

ANEXO III – MATRIZ DE RISCOS

1. FINALIDADE

A presente matriz de riscos tem por finalidade identificar, analisar, classificar e estabelecer o tratamento dos riscos inerentes à execução do objeto contratual, bem como definir a alocação de responsabilidades entre a Administração e a contratada, constituindo instrumento vinculante para a gestão contratual, nos termos do art. 22 da Lei nº 14.133/2021.

2. METODOLOGIA

A avaliação dos riscos foi realizada considerando:

- a) probabilidade de ocorrência: baixa, média ou alta;
- b) impacto: baixo, médio ou alto;
- c) nível de risco: resultante da combinação entre probabilidade e impacto;
- d) estratégia de tratamento: prevenção, mitigação, transferência ou aceitação;
- e) alocação de responsabilidade: Administração ou contratada.

3. MATRIZ DE RISCOS

Risco 1: atraso na entrega das refeições

Probabilidade: média

Impacto: alto

Nível de risco: alto

Responsável: contratada

Tratamento: planejamento logístico, controle de rotas, definição de rotinas operacionais e aplicação de penalidades em caso de descumprimento

Risco 2: fornecimento de alimentos em desacordo com padrões de qualidade

Probabilidade: média

Impacto: alto

Nível de risco: alto

Responsável: contratada

Tratamento: controle de qualidade, supervisão por nutricionista, fiscalização contínua e aplicação de glosas e sanções

Risco 3: inadequação sanitária ou

contaminação alimentar

Probabilidade: baixa

Impacto: altíssimo

Nível de risco: alto

Responsável: contratada

Tratamento: cumprimento rigoroso das normas sanitárias, manutenção de alvará sanitário, adoção de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados

Risco 4: variação da demanda de refeições

Probabilidade: alta

Impacto: médio

Nível de risco: médio

Responsável: Administração

Tratamento: planejamento prévio da demanda, emissão adequada de ordens de fornecimento e adoção do regime de preço unitário

Risco 5: falhas na estrutura física dos refeitórios

Probabilidade: média

Impacto: médio

Nível de risco: médio

Responsável: Administração

Tratamento: manutenção das instalações, entrega em condições adequadas e acompanhamento contínuo das condições operacionais

Risco 6: indisponibilidade de insumos ou aumento de custos operacionais

Probabilidade: média

Impacto: médio

Nível de risco: médio

Responsável: contratada

Tratamento: gestão de fornecedores, formação de estoque mínimo e planejamento de aquisição

Risco 7: falhas no controle de consumo e medição

Probabilidade: média

Impacto: médio

Nível de risco: médio

Responsável: Administração

Tratamento: implantação de mecanismos de controle confiáveis, validação dos registros e fiscalização efetiva

Risco 8: descumprimento de obrigações trabalhistas

Probabilidade: média

Impacto: alto

Nível de risco: alto

Responsável: contratada

Tratamento: exigência de regularidade fiscal e trabalhista, fiscalização documental e retenções quando cabíveis

Risco 9: descontinuidade da prestação do serviço

Probabilidade: baixa

Impacto: alto

Nível de risco: médio

Responsável: contratada

Tratamento: aplicação de sanções, previsão de substituição contratual e acompanhamento intensivo da execução

Risco 10: eventos imprevisíveis ou de força maior

Probabilidade: baixa

Impacto: alto

Nível de risco: médio

Responsável: compartilhado

Tratamento: adoção de medidas emergenciais, reprogramação da execução e análise de eventual reequilíbrio econômico-financeiro

4. DIRETRIZES GERAIS

4.1. A alocação de riscos estabelecida nesta matriz será observada durante toda a execução contratual, não cabendo à parte transferir ao outro, riscos que lhe tenham sido atribuídos, salvo nas hipóteses legais.

4.2. Os riscos atribuídos à contratada não ensejarão direito à recomposição do equilíbrio econômico-financeiro, salvo nos casos expressamente previstos em lei.

4.3. Os riscos atribuídos à Administração deverão ser por ela suportados, com a adoção das medidas necessárias à sua mitigação.

4.4. Os riscos não previstos nesta matriz serão analisados conforme a legislação vigente e os princípios da boa-fé, cooperação e equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

4.5. A matriz de riscos deverá ser utilizada como instrumento de apoio à fiscalização, à gestão contratual e à tomada de decisão durante toda a vigência do contrato.

TABELA - MATRIZ DE RISCOS

Nº	RISCO	PROBABILIDADE	IMPACTO	NÍVEL DE RISCO	RESPONSÁVEL	TRATAMENTO / MITIGAÇÃO
1	Atraso na entrega das refeições	Média	Alto	Alto	Contratada	Planejamento logístico, controle de rotas, cumprimento de horários, aplicação de penalidades
2	Fornecimento de alimentos fora do padrão de qualidade	Média	Alto	Alto	Contratada	Controle de qualidade, supervisão por nutricionista, fiscalização e glosas
3	Contaminação alimentar / falha sanitária	Baixa	Altíssimo	Alto	Contratada	Cumprimento de normas sanitárias, POPs, MBPF, alvará sanitário vigente
4	Variação da demanda de refeições	Alta	Médio	Médio	Administração	Planejamento da demanda, ordens de fornecimento,

Nº	RISCO	PROBABILIDADE	IMPACTO	NÍVEL DE RISCO	RESPONSÁVEL	TRATAMENTO / MITIGAÇÃO
						regime de preço unitário
5	Problemas na estrutura dos refeitórios	Média	Médio	Médio	Administração	Manutenção preventiva, entrega em condições adequadas
6	Falta de insumos ou aumento de custos operacionais	Média	Médio	Médio	Contratada	Gestão de estoque, planejamento de compras, fornecedores alternativos
7	Falhas no controle de consumo e medição	Média	Médio	Médio	Administração	Sistemas de controle, validação de dados, fiscalização efetiva
8	Descumprimento de obrigações trabalhistas	Média	Alto	Alto	Contratada	Verificação documental, retenções, fiscalização contínua
9	Descontinuidade do serviço	Baixa	Alto	Médio	Contratada	Monitoramento da execução, sanções, medidas corretivas

Nº	RISCO	PROBABILIDADE	IMPACTO	NÍVEL DE RISCO	RESPONSÁVEL	TRATAMENTO / MITIGAÇÃO
10	Eventos de força maior	Baixa	Alto	Médio	Compartilhado	Plano de contingência, reprogramação, possível reequilíbrio

Várzea Grande – MT, 30 de março de 2026.

Responsável pela elaboração: **Marcos Roberto Sovinski**

Cargo: Subsecretário de Administração

Matrícula: 175.924