

MAPA DE RISCOS												
PROCESSO XXXXXXX-XX.202X.X.XX.XXXX (ASSUNTO)												
NÚMERO	EVENTO DE RISCO	CAUSA	CONSEQUÊNCIA	CATEGORIA	PROBABILIDADE	IMPACTO	NÍVEL DE RISCO	ESTRATÉGIA	TRATAMENTO (AÇÃO PREVENTIVA)	TRATAMENTO (AÇÃO DE CONTINGÊNCIA)	CONTROLE	RESPONSÁVEL
1	A pesquisa de preços (Tópico 6) não refletir a realidade do mercado para o nível de serviço exigido (ex: substituição em 50 min, atendimento 4h).	1. Pesquisa baseada em contratos anteriores sem as mesmas exigências logísticas. 2. Poucos fornecedores consultados.	1. Licitação deserta ou fracassada. 2. Necessidade de refazer o planejamento/pesquisa, causando atraso crítico na contratação.	Financeiro-Orçamentário	Média	Alto	ALTO	MITIGAR	1. Detalhar na solicitação de cotação todas as exigências críticas do ETP (prazos, locais, emergência). 2. Ampliar a cesta de pesquisa, buscando fornecedores que comprovadamente atendam eventos de grande porte.	1. Prever no cronograma do PCA uma margem de tempo para eventual repetição da pesquisa de preços.	Análise crítica do Mapa de Preços pelo NAL.	Unidade Demandante
2	Estimativa de quantitativos (Tópico 5.2) subdimensionada.	1. Metodologia de cálculo baseada estritamente no histórico (Eleições 2022/2024). 2. Aumento não previsto do nº de servidores/colaboradores convocados em 2026.	1. Esgotamento da Ata de Registro de Preços antes do fim do período eleitoral (ex: durante o 2º turno). 2. Necessidade de aditivo ou nova contratação emergencial.	Operacional/Financeiro-Orçamentário	Média	Alto	ALTO	EVITAR	1. Aplicar um fator de margem de segurança (ex: +20%) sobre o histórico de consumo, justificando-o no ETP/TR. 2. Priorizar o SRP, que já é uma ação mitigadora (Tópico 4.4).	1. Monitoramento rigoroso do saldo da Ata. 2. Em caso de risco de esgotamento, iniciar processo de aditivo (se legalmente cabível) ou nova licitação com antecedência.	Controle de saldo da ARP pela Unidade Demandante/Gestor.	Unidade Demandante
3	Definição do agrupamento em lote único (Tópico 8) resultar em restrição à competitividade.	1. Natureza do agrupamento (alimentos e bebidas juntos). 2. Empresas boas em refeições podem não ser competitivas em bebidas (ou vice-versa).	1. Redução do número de propostas válidas. 2. Propostas com preços globais mais elevados devido à necessidade de subcontratação ou baixa expertise em parte dos itens.	Legal/Financeiro-Orçamentário	Média	Médio	MODERADO	MITIGAR	1. Reforçar a justificativa técnica e econômica no ETP/TR (Tópico 8.2), demonstrando o ganho logístico e de gestão. 2. Realizar ampla divulgação do certame.	1. Se a licitação for deserta ou os preços inexequíveis, reavaliar o parcelamento do objeto.	Análise de mercado na fase de pesquisa de preços; Análise do resultado do certame.	Unidade Demandante
4	Definição inadequada dos critérios de quantitativos mínimos para os Atestados de Capacidade Técnica (Tópico 3.3.2).	1. Estabelecimento de percentual muito baixo ou vago no Termo de Referência. 2. Não especificar a criticidade dos picos de demanda (ex: 2000 refeições/dia).	1. Qualificação de empresa sem estrutura logística/produtiva real para atender aos picos de demanda do "Dia D" da eleição. 2. Falha generalizada no fornecimento.	Operacional	Média	Alto	ALTO	MITIGAR	1. Definir no TR os quantitativos mínimos do atestado com base nos picos de demanda diária estimados (conforme Tópico 3.3.2). 2. Exigir que o atestado comprove fornecimento para eventos ou contratos de alta complexidade logística.	1. Se a empresa vencedora apresentar dificuldades logísticas iniciais, intensificar a fiscalização e aplicar as sanções.	Análise da documentação de habilitação pela equipe de contratação.	Unidade Demandante
5	A análise de amostras (Tópico 3.3.3) não ser criteriosa o suficiente.	1. Critérios de aceite da amostra subjetivos ou mal definidos no TR. 2. Análise superficial pela equipe de recebimento. 3. Histórico de "experiências pregressas negativas" (citado no ETP).	1. Contratação de empresa cuja qualidade real do produto (em larga escala) é inferior à da amostra apresentada. 2. Repetição das falhas passadas, gerando insatisfação.	Operacional/Integridade	Alta	Alto	ALTO	MITIGAR	1. Criar no TR um "Checklist de Avaliação de Amostra" com critérios objetivos (sabor, temperatura, embalagem, qualidade dos insumos). 2. Designar comissão/equipe multidisciplinar para a degustação e análise das amostras.	1. Reprovação formal da amostra e convocação do próximo licitante. 2. Registrar detalhadamente os motivos da reprovação.	Relatório circunstanciado de análise e aprovação/reprovação das amostras.	Comissão de Análise de Amostras (designada)
6	Incapacidade da Contratada de substituir alimentos não conformes (qualidade, sabor, temperatura) no prazo exigido de 50 minutos (Tópico 3.2.7c).	1. Prazo de substituição muito curto. 2. Logística da contratada (localização, trânsito de São Luis). 3. Falta de estoque de contingência da contratada.	1. Equipes permanecem sem alimentação adequada no horário correto. 2. Interrupção do trabalho ou "furo" na escala de revezamento. 3. Desgaste na fiscalização do contrato.	Operacional	Alta	Alto	ALTO	TRANSFERIR	1. Definir no TR e no Contrato penalidades severas (multa e glosa imediata) para o descumprimento do prazo de 50 minutos. 2. Exigir da contratada a apresentação de um Plano de Contingência Logística.	1. Acionamento imediato da glosa do pagamento referente aos itens não substituídos. 2. Autorização de compra direta emergencial (se a falha for generalizada) para atender a demanda.	Registro e controle rigoroso pelo Fiscal dos horários de entrega e eventuais substituições.	Fiscal Técnico do Contrato
7	Falha da Contratada no atendimento às demandas emergenciais (solicitações com 4h de antecedência - Tópico 3.2.4).	1. Falta de capacidade produtiva/logística da contratada para picos não programados. 2. Falha na comunicação entre o Cerimonial e a empresa.	1. Servidores em atividade extraordinária (não prevista) ficam sem alimentação. 2. Risco de interrupção de atividades críticas (ex: sessão plenária prolongada).	Operacional	Média	Alto	ALTO	MITIGAR	1. Realizar reunião de "kick-off" com a Contratada para alinhar os fluxos de comunicação de demandas emergenciais. 2. Exigir que a contratada mantenha um canal de comunicação 24x7 durante o período eleitoral.	1. Aplicação das penalidades contratuais. 2. Verificação de plano B (ex: estoque de contingência de lanches não perecíveis no TRE).	Registro de todas as Ordens de Serviço (regulares e emergenciais) e o tempo de resposta da contratada.	Fiscal Técnico do Contrato / Cerimonial
8	Fornecimento de alimentos em condições higiênico-sanitárias inadequadas (violação RDC 216/2004).	1. Falha no armazenamento, preparo ou transporte (temperatura) pela contratada. 2. Utilização de matéria-prima de baixa qualidade ou vencida.	1. Risco de Doença Transmissível por Alimento (DTA), gerando um surto. 2. Indisponibilidade de servidores/colaboradores. 3. Risco à saúde pública e grave dano à imagem do TRE.	Operacional/Legal	Baixa	Muito Alto	MODERADO	TRANSFERIR	1. Exigência rigorosa (na habilitação e fiscalização) do Alvará da Vigilância Sanitária (Tópico 3.3.1). 2. Cláusula contratual de responsabilidade civil total da contratada por danos causados.	1. Suspensão imediata do fornecimento. 2. Acionamento da Vigilância Sanitária. 3. Aplicação de sanções graves (multa, rescisão contratual).	1. Inspeção visual e de temperatura no recebimento provisório. 2. Solicitação de visita técnica (fiscalização) à sede da contratada, se houver suspeita.	Fiscal Técnico do Contrato
9	Atraso na entrega (superior aos 20 min de tolerância - Tópico 3.2.5) em um dos locais (ex: Sede, Fórum).	1. Falha no roteamento logístico da contratada (Tópico 3.2.2). 2. Trânsito intenso na região metropolitana.	1. Atraso no início das refeições das equipes. 2. Prejuízo ao cronograma das atividades eleitorais que dependem daquele efetivo.	Operacional	Alta	Médio	ALTO	TRANSFERIR	1. Definição clara em contrato das penalidades (multa) por atraso superior à tolerância. 2. Exigir da contratada, antes do início da execução, o plano de roteirização das entregas.	1. Aplicação imediata das multas contratuais. 2. Notificação da empresa para ajuste da logística.	Check-list de recebimento com registro obrigatório do horário de chegada das entregas.	Fiscal Técnico do Contrato
10	Fornecimento de produtos com qualidade inferior à especificada (ex: "néctar" em vez de "suco natural" - Itens 7 e 8; lanches com componentes diversos do contratado).	1. Busca da contratada por redução de custos (lucratividade). 2. Falta de clareza ou detalhamento na especificação do TR. 3. Fiscalização deficiente no ato do recebimento.	1. Descumprimento contratual. 2. Alta taxa de insatisfação dos usuários. 3. Acionamento constante da regra de substituição (50 min).	Operacional	Alta	Médio	ALTO	EVITAR	1. Detalhar exaustivamente no TR as especificações, marcas de referência (se cabível) e critérios de qualidade (ex: "Suco 100% fruta, sem adição de açúcar"). 2. Usar a análise de amostras (Risco 5) como filtro.	1. Rejeição imediata dos itens (Recebimento Provisório) e acionamento da regra de substituição em 50 minutos. 2. Glosa dos itens não conformes, caso não substituídos.	Verificação qualitativa por amostragem no Recebimento Definitivo (Tópico 3.2.7b).	Fiscal Técnico do Contrato
11	Falha na disponibilização de pessoal de apoio (copeiragem) pela Contratada para a montagem e reposição das refeições na modalidade Self-Service (Itens 1 e 4).	1. Confusão da contratada entre os modelos "quentinha" (só entrega) e "self-service" (entrega + serviço), conforme Tópico 3.2.3. 2. Dimensionamento inadequado da equipe da contratada.	1. Atraso na montagem do buffet (self-service). 2. Tumulto no local de serviço e má distribuição dos alimentos. 3. Servidores do TRE tendo que assumir a reposição.	Operacional	Média	Médio	MODERADO	EVITAR	1. Padronizar no TR todo o fornecimento de refeição como "Quentinha" (Item 3), eliminando os itens 1 e 4 (Self-Service). OU (se mantido): 2. Detalhar no TR a obrigação de fornecimento de pessoal para os itens 1 e 4.	1. Notificar a empresa para que disponibilize o pessoal imediatamente. 2. Se a falha persistir, converter a demanda de self-service para quentinha (se contratualmente previsto).	Fiscalização presencial nos locais onde o self-service for servido.	Fiscal Técnico do Contrato
12	Entrega de lanches/refeições em embalagens não recicláveis (ex: isopor), descumprindo os requisitos de sustentabilidade (Tópico 3.5.1 e 12.3).	1. Custo menor do material não-sustentável. 2. Desconhecimento da contratada sobre a exigência. 3. Falta de fiscalização deste critério.	1. Descumprimento contratual. 2. Passivo ambiental para o TRE (geração de resíduos inadequados). 3. Descumprimento da Portaria TRE-MA nº 271/2022.	Legal/Operacional	Média	Baixo	MODERADO	MITIGAR	1. A exigência de embalagens recicláveis ou de baixo impacto já consta no ETP (Tópico 3.5.1).	1. Notificar a empresa para que se adeque na próxima entrega.	Verificação por amostragem das embalagens no ato do recebimento.	Fiscal Técnico do Contrato

13	Descarte inadequado de resíduos (ex: óleo de cozinha) pela Contratada, em desacordo com as normas (Tópico 3.5.2 e 12.3).	1. Negligência da contratada. 2. Inexistência de política de gestão de resíduos na unidade produtiva da empresa.	1. Descumprimento contratual. 2. Potencial dano ambiental.	Legal/Operacional	Baixa	Baixo	BAIXO	MITIGAR	1. A exigência de comprovação da política de gestão de resíduos (Tópico 3.5.2) deve constar no TR.	1. Solicitar formalmente à empresa que comprove a destinação adequada (ex: certificado de coleta de óleo).	Solicitação (ex: semestral ou ao final do contrato) dos comprovantes de destinação de resíduos.	Fiscal Técnico do Contrato
14	Insatisfação de parte dos servidores pela escolha da Solução 1 (fornecimento) em vez da Solução 2 (pecúnia).	1. Solução 2 (pecúnia) foi descartada no Tópico 4.4 do ETP. 2. Preferências pessoais dos servidores.	1. Reclamações internas ou em canais de ouvidoria. 2. Ruído na comunicação interna.	Operacional	Média	Baixo	MODERADO	MITIGAR	1. A justificativa técnica para a escolha (garantir a permanência no local de trabalho) é robusta e está no ETP (Tópico 4.4).	1. Reforçar a comunicação interna sobre o objetivo da contratação (viabilizar o trabalho) e não (indenizar o servidor).	Monitoramento de canais de Ouvidoria ou feedback interno.	Unidade Demandante / Gestor do Contrato
15	Ocorrência de choque anafilático ou reações alérgicas graves por contaminação cruzada ou ingestão de alérgenos (Fase Contratual).	1. Presença de mariscos e crustáceos nas especificações; 2. Falha no manejo de utensílios pelo fornecedor; 3. Ausência de rotulagem clara sobre componentes alergênicos.	1. Risco à vida e integridade física de servidores; 2. Afastamento imediato de pessoal; 3. Prejuízo às atividades eleitorais críticas; 4. Responsabilização civil do Tribunal.	Operacional/Legal	Baixa	Muito Alto	MODERADO	MITIGAR	1. Vedar de uso de mariscos/crustáceos e derivados no preparo; 2. A exigência de separação rígida de insumos e utensílios; 3. A obrigatoriedade de identificação visual de alérgenos em cada embalagem.	1. Disponibilização de kit de emergência (adrenalina autoinjetável/anti-histamínicos) e equipe médica de sobreaviso.;	Fiscalização in loco na cozinha do fornecedor; conferência da rotulagem no ato do recebimento; verificação periódica da prontidão da equipe médica e validade dos fármacos.	Fiscal Técnico do Contrato

Identificação do Risco	Definição
Operacional	Eventos que podem comprometer as atividades do TRE-MA, normalmente associados a falhas, deficiência ou inadequação de processos internos, pessoas, infraestrutura e sistemas.
Legal	Eventos derivados de alterações legislativas ou normativas que podem
Fianciero-Orçamentário	Eventos que podem comprometer a capacidade do TRE-MA de contar com os recursos orçamentários e financeiros necessários à realização de suas atividades, ou eventos que possam comprometer a própria
Integridade	Eventos relacionados a corrupção, fraudes, irregularidades e/ou desvios

Probabilidade	Ponto
Muito Alta	5
Alta	4
Média	3
Baixa	2
Muito Baixa	1

Estratégias
ACEITAR
MITIGAR
EVITAR
TRANSFERIR

Impacto	Ponto
Muito Alto	5
Alto	4
Médio	3
Baixo	2
Muito Baixo	1

Nível do Risco	Ponto	Priorização e Tratamento	Tratamento
Crítico	20 a 25	Nível de risco muito além do apetite a risco. Qualquer risco nesse nível deve ser comunicado ao Núcleo de Apoio à Gestão de Riscos (NAGR) que, após análise, poderá encaminhá-lo ao Conselho Gestor.	Obrigatório
Alto	12 a 19	Nível de risco muito além do apetite a risco.	Obrigatório
Moderado	5 a 11	Nível de risco dentro do apetite a risco. Geralmente nenhuma medida especial é necessária, porém requer atividades de monitoramento específicas e atenção da gerência na manutenção de respostas e controles para manter o risco nesse nível,	Facultativo
Baixo	0 a 4	Nível de risco dentro do apetite a risco.	Facultativo