ANÁLISE DE RISCO

Assunto: Contratação de empresa especializada e fornecimento de **Marmitas**, visando atender às unidades geridas pela Fundação de Serviços de Saúde de Dourados – FUNSAUD, pelo período de 12 meses.

1. Introdução

Nos termos do Art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, que estabelece a obrigatoriedade da elaboração da análise de riscos na fase preparatória das contratações públicas, apresenta-se o presente documento com a finalidade de identificar, descrever e avaliar os principais eventos de risco relacionados à contratação pretendida, bem como indicar medidas preventivas e mitigadoras, visando assegurar a regularidade, eficiência e continuidade dos serviços de saúde.

2. Objeto da Contratação

A contratação de empresa especializada e fornecimento de marmitas, destinados ao atendimento da Fundação de Serviços de Saúde de Dourados – FUNSAUD.

Os itens são essenciais para as refeições fornecidas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, contribuindo diretamente para a manutenção da assistência nutricional e da adequada prestação dos serviços de saúde.

3. Metodologia Utilizada

A presente análise foi elaborada com base em contratações anteriores realizadas pela FUNSAUD, bem como por meio de abordagem qualitativa, considerando boas práticas de planejamento das contratações públicas, histórico de consumo, comportamento do mercado fornecedor, logística de abastecimento e a criticidade do objeto para a atividade-fim da instituição.

4. Eventos de Risco Identificados

4.1. Risco de estimativas de preços inadequadas

Causa provável: Oscilação de mercado, inflação dos alimentos, variação nos custos logísticos e alterações nos preços praticados pelos fornecedores.

Consequência: Sobrepreço, fracasso da licitação ou apresentação de propostas inexequíveis.

Medidas de Prevenção: Realização de pesquisa de preços ampla e atualizada, utilizando múltiplas fontes de consulta, observando os parâmetros legais e promovendo análise crítica dos valores obtidos.

4.2. Risco de definição inadequada das quantidades

Causa provável: Falta de análise adequada do consumo histórico e variações na demanda hospitalar.

Consequência: Desabastecimento de itens essenciais ou aquisição em quantitativos superiores à necessidade da instituição.

Medidas de Prevenção: Utilização de dados históricos de consumo, alinhamento com o setor de nutrição e planejamento baseado na média de utilização dos itens.

4.3. Risco de fornecimento de produtos fora do padrão de qualidade

Causa provável: Falhas no controle de qualidade do fornecedor ou fornecimento de marcas e produtos em desacordo com as especificações do Termo de Referência.

Consequência: Comprometimento da qualidade das refeições e prejuízo à assistência nutricional ofertada.

Medidas de Prevenção: Definição clara e objetiva das especificações técnicas, exigência de padrões mínimos de qualidade, fiscalização no recebimento e possibilidade de recusa dos produtos em desacordo.

4.4. Risco de entrega de marmitas impróprias para consumo

Risco: Entrega de marmitas impróprias para consumo em razão de tempo excessivo entre o preparo e a entrega ou descumprimento das condições de conservação.

Causa provável: Falhas no controle de produção, acondicionamento, transporte ou conservação térmica das refeições pelo fornecedor.

Consequência: Comprometimento da qualidade e da segurança alimentar, risco à saúde dos usuários, rejeição das refeições, desperdício de recursos públicos e descontinuidade do fornecimento.

Medidas de Prevenção: Estabelecimento de tempo máximo entre preparo e entrega, com controle e registros. Monitoramento contínuo da temperatura dos alimentos (quentes e frios). Utilização de embalagens térmicas adequadas e devidamente vedadas. Transporte em veículos apropriados e higienizados, com controle térmico. Implantação de boas práticas de manipulação.

4.5. Risco de atraso na entrega dos produtos

Causa provável: Problemas logísticos, indisponibilidade de estoque ou falhas operacionais do fornecedor.

Consequência: Desabastecimento e prejuízo à continuidade dos serviços de alimentação hospitalar.

Medidas de Prevenção: Definição de prazos adequados de entrega, acompanhamento da execução contratual e aplicação das sanções cabíveis em caso de descumprimento contratual.

4.6. Risco de licitação deserta ou fracassada

Causa provável: Baixa competitividade, preços estimados incompatíveis com o mercado ou exigências excessivas no edital.

Consequência: Atraso na contratação e risco de descontinuidade no fornecimento dos gêneros alimentícios.

Medidas de Prevenção: Adequação das exigências editalícias às condições de mercado, ampliação da pesquisa de preços e estímulo à competitividade.

5. Conclusão

Considerando a natureza essencial da contratação de empresa especializada em fornecimento de marmitas para atendimento das necessidades da FUNSAUD, os riscos identificados mostram-se relevantes, porém plenamente gerenciáveis mediante adoção das medidas preventivas e mitigadoras apresentadas.

A adequada definição do objeto, o planejamento eficiente, o controle de qualidade e a fiscalização contínua da execução contratual são fundamentais para assegurar a regularidade do fornecimento e a continuidade da assistência à saúde.

Diante do exposto, manifesta-se favoravelmente à continuidade do processo de contratação, com observância das recomendações apresentadas.

Michelli T. S Monico Assinado de forma digital por Michelli T. S Monico
Dados: 2026.07.08 15:08:45 -04'00'

Michelli Tavares de Souza Monico
Supervisora de Compras - FUNSAUD
PORTARIA Nº 094/FUNSAUD/2025 DE 28 DE ABRIL DE 2025