



**URUCA**  
GOVERNO MUNICIPAL



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E MAPA DE RISCO

**PROCESSO ADMINISTRATIVO: 01.041124-01**

**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE APOIO ADMINISTRATIVO PARA EVENTO DE PREMIAÇÃO DO PROGRAMA DE VALORIZAÇÃO DO SERVIDOR, PREMIO MARIA DO SOCORRO DE VASCONCELOS E LEIDIMAR CARVALHO DE SOUSA, ATENDENDO AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO DO MUNICÍPIO DE URUCA/CE.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 124-445-7957  
PÁGINA: 1 DE 16 - PREFEITURA MUNICIPAL DE URUCA - CNPJ: 07.667.926/0001-84





## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Município de Uruoca - CE, comprometido com o desenvolvimento e a valorização de seus servidores públicos, instituiu a Lei Municipal nº 402/2023, que estabelece o Prêmio Servidoras Maria do Socorro de Vasconcelos e Leidimar Carvalho de Sousa. Art.2º. “Fica instituído o Adicional pelo Desempenho de Funções que será paga aos 21 (vinte e um) melhores Servidores Públicos Municipais classificados por agrupamento de função, conforme Anexo I, em Avaliação de Desempenho Profissional, a ser regulamentado por Decreto a cada Ano-Base.”

Anualmente, realiza-se um evento dedicado à premiação dos melhores Servidores Públicos Municipais, para garantir o êxito e a adequação das condições do evento, faz-se indispensável a contratação de serviços de buffet. Essa medida visa assegurar a qualidade e a logística da alimentação durante a cerimônia, proporcionando um ambiente acolhedor e adequado para os homenageados, suas famílias e demais convidados. A oferta de serviços de buffet contribui diretamente para o bom andamento do evento, evitando atrasos ou interrupções e garantindo que todos os participantes possam desfrutar de uma experiência organizada e agradável. Além disso, a contratação de profissionais especializados na prestação desse tipo de serviço demonstra o compromisso da gestão municipal em promover eventos com excelência e respeito aos servidores municipais, alinhando-se às demandas da Secretaria Municipal de Gestão e às expectativas da comunidade local.

Por fim, tal contratação é imprescindível para atender os princípios de eficiência e qualidade no serviço público, reforçando o propósito do evento como um marco de valorização e reconhecimento aos servidores municipais de Uruoca-CE.

### ÁREA REQUISITANTE

ÁREA REQUISITANTE	FUNÇÃO	RESPONSÁVEL
Secretaria Municipal da Gestão Pública	Ordenador de Despesas	Marcelo Ferreira Gomes





### 3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto da contratação está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual 2024 da Prefeitura Municipal de Uruoca - CE.

### 4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos para a contratação de empresa para a prestação de serviços de buffet no evento de premiação do Programa de Valorização do Servidor, Prêmio Maria do Socorro de Vasconcelos e Leidimar Carvalho de Sousa, atendendo às necessidades da Secretaria Municipal de Gestão do Município de Uruoca - CE, devem ser detalhadamente fundamentados. A contratação deverá contemplar critérios que promovam práticas de sustentabilidade, observando as leis e regulamentações específicas, bem como garantindo padrões mínimos de qualidade e desempenho. A seguir, serão especificados os requisitos gerais, legais, de sustentabilidade e específicos da contratação:

#### REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Prestação de serviços de buffet conforme especificações detalhadas para cada evento, garantindo a quantidade e tipo de alimentos conforme demanda da Secretaria.

Conclusão e apresentação do cardápio a ser servido, previamente aprovados pela Secretaria Municipal da Gestão de Uruoca - CE.

Fornecimento de todo o material necessário, como utensílios, de boa qualidade e adequados ao serviço prestado.

Transporte e entrega de alimentos realizados em condições que mantenham as características físicas, físico-químicas e microbiológicas adequadas para o consumo, obedecendo rigorosos padrões de higiene.

Disponibilidade de um número adequado de profissionais, uniformizados e identificados, conforme especificado para cada tipo de serviço.

#### REQUISITOS GERAIS:

A empresa contratada deverá demonstrar capacidade técnica e experiência prévia no fornecimento de buffet, incluindo preparo dos pratos conforme cardápio definido.





II. Garantir qualidade e segurança alimentar, com provisão de alimentos frescos e saudáveis.

III. Profissionais qualificados para preparação e apresentação dos serviços.

### REQUISITOS LEGAIS:

I. Atendimento às normas sanitárias vigentes, incluindo higiene no preparo, acondicionamento e transporte dos alimentos (RDC nº 275/2002 da Anvisa).

II. Cumprimento das disposições trabalhistas em relação à equipe contratada para a prestação dos serviços.

III. Observância das leis de proteção ao consumidor, assegurando transparência e responsabilidade na prestação dos serviços.

### REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE:

I. Utilização de produtos orgânicos, locais e de estação, reduzindo o impacto ambiental relacionado transporte de alimentos.

Minimização de desperdício de alimentos e uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis.

. Práticas que incentivem a redução, reutilização e reciclagem de resíduos.

### ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	BUFFET, ENTRADAS SALGADOS FRITOS, SALGADOS DE FORNO E FOLHEADOS, PASTEIS COM GELEIA DE PIMENTA, JANTAR ARROZ BRANCO E AGREGA, FRANGO CREMOSO EM CUBOS MOLHO QUATRO QUEIJOS, SALADA TROPICAL E BATATA PALHA, PARA 1200 CONVIDADOS.	1	SERVIÇO
2	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE COZINHA PARA 4 HORAS DE EVENTO	5	SERVIÇO
3	PRESTAÇÃO SERVIÇO COPA , COZINHA, SERVIÇO DE GARÇOM PARA 4 HORAS DE EVENTO	38	SERVIÇO





4	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE COPEIRAGEM PARA 4 HORAS DE EVENTO	4	SERVIÇO
5	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE APOIO ADMINISTRATIVO, GERENTE DE EVENTOS PARA 4 HORAS DE DURAÇÃO	2	SERVIÇO
6	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PORTARIA, RECEPÇÃO	1	SERVIÇO

## 6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Na avaliação do mercado para a contratação de empresa para prestação de serviços de buffet para evento de premiação do programa de valorização do servidor, Prêmio Maria do Socorro de Vasconcelos e Leidimar Carvalho de Sousa, atendendo as necessidades da Secretaria Municipal de Gestão do Município de Uruoca – CE, identificamos as seguintes principais soluções de contratação tre os fornecedores e os órgãos públicos:

**Contratação direta com o fornecedor:** Seleção e contratação direta de empresas especializadas na prestação de serviços de buffet, através de processos licitatórios específicos para atender as necessidades de cada evento.

**Contratação através de terceirização:** Contratação de uma empresa terceirizada que gerencie todas as necessidades de serviços de buffet, incluindo a locação de mobiliário e a alimentação, responsabilizando-se pela qualidade e pela entrega dos serviços.

**Formas alternativas de contratação:** Outras formas de contratação podem incluir parcerias público-privadas, consórcios de compra, ou adesão a atas de registro de preços existentes. Essas alternativas podem trazer a possibilidade de obtenção de preços mais competitivos e condições de fornecimento diferenciadas. No entanto, essas soluções podem demandar mais tempo e complexidade na execução do processo licitatório, além de possíveis limitações quanto à flexibilidade e rapidez no atendimento da demanda.

Após a análise das soluções disponíveis e considerando a peculiaridade da demanda da Secretaria Municipal de Gestão do Município de Uruoca - CE, conclui-se que: A contratação direta com o fornecedor é a solução mais adequada para atender as necessidades dessa contratação, uma vez que permite maior controle da qualidade e higiene dos alimentos fornecidos, além de possibilitar negociações mais acertadas e evita custos adicionais com taxas de gerenciamento.





## 7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO.

O custo estimado total da contratação é de R\$ R\$ 59.590,00 (cinquenta e nove mil, quintos e noventa reais).

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	BUFFET, ENTRADAS SALGADOS FRITOS, SALGADOS DE FORNO E FOLHEADOS, PASTEIS COM GELEIA DE PIMENTA, JANTAR ARROZ BRANCO E AGREGA, FRANGO CREMOSO EM CUBOS MOLHO QUATRO QUEIJOS, SALADA TROPICAL E BATATA PALHA, PARA 1200 CONVIDADOS.	1	SERVIÇO	R\$ 51.480,00	R\$ 51.480,00
2	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE COZINHA PARA 4 HORAS DE EVENTO	5	SERVIÇO	R\$ 150,00	R\$ 750,00
3	PRESTAÇÃO SERVIÇO COPA , COZINHA, SERVIÇO DE GARÇOM PARA 4 HORAS DE EVENTO	8	SERVIÇO	R\$ 165,00	R\$ 6.270,00
4	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE COPEIRAGEM PARA 4 HORAS DE EVENTO	4	SERVIÇO	R\$ 150,00	R\$ 600,00
5	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE APOIO ADMINISTRATIVO, GERENTE DE EVENTOS PARA 4 HORAS DE DURAÇÃO	2	SERVIÇO	RR\$ 170,00	R\$ 340,00
6	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PORTARIA , RECEPÇÃO	1	SERVIÇO	R\$ 150,00	R\$ 150,00

Foram realizadas pesquisas de mercado junto a fornecedores especializados e empresas presentes no segmento, considerando tanto o contexto regional quanto o nacional.

A descrição pormenorizada da pesquisa (detalhamento) está contida no Anexo I.

### DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a contratação de empresa para prestação de serviços de buffet para evento premiação do Programa de Valorização do Servidor, Prêmio Maria do Socorro de Vasconcelos e





Leidimar Carvalho de Sousa, atendendo as necessidades da Secretaria Municipal de Gestão do Município de Uruoca – CE, mediante Processo Licitatório na modalidade Dispensa Eletrônica e julgamento por menor preço.

Verifica-se que todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

O alinhamento desta solução com o planejamento estratégico e as leis orçamentárias, conforme Art. 18 da Lei 14.133/2021, também foi cuidadosamente verificado para assegurar a mais eficiente aplicação dos recursos públicos.

## 9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Lei nº 14.133/2021 define o parcelamento do objeto como regra geral nas licitações, com o objetivo de ampliar a competitividade, maximizar o aproveitamento do mercado e garantir a habilidade técnica e econômica do objeto licitado. No entanto, considerando a solução proposta, que prevê a contratação de uma única empresa com especificações diretamente alinhadas às necessidades do órgão demandante, não se identifica a viabilidade de parcelamento para esta contratação.

### 1. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de serviços de buffet para atender ao evento de premiação do Programa de Valorização do Servidor, Prêmio Maria do Socorro de Vasconcelos e Leidimar Carvalho de Sousa, tem como objetivo alcançar os seguintes resultados:

**Atender ao Interesse Público:** Garantir que o evento destinado à valorização dos servidores municipais seja realizado com qualidade, assegurando o bem-estar dos participantes e o cumprimento dos objetivos institucionais da Secretaria Municipal de Gestão de Uruoca-CE.

**Observância dos Princípios da Nova Lei de Licitações:** Realizar a contratação em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, publicidade e transparência, garantindo a seleção justa e vantajosa do fornecedor.

**Qualidade na Prestação do Serviço:** Obter serviços de buffet com padrão adequado, contemplando a prestação de qualidade, atendimento eficiente e logística compatível com as necessidades do evento, promovendo uma experiência satisfatória para todos os envolvidos.





**Eficiência na Execução do Evento:** Assegurar que a cerimônia de premiação transcorra sem contratempos logísticos relacionados à alimentação, contribuindo para o cumprimento do cronograma e das atividades previstas.

**Valorização do Servidor Público Municipal:** Proporcionar um ambiente digno e adequado para a celebração do mérito dos servidores premiados, reforçando o reconhecimento de sua contribuição ao serviço público local.

**Fortalecimento da Imagem Institucional:** Demonstrar o compromisso da gestão municipal com a organização de eventos de alta qualidade, alinhados às boas práticas administrativas e ao zelo pela eficiência dos recursos públicos.

**Impacto Social Positivo:** Contribuir para o bem-estar dos servidores municipais e de suas famílias, promovendo um momento de integração e celebração que fortaleça os laços institucionais e a motivação para o desempenho contínuo das funções públicas.

Esses resultados refletem o alinhamento estratégico com as demandas da Secretaria Municipal Gestão, assegurando que o evento cumpra seu propósito de valorizar os servidores municipais de Uruoca-CE com a excelência e a valorização do serviço público.

## . PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para garantir que a contratação dos serviços de buffet para o evento de premiação do Programa Valorização do Servidor, Prêmio Maria do Socorro de Vasconcelos e Leidimar Carvalho de Sousa, ainda às demandas da Secretaria Municipal de Gestão do Município de Uruoca-CE e cumpra as exigências da Lei nº 14.133/2021, devem ser adotadas as seguintes providências:

**Identificação da Demanda:** Definir detalhadamente os serviços de buffet necessários, incluindo quantidade de pessoas, tipo de alimentação, formato de serviço (coffee break, almoço, jantar etc.), logística e quaisquer outras especificidades do evento.

**Elaboração do Termo de Referência ou Projeto Básico:** Descrever com precisão os requisitos técnicos, as condições de execução, os prazos e os critérios de avaliação do serviço; Estabelecer indicadores de qualidade e padrões mínimos de atendimento.

**Pesquisa de Mercado:** Realizar cotação de preços com fornecedores do ramo para obter referências de valores praticados e viabilizar a análise da economicidade e da vantajosidade da contratação.

**Escolha da Modalidade de Licitação:** Definir a modalidade licitatória mais adequada (ex.: Pregão, concorrência) e o tipo de critério de julgamento (menor preço, técnica e preço ou maior desconto), considerando a natureza e o valor estimado da contratação.







**Publicação do Edital de Licitação:** Garantir a ampla publicidade do processo, com publicação em meio oficial e na internet, assegurando a transparência e o alcance do certame a fornecedores qualificados.

**Realização do Processo Licitatório:** Conduzir a licitação em conformidade com os princípios de igualdade, competitividade e isonomia, analisando propostas e habilitações técnicas.

**Formalização do Contrato:** Após a adjudicação e homologação, formalizar o contrato administrativo com o fornecedor vencedor, detalhando as obrigações de ambas as partes, os prazos e as condições de pagamento.

**Fiscalização e Acompanhamento do Serviço:** Designar servidores responsáveis por acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, garantindo o cumprimento integral das condições estabelecidas.

**Registro e Transparência:** Registrar todas as etapas do processo e publicar os resultados, incluindo informações sobre o fornecedor contratado, em plataformas de transparência e controle externo.

**Gestão e Encerramento do Contrato:** Verificar a conformidade dos serviços prestados com o contratado, realizar o pagamento mediante ateste da qualidade do serviço e encerrar o contrato conforme as normativas legais.

Essas providências asseguram que a contratação seja realizada de forma ética, eficiente e adequada aos princípios e dispositivos da Lei nº 14.133/2021, promovendo o uso responsável dos recursos públicos e o atendimento pleno das necessidades do evento.

## **. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

As contratações correlatas são aquelas cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si, já as contratações interdependentes são aquelas que, por guardarem relação direta na execução do objeto, devem ser contratadas juntamente para a plena satisfação da necessidade da Administração. Portanto, após verificação do serviço a ser contratado, observou-se que não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido.

## **. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS**

A contratação de serviços de buffet para o evento de premiação do Programa de Valorização do Servidor, Prêmio Maria do Socorro de Vasconcelos e Leidimar Carvalho de Sousa, pode gerar alguns impactos ambientais, considerando a produção de resíduos, o uso de recursos naturais e os efeitos decorrentes da realização de grandes eventos. A seguir, estão os principais impactos





ambientais e as respectivas medidas mitigadoras, conforme os preceitos da Lei nº 14.133/2021 e as melhores práticas de sustentabilidade.

### **Geração de Resíduos (Descarte de Alimentos e Materiais)**

**Impacto:** O evento pode gerar grandes quantidades de resíduos orgânicos (restos de alimentos), materiais descartáveis (pratos, talheres, copos, guardanapos, embalagens) e outros resíduos associados ao buffet. Isso pode contribuir para a poluição ambiental e sobrecarregar a gestão de resíduos sólidos da região.

**Medidas Mitigadoras:** Planejamento adequado das quantidades: Estimar com precisão o número de participantes para evitar o desperdício de alimentos e materiais descartáveis; Preferência por materiais biodegradáveis ou recicláveis; Optar por utensílios e embalagens compostáveis ou recicláveis, reduzindo a geração de resíduos plásticos e promovendo a economia circular; Destinação adequada dos resíduos; Implementar um plano de gerenciamento de resíduos durante o evento, com a separação dos materiais recicláveis e orgânicos para descarte correto; Adoção de práticas de reaproveitamento de alimentos; Sempre que possível, os alimentos não consumidos podem ser doados a instituições locais ou reaproveitados de maneira responsável.

### **Consumo de Energia e Água**

**Impacto:** O evento pode demandar consumo elevado de energia elétrica (para iluminação, refrigeração, aquecimento de alimentos) e água (para preparação dos alimentos, limpeza dos utensílios e manutenção dos sanitários).

**Medidas Mitigadoras:** Uso eficiente da energia; Adotar práticas de eficiência energética, como o uso de iluminação LED e equipamentos que demandem menor consumo de energia; Adoção de práticas sustentáveis no uso da água; Garantir que o fornecimento de água para o evento seja adequado e não excessivo, utilizando equipamentos e processos que economizem água; Treinamento dos prestadores de serviços: Instruir a equipe responsável pelo buffet sobre o uso consciente de energia e água durante a execução do evento.

### **Emissões de Gases de Efeito Estufa**

**Impacto:** O transporte de alimentos e utensílios, bem como o funcionamento de equipamentos, pode gerar emissões de CO<sub>2</sub> e outros gases de efeito estufa (GEE).





**Medidas Mitigadoras:** Escolha de fornecedores locais; Optar por fornecedores de buffet locais para reduzir a pegada de carbono associada ao transporte de mercadorias e insumos; Uso de transporte eficiente; Garantir que o transporte de alimentos e materiais seja realizado de maneira otimizada, utilizando veículos com baixo impacto ambiental (ex: veículos elétricos ou híbridos).

### **Impacto no Uso de Recursos Naturais**

**Impacto:** A produção dos alimentos para o buffet pode envolver o uso intensivo de recursos naturais (agricultura, pecuária), afetando a biodiversidade e os ecossistemas locais.

**Medidas Mitigadoras:** Escolha de alimentos sustentáveis; Priorizar alimentos de produção local e orgânica, respeitando práticas agrícolas sustentáveis e minimizando o impacto sobre o meio ambiente; Oferecer opções alimentares mais sustentáveis: Reduzir o consumo de alimentos de origem animal e aumentar a oferta de opções vegetarianas ou veganas, que têm menor impacto ambiental.

### **Impacto Visual e Estético**

**Impacto:** A montagem e desmontagem do buffet, incluindo decoração e organização dos espaços, de gerar resíduos temporários e comprometer a estética do local, especialmente em áreas públicas sensíveis.

**Medidas Mitigadoras:** Decoração sustentável; Utilizar materiais reutilizáveis e naturais na decoração do evento, evitando o uso excessivo de itens descartáveis.

**Medidas Mitigadoras:** **Limpeza e organização pós-evento:** Garantir que a limpeza do local seja eficiente e que os resíduos sejam removidos de forma adequada, respeitando o espaço público e evitando impactos negativos na paisagem local.

A implementação dessas medidas mitigadoras contribui para a realização de um evento mais sustentável, alinhado aos princípios da Lei nº 14.133/2021, que prevêem a adoção de práticas conscientes e responsáveis no uso de recursos públicos. Além disso, essas ações demonstram o compromisso da gestão municipal de Uruoca-CE com a preservação ambiental e a promoção do desenvolvimento sustentável, minimizando os impactos negativos no meio ambiente e promovendo uma gestão pública mais consciente.

### **VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

Após a análise detalhada dos aspectos técnicos, econômicos e legais relacionados à contratação dos serviços de buffet para o evento de premiação do Programa de Valorização do





Servidor, Prêmio Maria do Socorro de Vasconcelos e Leidimar Carvalho de Sousa, verificou-se que a proposta atende plenamente às demandas da Secretaria Municipal de Gestão do Município de Uruoca-CE. O processo foi fundamentado nos dispositivos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, assegurando a viabilidade e a razoabilidade da contratação.

Por fim, destaca-se que a contratação está em conformidade com as condições de mercado e contempla todas as especificações necessárias. Foram consideradas as reais necessidades da Administração Pública, seguindo rigorosamente as orientações legais vigentes, reafirmando o compromisso com a eficiência, a economicidade e a legalidade no uso dos recursos públicos.

### MAPA DE RISCOS E MEDIDAS MITIGADORA

	Descrição	Impacto	Probabilidade	Responsabilidade	Mitigação
amento puado	Falha na estimativa de participantes, quantidade de alimentos ou itens necessários, causando desperdício ou insuficiência.	Baixo	Baixo	Órgão Demandante	Realizar levantamento detalhado do número de participantes e suas necessidades. Planejar cardápios adaptáveis e flexíveis. Consultar eventos anteriores para obter dados de referência.
ia de cedor icado	Contratação de fornecedor com baixa capacidade técnica ou	Alto	Médio	Agente de Contratação/Equipe Licitação e Contratos	Exigir comprovação de capacidade técnica e experiência

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 124-445-7957  
PÁGINA: 12 DE 16 - PREFEITURA MUNICIPAL DE URUOCA - CNPJ: 07.667.926/0001-84





	experiência insuficiente.				anterior no termo de referência. Verificar referências e avaliações de serviços anteriores prestados pelo fornecedor. Realizar processo licitatório transparente e criterioso.
	Atraso na entrega de alimentos ou montagem do buffet no local do evento.	Alto	Baixo	Órgão Demandante	Estabelecer cronograma detalhado no contrato com penalidades por atrasos. Realizar acompanhamento contínuo da execução do contrato. Contratar fornecedores locais para reduzir riscos logísticos.
mas rios e giene	Manipulação inadequada dos alimentos, resultando em contaminação ou intoxicação alimentar.	Alto	Média	Representante Legal / Órgão Demandante	Exigir cumprimento de normas sanitárias (RDC nº 275/2002 da Anvisa) no

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 124-445-7957  
PÁGINA: 13 DE 16 - PREFEITURA MUNICIPAL DE URUOCA - CNPJ: 07.667.926/0001-84





					<p>termo de referência.</p> <p>Fiscalizar o preparo, armazenamento e transporte dos alimentos.</p> <p>Solicitar alvarás e licenças sanitárias do fornecedor.</p>
<p>eficiência a qualidade dos serviços</p>	<p>Alimentos fora do padrão de qualidade esperado ou problemas no atendimento.</p>	Médio	Média	Órgão Demandante	<p>Definir critérios claros de qualidade no termo de referência.</p> <p>Contratar equipe de fiscalização para acompanhar o serviço durante o evento.</p>
<p>transparência</p>	<p>Irregularidades no processo de contratação, violando a Lei nº 14.133/2021.</p>	Médio	Média	Setor Jurídico	<p>Seguir rigorosamente os procedimentos previstos na legislação vigente.</p> <p>Realizar auditorias internas no processo licitatório.</p> <p>Envolver equipe jurídica para</p>

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 124-445-7957  
PÁGINA: 14 DE 16 - PREFEITURA MUNICIPAL DE URUCA - CNPJ: 07.667.926/0001-84





					revisar todos os documentos.
Impugnação ao Edital	Excesso de formalismo; Restrições nos requisitos de habilitação	Baixo	Baixo	Equipe de Licitações e Contratos	Capacitação do setor Requisitante Capacitação da equipe , licitações e contratos.

Este mapa de riscos e medidas mitigadoras visa assegurar a realização do evento com eficiência, qualidade e conformidade legal, garantindo a valorização dos servidores municipais e o uso responsável dos recursos públicos.

05 de Novembro de 2024.

**RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO**

Clovis Cunha Lima Filho

**ASSESOR DE PLANEJAMENTO E GESTÃO PÚBLICA**

Antonia Morgana Arcanjo de Albuquerque

**CHEFE DE PLANEJAMENTO MUNICIPAL DA GESTÃO PÚBLICA**

De acordo:

Marcelo Ferreira Gomes

**ORDENADOR(A) DE DESPESAS**

**SECRETARIA MUNICIPAL DA GESTAO PUBLICA**





**URUCA**  
GOVERNO MUNICIPAL



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 124-445-7957  
PÁGINA: 16 DE 16 - PREFEITURA MUNICIPAL DE URUCA - CNPJ: 07.667.926/0001-84

