

MAPA DE RISCOS**Levantamento de Riscos da Contratação**

1. Setor Requisitante: Diretor Presidente.

2. Data: 28/11/2024.

3. Descrição do ambiente interno: Na data indicada para a realização de confraternização de Natal neste Exercício de 2024, qual seja, 19 de dezembro de 2024, a Agersa tem a estimativa de receber 37 (trinta e sete) pessoas para a participação no evento de *Coffee Break*, sendo servidores efetivos, comissionados, contratados temporários, cedidos, estagiários e demais colaboradores.

4. Descrição do ambiente externo: No município, há diversas empresas que prestam serviços de *Buffet* tipo *Coffee Break*, contudo, nem todas fornecem orçamento e prestam serviço para a administração pública.

5. Situação da contratação atual, se houver: Para o exercício de 2024 foi efetuada uma contratação similar até a presente data, para a comemoração do Dia do Servidor, tendo o valor global de R\$ 1.560,00 (um mil, quinhentos e sessenta reais).

Para o exercício de 2023, foi efetuada uma contratação direta por dispensa de licitação para a contratação dos serviços de *Buffet* tipo *Coffee Break* em comemoração ao Natal, no valor global de R\$ 2.141,00 (dois mil, cento e quarenta e um reais).

6. Lista de responsáveis pela mitigação dos riscos (contratante ou contratada):

- a) Atraso na entrega dos alimentos: contratada;
- b) Falta de itens no cardápio: contratada;
- c) Problemas de qualidade (comida estragada ou mal preparada): contratada;
- d) Erros na quantidade de comida: contratada;
- e) Condições inadequadas para armazenamento de alimentos (quente ou frio) : contratada;
- f) Cancelamento do evento: contratante.

7. Valor estimado e centro de custo:

R\$ 1.999,85 (um mil, novecentos e noventa e nove reais e oitenta e cinco centavos).

8. Objeto a ser contratado:

Contratação dos serviços de *Buffet* tipo *Coffee Break*.

9. Riscos previamente mapeados:

Atraso na entrega dos alimentos; Falta de itens no cardápio; Problemas de qualidade (comida estragada ou mal preparada); Erros na quantidade de comida; Condições inadequadas para armazenamento de alimentos (quente ou frio); Cancelamento do evento.

10. Descrição de riscos:

- a) Atraso na entrega dos alimentos: Eventual atraso na entrega dos itens que compõe o *Coffee Break* em relação ao horário estipulado;
- b) Falta de itens no cardápio: *Coffee Break* entregue sem algum dos itens do cardápio contratado;
- c) Problemas de qualidade (comida estragada ou mal preparada): Alimentos em desconformidade com a qualidade adequada para o consumo;
- d) Erros na quantidade de comida: Entrega dos itens em quantitativo maior ou menor do que o contratado;
- e) Condições inadequadas para armazenamento de alimentos (quente ou frio): Itens quentes entregues fora da temperatura adequada para o consumo ou itens gelados entregues sem o devido acondicionamento para a manutenção da temperatura gelada;
- f) Cancelamento do evento: evento cancelado em decorrência de caso fortuito ou força maior e sem a devida comunicação à contratante em tempo hábil.

11. Probabilidade e impacto dos riscos:

Risco mapeado	Probabilidade (%):	Impacto (Peso de 1 a 5)
Atraso na entrega dos alimentos	Baixa - De 10% a 30%	2
Falta de itens no cardápio	Muito baixa - Até 10%	1
Problemas de qualidade	Muito baixa - Até 10%	1
Erros na quantidade de comida	Muito baixa - Até 10%	1

Condições inadequadas para armazenamento de alimentos	Baixa - De 10% a 30%	2
Cancelamento do evento	Muito baixa - Até 10%	1

Tabela de Referência – Probabilidade:

Aspectos avaliativos:	Frequência observada/esperada:	Referência (%):	Peso:
Evento pode ocorrer apenas em circunstâncias excepcionais.	Muito baixa	Até 10%	1
Evento pode ocorrer em algum momento.	Baixa	De 10% a 30%	2
Evento deve ocorrer em algum momento:	Média	De 30% a 50%	3
Evento provavelmente ocorra na maioria das circunstâncias.	Alta	De 50% a 90%	4
Evento esperado que ocorra na maioria das circunstâncias.	Muita Alta	Acima de 90%	5

12. Ações de mitigação:

- a) Atraso na entrega dos alimentos: Estabelecer um prazo extra com fornecedores;
- b) Falta de itens no cardápio: Contratar fornecedores alternativos;
- c) Problemas de qualidade (comida estragada ou mal preparada): Exigir certificação de qualidade do fornecedor;
- d) Erros na quantidade de comida: Revisar pedido detalhadamente e considerar margem extra;

- e) Condições inadequadas para armazenamento de alimentos (quente ou frio): Garantir transporte e armazenagem adequados (caixas térmicas, geladeiras);
- f) Cancelamento do evento: Informar com antecedência à contratada.

Assinatura do responsável pela elaboração: