

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

## Mapa de Gerenciamento de Riscos para Contratação de Serviço de Buffet

## 1. Identificação e Contextualização dos Riscos

## Fase de Planejamento

1. Risco: Especificações técnicas insuficientes ou inadequadas
  - o Probabilidade: Média
  - o Impacto: Alto
2. Risco: Estimativa de preço inadequada
  - o Probabilidade: Baixa
  - o Impacto: Alto
3. Risco: Falha na avaliação da capacidade do local do evento
  - o Probabilidade: Baixa
  - o Impacto: Alto
4. Risco: Definição inadequada do cardápio (considerando restrições alimentares)
  - o Probabilidade: Baixa
  - o Impacto: Médio
5. Risco: Ausência de critérios objetivos para avaliação da qualidade do serviço
  - o Probabilidade: Baixa
  - o Impacto: Médio

## Fase de Seleção do Fornecedor

1. Risco: Habilitação de fornecedor sem capacidade técnica adequada
  - o Probabilidade: Média
  - o Impacto: Alto
2. Risco: Contratação de empresa sem licenças sanitárias adequadas
  - o Probabilidade: Baixa
  - o Impacto: Alto
3. Risco: Propostas inexequíveis
  - o Probabilidade: Média
  - o Impacto: Alto
4. Risco: Impugnações ou recursos que atrasem o processo licitatório
  - o Probabilidade: Média
  - o Impacto: Alto
5. Risco: Fracasso da licitação por ausência de interessados
  - o Probabilidade: Baixa
  - o Impacto: Médio

## Fase de Gestão Contratual

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

1. Risco: Não cumprimento do cronograma de montagem
  - o Probabilidade: Baixo
  - o Impacto: Alto
2. Risco: Qualidade dos alimentos abaixo do especificado
  - o Probabilidade: Média
  - o Impacto: Alto
3. Risco: Quantidade insuficiente de alimentos
  - o Probabilidade: Média
  - o Impacto: Alto
4. Risco: Falhas na equipe de serviço (quantidade ou qualificação)
  - o Probabilidade: Média
  - o Impacto: Médio
5. Risco: Problemas sanitários ou intoxicação alimentar
  - o Probabilidade: Baixa
  - o Impacto: Alto
6. Risco: Falhas nos equipamentos durante o evento
  - o Probabilidade: Média
  - o Impacto: Médio
7. Risco: Decoração e mobiliário em desacordo com o especificado
  - o Probabilidade: Média
  - o Impacto: Médio
8. Risco: Rescisão contratual próxima à data do evento
  - o Probabilidade: Baixa
  - o Impacto: Alto

## 2. Análise Detalhada das Causas e Danos

## Fase de Planejamento

Risco: Especificações técnicas insuficientes ou inadequadas

- Causas:
  - o Falta de conhecimento técnico específico sobre serviços de buffet
  - o Ausência de consulta a profissionais especializados
  - o Falha na comunicação entre a área requisitante e a equipe de planejamento
  - o Pressa na elaboração do Termo de Referência
- Danos:
  - o Contratação inadequada às necessidades do evento
  - o Necessidade de aditivos contratuais
  - o Qualidade do serviço comprometida
  - o Insatisfação dos participantes
  - o Questionamentos pelos órgãos de controle

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

Risco: Estimativa de preço inadequada

- Causas:
  - Pesquisa de mercado insuficiente
  - Uso de referências desatualizadas
  - Desconsideração de particularidades locais
  - Falha na composição de custos unitários
- Danos:
  - Licitação deserta por preços inexequíveis
  - Sobrepreço e dano ao erário
  - Necessidade de repetição do processo licitatório
  - Atraso na contratação

Fase de Seleção do Fornecedor

Risco: Habilitação de fornecedor sem capacidade técnica adequada

- Causas:
  - Critérios de qualificação técnica insuficientes
  - Falha na análise dos atestados de capacidade técnica
  - Ausência de diligências para verificação da veracidade das informações
- Danos:
  - Contratação de empresa sem experiência adequada
  - Risco de inexecução parcial ou total do contrato
  - Comprometimento da qualidade do evento
  - Possíveis danos à imagem institucional

Risco: Propostas inexequíveis

- Causas:
  - Falha na análise de exequibilidade das propostas
  - Ausência de composição detalhada de custos
  - Desconhecimento do mercado específico
- Danos:
  - Contratação de empresa incapaz de executar o serviço pelo preço proposto
  - Risco de abandono do contrato
  - Necessidade de nova contratação emergencial
  - Prejuízos financeiros e reputacionais

Fase de Gestão Contratual

Risco: Qualidade dos alimentos abaixo do especificado

- Causas:
  - Uso de insumos de qualidade inferior
  - Falhas no preparo ou armazenamento
  - Falta de supervisão adequada
  - Tentativa de redução de custos pela contratada
- Danos:
  - Insatisfação dos participantes

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

- Comprometimento do objetivo do evento
- Danos à imagem institucional
- Possível necessidade de glosas e sanções

Risco: Problemas sanitários ou intoxicação alimentar

- Causas:
  - Falhas nos procedimentos de higiene
  - Armazenamento inadequado dos alimentos
  - Transporte em condições impróprias
  - Manipulação por pessoal sem treinamento adequado
- Danos:
  - Danos à saúde dos participantes
  - Responsabilização civil e administrativa
  - Grave comprometimento da imagem institucional
  - Possíveis processos judiciais

### 3. Desenvolvimento de Ações Preventivas Eficazes

Fase de Planejamento

Risco: Especificações técnicas insuficientes ou inadequadas

- Ações Preventivas:
  1. Realizar consulta a profissionais especializados em eventos e buffet durante a elaboração do TR
  2. Elaborar checklist detalhado de todos os itens necessários para o evento
  3. Realizar visita técnica prévia ao local do evento para avaliação das necessidades específicas
  4. Estabelecer reuniões de alinhamento entre a área requisitante e a equipe de planejamento
  5. Incluir no TR requisitos específicos sobre qualidade, apresentação e variedade dos alimentos
  - Responsáveis: Equipe de Planejamento da Contratação

Risco: Estimativa de preço inadequada

- Ações Preventivas:
  1. Ampliar a pesquisa de preços, consultando no mínimo 5 fornecedores locais
  2. Utilizar contratos similares de outros órgãos públicos como referência
  3. Elaborar planilha detalhada de composição de custos unitários
  4. Validar os preços obtidos com especialistas do setor
  5. Considerar a sazonalidade e particularidades do mercado local
  - Responsáveis: Equipe de Planejamento da Contratação e Setor de Compras

Fase de Seleção do Fornecedor

Risco: Habilitação de fornecedor sem capacidade técnica adequada

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

- Ações Preventivas:
  1. Estabelecer critérios objetivos e mensuráveis de qualificação técnica
  2. Exigir atestados que comprovem experiência em eventos de porte similar (mínimo 250 pessoas)
  3. Realizar diligências para verificar a autenticidade dos atestados apresentados
  4. Exigir registro na Vigilância Sanitária e outros órgãos competentes
  5. Solicitar portfólio de eventos anteriores com registros fotográficos
  - Responsáveis: Agente de Contratação e Equipe de Apoio

Risco: Propostas inexequíveis

- Ações Preventivas:
  1. Estabelecer metodologia clara para análise de exequibilidade das propostas
  2. Exigir detalhamento dos custos unitários para propostas com valores significativamente abaixo do estimado
  3. Realizar diligências para esclarecimentos quando necessário
  4. Estabelecer preço mínimo aceitável com base na composição de custos
  5. Incluir no edital critérios objetivos para identificação de propostas inexequíveis
  - Responsáveis: Agente de Contratação e Equipe de Apoio

Fase de Gestão Contratual

Risco: Qualidade dos alimentos abaixo do especificado

- Ações Preventivas:
  1. Estabelecer padrões de qualidade claros e mensuráveis no contrato
  2. Realizar reunião prévia com a contratada para alinhamento de expectativas
  3. Exigir apresentação prévia de amostras ou degustação dos principais itens do cardápio
  4. Estabelecer no contrato o direito de rejeição de alimentos de baixa qualidade
  5. Prever no contrato a possibilidade de substituição imediata de itens inadequados
  - Responsáveis: Fiscal do Contrato e Gestor do Contrato

Risco: Problemas sanitários ou intoxicação alimentar

- Ações Preventivas:
  1. Exigir certificados de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos para a equipe
  2. Verificar previamente as condições de preparação e transporte dos alimentos
  3. Realizar inspeção sanitária no local antes do início do serviço
  4. Exigir a presença de nutricionista responsável durante todo o evento

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

5. Estabelecer procedimentos de controle de temperatura dos alimentos durante o evento
  - o Responsáveis: Fiscal do Contrato e Equipe Técnica da Secretaria de Saúde

## 4. Estruturação de Plano de Contingência

Para riscos de alto impacto

Risco: Rescisão contratual próxima à data do evento

- Plano de Contingência:
  1. Gatilho: Manifestação da contratada sobre impossibilidade de execução ou identificação de problemas graves a menos de 8 dias do evento
  2. Ações:
    - Acionar imediatamente o segundo colocado na licitação para verificar disponibilidade
    - Iniciar processo de contratação emergencial com base no Art. 75, VIII da Lei 14.133/2021
    - Mobilizar equipe jurídica para agilizar os trâmites da contratação emergencial
    - Comunicar formalmente à autoridade superior para ciência e providências administrativas
    - Documentar todo o processo para posterior responsabilização da empresa desistente
  3. Responsáveis: Gestor do Contrato, Autoridade Superior e Procuradoria Jurídica

Risco: Problemas sanitários ou intoxicação alimentar

- Plano de Contingência:
  1. Gatilho: Identificação de sintomas de intoxicação alimentar em participantes ou condições sanitárias inadequadas
  2. Ações:
    - Acionar imediatamente serviço médico de emergência
    - Isolar e preservar amostras dos alimentos para análise
    - Suspender imediatamente o serviço de alimentação
    - Comunicar às autoridades sanitárias
    - Registrar ocorrência com identificação dos afetados
    - Providenciar atendimento médico aos participantes afetados
    - Coletar depoimentos e evidências para posterior apuração de responsabilidades
  3. Responsáveis: Fiscal do Contrato, Gestor do Contrato e Equipe de Saúde designada

Risco: Não cumprimento do cronograma de montagem

- Plano de Contingência:
  1. Gatilho: Atraso superior a 2 horas no cronograma de montagem ou identificação de problemas graves a menos de 4 horas do evento

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

## 2. Ações:

- Notificar formalmente a contratada para correção imediata
- Mobilizar equipe de apoio da administração para auxiliar no que for possível
- Priorizar áreas essenciais (buffet e acomodação dos participantes)
- Simplificar elementos decorativos se necessário
- Avaliar a necessidade de adiamento do horário de início do evento
- Acionar cláusula contratual de multa por descumprimento do cronograma

## 3. Responsáveis: Fiscal do Contrato e Gestor do Contrato

Risco: Quantidade insuficiente de alimentos

## ● Plano de Contingência:

1. Gatilho: Identificação de escassez de alimentos durante o evento ou previsão de insuficiência

## 2. Ações:

- Notificar imediatamente o preposto da contratada para providências
- Solicitar reposição emergencial dos itens em falta
- Reorganizar a distribuição dos alimentos disponíveis para otimizar o atendimento
- Em caso de impossibilidade de reposição, acionar fornecedores locais para complementação emergencial
- Documentar a ocorrência para posterior aplicação de glosas e sanções

## 3. Responsáveis: Fiscal do Contrato e Gestor do Contrato

## 5. Integração com o Planejamento da Contratação

A integração do Mapa de Gerenciamento de Riscos ao planejamento da contratação de serviço de buffet deve ocorrer de forma sistemática, influenciando diretamente os seguintes elementos:

## 1. Definição dos Requisitos:

- Inclusão de especificações técnicas detalhadas baseadas nos riscos identificados
- Estabelecimento de critérios objetivos de qualidade para mitigar riscos de baixa qualidade
- Detalhamento preciso do cardápio, considerando variedade e restrições alimentares

## 2. Escolha da Modalidade de Contratação:

- A opção pela dispensa de licitação na forma eletrônica (Art. 75, II da Lei 14.133/2021) deve considerar o valor estimado e os riscos associados à contratação
- Estabelecimento de mecanismos de transparência adicionais para mitigar riscos de questionamentos pelos órgãos de controle
- Definição de critérios objetivos de julgamento que minimizem riscos de contratação inadequada

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

## 3. Elaboração do Termo de Referência:

- Inclusão de cláusulas específicas que mitiguem os riscos identificados
- Definição clara de requisitos de habilitação técnica baseados na análise de riscos
- Estabelecimento de cronograma detalhado com marcos de verificação
- Inclusão de obrigações específicas relacionadas à qualidade dos alimentos e segurança alimentar
- Detalhamento dos procedimentos de fiscalização com base nos riscos identificados

## 4. Cláusulas Contratuais:

- Inclusão de penalidades específicas para os riscos de maior impacto
- Definição de procedimentos de inspeção e aceitação dos serviços
- Estabelecimento de garantias contratuais proporcionais aos riscos identificados
- Previsão de mecanismos de resposta rápida para situações emergenciais
- Cláusulas de contingência para situações críticas

## 5. Mecanismos de Revisão Periódica:

- Estabelecimento de pontos de controle para revisão do mapa de riscos:
  - Após a aprovação do Termo de Referência
  - Após a fase de seleção do fornecedor
  - Na reunião inicial com a contratada
  - Uma semana antes do evento
  - Durante a montagem do evento
- Documentação formal das revisões realizadas
- Atualização das estratégias de mitigação conforme evolução da contratação

## 6. Matriz de Responsabilidades

Ator	Responsabilidades no Gerenciamento de Riscos
Requisitante (Secretaria Municipal de Educação)	- Identificar necessidades específicas do evento - Fornecer informações detalhadas sobre o público e objetivos - Validar as especificações técnicas - Participar da avaliação de amostras e degustação - Participar da inspeção final antes do evento
Equipe de Planejamento da Contratação	- Elaborar o mapa de riscos inicial - Definir especificações técnicas considerando os riscos - Realizar pesquisa de mercado adequada - Definir requisitos de habilitação baseados nos riscos - Estabelecer mecanismos de controle de qualidade
Agente de Contratação	- Verificar conformidade do processo com a legislação - Conduzir o processo de seleção minimizando riscos - Analisar criteriosamente a habilitação técnica

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

Ator	Responsabilidades no Gerenciamento de Riscos
	- Verificar exequibilidade das propostas - Conduzir diligências quando necessário
Fiscal do Contrato	- Verificar conformidade da execução com o contrato - Realizar inspeções durante a montagem - Verificar qualidade dos alimentos e serviços - Documentar ocorrências - Acionar planos de contingência quando necessário - Monitorar indicadores de desempenho
Gestor do Contrato	- Coordenar atividades de gestão e fiscalização - Autorizar pagamentos mediante conformidade - Analisar pedidos de alteração contratual - Aplicar penalidades quando necessário - Coordenar ações em situações emergenciais
Autoridade Superior	- Aprovar o mapa de gerenciamento de riscos - Disponibilizar recursos necessários à mitigação - Tomar decisões em situações críticas - Autorizar contratações emergenciais se necessário - Responder perante órgãos de controle
Preposto da Contratada	- Implementar ações preventivas sob sua responsabilidade - Comunicar riscos identificados durante a execução - Coordenar ações corretivas imediatas - Atuar como ponto focal para comunicação - Garantir qualidade e conformidade dos serviços

## 7. Análise de Riscos Específicos para Contratação de Serviços de Buffet

## Riscos Recorrentes em Contratações de Buffet

1. Dimensionamento inadequado das porções
  - o Probabilidade: Alta
  - o Impacto: Alto
  - o Ação Preventiva: Estabelecer quantidades mínimas por pessoa no contrato (gramas/unidades)
  - o Responsável: Equipe de Planejamento
2. Falhas na refrigeração e conservação dos alimentos
  - o Probabilidade: Média
  - o Impacto: Alto
  - o Ação Preventiva: Exigir equipamentos de refrigeração backup e monitoramento de temperatura
  - o Responsável: Fiscal do Contrato

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

3. Atrasos na reposição de alimentos
  - Probabilidade: Alta
  - Impacto: Médio
  - Ação Preventiva: Estabelecer tempo máximo de reposição e exigir equipe dimensionada adequadamente
  - Responsável: Fiscal do Contrato
  
4. Não atendimento a restrições alimentares
  - Probabilidade: Média
  - Impacto: Alto
  - Ação Preventiva: Exigir opções para restrições comuns (vegetarianos, intolerâncias) e identificação clara dos ingredientes
  - Responsável: Equipe de Planejamento e Fiscal do Contrato

## Lições Aprendidas de Contratações Anteriores

1. Necessidade de degustação prévia
  - Incluir no contrato a obrigatoriedade de degustação dos principais itens do cardápio antes do evento
  - Estabelecer critérios objetivos de aprovação
  
2. Importância da visita técnica prévia
  - Tornar a visita técnica obrigatória para conhecimento das instalações
  - Documentar formalmente as condições do local
  
3. Dimensionamento adequado da equipe de serviço
  - Estabelecer proporção mínima de garçons por convidado (1:30)
  - Exigir supervisor exclusivo para coordenação da equipe
  
4. Controle de qualidade durante todo o evento
  - Implementar checklist de verificação periódica durante o evento
  - Estabelecer pontos de controle para monitoramento contínuo

## Boas Práticas Recomendadas pelos Órgãos de Controle

1. Exigência de alvará sanitário e certificações
  - Incluir como requisito de habilitação
  - Verificar validade antes da contratação
  
2. Detalhamento preciso do cardápio
  - Especificar ingredientes, quantidades e modo de preparo
  - Incluir imagens de referência quando possível
  
3. Fiscalização efetiva durante a execução
  - Designar fiscal com conhecimento técnico específico
  - Utilizar instrumentos de medição de resultado
  
4. Documentação fotográfica da execução
  - Registrar todas as etapas do serviço
  - Utilizar como evidência para pagamento e eventuais sanções

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

## 8. Documentação e Justificativas Técnicas

## Memória de Cálculo para Classificação de Probabilidade e Impacto

## Metodologia de Classificação de Probabilidade:

- Baixa (1): Evento improvável, com chance de ocorrência inferior a 30%
- Média (2): Evento possível, com chance de ocorrência entre 30% e 70%
- Alta (3): Evento provável, com chance de ocorrência superior a 70%

## Metodologia de Classificação de Impacto:

- Baixo (1): Impacto mínimo, não compromete significativamente o evento
- Médio (2): Impacto moderado, causa transtornos significativos mas não inviabiliza o evento
- Alto (3): Impacto severo, pode comprometer seriamente ou inviabilizar o evento

## Matriz de Risco (Probabilidade x Impacto):

- Risco Baixo (1-2): Aceitável, monitoramento normal
- Risco Médio (3-4): Requer atenção, ações preventivas necessárias
- Risco Alto (6-9): Crítico, requer ações preventivas rigorosas e plano de contingência

## Justificativas para Priorização dos Riscos

1. Problemas sanitários ou intoxicação alimentar (Prioridade 1)
  - Justificativa: Além do alto impacto na saúde dos participantes, pode gerar responsabilização civil e criminal para a Administração
2. Rescisão contratual próxima à data do evento (Prioridade 2)
  - Justificativa: Pode inviabilizar completamente o evento, com alto impacto institucional
3. Qualidade dos alimentos abaixo do especificado (Prioridade 3)
  - Justificativa: Compromete diretamente o objetivo do evento de valorização dos profissionais

## Embasamento Técnico-Legal para Ações Preventivas

1. Exigência de atestados de capacidade técnica
  - Embasamento legal: Art. 67 da Lei 14.133/2021
2. Visita técnica prévia
  - Embasamento legal: Art. 63, §4º da Lei 14.133/2021
3. Exigência de alvará sanitário
  - Embasamento legal: Lei 6.437/77 e RDC 216/2004 da ANVISA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

4. Análise de exequibilidade das propostas
  - Embasamento legal: Art. 59, III da Lei 14.133/2021

## 9. Revisão e Atualização do Mapa de Riscos

## Protocolo de Revisão Periódica

1. Cronograma de Revisões Ordinárias:
  - Após a aprovação do Termo de Referência
  - Após a fase de seleção do fornecedor
  - Na reunião inicial com a contratada
  - 15 dias antes do evento
  - 7 dias antes do evento
  - No dia anterior ao evento (verificação final)
2. Gatilhos para Revisão Extraordinária:
  - Alterações significativas no escopo do evento (número de participantes, local, data)
  - Mudanças nas condições do mercado fornecedor
  - Materialização de riscos não previstos durante qualquer fase
  - Identificação de novos riscos pela equipe de planejamento ou fiscalização
  - Alterações contratuais (aditivos, supressões)
  - Recomendações ou determinações de órgãos de controle
  - Ocorrência de eventos climáticos ou sociais que possam impactar a execução
3. Procedimentos para Documentação das Atualizações:
  - Utilizar formulário padrão de revisão do mapa de riscos
  - Registrar data, responsável e motivo da revisão
  - Documentar riscos incluídos, excluídos ou reclassificados
  - Justificar tecnicamente qualquer alteração na classificação de probabilidade ou impacto
  - Anexar evidências que fundamentem as alterações (quando aplicável)
  - Obter aprovação formal da autoridade competente para as alterações
  - Manter histórico de todas as versões do mapa de riscos
4. Mecanismos de Comunicação das Mudanças:
  - Comunicação formal a todos os envolvidos na gestão contratual
  - Reunião específica para apresentação das alterações significativas
  - Atualização do mapa de riscos no processo administrativo
  - Comunicação específica à contratada sobre novos riscos que exijam sua atuação
  - Registro em ata de reunião com assinatura dos participantes
  - Envio de relatório periódico à autoridade superior

## Responsabilidades na Revisão e Atualização

1. Equipe de Planejamento da Contratação:
  - Responsável pela elaboração e primeira revisão do mapa de riscos
  - Revisão após a finalização do Termo de Referência

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

2. Agente de Contratação:
  - Responsável pela revisão após a fase de seleção do fornecedor
  - Atualização com base nos riscos identificados durante o processo licitatório
3. Gestor do Contrato:
  - Responsável pela coordenação das revisões durante a execução contratual
  - Aprovação das atualizações propostas pelo fiscal
  - Comunicação formal das alterações à autoridade superior
4. Fiscal do Contrato:
  - Monitoramento contínuo dos riscos durante a execução
  - Proposição de atualizações com base na fiscalização
  - Documentação de novos riscos identificados
5. Autoridade Superior:
  - Aprovação de alterações significativas no mapa de riscos
  - Disponibilização de recursos adicionais para mitigação, quando necessário

## 10. Considerações Finais e Recomendações Adicionais

## Capacitação da Equipe

Recomenda-se a capacitação específica das seguintes equipes:

1. Equipe de Planejamento:
  - Treinamento em elaboração de especificações técnicas para serviços de buffet
  - Capacitação em análise de riscos em contratações públicas
2. Fiscal e Gestor do Contrato:
  - Treinamento específico sobre fiscalização de contratos de alimentação
  - Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos
  - Treinamento em gestão de crises e contingências

## Lições Aprendidas para Contratações Futuras

Recomenda-se a elaboração de um relatório de lições aprendidas após a execução do contrato, contendo:

1. Análise dos riscos que se materializaram e eficácia das ações de contingência
2. Identificação de riscos não previstos e como foram tratados
3. Avaliação da adequação das especificações técnicas
4. Sugestões de melhorias para contratações futuras
5. Documentação fotográfica dos principais aspectos da execução

## Gestão do Conhecimento

Recomenda-se a criação de um repositório de conhecimento sobre contratações de serviços de buffet, contendo:



## PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

1. Mapa de riscos atualizado e comentado
2. Especificações técnicas bem-sucedidas
3. Modelos de fiscalização eficientes
4. Registro de problemas ocorridos e soluções implementadas
5. Fornecedores com bom histórico de desempenho

Este Mapa de Gerenciamento de Riscos é um documento dinâmico que deve ser constantemente revisado e atualizado durante todo o ciclo de vida da contratação, garantindo sua efetividade como instrumento de gestão e prevenção de problemas na realização do evento de culminância destinado aos profissionais do magistério da rede municipal de ensino.

A implementação adequada das ações preventivas e dos planos de contingência aqui descritos contribuirá significativamente para o sucesso do evento, assegurando a qualidade dos serviços, a segurança dos participantes e o alcance dos objetivos institucionais da Secretaria Municipal de Educação de Senhor do Bonfim.

Senhor do Bonfim, Bahia, 29 de setembro de 2025.

Francylene Almeida Fonseca  
Matricula: 1338  
Superintendente de Programas, Projetos e Avaliação Institucional  
Decreto: N°249/2025