

MAPA DE RISCOS

ÁREA REQUISITANTE

- Secretaria Municipal de Educação
- Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Habitação

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO

Registro de preços para a contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de carnes e embutidos (resfriados e/ou congelados), destinados à composição da alimentação escolar e dos programas socioassistenciais do Município de Três Pontas/MG.

Base Legal - Lei Federal nº 14.133/2021.

2. MATRIZ DE RISCOS

Risco Identificado	Causa	Probabilidade	Impacto	Nível de Risco	Medidas Preventivas	Responsável
Definição inadequada das especificações dos produtos	Descrição insuficiente ou incompatível com a necessidade da Administração	Baixa	Alto	Moderado	Elaboração detalhada das especificações e validação pela equipe técnica responsável	Secretaria Requisitante
Estimativa inadequada dos quantitativos	Falhas no levantamento da demanda ou consumo histórico	Média	Médio	Moderado	Utilização de histórico de consumo e análise das necessidades das unidades atendidas	Secretaria Requisitante
Pesquisa de preços insuficiente ou incompatível com o mercado	Utilização de poucas referências ou dados desatualizados	Baixa	Alto	Moderado	Utilização de múltiplas fontes de pesquisa e análise crítica dos preços obtidos	Setor Responsável pela Pesquisa
Baixa competitividade do certame	Restrição indevida da participação ou desinteresse do mercado	Baixa	Médio	Baixo	Especificações compatíveis com o mercado e ampla divulgação do procedimento	Setor de Licitações
Participação de empresa sem capacidade operacional	Falhas na análise da documentação de habilitação	Baixa	Alto	Moderado	Verificação rigorosa dos documentos de habilitação e qualificação técnica	Agente de Contratação
Entrega de produtos em desacordo com as especificações	Falhas de controle de qualidade da contratada	Média	Alto	Alto	Fiscalização do recebimento e conferência dos produtos entregues	Fiscal do Contrato
Fornecimento de produtos impróprios para consumo	Problemas sanitários, armazenamento inadequado ou quebra da cadeia de frio	Baixa	Muito Alto	Alto	Exigência de documentação sanitária válida e inspeção no recebimento dos produtos	Fiscal do Contrato
Atraso nas entregas	Problemas logísticos da contratada	Média	Alto	Alto	Cronograma de entregas, monitoramento da execução e aplicação de sanções quando cabíveis	Gestor e Fiscal do Contrato
Interrupção do fornecimento durante a execução contratual	Incapacidade operacional ou financeira da contratada	Baixa	Muito Alto	Alto	Acompanhamento da execução contratual e adoção das medidas previstas em contrato	Gestor do Contrato

Oscilação significativa dos preços de mercado	Variação dos custos dos insumos alimentícios	Média	Médio	Moderado	Acompanhamento dos preços de mercado e observância das regras de reequilíbrio econômico-financeiro previstas na legislação	Gestor do Contrato
---	--	-------	-------	----------	--	--------------------

3. ANÁLISE GERAL DOS RISCOS

Os riscos identificados concentram-se predominantemente:

- na fase de planejamento da contratação, especialmente quanto à adequada definição das especificações técnicas dos produtos, estimativa dos quantitativos e formação dos preços referenciais;
- na fase de seleção do fornecedor, envolvendo competitividade do certame, qualificação técnica e capacidade operacional das empresas participantes;
- e na fase de execução contratual, sobretudo quanto à qualidade sanitária dos produtos fornecidos, regularidade das entregas, manutenção da cadeia de frio, cumprimento das especificações técnicas e continuidade do abastecimento das unidades atendidas.

Observa-se que os riscos mapeados são compatíveis com a natureza do objeto e podem ser mitigados mediante adequado planejamento da contratação, elaboração criteriosa do Termo de Referência, fiscalização eficiente do fornecimento, controle sanitário rigoroso e adoção de mecanismos administrativos de acompanhamento e controle contratual.

O gerenciamento dos riscos deverá ocorrer de forma contínua durante as fases de planejamento, seleção do fornecedor e execução contratual.

4. CONCLUSÃO

Diante da análise realizada, conclui-se que os riscos identificados são administráveis e compatíveis com a natureza da futura contratação, sendo possível sua mitigação mediante adoção das medidas preventivas, controles administrativos e fiscalização contínua previstos neste documento.

O presente Mapa de Riscos visa fortalecer a governança da contratação, ampliar a segurança jurídica do procedimento licitatório, assegurar a continuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios e contribuir para a adequada aplicação dos recursos públicos, em conformidade com os princípios da eficiência, planejamento, economicidade, segurança alimentar e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

Três Pontas, 2 de junho de 2026.

Cíntia Araújo Machado Martins
MASP nº 10897
Especialista em Saúde VI – Nutrição
Secretaria Municipal de Educação