CIDADE DE
PIRENÓPOLIS
NOSSO BEM MAIOR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Art. 18, Inciso I lei Federal 14.133/2021

OBJETO: Contratação de Empresa Especializada para o Fornecimento Parcelado de Refeições Prontas, Tipo Marmitex, destinadas a atender às necessidades da Administração Pública Municipal.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação decorre da necessidade de disponibilização de refeições prontas às equipes de servidores, colaboradores e demais pessoas legitimamente envolvidas na execução de atividades públicas que, em razão da natureza, localização ou duração dos serviços, permaneçam durante a jornada de trabalho em locais que dificultem ou inviabilizem o deslocamento regular para realização das refeições.

A necessidade apresenta maior intensidade no âmbito da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Desenvolvimento Urbano, Mobilidade, Obras, Habitação, Agricultura, Segurança e Trânsito – SEMOB, em razão do caráter predominantemente operacional e externo de suas atribuições, que envolvem, entre outras atividades, manutenção e conservação de vias urbanas e rurais, recuperação de estradas vicinais, execução e manutenção de obras e sistemas de drenagem, conservação de espaços públicos, limpeza urbana, operação de máquinas e equipamentos, serviços relacionados à agricultura, trânsito, mobilidade, fiscalização e atendimento de situações emergenciais.

Parte relevante dessas atividades é desenvolvida fora da sede administrativa, inclusive em zona rural, distritos, povoados, estradas vicinais, pontes, canteiros de obras e demais frentes de serviço.

Nessas circunstâncias, o deslocamento das equipes exclusivamente para realização das refeições pode ocasionar perda de tempo produtivo, aumento do consumo de combustível,

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

maior utilização e desgaste da frota municipal e comprometimento da continuidade ou do cronograma das atividades.

A disponibilização das refeições diretamente nos locais previamente indicados pela Administração permite que as equipes permaneçam nas respectivas frentes de serviço, racionalizando os deslocamentos e contribuindo para a continuidade, eficiência e regularidade da atuação administrativa.

A contratação também poderá atender, nos limites dos quantitativos planejados, demandas de outras secretarias, órgãos, departamentos ou unidades administrativas municipais quando a realização de atividades externas, operações especiais, ações institucionais, serviços continuados, situações emergenciais ou outras circunstâncias diretamente relacionadas à execução do serviço público justificarem o fornecimento de refeições prontas.

A necessidade, portanto, não decorre da concessão de vantagem remuneratória ou benefício funcional permanente, mas da necessidade operacional de assegurar condições adequadas para a execução de determinadas atividades públicas, especialmente aquelas realizadas em locais afastados da sede administrativa.

2. ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

A contratação encontra-se vinculada ao planejamento administrativo e orçamentário municipal, estando relacionada às ações de manutenção e funcionamento da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Desenvolvimento Urbano, Mobilidade, Obras, Habitação, Agricultura, Segurança e Trânsito – SEMOB.

Conforme as informações constantes do planejamento, a despesa relacionada à SEMOB está vinculada ao Projeto/Atividade 2.618 – Manutenção da SEMOB, destinado ao custeio das despesas necessárias à manutenção e ao regular funcionamento das atividades desenvolvidas pela Secretaria.

A contratação deverá permanecer condicionada à correspondente disponibilidade orçamentária e financeira, observadas as normas de planejamento, execução e responsabilidade fiscal aplicáveis.

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

Considerando que o Termo de Referência contempla também demandas de outros órgãos e unidades administrativas, a distribuição dos quantitativos deverá permanecer formalmente vinculada às necessidades identificadas no planejamento da contratação, evitando-se utilização indiscriminada ou estranha à finalidade pública que fundamentou a contratação.

3. REQUISITOS NECESSÁRIOS À CONTRATAÇÃO

A solução deverá ser executada por empresa que disponha de capacidade técnica, operacional e sanitária compatível com o fornecimento de refeições prontas, inclusive quanto à preparação, manipulação, acondicionamento, conservação, transporte e entrega dos alimentos.

A contratada deverá manter, durante toda a execução, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento, bem como as licenças, autorizações ou registros sanitários exigíveis para o exercício da atividade, conforme a legislação aplicável.

As refeições deverão ser preparadas com ingredientes próprios para consumo humano e atender às especificações estabelecidas no Termo de Referência, especialmente quanto à composição, quantidade, acondicionamento, qualidade, higiene, conservação e segurança alimentar.

A refeição deverá observar a composição mínima estabelecida no Termo de Referência, incluindo arroz, feijão, no mínimo duas opções de guarnição, uma porção de proteína de aproximadamente 180 g e, no mínimo, duas variedades de salada, além dos demais elementos definidos no instrumento.

O Termo de Referência deverá manter uniformidade quanto ao peso mínimo da refeição, devendo ser adotado o quantitativo de **700 g (setecentos gramas)**, eliminando-se a referência divergente a "seiscentos gramas" constante do Anexo I.

As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens próprias para alimentos quentes, resistentes, íntegras e adequadas ao transporte e consumo, acompanhadas dos utensílios descartáveis previstos no Termo de Referência.

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

A entrega deverá ocorrer de forma parcelada e sob demanda, em datas, horários, quantidades e locais indicados pela Administração, podendo abranger a sede da SEMOB, garagem municipal, canteiros de obras, frentes de serviço, estradas vicinais, áreas rurais, distritos, povoados e outros locais previamente definidos.

A contratada deverá possuir capacidade logística compatível com a execução do objeto, inclusive para entregas em diferentes localidades e nos horários estabelecidos pela Administração.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS

Para atendimento da necessidade foram consideradas, em essência, três alternativas: concessão de auxílio ou benefício para alimentação, produção direta das refeições pelo Município e contratação de empresa especializada.

A concessão de auxílio ou benefício para alimentação não atende integralmente à necessidade identificada, pois não assegura que as refeições estejam disponíveis nos locais em que as equipes efetivamente executam suas atividades, especialmente em frentes de serviço afastadas da sede administrativa.

A produção direta pelo Município exigiria estrutura própria compatível com a preparação de alimentos em escala, incluindo instalações, equipamentos, utensílios, mão de obra, aquisição e armazenamento de insumos, controle sanitário, higienização, logística e transporte. A solução também imporia ao Município a assunção direta de diversas atividades acessórias que não constituem o núcleo de suas atribuições.

A contratação de empresa especializada, por sua vez, permite que o Município obtenha as refeições conforme a necessidade efetiva, transferindo à contratada a responsabilidade pela aquisição dos insumos, preparação, acondicionamento, conservação, transporte e entrega, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência.

A solução contratada também permite fornecimento parcelado e sob demanda, com pagamento vinculado às refeições efetivamente solicitadas, fornecidas, recebidas e atestadas, reduzindo o risco de aquisição antecipada e desperdício.

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

Diante das alternativas analisadas, a contratação de empresa especializada apresenta-se como a solução mais adequada às necessidades identificadas, considerando a natureza operacional da demanda, a dispersão geográfica das frentes de serviço, a necessidade de flexibilidade e a inexistência de estrutura própria suficiente para produção e distribuição direta das refeições.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

O dimensionamento deverá observar as necessidades projetadas pelas unidades participantes da contratação, distinguindo-se o quantitativo destinado à SEMOB daquele destinado às demais demandas municipais.

Para a SEMOB, considera-se a média estimada de 60 refeições por dia, 22 dias úteis por mês e período de 12 meses, resultando no seguinte cálculo:

60 refeições/dia × 22 dias/mês = 1.320 refeições/mês.

1.320 refeições/mês × 12 meses = 15.840 refeições/ano.

Assim, estima-se para a SEMOB o quantitativo de **15.840 refeições**.

O Termo de Referência prevê, adicionalmente, quantitativo de **2.500 refeições** destinado às demandas da Prefeitura e demais unidades administrativas, resultando em quantitativo global estimado de **18.340 refeições**.

Destinação	Quantidade estimada
SEMOB	15.840
Prefeitura/demais demandas municipais	2.500
Total	18.340

Os quantitativos possuem natureza estimativa e não representam obrigação de aquisição integral pela Administração.

O fornecimento ficará condicionado à necessidade efetivamente verificada, à solicitação formal da unidade competente e às demais condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes.

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

A utilização de quantitativos estimados, sem obrigação de consumo integral, constitui medida de planejamento compatível com a natureza variável da demanda e contribui para evitar aquisição superior à necessidade efetiva.

6. ESTIMATIVA PRELIMINAR DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Para fins exclusivamente preliminares de planejamento, foi considerado como referência o valor atualmente praticado pelo Município para refeição tipo marmitex, correspondente a **R$ 21,37 (vinte e um reais e trinta e sete centavos)** por unidade.

Esse valor não substitui a pesquisa de preços que deverá ser realizada na fase preparatória, nos termos do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

Aplicando-se o valor histórico de referência ao quantitativo estimado para a SEMOB, tem-se:

15.840 × R$ 21,37 = R$ 338.500,80.

Para o quantitativo global previsto no Termo de Referência:

18.340 × R$ 21,37 = R$ 391.925,80.

Dessa forma, caso o valor histórico seja utilizado exclusivamente como referência preliminar, o montante global correspondente seria de **R$ 391.925,80 (trezentos e noventa e um mil, novecentos e vinte e cinco reais e oitenta centavos)**.

O valor definitivo da contratação deverá resultar da pesquisa de preços formalmente realizada na fase preparatória, mediante utilização de fontes adequadas, contemporâneas e comparáveis, de modo a verificar a compatibilidade do preço estimado com o mercado.

O preço atualmente praticado deverá ser considerado apenas como elemento histórico e comparativo, não podendo, isoladamente, ser utilizado como justificativa suficiente para formação do preço estimado.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO E FORNECIMENTO SOB DEMANDA

O parcelamento do fornecimento mostra-se adequado em razão da natureza perecível das refeições e de sua destinação ao consumo imediato.

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

A aquisição integral antecipada seria incompatível com a natureza do objeto, pois exigiria armazenamento e poderia ocasionar desperdício, deterioração e perda da qualidade dos alimentos.

O fornecimento parcelado, mediante solicitações da Administração, permite compatibilizar o número de refeições com a demanda efetivamente existente em cada dia ou período, reduzir a necessidade de armazenamento, preservar as condições de higiene e conservação e assegurar maior controle sobre as quantidades efetivamente consumidas.

A sistemática também permite que a Administração pague somente pelas refeições efetivamente solicitadas, fornecidas, recebidas e atestadas, observados os preços e quantitativos estabelecidos na contratação.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de refeições prontas, tipo marmitex, pelo período previsto na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes.

A solução compreende, conforme estabelecido no Termo de Referência, o preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições nos locais indicados pela Administração.

A contratada será responsável por todas as etapas sob sua responsabilidade, desde a aquisição dos insumos e preparação dos alimentos até o acondicionamento, transporte e entrega, devendo assegurar o cumprimento das normas sanitárias e das especificações técnicas estabelecidas.

A Administração realizará as solicitações de acordo com a necessidade efetiva das unidades, indicando quantidade, data, horário e local de entrega, competindo aos agentes formalmente designados acompanhar, conferir e atestar os fornecimentos.

O recebimento não afastará a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança e conformidade dos alimentos fornecidos.

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

9. BENEFÍCIOS E RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação pretende-se assegurar a disponibilidade de refeições às equipes que, em razão das características dos serviços, permaneçam em atividades externas ou em locais afastados da sede administrativa.

Espera-se, como resultados concretos, a redução de deslocamentos realizados exclusivamente para alimentação, a racionalização da utilização da frota municipal, a redução do consumo de combustível e do desgaste de veículos, o melhor aproveitamento da jornada de trabalho e a preservação da continuidade das atividades operacionais.

Também se pretende assegurar maior previsibilidade e controle do fornecimento, mediante solicitações formais, conferência das quantidades efetivamente entregues e pagamento condicionado ao recebimento e atesto.

A solução deverá proporcionar, portanto, não apenas o atendimento da necessidade alimentar identificada, mas também maior eficiência operacional e racionalidade na utilização dos recursos públicos.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

Antes da instauração ou prosseguimento do procedimento de contratação deverão ser adotadas as providências necessárias à adequada instrução da fase preparatória, especialmente a conclusão da pesquisa de preços, a confirmação dos quantitativos, a uniformização das especificações técnicas, a consolidação do Termo de Referência e de seus anexos, a verificação da disponibilidade orçamentária quando exigível e a definição dos procedimentos de solicitação, entrega, recebimento, fiscalização e atesto.

Deverão também ser formalmente definidos os agentes responsáveis pela gestão e fiscalização da contratação, inclusive quanto ao acompanhamento específico das demandas da SEMOB e das demais unidades administrativas participantes.

Recomenda-se, antes da publicação do procedimento, a correção da inconsistência existente no Anexo I do Termo de Referência relativa ao peso mínimo das refeições, de modo que todo o processo adote uniformemente a especificação de 700 g.

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à execução da solução.

O fornecimento poderá ser executado de forma autônoma pela empresa contratada, desde que atendidas as condições técnicas, sanitárias, logísticas e administrativas estabelecidas no Termo de Referência e nos instrumentos decorrentes.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Os principais impactos ambientais associados à contratação decorrem da utilização de embalagens descartáveis e da geração de resíduos alimentares.

A contratada deverá observar a legislação ambiental e sanitária aplicável à sua atividade e, quando técnica e economicamente viável e sem comprometimento da segurança alimentar, utilizar materiais e embalagens ambientalmente adequados.

A Administração deverá adotar medidas de orientação e controle para reduzir desperdícios e descarte inadequado das embalagens pelas equipes beneficiárias.

A contratada permanecerá responsável pela adequada gestão e destinação dos resíduos decorrentes de sua atividade produtiva, nos termos da legislação aplicável.

13. ANÁLISE E TRATAMENTO DOS RISCOS

Os riscos associados à contratação encontram-se detalhados em Mapa de Riscos próprio, documento integrante da fase de planejamento.

Entre os principais eventos identificados estão o dimensionamento inadequado da demanda, a especificação insuficiente do objeto, a formação inadequada do preço estimado, a restrição indevida da competitividade, a incapacidade operacional da contratada, o descumprimento das condições sanitárias, atrasos ou falhas logísticas, fornecimento em quantidade ou qualidade diversa da solicitada, interrupção do fornecimento, oscilações da demanda e falhas de fiscalização.

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

O tratamento desses riscos deverá ocorrer mediante planejamento adequado dos quantitativos, especificações objetivas, pesquisa de preços, requisitos de habilitação proporcionais, exigência de regularidade sanitária, fornecimento sob demanda, controle das solicitações, conferência dos recebimentos, registro das ocorrências e fiscalização contínua.

O Mapa de Riscos deverá ser atualizado sempre que houver alteração relevante das circunstâncias consideradas no planejamento ou ocorrência de evento capaz de modificar a probabilidade, o impacto ou o tratamento dos riscos originalmente identificados.

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A contratação deverá observar a existência de dotação orçamentária suficiente e compatível com as despesas decorrentes dos instrumentos que vierem a ser celebrados, conforme o regime jurídico aplicável à Ata de Registro de Preços e às contratações dela decorrentes.

O valor definitivo da contratação será estabelecido após a conclusão da pesquisa de preços e dos demais atos da fase preparatória.

A execução da despesa deverá permanecer condicionada à disponibilidade orçamentária e financeira pertinente, observadas as regras de empenho, liquidação e pagamento.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A análise realizada demonstra que a contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado de refeições prontas, tipo marmitex, constitui solução tecnicamente adequada e operacionalmente compatível com as necessidades identificadas.

A solução mostra-se especialmente pertinente diante da natureza externa de parte significativa das atividades prefeitura especialmente da SEMOB e da necessidade eventual de atendimento de outras unidades municipais, permitindo que as refeições sejam disponibilizadas nos locais de execução dos serviços, sem necessidade de deslocamentos exclusivamente destinados à alimentação.

O quantitativo estimado para a SEMOB é de 15.840 refeições, enquanto o quantitativo global previsto no Termo de Referência corresponde a 18.340 refeições. Esses quantitativos possuem natureza estimativa e não implicam obrigação de aquisição integral.

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

O valor de R$ 21,37 por refeição constitui apenas referência histórica preliminar, devendo ser substituído ou confirmado pela pesquisa de preços formalmente realizada na fase preparatória.

Considerada essa referência, o valor matemático correspondente ao quantitativo global de 18.340 refeições seria de R$ 391.925,80.

Insta salientar, que os valores serão atualizados conforme orçamento realizado pelo departamento de compras nos termos do Art. 23 da Lei Federal 14.133/2021.

A contratação sob demanda, associada ao controle formal das solicitações, entregas, recebimentos e atestos, constitui mecanismo adequado para reduzir desperdícios e assegurar maior controle da despesa.

Diante dos elementos analisados, considera-se **tecnicamente viável e administrativamente adequada a contratação**, recomendando-se o prosseguimento da fase preparatória, desde que sejam previamente observadas as providências indicadas neste Estudo, especialmente a conclusão da pesquisa de preços, a compatibilização definitiva entre ETP, Termo de Referência e demais documentos da contratação e a correção da especificação do peso mínimo das refeições.

Pirenópolis, Estado de Goiás, aos 09 de outubro de 2026.

WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
DIRETOR DE PROJETOS URBANOS DE MOBILIDADE
Matrícula 5446

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

CIDADE DE
PIRENÓPOLIS
NOSSO BEM MAIOR

MAPA DE RISCOS

OBJETO: Contratação de Empresa Especializada para o Fornecimento Parcelado de Refeições Prontas, Tipo Marmitex, destinadas a atender às necessidades da Administração Pública Municipal.

1. FINALIDADE

O presente Mapa de Riscos integra a fase de planejamento da contratação e tem por finalidade identificar, avaliar, tratar e acompanhar os principais eventos capazes de comprometer a adequada definição da necessidade, o dimensionamento da demanda, a estimativa de preços, a regularidade do procedimento, a competitividade, a execução do fornecimento, a qualidade das refeições, a segurança alimentar, a economicidade e a continuidade das atividades administrativas.

A gestão de riscos constitui instrumento de planejamento e controle preventivo, devendo ser compreendida como atividade contínua ao longo do ciclo da contratação, em consonância com o modelo de governança e gestão de riscos previsto na Lei Federal nº 14.133/2021.

A análise considera as características específicas do objeto, especialmente sua natureza perecível, a necessidade de fornecimento parcelado, a variação da demanda, a possibilidade de entregas em diferentes localidades do Município e a necessidade de observância das normas sanitárias aplicáveis.

2. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Para fins deste documento, considera-se **risco** o evento futuro e incerto que, caso ocorra, possa produzir efeitos negativos sobre os objetivos da contratação.

A **probabilidade** corresponde à possibilidade de ocorrência do evento.

O **impacto** corresponde à extensão das consequências que poderão decorrer de sua ocorrência, especialmente sobre legalidade, economicidade, qualidade, continuidade, eficiência, segurança alimentar e atendimento do interesse público.

Para fins de classificação qualitativa, serão adotados os seguintes níveis:

Baixo: risco de reduzida probabilidade e/ou impacto, passível de tratamento por controles ordinários.

Médio: risco com possibilidade concreta de ocorrência ou consequências relevantes, exigindo medidas preventivas específicas e acompanhamento.

Alto: risco com potencial de comprometer significativamente os objetivos da contratação, exigindo tratamento prioritário e monitoramento contínuo.

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

A classificação poderá ser revista durante a instrução processual ou a execução contratual sempre que surgirem novos elementos que alterem a probabilidade, o impacto ou a eficácia das medidas de tratamento.

3. RISCOS DA FASE DE PLANEJAMENTO

Risco 1 – Dimensionamento inadequado dos quantitativos

Evento de risco: estimativa de quantidade de refeições superior ou inferior à demanda efetivamente existente.

Causas: ausência ou insuficiência de histórico de consumo, alteração do número de equipes, variação das frentes de serviço, mudanças na programação operacional ou utilização inadequada de estimativas.

Probabilidade: Média.

Impacto: Alto.

Nível: Alto.

Consequências: insuficiência do quantitativo, necessidade de adoção de nova contratação ou medidas contratuais cabíveis, ou, inversamente, formação de estoque contratual superior à necessidade e risco de desperdício de recursos.

Tratamento preventivo: utilização do histórico disponível, projeção das atividades, identificação das unidades demandantes e elaboração de memória de cálculo. Para a SEMOB, deverá ser observada a estimativa de 60 refeições por dia, 22 dias úteis por mês e 12 meses, resultando em 15.840 refeições.

Tratamento contingencial: adequação da programação das solicitações à demanda efetiva, observados os quantitativos contratados e os limites legais para eventual alteração ou nova contratação.

Responsáveis: unidade requisitante, setor de planejamento e demais agentes responsáveis pela instrução.

Risco 2 – Incompatibilidade entre ETP, Termo de Referência e demais documentos

Evento de risco: existência de informações divergentes quanto ao objeto, quantitativos, peso, composição, unidades demandantes ou condições de fornecimento.

Probabilidade: Média.

Impacto: Alto.

Nível: Alto.

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

Consequências: insegurança jurídica, dificuldades na formulação das propostas, questionamentos, falhas de execução e dificuldade de fiscalização.

Tratamento preventivo: revisão cruzada do ETP, Termo de Referência, Anexo de Especificações, pesquisa de preços, edital e demais documentos antes da publicação.

Tratamento contingencial: correção formal dos documentos antes do prosseguimento do procedimento ou, quando juridicamente necessário, adoção das providências relativas à retificação e republicação.

Responsáveis: unidade requisitante, setor responsável pelo planejamento, elaboração do Termo de Referência e setor jurídico, no âmbito de suas competências.

Risco 3 – Especificação insuficiente ou inadequada das refeições

Evento de risco: descrição incapaz de definir objetivamente composição, quantidade, peso, acondicionamento, qualidade e demais características necessárias.

Probabilidade: Média.

Impacto: Alto.

Nível: Alto.

Consequências: dificuldade de comparação das propostas, recebimento de refeições inadequadas, conflitos com a contratada e fragilidade da fiscalização.

Tratamento preventivo: especificação objetiva da composição mínima, peso, quantidade de proteína, acompanhamentos, saladas, embalagens, talheres, condições sanitárias, conservação e critérios de rejeição.

Tratamento contingencial: correção da especificação antes da contratação ou, durante a execução, rejeição e substituição das refeições desconformes.

Responsáveis: unidade requisitante, setor responsável pelo Termo de Referência e fiscalização.

Risco 4 – Estimativa de preços incompatível com o mercado

Evento de risco: preço estimado superior ou inferior aos valores efetivamente praticados no mercado.

Probabilidade: Média.

Impacto: Alto.

Nível: Alto.

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

Consequências: sobrepreço, contratação antieconômica, ausência de interessados, fracasso da licitação ou dificuldade de execução.
Tratamento preventivo: realização de pesquisa de preços conforme o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e regulamentação municipal, utilizando fontes adequadas e objetos comparáveis.

O preço histórico de R$ 21,37 por refeição poderá ser utilizado como parâmetro comparativo, mas não deverá substituir a pesquisa de preços.

Tratamento contingencial: revisão da estimativa antes do prosseguimento do procedimento quando identificada incompatibilidade relevante.

Responsáveis: setor responsável pela pesquisa de preços e unidade requisitante.

Risco 5 – Restrição indevida da competitividade

Evento de risco: exigências técnicas, sanitárias ou de habilitação desnecessárias ou desproporcionais.

Probabilidade: Baixa.

Impacto: Alto.

Nível: Médio.

Consequências: redução da competitividade, aumento dos preços, ausência de interessados ou impugnações.

Tratamento preventivo: adoção somente de requisitos necessários à execução do objeto, devidamente justificados pela necessidade administrativa e compatíveis com a legislação.

Tratamento contingencial: revisão das exigências caso se constate restrição indevida.

Responsáveis: unidade requisitante, setor de contratação e demais agentes competentes.

4. RISCOS DA FASE DE CONTRATAÇÃO

Risco 6 – Ausência de interessados ou fracasso do procedimento

Probabilidade: Baixa.

Impacto: Alto.

Nível: Médio.

Consequências: atraso na contratação e risco de descontinuidade do atendimento às equipes.

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

Tratamento preventivo: realização de levantamento de mercado, definição de especificações exequíveis e condições de fornecimento compatíveis com a realidade regional.
Tratamento contingencial: análise das causas do fracasso, revisão dos elementos que tenham contribuído para o resultado e realização de novo procedimento, quando cabível.

Responsáveis: setor responsável pela contratação e unidade requisitante.

Risco 7 – Contratação de empresa sem capacidade operacional suficiente

Evento de risco: contratação de empresa sem estrutura, pessoal, equipamentos ou logística necessários para atender regularmente às solicitações.

Probabilidade: Baixa.

Impacto: Alto.

Nível: Médio.

Consequências: atrasos, fornecimentos incompletos, refeições desconformes ou interrupção do fornecimento.

Tratamento preventivo: estabelecimento de requisitos de habilitação técnica e operacional necessários e proporcionais ao objeto, sem restrição indevida da competitividade.

Tratamento contingencial: exigência de correção, aplicação das medidas contratuais e sancionatórias cabíveis e, conforme o caso, adoção das providências legalmente admitidas para assegurar a continuidade do fornecimento.

Responsáveis: setor de contratação, gestor e fiscais.

Risco 8 – Irregularidade ou insuficiência da documentação sanitária

Evento de risco: empresa ou estabelecimento sem licença, autorização ou condições sanitárias exigíveis.

Probabilidade: Baixa.

Impacto: Muito Alto.

Nível: Alto.

Consequências: risco à saúde dos consumidores, interrupção do fornecimento e responsabilização administrativa.

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

Tratamento preventivo: exigência e verificação das condições sanitárias legalmente aplicáveis, inclusive licença ou alvará sanitário quando exigível, além do cumprimento das normas de boas práticas.

Tratamento contingencial: suspensão ou rejeição do fornecimento irregular, determinação de substituição quando cabível e comunicação aos órgãos competentes quando houver risco sanitário relevante.

Responsáveis: setor de contratação, gestor e fiscalização.

5. RISCOS DA EXECUÇÃO

Risco 9 – Atraso na entrega

Probabilidade: Média.

Impacto: Alto.

Nível: Alto.

Consequências: prejuízo à jornada das equipes, interrupção temporária das atividades e perda de eficiência operacional.

Tratamento preventivo: definição objetiva de horários, locais, forma de solicitação e canais de comunicação, além de acompanhamento sistemático pelo fiscal.

Tratamento contingencial: registro da ocorrência, comunicação formal à contratada, exigência de regularização e aplicação das medidas contratuais e sancionatórias cabíveis, observados contraditório e ampla defesa.

Responsáveis: contratada, gestor e fiscal.

Risco 10 – Fornecimento em quantidade inferior à solicitada

Probabilidade: Média.

Impacto: Alto.

Nível: Alto.

Consequências: insuficiência de refeições para as equipes e necessidade de providências emergenciais.

Tratamento preventivo: solicitação formal, conferência da quantidade entregue e manutenção de registros individualizados por entrega.

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

Tratamento contingencial: exigência de complementação ou substituição, sem ônus adicional, registro da ocorrência e adoção das medidas contratuais cabíveis.

Responsáveis: contratada e fiscalização.

Risco 11 – Refeições em desconformidade com as especificações

Probabilidade: Média.

Impacto: Alto.

Nível: Alto.

Consequências: perda da utilidade do fornecimento, desperdício, insatisfação dos usuários e necessidade de substituição.

Tratamento preventivo: conferência da composição, peso, integridade das embalagens, apresentação e demais requisitos definidos no Termo de Referência.

Tratamento contingencial: rejeição total ou parcial e substituição no prazo contratualmente estabelecido.

Responsáveis: contratada e fiscal.

Risco 12 – Condições inadequadas de higiene, conservação ou temperatura

Probabilidade: Baixa.

Impacto: Muito Alto.

Nível: Alto.

Consequências: risco à saúde, descarte das refeições, interrupção do fornecimento e responsabilização da contratada.

Tratamento preventivo: exigência de cumprimento das normas sanitárias, utilização de embalagens e equipamentos adequados, manutenção das condições de temperatura e fiscalização das condições aparentes no recebimento.

Tratamento contingencial: rejeição imediata das refeições inadequadas, suspensão da distribuição quando houver risco à saúde, substituição e adoção das providências administrativas e sanitárias pertinentes.

Responsáveis: contratada, gestor e fiscal.

Risco 13 – Falhas logísticas ou impossibilidade de entrega em locais externos

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

Probabilidade: Média.

Impacto: Alto.

Nível: Alto.
Consequências: atraso ou ausência de refeições em obras, estradas, áreas rurais, pontes ou demais frentes de serviço.

Tratamento preventivo: planejamento prévio das rotas, comunicação adequada, indicação precisa dos locais e horários e manutenção de capacidade logística compatível.

Tratamento contingencial: comunicação imediata à contratada, regularização da entrega e registro formal das ocorrências.

Responsáveis: contratada, gestor e fiscal.

Risco 14 – Interrupção das atividades da contratada

Probabilidade: Baixa.

Impacto: Muito Alto.

Nível: Alto.

Consequências: paralisação do fornecimento e comprometimento das atividades das equipes municipais.

Tratamento preventivo: verificação da capacidade operacional, acompanhamento da execução e manutenção das condições de habilitação.

Tratamento contingencial: adoção das medidas administrativas previstas na legislação e nos instrumentos da contratação, inclusive extinção quando juridicamente cabível e adoção das providências necessárias à continuidade do fornecimento.

Responsáveis: gestor, fiscalização e setor de contratação.

Risco 15 – Oscilação significativa da demanda

Probabilidade: Alta.

Impacto: Médio.

Nível: Médio.

Consequências: variação significativa do número de refeições solicitadas em determinados períodos.

Tratamento preventivo: adoção de quantitativos estimados, fornecimento parcelado e sob demanda, sem obrigação de aquisição integral.

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

Tratamento contingencial: adequação diária ou periódica das solicitações à demanda efetivamente existente, respeitados os quantitativos e condições da contratação.

Responsáveis: unidades requisitantes, gestor e fiscais.

6. RISCOS DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

Risco 16 – Falhas na fiscalização do fornecimento

Probabilidade: Baixa.

Impacto: Alto.

Nível: Médio.

Consequências: recebimento de refeições desconformes, pagamentos indevidos, dificuldade de responsabilização da contratada e perda de rastreabilidade.

Tratamento preventivo: designação formal de gestor e fiscais, definição das atribuições, utilização de controles de entrega e registro das ocorrências.

Tratamento contingencial: reforço dos controles, correção dos registros e adoção das medidas administrativas necessárias.

Responsáveis: gestor e fiscais.

Risco 17 – Pagamento por quantidade superior à efetivamente fornecida

Probabilidade: Baixa.

Impacto: Alto.

Nível: Médio.

Consequências: pagamento indevido e potencial prejuízo ao erário.

Tratamento preventivo: conciliação entre solicitação, quantidade efetivamente entregue, documento de recebimento, nota fiscal e atesto.

Tratamento contingencial: glosa dos valores correspondentes, correção da documentação fiscal e adoção das medidas administrativas cabíveis.

Responsáveis: fiscal, gestor e setor responsável pela liquidação e pagamento.

Risco 18 – Utilização dos quantitativos em finalidade diversa da contratação

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

Evento de risco: utilização das refeições sem relação com as necessidades públicas que fundamentaram a contratação ou solicitação superior aos quantitativos atribuídos às unidades.

Probabilidade: Baixa.

Impacto: Alto.

Nível: Médio.

Consequências: desvio da finalidade administrativa, perda de controle dos quantitativos e risco de despesa sem adequada justificativa.

Tratamento preventivo: formalização das solicitações, identificação da unidade demandante, indicação dos responsáveis, controle dos quantitativos e manutenção dos registros de entrega.

Tratamento contingencial: suspensão da solicitação irregular, apuração da ocorrência e adoção das providências administrativas cabíveis.

Responsáveis: unidades demandantes, gestor e fiscais.

7. MATRIZ CONSOLIDADA DOS RISCOS

Nº	Risco	Probabilidade	Impacto	Nível
1	Dimensionamento inadequado dos quantitativos	Média	Alto	Alto
2	Incompatibilidade entre ETP, TR e demais documentos	Média	Alto	Alto
3	Especificação insuficiente das refeições	Média	Alto	Alto
4	Estimativa de preços incompatível com o mercado	Média	Alto	Alto
5	Restrição indevida da competitividade	Baixa	Alto	Médio
6	Ausência de interessados ou fracasso do procedimento	Baixa	Alto	Médio
7	Empresa sem capacidade operacional suficiente	Baixa	Alto	Médio
8	Irregularidade ou insuficiência da documentação sanitária	Baixa	Muito Alto	Alto
9	Atraso na entrega	Média	Alto	Alto
10	Quantidade inferior à solicitada	Média	Alto	Alto
11	Refeições em desconformidade	Média	Alto	Alto
12	Higiene, conservação ou temperatura inadequadas	Baixa	Muito Alto	Alto
13	Falhas logísticas nas entregas	Média	Alto	Alto
14	Interrupção das atividades da contratada	Baixa	Muito Alto	Alto
15	Oscilação significativa da demanda	Alta	Médio	Médio
16	Falhas na fiscalização	Baixa	Alto	Médio
17	Pagamento por quantidade superior à fornecida	Baixa	Alto	Médio
18	Utilização dos quantitativos em finalidade diversa	Baixa	Alto	Médio

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

8. RESPONSABILIDADE PELO GERENCIAMENTO DOS RISCOS

O gerenciamento dos riscos deverá ocorrer durante todo o ciclo da contratação, não se limitando à elaboração deste documento.
Na fase de planejamento, compete à unidade requisitante, com apoio dos setores técnicos e administrativos responsáveis, acompanhar os riscos relacionados à definição da necessidade, dimensionamento dos quantitativos, especificação do objeto, levantamento de mercado e estimativa de preços.

Na fase de contratação, deverão ser monitorados os riscos relacionados à competitividade, habilitação, adequação das propostas, compatibilidade dos preços e regularidade dos procedimentos.

Na fase de execução, competirá ao gestor e aos fiscais acompanhar a quantidade, qualidade, composição, acondicionamento, conservação, temperatura, horários e locais de entrega, bem como registrar formalmente as ocorrências verificadas.

Os eventos relevantes deverão ser documentados nos autos, com indicação das providências adotadas e, quando necessário, atualização da avaliação do risco.

A existência de fiscalização não transfere à Administração a responsabilidade pela execução material do objeto, permanecendo a contratada responsável pela qualidade, segurança, conservação e conformidade das refeições que fornecer.

9. MEDIDAS DE CONTROLE PRIORITÁRIAS

Considerando a natureza do objeto, deverão receber especial atenção os seguintes controles:

a) compatibilização entre ETP, Termo de Referência, Anexo de Especificações e demais documentos;

b) confirmação dos quantitativos destinados à SEMOB e às demais unidades administrativas;

c) conclusão de pesquisa de preços adequada e contemporânea;

d) uniformização do peso mínimo da refeição em 700 g;

e) verificação das condições sanitárias exigíveis;

f) formalização das solicitações de fornecimento;

g) controle individualizado das entregas;

h) conferência das quantidades e condições das refeições no recebimento;

i) rejeição e substituição tempestiva das refeições desconformes;

j) controle dos horários e locais de entrega;

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

k) atesto somente após a efetiva conferência do fornecimento; e

l) manutenção de rastreabilidade entre solicitação, entrega, recebimento, nota fiscal e pagamento.

10. CONCLUSÃO DO GERENCIAMENTO DE RISCOS

A análise realizada demonstra que os riscos mais relevantes da contratação concentram-se no adequado dimensionamento da demanda, na coerência entre os documentos de planejamento, na especificação objetiva das refeições, na formação do preço estimado, na capacidade operacional e sanitária da contratada e na regularidade das entregas.

Também merecem especial atenção os riscos decorrentes da natureza perecível do objeto, especialmente aqueles relacionados à higiene, conservação, temperatura, acondicionamento, transporte e pontualidade.

Os riscos identificados são passíveis de tratamento mediante controles preventivos e contingenciais compatíveis com a natureza da contratação. Entre as principais medidas de mitigação destacam-se o fornecimento parcelado e sob demanda, a pesquisa de preços, a especificação objetiva do objeto, a verificação das condições sanitárias, a formalização das solicitações, a conferência dos fornecimentos e a fiscalização contínua.

A adoção do fornecimento sob demanda permite adequar a quantidade solicitada à necessidade efetiva de cada unidade, reduzindo o risco de desperdício e contribuindo para a economicidade da contratação.

O gerenciamento de riscos deverá permanecer ativo durante a execução, podendo este documento ser atualizado sempre que houver alteração relevante das circunstâncias, identificação de novos riscos ou necessidade de aperfeiçoamento das medidas de tratamento. Diante disso, os riscos identificados não constituem, por si sós, impedimento à contratação, desde que sejam implementadas as medidas de prevenção, controle e contingência estabelecidas e mantido acompanhamento efetivo da execução contratual.

Pirenópolis, Estado de Goiás, aos 09 de outubro de 2026.

WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
DIRETOR DE PROJETOS URBANOS DE MOBILIDADE
Matrícula 5446

Assinado por 1 pessoa: WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73 e informe o código 6BE6-AA13-4386-BC73

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 6BE6-AA13-4386-BC73

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

WESLEY DE OLIVEIRA AMORIM (CPF 073.XXX.XXX-97) em 14/10/2026 10:22:51 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://pirenopolis.1doc.com.br/verificacao/6BE6-AA13-4386-BC73