Análise de Risco

1. Causas e Consequências dos Riscos Priorizados

A identificação dos riscos associados à aquisição de gêneros alimentícios do grupo de proteínas considera o contexto de atendimento das Secretarias Municipais de Apodi/RN e dos programas sociais desenvolvidos pelo Município. A contratação contempla, entre outros, carne moída, peito de frango congelado, carne bovina patinho, ovos de galinha, peito de frango sem tempero, linguiça calabresa e salsicha, produtos que apresentam diferentes condições de conservação, armazenamento, transporte e recebimento.

Entre as principais causas de risco estão a insuficiência ou incapacidade de fornecimento pelos fornecedores, atrasos nas entregas, falhas na logística, inadequação das condições de transporte e conservação, entrega de produtos em desconformidade com as especificações, validade insuficiente, embalagens danificadas, falhas no planejamento dos quantitativos e dificuldades de gestão da Ata de Registro de Preços. Também devem ser considerados os efeitos de oscilações de mercado sobre a disponibilidade dos produtos e a execução da contratação.

A ocorrência desses eventos pode provocar desabastecimento, interrupção ou comprometimento das ações que dependem do fornecimento de alimentos, desperdícios, necessidade de substituição ou reposição emergencial de produtos, aumento de custos administrativos e, nos casos de produtos impróprios ou inadequadamente conservados, riscos à saúde e ao bem-estar dos usuários e servidores atendidos. Por isso, os riscos devem ser tratados desde a fase de planejamento e acompanhados durante toda a execução da contratação.

2. Possíveis Medidas de Resposta ao Risco

Para mitigação dos riscos identificados, deverão ser adotadas medidas preventivas e corretivas voltadas à continuidade do abastecimento e à preservação da qualidade e segurança dos alimentos. Entre as medidas estão a definição objetiva das especificações dos produtos no Termo de Referência, a exigência de condições adequadas de transporte e conservação, a definição de prazos de entrega compatíveis com a natureza perecível dos itens e o estabelecimento de critérios de recebimento e recusa de produtos em desconformidade.

ß-- ² ¿ ¬® Û´»®² ·½¿ª³éëï ½¼ ê½ë³¾º é½ë³¾º½¼ ½ë½êê¿êï ¾ éì ¾¿éëëðí ì º¿çèí ê¿½¼¼¿ì ½¼¿ð½ëçèî ¿í

Recomenda-se ainda o acompanhamento sistemático das entregas, a conferência de quantidade, integridade das embalagens, validade, características do produto e condições de conservação no momento do recebimento, além do registro das ocorrências pela fiscalização. Também deverão ser previstas medidas administrativas e penalidades aplicáveis em caso de atraso, entrega inadequada ou descumprimento das obrigações, sem prejuízo das demais providências previstas na legislação e nos instrumentos da contratação.

3. Avaliação de Viabilidade de Implantação das Medidas

As medidas de resposta aos riscos identificados são tecnicamente viáveis e compatíveis com a capacidade operacional da Administração Pública Municipal de Apodi/RN. As ações propostas estão relacionadas a procedimentos ordinários de planejamento, fiscalização, recebimento e gestão de contratações públicas, não exigindo estrutura extraordinária para sua implementação.

A definição de especificações objetivas, o acompanhamento das entregas, a inspeção dos produtos, o registro das ocorrências e a adoção das providências administrativas cabíveis podem ser realizados pelas equipes responsáveis pelo planejamento, compras, fiscalização e gestão contratual, com apoio das unidades demandantes quando necessário. Dessa forma, as medidas apresentam viabilidade operacional e podem reduzir significativamente a probabilidade e/ou o impacto dos eventos de risco.

4. Medidas de Resposta aos Riscos que Serão Implantadas

Será adotado planejamento dos quantitativos com base nas demandas consolidadas das unidades municipais e no histórico de consumo disponível, evitando subdimensionamento ou superdimensionamento da necessidade. As especificações dos itens deverão estabelecer características suficientes para permitir o controle da qualidade e o recebimento adequado.

No recebimento, será realizada conferência das quantidades e das condições dos produtos, com atenção especial aos itens perecíveis e refrigerados ou congelados. Produtos com sinais de desconformidade, embalagem violada, validade inadequada, condições impróprias de conservação

ou características incompatíveis com as especificações poderão ser recusados, com solicitação de substituição, conforme as regras estabelecidas na contratação.

Também será mantido acompanhamento contínuo da execução da Ata de Registro de Preços, quando adotada, com controle das solicitações, entregas, saldos e ocorrências. O fluxo de comunicação entre unidades demandantes, fiscalização e fornecedor deverá permitir resposta rápida a atrasos, faltas ou desconformidades, reduzindo o risco de descontinuidade do abastecimento.

5. Plano de Implementação das Medidas para Resposta aos Riscos

O plano de implementação será executado desde a fase preparatória e permanecerá ativo durante toda a execução da contratação. Inicialmente, serão definidos no Termo de Referência os requisitos dos produtos, condições de entrega, critérios de recebimento, prazos, responsabilidades e consequências para o descumprimento das obrigações.

Durante a execução, a fiscalização deverá acompanhar as entregas e registrar as ocorrências, verificando especialmente quantidade, integridade, validade, conservação e conformidade dos produtos. As ocorrências deverão ser comunicadas ao fornecedor e, quando necessário, ao gestor da contratação, para adoção das medidas corretivas e administrativas pertinentes.

Em situações de risco de desabastecimento, deverão ser avaliadas tempestivamente as providências administrativas cabíveis, inclusive cobrança do cumprimento das obrigações, substituição de produtos em desconformidade e aplicação das medidas previstas no instrumento contratual e na legislação. O acompanhamento contínuo permitirá identificar tendências de falha e atuar antes que produzam prejuízos à continuidade das ações municipais.

6. Conclusão

A análise de riscos realizada para a contratação de gêneros alimentícios do grupo de proteínas evidencia a necessidade de planejamento estruturado e acompanhamento contínuo, especialmente em razão da natureza perecível de parte dos produtos e da necessidade de abastecimento regular das unidades e programas municipais.

Os principais riscos estão relacionados a atrasos ou falhas de fornecimento, qualidade e segurança dos produtos, condições inadequadas de transporte e conservação, insuficiência dos quantitativos, oscilações de mercado e gestão da contratação. Esses riscos podem ser administrados mediante especificações objetivas, planejamento adequado, fiscalização das entregas, critérios de recebimento, monitoramento da execução e adoção das medidas administrativas previstas.

Dessa forma, conclui-se que os riscos identificados são passíveis de tratamento pela Administração Municipal, desde que as medidas preventivas e de contingência sejam incorporadas aos instrumentos da contratação e efetivamente acompanhadas durante a execução, contribuindo para a continuidade do fornecimento, a qualidade dos alimentos e a regularidade das políticas públicas municipais.

Apodi/RN, Assinado e datado eletronicamente

_____

Laíza Cristina Carlos Freire Monteiro
Secretaria Municipal de Administração

ß-- ² ¿ ¬®¿ Û´»®² ·½¿ª éëï ¼¼ ê½ë¾ª°é½ê³ª»½ê¿êï ¾¼ éì ¾¿éëëðí ì °¿çèí ê¿½¼¼¿ì ¼¿ð½êçèî ¿í

ANEXO 1
FASE DE ANÁLISE

(x) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor
(x) Gestão do Contrato

MAPA DE RISCO
(adaptado de anexo IV da IN nº 05/2017/SEGES/MPGD)

Risco	**Causa**	**Dano/ Consequência**	**Probabilidade** (1 a 5)	**Impacto** (1 a 5)	**Classif.** (ref. Matriz)	**Ação Preventiva**	**Responsável**	**Ação de Contingência (se o risco se concretizar)**	**Responsável**
1. Atraso na entrega dos produtos	Falhas logísticas dos fornecedores	Interrupção na alimentação dos beneficiários	3	4	Alta	Estabelecer prazos claros e cláusulas de penalidade	Setor de Compras e Licitações	Buscar fornecedores alternativos e reprogramar a entrega	Setor de Compras e Licitações
2. Qualidade dos produtos não atender padrões	Seleção inadequada de fornecedores	Produtos impróprios para consumo, riscos à saúde	4	5	Crítica	Realizar seleção rigorosa e inspeções de qualidade	Fiscal de contrato	Rejeitar produtos e solicitar nova entrega	Fiscal de contrato
3. Flutuação de preços dos gêneros alimentícios	Variações do mercado e sazonalidade	Aumento de custos, comprometendo o orçamento	5	3	Alta	Realizar pesquisas de mercado e contratar com preços fixos	Setor de Compras e Licitações	Reavaliar o orçamento e buscar ajustes financeiros	Gabinete/ Finanças

ß-- ² ¿ ¬« ® Û´» ® ² · ½ ¿ æ ¾ ë ë ï ¼ ¼ ê ½ ë ¾ » º é ½ ê ¾ ª » ½ è ½ ê ê ¿ ê ï ¾ í é ì ¾ ¿ é é ë ð í ì º ¿ ç è í ê ¿ ½ ¼ ¼ ¿ ì ½ ¼ ¿ õ ½ ê ç è î ¿ í

MATRIZ DE RISCO

IMPACTO					
Muito Alto 5	Médio	Alto	Alto	Alto	Alto
Alto 4	Médio	Médio	Alto	Alto	Alto
Médio 3	Baixo	Médio	Médio	Alto	Alto
Baixo 2	Baixo	Médio	Médio	Médio	Alto
Muito baixo 1	Baixo	Baixo	Baixo	Médio	Médio
	1 Raro	2 Pouco Provável	3 Provável	4 Muito Provável	5 Praticamente certo

PROBABILIDADE

ß-- ² ¿ ¬« Û´»®² ·½¿æ¾ëëï ¼¾ ê½ë¾»°é½ë¾¾»½ë½êê¿êï ¾ éì ¾¿éëëðí ì °¿çèí ê¿½¼¼¿ì ¼¿ð½ëçèî ¿í

ß-- -² ¿¬«®¿- ½± Ü±½¹³ »² ¬±

ß-- -² ¿¬«®¿ Û´»¬®² ·½¿æ³éëï ½¾¼ ê½é¾»ºé½ê¾ºª»½é½êê¿êï ¾ éì ¾¿éëëðí ì º¿çèí ê¿½¼¼½¿ì ½¼¿ð½êçèî ¿í

Ô?·¦ ¿ Ý®·¬² ¿ Ý¿®±- Ú®»«» Ó±² ¬»¨ óÝÐÚæðèçðÈÈÈÈÈÈÈõ í óß-- -² ¿½± »³ æê çñõçñ ðî ê ï ðæèæç

ß ¿«¬»² ¬½½¿½» ° ±½» - »®ª»®º·½¿½¿ »³ æ¸ ¬º - æõñ³ ¿ ° ±¼ð »ò±° - ±´«¬±² - ® ð½±³ ðð¼®ª ¿´·½¿½¿±ó
½±½³ »² ¬±ô«- ¿² ½± ± Ý- ¼¹ ± ½» ×»² ¬º·½¿9=±æßî êçî çï ï ððéè » Ý- ¼¹ ± ß«¬»² ¬½¿9=±æéï é¾¼ç êº