar o atendimento alimentar dos agentes durante suas jornadas de trabalho, plantões e demais atividades de serviço.

3. IDENTIFICAÇÃO DE RISCOS

Fase da contratação	Risco identificado	Probabilidade	Impacto	Medidas preventivas/mitigadoras	Responsável
Planejamento	Quantitativos incompatíveis com a demanda real	Média	Alto	Validar histórico e estimativa anual; conferir quantitativos e prever controle das solicitações.	Unidade requisitante
Planejamento	Especificações insuficientes ou ambíguas dos alimentos	Média	Alto	Definir composição, peso mínimo, embalagem, bebidas, horários, locais e critérios objetivos de aceitação no TR.	Unidade requisitante
Planejamento	Estimativa de preços incompatível com o mercado	Média	Alto	Realizar pesquisa de preços documentada, com fontes comparáveis e análise crítica dos valores.	Compras/Licitação
Planejamento	Restrição indevida à competitividade	Baixa	Alto	Adotar requisitos proporcionais ao objeto e justificar exigências técnicas; revisar edital e TR.	Compras/Licitação/Jurídico
Seleção do fornecedor	Habilitação de empresa sem capacidade operacional adequada	Baixa	Alto	Verificar documentos de habilitação e qualificação exigidos no edital, de forma proporcional e pertinente.	Agente de contratação/Pregoeiro
Execução	Atraso na entrega das refeições	Média	Alto	Estabelecer horários, canais de comunicação, registro das entregas e medidas contratuais para atrasos.	Contratada/Gestor/Fiscal
Execução	Alimentos impróprios para consumo ou em condições sanitárias inadequadas	Baixa	Alto	Exigir cumprimento das normas sanitárias e boas práticas; inspecionar aparência, acondicionamento, conservação e demais critérios previstos.	Contratada/Fiscal
Execução	Temperatura ou conservação inadequada	Média	Alto	Exigir transporte e recipientes adequados; definir condições de	Contratada/Fiscal

	durante transporte e entrega			conservação e verificar no recebimento.	
Execução	Peso, composição ou quantidade em desacordo com o contratado	Média	Médio	Conferir amostras e quantitativos entregues; registrar divergências e exigir substituição ou correção conforme o contrato.	Fiscal
Execução	Entrega de bebidas ou kits lanche incompletos	Média	Médio	Utilizar checklist de recebimento por item e quantidade; registrar ocorrências e exigir reposição.	Contratada/Fiscal
Execução	Descontinuidade do fornecimento, inclusive em fins de semana e feriados	Média	Alto	Prever obrigação expressa de fornecimento nos dias definidos, plano de atendimento e comunicação imediata de ocorrências.	Contratada/Gestor
Execução	Falha logística ou indisponibilidade de veículo/equipamento	Média	Alto	Exigir estrutura logística compatível, meios de transporte adequados e contingência operacional.	Contratada
Execução	Substituição de cardápio ou produto sem autorização	Média	Médio	Definir procedimento para aprovação prévia de substituições e registrar a autorização da fiscalização.	Contratada/Fiscal
Execução	Desperdício de alimentos e geração excessiva de resíduos	Média	Médio	Ajustar produção aos pedidos efetivos, utilizar embalagens adequadas e observar destinação correta dos resíduos.	Contratada/Fiscal
Gestão do contrato	Falha no registro e na fiscalização das entregas	Média	Alto	Designar formalmente gestor e fiscal; utilizar registros de entrega, checklist e relatório de ocorrências.	Administração/ Gestor/Fiscal
Gestão do contrato	Pagamento por produtos não entregues ou não aceitos	Baixa	Alto	Conferir documentos fiscais com os registros de entrega e o ateste do fiscal; pagar somente quantidades aceitas.	Fiscal/Gestor/Setor financeiro
Execução	Não substituição tempestiva de produtos rejeitados	Média	Alto	Estabelecer prazo de substituição no TR, registrar a notificação e aplicar medidas contratuais em caso de descumprimento.	Contratada/Fiscal
Execução	Inexecução contratual ou descumprimento reiterado	Baixa	Alto	Documentar ocorrências, notificar a contratada e adotar medidas e sanções	Gestor/Jurídico

				previstas no contrato e na legislação.	

4. AVALIAÇÃO GERAL DOS RISCOS

Após análise dos riscos identificados, verifica-se que a contratação apresenta riscos administráveis e compatíveis com o fornecimento de alimentação preparada e bebidas não alcoólicas, sendo possível sua mitigação mediante a adoção das medidas preventivas e dos controles administrativos estabelecidos neste documento.

Os riscos de maior relevância concentram-se na fase de execução contratual, especialmente quanto ao recebimento de alimentos em desconformidade com as especificações estabelecidas, à qualidade e à segurança sanitária dos produtos, ao descumprimento dos horários de entrega, às divergências nos quantitativos fornecidos, ao acondicionamento e à conservação inadequados das refeições e à ocorrência de atrasos ou interrupções no atendimento das solicitações.

Tais riscos podem ser significativamente reduzidos mediante a definição clara das especificações dos kits lanche, das refeições do tipo marmitex e das bebidas, a verificação das condições de preparo, transporte e entrega dos alimentos, a conferência quantitativa e qualitativa dos produtos recebidos, o registro individualizado dos fornecimentos e a adequada fiscalização da execução contratual. Também deverão ser adotados procedimentos para rejeição e substituição, sem custos adicionais para a Administração, dos produtos que não atendam às exigências contratuais.

Também merece atenção o controle dos quantitativos contratados e efetivamente fornecidos, considerando que o objeto será executado de forma parcelada, conforme a demanda operacional do Corpo de Bombeiros, inclusive aos sábados, domingos e feriados. O acompanhamento permanente dos pedidos, dos registros de entrega e dos saldos disponíveis permitirá evitar solicitações superiores aos quantitativos contratados, prevenir falhas no planejamento e assegurar maior controle administrativo e financeiro.

Por fim, considerando a finalidade operacional do fornecimento, deverá ser conferida especial atenção à continuidade do atendimento alimentar dos agentes durante suas jornadas de trabalho e plantões, uma vez que falhas na entrega, na qualidade ou na disponibilidade das refeições poderão prejudicar o atendimento das necessidades alimentares da equipe e comprometer as condições adequadas para o desempenho das atividades de serviço. O monitoramento contínuo dos riscos e a atuação tempestiva dos responsáveis pela fiscalização são, portanto, essenciais para assegurar a regularidade, a qualidade e a eficiência da contratação.

5. CONCLUSÃO:

Conclui-se que os riscos relacionados à contratação foram identificados e podem ser mitigados mediante a adoção das medidas preventivas, corretivas e de fiscalização previstas neste Mapa de Riscos.

Dessa forma, recomenda-se o prosseguimento do processo de contratação, com acompanhamento dos quantitativos, da qualidade dos alimentos, dos horários de entrega e da continuidade do fornecimento, a fim de atender adequadamente às necessidades operacionais do Corpo de Bombeiros no Município de Itapevi/SP.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente Mapa de Riscos foi elaborado com o objetivo de identificar, avaliar e tratar os principais riscos associados à contratação de empresa especializada para o fornecimento diário e parcelado de alimentação destinada aos agentes do Corpo de Bombeiros com atuação no Município de Itapevi/SP, abrangendo as fases de planejamento, seleção do fornecedor e execução contratual.

A adoção desta ferramenta contribui para o fortalecimento do controle preventivo, da governança administrativa e da tomada de decisões, em conformidade com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

Os riscos identificados foram analisados quanto à probabilidade de ocorrência e ao impacto na contratação, com definição de medidas preventivas e corretivas compatíveis com cada situação, bem como das responsabilidades pelo acompanhamento e pela fiscalização.

Ressalta-se que o gerenciamento de riscos constitui atividade contínua, devendo o presente Mapa ser revisado e atualizado sempre que necessário, especialmente diante de alterações nas condições da contratação, nos quantitativos, na logística de entrega ou na execução do fornecimento.

Compete aos responsáveis pela gestão e fiscalização contratual acompanhar o cumprimento das obrigações da contratada, verificar a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos, conferir os quantitativos e os horários de entrega, registrar eventuais irregularidades e adotar ou solicitar as providências cabíveis, de modo a assegurar a regularidade do fornecimento e o atendimento das necessidades operacionais do Corpo de Bombeiros.

Dessa forma, o presente documento constitui instrumento de apoio ao planejamento, à gestão e ao controle da contratação, visando garantir a eficiência, a economicidade, a continuidade do fornecimento e o atendimento ao interesse público.

Itapevi, 22/10/2026

Priscila Camargo Campos Gonçalves Stefanin

Secretária de Segurança Pública e Defesa Social