MAPA DE RISCO

O presente mapa identifica e avalia os principais riscos relacionados à aquisição de 77 itens de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, com fornecimento parcelado e adjudicação por item. Os produtos destinam-se ao consumo nos setores das Secretarias Municipais de Grão-Pará/SC, às reuniões, aos eventos, às oficinas e às atividades com os grupos atendidos pelo Município, incluindo a alimentação das crianças que frequentam o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV). A alimentação escolar é objeto de processo específico.

A análise abrange o planejamento, a pesquisa de preços, a seleção dos fornecedores, a emissão dos pedidos, o transporte, o recebimento, o armazenamento e a fiscalização das entregas. As classificações correspondem à avaliação inicial dos riscos.

PARA FINS DE CLASSIFICAÇÃO, FORAM ADOTADOS OS SEGUINTES PARÂMETROS:

PROBABILIDADE:

Baixa (5): evento pouco provável, mas possível;

Média (10): evento com possibilidade razoável de ocorrência;

Alta (15): evento com elevada possibilidade de ocorrência.

IMPACTO:

Baixo (5): consequências de pequena relevância, sem comprometimento da contratação;

Médio (10): consequências que podem causar dificuldades ou custos adicionais, mas sem inviabilizar a contratação;

Alto (15): Ocorrência capaz de comprometer o abastecimento, causar prejuízo relevante ou colocar em risco a segurança dos alimentos oferecidos aos usuários.

NÍVEL DE RISCO:

Nível de risco = Probabilidade × Impacto

Resultado	Classificação
25 a 50	Baixo
75 a 100	Médio
150 a 225	Alto

1. RISCO DE ESPECIFICAÇÕES INADEQUADAS OU INCONSISTENTES

Descrição: A ausência de peso por embalagem ou a divergência entre a descrição e a unidade de fornecimento pode levar fornecedores a cotar produtos diferentes para o mesmo item. A distinção é particularmente relevante

para o apresuntado fatiado em embalagem de 500 g, o talharim seco com ovos, o macarrão de sêmola tipo parafuso e a canela em pó.

Probabilidade: Média (10) | Impacto: Alto (15) | Nível de risco: 150 – Alto.

Medidas de resposta: Conferir, para cada item, a composição, a apresentação, o peso da embalagem e a unidade em que o preço será ofertado. Padronizar essas informações na relação de itens, no Documento de Formalização da Pesquisa de Preços, no Termo de Referência e no edital. Quando a compra for por unidade, indicar expressamente o conteúdo de cada embalagem.

2. RISCO DE QUANTIDADES INSUFICIENTES OU EXCESSIVAS

Descrição: A consolidação das demandas de várias secretarias pode gerar duplicidades ou deixar de considerar variações no número de participantes e na frequência das atividades. A subestimativa pode comprometer o abastecimento, enquanto pedidos superiores ao consumo podem provocar perdas, especialmente de frutas, hortaliças e produtos refrigerados.

Probabilidade: Média (10) | Impacto: Alto (15) | Nível de risco: 150 – Alto.

Medidas de resposta: Conferir as estimativas com as secretarias, considerando os registros de consumo disponíveis, o estoque, a programação de reuniões, eventos e oficinas e o número previsto de crianças nos encontros do SCFV. Separar as quantidades destinadas à alimentação escolar. Durante a execução, ajustar o volume de cada pedido ao consumo observado, respeitando os quantitativos disponíveis por item.

3. RISCO DE PREÇOS DE REFERÊNCIA INCOMPATÍVEIS COM OS PRODUTOS

Descrição: A comparação de preços por quilo com preços por pacote, ou de produtos com composições e apresentações diferentes, pode distorcer o valor estimado. Um preço de apresuntado por quilo, por exemplo, somente é comparável ao do item pretendido se forem examinados também o fatiamento e o acondicionamento. Da mesma forma, massa fresca e talharim seco têm características distintas.

Probabilidade: Média (10) | Impacto: Alto (15) | Nível de risco: 150 – Alto.

Medidas de resposta: Conferir a descrição e o valor nos documentos de origem. Registrar, na pesquisa de preços, a fonte, a unidade original, o peso e as condições de fornecimento. Quando os produtos forem comparáveis e o peso estiver confirmado, apresentar a memória de cálculo da conversão. Justificar o descarte de referências incompatíveis e conferir os preços unitários antes de consolidar a mediana e o valor global estimado.

4. RISCO DE ITENS DESERTOS OU FRACASSADOS

Descrição: Preços de referência defasados, indisponibilidade sazonal, embalagens de difícil obtenção ou condições de entrega incompatíveis com o mercado podem resultar em itens sem propostas ou sem proposta válida, ainda que os demais sejam adjudicados.

Probabilidade: Média (10) | Impacto: Médio (10) | Nível de risco: 100 – Médio.

Medidas de resposta: Verificar a disponibilidade comercial das apresentações exigidas e definir prazos e locais de entrega que permitam aos interessados calcular seus custos. Permitir a apresentação de proposta para cada item de forma independente. Se algum item ficar sem fornecedor, identificar a causa e reavaliar sua especificação, preço ou condição de entrega antes de promover nova contratação.

5. RISCO DE ATRASO, ENTREGA PARCIAL OU INTERRUPÇÃO DO FORNECIMENTO

Descrição: Como a adjudicação será por item, uma mesma atividade poderá depender de entregas de fornecedores distintos. Pedidos encaminhados ao fornecedor incorreto, solicitações tardias ou atrasos na entrega de um ingrediente podem comprometer o preparo de refeições e lanches nas datas previstas, inclusive para as crianças do SCFV.

Probabilidade: Média (10) | Impacto: Alto (15) | Nível de risco: 150 – Alto.

Medidas de resposta: Manter relação atualizada dos itens atribuídos a cada fornecedor e de seus canais de contato. Emitir os pedidos com antecedência, indicando item, quantidade, local e data de entrega. Acompanhar as pendências por fornecedor. Em caso de atraso ou entrega parcial, registrar a ocorrência, solicitar a regularização no prazo aplicável e informar a unidade requisitante para que possa organizar o atendimento.

6. RISCO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTOS EM DESCONFORMIDADE

Descrição: A entrega de alimentos deteriorados, com validade inferior à exigida, embalagem violada, peso divergente ou quantidade insuficiente pode ocasionar perdas e comprometer o preparo e a segurança das refeições.

Probabilidade: Média (10) | Impacto: Alto (15) | Nível de risco: 150 – Alto.

Medidas de resposta: Conferir os itens com o pedido no momento da entrega, verificando quantidade, peso, integridade, rotulagem, validade e conservação, conforme a natureza do produto. Nos hortifrutigranjeiros, observar também o frescor e o grau de maturação. Registrar separadamente as quantidades aceitas, recusadas e faltantes. Solicitar substituição ou complementação sem custo adicional ao Município e atestar apenas o que tiver sido recebido e aceito.

7. RISCO DE FALHAS NO TRANSPORTE E NA CADEIA DE FRIO

Descrição: Carnes, pescado, frios, laticínios e produtos congelados podem chegar à unidade em temperatura inadequada ou com sinais de descongelamento. A aparência da embalagem, isoladamente, não permite confirmar a conservação do alimento durante o transporte.

Probabilidade: Média (10) | Impacto: Alto (15) | Nível de risco: 150 – Alto.

Medidas de resposta: Estabelecer no Termo de Referência as condições de transporte e recebimento aplicáveis a cada categoria. Orientar as unidades e disponibilizar meios adequados para verificar a temperatura na entrega. Conferir a higiene do transporte, a integridade das embalagens e as condições de conservação dos

produtos. Registrar a desconformidade, recusar os itens que descumprirem os critérios de recebimento e solicitar sua reposição.

8. RISCO DE PERDAS APÓS O RECEBIMENTO

Descrição: Entregas acima da capacidade de armazenamento, falhas de refrigeração ou ausência de controle de validade podem provocar deterioração, contaminação ou vencimento dos alimentos já recebidos pelas secretarias.

Probabilidade: Média (10) | Impacto: Alto (15) | Nível de risco: 150 – Alto.

Medidas de resposta: Antes de emitir cada pedido, verificar o espaço disponível e as condições dos equipamentos de refrigeração e congelamento. Programar a entrega dos perecíveis para datas próximas ao consumo. Organizar os produtos de modo a utilizar primeiro aqueles com vencimento mais próximo. Em caso de falha de equipamento, identificar e separar os alimentos afetados e avaliar suas condições de conservação antes de liberá-los para consumo.

9. RISCO DE TROCA DE PRODUTOS COM COMPOSIÇÃO ESPECÍFICA

Descrição: A semelhança entre as embalagens de leite integral comum e zero lactose, assim como entre as versões da bebida láctea, pode ocasionar trocas no recebimento, no armazenamento ou no preparo dos lanches. A troca pode prejudicar usuários que necessitem da versão especificada.

Probabilidade: Média (10) | Impacto: Alto (15) | Nível de risco: 150 – Alto.

Medidas de resposta: Identificar expressamente a versão solicitada nos pedidos e conferir na rotulagem a indicação de zero lactose, além da quantidade entregue de cada versão. Manter os produtos identificados no estoque e conferir a embalagem antes do preparo ou da distribuição. Se a composição não corresponder ao pedido, registrar a divergência e solicitar a substituição.

10. RISCO DE FALHAS NO CONTROLE DAS ENTREGAS E DA DESPESA

Descrição: A existência de várias unidades requisitantes, entregas parceladas e diferentes fornecedores pode gerar pedidos duplicados, divergências de saldo ou pagamentos de quantidades não entregues, recusadas ou ainda pendentes de reposição.

Probabilidade: Média (10) | Impacto: Médio (10) | Nível de risco: 100 – Médio.

Medidas de resposta: Manter registro por secretaria, fornecedor e item, com as quantidades autorizadas, entregues, aceitas e pendentes. Vincular cada nota fiscal ao pedido e ao comprovante de recebimento. Antes do atesto, conferir os preços unitários contratados e as quantidades efetivamente aceitas. Atualizar os saldos e registrar as ocorrências de substituição ou complementação para evitar duplicidade de lançamento.

CONCLUSÃO

Os riscos de maior impacto concentram-se na definição dos produtos e das quantidades, na comparabilidade dos preços e na conservação dos alimentos desde o transporte até o consumo. A adjudicação por item exige atenção especial à identificação do fornecedor de cada produto, enquanto as entregas parceladas exigem articulação entre os pedidos, os estoques das secretarias e as datas de realização das atividades.

Sob a perspectiva da gestão de riscos, a contratação mostra-se viável, considerando as medidas de prevenção e controle previstas neste mapa. A Administração deverá acompanhar sua aplicação durante o processo e reavaliar os riscos diante de alterações nas condições de fornecimento ou de ocorrências que afetem o atendimento das secretarias e das crianças que frequentam o SCFV.

Grão-Pará/SC, 05 de novembro de 2026.

EDMAR KEMPER NANDI

Secretário Municipal da Administração e Fazenda