



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR PROCESSO – 137/2025

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

OBJETO

Trata-se da análise da viabilidade técnica e econômica para **AQUISIÇÃO DE MARMITEX** para tender as demandas da Secretaria de saúde de Deodápolis/MS, conforme requerido através das **Solicitação de compra nº 35/2025 77/2025 263/2025 266/2025**.

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

Referência: Em conformidade com as Legislações:

LEI Nº 14.133/2021.

Decreto Municipal nº 007/2023.

Decreto Municipal nº 016/2023

IN Federal Nº 40/2020.

IN Municipal Nº 04/2021.

Resolução TCE/MS nº 88/2018 e suas alterações posteriores.

I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE – *Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, I:*

A presente justificativa tem por finalidade demonstrar a necessidade da aquisição de marmitex para atender de forma eficaz e contínua às demandas operacionais das secretarias do Município de Deodápolis/MS, abrangendo, entre outras, as áreas de saúde, assistência social, infraestrutura, esporte, cultura e turismo, além do próprio Gabinete do Executivo Municipal.

A aquisição das refeições prontas, devidamente acondicionadas em embalagens tipo marmitex, é fundamental para garantir alimentação adequada aos servidores públicos e colaboradores envolvidos em ações que demandam deslocamento, permanência prolongada em campo ou atuação em locais desprovidos de estrutura de alimentação. Tais ações incluem, mas não se limitam a:

- Atendimentos e campanhas de saúde pública;
- Atividades de infraestrutura e manutenção urbana em regiões afastadas;
- Eventos esportivos, culturais e turísticos promovidos ou apoiados pela municipalidade;
- Operações de assistência social voltadas à população em situação de vulnerabilidade;
- Reuniões técnicas, capacitações e demais atividades administrativas de longa duração.

Em muitas dessas situações, os profissionais atuam em jornada integral ou em regiões sem acesso a refeitórios, restaurantes ou outros meios que possibilitem uma alimentação digna, o que torna imprescindível o fornecimento de refeições no próprio local de execução das atividades. A medida garante não apenas a manutenção da produtividade das equipes, mas também a promoção do bem-estar físico e psicológico dos servidores, além de assegurar o cumprimento das normas de saúde, segurança e qualidade do trabalho.

Além disso, a oferta de refeições prontas fortalece a capacidade de resposta do poder público em situações emergenciais e em eventos cuja programação demanda agilidade e disponibilidade logística, contribuindo significativamente para a efetividade e continuidade dos serviços públicos prestados à população.

Portanto, a contratação de marmitex representa uma ação estratégica e necessária para a boa execução das políticas públicas municipais, promovendo o respeito à dignidade dos trabalhadores, o atendimento eficiente à população e a valorização do serviço público.

II – DO PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO – *Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º II:*

Da perspectiva das diretrizes fixadas no Planejamento Estratégico do Município, a presente contratação está alinhada a capacidade financeira e orçamentária, bem como a economia de recursos essenciais para a sustentabilidade organizacional, constando no Plano Anual de Contratações Públicas (aquisição de refeições marmitex), conforme previsto no art. 12, VII da 14.133/21., sob o item 71

III - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS – *Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, III:*

Os objetos licitados deverão possuir todas as características mínimas descritas nas especificações. Serão aceitos produtos com características superiores, desde que atendam a todos os requisitos mínimos exigidos nas especificações.

As especificações dos itens constam no Anexo II deste estudo técnico.

3.1 VIGÊNCIA CONTRATUAL

O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato, prorrogável na forma da Lei nº 14.133/2021. 3.4 Fica estabelecida a possibilidade de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, nos termos do § 4º do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, por igual período, desde que comprovado o interesse da Administração. 2 Prefeitura Municipal de Deodápolis Mato Grosso do Sul Gestão 2025-2028 Secretaria Municipal de Planejamento - seplan 3 Na hipótese de prorrogação da vigência da ata, admite-se, a renovação do quantitativo originalmente registrado, com vistas a atender às necessidades da Administração durante o Período prorrogado.

3.2 DOS CRITÉRIOS DE QUALIFICAÇÃO

Tendo isso em vista, o presente Estudo Técnico indica **A AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES ((MARMITEX))** para as Secretarias desta Prefeitura, o contratado deverá:

3.2.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.

3.2.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

3.2.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

3.2.4 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega**, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

3.2.5 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

3.2.6 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

3.2.7 Atender no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental.

3.3 PRAZO DE ENTREGA

3.4 De segunda a sábado, incluindo feriados das 11:00 as 13:00 horas

3.5 LOCAL DE ENTREGA

A serem retiradas no local.

3.6 EXIGÊNCIAS PARA A CONTRATADA

Para garantir a adequada execução contratual, em especial quanto à pontualidade da entrega, à qualidade dos alimentos e ao controle de condições sanitárias, a empresa contratada deverá comprovar, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do contrato, que possui estrutura operacional localizada no Município de Deodápolis/MS, capaz de assegurar a preparação e fornecimento das refeições diárias, conforme condições previstas neste edital.

A estrutura referida no caput poderá consistir em sede, filial, ponto de apoio, central de distribuição ou cozinha industrial própria ou terceirizada, devendo estar devidamente regularizada perante os órgãos sanitários competentes (Vigilância Sanitária) e possuir condições logísticas compatíveis com o atendimento local.

IV - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES – Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, IV:

A estimativa das quantidades necessárias para a aquisição foi realizada com base na análise de cada gestor da sua necessidade imprimida em cada solicitação efetuada, que consideraram o histórico de consumo desses produtos nos últimos anos, levando em conta as necessidades específicas. Serviu como parâmetro o processo 115/2024

ITEM	BETHA	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO DO ITEM	QUANTIDADE
1	5212501	458051	un	Fornecimento de refeição acondicionada em embalagem tipo marmitex, com tampa, talheres descartáveis, de tamanho grande n 9.	Semas 250 Saúde

				Quantidade Diária: as quantidades serão informadas conforme requisição Frequência: Disponibilidade de fornecer de segunda à sábado, incluindo feriados. Horário: As marmitas devem ser fornecidas entre 11h00 e 13h00. 1- Composição das Refeições: Cada marmita deve conter obrigatoriamente: Arroz: Branco ou integral, com porção mínima de 200g. Feijão: Preto, carioca ou outros tipos, com porção mínima de 100g. Proteínas: Duas opções de proteínas na mesma refeição (ex.: frango, carne bovina, carne suína, peixe, ou outras proteínas magras). Quantidade mínima total de proteínas: 150g. Salada: Variada, contendo ao menos três tipos de legumes/verduras frescas (ex.: alface, tomate, cenoura, beterraba, repolho, etc.), com porção mínima de 100g. Legumes Cozidos: Variados, como abobrinha, cenoura, vagem, batata, chuchu, etc., com	180 Gabinete 500 Esporte 500 Infraestrutura 2.500
--	--	--	--	--	--

				porção mínima de 80g. Condimentos e Acompanhamentos: Azeite, vinagre, sal e outros temperos à parte, em embalagens individuais. 2- Padrão de Qualidade: Ingredientes: Devem ser frescos, de boa procedência, com certificados de qualidade quando aplicável. Higiene e Segurança Alimentar: A empresa fornecedora deve seguir todas as normas de higiene e segurança alimentar estabelecidas pela Anvisa e demais órgãos competentes. Transporte e Entrega: As marmitas devem ser fornecidas em embalagens apropriadas, que garantam a manutenção da temperatura e a integridade dos alimentos, de acordo com as normas sanitárias vigentes. 3- Responsabilidades da Empresa Fornecedora: Variedade no Cardápio: Garantir variação semanal no cardápio,	
--	--	--	--	---	--

				evitando a repetição de refeições em dias consecutivos. Substituição de Itens: Caso algum ingrediente não esteja disponível, deve ser substituído por outro de valor nutricional equivalente, previamente aprovado pela Prefeitura. Pontualidade: As refeições devem ser entregues pontualmente dentro do horário estabelecido.	
--	--	--	--	---	--

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO – *Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, V:*

1. Empresas Locais de Alimentação / Restaurantes

Descrição: Pequenos e médios estabelecimentos sediados em Deodápolis ou região próxima.

Vantagens:

- Facilidade de entrega diária (curta distância).
- Estímulo à economia local.
- Flexibilidade no atendimento de demandas extras e imprevistos.

Empresas Especializadas em Fornecimento de Alimentação para Órgãos Públicos

Descrição: Empresas que atuam exclusivamente com contratos de alimentação (marmitex, self-service, refeições transportadas) para prefeituras, escolas e hospitais.

Vantagens:

- Experiência com processos licitatórios e exigências legais.
- Capacidade de produção em grandes volumes.
- Cardápios balanceados e atendimento a restrições nutricionais.

Microempreendedores Individuais (MEI)

Descrição: Pequenos fornecedores formalizados como MEI, atuando com produção de marmitex.

Vantagens:

- Menor custo de contratação.
- Flexibilidade e rapidez no atendimento.
- Estímulo ao empreendedorismo local.

Padarias com Serviço de Almoço

Descrição: Estabelecimentos que, além de panificação, oferecem marmitas no horário do almoço.

Vantagens:

- Disponibilidade diária de refeições prontas.
- Presença em bairros com fácil acesso para entrega.

A contratação para fornecimento de marmitex é vantajosa para a Administração Pública por apresentar preços compatíveis com o mercado local, atender plenamente à logística de entrega exigida pelas secretarias envolvidas, garantir qualidade alimentar e nutricional adequada e permitir o fornecimento contínuo, inclusive em situações emergenciais. A escolha do fornecedor considera ainda a regularidade fiscal e sanitária, bem como a valorização de empreendedores locais, o que contribui com a economia regional."

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO – Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, VI:							
ITEM	BETHA	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO DO ITEM	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	5212501	458051	un	Fornecimento de refeição acondicionada em embalagem tipo marmitex, com tampa, talheres descartáveis, de tamanho grande n 9. Quantidade Diária: as quantidades serão informadas conforme requisição Frequência: Disponibilidade de fornecer de segunda à sábado, incluindo feriados. Horário: As marmitas devem ser fornecidas entre 11h00 e 13h00. 1- Composição das Refeições: Cada marmita deve conter obrigatoriamente: Arroz: Branco ou integral, com porção mínima de 200g. Feijão: Preto, carioca ou outros tipos, com porção mínima de 100g.	Semas 250 Saúde 180 Gabinete 500 Esporte 500 Infraestrutura 2.500	24,70	97.071,00

				Proteínas: Duas opções de proteínas na mesma refeição (ex.: frango, carne bovina, carne suína, peixe, ou outras proteínas magras). Quantidade mínima total de proteínas: 150g. Salada: Variada, contendo ao menos três tipos de legumes/verduras frescas (ex.: alface, tomate, cenoura, beterraba, repolho, etc.), com porção mínima de 100g. Legumes Cozidos: Variados, como abobrinha, cenoura, vagem, batata, chuchu, etc., com porção mínima de 80g. Condimentos e Acompanhamentos: Azeite, vinagre, sal e outros temperos à parte, em embalagens individuais. 2- Padrão de Qualidade: Ingredientes: Devem ser frescos, de boa procedência, com certificados de qualidade quando aplicável. Higiene e Segurança Alimentar: A empresa fornecedora deve seguir todas as normas de higiene e segurança alimentar estabelecidas pela Anvisa e demais órgãos competentes. Transporte e Entrega: As marmitas devem			
--	--	--	--	---	--	--	--

				ser fornecidas em embalagens apropriadas, que garantam a manutenção da temperatura e a integridade dos alimentos, de acordo com as normas sanitárias vigentes. 3- Responsabilidades da Empresa Fornecedora: Variedade no Cardápio: Garantir variação semanal no cardápio, evitando a repetição de refeições em dias consecutivos. Substituição de Itens: Caso algum ingrediente não esteja disponível, deve ser substituído por outro de valor nutricional equivalente, previamente aprovado pela Prefeitura. Pontualidade: As refeições devem ser entregues pontualmente dentro do horário estabelecido.			
--	--	--	--	--	--	--	--

6.1 A cotação e a formação de média do mercado foi feita pela equipe do setor de compras e conforme essas pesquisas, o valor da contratação está estimado é de R\$97.071,00 (Noventa e sete mil e setenta e um reais.)

6.2 Pesquisas estas que estarão em anexo ao processo, realizada conforme legislação vigente.

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO – Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, VII:

A descrição da solução como um todo, contempla a **AQUISIÇÃO REFEIÇÕES (MARMITEX)** por meio de **PREGÃO PRESENCIAL, SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, MENOR PREÇO POR ITEM.**

2 DA NÃO ABERTURA PARA A INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS Na elaboração do estudo técnico preliminar, é pertinente invocar o disposto no art. 9º, § 2º do Decreto nº 046/2024 de 25 de abril de 2024, QUE PERMITE A DISPENSA DO PROCEDIMENTO PÚBLICO DE INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS (IRP) QUANDO O ÓRGÃO OU ENTIDADE GERENCIADORA FOR O ÚNICO CONTRATANTE.

Este dispositivo se justifica pela especificidade e urgência frequentemente envolvidas nas aquisições, onde a celeridade e a centralização do processo podem assegurar a pronta disponibilização dos materiais essenciais para o funcionamento contínuo dos serviços. Assim, ao dispensar a IRP, evita-se a demora inerente à participação de múltiplos órgãos, garantindo-se, dessa forma, a eficiência e a eficácia na gestão dos recursos e a manutenção da qualidade dos serviços prestados à população.

A escolha pela realização da sessão de licitação na **forma presencial** justifica-se pela necessidade de contratação de empresa **com sede no município de Deodápolis/MS**, em razão das particularidades do objeto, que exige fornecimento contínuo, pronto atendimento às requisições das secretarias e logística compatível com a realidade local.

A exigência de sede em Deodápolis visa garantir que a empresa possua estrutura adequada no próprio município para assegurar agilidade nas entregas, qualidade no preparo das refeições, cumprimento das exigências sanitárias e disponibilidade imediata em caso de demandas emergenciais. Além disso, a proximidade física facilita o acompanhamento da execução contratual e a fiscalização por parte da administração pública.

A modalidade presencial, por sua vez, promove maior inclusão e participação dos fornecedores locais, muitos dos quais não possuem familiaridade com sistemas eletrônicos de licitação. Também proporciona maior controle pela comissão de licitação, permitindo o esclarecimento imediato de dúvidas, a verificação da documentação apresentada e a condução mais eficiente e transparente do certame.

Dessa forma, a adoção do formato presencial atende ao interesse público, fortalece a competitividade entre empresas do município e assegura a escolha da proposta mais vantajosa para a administração, com foco na qualidade, pontualidade e efetividade da prestação do serviço.

VIII - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO – *Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, VIII:*

O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível.

Desta forma, para a presente aquisição, por tratar-se de objeto indivisível, **NÃO HAVERÁ O PARCELAMENTO**, sendo a aquisição por item.

IX - DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS – *Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, IX:*

A aquisição de refeições prontas tipo marmitex, no âmbito de um processo multientidade, tem como objetivo atender de forma eficiente e coordenada às demandas operacionais de diferentes secretarias do Município de Deodápolis/MS. A medida busca garantir a oferta regular de alimentação adequada e segura a servidores públicos e cidadãos envolvidos em ações institucionais, atividades externas, atendimentos prolongados ou situações emergenciais, nas quais não seja possível a preparação ou fornecimento de refeições por meios próprios.

Entre os principais resultados pretendidos com a contratação, destaca-se a melhoria na execução das atividades administrativas e operacionais, especialmente daquelas que exigem deslocamentos, plantões, mutirões ou jornadas ampliadas. A oferta de marmitas contribui diretamente para o bem-estar das equipes de

trabalho e do público assistido, reduzindo desgastes, atrasos e interrupções nos serviços públicos.

Outro resultado relevante é a padronização do fornecimento de alimentação, por meio de um processo centralizado que permite melhor controle, acompanhamento e fiscalização, garantindo que todas as secretarias tenham acesso igualitário ao serviço, conforme suas necessidades específicas. Isso promove maior economicidade e eficiência na gestão dos recursos públicos, evitando contratações isoladas e custos desnecessários.

A contratação multientidade também favorece a agilidade no atendimento a situações imprevisíveis ou de urgência, como desastres naturais, apoio a famílias em vulnerabilidade, eventos oficiais e ações integradas entre secretarias, nas quais a alimentação pronta é essencial para o bom andamento dos trabalhos.

Além disso, a depender da forma de contratação e da escolha dos fornecedores, o processo pode estimular a economia local, promovendo a inclusão de microempresas, empreendedores individuais ou estabelecimentos comerciais do próprio município, contribuindo para a geração de renda e fortalecimento da economia de Deodápolis.

Dessa forma, a aquisição de marmitex por meio de processo multientidade configura-se como uma solução prática, estratégica e socialmente relevante, que amplia a capacidade de resposta do poder público municipal e melhora a qualidade dos serviços prestados à população.

X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO, PREVIAMENTE A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO – *Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, X:*

10.1 A administração tomará as seguintes providências previamente ao contrato:

10.1.1 Definições dos servidores que farão parte da equipe de fiscalização e gestão contratual;

10.1.2 Definição de planos de trabalho com vistas à boa execução contratual;

10.1.3 Acompanhamento rigoroso das ações previstas nos projetos apresentados para a realização das adequações e melhorias no objeto a ser contratado.

10.2 Ressalta-se, por fim, que não serão necessárias adequações dos ambientes, tampouco capacitação de servidores.

XI - CONTRATAÇÃO CORRELATA E OU INTERDEPENDENTE – *Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, XI:*

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

XII – DOS IMPACTOS AMBIENTAIS – *Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, XII:*

A aquisição de refeições prontas do tipo marmitex, embora essencial para garantir o atendimento de diversas demandas da Administração Pública, pode acarretar impactos ambientais que devem ser considerados no planejamento da contratação. Um dos principais efeitos negativos é a geração expressiva de resíduos sólidos, resultante do uso de embalagens descartáveis como isopor, plástico ou alumínio, materiais que apresentam baixa ou nenhuma biodegradabilidade. O descarte inadequado desses resíduos pode contribuir para a poluição do solo,

da água e sobrecarregar o sistema municipal de coleta e destinação de lixo.

Além disso, o transporte diário ou frequente das refeições, geralmente realizado por veículos movidos a combustíveis fósseis, gera emissão de gases de efeito estufa, contribuindo para a poluição atmosférica e o aquecimento global. Também merece destaque o elevado consumo de recursos naturais, como água, energia elétrica e gás, utilizado no preparo das refeições, o que amplia a pegada ambiental da contratação.

Outro ponto crítico é o risco de desperdício de alimentos, especialmente quando não há um dimensionamento adequado das quantidades ou quando sobras não são reaproveitadas de forma segura. Esse desperdício representa não apenas um prejuízo econômico, mas também ambiental, considerando os recursos utilizados na produção, transporte e armazenamento dos alimentos.

Diante desses fatores, é recomendável que o processo de contratação adote medidas de mitigação dos impactos ambientais, como a priorização de embalagens biodegradáveis ou recicláveis, a exigência de práticas de logística reversa, o incentivo à coleta seletiva e o estímulo a fornecedores que adotem práticas sustentáveis. A incorporação de critérios de sustentabilidade na avaliação técnica das propostas também pode contribuir para tornar a contratação mais alinhada aos princípios da responsabilidade ambiental e da administração pública eficiente e consciente.

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO – *Lei Federal 14.133/21, art. 18, §1º, XIII:*

A viabilidade deste ETP verifica-se pela economia no valor da contratação em função do ganho de escala, na eficiência com a diminuição dos custos administrativos em função da redução da fragmentação de processos licitatórios e efetividade com padronização dos materiais. Além disso, frisa-se que a presente contratação atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios a serem alcançados são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, os riscos envolvidos são administráveis. Considerando as informações do presente ETP, entende-se que a presente contratação se configura tecnicamente VIÁVEL.

Deodápolis/MS, 30 de julho de 2025

Luana Minhos de Souza
Equipe de Planejamento

XIV - APROVAÇÃO E ASSINATURA

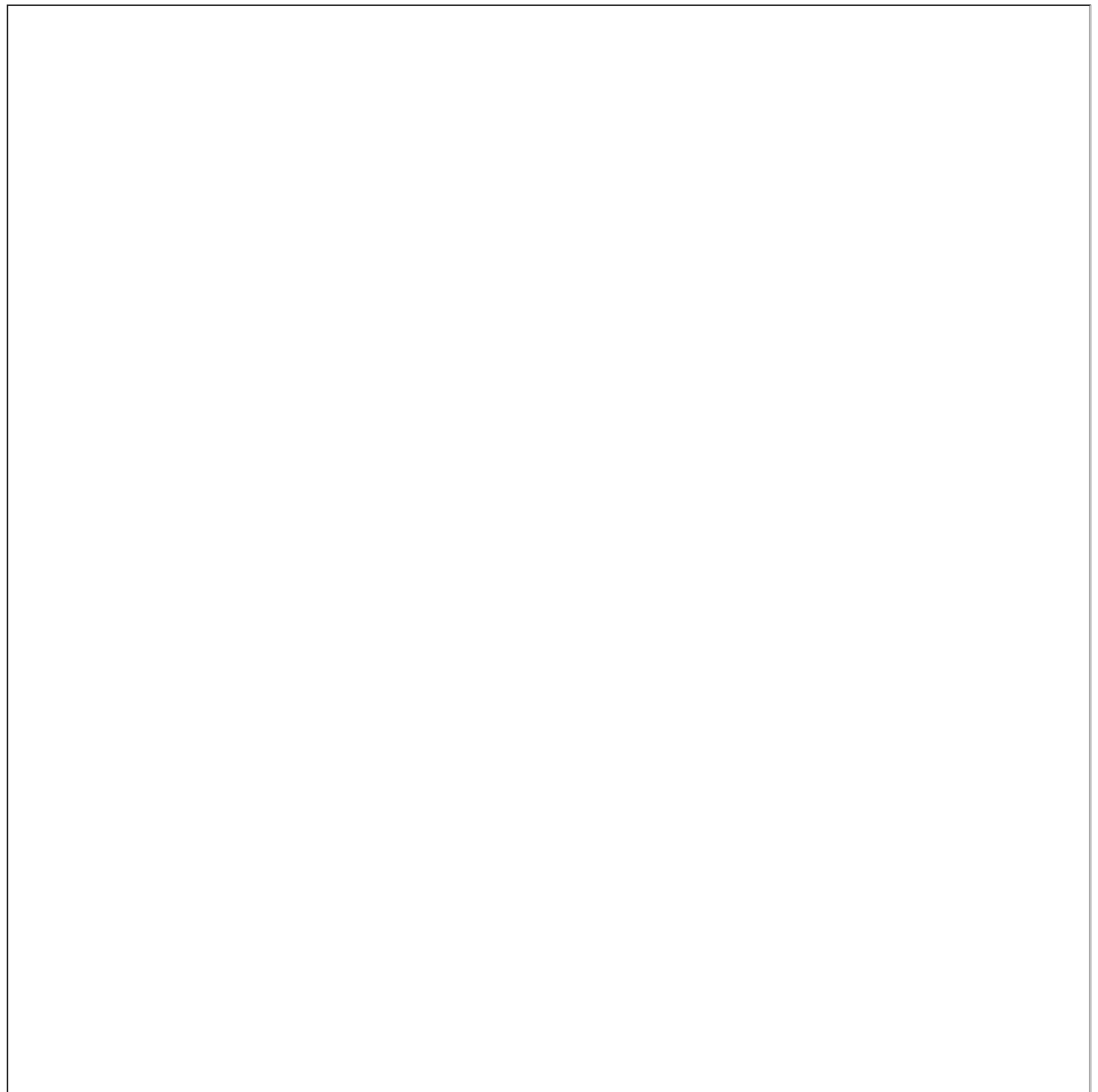
INTEGRANTES

Luana Minhos de Souza
Equipe de Planejamento

Camila Moreira
Representante da Saúde

Jelcinede Nita dos Santos.
Representante do Gabinete

Alessandra Tertuliana Alves de Oliveira
Representante da Infraestrutura



Aprovo, o presente estudo técnico preliminar da aquisição como proposto, por atender as disposições de leis e instruções normativas.

AUTORIDADE COMPETENTE

JEAN CARLOS SILVA GOMES
Prefeito Municipal

MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Objeto	AQUISIÇÃO DE MARMITEX		
Equipe de Planejamento	LUANA MINHOS DE SOUZA, CAMILA MOREIRA, JELCINEDE NITA DOS SANTOS, ALESSANDRA TERTULIANA ALVES DE OLIVEIRA		
FASE DA ANÁLISE			
(X) Planejamento da contratação/aquisição () Gestão do Contrato			
Risco 1 – NÃO HAVER DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA			
Probabilidade	(X) Baixa	() Média	() Alta
Impacto	(X) Baixo	() Médio	() Alto
Dano	Haverá atraso na realização da licitação		
Estratégia para eliminar ou minimizar a ocorrência do risco			
Ações	Verificar a disponibilidade de recurso para atender a aquisição.	Responsável	SECRETARIA DE ADM.
Estratégia de contingência caso o risco se concretize			
Ações	Buscar efetuar alocação de saldo orçamentário previsto no orçamento	Responsável	SECRETARIA DE ADM.

Risco 2 – ESPECIFICAÇÕES INSUFICIENTES PARA OS SERVIÇOS			
Probabilidade	(x) Baixa	() Média	() Alta
Impacto	(x) Baixa	() Média	() Alta
Dano	Item não condizente com a necessidade ou demanda.		
Estratégia para eliminar ou minimizar a ocorrência do risco			
Ações	Revisão de cada Cláusula ou Itens de obrigações da contratada e a estabelecer método de recebimento.	Responsável	PROCURADORIA JURÍDICA
Estratégia de contingência caso o risco se concretize			
Ações	Estudar a aplicação de advertência/multa/penalidades a empresa.	Responsável	PROCURADORIA JURÍDICA

Risco 3 – ATRASO NA CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO			
Probabilidade	() Baixa	() Média	(x) Alta
Impacto	() Baixa	(x) Média	() Alta
Dano	A não conclusão do certame no prazo implica na demora da entrega dos materiais que já foram solicitados.		
Estratégia para eliminar ou minimizar a ocorrência do risco			
Ações	Prevendo o atraso, seria necessário um pedido de apoio de mais pessoas para ajudar a Equipe de licitação, ajudando na	Responsável	SECRETARIA DE PLANEJAMENTO

Risco 4 – Itens Desertos ou Fracassados			
Probabilidade	() Baixa	(X) Média	() Alta
Impacto	() Baixa	(X) Média	() Alta
Dano	Definição deficiente dos itens ou especificação poderão acarretar fracasso nos itens, ou por se tratar de equipamentos específicos haja dificuldade de realizar uma ampla pesquisa de preços, fazendo com a média inicial seja baixa.		
Estratégia para eliminar ou minimizar a ocorrência do risco			
Ações	Realizar pesquisa de preço observando os preços praticados no atual cenário.	Responsável	SETOR DE COMPRAS
Estratégia de contingência caso o risco se concretize			
Ações	Cancelamento de itens responsáveis pela demora e continuidade do certame	Responsável	SETOR DE COMPRAS
	elaboração do certame. Solicitar à Secretaria de Gestão Administrativa e Financeira.		
Estratégia de contingência caso o risco se concretize			
Ações	As secretarias designarão servidores para auxiliar nos trâmites para que o certame seja concretizado.	Responsável	TODAS AS SECRETARIAS ENVOLVIDAS