



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA DO PARÁ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



ALCIR COSTA DA
SILVA:42305730225

Assinado digitalmente por ALCIR
COSTA DA SILVA:42305730225
DN: cn=ALCIR COSTA DA
SILVA:42305730225, c=BR, o=ICP-
Brasil, ou=Certificado PF A3,
email=antonio.respo@gmail.com

ANÁLISE DE RISCO

Processo Administrativo nº 069/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, COM DISPONIBILIZAÇÃO DE TODOS OS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS NECESSÁRIOS AO ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES, BEM COMO À SUA CONSERVAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO, OBJETIVANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DA PREFEITURA, SECRETARIAS E FUNDOS MUNICIPAIS DE SANTA MARIA DO PARÁ/PA.

1. Objetivo

A presente Análise de Riscos foi elaborada com base no Estudo Técnico Preliminar (ETP), em conformidade com os princípios do planejamento das contratações públicas previstos na Lei nº 14.133/2021, visando identificar, avaliar, tratar e monitorar os principais riscos relacionados à contratação de serviços de fornecimento de refeições preparadas, com disponibilização dos utensílios e equipamentos necessários ao acondicionamento, à conservação e à higienização, objetivando atender às necessidades da Prefeitura, das Secretarias e dos Fundos Municipais de Santa Maria do Pará/PA.

Considerando que o objeto envolve manipulação e fornecimento de alimentos, a análise dedicou atenção reforçada aos riscos de natureza sanitária, cuja materialização é apta a produzir dano direto à saúde dos beneficiários do serviço.

2. Metodologia

Os riscos foram classificados considerando:

Probabilidade	Descrição
Baixa (1)	Pouco provável de ocorrer
Média (2)	Pode ocorrer durante a execução
Alta (3)	Grande possibilidade de ocorrência

Impacto	Descrição
Baixo (1)	Pequenos prejuízos operacionais
Médio (2)	Compromete parcialmente os serviços
Alto (3)	Compromete significativamente a execução contratual ou expõe a risco a saúde dos beneficiários



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA DO PARÁ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



Classificação do Risco:

Resultado (P x I)	Nível
1 a 2	Baixo
3 a 4	Médio
6 a 9	Alto

3. Matriz de Riscos

ID	Evento de Risco	Causa	Prob.	Imp.	Nível	Medidas Preventivas	Plano de Contingência
01	Contaminação dos alimentos (física, química ou biológica)	Falha nas boas práticas de manipulação, quebra da cadeia de temperatura ou uso de matéria-prima imprópria	2	3	Alto	Exigir alvará sanitário vigente, observância da RDC ANVISA nº 216/2004, transporte em recipientes térmicos e conferência de temperatura no recebimento	Recusa imediata da refeição, substituição no mesmo turno, comunicação à vigilância sanitária e abertura de processo de responsabilização
02	Perda da validade ou deterioração das refeições	Entrega antecipada, armazenamento inadequado ou atraso no transporte	3	3	Alto	Vedar entrega antecipada, exigir entrega no horário imediatamente anterior ao consumo e manutenção da temperatura	Rejeição total da entrega, substituição imediata e aplicação de sanções contratuais
03	Fornecimento em desacordo com a gramatura e a composição especificadas	Falha de padronização no preparo ou tentativa de redução de custo pela contratada	3	3	Alto	Definir objetivamente gramatura por componente, exigir padronização e realizar pesagem por amostragem no recebimento	Recusa da entrega, glosa proporcional, notificação e aplicação de multa
04	Atraso ou não realização da entrega	Falha logística, ausência de frota, distância das frentes de trabalho	3	3	Alto	Exigir comprovação de capacidade operacional e logística, definir prazo de até 24h e canais oficiais de comunicação	Aquisição por saldo de outro fornecedor registrado, aplicação de sanções e convocação do próximo classificado
05	Falta de variedade e monotonia alimentar	Repetição de guarnições e preparações pela contratada	3	2	Médio	Prever quatro tipos de refeição e exigir rotatividade de guarnições	Notificação à contratada e ajuste do cardápio pela fiscalização
06	Perda ou má conservação dos utensílios e equipamentos disponibilizados	Uso inadequado, ausência de manutenção ou de higienização	2	2	Médio	Atribuir contratualmente à contratada a higienização, manutenção e substituição dos utensílios e equipamentos	Exigir substituição imediata, sem ônus para a Administração
07	Ausência ou vencimento do alvará sanitário da contratada	Falha na manutenção das condições de habilitação	2	3	Alto	Exigir alvará sanitário na habilitação e verificar sua vigência a cada liquidação	Suspensão dos pagamentos, notificação para regularização e rescisão contratual em caso de persistência
08	Interrupção das atividades públicas por ausência de suporte alimentar	Desabastecimento decorrente de inexecução contratual	2	3	Alto	Registro de preços com possibilidade de convocação de remanescentes e planejamento antecipado das ordens de fornecimento	Contratação emergencial nos termos do art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021, se caracterizada a hipótese legal
09	Sobrepço ou preço inexequível	Pesquisa de preços desatualizada ou disputa predatória no certame	2	3	Alto	Pesquisa de preços conforme IN SEGES/ME nº 65/2021 com análise crítica e diligência de exequibilidade no certame	Diligência para comprovação de exequibilidade, desclassificação da proposta e nova pesquisa quando necessário
10	Oscilação do preço dos insumos alimentares	Sazonalidade, inflação e variação do custo de proteínas	3	2	Médio	Vigência de 12 meses, registro de preços e monitoramento periódico do mercado	Reequilíbrio econômico-financeiro quando comprovado e legalmente cabível
11	Restrição indevida da competitividade	Exigências técnicas excessivas ou agrupamento inadequado do objeto	2	3	Alto	Julgamento por item, especificações usuais de mercado e habilitação técnica proporcional ao objeto	Revisão do edital, republicação e reabertura de prazo
12	Inexecução total ou parcial do contrato	Incapacidade técnica, operacional ou financeira da contratada	2	3	Alto	Avaliação da qualificação técnica e econômico-financeira na habilitação e fiscalização contínua	Aplicação das sanções do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, rescisão e convocação do próximo classificado
13	Falhas na fiscalização	Ausência de designação	2	2	Médio	Designação formal de	Substituição do fiscal,



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA DO PARÁ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



	e no recebimento	formal ou de orientação aos fiscais				gestor e fiscais, com orientação prévia sobre conferência de gramatura, temperatura e higiene	revisão das rotinas e registro das ocorrências no histórico de gerenciamento
14	Divergência entre quantitativo solicitado e efetivamente entregue	Falha na emissão da ordem de fornecimento ou na conferência	2	2	Médio	Padronizar a ordem de fornecimento e a conferência quantitativa no ato do recebimento	Glosa proporcional na nota fiscal e complementação da entrega
15	Descumprimento de obrigações trabalhistas e previdenciárias pela contratada	Fragilidade financeira da contratada	2	2	Médio	Exigir manutenção das condições de habilitação e comprovação de regularidade a cada pagamento	Retenção de pagamento até a regularização e comunicação aos órgãos de fiscalização
16	Destinação inadequada de resíduos e embalagens	Ausência de rotina de descarte e de coleta seletiva	3	2	Médio	Prever obrigações ambientais no contrato e orientar as unidades quanto à separação das embalagens de alumínio	Notificação da contratada e ajuste das rotinas internas de descarte

4. Mapa de Calor dos Riscos

Impacto / Probabilidade	Baixa	Média	Alta
Alto		R01, R03*, R07, R09, R11, R12	R02, R04
Médio		R06, R13, R14, R15	R05, R10, R16
Baixo			

* O risco R03 apresenta probabilidade alta e impacto alto, sendo tratado como risco prioritário no item 5.

5. Plano de Tratamento dos Riscos Prioritários

Risco 01 – Contaminação dos alimentos

Tratamento: exigência de licença ou alvará sanitário vigente como condição de habilitação e de manutenção contratual; observância obrigatória da RDC ANVISA nº 216/2004; transporte em recipientes térmicos com manutenção da temperatura; conferência de temperatura, integridade da embalagem e condições de higiene no ato do recebimento; e possibilidade de inspeção do estabelecimento pela fiscalização a qualquer tempo.

Risco 02 – Perda da validade ou deterioração

Tratamento: vedação expressa à entrega antecipada e ao armazenamento prolongado; entrega no horário imediatamente anterior ao consumo, em dias úteis, das 07h00 às 14h00; e rejeição integral da entrega que chegue fora da temperatura ou do horário ajustado.

Risco 03 – Desconformidade de gramatura e composição

Tratamento: definição objetiva da gramatura por componente (300 g de arroz, 170 g de feijão, 200 g de carne e 230 g de guarnição, totalizando 900 g); conferência por amostragem no recebimento, inclusive com pesagem; e glosa proporcional acrescida das sanções cabíveis em caso de reincidência.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA DO PARÁ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



Risco 04 – Atraso ou não realização da entrega

Tratamento: exigência de comprovação de capacidade operacional e logística na qualificação técnica; fixação do prazo de até 24 horas contadas da ordem de fornecimento; definição de canais oficiais de comunicação; e monitoramento contínuo pelas unidades requisitantes.

Risco 11 – Restrição indevida da competitividade

Tratamento: adoção de julgamento e adjudicação por item; utilização de especificações usuais de mercado, idênticas às praticadas em contratações similares no Estado do Pará; e limitação das exigências de qualificação técnica ao estritamente indispensável à execução do objeto.

Risco 12 – Inexecução contratual

Tratamento: avaliação da capacidade técnica, operacional e econômico-financeira na fase de habilitação; fiscalização contínua da execução; registro formal das ocorrências; e aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, com convocação dos licitantes remanescentes quando necessário.

6. Responsáveis pelo Gerenciamento dos Riscos

Atividade	Responsável
Planejamento da contratação	Secretaria Municipal de Administração / Setor de Compras
Pesquisa e análise crítica de preços	Setor de Compras
Condução do certame	Comissão Permanente de Contratação / Pregoeiro(a)
Gestão contratual	Gestor do Contrato
Fiscalização do fornecimento e conferência sanitária	Fiscal do Contrato de cada unidade requisitante
Emissão das ordens de fornecimento	Unidade requisitante
Aplicação de penalidades	Autoridade Competente

7. Conclusão

Após a análise dos riscos identificados, verifica-se que a contratação de serviços de fornecimento de refeições preparadas apresenta riscos inerentes à segurança alimentar, à logística de entrega, à padronização das preparações e à continuidade do fornecimento, com destaque para os riscos de natureza sanitária, cuja materialização é apta a produzir dano direto à saúde dos beneficiários.