

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Lei Federal nº 14.133/2021: art. 6º, XX c/c art. 18, §§ 1º e 2º

1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. Número do processo: 564/2026 e 778/2026

2 ASSUNTO

2.1. Este Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo a futura e eventual contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas para consumo, destinadas aos trabalhadores da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Urbanos.

2.2. As refeições deverão abranger café da manhã, lanche da tarde e almoço completo, sendo que o almoço deverá contemplar, no mínimo, arroz, feijão, duas opções de carne, dois tipos de verduras ou legumes cozidos e salada fresca, totalizando peso mínimo de 500 gramas. Cada refeição deverá ser acondicionada individualmente em embalagens apropriadas, incluindo integralmente todos os serviços inerentes ao fornecimento, tais como preparo, acondicionamento, transporte, entrega, higiene e controle de qualidade. O fornecimento deverá garantir a manutenção da qualidade nutricional e da segurança alimentar das refeições, em estrita conformidade com as normas sanitárias vigentes.

2.3. Ressaltamos que a aquisição de almoço completo (marmitex) está vinculada ao Processo nº 202500042015361 e ao Convênio nº 359/2025 – SERINT, no âmbito do Programa Goiás do Crescimento, cujo objeto é a aquisição de refeições completas.

3 NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições, compreendendo café da manhã, lanche da tarde e almoço completo, aos trabalhadores braçais desta Secretaria é necessária para garantir a produtividade, segurança e bem-estar desses servidores, bem como o cumprimento das normas de segurança alimentar e da legislação trabalhista vigente.

3.2. Considerando que tais trabalhadores desempenham atividades de elevada exigência física, muitas vezes em jornadas contínuas e sob condições adversas, o fornecimento regular de alimentação balanceada, nutritiva e com adequado valor calórico é essencial para a preservação da saúde, prevenção de acidentes, redução da fadiga e manutenção da eficiência no desempenho das funções.

3.3. A terceirização desse serviço assegura que as refeições sejam planejadas e preparadas por profissionais capacitados, garantindo qualidade, higiene, variedade nutricional e regularidade no fornecimento, aspectos que dificilmente poderiam ser plenamente atendidos por meios próprios da Administração.

3.4. Ademais, a contratação de empresa especializada permite a otimização de recursos, reduzindo a necessidade de infraestrutura interna para preparo e distribuição das refeições, bem como os custos com equipamentos, insumos, manutenção e pessoal. Empresas especializadas também dispõem de maior capacidade de negociação e aquisição de insumos a preços competitivos, gerando economia indireta para a Administração.

3.5. Diante do exposto, justifica-se a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições aos trabalhadores braçais desta Secretaria, como medida necessária para assegurar condições dignas de trabalho, eficiência administrativa e a continuidade dos serviços públicos essenciais.

4 DA PREVISÃO DE CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições café da manhã, lanche da tarde e almoço completo aos trabalhadores braçais da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Urbanos é necessária para atender às demandas operacionais do órgão, garantindo alimentação adequada, higiene, segurança alimentar, saúde e bem-estar dos servidores.

4.2. As refeições serão preparadas e distribuídas conforme normas sanitárias vigentes, incluindo, no mínimo, arroz, feijão, duas opções de carne, dois tipos de verduras ou legumes cozidos e salada fresca, com peso mínimo de 500 gramas por unidade, assegurando qualidade nutricional e contribuindo para produtividade e satisfação dos trabalhadores.

4.3. A contratação integra o planejamento institucional e será incorporada ao Plano Anual de Contratações – PAC 2026, permitindo o mapeamento de demandas, análise de riscos e definição de diretrizes de governança, fortalecendo a eficiência, transparência e boas práticas de gestão.

4.4. Dessa forma, a medida observa os princípios da legalidade, eficiência, planejamento e interesse público, promovendo melhores condições de trabalho e um ambiente laboral mais saudável e produtivo.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Para garantir a efetividade da contratação e atender às necessidades da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Urbanos, a empresa contratada deverá atender aos seguintes requisitos, aplicáveis ao fornecimento de refeições completas (almoço) e de café da manhã/lanche da tarde:

5.5.1. Habilitação Técnica: A licitante deverá apresentar documentação que comprove capacidade técnica para o fornecimento das refeições, incluindo registro ou inscrição em órgãos profissionais ou entidades de classe, quando exigido; atestados de capacidade técnico-operacional emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, demonstrando experiência prévia em serviços de alimentação compatíveis com o objeto; e documentos que assegurem qualidade, higiene e conformidade dos alimentos, como laudos sanitários, certificações, fichas técnicas ou declarações de procedência.

5.5.2. Qualificação da Empresa Fornecedora: A empresa deverá demonstrar possuir estrutura organizacional e logística adequada para o preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, incluindo equipe capacitada para o manuseio, preparo, separação e distribuição dos alimentos, cumprimento das normas sanitárias e regulamentações vigentes,

bem como apresentação de documentação que comprove a regularidade trabalhista e previdenciária do pessoal envolvido no fornecimento.

5.5.3. Recursos Materiais, Logísticos e Operacionais: A licitante deverá comprovar a disponibilidade de infraestrutura adequada ao fornecimento das refeições, incluindo veículos apropriados e em condições de uso para transporte seguro dos alimentos, estrutura física de preparo e armazenamento que atenda às normas sanitárias, ambientais e de segurança, bem como capacidade de fornecer as refeições nos formatos, quantidades e horários estabelecidos nas especificações técnicas. Além disso, deverá apresentar o plano de trabalho preliminar, contemplando a metodologia de preparo e distribuição, o escalonamento de equipes, o cronograma básico de atendimento e a capacidade de mobilização rápida de pessoal e equipamentos conforme as demandas da Secretaria.

5.5.4. Capacidade Operacional: A capacidade operacional será avaliada com base nos recursos materiais, logísticos e operacionais disponíveis e na consistência do plano de trabalho preliminar apresentado, considerando a continuidade e eficiência do fornecimento, o escalonamento de equipes e a mobilização de pessoal e equipamentos.

5.5.5. Prazo de Entrega: As refeições deverão ser fornecidas diariamente, de segunda a sexta-feira, de acordo com o calendário oficial de dias úteis da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Urbanos, observando os horários de 06h30 para o café da manhã, até 10h45 para o almoço e 14h45 para o lanche da tarde, sendo entregues nos locais de trabalho definidos pelo responsável de cada equipe, podendo variar conforme a programação diária das atividades da Secretaria; o fornecimento será realizado mediante solicitação formal da Contratante, garantindo que cada unidade ou equipe receba as refeições necessárias em conformidade com a quantidade, qualidade e higiene exigidas, devendo todos os alimentos ser entregues em kits individuais apropriados para cada funcionário, com café da manhã e lanche da tarde embalados separadamente, enquanto os demais itens serão fornecidos conforme a demanda específica da Secretaria, e, em caso de entrega de refeições em desacordo com os padrões estabelecidos, o fornecedor deverá providenciar a substituição imediata.

5.5.6. Preço Compatível com o Mercado: As propostas deverão apresentar preços compatíveis com os praticados no mercado, assegurando economicidade e eficiência na aplicação dos recursos públicos, bem como coerência com os valores de refeições de mesma natureza, qualidade e quantidade.

5.5.7. Regularidade Jurídica e Fiscal: A empresa deverá comprovar sua regularidade jurídica, fiscal e econômico-financeira, conforme exigido pela legislação vigente, como condição indispensável para participação no processo de contratação.

5.5.8. Requisitos Técnicos Específicos da contratação: A empresa contratada deverá fornecer, de forma contínua e eficiente, refeições (café da manhã, lanche da tarde e almoço) aos trabalhadores braçais da Secretaria, garantindo a qualidade, higiene e integridade dos alimentos, bem como o transporte, acondicionamento e armazenamento adequados;

dispondo de equipe qualificada para o preparo, manuseio e distribuição das refeições; cumprindo todas as normas sanitárias, ambientais e de segurança aplicáveis; e apresentando, quando solicitado, relatórios de entrega e documentação comprobatória da conformidade dos produtos fornecidos.

6 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

6.1. As quantidades indicadas foram estimadas com base nas necessidades do Município de Nerópolis-GO, conforme demonstrado nas tabelas a seguir:

Item	Descrição	UND	QNTD MENSAL	QNTD TOTAL 12 MESES
1	KIT PÃO COM MANTEIGA / LEITE COM CAFÉ Copo 300 MI (Em Embalagem Adequada Para Entrega Aos Funcionários)	UND	1.600	19.200
2	KIT PÃO COM SALAME / SUCO Copo 300 MI (Em Embalagem Adequada Para Entrega Aos Funcionários).	UND	1.600	19.200
3	Cento De Salgados Diversos.	KG	08	96
4	Quitandas Diversas	KG	6,400	76,800
5	Refrigerante sabor cola 2 litros (Marca De Referência Coca Cola).	UND	20	240
6	Sucos De 1 Lt (Marca De Referência La Fruit Ou Del Valle).	CNT	20	240
7	Água Mineral 500 ML.	UND	320	3.840
8	Café (Pacotes De 500 G Cada; Café Encorpado, Equilibrado, Aroma De Caramelo Tostado; Grãos Selecionados; Marcas De Referência: Três Corações, Moinho Fino, Café Rancheiro Ou Melitta).	KG	20	240
9	Refeição Completa Para Almoço, Do Tipo Individual E Prontas Para Consumo, Com Peso Mínimo De 500 Gramas, Em Embalagens Térmicas Adequadas, Contendo Arroz, Feijão, Duas Opções De Carne, Dois Tipos De Verduras Ou Legumes Cozidos E Salada Fresca.	Und	1.600	19.200

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. No decorrer da análise de mercado, foi identificada como solução a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições (café da manhã e lanche da tarde) aos trabalhadores braçais da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Urbanos, considerando entrega, acondicionamento, transporte, higiene, controle de qualidade e padronização das refeições, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, buscando economicidade, eficácia e eficiência na prestação do serviço.

7.2. Não foram verificadas outras soluções existentes que pudessem atender à demanda por fornecimento de refeições aos trabalhadores braçais da Secretaria Municipal de Infraestrutura e

Serviços Urbanos, seja de forma momentânea ou permanente, demonstrando que a contratação direta de empresa especializada é o meio mais viável para suprir a necessidade apresentada.

7.3. Considerando que se trata de prestação de serviços de fornecimento de refeições de natureza contínua, admite-se a execução de forma parcelada, conforme a demanda, em conformidade com o disposto no art. 40, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

7.4. Ao aderir à Ata de Registro de Preços, a empresa contratada assumirá o compromisso de fornecer as refeições conforme as condições pactuadas, observando os preços registrados, os prazos estabelecidos e as normas sanitárias aplicáveis, garantindo a entrega adequada, o acondicionamento correto, o transporte seguro e o controle de qualidade dos alimentos fornecidos.

8. ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

8.1. A estimativa do valor da contratação, fixada em **R\$ 673.074,08 (seiscentos e setenta e três mil, setenta e quatro reais e oito centavos)**, destina-se a atender às necessidades do Município pelo período de 12 (doze) meses. Tal estimativa é acompanhada dos respectivos preços unitários referenciais, os quais poderão constar em anexo classificado, caso a Administração opte por resguardar o seu sigilo até a conclusão do procedimento licitatório, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

8.2. Segue o valor estimado de cada item:

Item	Descrição	UND	QNTD MENSAL	QNTD 12 MESES	Valor Médio Unitário	Valor Médio mensal	Valor Médio Total
1	KIT PÃO COM MANTEIGA / LEITE COM CAFÉ copo 300 ml (em embalagem apropriada para entrega aos funcionários)	UND	1.600	19.200	R\$ 6,50	R\$ 10.400,00	R\$ 124.800,00
2	KIT PÃO COM SALAME / SUCO copo 300 ml (em embalagem apropriada para entrega aos funcionários).	UND	1.600	19.200	R\$ 7,33	R\$ 11.728,00	R\$ 140.736,00
3	Cento de salgados diversos.	KG	08	96	R\$ 141,67	R\$ 1.133,36	R\$ 13.600,00
4	Quitandas diversas	KG	6.400	76.800	R\$ 70,60	R\$ 451,84	R\$ 5.422,08
5	Refrigerante sabor cola 2 litros (marca de referência Coca Cola).	UND	20	240	R\$ 15,00	R\$300,00	R\$ 3.600,00
6	Sucos de 1 lts (marca de referência La Fruit ou Del valle).	CNT	20	240	R\$ 10,33	R\$206,60	R\$ 2.479,20
7	Água Mineral 500 ml.	UND	320	3.840	R\$ 3,77	R\$1.206,40	R\$ 14.476,80
8	Café (Pacotes de 500 g cada; café encorpado, equilibrado, aroma de caramelo tostado; grãos selecionados; marcas de referência: Três Corações, Moinho Fino, Café Rancheiro ou Melitta).	KG	20	240	R\$ 45,17	R\$ 903,40	R\$ 10.840,00

9	Refeição completa almoço, do tipo individual e prontas para consumo, com peso mínimo de 500 gramas, em embalagens térmicas adequada. Contendo: Arroz, duas opções de carne, feijão, dois tipos de verduras ou legumes cozidos e salada fresca.	Und	1.600	19.200	R\$18,60	R\$ 29.760,00	R\$ 357.120,00
---	--	-----	-------	--------	----------	---------------	----------------

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

9.1. A solução consiste na contratação futura e eventual de empresa especializada para o fornecimento de refeições destinadas aos trabalhadores braçais da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Urbanos, compreendendo almoço, café da manhã e lanche da tarde.

9.2. O objeto abrangerá o preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições nos locais previamente definidos pela Administração, assegurando que os alimentos sejam fornecidos em condições adequadas de qualidade nutricional, higiene e segurança alimentar, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e demais legislações aplicáveis.

9.3. No caso do almoço, cada refeição deverá conter, no mínimo: arroz, feijão, duas opções de proteína, dois tipos de verduras ou legumes cozidos e salada fresca, com peso total mínimo de 500 (quinhentos) gramas por unidade, garantindo valor nutricional compatível com a atividade laboral desempenhada.

9.4. A contratada deverá dispor de estrutura física adequada, equipamentos, insumos e mão de obra qualificada, assegurando o cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos, controle de qualidade e rastreabilidade dos produtos utilizados.

9.5. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens térmicas apropriadas, íntegras e atóxicas, capazes de preservar suas características e manter a temperatura adequada até o consumo. O transporte deverá ser realizado em veículos higienizados e apropriados, prevenindo riscos de contaminação.

9.6. Caberá à contratada a responsabilidade pelo controle de qualidade dos alimentos fornecidos, incluindo a verificação de prazos de validade, procedência dos insumos, higienização dos ambientes de produção e atendimento às exigências dos órgãos de fiscalização sanitária.

9.7. A contratação visa assegurar o fornecimento regular, seguro e adequado das refeições, contribuindo para a saúde, o bem-estar e o desempenho funcional dos servidores, bem como para o atendimento eficiente e contínuo das demandas operacionais da Secretaria.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

10.1. Nos termos do art. 40, §2º, da Lei nº 14.133/2021, avaliou-se a possibilidade de parcelamento da solução referente à contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições aos trabalhadores braçais da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Urbanos.

10.2. Constatou-se que o parcelamento é viável e recomendável no que se refere aos serviços de fornecimento de refeições do tipo café da manhã e lanche da tarde, uma vez que tais itens possuem natureza divisível, podendo ser executados de forma contínua e independente, sem prejuízo do resultado final. Essa divisão amplia a competitividade do certame, possibilita a participação de empresas de menor porte e pode resultar em propostas mais vantajosas para a Administração, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e competitividade.

10.3. Contudo, quanto ao fornecimento de refeições completas (almoço), individuais e prontas para consumo, destinadas aos trabalhadores braçais, verificou-se que o parcelamento entre diferentes fornecedores não se mostra técnica e economicamente vantajoso, pelas seguintes razões:

10.3.1. Fornecimento contínuo e padronizado: As refeições devem atender a critérios específicos de qualidade e composição nutricional, incluindo arroz, feijão, duas opções de carne, dois tipos de verduras ou legumes cozidos e salada fresca, com peso mínimo de 500 gramas por unidade. A padronização exige controle uniforme de preparo, porcionamento, qualidade e valor nutricional.

10.3.2. Eficiência logística: A entrega diária demanda logística integrada e sincronizada, garantindo que todos os trabalhadores recebam alimentação adequada em tempo hábil. A multiplicidade de fornecedores poderia gerar descompassos operacionais, comprometendo a regularidade do serviço.

10.3.3. Economia de escala: A contratação de fornecedor único para o almoço permite ganho de escala na produção, aquisição de insumos e distribuição, reduzindo custos unitários e despesas administrativas. O fracionamento poderia elevar preços e aumentar a complexidade da gestão contratual.

10.3.4. Segurança alimentar e responsabilidade técnica: A manipulação, acondicionamento e transporte das refeições em embalagens térmicas adequadas exigem controle sanitário rigoroso e responsabilidade técnica definida. A fragmentação do objeto poderia dificultar a fiscalização e comprometer a rastreabilidade e o controle sanitário.

10.4. Assim, conclui-se que o parcelamento será adotado apenas para os itens cuja divisão não comprometa a eficiência, a padronização e a segurança alimentar, permanecendo o fornecimento das refeições completas (almoço) sob responsabilidade de fornecedor único.

10.5. Dessa forma, a solução proposta atende aos princípios da economicidade, eficiência, competitividade e interesse público, assegurando o pleno atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Urbanos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições destinadas aos trabalhadores braçais desta Secretaria (marmitas, café da manhã e lanche da tarde) tem por finalidade promover melhores condições de trabalho, assegurando o acesso regular a alimentação adequada, balanceada e compatível com o esforço físico exigido pelas atividades desempenhadas.

11.2. Como resultados diretos, espera-se a redução do desgaste físico e da fadiga ao longo da jornada laboral, contribuindo para a preservação da saúde e do bem-estar dos servidores, bem como para a diminuição de afastamentos relacionados ao esforço excessivo ou à alimentação inadequada, além da mitigação de riscos de acidentes de trabalho.

11.3. Sob o aspecto operacional, a medida tende a refletir positivamente na produtividade, no rendimento e na eficiência das equipes, garantindo maior continuidade, regularidade e qualidade na execução dos serviços públicos prestados, além de fomentar a motivação, o comprometimento e a valorização dos trabalhadores.

11.4. Ademais, a contratação assegura o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, uma vez que as refeições serão preparadas por empresa especializada, reduzindo riscos de contaminação e desperdícios. A iniciativa também contribui para a economicidade,

organização e eficiência na gestão dos recursos públicos, em consonância com o interesse público e os princípios da Administração Pública.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

12.1. Antes das formalizações da contratação, a Administração deverá adotar as seguintes providências:

12.1.1. Elaboração do Estudo Técnico Preliminar e do Termo de Referência, contendo as especificações técnicas detalhadas relativas à futura e eventual contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas para consumo, destinadas aos trabalhadores da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Urbanos, contemplando café da manhã, lanche da tarde e almoço completo;

12.1.2. Condução de todo o processo em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis, assegurando a observância dos princípios da ampla concorrência, da legalidade, da isonomia, da eficiência e da vantajosidade, bem como a participação de empresas que atendam aos requisitos técnicos, sanitários, jurídicos e econômico-financeiros exigidos para a adequada execução do objeto.

12.2. Processamento da contratação por meio de Pregão, na modalidade Eletrônica, com a adoção do Sistema de Registro de Preços, nos termos da legislação vigente.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1. Não há contratações correlatas ou interdependentes vinculadas a este objeto. A presente contratação é autônoma e atende exclusivamente à demanda do Município de Nerópolis, não estando condicionada a outros contratos ou processos em andamento.

14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições (café da manhã, lanche da tarde e marmitas) aos trabalhadores braçais da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Urbanos poderá gerar impactos ambientais de baixa magnitude, temporários e passíveis de controle, considerando que a atividade não envolve processos industriais complexos nem intervenções diretas no meio físico. Os principais impactos potenciais são descritos a seguir:

14.1.1. Geração de Resíduos Sólidos.

14.1.2. Consumo de Recursos Naturais.

14.1.3. Emissões Atmosféricas.

14.1.4. Riscos de Contaminação Ambiental.

14.2. Os impactos ambientais associados à atividade são considerados reduzidos e plenamente mitigáveis, desde que a empresa contratada cumpra integralmente as normas sanitárias e ambientais vigentes, adotando boas práticas de higiene, transporte, acondicionamento e destinação final de resíduos.

15. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

15.1. Considerando as especificações técnicas, as justificativas apresentadas, as necessidades da Administração Pública Municipal e os parâmetros legais vigentes, conclui-se ser viável e necessária a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições completas (almoço), bem como café da manhã e lanche da tarde, destinadas aos trabalhadores braçais da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Urbanos. As refeições devem ser individuais, prontas para consumo e acondicionadas em embalagens térmicas apropriadas.

15.2. A contratação visa garantir alimentação adequada, segura e de qualidade, contribuindo para a saúde, bem-estar e produtividade dos servidores que realizam atividades de esforço físico contínuo. Cada refeição deverá conter, no mínimo, arroz, feijão, duas opções de carne, dois tipos de verduras ou legumes cozidos e salada fresca, com peso total mínimo de 500 gramas por unidade, atendendo aos padrões nutricionais recomendados. O fornecimento de refeições no local de trabalho promove eficiência, economicidade e otimização do tempo dos servidores, evitando deslocamentos e desperdícios.

15.3. A utilização do Sistema de Registro de Preços, por meio da modalidade Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço por item, apresenta-se como a alternativa mais eficaz e vantajosa para a Administração. Esse modelo permite atendimento gradual conforme a demanda real, assegurando flexibilidade operacional, otimização dos recursos públicos e observância aos princípios constitucionais da economicidade, legalidade e eficiência.

15.4. A condução do processo licitatório deverá ocorrer em estrita conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis, de modo a garantir a transparência, a isonomia entre os licitantes e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

ANÁLISE DE RISCOS

1. IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS

Objeto da Contratação: futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios			
Complexidade: Média			
Risco	Probabilidade	Impacto	Mitigação
Contaminação alimentar	Alto	Média	Contratação de empresa com certificado sanitário; treinamento de manipuladores; monitoramento de higienização e temperaturas; inspeções periódicas
Transporte inadequado	Alto	Média	Veículos adequados com controle de temperatura; cronograma de entrega rigoroso; treinamento de motoristas
Acondicionamento incorreto	Médio	Média	Uso de embalagens apropriadas; fiscalização na entrega; padronização do armazenamento
Falha no controle de qualidade	Médio	Média	Checklists de qualidade; auditoria periódica; amostragem de alimentos

Falta de cumprimento das normas sanitárias	Alto	Baixa	Exigir certificado sanitário e alvará de funcionamento; cláusula contratual de penalidades
Atrasos na entrega	Médio	Média	Planejamento logístico; rotas e horários otimizados; monitoramento de entregas
Reclamações dos trabalhadores	Médio	Média	Pesquisa de satisfação periódica; ajuste no cardápio; comunicação direta com a empresa
Acidentes com trabalhadores durante consumo	Baixo	Baixa	Pesquisa de satisfação periódica; ajuste no cardápio; comunicação direta com a empresa

2. AVALIAÇÃO GERAL:

A análise dos riscos associados à aquisição de serviços de fornecimento de refeições para os trabalhadores braçais da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Urbanos aponta como principais riscos a contaminação alimentar e o descumprimento das normas sanitárias, podendo comprometer a saúde dos trabalhadores; riscos adicionais incluem transporte e acondicionamento inadequados, falhas no controle de qualidade, atrasos na entrega, reclamações sobre quantidade ou qualidade das refeições e possíveis acidentes durante o consumo; entretanto, com a adoção de medidas preventivas, como certificados sanitários, treinamento de manipuladores, veículos adequados, checklists de qualidade, auditorias, pesquisas de satisfação e cláusulas contratuais de penalidade, os riscos são considerados controláveis e aceitáveis, garantindo fornecimento seguro, eficiente e conforme a legislação.

Nerópolis - GO, 20 de fevereiro de 2026.

Alinny A. Mendonça Parreira
Coordenadora Administrativa
Matrícula: 5498461