

ANEXO III
MATRIZ DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO

OBJETO: CREDENCIAMENTO DE PESSOAS JURÍDICAS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO SOB DEMANDA DE GÊNEROS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA VISANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DE SUPORTE LOGÍSTICO DAS ATIVIDADES INSTITUCIONAIS E ADMINISTRATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CLÁUDIA MT.

O presente mapa de riscos integra o Termo de Referência da contratação de serviços de fornecimento de gêneros de padaria e panificação. O objetivo do documento é identificar, avaliar e mitigar os principais riscos que possam comprometer a boa execução do objeto e a continuidade dos serviços públicos, conforme a Lei nº 14.133/2021:

RISCOS	PROBABILIDADE	IMPACTO	GRAU	CLASSIFICAÇÃO	DESCRIÇÃO
Atraso ou não entrega no prazo	3	4	12	Alto	Pode comprometer a realização de reuniões e eventos, exigindo gestão ativa das ordens e sanções em caso de descumprimento.
Qualidade ou especificação inadequada dos produtos	3	4	12	Médio-alto	Alimentos fora do padrão prejudicam a experiência dos participantes e podem gerar desperdício e insatisfação com o serviço público.
Não conformidade sanitária	2	5	10	Médio	Apesar da probabilidade menor, a gravidade é máxima por envolver riscos à saúde pública; exige monitoramento rigoroso e resposta rápida.
Falha na comunicação ou na plataforma digital	2	3	6	Baixo	Os impactos são moderados e podem ser mitigados com canais alternativos; deve ser tratado, mas sem prioridade elevada.
Insuficiência de fornecedores ou descontinuidade	2	4	8	Médio	A redução de fornecedores impacta a capacidade de atendimento e gera sobrecarga nos remanescentes; recomenda-se manter o credenciamento aberto e estimular a adesão de novos fornecedores.
Flutuação de preços e aumento de custos	3	3	9	Médio	Pode elevar o custo da aquisição e diminuir recursos para outras políticas; demanda mecanismos de reajuste e pesquisa de mercado.
Contaminação ou deterioração durante transporte e armazenamento	3	4	12	Médio-alto	compromete a saúde e a integridade dos alimentos, podendo afetar os consumidores; requer controle estrito de embalagem, rotulagem e transporte.



Conluio ou superfaturamento	2	4	8	Médio	reduz a eficiência do gasto público e compromete a credibilidade da Administração; deve ser combatido com transparência e auditoria.

MEDIDAS DE MITIGAÇÃO

Para cada risco classificado como médio ou médio-alto, apresenta-se abaixo um **plano de tratamento e mitigação** com ações, responsáveis e medidas de monitoramento. Esses planos visam reduzir a probabilidade ou o impacto dos eventos, preservando a continuidade dos serviços e a segurança dos usuários:

1. Atraso ou não entrega no prazo

Prevenção:

Empregar o sistema de distribuição de demandas com rateio e redistribuição automática, evitando sobrecarga em um único fornecedor.

Definir prazos claros de aceite (duas horas) e de entrega para cada tipo de item, estabelecendo antecedência mínima de 12 horas para as solicitações.

Manter uma base plural de credenciados para garantir redundância e capacidade de atendimento.

Realizar reuniões periódicas de alinhamento, reforçando a importância da pontualidade e esclarecendo as sanções previstas.

Monitoramento:

Acompanhar em tempo real, via plataforma, o aceite e a execução de cada ordem de fornecimento.

Registrar ocorrências no diário do fiscal, com avaliação de desempenho por estrela e justificativa detalhada para notas baixas.

Contingência e resposta:

Em caso de recusa ou de abstenção, redistribuir imediatamente a solicitação para o próximo fornecedor da fila.

Notificar o fornecedor em atraso, aplicar advertência e, em caso de reincidência, suspender temporariamente novas ordens.

Instaurar processo de descredenciamento após três ocorrências graves, assegurando contraditório e ampla defesa.



2. Qualidade ou especificação inadequada dos produtos

Prevenção:

Disponibilizar aos credenciados um Catálogo de Itens com especificações de peso, composição e apresentação, além de padrões de rotulagem, conforme o Termo de Referência.

Realizar capacitações técnicas para esclarecer dúvidas sobre os padrões de qualidade e melhores práticas de produção.

Exigir declaração do fornecedor de que utilizará insumos de primeira linha e respeitará os prazos de produção e entrega (por exemplo, produção de salgados até duas horas antes da entrega).

Monitoramento:

Conferir, no ato do recebimento, se o peso, a aparência e a rotulagem dos produtos correspondem às especificações.

Utilizar o sistema de avaliação por estrelas para registrar a percepção dos servidores; notas inferiores a quatro estrelas devem ser acompanhadas de relato.

Contingência e resposta:

Exigir substituição imediata ou reposição de itens em desacordo, se o cronograma permitir.

Aplicar advertência por não conformidade, acumulando avaliações negativas no histórico do fornecedor.

Descredenciar o fornecedor após três avaliações inferiores a três estrelas ou constatação de descumprimento doloso das especificações.

3. Não conformidade sanitária

Prevenção:

Exigir apresentação e manutenção de Alvará Sanitário válido e certificados de boas práticas como condição para credenciamento.

Incluir cláusula contratual que obrigue a atualização do alvará e comunique qualquer interdição sanitária.

Orientar os credenciados sobre higiene e manipulação (uso de EPIs, toucas, luvas, uniformes limpos, lavatórios adequados).

Monitoramento:

Realizar auditorias periódicas nas instalações dos fornecedores, in loco, para verificar o cumprimento das normas.

Solicitar relatórios e laudos emitidos por vigilância sanitária e manter cópias atualizadas no processo.



Contingência e resposta:

Suspender imediatamente a participação do fornecedor em caso de irregularidade sanitária grave ou de validade vencida do alvará.

Determinar prazo para correção das inconformidades e só permitir a retomada das atividades após nova inspeção.

Promover descredenciamento definitivo se houver reincidência ou se a não conformidade causar danos à saúde dos consumidores.

4. Insuficiência de fornecedores ou descontinuidade

Prevenção:

Manter o credenciamento aberto de forma contínua, permitindo a entrada de novos fornecedores aptos.

Desenvolver ações de sensibilização e capacitação para micro e pequenas empresas locais, incentivando sua participação.

Firmar acordos de parceria com cooperativas e associações para ampliar a base de potenciais fornecedores.

Monitoramento:

Monitorar trimestralmente o número de credenciados ativos e sua capacidade produtiva, ajustando o rateio quando necessário.

Utilizar dados de demanda histórica para identificar períodos de maior consumo e antecipar possíveis insuficiências.

Contingência e resposta:

Em caso de descredenciamento ou desistência de fornecedores, publicar chamada emergencial para novos credenciamentos.

Realizar contratação emergencial, nos termos da legislação, caso a falta de fornecedores comprometa a continuidade do serviço.

5. Flutuação de preços e aumento de custos

Prevenção:

Definir metodologia de reajuste de preços com base em índices oficiais (ex.: IPCA) e prever periodicidade de revisão contratual.



Exigir do fornecedor planilha de composição de custos e margem de lucro para análise e negociação transparente.

Estabelecer limite máximo para reajustes anuais, a partir de parâmetro divulgado no Termo de Referência.

Monitoramento:

Acompanhar mensalmente os indicadores de inflação e os preços de insumos básicos (farinha, açúcar, óleo), comparando com os valores ofertados.

Realizar pesquisa de mercado anual para verificar se os preços praticados pelos credenciados permanecem competitivos.

Contingência e resposta:

Se verificado aumento injustificado, renegociar os preços com base na planilha e nos índices oficiais; se não houver acordo, rescindir o credenciamento.

Convocar novos credenciados ou abrir nova fase de credenciamento para obter melhores condições de preço.

6. Contaminação ou deterioração durante transporte e armazenamento

Prevenção:

Determinar que os produtos sejam produzidos em tempo próximo ao da entrega (duas horas para salgados, doze horas para bolos e tortas) e embalados em material atóxico e selado.

Exigir rotulagem com data de fabricação, validade, peso e valor e utilização de caixas isotérmicas ou similares para manutenção da temperatura.

Verificar se os veículos utilizados são fechados, higienizados e adequados ao transporte de alimentos perecíveis.

Monitoramento:

Conferir, no momento do recebimento, a integridade das embalagens e a temperatura dos alimentos, registrando eventuais avarias.

Manter registro fotográfico das entregas como prova de conformidade ou de não conformidade.

Contingência e resposta:

Recusar produtos com sinais de deterioração ou contaminação e solicitar substituição imediata.

Aplicar advertência e suspender temporariamente o fornecedor em caso de reincidência, realizando investigação sobre a causa.



Informar a vigilância sanitária em casos de risco à saúde pública e proceder ao descredenciamento quando necessário.

7. Conluio ou superfaturamento

Prevenção:

Efetuar pesquisa de preços prévia e publicar os valores de referência para permitir o controle social e garantir transparência.

Incluir cláusulas de integridade no termo de credenciamento, prevendo penalidades para práticas anticompetitivas, e exigir declaração de inexistência de conluio.

Alternar o direcionamento das ordens de fornecimento por meio do algoritmo de rateio, reduzindo a possibilidade de acordos informais.

Monitoramento:

Analisar periodicamente as planilhas de custos e comparar com os preços praticados por novos credenciados e pelo mercado.

Realizar auditorias aleatórias sobre a composição de preços e instaurar apurações internas se forem detectadas discrepâncias.

Contingência e resposta:

Ao identificar indícios de conluio ou superfaturamento, suspender imediatamente os fornecedores envolvidos e instaurar processo administrativo.

Encaminhar a denúncia aos órgãos de controle interno e externo (Controladoria, Ministério Público) para investigação.

Descredenciar definitivamente fornecedores condenados por práticas lesivas e atualizar os procedimentos para prevenir ocorrências semelhantes.

Claudia MT, 15 de Maio de 2026.

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO:

Eduardo Vedoy
Técnico administrativo - SEMAD