



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO  
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS ESTUDANTIS - PR-7  
SISTEMA INTEGRADO DE ALIMENTAÇÃO**

**GERENCIAMENTO DE RISCOS**

**CONTRATAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO  
COLEGIO DE APLICAÇÃO – COLAÇÃO E LANCHE  
RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS (RUs)– CAFÉ DA MANHÃ  
RUs: CENTRAL, LETRAS, CENTRO TECNOLÓGICO (CT), 2 CT,  
PRAIA VERMELHA, DUQUE DE CAXIAS E MACAÉ**

**FASE DE ANÁLISE**

( x ) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor

( ) Gestão do Contrato

RISCO 1- Fracasso no processo Licitatório		
Probabilidade	( x ) Baixa                      ( ) Média                      ( ) Alta	
Impacto	( ) Baixa                      ( ) Média                      ( x ) Alta	
Id	Dano	
1	Fracasso do processo licitatório	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Elaboração do Termo de Referência e do Edital de divulgação do certame licitatório com estrita observância da legislação, bem como realizar estimativa de preços condizente com o mercado.	
Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Elaboração do TR, do Edital e pesquisa de preços.	Setor de Administração, Unidade de Licitação e Unidade de Compras.

Risco 02 – Demora na conclusão do processo de licitação devido a impugnações ou recursos		
Probabilidade	( ) Baixa                      ( x ) Média                      ( ) Alta	
Impacto	( ) Baixa                      ( x ) Média                      ( ) Alta	

Danos	
1) Demora para assinatura do contrato, que pode estar vencendo	
2) Unidade fica sem prestação de serviços ou é necessário contrato emergencial	
Ação Preventiva	Responsável
Verificar com atenção o Edital, utilizando os modelos disponibilizados pela AGU, evitando impugnações; ter cautela na condução do certame licitatório, sendo o mais transparente possível, explicando e relatando as ações e decisões no chat	Equipe de apoio/pregoeiro
Ação de Contingência	Responsável
Decidir impugnações e/ou recursos no menor tempo possível, a fim de que seja minimizado o atraso.	Pregoeiro/autoridade competente

Risco 03 – Demora na análise jurídica pela Procuradoria Federal			
Probabilidade	( ) Baixa	( x ) Média	( ) Alta
Impacto	( ) Baixo	( ) Médio	( x ) Alto
Danos			
1) Atraso no procedimento licitatório e na contratação			
2) Unidade fica sem o serviço ou é feito contrato emergencial			
Ação Preventiva		Responsável	
Cobrar frequentemente o parecer, principalmente se o contrato estiver vencendo; Unidade deve mandar o processo de nova licitação com antecedência razoável, na medida em que sabe que não haverá renovação do contrato		Equipe de apoio/Unidade requisitante	
Ação de Contingência		Responsável	
Tentar agilizar as etapas posteriores		Equipe de apoio/pregoeiro	

Risco 04 – Documentação de habilitação da licitante vencedora forjada ou inidônea			
Probabilidade	( x ) Baixa	( ) Média	( ) Alta
Impacto	( ) Baixo	( ) Médio	( x ) Alto
Danos			
1) Irregularidade na contratação			
2) Não atendimento ao art. 27 da Lei 8666/93 Lei nº 14133/21.			
3) Atraso no fluxo processual			
Ação Preventiva		Responsável	

Fazer os checklists da 2ª fase; fazer diligências para investigar os documentos de habilitação, caso ache necessário.	Pregoeiro/equipe de apoio
<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>
Fazer diligências para apurar a irregularidade; abrir processo de sanção para possível aplicação de penalidade	Pregoeiro/equipe de apoio

Risco 05 – Exigência de condições de habilitação que restringem a competitividade			
Probabilidade	( x ) Baixa	(   ) Média	(   ) Alta
Impacto	(   ) Baixo	( x ) Médio	(   ) Alto
<b>Danos</b>			
1) Descumprimento <del>do art. 3º, § 1º, I da Lei 8.666/93</del> da Lei nº 14133/21.			
2) Pedidos de esclarecimento ou impugnação ao Edital, atrasando o fluxo processual			
3) Diminuição da competição, podendo gerar uma licitação deserta ou fracassada ou aumento desnecessário do custo da contratação			
<b>Ação Preventiva</b>		<b>Responsável</b>	
Utilizar os modelos de Edital da AGU; fazer os checklists de 1ª fase		Equipe de apoio	
<b>Ação de Contingência</b>		<b>Responsável</b>	
Informar as justificativas e tomar providências (ex: revogar a licitação/corriger o Edital)		Equipe de apoio	

Risco 06 – Adjudicação com valor superior ao estimado			
Probabilidade	( x ) Baixa	(   ) Média	(   ) Alta
Impacto	(   ) Baixo	(   ) Médio	( x ) Alto
<b>Danos</b>			
1) não atendimento ao princípio da economicidade			
2) descumprimento dos arts. 24, § 8º e 25 do Decreto 10.024/2019 e art. 4º, XVII da Lei 10.520/02			
3) atraso no fluxo do processo			
<b>Ação Preventiva</b>		<b>Responsável</b>	
Ter cautela na condução do pregão		Pregoeiro	
<b>Ação de Contingência</b>		<b>Responsável</b>	
Apresentar justificativa e sanar o vício; se necessário, voltar a fase na licitação		Pregoeiro	

Risco 07 – Erro no julgamento da habilitação do licitante (ex: documentação incompleta; certidões vencidas ou positivas)
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Probabilidade	( x ) Baixa	( ) Média	( ) Alta
Impacto	( ) Baixo	( ) Médio	( x ) Alto
Danos			
1) Não atendimento do art. 11, IV do Decreto 10.024/2019			
2) Atraso no fluxo do processo			
Ação Preventiva		Responsável	
Fazer checklists de 2ª fase		Pregoeiro/equipe de apoio	
Ação de Contingência		Responsável	
Apresentar justificativa e sanar o vício, voltando a fase da licitação		Pregoeiro	

### FASE DE ANÁLISE

( ) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor

( x ) Gestão do Contrato

#### 1. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS NO COLÉGIO DE APLICAÇÃO E NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

Risco 1- Não cumprimento do fluxograma produtivo de refeições -(local e transportada)			
Probabilidade	( ) Baixa	( x ) Média	( ) Alta
Impacto	( ) Baixo	( ) Médio	( x ) Alto
Danos			
1) Não atendimento a legislação sanitária vigente, RDC/ ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004			
2) Descumprimento dos critérios e instrumentos adotados pela Unidade gestora para o processo produtivo de refeições			
3) Alteração nos padrões de qualidade das preparações oferecidas e/ou alimentos			
Ação Preventiva		Responsável	
Previsão detalhada no Termo de Referência dos instrumentos, critérios e fluxograma do processo produtivo de refeições, em conformidade com o objeto do contrato, respeitando as exigências da CONTRATANTE e as legislações sanitárias vigentes.		Equipe técnica da Unidade gestora	
Ação de Contingência		Responsável	

1- Solicitar justificativa por escrito para a empresa contratada	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR)	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
3-Ajuste/adequação e implementação do fluxograma do processo produtivo da Unidade, observando as atividades inerentes desenvolvidas pela equipe de trabalho da empresa contratada, de acordo com a demanda do serviço.	Equipe técnica da empresa contratada

Risco 2- Utilização das dependências do Colégio de Aplicação e dos Restaurantes Universitários Central, Letras, CT, 2CT, Centro, Praia Vermelha, Duque de Caxias e Macaé para atendimento a eventos/serviços fora do objeto de contrato			
Probabilidade	( ) Baixa	( x ) Média	( ) Alta
Impacto	( ) Baixo	( x ) Médio	( ) Alto
Danos			
1) Aumento dos gastos da Contratante com consumo de água e luz			
2) Atendimento a eventos/serviços que não estão em conformidade com objeto do contrato			
3) Atendimento a outras unidades externas e/ ou contratos que não pertençam a Unidade licitante (UFRJ)			
4) Transtornos no fluxo de serviço			
5) Risco de danos/avarias ao Patrimônio da Unidade licitante (UFRJ)			
6) Não atendimento ao § II, Art. 17 da Instrução Normativa nº 05/2017.			
Ação Preventiva		Responsável	
1-Previsão detalhada no Termo de Referência da utilização das dependências, recursos humanos, recursos naturais (água e luz) da CONTRATANTE exclusivamente para atender ao objeto do contrato.		Equipe técnica da Unidade gestora	
Ação de Contingência		Responsável	
1-Solicitar justificativa por escrito para a empresa contratada		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)	
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR)		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)	
3-Encerramento/suspensão imediata das atividades/serviços que não estão em conformidade com o objeto		Equipe técnica da contratada	

## 2. ESTIMATIVA DE CONSUMO DIÁRIO, PERÍODO E HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO

Risco 1-Não distribuição do quantitativo acordado previamente, devido a situações de greve, incidentes climáticos ou outros casos fortuitos ou de força maior			
Probabilidade	( x ) Baixa	( ) Média	( ) Alta
Impacto	( ) Baixo	( ) Médio	( x ) Alto
Danos			
1) Desperdício da refeição produzida			
2) Danos socioambientais			
Ação Preventiva		Responsável	
Previsão detalhada no Termo de Referência do risco do negócio		Equipe técnica da Unidade gestora	
Ação de Contingência		Responsável	
1- Solicitar justificativa por escrito para a Contratada		Equipe técnica da Unidade gestora/ Equipe técnica da prestadora de serviços contratada	
2- Readequar o quantitativo para as refeições subsequentes		Equipe técnica da contratada	
3-Pagamento do subsídio por parte da Unidade licitante (UFRJ) apenas do número de refeições servidas, conforme descrito no Termo de Referência		Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)/ Gestor da Unidade (Fiscal de contratos)	

Risco 2- Utilização por parte da empresa Contratada, de um sistema de controle do número de refeições não auditável			
Probabilidade	( ) Baixa	( x ) Média	( ) Alta
Impacto	( ) Baixo	( ) Médio	( x ) Alto
Danos			
1) Falta de transparência no controle das refeições distribuídas			
2) Risco de subestimar ou superestimar os valores a serem pagos a Contratada			
3) Não atendimento ao Anexo 5, item 2.6, da Instrução Normativa nº 05/2017, do MPOG			
4) Não atendimento aos Art. 49 e 50, da Instrução Normativa nº 05/2017, do MPOG			
Ação Preventiva		Responsável	
1-Previsão detalhada no Termo de Referência sobre o sistema de controle de refeições devendo este ser adequado, confiável e auditável.		Equipe técnica da Unidade gestora	

2-Fornecer à CONTRATANTE, diária e mensalmente, relatório do controle do número de refeições distribuídas aos estudantes/servidores, independente do controle eletrônico ou outro método adotado para os mesmos fins conforme descrito no item 15.38, do Termo de Referência e nos Art 49 e 50 da Instrução Normativa nº 05/2017.	Equipe técnica da prestadora de serviços contratada
Ação de Contingência	Responsável
1-Readequar o quantitativo para as refeições subsequentes	Equipe técnica da Unidade gestora/ Equipe técnica da prestadora de serviços contratada
2-Pagamento do subsídio por parte da Unidade licitante (UFRJ) apenas do número de refeições distribuídas.	Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)/ Gestor da Unidade (Fiscal de contratos)
3-Implantação imediata de um sistema para controle de acesso adequado, confiável e auditável conforme o Termo de Referência	Gestor de Contrato da prestadora de serviços contratada
4- Devolução imediata para a Contratante dos valores pagos indevidos a Contratada	Equipe técnica da prestadora de serviços contratada

Risco 3- Atraso no horário de distribuição das refeições			
Probabilidade	( ) Baixa	( x ) Média	( ) Alta
Impacto	( ) Baixo	( ) Médio	( x ) Alto
Danos			
1) Atraso na abertura do RU			
2) Atraso no processo de produção e distribuição da refeição			
3) Não atendimento do quantitativo previamente acordado para a refeição			
Ação Preventiva		Responsável	
Previsão detalhada no Termo de Referência do horário de distribuição		Equipe técnica da Unidade gestora	
Ação de Contingência		Responsável	
1-Solicitar justificativa por escrito para a Contratada		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante	
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (UFRJ)		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante	
3- Corrigir, adequar e /ou ajustar o processo e o horário de distribuição das refeições.		Equipe técnica da prestadora de serviços contratada	

### 3. ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAL:

Risco 1- Descumprimento total ou parcial das obrigações trabalhistas, previdenciárias e sociais			
Probabilidade	( ) Baixa	( x ) Média	( ) Alta
Impacto	( ) Baixo	( ) Médio	( x ) Alto
Danos			
<p>1) Descumprimento total ou parcial das obrigações trabalhistas nos termos da <del>Lei nº 8666 de 1993</del> e <b>Lei nº 14.133/2021</b> e da Lei nº 10.520 de 2002.</p> <p>2) Não atendimento ao item no item II, do Anexo B, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05 de 2017</p>			
Ação Preventiva		Responsável	
1-Previsão detalhada no Termo de Referência, da apresentação mensal, ou sempre que solicitado pela CONTRATANTE, pela Contratada comprovantes do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e sociais, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e benefícios dos empregados colocados à disposição da CONTRATANTE.		Setor de Contratos da Unidade licitante (UFRJ) /Equipe técnica da Unidade gestora	
2-Previsão das obrigações trabalhistas detalhadas em conformidade com o item 21, do Termo de Referência e com o item II, do Anexo B, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05 de 2017.		Setor de Contratos da Unidade licitante (UFRJ) /Equipe técnica da Unidade gestora	
3-A Contratada, apresentar mensalmente, ou sempre que solicitado pela CONTRATANTE, os comprovantes do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e sociais, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e benefícios dos empregados colocados à disposição da CONTRATANTE.		Equipe da prestadora de serviços contratada	
4- Apresentar sempre que solicitado pela Contratante, os laudos dos exames periódicos de saúde dos funcionários envolvidos na prestação dos serviços, objeto do contrato, devendo obedecer aos princípios estabelecidos pelas Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego (NR 7 e 9).		Equipe da prestadora de serviços contratada	
5- Apresentar comprovante no início do contrato, da distribuição aos funcionários			



<p>pela CONTRATADA, de no mínimo 03 (três) jogos (mudas) de uniformes novos e EPI de acordo com a função a ser desempenhada.</p> <p>6- Apresentar à CONTRATANTE comprovante de entrega e recebimento do referido comunicado à Receita Federal no prazo de 5 (cinco) dias, da assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, exceto para atividades previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art.30, §1º, II e do art. 31, II, todos da LC 123, de 2006</p>	<p>Equipe da prestadora de serviços contratada</p> <p>Equipe da prestadora de serviços contratada</p>
Ação de Contingência	Responsável
1- Solicitar justificativa por escrito para a Contratada	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de Contratos da Unidade licitante (UFRJ)
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR) e multa/notificação	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de Contratos da Unidade licitante (UFRJ)
3-Aplicação de sanções administrativas previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021 artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666 de 1993.	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de Contratos da Unidade licitante (UFRJ)
4-Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço, objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional	Gestor da empresa prestadora de serviços contratada
5-Efetuar pagamento imediato das obrigações trabalhista	Equipe da prestadora de serviços contratada
6- Arquivar na Unidade, os laudos dos exames periódicos de saúde dos funcionários envolvidos na prestação dos serviços, objeto do contrato, devendo obedecer aos princípios estabelecidos pelas Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego (NR 7 e 9).	Equipe da prestadora de serviços contratada

Risco 2- Falta de manutenção preventiva e corretiva de Equipamento de Proteção Coletiva (EPC) e não disponibilização de Equipamento de Proteção Individual (EPI) por parte da

terceirizada aos seus funcionários, para o desempenho de funções específicas em conformidade com a Norma Regulamentadora (NR) 6, do Ministério do Trabalho			
Probabilidade	( ) Baixa	( x ) Média	( ) Alta
Impacto	( ) Baixo	( ) Médio	( x ) Alto
Danos			
1) Danos a integridade física do funcionário da empresa terceirizada			
2) Descumprimento das Normas Regulamentadoras 6,7,9, do Ministério do Trabalho			
3) Riscos de acidentes de trabalho e afastamentos por licenças médicas			
4) Aumento da taxa de absenteísmo do dia			
5) Transtornos no fluxo do serviço			
Ação Preventiva		Responsável	
1- Prever no Termo de Referência a apresentação por parte da Contratada mensalmente, os comprovantes de distribuição dos EPIs para os funcionários conforme a função exercida.		Setor de Contratos da Unidade licitante /Equipe técnica da Unidade gestora	
2-Previsão dos EPIs e EPCs detalhados no Termo de Referência, conforme as Normas Regulamentadoras (NR) 6,7,9 do Ministério do Trabalho.		Setor de Contratos da Unidade licitante /Equipe técnica da Unidade gestora	
Ação de Contingência		Responsável	
1- Solicitar justificativa por escrito da Contratada		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de Contratos da Unidade licitante (UFRJ)	
2- Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR), multa e/ou notificação		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de Contratos da Unidade licitante (UFRJ)	
3- Efetuar pagamento imediato das obrigações trabalhistas		Gestor da empresa prestadora de serviços contratada	
4- Arquivar na Unidade, os laudos dos exames periódicos de saúde dos funcionários envolvidos na prestação dos serviços, objeto do contrato, devendo obedecer aos princípios estabelecidos pelas Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego (NR 7 e 9).		Equipe da prestadora de serviços contratada	
Risco 3- Não implementação do Programa Permanente de Capacitação da equipe técnica, administrativa e operacional por parte da empresa Contratada			
Probabilidade	( ) Baixa	( x ) Média	( ) Alta

Impacto	( ) Baixo	( ) Médio	( x ) Alto
Danos			
1) Execução parcial do fluxograma de serviço para a produção local e transportada			
2) Transtornos no fluxo de serviço dos Restaurantes Universitários			
3) Falta de aprimoramento profissional da equipe técnica, administrativa e operacional da empresa Contratada para execução das atividades inerentes ao objeto do contrato			
4) Contribui para o não desenvolvimento pessoal dos funcionários da empresa Contratada			
Ação Preventiva		Responsável	
1-Previsão detalhada no Termo de Referência das Obrigações da Contratada em relação ao Programa Permanente de Capacitação (PPC)		Setor de Contratos da Unidade licitante (UFRJ) /Equipe técnica da Unidade gestora	
2-Apresentar Plano de Capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional		Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada	
3-Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços, e toda vez que houver substituição, nova contratação de funcionário, ou quando necessário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma trimestral para as capacitações ao longo da prestação dos serviços		Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada	
Ação de Contingência		Responsável	
1- Solicitar justificativa por escrito para a Contratada		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de Contratos da Unidade licitante (UFRJ)	
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR) e multa/notificação		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de Contratos da Unidade licitante (UFRJ)	
3- Efetuar pagamento imediato das obrigações trabalhistas		Gestor da empresa prestadora de serviços contratada	
4- Arquivar na Unidade, os laudos dos exames		Equipe técnica da empresa prestadora de	

periódicos de saúde dos funcionários envolvidos na prestação dos serviços, objeto do contrato, devendo obedecer aos princípios estabelecidos pelas Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego (NR 7 e 9).	serviços contratada
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------

#### 4. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS:

##### 4.1- Da aquisição dos gêneros alimentícios e outros materiais de consumo:

Risco 1- Aquisição e uso de gêneros alimentícios e insumos diferentes do descrito na Especificação adotada pelas Unidades			
Probabilidade	( x ) Baixa	( ) Média	( ) Alta
Impacto	( ) Baixo	( x ) Médio	( ) Alto
Danos			
1) Não atendimento ao item 12.10, Anexo 3 do Termo de Referência			
2) Alteração nos padrões de qualidade sensoriais da refeição			
3) Alteração nos padrões estabelecidos pela Unidade gestora para a qualidade dos gêneros adquiridos			
Ação Preventiva		Responsável	
1-Previsão detalhada no Termo de Referência na Especificação Técnica adotada pelas Unidades embasado pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde e outras referências específicas estabelecidas.		Equipe técnica da Unidade gestora	
2- Solicitar com antecedência a Unidade gestora, autorização para a utilização de novos produtos ou marcas que não estejam descritas no TR.		Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada	
Ação de Contingência		Responsável	
1-Solicitar justificativa por escrito para a empresa contratada		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)	
2-Substituir o gênero alimentício que não esteja em conformidade com as especificações técnicas.		Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada	
3-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR)		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)	

Risco 2- A aquisição de gêneros alimentícios não atender o percentual mínimo determinado

de pelo menos 30% de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais.

Probabilidade	(   ) Baixa	(   ) Média	( x ) Alta
Impacto	( x ) Baixo	(   ) Médio	(   ) Alto
Danos			
1)Descumprimento da    Lei nº 14 628, de 20 de julho de 2023 regulamentada pelo Decreto nº11.802/2023			
3) Desvalorização da produção agrícola e potencial da região onde está inserida a Unidade gestora			
4) Não desenvolvimento econômico, agrícola e social da região onde está inserida a Unidade gestora			
Ação Preventiva		Responsável	
1- Previsão detalhada no Termo de Referência da aquisição de gêneros em pelo menos 30% de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na lei nº 11.326 de 2006 e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP e ao Decreto nº 8473, de 22 de junho de 2015.		Equipe técnica da Unidade gestora (UFRJ)	
2- Apresentar comprovante de registro dos agricultores		Setor de compras da Unidade prestadora de serviços contratada/ Gerente de contrato e Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada	
Ação de Contingência		Responsável	
1-Solicitar justificativa por escrito da empresa contratada		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)	
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR)		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)	
3- Adequação por parte da empresa prestadora de serviços contratada para a aquisição de gêneros provenientes da agricultura familiar e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 14 628, de 20 de julho de 2023.		Setor de compras da Unidade prestadora de serviços contratada/ Gerente de contrato e Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada	

#### 4.2- Da recepção e armazenamento de gêneros alimentícios:

Risco 1-Falta de estoque mínimo de gêneros e materiais para o atendimento do contrato			
Probabilidade	( ) Baixa	( x ) Média	( ) Alta

Impacto	(   ) Baixo	(   ) Médio	(   x   ) Alto
Danos			
1) Substituição dos itens da composição das preparações e/ou alimentos			
Ação Preventiva		Responsável	
Previsão detalhada no Termo de Referência da necessidade da contratada manter estoque mínimo para suprir eventuais ocorrências na execução do objeto		Equipe técnica da Unidade gestora	
Ação de Contingência		Responsável	
1-Solicitar justificativa por escrito para a empresa contratada		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)	
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR).			
3-Adequação do estoque mínimo por parte da empresa contratada		Setor de compras da Unidade prestadora de serviços contratada/ Gerente de contrato e Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada	

#### 4.3- Do pré-preparo e preparo dos alimentos:

Risco 1- Manipulação inadequada dos alimentos em todas as etapas do processo produtivo			
Probabilidade	( ) Baixa	( ) Média	( x ) Alta
Impacto	( ) Baixo	( ) Médio	( x ) Alto
Danos			
1) Contaminação cruzada dos alimentos			
2) Contaminação do alimento (podendo ser de origem física, química ou microbiológica)			
3) Não atendimento a legislações sanitárias nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e outras específicas quando necessária			
4) Surto de origem alimentar- Intoxicação alimentar			
Ação Preventiva		Responsável	
Previsão detalhada no Termo de Referência do fluxograma do processo produtivo e dos instrumentos utilizados para o controle do processo de pré-preparo e preparo embasados por legislação sanitária vigente e outros instrumentos específicos		Equipe técnica da Unidade gestora	
Ação de Contingência		Responsável	
1-Solicitar justificativa por escrito para a empresa contratada		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)	

2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR)	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
3-Implantação por parte da empresa contratada do fluxograma do processo produtivo de refeições na sede da CONTRATANTE e na sede da CONTRATADA para produção da pequena refeição pronta transportada para as unidades.	Gerente de contrato e Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
4-Prestar assistência às vítimas, em caso de surto alimentar, incluindo o custeio do tratamento.	Gerente de contrato e Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
5- Substituir imediatamente a preparação suspeita de ocorrência de surto alimentar	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
6- Analisar em laboratório específico de alimentos, a amostra do alimento suspeito	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
7- Apresentação e análise dos instrumentos utilizados para fins de controle do processo	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada

#### 4.4. Do acondicionamento das pequenas refeições a serem transportadas:

Risco 1- Envase e /ou acondicionamento inadequado das pequenas refeições prontas			
Probabilidade	( ) Baixa	( x ) Média	( ) Alta
Impacto	( ) Baixo	( ) Médio	( x ) Alto
Danos			
1) Contaminação do alimento (podendo ser de origem física, química ou microbiológica)			
2) Surto de origem alimentar- Intoxicação alimentar			
3) Danos a Saúde Pública			
Ação Preventiva		Responsável	
Previsão detalhada no Termo de Referência do fluxograma do processo produtivo e do envase e acondicionamento das refeições transportadas		Equipe técnica da Unidade gestora	
Visita técnica para avaliação do processo produtivo de refeições na sede da CONTRATADA.		Equipe técnica da Unidade gestora	
Elaboração de relatórios técnicos baseado na legislação sanitária RDC no 216/2004 para implantação e acompanhamento de adequação		Equipe técnica da Unidade gestora	

do processo produtivo de refeições.	
Ação de Contingência	Responsável
1-Solicitar justificativa por escrito para a empresa contratada	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR)	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
3-Pagamento facultativo do subsídio pela Unidade licitante (UFRJ)	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
4-Substituição imediata da preparação envasada e acondicionada inadequadamente	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
5-Substituição imediata dos equipamentos térmicos utilizados para o acondicionamento das pequenas refeições prontas que estejam danificados por outros equipamentos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Unidade licitante (CONTRATANTE) e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
6- Correção do processo de envase/acondicionamento inadequado.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
7- Identificação adequada das preparações a serem transportadas para as Unidades Satélites.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
8- Prestar assistência às vítimas, caso necessário, incluindo o custeio do tratamento.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada

#### 4.5- Da recepção das pequenas refeições prontas transportadas nas unidades:

Risco 1- Área inadequada para recepção das pequenas refeições prontas nas Unidades Central, Centro, CT, 2CT, Letras, Centro, Praia Vermelha, Duque de Caxias e Macaé			
Probabilidade	( ) Baixa	( x ) Média	( ) Alta
Impacto	( ) Baixo	( ) Médio	( x ) Alto
Danos			
1) Contaminação do alimento/refeição			



2) Não conformidade com a legislação trabalhista- Normas Regulamentadoras 6,7,9,17	
Ação Preventiva	Responsável
Adequação do layout da área física destinada para recebimento de mercadorias conforme as legislações pertinentes.	Prefeitura Universitária da Unidade Licitante (UFRJ) Escritório Técnico Universitário da Unidade Licitante (UFRJ)
Ação de Contingência	Responsável
1-Ajuste/adequação da área física destinada para o recebimento de mercadorias conforme legislação pertinente	Prefeitura Universitária da Unidade Licitante (UFRJ) Escritório Técnico Universitário da Unidade Licitante (UFRJ)
2- Disponibilizarequipamentos adequados para o transporte de refeições	Equipe técnica da CONTRATADA

#### 4.6- Da distribuição das refeições:

Risco 1- Falta de um dos itens da composição da da colação e lanche do CAP e do café da manhã das unidades			
Probabilidade	( ) Baixa	( x ) Média	( ) Alta
Impacto	( ) Baixo	( ) Médio	( x ) Alto
Danos			
1) Refeição incompletaem relação à composição básica da refeição			
2) Ingestão abaixo das recomendações nutricionais diárias			
Ação Preventiva	Responsável		
1-Previsão detalhada no Termo de Referência da composição e custeio da refeição	Equipe técnica da Unidade gestora		
2-Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Estas alterações somente serão permitidas mediante concordância e autorização da CONTRATANTE	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada		
Ação de Contingência	Responsável		
1-Solicitar justificativa por escrito para a empresa contratada	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)		
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR)	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)		
3-Isenção do pagamento da refeição pelo comensal (aluno e/ou servidor), na falta do prato principal (cárneo e/ ou vegetariano)	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)		

4- Pagamento de 50% (cinquenta por cento) do valor cobrado ao comensal (aluno e servidor) na falta de apenas um item, que não o principal.	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
5- Nos casos acima citados, o pagamento do subsídio ficará a critério da Unidade licitante.	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)

Risco 2- Substituição dos itens do cardápio do dia durante o processo de distribuição			
Probabilidade	( x ) Baixa	( ) Média	( ) Alta
Impacto	( x ) Baixo	( ) Médio	( ) Alto
Danos			
1) Insatisfação e reclamações na Ouvidoria por parte dos comensais (alunos e servidores)			
2) Transtornos no fluxo de serviço da Unidade gestora			
3) Descumprimento do cardápio previamente acordado			
Ação Preventiva		Responsável	
1-Previsão detalhada no Termo de Referência do processo de planejamento das refeições e operacionalização dos serviços nos Restaurantes Universitários.		Equipe técnica da Unidade gestora	
2-Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Estas alterações somente serão permitidas mediante concordância e autorização da CONTRATANTE		Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada	
Ação de Contingência		Responsável	
1-Solicitar justificativa por escrito para a empresa Contratada.		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)	
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR).		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)	
3-Revisão do planejamento de refeições por parte da empresa contratada.		Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada	
4-Alteração imediata do cardápio impresso exposto para os usuários nos Restaurantes Universitários e postado nas mídias.		Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada	
5-Justificativa por escrito, no mesmo dia, a Unidade gestora da ocorrência e solicitação da troca.		Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada	

#### 4.7-Do acompanhamento do serviço:

Risco 1- Ausência de coordenação técnica da empresa contratada, nas atividades inerentes ao objeto do contrato		
Probabilidade	( x ) Baixa	( ) Média ( ) Alta
Impacto	( ) Baixo	( ) Médio ( x ) Alto
Danos		
1) Transtornos no fluxo de serviço da Unidade gestora		
2) Falta de organização da equipe operacional		
3) Falta de supervisão das atividades inerentes ao objeto		
Ação Preventiva		Responsável
1- Previsão detalhada no Termo de Referência das obrigações da Contratada em relação às atividades de planejamento, organização, coordenação, controle e supervisão das inerentes ao objeto		Equipe técnica da Unidade gestora
Ação de Contingência		Responsável
1-Solicitar justificativa por escrito para a empresa contratada		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR)		Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
3- Ajuste/adequação e /ou implementação das atividades de planejamento, organização, coordenação, controle e supervisão das equipes da empresa contratada em conformidade com o objeto.		Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
4- Implantar Programa Permanente de Capacitação da Equipe Técnica		Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada

#### 5- CONTROLE BACTERIOLÓGICO

Risco 1- Não realização da coleta de amostra das preparações servidas		
Probabilidade	( ) Baixa	( x ) Média ( ) Alta
Impacto	( ) Baixo( ) Médio	( x ) Alto
Danos		

1) Falha no processo de controle de qualidade da alimentação servida	
2) Falta de supervisão da equipe técnica das atividades inerentes ao objeto	
Ação Preventiva	Responsável
1- Previsão detalhada no Termo de Referência das obrigações da Contratada em relação ao controle microbiológico da refeição/ou alimentos.	Equipe técnica da Unidade gestora
2- Implantar Programa Permanente de Capacitação da Equipe Técnica e operacional sobre o processo de coleta de amostras.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
Ação de Contingência	Responsável
1-Solicitar justificativa por escrito para a empresa contratada	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR)	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
3- Ajuste/adequação e /ou implementação das atividades de controle de qualidade, incluindo o planejamento, organização, controle e supervisão das equipes da empresa contratada em conformidade com o objeto.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
4-Capacitação da equipe técnica e operacional sobre o processo de coleta de amostras.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
5- Corrigir falha no processo de coleta de amostras e/ou implantar o processo.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada

Risco 2- Não realização dos exames microbiológicos dos alimentos, equipamentos, água, superfície e das mãos os manipuladores conforme periodicidade estipulada no contrato				
Probabilidade	( x ) Baixa	(   ) Média	(   ) Alta	
Impacto	(   ) Baixo(   ) Médio			( x ) Alto
Danos				
1) Falha no processo de controle de qualidade do processo produtivo da refeição				
2) Possibilidade de contaminação do alimento podendo ser de origem microbiológica, física, química.				
3) Possibilidade de surto alimentares.				
Ação Preventiva		Responsável		
1- Previsão detalhada no Termo de Referência das obrigações da Contratada em relação ao controle microbiológico em laboratório creditado pelo INMETRO e ANVISA dos equipamentos,		Equipe técnica da Unidade gestora		

<p>água, utensílios, ambiente e mãos dos manipuladores com periodicidade trimestral conforme legislação vigente com custeio dos mesmos por parte da Contratada.</p> <p>2- Enviar para a Contratantetrimestralmente, comprovantes de análise microbiológica dos alimentos, água, utensílios, ambiente e mãos dos manipuladores.</p>	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
Ação de Contingência	Responsável
1-Solicitar justificativa por escrito para a empresa contratada	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR)	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
3- Ajuste/adequação e /ou implementação das atividades de planejamento, organização, coordenação, controle e supervisão das equipes da empresa contratada em relação ao controle microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfícies e mãos de manipuladores.	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
4-Implantar Programa Permanente de Capacitação da Equipe Técnica, administrativa e operacional.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
5-Corrigir falha no processo e/ou implantar a rotina de exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores a ser realizado trimestralmente.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada

Risco 3- Temperatura inadequada dos alimentos/preparações em todas as etapas do processo produtivo			
Probabilidade	( ) Baixa	( x ) Média	( ) Alta
Impacto	( ) Baixo	( ) Médio	( x ) Alto
Danos			
1) Contaminação do alimento (podendo ser de origem física, química ou microbiológica)			
2) Não atendimento a legislações sanitárias RDC/ ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004			
3) Surto de origem alimentar- Intoxicação alimentar			
Ação Preventiva		Responsável	
Previsão detalhada no Termo de Referência do fluxograma do processo produtivo e dos		Equipe técnica da Unidade gestora	

instrumentos utilizados para o controle das etapas embasados por legislação sanitária vigente e outros instrumentos específicos descritos no Termo de Referência	
Ação de Contingência	Responsável
1-Solicitar justificativa por escrito para a empresa contratada	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR)	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
3-Implantação por parte da empresa contratada, do fluxograma do processo produtivo de refeições para a refeição produzida na sede da Unidade gestora e na sede da CONTRATADA para a produção da pequena refeição transportada para as unidades	Gerente de contrato e Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
4-Prestar assistência às vítimas, quando necessário, dando retorno e esclarecimentos sobre as ocorrências.	Gerente de contrato e Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
5- Substituir imediatamente a preparação suspeita de ocorrência de surto alimentar	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
6- Analisar em laboratório específico de alimentos, a amostra do alimento suspeito.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
7- Apresentação e análise dos instrumentos utilizados para fins de controle do processo	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada

Risco 4- Falhas no processo de higienização de todas as dependências internas e externas, higienização de equipamentos, utensílios, mobiliários		
Probabilidade	( ) Baixa	( x ) Média ( ) Alta
Impacto	( ) Baixo( ) Médio	( x ) Alto
Danos		
1) Possibilidade de contaminação da refeição produzida podendo ser de origem física, química ou biológica		
2) Surtos alimentares		
Ação Preventiva	Responsável	
1- Previsão detalhada no Termo de Referência das obrigações da Contratada em relação ao processo de higienização de todas as dependências internas e externas, higienização de equipamentos,utensílios e mobiliário.	Equipe técnica da Unidade gestora	

2- Implantar Programa Permanente de Capacitação da Equipe Técnica e operacional sobre o processo de higienização.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
3- Apresentar o Plano de Higienização Trimestral e Mensal elaborado para as Unidades da Contratante	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
Ação de Contingência	Responsável
1-Solicitar justificativa por escrito para a empresa contratada	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de medição e Resultado (IMR)	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
3- Ajuste/adequação e /ou implementação das atividades de planejamento, organização, coordenação, controle e supervisão das atividades que envolvem o processo de higienização em conformidade com o objeto e legislações pertinentes.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
4-Capacitação da equipe técnica e operacional sobre o processo de higienização	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
5- Corrigir falha no processo de higienização e/ou implantar o processo.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada

## 6- INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Risco 1- Não realização do inventário de equipamentos, mobiliários e utensílios		
Probabilidade	( x ) Baixa	( ) Média ( ) Alta
Impacto	( ) Baixo( ) Médio	( x ) Alto
Danos		
1) Atraso no processo de distribuição da refeição		
2) Transtornos no fluxo de serviço dos Restaurantes Universitários		
Ação Preventiva	Responsável	
1- Previsão detalhada no Termo de Referência das obrigações da Contratada em relação aos equipamentos, instalações, mobiliário e utensílios.	Equipe técnica da Unidade gestora	
2- Apresentar mensalmente cronograma prévio para realização do inventário mensal de equipamentos, mobiliários e utensílios para aprovação pela Contratante.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada	

Ação de Contingência	Responsável
1-Solicitar justificativa por escrito para a empresa contratada	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR)	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
3-Apresentar até o décimo dia do mês posterior, o fechamento mensal do inventário de cada Restaurante Universitário, de equipamentos e utensílios.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada

Risco 2- Não reposição do inventário de utensílios, mobiliários e equipamentos		
Probabilidade	( x ) Baixa	( ) Média ( ) Alta
Impacto	( ) Baixo( ) Médio	( x ) Alto
Danos		
1) Atraso no processo de distribuição da refeição		
2) Transtornos no fluxo de serviço da Unidade gestora		
Ação Preventiva	Responsável	
1- Previsão detalhada no Termo de Referência das obrigações da Contratada em relação à reposição de utensílios, mobiliários e equipamentos.	Equipe técnica da Unidade gestora	
2- A reposição de utensílios, mobiliário e equipamentos devem ocorrer até 10 (dez) dias após a apresentação do inventário mensal.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada	
Ação de Contingência	Responsável	
1-Solicitar justificativa por escrito para a empresa contratada	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)	
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR)	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)	
3-Reposição imediata dos utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas, gastronorms e outros- utensílios utilizados pelos usuários) em quantidade suficiente para atender aos comensais durante todo o período de distribuição das refeições.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada	



4-Fornecer os utensílios necessários para atender todo o processo de produção, utilizando as referências em anexo do contrato.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
5-Substituir no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, sem ônus para a CONTRATANTE, todo o equipamento, mobiliário danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro do mesmo modelo.A substituição deve manter as características e especificações da peça original.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada

Risco 3- Falta de manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, mobiliários disponibilizados pela CONTRATANTE no CAp	
Probabilidade	( ) Baixa                      ( x ) Média                      ( ) Alta
Impacto	( ) Baixo( ) Médio                      ( x ) Alto
Danos	
1) Atraso no processo produtivo da refeição	
2) Transtornos no fluxo de serviço da Unidade gestora	
3) Troca do cardápio por falta de equipamento necessário	
Ação Preventiva	Responsável
1- Previsão detalhada no Termo de Referência das obrigações da Contratada em relação à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliários	Equipe técnica da Unidade gestora
2- Apresentar para a Contratante, cronograma para manutenção preventiva dos equipamentos e mobiliários semestral, o planejamento mensal detalhado das atividades de manutenção preventiva a ser realizada nos Ru e um relatório mensal com o histórico das manutenções preventivas/corretivas realizadas no mês anterior	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
3-Os serviços de manutenção deverão ser realizados por empresas autorizadas respeitando a garantia e o manual de equipamento e/ou pessoal tecnicamente capacitado de acordo com a legislação vigente e com aprovação prévia da Contratante.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
4-A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada

segurança patrimonial e pessoal.	
5- Para a realização do serviço de manutenção deverão ser atendidas as Normas Regulamentadoras – NR, relativas à segurança do trabalho pertinentes a cada situação – NR10, NR 12, NR 13, NR 33 e NR 35. Os trabalhadores pertencentes às empresas prestadoras desses serviços deverão ter o curso referentes à NR em questão, bem como serão exigidas para todo e qualquer equipamento relativo à manutenção, a adoção e o uso dos equipamentos de proteção individual e coletivo	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
6-A documentação referente à rotina de registro da dinâmica própria do serviço de manutenção deverá ser mantida atualizada. Os formulários e mapas, bem como sua avaliação, devem ser apresentados e assinados pelos representantes designados da CONTRATANTE e CONTRATADA, semanalmente.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
Ação de Contingência	Responsável
1-Solicitar justificativa por escrito para a empresa contratada	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR)	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante
3- Quando a manutenção corretiva não ocorrer no prazo estipulado, a Contratada deverá substituir imediatamente o equipamento avariado, sendo o equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
4-Dispor de funcionários responsáveis pela manutenção corretiva dos equipamentos. Estes deverão estar disponíveis 24 (vinte e quatro) horas por dia, todos os dias do ano, incluindo finais de semana, feriados e recessos para não haver interrupção do processo produtivo das Unidades, caso algum equipamento imprescindível apresente defeito.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
5-Efetuar manutenção preventiva e corretiva do sistema de ar condicionado por empresas tecnicamente capacitadas e autorizadas pela CONTRATANTE, devendo obedecer a um Plano de Manutenção, Operação e Controle conforme Lei 13.589/2018.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
6-Efetuar manutenção preventiva e corretiva dos Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC), tais como extintores de incêndio, luz de emergência, placas de aviso entre outros.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
7- Os extintores de incêndio deverão ser recarregados ou ter sua carga trocada, periodicamente, respeitando a data de validade,	Equipe técnica da empresa prestadora

sendo essa troca feita por uma empresa certificada pelo Corpo de Bombeiros	de serviços contratada
----------------------------------------------------------------------------	------------------------

## 7- BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

Risco 1- Não implantar as atividades relacionadas a Boas Práticas Ambientais	
Probabilidade	( ) Baixa ( ) Média ( x ) Alta
Impacto	( ) Baixo ( ) Médio ( x ) Alto
Danos	
1) Danos socioambientais	
2) Não atuação da empresa Contratada como facilitador de mudanças de comportamento dos funcionários, conscientizando a equipe de trabalho sobre a temática de sustentabilidade por meio de capacitação	
3) Não atuar na orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício dos funcionários	
4) Aumento do desperdício dos recursos naturais	
5) Aumento dos custos com fornecimento de água e energia por parte da Contratante	
6) Não implantação e manutenção de ações relacionadas à produção de refeições, distribuição, funcionários, comensais, bem como a responsabilidade social e ambiental	
7) Não implantação de um Plano de Gerenciamento dos Resíduos Sólidos (orgânicos e inorgânicos), de todos os setores que envolvam a cadeia de produção até a distribuição da refeição nas unidades da Contratante.	
Ação Preventiva	Responsável
1- Previsão detalhada no Termo de Referência das obrigações da Contratada em relação à Boas Práticas Ambientais	Equipe técnica da Unidade gestora Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
2- Atuar/adotar/acompanhar medidas/ações em conformidade com o programa interno de gerenciamento de resíduos sólidos, uso racional da água, eficiência energética e destinação final de óleos utilizados no preparo das refeições.	Equipe técnica da Unidade gestora/ Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
3- Manter programas voltados ao encaminhamento de óleo comestível para a reciclagem, de acordo com as normas vigentes (INEA – Instituto Estadual do Ambiente), que prevê o controle dos geradores, transportadores e receptores.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada

4- Apresentar mensalmente comprovante do manifesto de transporte de resíduo em conformidade com Decreto Nº 4.581, de 27 de janeiro de 2003, a Política Nacional de Resíduos Sólidos – PNRS, Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
Ação de Contingência	Responsável
1-Solicitar justificativa por escrito para a empresa contratada	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
2-Penalidade de acordo com o Instrumento de Medição e Resultado (IMR)	Equipe técnica da Unidade gestora/ Setor de contratos da Unidade licitante (UFRJ)
3-Adotar/ implantar imediatamente procedimentos/medidas para uso racional da água, com economia e sem desperdício, uso racional de energia	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
4- Separar e acondicionar adequadamente os resíduos sólidos de acordo com a sua natureza, sendo os resíduos sólidos de origem alimentar armazenados temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada
5- Implantar e manter programas voltados ao encaminhamento de óleo comestível para a reciclagem, de acordo com as normas vigentes (INEA – Instituto Estadual do Ambiente), que prevê o controle dos geradores, transportadores e receptores.	Equipe técnica da empresa prestadora de serviços contratada