

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 1.1. O presente estudo Técnico preliminar - ETP, tem como objetivo dirimir a problemática ao que refere, liberação de servidores para o almoço em suas residências, considerando que esse deslocamento de servidores até suas residências para almoçar e retornar ao seu trabalho posteriormente, gera perda de tempo e impacta negativamente no ritmo das atividades desenvolvidas prejudicando no tempo e na produtividade dos serviços executados.
- 1.2. A presente contratação objetiva propiciar à correta formulação que deve seguir a LEI Nº 14.133/2021 e a Resolução n. 02/SAAE/2023, que designa os Agentes de Contratações, Pregoeiros, Membros da Equipe de Apoio e da Comissão de Contratação nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, no âmbito do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Cacoal. Especificamente, o capítulo IV - Equipe de Apoio deverá atuar de forma integrada e colaborativa, sob a coordenação do Agente de Contratação ou Pregoeiro, para garantir a eficiência e transparência dos processos licitatórios.

### 2. IDENTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE:

- 2.1. O Serviço Autônomo de Água e Esgoto (SAAE) de Cacoal/RO presta serviços a população de forma contínua, sendo administrativa por meio de atendimento ao público e operacionais, como cortes de água, religação de água, vazamento de esgoto, manutenção de cavalete, entre outros.
- 2.2. O pleno funcionamento dos serviços administrativos e operacionais do Serviço Autônomo de Água e Esgoto (SAAE) de Cacoal/RO é absolutamente vital para que a instituição cumpra sua missão de forma eficiente e ininterrupta. A continuidade dessas atividades se justifica face ao interesse público de proceder-se ao atendimento dos funcionários do SAAE quando os mesmos necessitem permanecer no local de trabalho durante o horário de almoço, bem como plantões e serviços excepcionais que possam ocorrer fora de nossos horários de trabalho, aos sábados, domingos e feriados. Tais situações ocorrem por não podermos suspender a execução dos trabalhos, como reparos de vazamentos e manutenções no sistema de tratamento de água.
- 2.3. A interrupção dos serviços poderá causar paralisações imediatas, comprometendo a qualidade dos serviços prestados à população e colocando em risco o cumprimento das obrigações legais e operacionais da autarquia.
- 2.4. Diante o exposto, o fornecimento de refeições prontas para os servidores do SAAE apresenta-se justificável e imprescindível para garantir adequada operacionalidade dos trabalhos, assegurando excelência e qualidade na prestação de serviços públicos a população, dando-lhes maior celeridade no fluxo de trabalho.

### 3. LEVANTAMENTO DO MERCADO (Inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

Para a elaboração deste ETP, visando ao levantamento de mercado com o escopo de definir o tipo de solução a contratar, observa-se que para **aquisição de refeições** prontas deve observar e analisar alternativas e possíveis soluções, justificativa técnica e econômica a contratar.

#### 3.1. Solução 1: Aquisição de refeições prontas através da modalidade de Pregão Eletrônico para formação de SRP

Considerando que se trata de aquisição de produto que demanda fornecimento prolongado para atendimento das demandas do SAAE, a **aquisição de Refeições prontas "Marmitex"** de maneira isolada, acredita-se no ganho econômico na compra em escala, uma vez que os licitantes tendem a ofertar melhores preços e diminuir suas margens de lucro, a depender do quantitativo a ser registrado pela Administração.



- **VANTAGENS:**

Com a utilização do Sistema de Registro de Preço, a administração tende a economizar nas suas aquisições, não precisando providenciar grandes áreas para armazenagem de materiais de forma a estocar o produto, sem necessidade de infraestrutura de cozinha, pois se tratar de produtos perecíveis que requerem consumo imediato, sendo que o licitante vencedor, ao assinar a Ata de Registro de Preços, compromete-se a fornecer os materiais pelo preço acordado e no momento em que for solicitado.

Desse modo, a solução pelo Sistema de Registro de Preço se mostra altamente viável para a Administração Pública, visando garantir maior transparência, controle de gastos, evitar desperdícios, evitar custos com equipamentos e evitar contratação de pessoal de cozinha e manutenção de estrutura de alimentação.

- **DESVANTAGENS:**

A desvantagem que pode vir a ocorrer são os custos variáveis, a qual a dependência de preços do mercado que podem variar, sendo necessário incremento de custo.

### **3.2. Solução 2: Compra de equipamentos e alimentos para preparo interno**

- **VANTAGENS:**

Considerando a alternativa de realizar o preparo dos alimentos nas dependências do SAAE, visa adquirir equipamentos e alimentos para realizar a preparação das refeições, esta alternativa envolve a montagem de uma estrutura de cozinha própria para preparar as refeições no local, exigindo a compra de insumos alimentares regulares.

O preparo dos alimentos deve obter o controle de qualidade, nutrição, sabor e preparo. O custo benefício se dá pela economicidade a longo prazo, uma vez que pode-se adquirir os insumos a preço de atacado. Podendo ainda o cardápio variar conforme as preferências dos servidores.

- **DESVANTAGENS:**

Para realizar o preparo dos alimentos nas dependências desta autarquia, o preparo é crucial, como investimento inicial elevado em compra de equipamentos de cozinha, contratação de equipe de cozinha e estoque de alimentos. Considerando que a gestão deve ser de forma rígida, a logística de preparação dos alimentos, e cumprimento de normas sanitárias.

Considerando o uso contínuo dos equipamentos na cozinha para o preparo dos alimentos, se demanda uma manutenção constante dos equipamentos, o que implica custos adicionais.

### **3.3. Solução 3: Contratação de Empresa Terceirizada para preparar e servir nas dependências**

Uma empresa terceirizada presta os serviços conforme estabelece em contrato.

- **VANTAGENS:**

Na contratação de empresa terceirizada para preparar e servir alimentos preparados nas dependências do SAAE, ela realizará todo o trabalho com sua equipe e equipamentos próprios.

Diante das responsabilidades, o SAAE transfere toda a gestão de estrutura, operação, preparação e equipamentos a contratada. A empresa prestadora de serviços terceirizados deve obter especialização em gestão de cardápios, segurança alimentar e atendimento em pouca e larga escala de pessoas.

O custo benefício será ao SAAE não precisar manter estoque, pessoal, infraestrutura, e além de evitar riscos de falhas operacionais.

- **DESVANTAGENS:**

Os contratos com empresas terceirizadas possui custo fixo elevado, dependendo da complexidade do serviço, podendo se limitar a personalização dos cardápios, problemas de desempenho do fornecedor e a qualidade do serviço.

## **SOLUÇÃO RECOMENDADA**

Após a análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a Solução 1: Aquisição de refeições



prontas através da modalidade de Pregão Eletrônico para formação de SRP é a mais adequada, eficiente e vantajosa para atender à demanda de Fornecimento de Refeições Prontas, por assegurar economicidade, flexibilidade, ampla concorrência e continuidade no fornecimento. A solução está plenamente em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com os princípios que regem as contratações públicas.

#### 4. ÁREA REQUISITANTE

Área requisitante	Responsável
Diretoria Técnica Operacional	Rodrigo Aparecido Santana

#### 5. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

**5.1.** A aquisição solicitada se baseia na realização de Fornecimento de Refeições Prontas, considerando que consta no Plano anual de contratação processo 136/2025 elemento 3.3.90.30.00.00, programação 17.122.0002.2.133.

#### 6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

**6.1.** O objeto deve seguir as especificações do objeto constam as características necessárias para garantir os padrões de qualidade e possibilitar a seleção da proposta mais vantajosa.

O SAAE visa com este Estudo Técnico Preliminar detalhar as necessidades específicas, bem como os critérios de qualidade, segurança alimentar e outros aspectos importantes. Abaixo alguns requisitos que devem ser considerados a esta contratação pretendida:

- Quantidade e variedade de refeições: Especificar a quantidade diária de refeições necessárias, levando em conta o número de funcionários a serem atendidos, bem como a diversidade de opções (acompanhamentos, saladas etc.)
- A qualidade nutricional deverá estabelecer requisitos, assegurando que sejam balanceadas e adequadas para as necessidades alimentares dos servidores do Saae. A empresa deverá seguir os padrões de qualidade do alimento ofertado incluindo frescor, sabor, textura e aparência. Isso envolve critérios de seleção de ingredientes e método de preparo.
- Deverá ser exigido que a empresa vencedora do certame possua as certificações e licenças necessárias para a operação de preparação e fornecimento de refeições, incluindo registros sanitários e licenças de funcionamento.
- O presente serviço é considerado serviço continuado, uma vez que sem o mesmo causará prejuízo ao Município;
- Deverá em contrato definir as responsabilidades de ambas as partes de em relação ao cumprimento do contrato, bem como estabelecer possíveis penalidades e, caso de descumprimento de cláusulas contratuais.

#### 6.2. Requisitos Técnicos do Objeto

**6.2.1.** Poderá participar desse processo de contratação empresas do ramo de atividade relacionada ao objeto, que não possuam registro de sanção que impeça sua contratação, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade com a legislação vigente e padrões de sustentabilidade exigidos nesse instrumento e no futuro Termo de Referência.

**6.2.2.** A fornecedora será informada sobre o local, horário de entrega, especificação e quantidade de refeições, caso o SAAE disponha de tempo o mesmo poderá prioritariamente retirar as refeições no endereço da contratada, mas havendo necessidade, a vencedora do certame licitatório poderá entregar os objetos deste ETP, entre as 11h00min e 12h30min horas inclusive sábados, domingos e feriados, no setor de serviços externos da Sede do Saae, localizado a Av. Florianópolis, 1747, Bairro



Liberdade, Cacoal/RO, conforme quantitativo e descrições na Requisição de NAD, emitida pelo chefe do setor requisitante.

**6.2.3.** O armazenamento e o transporte dos alimentos a serem fornecidos, da sua distribuição até a entrega para o seu consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam a sua qualidade higiênico-sanitária.

**6.2.4.** As solicitações das refeições serão realizadas em conformidade com as necessidades dos setores de serviços externos do SAAE de Cacoal, não tendo uma estimativa semanal ou mensal das solicitações, tendo em vista à imprevisibilidade da ocorrência de serviços excepcionais.

**6.2.5.** As refeições deverão ser servidas no mesmo dia da preparação ficando proibido refeições com mais de 12 horas de preparação (reesquentadas).

### **6.3 Obrigações da Contratada**

**6.3.1** A contratada deverá cumprir integralmente as condições previstas no edital, seus anexos e na proposta apresentada, assumindo responsabilidade técnica e administrativa pelo fornecimento adequado dos materiais, inclusive quanto aos seguintes aspectos:

**a)** comunicar formalmente à Contratante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data prevista para a entrega, qualquer motivo que impeça o cumprimento dos prazos, apresentando justificativas e documentos comprobatórios;

**b)** manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos da Lei nº 14.133/2021;

**c)** indicar formalmente preposto para representá-la junto à Contratante durante a execução do contrato, conforme previsto no art. 117 da Lei nº 14.133/2021;

**d)** cumprir rigorosamente os prazos, locais e condições de entrega estabelecidos, responsabilizando-se por eventuais perdas, danos ou prejuízos decorrentes de descumprimento contratual.

## **7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

**7.1.** O estudo mostrou que diante das opções apresentadas para a aquisição do objeto em tela para atender as necessidades do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Cacoal, será adotado o método de julgamento do menor preço, assegurando a economicidade na contratação pública.

**7.2.** Ao buscar fornecedores especializados, o SAAE tem a oportunidade de contratar fornecedores que atendam especificamente às suas necessidades. A seleção não será considerado apenas o preço, mas também critérios de qualidade e conformidade com as especificações técnicas estabelecidas. Sendo a logística de distribuição eficientemente planejada para garantir a entrega pontual das refeições.

**7.3.** A gestão do contrato será rigorosamente acompanhada afim de garantir o cumprimento dos prazos, qualidade das refeições e transparência do SAAE.

## **8. RELEVÂNCIA PARA A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)**

**8.1.** O fornecimento de refeições prontas é essencial para o ininterrupto funcionamento da Autarquia, principalmente nos eventos de grande relevância que demandem ação dos grupos de trabalho e frentes de obras que precisam agir com rapidez e eficiência para manter o serviço de abastecimento de água e coleta de efluentes em funcionamento as 24 horas do dia.

8.2. A disponibilidade contínua desses materiais contribui diretamente para a **eficiência administrativa** e a **qualidade dos serviços públicos prestados à população**, sendo indispensável para o cumprimento das atribuições institucionais da Autarquia.

**9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)**

9.1. As quantidades estimadas para a contratação foram definidas com base no Documento de Formalização da Demanda – DFD ID 1002199, considerando o histórico de consumo, a reposição periódica de estoque e as necessidades operacionais do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Cacoal – SAAE.

9.2. Os quantitativos discriminados neste Estudo Técnico Preliminar destinam-se a atender de forma adequada e contínua a demanda da Autarquia, estando compatíveis com a realidade de consumo e com a capacidade de armazenamento, sem prejuízo aos princípios da economicidade, do planejamento e da eficiência administrativa:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND.	VL.UNT.	VL.TOTAL
01	<p>FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA COMERCIAL, EMBALADAS E LACRADAS EM MARMITEX DE ALUMÍNIO OU POLIESTIRENO ATÓXICO, COM PESO MÍNIMO DE 700 GRAMAS DE ALIMENTO, SEGUINDO A SEGUINTE ESTRUTURA DE CARDÁPIO E ACOMPANHAMENTOS:</p> <p>-GARFO E FACA DE PLÁSTICO DESCARTÁVEL.</p> <p>-SALADA E LEGUMES EM EMBALAGEM SEPARADA.</p> <p>PORCIONAMENTO:</p> <p>-O MARMITEX DEVE TER PESO FINAL DE 700GR, SENDO O PRATO PRINCIPAL:</p> <p>-ARROZ BRANCO TIPO 1 COZIDO;</p> <p>-FEIJÃO TIPO 1 CARIOCA OU PRETO COZIDO;</p> <p>-CARNE VERMELHA BOVINA , PREPARADA; OU CARNE SUÍNA PREPARADA; OU FRANGO;</p> <p>-01 GUARNIÇÃO : MASSAS VARIADAS OU LEGUMES OU TUBÉRCULOS REFOGADOS;</p> <p>-02 SALADAS : 1ª - FOLHOSA 2ª VERDURAS /LEGUMES CRUS/ COZIDOS, ACOMPANHADAS DE TALHERES, TUDO DESCARTÁVEL E EMBALADO SEPARADAMENTE.</p> <p><b>-OBS:</b> O SAAE SE DESLOCARÁ AO LOCAL (EMPRESA VENCEDORA DO CERTAME LICITATÓRIO) PARA RETIRADA DAS REFEIÇÕES.</p> <p><b>- CARDÁPIO:</b> CONFORME SUGESTÃO ABAIXO. O CARDÁPIO PODE SER ALTERADO ENTRE AS SUGESTÕES DO DIA. PORÉM MANTENDO O PORCIONAMENTO E NÃO PODENDO SER REPETIDO EM DIAS SUBSEQUENTES.</p> <p><b>- NENHUM ALIMENTO SERVIDO NA MARMITEX PODE SER PROVENIENTE DE COMIDA REESQUETADA.</b></p>	UND	3000		
<b>TOTAL</b>					



## 10. DO PARCELAMENTO (Inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

**10.1.** Considerando que o objeto deste Estudo Técnico Preliminar refere-se à aquisição **Refeições Prontas** que por si só apresentam natureza indivisível, não há de se falar em parcelamento.

## 11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

**11.1.** Visando à continuidade das atividades do SAAE, e a necessidade da contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas, deve-se observar o cumprimento com as Normas e Regulamentações com padrões sanitários, assegurar que os produtos adquiridos atendam as normas de saúde, segurança e higiene, evitando penalidades e que minimizem impactos ambientais, com sustentabilidade e responsabilidade ambiental.

**11.2.** Melhoria na satisfação dos funcionários garantindo refeições fornecidas de alta qualidade, saborosa e nutritiva, de forma a aumentar a satisfação dos colaboradores do Saae.

**11.3.** Controle de custos e fornecimento de Marmitex seja feito de forma econômica, mantendo os custos sob controle e evitando desperdícios.

**11.4.** O Saae deverá estabelecer um sistema de relatório e monitoramento para acompanhar regularmente a qualidade das refeições, a satisfação dos funcionários e o desempenho da empresa contratada e desenvolver um relacionamento de parceria de longo prazo com a empresa de fornecimento de Marmitex, visando à continuidade e melhoria dos serviços.

**11.5.** Atender todos os setores tanto quanto o Operacional e administrativo quando das suas necessidades.

**11.6.** A flexibilidade de escolha de fornecedores por parte do Saae promove a concorrência e a obtenção dos melhores termos contratuais. Além disso, o parcelamento evita a aquisição excessiva de refeições, reduzindo o desperdício de recursos públicos e simplificando a logística de distribuição. Por fim, busca-se garantir a transparência e conformidade do processo, assegurando a integridade e legalidade das operações. Estes resultados refletem a busca por um ambiente adequado e eficiente, alinhado aos interesses do Saae e à responsabilidade na gestão dos recursos públicos.

## 12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

**12.1.** As providências será orientar o modo de execução das atividades de controle através de nomeação de servidores para fiscalização e gestão contratual e, também, a verificação de eventuais erros.

**12.2.** Considerando que se trata de um serviço continuado, é de interesse da administração a celebração contratual, visando o bom uso e aproveitamento do serviço contratado.

## 13. IMPACTOS AMBIENTAIS (Inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

**13.1. Sustentabilidade dos Materiais:** Priorizar a aquisição de materiais de expediente que observem critérios de sustentabilidade ambiental, sempre que possível, tais como o uso de papel reciclado ou proveniente de fontes certificadas, bem como materiais recicláveis ou reutilizáveis, minimizando os impactos ao meio ambiente.

**13.3. Gestão de Resíduos:** Implementar práticas de gestão de resíduos sólidos, como a coleta seletiva e o descarte adequado de produtos químicos, para mitigar o impacto ambiental após o uso dos materiais adquiridos.

**13.4. Durabilidade dos Produtos:** Optar por produtos mais duráveis que tenham uma vida útil prolongada, reduzindo a necessidade de substituição frequente e, conseqüentemente, o impacto ambiental associado à produção e descarte.



**13.5. Adesão a Certificações Ambientais:** Dar preferência a fornecedores que cumpram normas ambientais reconhecidas e possuam certificações como ISO 14001 (gestão ambiental), que garantem que os produtos são fabricados de maneira a minimizar os impactos ambientais.

#### 14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO (Inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

**14.1.** Considerando a necessidade apresentada por meio do setor demandante para a aquisição do serviço visando atender o SAAE Cacoal.

**14.2.** Considerando que a elaboração do Estudo Técnico Preliminar é etapa obrigatória para contratações de serviços, conforme inciso I Art. 16, inciso II 36 e Capítulo IX da Resolução 01/SAAE/2023 que regulamenta no âmbito SAAE Cacoal a lei federal 14.133/2021 e art. 14, I, do Decreto nº 10.024/2019;

**14.2.1.** Considerando que após a elaboração deste estudo técnico preliminar e tendo sido realizado os levantamentos e análises necessárias, restou indicado a possibilidade de realizar a contratação objeto deste estudo como forma de atender a demanda pleiteada pelo Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Cacoal.

**14.3.** Diante do exposto, após a análise da Diretoria Administrativa Financeira e responsáveis pela elaboração deste Estudo Técnico Preliminar, chegou-se à conclusão que a contratação é viável e necessária, nos termos aqui propostos.

#### 15. ANEXOS

Anexo I – Mapa de Risco

**Cacoal 23 de Fevereiro de 2026.**

**Elaborado por:**

Assinado por:  
SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO DE CACOAL - SAAE  
BRUNA DE OLIVEIRA BERGAMASCHI

25/03/2026 10:32:36

***Bruna de Oliveira Bergamaschi***

Presidente Comissão Permanente de Licitação  
Portaria nº 04/SAAE/2026

**Aprovado por:**

**NELSON RODRIGUES DE LIMA**

PRESIDENTE DO SAAE  
DECRETO Nº 11.010/PMC/2026



**INFORMAÇÕES PRELIMINARES**

Este Mapa de Riscos será parte integrante do Processo Administrativo nº 317/2024, instruído com a finalidade de realizar Mapa de Riscos para o AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SAAE DE CACOAL/RO e deverá ser o Anexo II do Termo de Referência, considerando que este documento servirá de base para sua elaboração.

**1. Dados do Processo:**

Objeto: AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SAAE DE CACOAL/RO.

**2. Riscos referentes à fase Inicial do Processo:**

<b>Risco 2.1:</b> Planejamento deficiente	
<b>Probabilidade:</b>	( ) Baixa ( x ) Média ( ) Alta
<b>Impacto:</b>	( ) Baixo ( x ) Médio ( ) Alto
<b>Dano</b>	
Prejuízo ao atendimento das demandas desta Autarquia, em razão de fornecimento insuficiente ou excessivo de refeições prontas, comprometendo a continuidade dos serviços e o adequado atendimento aos servidores e colaboradores.	
<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>
Elaborar adequadamente o Termo de Referência, com especificações claras quanto à qualidade das refeições, condições de preparo, transporte, armazenamento, normas sanitárias e frequência de fornecimento, submetendo-o à revisão pelo setor competente.	Equipe de planejamento e setor demandante
<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>
Refazer ou ajustar o Termo de Referência, promovendo as correções necessárias para garantir a adequada execução do objeto contratado	Presidente da Licitação

<b>Risco 2.2:</b> Elaboração do Termo de Referência inadequado	
<b>Probabilidade:</b>	( x ) Baixa ( ) Média ( ) Alta
<b>Impacto:</b>	( ) Baixo ( x ) Médio ( ) Alto
<b>Dano</b>	
Fornecimento, por parte da CONTRATADA, de refeições prontas em desconformidade com os padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e valores nutricionais exigidos, podendo comprometer a saúde dos usuários e a regular execução do contrato.	
<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>
Realizar planejamento eficiente e quantificar adequadamente as refeições prontas, observando a demanda diária, os turnos de trabalho e as necessidades nutricionais da Autarquia.	Equipe de planejamento e setor demandante
<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>
Revisão dos quantitativos contratados, com ajustes conforme a demanda real verificada durante a execução contratual.	Equipe de planejamento

<b>Risco 2.3:</b> Descumprimento das normas sanitárias	
<b>Probabilidade:</b>	( ) Baixa ( x ) Média ( ) Alta
<b>Impacto:</b>	( ) Baixo ( ) Médio ( x ) Alto
<b>Dano</b>	
Risco à saúde dos servidores e colaboradores, possibilidade de surtos alimentares,	



aplicação de penalidades administrativas e interrupção do contrato.	
<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>
Exigir no Termo de Referência comprovação de alvará sanitário vigente, licença da vigilância sanitária e cumprimento das normas da ANVISA, bem como prever fiscalização periódica.	Equipe de planejamento e Fiscal do Contrato
<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>
Notificação formal da contratada para regularização imediata e, em caso de reincidência, aplicação das sanções contratuais cabíveis.	Fiscal do Contrato e Autoridade Competente

<b>Risco 2.4:</b> Atraso na entrega das Refeições	
<b>Probabilidade:</b>	( ) Baixa ( x ) Média ( ) Alta
<b>Impacto:</b>	( ) Baixo ( x ) Médio ( ) Alto
<b>Dano</b>	
Comprometimento da rotina de trabalho, prejuízo aos servidores em regime de plantão ou turno contínuo e eventual paralisação de atividades essenciais.	
<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>
Estabelecer horários rigorosos de entrega no Termo de Referência e prever penalidades por atraso injustificado.	Equipe de planejamento
<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>
Aplicação de advertência ou multa contratual e, se necessário, acionamento de fornecedor substituto conforme previsão contratual.	Fiscal do Contrato

<b>Risco 2.5:</b> Fornecimento de refeições em desacordo com o cardápio contratado	
<b>Probabilidade:</b>	( x ) Baixa ( ) Média ( ) Alta
<b>Impacto:</b>	( ) Baixo ( x ) Médio ( ) Alto
<b>Dano</b>	
Insatisfação dos usuários, descumprimento contratual e possível desequilíbrio na execução do objeto.	
<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>
Definir cardápio mínimo, especificações nutricionais e padrões de qualidade no Termo de Referência, com previsão de substituição imediata em caso de inconformidade.	Equipe de planejamento
<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>
Recusa do recebimento da refeição fora do padrão e solicitação de substituição imediata.	Fiscal do Contrato

**Cacoal 23 de Fevereiro de 2026.**

**Elaborado por:**  
**Bruna de Oliveira Bergamaschi**  
 Presidente Comissão Permanente de Licitação  
 Portaria nº 04/SAAE/2026





SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO DE CACOAL

**Aprovado por:**  
**NELSON RODRIGUES DE LIMA**  
PRESIDENTE DO SAAE  
DECRETO Nº 11.010/PMC/2026

