



ANÁLISE DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO-619/2026

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet para realização do evento “Café Rosa”, alusivo à Campanha Outubro Rosa.

Órgão: Câmara Municipal de Tarumã/SP

Modalidade: Contratação Direta – Dispensa de Licitação

Data prevista do evento: 23 de outubro de 2026, às 15h00

Local: Câmara Municipal de Tarumã/SP

1. OBJETIVO DA ANÁLISE DE RISCOS

A presente Análise de Riscos tem por finalidade identificar, avaliar e estabelecer medidas preventivas e de contingência relacionadas à contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet destinados à realização do evento institucional denominado “Café Rosa”, alusivo à Campanha Outubro Rosa, promovido pela Câmara Municipal de Tarumã/SP.

O gerenciamento dos riscos busca assegurar que a contratação alcance os resultados pretendidos, especialmente quanto à qualidade dos alimentos e bebidas, segurança alimentar, pontualidade, adequação da estrutura, disponibilidade dos profissionais de atendimento e correta execução dos serviços, reduzindo a possibilidade de ocorrências capazes de comprometer a realização do evento.

A análise observa, no que couber, os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto ao planejamento, eficiência, economicidade, transparência, segregação de funções e gerenciamento dos riscos das contratações públicas.

2. IDENTIFICAÇÃO E AVALIAÇÃO DOS RISCOS

RISCO 01 – Ausência de propostas ou contratação frustrada

Descrição: Não recebimento de propostas dentro do período estabelecido ou apresentação de propostas incompatíveis com as condições do Termo de Referência.

Probabilidade: Baixa/Média

Impacto: Alto

Nível de risco: Médio

Consequências: Impossibilidade de contratação em tempo hábil e comprometimento da realização do evento previsto para 23 de outubro de 2026.

Medidas preventivas: Promover adequada divulgação da contratação; estabelecer especificações objetivas e proporcionais; realizar pesquisa prévia de mercado; verificar a



existência de fornecedores capazes de atender ao objeto; e conceder prazo adequado para apresentação das propostas.

Medidas de contingência: Caso a contratação resulte frustrada, avaliar imediatamente as causas e, se houver tempo hábil e fundamento jurídico, promover novo procedimento, com eventual revisão das condições que tenham restringido injustificadamente a participação.

RISCO 02 – Proposta com preço incompatível com o mercado

Descrição: Recebimento de propostas com valores superiores aos preços praticados no mercado ou incompatíveis com a estimativa da Administração.

Probabilidade: Média

Impacto: Médio/Alto

Nível de risco: Médio

Consequências: Contratação antieconômica, necessidade de negociação ou inviabilidade da contratação.

Medidas preventivas: Realizar pesquisa de preços adequada e documentada, utilizando fontes compatíveis com o objeto, e proceder à análise crítica dos valores obtidos.

Medidas de contingência: Negociar com o fornecedor mais bem classificado, quando cabível, ou deixar de contratar caso não seja possível alcançar preço compatível e vantajoso para a Administração.

RISCO 03 – Atraso na entrega, montagem ou início do serviço

Descrição: A contratada não comparecer no horário estabelecido ou atrasar a preparação, montagem e disponibilização dos alimentos, bebidas, utensílios e demais estruturas.

Probabilidade: Média

Impacto: Alto

Nível de risco: Alto

Consequências: Atraso ou comprometimento do evento institucional, insatisfação dos participantes e prejuízo à organização.

Medidas preventivas: Definir expressamente no Termo de Referência os horários de chegada, montagem e conclusão da preparação do buffet, estabelecendo que toda a estrutura deverá estar integralmente disponível antes do horário previsto para início do evento.



Medidas de contingência: Realizar contato imediato com o responsável pela empresa; exigir providências emergenciais para regularização; registrar formalmente a ocorrência e adotar as medidas administrativas previstas no instrumento da contratação e na legislação aplicável.

RISCO 04 – Quantidade insuficiente de alimentos e bebidas

Descrição: Fornecimento em quantidade inferior à contratada ou insuficiente para atendimento do público previsto.

Probabilidade: Média

Impacto: Alto

Nível de risco: Alto

Consequências: Atendimento inadequado dos participantes e comprometimento da finalidade do evento.

Medidas preventivas: Estabelecer quantitativos, número estimado de participantes e critérios de fornecimento de maneira clara no Termo de Referência, exigindo que a contratada observe integralmente as quantidades previstas.

Medidas de contingência: Exigir, sempre que materialmente possível, reposição imediata dos itens faltantes, registrar o descumprimento e avaliar eventual glosa, responsabilização ou aplicação das medidas cabíveis.

RISCO 05 – Alimentos ou bebidas em condições inadequadas para consumo

Descrição: Fornecimento de alimentos deteriorados, vencidos, mal acondicionados, contaminados ou em desacordo com as condições sanitárias aplicáveis.

Probabilidade: Baixa

Impacto: Muito Alto

Nível de risco: Alto

Consequências: Risco à saúde dos participantes, intoxicação alimentar, responsabilização da contratada e da Administração e danos institucionais.

Medidas preventivas: Exigir observância integral das normas sanitárias e de segurança alimentar, incluindo condições adequadas de preparação, armazenamento, transporte, temperatura, manipulação e conservação dos alimentos.

Medidas de contingência: Impedir imediatamente o consumo dos produtos que apresentem indícios de inadequação; solicitar sua substituição, quando possível; registrar a ocorrência; comunicar os órgãos competentes quando necessário; e adotar as providências administrativas e contratuais cabíveis.



RISCO 06 – Qualidade dos alimentos inferior ao especificado

Descrição: Fornecimento de alimentos ou bebidas com características, qualidade, apresentação ou composição inferiores às exigidas.

Probabilidade: Média

Impacto: Médio

Nível de risco: Médio

Consequências: Redução da qualidade do evento e recebimento de objeto em desacordo com as especificações.

Medidas preventivas: Elaborar especificações claras no Termo de Referência, indicando os itens que deverão compor o buffet e os padrões mínimos de qualidade e apresentação.

Medidas de contingência: Recusar itens manifestamente inadequados, solicitar substituição imediata e registrar eventual execução parcial ou defeituosa para adoção das providências pertinentes.

RISCO 07 – Falta ou inadequação dos profissionais de atendimento

Descrição: Ausência de uma ou das duas pessoas previstas para auxiliar no atendimento ou disponibilização de profissionais sem condições adequadas para execução dos serviços.

Probabilidade: Baixa/Média

Impacto: Médio

Nível de risco: Médio

Consequências: Sobrecarga no atendimento, demora na reposição dos alimentos e prejuízo à organização do buffet.

Medidas preventivas: Prever expressamente a obrigatoriedade de disponibilização de 02 (dois) profissionais, durante o período necessário à execução dos serviços.

Medidas de contingência: Exigir substituição ou complementação imediata da equipe e registrar eventual descumprimento para fins de responsabilização.

RISCO 08 – Ausência ou insuficiência de utensílios e aparatos

Descrição: A contratada deixar de fornecer taças, utensílios, guardanapos, recipientes ou demais materiais necessários à montagem e funcionamento adequado do buffet.



Probabilidade: Média

Impacto: Médio

Nível de risco: Médio

Consequências: Prejuízo à apresentação e ao serviço, necessidade de utilização emergencial de materiais da Câmara ou aquisição improvisada de itens.

Medidas preventivas: Relacionar claramente no Termo de Referência os materiais e utensílios cuja disponibilização será responsabilidade da contratada.

Medidas de contingência: Solicitar complementação imediata dos materiais faltantes, sem custos adicionais para a Câmara, e registrar a ocorrência.

RISCO 09 – Danos às instalações da Câmara

Descrição: Ocorrência de danos ao patrimônio público durante o transporte, montagem, execução ou desmontagem da estrutura do buffet.

Probabilidade: Baixa

Impacto: Médio

Nível de risco: Baixo/Médio

Consequências: Danos a móveis, equipamentos ou instalações e necessidade de reparação.

Medidas preventivas: Orientar previamente a contratada quanto às condições de utilização das dependências e estabelecer sua responsabilidade pelos danos decorrentes de ação ou omissão na execução do objeto.

Medidas de contingência: Documentar os danos constatados, apurar responsabilidades e exigir reparação ou ressarcimento, observados o contraditório e a ampla defesa quando aplicáveis.

RISCO 10 – Falha na fiscalização e no recebimento do objeto

Descrição: Ausência de acompanhamento adequado da execução dos serviços ou de registro das ocorrências verificadas.

Probabilidade: Baixa

Impacto: Alto

Nível de risco: Médio

Consequências: Pagamento por serviço executado parcialmente ou em desacordo com as condições contratadas, além de dificuldade para eventual responsabilização.



Medidas preventivas: Designar formalmente servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da contratação, mantendo registro das principais etapas de execução e conferindo os serviços antes do recebimento.

Medidas de contingência: Registrar formalmente eventuais desconformidades, determinar correções quando possíveis, realizar glosas justificadas e adotar as demais medidas administrativas pertinentes.

RISCO 11 – Falta de informações sobre restrições alimentares e alergênicos

Descrição: Disponibilização de alimentos contendo ingredientes capazes de provocar reações alérgicas ou incompatíveis com restrições alimentares dos participantes, sem informação adequada.

Probabilidade: Baixa/Média

Impacto: Alto

Nível de risco: Médio/Alto

Consequências: Risco à saúde dos participantes e eventual responsabilização.

Medidas preventivas: Solicitar à contratada informações sobre os principais ingredientes e potenciais alergênicos dos alimentos fornecidos e, quando viável, prever identificação dos produtos que apresentem restrições relevantes.

Medidas de contingência: Retirar imediatamente de consumo qualquer produto que apresente risco identificado e prestar o suporte necessário em eventual intercorrência.

RISCO 12 – Cancelamento ou impossibilidade superveniente de realização do evento

Descrição: Ocorrência de fato imprevisível ou circunstância administrativa que impossibilite ou determine alteração da data do evento.

Probabilidade: Baixa

Impacto: Médio/Alto

Nível de risco: Médio

Consequências: Necessidade de cancelamento ou remarcação dos serviços e eventual geração de custos.

Medidas preventivas: Estabelecer no instrumento da contratação regras objetivas relativas a cancelamento, alteração da data e comunicação entre as partes, observando a legislação aplicável.



Medidas de contingência: Negociar, quando juridicamente possível e conveniente, a remarcação da prestação, documentando formalmente qualquer alteração.

3. MATRIZ RESUMIDA DE RISCOS

Nº Risco	Probabilidade Impacto		Nível
01 Ausência de propostas/contratação frustrada	Baixa/Média	Alto	Médio
02 Preço incompatível com o mercado	Média	Médio/Alto	Médio
03 Atraso na montagem ou execução	Média	Alto	Alto
04 Quantidade insuficiente	Média	Alto	Alto
05 Alimentos impróprios para consumo	Baixa	Muito Alto	Alto
06 Qualidade inferior à especificada	Média	Médio	Médio
07 Falta de profissionais	Baixa/Média	Médio	Médio
08 Falta de utensílios/aparatos	Média	Médio	Médio
09 Danos às instalações	Baixa	Médio	Baixo/Médio
10 Falha na fiscalização	Baixa	Alto	Médio
11 Alergênicos/restrições alimentares	Baixa/Média	Alto	Médio/Alto
12 Cancelamento/remarcação	Baixa	Médio/Alto	Médio

4. RESPONSABILIDADES PELO TRATAMENTO DOS RISCOS

Compete à unidade requisitante e aos responsáveis pelo planejamento da contratação adotar as medidas preventivas pertinentes durante a fase preparatória.

Compete ao agente responsável pela contratação observar os riscos relacionados à seleção do fornecedor e à regularidade do procedimento de contratação direta.

Compete ao fiscal ou responsável pelo acompanhamento da contratação verificar a execução do objeto, especialmente quanto à pontualidade, quantidade e qualidade dos alimentos e bebidas, presença dos profissionais, montagem da estrutura, disponibilização dos utensílios e cumprimento das condições sanitárias e operacionais estabelecidas.

À empresa contratada caberá executar integralmente o objeto, responsabilizando-se pela qualidade, segurança, transporte, acondicionamento, conservação e apresentação dos



alimentos e bebidas, pelos profissionais disponibilizados e pelos materiais e utensílios necessários à execução.

5. CONCLUSÃO

Após a identificação e avaliação dos eventos capazes de comprometer a contratação, verifica-se que os riscos existentes são administráveis e passíveis de mitigação, desde que sejam adotadas as medidas preventivas e de contingência indicadas nesta análise e que haja efetivo acompanhamento da execução.

Especial atenção deverá ser dedicada aos riscos relacionados à pontualidade da prestação, suficiência dos quantitativos, qualidade e segurança alimentar e adequada fiscalização, considerando que o objeto está diretamente vinculado a evento com data e horário previamente definidos, circunstância que reduz significativamente a possibilidade de correção posterior de eventual inadimplemento.

Dessa forma, considerando o planejamento da contratação e a implementação dos mecanismos de controle indicados, conclui-se pela viabilidade do prosseguimento da contratação, sem prejuízo da fiscalização permanente e da adoção das providências administrativas cabíveis diante de eventual descumprimento das obrigações assumidas.

Tarumã/SP, 08 de outubro de 2026.