

ANÁLISE DE RISCO



Praça Gabriel Cardoso, n° 421,
Centro, Porto Alegre do Tocantins - TO,
CEP: 77.395-000



FONE: (63) 3524-108/1044/1057



e-mail: prefeitura@portoalegre.to.gov.br



www.portoalegre.to.gov.br

ANÁLISE DE RISCO

PROCESSO Nº 2483/2026

DEMANDANTE:

PREFEITURA MUNICIPAL;
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE;
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO;
FUNDO MUNICIPAL DE ASSIST. SOCIAL.

1. OBJETIVO

O presente documento tem por objetivo formalizar e estruturar o Mapa e a Matriz de Análise de Riscos referente à fase preparatória do processo de licitação na modalidade **Pregão Eletrônico**, processado sob o **Sistema de Registro de Preços (SRP)**, instaurado para a futura e eventual contratação de empresa ou empresas especializadas para a prestação, de forma parcelada e sob demanda, de serviços de hospedagem em hotel ou pousada e fornecimento de refeições preparadas, nas modalidades marmitex e *self-service*, a serem executados nos municípios de **Porto Alegre do Tocantins - TO** e **Dianópolis - TO**, com a finalidade precípua de atender às demandas institucionais, operacionais e administrativas dos órgãos e fundos da estrutura pública municipal.

A elaboração desta gestão de riscos encontra pleno respaldo e obrigatoriedade no artigo 11, parágrafo único, e no artigo 18, inciso X, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, normas que estabelecem a governança das contratações, o controle preventivo e o gerenciamento contínuo das incertezas como diretrizes essenciais para assegurar a eficiência, a eficácia, a integridade e a obtenção do melhor resultado para a Administração Pública durante todo o ciclo do processo administrativo.

A abrangência da contratação decorre do agrupamento das demandas formalizadas por meio de diversos expedientes administrativos emitidos pelos órgãos requisitantes. Dentre eles, destacam-se a Secretaria Municipal de Infraestrutura, por intermédio do Documento de Formalização de Demanda nº 24762, que indicou a necessidade de fornecimento contínuo de 800 unidades de refeições acondicionadas em marmitex para as frentes de trabalho rural responsáveis pela manutenção e recuperação de estradas vicinais e pontes do município; a Secretaria Municipal de Administração, por meio dos Documentos de Formalização de Demanda nº 24772 e nº 24443, que demandou diárias de hospedagem em acomodações de casal e de solteiro, bem como marmitex e refeições no formato *self-service* a serem executadas em Porto Alegre do Tocantins e Dianópolis para suporte a eventos, capacitações e acolhimento de autoridades e técnicos; o Fundo Municipal de Saúde, pelo Documento de Formalização de Demanda nº 24768, que requisitou refeições para apoio ao Programa Saúde da Família, e pelo Documento de Formalização de Demanda nº 24764, que previu 2.000 marmitex, 300 quilos de refeição e 50 diárias de hospedagem para a Unidade Básica de Saúde Santa Luzia; o Fundo Municipal de Assistência Social, com o Documento de Formalização de Demanda nº 24767, demandando suporte para as ações continuadas dos centros socioassistenciais; e o Fundo Municipal de Meio Ambiente, mediante o Documento de Formalização de Demanda nº 24763, que previu alimentação para os brigadistas e equipes de campo que operam na zona rural.

A pesquisa de mercado, consubstanciada no respectivo Relatório de Cotação, consolidou o valor global estimado da futura contratação em **R\$ 483.931,60** (quatrocentos e



oitenta e três mil, novecentos e trinta e um reais e sessenta centavos), distribuído estrategicamente em **2 (dois) lotes geográficos**, a saber: o **Lote 1**, destinado à execução no Município de **Porto Alegre do Tocantins - TO**, no valor total estimado de **R\$ 387.962,10** (trezentos e oitenta e sete mil, novecentos e sessenta e dois reais e dez centavos), compreendendo 310 diárias de hospedagem de casal (R\$ 175,85 a unidade), 180 diárias de hospedagem de solteiro (R\$ 126,45 a unidade), 5.480 marmitex (R\$ 38,12 a unidade) e 1.300 quilos de refeição tipo *self-service* (R\$ 78,30 o quilo); e o **Lote 2**, destinado à execução no Município de **Dianópolis - TO**, no montante de **R\$ 95.969,50** (noventa e cinco mil, novecentos e sessenta e nove reais e cinquenta centavos), abrangendo 150 diárias de casal (R\$ 278,33 a unidade), 600 quilos de refeição tipo *self-service* (R\$ 78,30 o quilo) e 200 marmitex (R\$ 36,20 a unidade).

Nesse diapasão, o objetivo primordial desta análise é identificar, avaliar, classificar e propor medidas eficazes de prevenção, contingência e tratamento dos riscos potenciais que possam comprometer a competitividade da disputa, a legalidade do certame, a vantajosidade da Ata de Registro de Preços e a regularidade do fornecimento e dos serviços durante toda a sua execução contratual, garantindo a incolumidade do erário e a plena satisfação do interesse público municipal.

2. IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS

A etapa de identificação de riscos compreende o mapeamento detalhado dos eventos potenciais, endógenos e exógenos, capazes de impactar negativamente o procedimento licitatório e a futura relação contratual. Em razão das peculiaridades inerentes ao fornecimento de gêneros alimentícios preparados e serviços de hospedagem divididos em polos territoriais distintos, foram identificados riscos nas fases de planejamento, seleção do fornecedor e gestão da execução contratual.

2.1. RISCO 01: ERRO DE DIMENSIONAMENTO OU ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA INADEQUADA DO OBJETO

Este risco consiste na possibilidade de haver incongruência entre as quantidades estimadas nos Documentos de Formalização de Demanda e o consumo real durante o exercício, bem como na descrição insuficiente dos padrões mínimos de higiene, composição dos cardápios, gramatura das refeições ou padrão das acomodações hoteleiras. Caso as especificações constantes do Termo de Referência sejam vagas ou excessivamente rígidas, poderão ocorrer distorções de custos ou impugnações ao edital. No caso concreto, o agrupamento envolveu sete secretarias e fundos públicos demandando itens diversos, variando desde 5.480 marmitex no perímetro de Porto Alegre do Tocantins até refeições por quilograma e diárias hoteleiras em município vizinho.

2.2. RISCO 02: RESTRIÇÃO À COMPETITIVIDADE OU FORMAÇÃO DE LOTES INADEQUADOS

O risco reside na possibilidade de formulação de exigências habilitatórias excessivas ou na estruturação de lotes que inviabilizem a participação de microempresas e empresas de pequeno porte locais. A divisão em apenas dois lotes geográficos (Lote 1 para Porto Alegre do Tocantins e Lote 2 para Dianópolis), embora busque a economia de escala e a integração logística, precisa manter a atratividade do mercado local sob pena de atrair poucos licitantes ou ocasionar a frustração do certame por ausência de interessados habilitados.

2.3. RISCO 03: DEFICIÊNCIA NA PESQUISA MERCADOLÓGICA E SOBREPREÇO



Este evento envolve a possibilidade de os preços referenciais obtidos na pesquisa de preços estarem desalinhados com a realidade do mercado regional, gerando estimativas superavaliadas ou, inversamente, inexequíveis. O Relatório de Cotação utilizou como fontes compras governamentais de municípios tocantinenses e de outros estados federados. Caso os parâmetros de cotação não reflitam com precisão as oscilações regionais de insumos alimentícios e custos de hospedagem, há risco de contratação antieconômica ou desinteresse comercial durante a fase de lances.

2.4. RISCO 04: FORNECIMENTO DE ALIMENTOS FORA DOS PADRÕES SANITÁRIOS E DE QUALIDADE

Configura-se pelo risco de a contratada entregar refeições (marmitex ou *self-service*) em desconformidade com as normas sanitárias vigentes, com atraso nos horários fixados para entrega no campo ou na sede, em temperatura inadequada, com ingredientes deteriorados ou embalagens danificadas. Tal risco afeta de modo direto a saúde dos servidores, brigadistas e equipes de infraestrutura em trabalho de campo na zona rural, bem como dos plantonistas da Unidade Básica de Saúde Santa Luzia.

2.5. RISCO 05: INADEQUAÇÃO OU PRECARIEDADE DAS INSTALAÇÕES DE HOSPEDAGEM

Refere-se à hipótese de o estabelecimento credenciado ou contratado para fornecer hospedagem não cumprir os requisitos estruturais mínimos exigidos no termo de referência, tais como ar-condicionado em perfeito estado, televisão, condições sanitárias apropriadas, segurança, privacidade, higiene de roupas de cama e banho, ou café da manhã de qualidade. Tal situação compromete o acolhimento digno de palestrantes, consultores, técnicos e servidores municipais em missão oficial.

2.6. RISCO 06: DESCONTINUIDADE OU INEXECUÇÃO CONTRATUAL NA GESTÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

Trata-se da eventualidade de a empresa detentora da Ata de Registro de Preços recusar ordens de fornecimento pontuais, atrasar o atendimento de demandas urgentes ou requerer rescisão amigável sob a alegação de desequilíbrio econômico em virtude da flutuação de preços de alimentos perecíveis. A natureza do SRP exige disponibilidade contínua sem que a Administração esteja vinculada à contratação do quantitativo integral registrado.

2.7. RISCO 07: FALHA NA FISCALIZAÇÃO E ATESTO IRREGULAR DA EXECUÇÃO

Consiste no risco de os fiscais de contrato, formalmente designados em cada órgão demandante (Infraestrutura, Saúde, Meio Ambiente, Assistência Social e Administração), não realizarem o controle efetivo das entregas diárias, deixando de conferir a assinatura de listas de presença, a pesagem das refeições do tipo *self-service*, a contagem individual dos marmitex ou o efetivo controle das diárias de hospedagem utilizadas. Essa omissão pode culminar em atestos indevidos e pagamentos desconformes com a real prestação executada.

3. AVALIAÇÃO DA PROBABILIDADE

A avaliação da probabilidade consiste na análise qualitativa e quantitativa da chance de ocorrência de cada evento de risco ao longo do procedimento licitatório e da subsequente execução contratual. Para conferir rigor metodológico à análise, a probabilidade é graduada em cinco níveis objetivos: **Muito Baixa** (evento quase improvável), **Baixa** (evento com baixa possibilidade de ocorrer), **Média** (evento previsível ou com histórico ocasional), **Alta** (evento



com probabilidade expressiva de ocorrência) e **Muito Alta** (evento quase certo sem intervenção prévia).

Identificação do Risco	Nível de Probabilidade	Justificativa Técnica da Avaliação
Risco 01: Erro de Dimensionamento e Especificação Técnica	Baixa	O levantamento foi embasado em Documentos de Formalização de Demanda setoriais detalhados por cada secretaria requisitante, contendo séries históricas e finalidades claras de uso.
Risco 02: Restrição à Competitividade	Média	A estrutura comercial de municípios de pequeno e médio porte pode limitar a existência de múltiplos hotéis e restaurantes simultaneamente aptos a atender à totalidade dos itens de cada lote.
Risco 03: Deficiência na Cotação e Sobrepreço	Baixa	A pesquisa de mercado foi formalizada por meio de laudo com múltiplos preços públicos homologados, média aritmética e coeficientes estatísticos adequados.
Risco 04: Alimentos em Desconformidade Sanitária	Média	O transporte de marmitex para áreas rurais distantes envolve calor e tempo de deslocamento que podem comprometer a conservação térmica e microbiológica dos alimentos.
Risco 05: Inadequação das Instalações Hoteleiras	Média	A rede hoteleira no interior pode apresentar heterogeneidade estrutural e de manutenção preventiva de equipamentos como condicionadores de ar.
Risco 06: Inexecução por Instabilidade de Preços	Alta	O segmento de gêneros alimentícios e proteínas sofre frequentes oscilações inflacionárias e choques sazonais de oferta ao longo do período de doze meses de vigência da ata.
Risco 07: Falha na Fiscalização e Atesto	Média	A multiplicidade de unidades requisitantes descentralizadas (trabalho de campo, UBS, CRAS, eventos) exige controle permanente e capilarizado de todos os fiscais



setoriais.

4. AVALIAÇÃO DO IMPACTO

A avaliação do impacto mensura a gravidade e a magnitude das consequências institucionais, operacionais, financeiras e jurídicas caso determinado evento de risco venha a se concretizar. O impacto é escalonado em cinco níveis: **Muito Baixo** (prejuízo irrelevante), **Baixo** (impacto facilmente contornável), **Médio** (impacto que prejudica pontualmente o serviço), **Alto** (comprometimento relevante da rotina pública) e **Muito Alto** (interrupção grave de serviços essenciais, danos à saúde pública ou dano ao erário).

Identificação do Risco	Nível de Impacto	Justificativa Técnica da Avaliação
Risco 01: Erro de Dimensionamento e Especificação Técnica	Médio	Poderia acarretar aditamentos desnecessários ou sobra de saldos registrados em ata, sem inviabilizar completamente a máquina pública.
Risco 02: Restrição à Competitividade	Alto	Pode resultar em licitação deserta ou fracassada, atrasando a contratação e prejudicando as ações das secretarias de Infraestrutura e Saúde.
Risco 03: Deficiência na Cotação e Sobrepreço	Alto	Provocaria dano financeiro ao erário público municipal ou nulidade do certame em órgãos de controle externo por afronta à economicidade.
Risco 04: Alimentos em Desconformidade Sanitária	Muito Alto	Representa risco direto à integridade física e saúde dos trabalhadores rurais, brigadistas e equipes de plantão hospitalar, com risco de intoxicação coletiva.
Risco 05: Inadequação das Instalações Hoteleiras	Médio	Prejudica a imagem institucional e causa constrangimento a autoridades e palestrantes, embora possa ser contornado por remanejamento.
Risco 06: Inexecução Contratual no SRP	Alto	Interrompe o fornecimento de refeições em serviços contínuos essenciais (UBS Santa Luzia e obras rurais), paralisando atividades institucionais críticas.
Risco 07: Falha na Fiscalização e Atesto	Alto	Pode resultar em pagamentos por quantidades não entregues ou serviços deficientes, gerando responsabilização funcional e prejuízo financeiro direto.



5. TRATAMENTO DOS RISCOS

O tratamento dos riscos define a postura estratégica que a Administração Pública adotará para cada risco mapeado, dividindo-se fundamentalmente em: **Mitigar** (reduzir a probabilidade ou o impacto por meio de controles), **Evitar** (alterar o planejamento para afastar o risco), **Transferir** (repassar o risco contratualmente à empresa contratada) ou **Aceitar** (assumir as consequências caso o custo de controle seja desproporcional).

A matriz de tratamento consolidada estabelece as diretrizes estratégicas e a alocação de responsabilidades para a condução do procedimento:

Risco Mapeado	Probabilidade	Impacto	Nível do Risco (Matriz)	Estratégia de Tratamento	Responsável Direto
Risco 01: Dimensionamento e Especificação	Baixa	Médio	Baixo	Mitigar	Equipe de Planejamento e Setores Requisitantes
Risco 02: Restrição à Competitividade	Média	Alto	Médio	Mitigar	Agente de Contratação e Assessoria de Licitações
Risco 03: Deficiência na Cotação / Sobrepreço	Baixa	Alto	Médio	Mitigar	Departamento de Compras e Pesquisa de Preços
Risco 04: Desconformidade Sanitária	Média	Muito Alto	Alto	Mitigar e Transferir	Vigilância Sanitária e Fiscais de Contrato
Risco 05: Inadequação Hoteleira	Média	Médio	Médio	Mitigar e Transferir	Fiscal do Contrato e Secretaria de Administração
Risco 06: Inexecução Contratual (SRP)	Alta	Alto	Alto	Mitigar e Transferir	Gestores de Contratos e Órgão Gerenciador
Risco 07: Falha na Fiscalização e Atesto	Média	Alto	Médio	Mitigar	Fiscais Setoriais e Unidades Requisitantes



A alocação dos riscos contratuais transfere à empresa contratada a integralidade das áreas ordinárias do negócio, compreendendo os custos com combustíveis, logística de entrega de marmitex nas frentes de obra distantes, variação de preços de alimentos no varejo e atacado, tributos incidentes e cumprimento integral das normas sanitárias, sem possibilidade de repasse de ineficiências operacionais ao Município de Porto Alegre do Tocantins.

6. AÇÕES PREVENTIVAS E DE CONTINGÊNCIA

A gestão eficiente das contratações públicas demanda o detalhamento minucioso das medidas preventivas (adotadas *ex ante* para evitar o fato gerador) e das medidas de contingência (executadas *ex post* para reduzir danos quando o risco se materializa), articulando o planejamento prévio com a rotina operacional da execução.

6.1. AÇÕES VINCULADAS AO RISCO 01: ESPECIFICAÇÃO E DIMENSIONAMENTO

Como **ação preventiva**, o Termo de Referência deve contemplar o detalhamento minucioso de cada item da contratação. Para os marmitex (Itens 3 e 7 do mapa de cotação), deve-se fixar o peso líquido mínimo, a obrigatoriedade de embalagem descartável redonda de alumínio vedada e o fornecimento obrigatório de talheres e guardanapos descartáveis, com descrição das opções de proteínas e guarnições. Para a refeição *self-service* (Itens 4 e 6), deve-se estipular a pesagem líquida com desconto da tara do prato e a composição mínima de três variedades de saladas e duas de carnes. Para a hospedagem (Itens 1, 2 e 5), deve-se exigir quarto higienizado, com cama de casal ou solteiro, ar-condicionado em pleno funcionamento, televisão e café da manhã incluso.

Como **ação de contingência**, caso durante a vigência do contrato seja verificada insuficiência pontual de quantitativos em decorrência de eventos imprevistos na saúde ou nas obras rurais, o órgão gerenciador poderá proceder aos remanejamentos autorizados em lei e, se estritamente necessário, aplicar o artigo 125 da Lei Federal nº 14.133/2021 dentro dos limites legais de até vinte e cinco por cento, mantidas as condições pactuadas.

6.2. AÇÕES VINCULADAS AO RISCO 02: RESTRIÇÃO À COMPETITIVIDADE E LOTES

Como **ação preventiva**, adota-se o parcelamento da licitação em 2 (dois) lotes com base na localização geográfica da prestação (Lote 1 em Porto Alegre do Tocantins e Lote 2 em Dianópolis), nos exatos termos do artigo 82, inciso III, alínea "a", da Lei Federal nº 14.133/2021, permitindo que estabelecimentos locais e regionais disputem o lote compatível com a sua capacidade instalada e raio de atuação. Ademais, o edital deve conceder ampla publicidade com prazo regular de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e em diário oficial.

Como **ação de contingência**, caso ocorra deserção ou fracasso em algum dos lotes, o Agente de Contratação e a Assessoria Técnica deverão reexaminar as exigências editalícias e republicar o certame com ajustes necessários ou, se configurada a hipótese estrita do artigo 75, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, proceder à contratação direta fundamentada com aproveitamento das condições válidas.

6.3. AÇÕES VINCULADAS AO RISCO 03: DEFICIÊNCIA NA PESQUISA DE PREÇOS

Como **ação preventiva**, o Departamento de Compras fundamentou a formação dos preços referenciais em rigoroso mapa comparativo com preços públicos de compras governamentais, amparado na Instrução Normativa SEGES nº 65/2021 e no artigo 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, descartando valores excessivamente discrepantes para formar preços



unitários máximos consistentes (R\$ 38,12 para marmitex em Porto Alegre do Tocantins e R\$ 36,20 em Dianópolis; R\$ 78,30 o quilo da refeição; R\$ 175,85 para diária de casal em Porto Alegre e R\$ 278,33 em Dianópolis).

Como **ação de contingência**, caso durante a sessão pública haja propostas manifestamente inexequíveis, o Agente de Contratação deverá diligenciar nos termos do artigo 59, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, exigindo a comprovação da viabilidade dos custos mediante planilhas detalhadas antes de eventual desclassificação.

6.4. AÇÕES VINCULADAS AO RISCO 04: PADRÕES SANITÁRIOS E QUALIDADE DAS REFEIÇÕES

Como **ação preventiva**, o edital deve exigir da empresa vencedora a apresentação de Alvará Sanitário válido emitido pelo órgão competente, comprovação de boas práticas de manipulação de alimentos, utilização obrigatória de caixas térmicas apropriadas e higienizadas para o transporte dos marmitex até a zona rural e cumprimento rígido dos horários de almoço estipulados pelas secretarias.

Como **ação de contingência**, constatada qualquer irregularidade no odor, sabor, aspecto visual, temperatura ou higiene das refeições entregues, o fiscal do contrato deve lavrar termo de notificação imediata, rejeitar o lote fornecido no dia, ordenar a substituição das refeições no prazo máximo de uma hora às expensas da fornecedora e deflagrar o procedimento administrativo sancionatório previsto no artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.5. AÇÕES VINCULADAS AO RISCO 05: PADRÃO E HIGIENE DAS ACOMODAÇÕES

Como **ação preventiva**, o Termo de Referência deve descrever os critérios de aceitabilidade dos quartos, exigindo limpeza diária, substituição periódica de roupas de cama e toalhas de banho higienizadas, controle de ruídos, chuveiro com água quente, televisão e manutenção periódica dos condicionadores de ar.

Como **ação de contingência**, caso o hóspede oficial identifique defeito ou falta de higiene na acomodação disponibilizada, o estabelecimento será obrigado a realizar o remanejamento imediato do servidor ou convidado para quarto equivalente ou superior, sob pena de glosa do pagamento da respectiva diária e registro do descumprimento contratual.

6.6. AÇÕES VINCULADAS AO RISCO 06: INEXECUÇÃO CONTRATUAL E RECUSA DE ATENDIMENTO

Como **ação preventiva**, a Ata de Registro de Preços conterá a inclusão do cadastro de reserva, nos moldes do artigo 82, inciso VII, e § 5º, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/2021, permitindo convocar licitantes remanescentes que aceitarem praticar o preço registrado em caso de cancelamento da ata com o primeiro colocado.

Como **ação de contingência**, em caso de recusa reiterada ou descumprimento culposos das ordens de serviço emitidas pela Administração, a autoridade competente revogará a Ata de Registro de Preços em relação ao detentor inadimplente, instaurará processo de responsabilização para aplicação de sanção de impedimento ou inidoneidade (artigo 156, incisos III e IV, da Lei nº 14.133/2021) e convocará imediatamente os integrantes do cadastro de reserva.

6.7. AÇÕES VINCULADAS AO RISCO 07: CONTROLE DE FISCALIZAÇÃO E ATESTO



Como **ação preventiva**, a autoridade competente designará formalmente, por meio de portaria específica, os fiscais e gestores titulares e substitutos para cada secretaria e fundo envolvido, fornecendo formulários padronizados de controle diário contendo campos para data, nome do beneficiário, setor, assinatura do recebedor, quantidade de marmitex entregues ou tíquete de pesagem do restaurante e controle numérico de diárias de hotel.

Como **ação de contingência**, se forem detectadas discrepâncias entre os atestos e as faturas apresentadas, o setor de liquidação da despesa suspenderá a parcela controversa do pagamento, exigirá esclarecimentos circunstanciados do fiscal responsável e instaurará apuração preliminar caso evidenciado atesto gracioso ou divergência injustificada.

7. CONCLUSÃO

A presente Análise de Risco evidencia que a contratação integrada e parcelada de serviços de hospedagem e fornecimento de refeições preparadas para a Prefeitura Municipal e Fundos Municipais de Porto Alegre do Tocantins - TO, estimada no valor global de **R\$ 483.931,60**, é técnica, jurídica e operacionalmente viável, encontrando-se plenamente alinhada com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e com os princípios da eficiência, interesse público e economicidade.

Os riscos mapeados ao longo das fases preparatória e de execução apresentam níveis que variam de baixo a alto, inexistindo ameaças críticas ou insuperáveis que comprometam a continuidade do processo licitatório. As ações preventivas desenhadas, associadas aos mecanismos de contingência e às diretrizes do Sistema de Registro de Preços, fornecem um arcabouço robusto e seguro para neutralizar ou mitigar eventuais falhas operacionais, assegurando o fornecimento contínuo de alimentação para as equipes de infraestrutura em campo, os plantonistas da saúde, os brigadistas do meio ambiente, bem como a adequada acolhida institucional aos convidados e técnicos da administração municipal.

Isto posto, orienta-se pela inclusão das exigências, obrigações e medidas mitigatórias aqui recomendadas no corpo do Termo de Referência e na minuta do Edital de Pregão Eletrônico e da respectiva Ata de Registro de Preços, submetendo-se os autos à apreciação da assessoria jurídica para emissão de parecer conclusivo e subsequente autorização da autoridade competente para a deflagração da fase externa do certame.

Porto Alegre do Tocantins - TO, 18/08/2026

Porto alegre do Tocabitns-TO. 19/08/2026.

JOSÉ DIMAR ROSA DE SOUZA
Secretário Municipal de Administração

DIONÉSIA SANTANA DE SOUSA CARNEIRO
Gestora do FMS

ÂNGELA MARIA DE JESUS OLIVEIRA
Gestor do FME



NEIRE GOMES DE ARRUDA
Gestora do FMAS

DÁRIO FRANCISCO CASANOVA
Secretário de Infraestrutura

DIANE RODRIGUES DA SILVA
Secretária de Meio Ambiente

