

ANÁLISE DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO

A análise de riscos tem por objetivo identificar, avaliar e propor medidas para mitigação dos principais eventos que possam comprometer o sucesso da contratação e a adequada execução do fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar.

A seguir, apresentam-se os principais riscos identificados, suas causas, impactos e respectivas medidas de mitigação:

Risco	Causa	Impacto	Probabilidade	Mitigação
Desabastecimento de gêneros alimentícios	Atrasos na entrega, falhas logísticas ou incapacidade do fornecedor	Interrupção da merenda escolar	Média	Definição de prazos claros, penalidades contratuais, acompanhamento do contrato e previsão de estoque mínimo
Fornecimento de produtos fora dos padrões de qualidade	Falta de controle do fornecedor ou inadequação às normas sanitárias	Risco à saúde dos alunos e rejeição dos produtos	Média	Estabelecimento de especificações técnicas rigorosas, fiscalização no recebimento e possibilidade de substituição imediata
Entrega de produtos com prazo de validade insuficiente	Falhas no controle de estoque do fornecedor	Perdas, desperdício e prejuízo financeiro	Média	Exigência de validade mínima no Termo de Referência e conferência no ato da entrega
Oscilação de preços de mercado	Variações econômicas e sazonais	Impacto no equilíbrio econômico-financeiro	Baixa	Pesquisa de preços adequada e previsão de reajuste conforme legislação
Problemas no transporte e acondicionamento	Falta de veículos adequados ou controle de temperatura	Comprometimento da qualidade dos alimentos	Média	Exigência de transporte adequado e fiscalização das condições de entrega
Falhas no planejamento de quantidades	Estimativa inadequada da demanda	Falta ou excesso de alimentos	Baixa	Basear estimativa em histórico, cardápios e número de alunos
Inexecução total ou parcial do contrato	Descumprimento por parte do fornecedor	Prejuízo à continuidade do serviço	Baixa	Aplicação de sanções, possibilidade de rescisão e convocação de remanescentes
Armazenamento inadequado nas unidades escolares	Falta de estrutura ou controle interno	Perda de alimentos e risco sanitário	Média	Orientação às unidades, controle de estoque e boas práticas de armazenamento



Conclusão

A análise evidencia que os principais riscos estão relacionados à logística de fornecimento, à qualidade dos produtos e ao controle operacional. No entanto, todos os riscos identificados são passíveis de mitigação por meio de planejamento adequado, definição clara de requisitos no Termo de Referência, fiscalização efetiva e adoção de boas práticas administrativas.

Dessa forma, conclui-se que os riscos envolvidos são controláveis e compatíveis com a natureza da contratação, não comprometendo a viabilidade da solução proposta.

Cláudia - MT, em 26 de março de 2026.

Responsável pela elaboração:

Jéssica Félix Viana
Coordenadora de Departamento
Sec. Munic. De Educação

CIENTE:

NILTON CÉZAR JUNIOR DE ASSUNÇÃO
Secretário Municipal de Educação