

Mapa de Risco para a Contratação de Açougue para Aquisição de Carnes e Pescados

Secretaria de Educação e Secretaria de Desenvolvimento Social e Cidadania

Introdução

A contratação de açougues para a aquisição de carnes e pescados é uma etapa crucial para garantir o abastecimento de insumos alimentares de qualidade, especialmente em entidades públicas voltadas para o atendimento à comunidade. Contudo, esse processo não está isento de riscos, que, se não identificados e mitigados, podem comprometer tanto a saúde da população quanto a eficiência da gestão pública. Este documento oferece um mapa de risco detalhado, argumentando que uma abordagem preventiva e estruturada é essencial para minimizar prejuízos e fortalecer a confiança no serviço público.

Mapa de Risco

Risco	Descrição	Probabilidade de Ocorrência	Nível de Dano	Nível de Risco
Falta de Qualidade nos Produtos	A entrega de carnes e pescados fora dos padrões de qualidade exigidos não é apenas um risco operacional, mas uma questão de saúde pública. Produtos inadequados podem causar graves problemas, como intoxicações alimentares, colocando em risco a vida de quem é atendido pelas secretarias.	Alta	Alto	Crítico
Atraso na Entrega	O não cumprimento dos prazos estabelecidos pode gerar desabastecimento em escolas e centros de assistência social, prejudicando diretamente a alimentação de crianças e famílias vulneráveis. Tal situação pode se traduzir em descrédito na administração pública.	Média	Moderado	Alto
Irregularidades Contratuais	Problemas na documentação ou na execução das cláusulas contratuais podem abrir margens para contestações legais, atrasos nas entregas e até mesmo multas. Esses desafios não só oneram os cofres públicos, mas também complicam a logística do serviço.	Baixa	Alto	Médio
Problemas Sanitários	Produtos com condições sanitárias inadequadas representam um risco iminente à saúde dos beneficiários. É imperativo que sejam realizados controles rigorosos para evitar a propagação de doenças.	Média	Alto	Alto
Flutuação de Preços	A volatilidade do mercado de carnes e pescados pode impactar significativamente os custos planejados, dificultando o cumprimento do orçamento e potencialmente reduzindo a qualidade ou quantidade dos produtos adquiridos.	Alta	Moderado	Alto
Fraude ou Corrupção	Práticas ilícitas no processo de contratação, como superfaturamento ou favorecimentos,	Baixa	Crítico	Alto

	corroem a confiança pública e desviam recursos que deveriam ser destinados à população. A transparência é não apenas um requisito, mas um compromisso ético em qualquer processo licitatório.			
--	---	--	--	--

Análise de Riscos e Medidas de Mitigação

Risco	Descrição	Probabilidade (1-5)	Nível de Dano (1-5)	Nível de Risco (1-5)
Falta de Qualidade nos Produtos	A entrega de carnes e pescados fora dos padrões de qualidade exigidos pode gerar intoxicações alimentares e graves consequências à saúde pública.	4	5	5
Atraso na Entrega	O não cumprimento dos prazos estabelecidos pode levar ao desabastecimento e descrédito na administração pública.	3	4	4
Irregularidades Contratuais	Problemas na documentação ou execução contratual podem gerar multas, atrasos e complicar a logística de serviços.	2	4	3
Problemas Sanitários	Produtos com condições sanitárias inadequadas representam um risco de doenças e à saúde geral dos beneficiários.	3	4	4
Flutuação de Preços	A volatilidade do mercado pode impactar custos e comprometer qualidade e quantidade de produtos.	4	3	4
Fraude ou Corrupção	Práticas ilícitas corroem a confiança pública e desviam recursos essenciais.	2	5	5

Medidas de Mitigação e Prevenção

- Falta de Qualidade nos Produtos: Implementar controle rigoroso de qualidade e inspeções periódicas dos produtos entregues.
- Atraso na Entrega: Estabelecer cláusulas contratuais rigorosas com penalidades para atrasos e criar um sistema de monitoramento de prazos.
- Irregularidades Contratuais: Realizar auditorias regulares nos contratos e capacitar equipes para garantir conformidade documental.
- Problemas Sanitários: Exigir certificações sanitárias dos fornecedores e realizar inspeções frequentes nos processos de produção e transporte.
- Flutuação de Preços: Firmar contratos a longo prazo com preços fixos e criar reservas orçamentárias para lidar com variações.
- Fraude ou Corrupção: Adotar políticas de transparência, investir em auditorias internas e fomentar um canal de denúncias seguro e anônimo.

Conclusão

O mapa de risco apresentado não é apenas um registro dos desafios possíveis, mas um apelo à ação preventiva e estratégica. Cada um desses riscos deve ser encarado como uma oportunidade para fortalecer os processos administrativos e garantir que as ações públicas gerem o impacto positivo esperado. Nesse sentido, recomenda-se a implementação de auditorias regulares, o monitoramento contínuo da qualidade dos produtos e a adoção de medidas de transparência como ferramentas indispensáveis para mitigar os riscos e assegurar a eficiência no fornecimento de carnes e pescados às secretarias envolvidas.

Acaiaca, 14 de ABRIL de 2025.

ADELMA MARIA MAURICIO TEIXEIRA
Secretária de Educação

ARTUR DANIEL DA SILVA
Secretário de Desenvolvimento Social e Cidadania