

# MAPA DE GESTÃO DE RISCOS

## Anexo 1 do ETP 69/2025

### 1. Identificação do Objeto

Aquisição de materiais de limpeza e sacos plásticos para acondicionamento de alimentos destinados à cantina desta Autarquia.

### 2. Metodologia de Gestão de Riscos

O gerenciamento de riscos foi elaborado conforme boas práticas de planejamento da contratação, contemplando as etapas de identificação, análise, avaliação e tratamento dos riscos associados às fases de planejamento, seleção do fornecedor, execução contratual e utilização dos materiais.

A classificação dos riscos considerou:

- Probabilidade: Baixa (B), Média (M) ou Alta (A)
- Impacto: Baixo (B), Médio (M) ou Alto (A)

Os riscos classificados como críticos são aqueles com combinação de probabilidade e impacto médios ou altos, demandando plano de tratamento específico.

### 3. Mapa de Gestão de Riscos

Nº	Risco Identificado	Fase	Probabilidade	Impacto	Classificação	Responsável	Ações Preventivas	Ações de Mitigação / Resposta	Indicadores de Monitoramento
1	Especificação inadequada dos materiais, resultando em produtos incompatíveis com o uso institucional ou alimentar	Planejamento	M	A	Crítico	Setor Demandante	Definição clara e objetiva das especificações técnicas e sanitárias no TR	Substituição imediata dos produtos não conformes; revisão das especificações	Percentual de itens recusados no recebimento
2	Pesquisa de preços insuficiente, gerando estimativa inadequada	Planejamento	M	M	Relevante	Setor de Compras	Ampla pesquisa junto a fornecedores e contratações similares	Reavaliação de preços; ajuste do valor estimado	Diferença entre preço estimado e contratado
3	Fracasso ou baixa competitividade do certame	Seleção do fornecedor	B	M	Moderado	Licitação	Divulgação adequada e especificações não restritivas	Repetição do certame com ajustes	Número de licitantes participantes
4	Fornecimento de produtos fora das especificações ou com qualidade inferior	Execução contratual	M	A	Crítico	Fiscal do Contrato	Exigência de amostras, marcas de referência e fiscalização no recebimento	Recusa do material; aplicação de sanções; substituição	Índice de não conformidades
5	Entrega de produtos com prazo de validade insuficiente	Execução contratual	M	M	Relevante	Fiscal do Contrato / Almoxarifado	Definição de validade mínima no TR	Devolução e substituição dos produtos	Prazo médio de validade no recebimento
6	Atraso na entrega dos materiais	Execução contratual	M	M	Relevante	Fornecedor / Fiscal do Contrato	Estabelecimento de prazos contratuais e penalidades	Aplicação de multas; compra emergencial, se necessário	Percentual de entregas no prazo
7	Interrupção das rotinas de limpeza e da cantina por falta de estoque	Utilização	M	A	Crítico	Setor Demandante / Almoxarifado	Planejamento de estoque mínimo e controle de consumo	Aquisição emergencial; redistribuição interna	Nível de estoque crítico

# MAPA DE GESTÃO DE RISCOS

## Anexo 1 do ETP 69/2025

Nº	Risco Identificado	Fase	Probabilidade	Impacto	Classificação	Responsável	Ações Preventivas	Ações de Mitigação / Resposta	Indicadores de Monitoramento
8	Uso inadequado dos materiais pelos servidores	Utilização	B	M	Moderado	Setor Demandante	Orientação quanto ao uso correto dos produtos	Reforço de treinamentos e orientações	Ocorrência de desperdícios
							Organização e condições adequadas de armazenamento	Descarte e reposição dos materiais danificados	Perdas por armazenamento inadequado
							Aquisição de materiais próprios para contato com alimentos	Substituição imediata dos materiais e revisão de procedimentos	Ocorrências sanitárias registradas
9	Armazenamento inadequado dos produtos, comprometendo sua eficácia	Utilização	B	M	Moderado	Almoxarifado	Responsável pela Cantina / Fiscal do Contrato	Substituição imediata dos materiais e revisão de procedimentos	Ocorrências sanitárias registradas
10	Risco sanitário decorrente de acondicionamento inadequado de alimentos	Utilização	B	A	Crítico	Responsável pela Cantina / Fiscal do Contrato	Aquisição de materiais próprios para contato com alimentos	Substituição imediata dos materiais e revisão de procedimentos	Ocorrências sanitárias registradas

### 4. Plano de Tratamento dos Riscos Críticos

#### Risco 1 – Especificação inadequada

- Estratégia: Prevenção
- Controles: Revisão técnica do TR; validação pelo setor demandante
- Rotina de verificação: Conferência das especificações antes da publicação do edital

#### Risco 4 – Fornecimento fora das especificações

- Estratégia: Mitigação
- Controles: Fiscalização no recebimento; exigência de substituição
- Rotina de verificação: Registro formal das não conformidades

#### Risco 7 – Falta de estoque

- Estratégia: Prevenção e contingência
- Controles: Controle de estoque mínimo e consumo médio
- Rotina de verificação: Conferência periódica do almoxarifado

#### Risco 10 – Risco sanitário na cantina

- Estratégia: Prevenção
- Controles: Exigência de materiais próprios para uso alimentar e fiscalização
- Rotina de verificação: Acompanhamento das práticas de acondicionamento e higiene

### 5. Conclusão

O presente Mapa de Gestão de Riscos demonstra que os riscos associados à contratação são, em sua maioria, controláveis por meio de planejamento adequado, fiscalização efetiva e gestão contínua do contrato, assegurando a regularidade do fornecimento, a qualidade dos materiais e a segurança sanitária das atividades desenvolvidas no âmbito do SAAE Formiga.

Este Mapa de Gestão de Riscos foi elaborado conforme os princípios da Lei nº 14.133/2021, visando à mitigação de riscos técnicos, operacionais, financeiros e legais, assegurando a eficiência e continuidade dos serviços prestados pelo SAAE Formiga.