



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E MAPA DE RISCO

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 02.100325-01

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET PARA REALIZAÇÃO DA
LENIDADE DE ENTREGA DO PRÊMIO EM GESTÃO EDUCACIONAL PROFESSORA
ARIA DAS GRAÇAS SIQUEIRA – EDIÇÃO 2025 ANO BASE 2024.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 299-150-1073
PÁGINA: 1 DE 18 - PREFEITURA MUNICIPAL DE URUOCA - CNPJ: 07.667.926/0001-84





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação de serviços de buffet é fundamental para a realização da solenidade de entrega do Prêmio em Gestão Educacional Professora Maria das Graças Siqueira – Edição 2025, Ano Base 2024, promovida pela Secretaria Municipal da Educação de Uruoca - CE. Este evento desempenha um papel essencial no reconhecimento dos 20 melhores professores e 16 melhores alunos, com base nos resultados do SIMAD - Sistema Municipal de Avaliação dos Discentes, destacando o desempenho excepcional no cenário educacional do município.

Com a previsão de reunir cerca de 635 participantes, incluindo autoridades, educadores, alunos, familiares e membros da comunidade, o evento demanda uma estrutura de alto nível, capaz de oferecer conforto e acolhimento adequados a todos os presentes. Nesse contexto, a contratação de um serviço de buffet qualificado torna-se indispensável, garantindo que os aspectos logísticos, como organização e bebidas, sejam organizados de forma eficiente e agradável, contribuindo para uma experiência marcante.

Dada a relevância desse evento para o fortalecimento da educação local e o reconhecimento do desempenho de professores e alunos, é imprescindível a escolha de uma empresa especializada para atender a essa demanda. A qualidade do serviço de buffet será um fator determinante para o sucesso da solenidade, valorizando o esforço e a dedicação de todos os premiados e consolidando a importância da educação no município.

ÁREA REQUISITANTE

ÁREA REQUISITANTE	FUNÇÃO	RESPONSÁVEL
Secretaria Municipal da Educação	Ordenador de Despesas	Francisco Ávila de Matos Oliveira

PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 299-150-1073
PÁGINA: 2 DE 18 - PREFEITURA MUNICIPAL DE URUOCA - CNPJ: 07.667.926/0001-84





A contratação em questão está incluída no Plano de Contratações Anual de 2025. Além disso, os recursos financeiros necessários para custear essa despesa já estão devidamente previstos no orçamento do mesmo exercício, assegurando a disponibilidade orçamentária para sua execução.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos para a prestação de serviços de buffet no evento de solenidade de entrega do Prêmio em Gestão Educacional Professora Maria das Graças Siqueira – Edição 2025 Ano base 2024, atendendo às necessidades da Secretaria Municipal da Educação 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 drões mínimos de qualidade e desempenho. A seguir, serão especificados os requisitos gerais, gerais, de sustentabilidade e específicos da contratação:

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Experiência comprovada: É necessário que a empresa tenha experiência prévia na prestação de serviços similares para eventos oficiais ou institucionais.

Garantia de disponibilidade: A empresa deve garantir a disponibilidade para a data e horário previstos para a Solene, incluindo a montagem e desmontagem de todos os equipamentos e estruturas necessárias.

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

· Conclusão e apresentação do cardápio a ser servido, previamente aprovados pela Secretaria Municipal da Educação 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.





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

REQUISITOS GERAIS:

- I. Garantir qualidade e segurança alimentar, com provisão de alimentos frescos e saudáveis.
- II. Profissionais qualificados para preparação e apresentação dos serviços.
- III. Garantia de pontualidade na montagem, execução e desmontagem dos serviços.
- IV. Serviço de apoio completo, incluindo garçons, equipe de limpeza e supervisão durante o evento.

REQUISITOS LEGAIS:

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

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

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

REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE:

Utilização de produtos orgânicos, locais e de estação, reduzindo o impacto ambiental relacionado ao 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, FESTIVAL DE PASTEIS COM GELEIA DE PIMENTA. MINI JANTAR: LOMBO MOLHO MADEIRA COM CHAMPION, FILÉ DE FRANGO EM CUBOS AO MOLHO DE 4 QUEIJOS, ARROZ BRANCO E ARROZ AGREGA. SALADA: TROPICAL. BEBIDAS: REFRIGERANTE, SUCO, ÁGUA.	01	SERVIÇO
2	PRESTAÇÃO SERVIÇO COPA, COZINHA, SERVIÇO DE GARÇOM E GARCONETE PARA 4 HORAS DE EVENTO	46	SERVIÇO
3	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PORTARIA, RECEPÇÃO PARA 04 HORAS DE EVENTO.	01	SERVIÇO
4	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE COPEIRAGEM PARA 4 HORAS DE EVENTO	03	SERVIÇO
5	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE COZINHEIRO PARA 4 HORAS DE EVENTO	02	SERVIÇO
6	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE APOIO ADMINISTRATIVO, GERENTE DE EVENTOS PARA 4 HORAS DE DURAÇÃO	04	SERVIÇO
7	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE APOIO ADMINISTRATIVO ONDE INCLUI TAXA DE DESLOCAMENTO, TOPIC E VISITA TÉCNICA.	01	SERVIÇO
8	LOCAÇÃO DE CADEIRAS TIFFANY, CADEIRA DE ALTA RESISTÊNCIA, CONTENDO 317 UNIDADES NA COR PRETA E 318 NA COR DOURADA.	635	UND

LEVANTAMENTO DE MERCADO

Na avaliação do mercado para a contratação de serviços de buffet para evento de solenidade entrega do Prêmio em Gestão Educacional Professora Maria das Graças Siqueira – Edição 2025 10 base 2024, atendendo as necessidades da Secretaria Municipal da Educação do Município de Uruoca – CE, identificamos as seguintes principais soluções de contratação entre os fornecedores e órgãos públicos:





Contratação direta com empresa especializada: 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 alternativas disponíveis e considerando as especificidades da demanda Secretaria Municipal da Educação, conclui-se que a contratação direta de empresa especializada é solução mais adequada para atender às necessidades desta contratação. Essa modalidade permite o maior controle sobre a qualidade e a higiene dos alimentos fornecidos, além de possibilitar negociações mais vantajosas e evitar custos adicionais com taxas de gerenciamento.

ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO.

O custo estimado total da contratação é de R\$ R\$ 62.525,00 (sessenta e dois mil quinhentos e vinte e cinco reais).

EM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	BUFFET, ENTRADAS: SALGADOS FRITOS, SALGADOS DE FORNO E FOLHEADOS, FESTIVAL DE PASTEIS COM GELEIA DE PIMENTA. MINI JANTAR: LOMBO MOLHO MADEIRA COM CHAMPION, ARROZ BRANCO E ARROZ AGREGA. SALADA:	01	SERVIÇO	R\$ 35.900,00	R\$ 35.900,00





	TROPICAL. BEBIDAS: REFRIGERANTE, SUCO, ÁGUA.				
2	PRESTAÇÃO SERVIÇO COPA, COZINHA, SERVIÇO DE GARÇOM E GARCONETE PARA 4 HORAS DE EVENTO	46	SERVIÇO	R\$ 245,00	R\$ 11.270,00
3	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PORTARIA, RECEPÇÃO	01	SERVIÇO	R\$ 190,00	R\$ 190,00
4	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE COPEIRAGEM PARA 4 HORAS DE EVENTO	03	SERVIÇO	R\$ 390,00	R\$ 1.170,00
5	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE COZINHEIRO PARA 4 HORAS DE EVENTO	02	SERVIÇO	R\$ 380,00	R\$ 760,00
6	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE APOIO ADMINISTRATIVO, GERENTE DE EVENTOS PARA 4 HORAS DE DURAÇÃO	04	SERVIÇO	R\$ 445,00	R\$ 1.780,00
7	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE APOIO ADMINISTRATIVO ONDE INCLUI TAXA DE DESLOCAMENTO, TOPIC E VISITA TÉCNICA.	01	SERVIÇO	R\$ 3.200,00	R\$ 3.200,00
8	LOCAÇÃO DE CADEIRAS TIFFANY, CADEIRA DE ALTA RESISTÊNCIA, CONTENDO 317 UNIDADES NA COR PRETA E 318 NA COR DOURADA.	635	UND	R\$ 13,00	R\$ 8.255,00

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de serviços de buffet para a realização da lenidade de entrega do Prêmio em Gestão Educacional Professora Maria das Graças Siqueira – lição 2025, Ano Base 2024, de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal da Educação Município de Uruoca – CE. A contratação será realizada por meio de Dispensa Eletrônica, com critério de julgamento baseado no menor preço.





Todos os elementos essenciais para atender à demanda da Administração estarão detalhados no Termo de Referência, incluindo as obrigações e responsabilidades da contratada, além das especificações do objeto contratado.

O alinhamento desta solução com o planejamento estratégico e as leis orçamentárias foi devidamente verificado, em conformidade com o Art. 18 da Lei 14.133/2021, assegurando a eficiente aplicação dos recursos públicos e o cumprimento das normas legais vigentes.

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.

. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de serviços de buffet para a solenidade de entrega do Prêmio em Gestão Educacional Professora Maria das Graças Siqueira – Edição 2025, Ano Base 2024, tem como objetivo atender de forma eficiente às necessidades da Secretaria Municipal da Educação do Município de Uruoca – CE. Espera-se alcançar os seguintes resultados:

Qualidade e Eficiência no Serviço: Fornecimento de alimentos e bebidas de alta qualidade, preparados de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar; Atendimento ágil e cordial por parte da equipe de serviço (garçons, cozinheiros e coordenação).

Conforto e Satisfação dos Participantes: Garantia de uma estrutura adequada para receber cerca de 635 participantes, incluindo autoridades, educadores, alunos, familiares e membros da comunidade; Ambiente agradável e bem organizado, assegurando o conforto dos convidados durante o evento.





Valorização da Educação Municipal: Contribuir para o sucesso do evento, promovendo o reconhecimento do esforço e dedicação de professores e alunos premiados; fortalecer o compromisso da gestão municipal com a valorização da educação e o incentivo à excelência no desempenho educacional.

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

Qualidade na Prestação do Serviço: Obter serviços de buffet com padrão adequado, contemplando alimentação 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 entraves logísticos relacionados à alimentação, contribuindo para o cumprimento do cronograma das atividades previstas.

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, alunos da rede de ensino e de suas famílias, promovendo um momento de integração e celebração que fortaleça os laços institucionais e a motivação para o desempenho contínuo.

Esses resultados garantirão a realização de um evento de alto nível, promovendo uma experiência memorável para todos os envolvidos e reforçando a importância da educação no desenvolvimento do município.

PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para garantir que a contratação dos serviços de buffet para o evento de solenidade de entrega do Prêmio em Gestão Educacional Professora Maria das Graças Siqueira – Edição 2025 Ano base





2024, atenda às demandas da Secretaria Municipal da Educação 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 ou dispensa: Definir a modalidade licitatória mais adequada (pregão, Concorrência) ou modalidade de dispensa 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 Dispensa: 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 de Dispensa de Licitação: Conduzir a dispensa 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 condições de pagamento.

Monitorização 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.

Revisão 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 alinhada 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.

12. 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 solenidade de entrega do Prêmio em Estação Educacional Professora Maria das Graças Siqueira – Edição 2025 Ano base 2024, 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 sociais 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 estadores 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 CO₂ 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.

Impacto Visual e Estético

Impacto: A montagem e desmontagem do buffet, incluindo decoração e organização dos espaços, pode 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.

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 preveem a adoção de práticas eficientes 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.

14. VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Após análise detalhada das necessidades e objetivos do evento de solenidade de entrega do Prêmio em Gestão Educacional Professora Maria das Graças Siqueira – Edição 2025, Ano Base 2024, considera-se viável e razoável a contratação de serviços de buffet.

A natureza solene e a relevância do evento, que visa reconhecer e valorizar as melhores práticas de gestão educacional, justificam a necessidade de um serviço que garanta qualidade, organização e conforto aos participantes. A contratação de um buffet especializado contribuirá para o bom acolhimento dos convidados, promovendo um ambiente adequado à importância da cerimônia, além de reforçar a imagem institucional de compromisso com a excelência.

Além disso, considerando os princípios de economicidade e eficiência, a contratação seguirá critérios de legalidade e transparência, observando o processo licitatório adequado. A seleção de um fornecedor qualificado assegurará que o serviço contratado esteja alinhado com as expectativas e demandas do evento, sem comprometer o orçamento disponível.

Portanto, conclui-se que a contratação dos serviços de buffet é não apenas justificável, mas também necessária para garantir a qualidade e o êxito do evento.

MAPA DE RISCOS E MEDIDAS MITIGADORA





Risco	Descrição	Impacto	Probabilidade	Responsabilidade	Mitigação
Financeiro	Custo acima do orçamento previsto	Médio	Médio	Órgão Demandante	Definir teto orçamentário no contrato. Solicitar orçamentos de diferentes fornecedores. Acompanhamento financeiro contínuo
Qualidade	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.
Atraso na entrega dos serviços	Operacional	Alto	Média	Órgão Demandante	Definir prazos contratuais claros; Estabelecer penalidades por descumprimento; Acompanhamento em tempo real no dia do evento.
ha de cedor ficad	Contratação de fornecedor com baixa capacidade técnica ou experiência insuficiente.	Alto	Médio	Agente de Contratação/Equip e Licitação e Contratos	Exigir comprovaçã o de capacidade técnica e experiência anterior no termo de referência. Verificar referências e avaliações de serviços anteriores prestados

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 299-150-1073
PÁGINA: 15 DE 18 - PREFEITURA MUNICIPAL DE URUOCA - CNPJ: 07.667.926/0001-84





					pelo fornecedor. Realizar processo licitatório transparente e criterioso.
mas rios de ne	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 termo de referência. Fiscalizar o preparo, armazenamento e transporte dos alimentos. Solicitar alvarás e licenças sanitárias do fornecedor.
sfaça m a dade	Alimentos fora do padrão de qualidade	Médio	Média	Órgão Demandante	Definir critérios claros de qualidade no

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 299-150-1073
PÁGINA: 16 DE 18 - PREFEITURA MUNICIPAL DE URUOCA - CNPJ: 07.667.926/0001-84





dos Serviços	esperado ou problemas no atendimento.				termo de referência. Contratar equipe de fiscalização para acompanhar o serviço durante o evento.
armidom a lação	Irregularidades no processo de contratação, violando a Lei nº 14.133/2021.	Médio	Média	Setor Jurídico	Seguir rigorosamente os procedimentos previstos na legislação vigente. Realizar auditorias internas no processo licitatório. Envolver equipe jurídica para revisar todos os documentos.
gnação edital	Falta de análise adequada.	Baixo	Baixo	Equipe de Licitações e Contratos	Revisão detalhada do edital, consulta a





					assessoria jurídica e alinhamento com as legislações vigentes.
--	--	--	--	--	--

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.

Uruoca – CE, 11 de março de 2025.

Responsável pela elaboração ETP:

Francisco Ávila de Matos Oliveira
ORDENADOR(A) DE DESPESAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

De acordo:

Joélia Soares Sobrinho
GERENTE DE PLANEJAMENTO E CONTRATAÇÕES

Clovis Cunha Lima Filho
ASSESOR DE PLANEJAMENTO E GESTÃO PÚBLICA

Antonia Morgana Arcanjo de Albuquerque
CHEFE DE PLANEJAMENTO MUNICIPAL DA GESTÃO PÚBLICA

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 299-150-1073
PÁGINA: 18 DE 18 - PREFEITURA MUNICIPAL DE URUOCA - CNPJ: 07.667.926/0001-84

