

ANEXO III MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS

Em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021, especialmente no que se refere à definição e à alocação de riscos nas contratações públicas, nos termos do art. 6º, inciso XXVII, e art. 103, apresenta-se a matriz de riscos relacionada à execução e gestão do **CREDENCIAMENTO DE PESSOAS JURÍDICAS ESPECIALIZADAS NO PREPARO E FORNECIMENTO, SOB DEMANDA, DE REFEIÇÕES PRONTAS TIPO MARMITEX, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS EM ATIVIDADES DE CAMPO QUE DEMANDEM SUPORTE ALIMENTAR, VISANDO GARANTIR A CONTINUIDADE DAS ATIVIDADES OPERACIONAIS E A EFICIÊNCIA DOS SERVIÇOS PRESTADOS PELA PREFEITURA MUNICIPAL DE CLÁUDIA MT.**

A presente matriz de alocação de riscos foi elaborada em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021 e com as boas práticas de gestão de riscos aplicáveis às contratações públicas, especialmente aquelas consolidadas nas orientações do Tribunal de Contas da União TCU, constituindo instrumento destinado à identificação, análise e distribuição objetiva das responsabilidades pelos principais eventos de risco capazes de impactar a execução do futuro credenciamento de pessoas jurídicas para o preparo e fornecimento, sob demanda, de refeições prontas destinadas aos servidores públicos municipais.

Sua finalidade consiste em estabelecer, de forma clara, objetiva e previamente definida, a parte responsável pela prevenção, mitigação, gerenciamento ou absorção dos efeitos decorrentes da ocorrência de cada evento de risco, observando o princípio da eficiência na alocação dos riscos, segundo o qual cada risco deve ser atribuído à parte que detenha melhores condições técnicas, operacionais, econômicas ou jurídicas para administrá-lo com menor impacto para a execução da contratação e para o interesse público.

A modelagem adotada para a presente contratação, estruturada por meio de credenciamento paralelo e não excludente de múltiplos fornecedores, confere características próprias à gestão dos riscos da fase de execução. Diferentemente das contratações tradicionais, em que a interrupção da execução por um único contratado pode comprometer a continuidade do objeto, o credenciamento estabelece uma rede de estabelecimentos aptos ao atendimento das demandas, permitindo sua redistribuição entre os demais credenciados sempre que necessário. Não obstante essa maior resiliência operacional, permanecem presentes riscos relacionados à qualidade das refeições, ao cumprimento dos prazos de disponibilização, à observância das normas sanitárias, à manutenção das condições de habilitação, ao funcionamento da plataforma eletrônica de gestão, à logística de retirada e transporte das refeições, bem como à adequada fiscalização da execução contratual.

A adequada alocação desses riscos contribui para o fortalecimento da segurança jurídica da relação estabelecida entre a administração e os fornecedores credenciados, reduz conflitos interpretativos durante a execução, amplia a previsibilidade das responsabilidades assumidas por cada parte e favorece a adoção tempestiva de medidas preventivas destinadas a assegurar a continuidade do fornecimento, a qualidade dos alimentos disponibilizados, a regularidade dos procedimentos administrativos e a adequada proteção do interesse público.

Importa destacar que a presente matriz restringe-se aos riscos relevantes inerentes à fase de execução da contratação, sem prejuízo da aplicação dos mecanismos legais relativos aos eventos decorrentes de caso fortuito, força maior, fatos do príncipe, fatos da administração e demais circunstâncias extraordinárias, inclusive quanto ao eventual restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando cabível, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e da legislação correlata.

A distribuição das responsabilidades estabelecida nesta matriz não afasta os deveres legais de cooperação, boa-fé objetiva, comunicação tempestiva e atuação colaborativa entre as partes, tampouco substitui as competências atribuídas aos agentes responsáveis pela gestão e fiscalização da contratação. Trata-se de instrumento complementar de governança contratual, destinado a orientar a atuação da administração pública municipal e dos fornecedores credenciados durante toda a vigência do credenciamento, promovendo maior previsibilidade, eficiência administrativa, transparência e adequada gestão dos riscos inerentes à execução do objeto.

1. Eventos de riscos identificados

Considerando as características do objeto, a forma de execução adotada, a utilização de plataforma eletrônica para gerenciamento das demandas e a sistemática de credenciamento paralelo e não excludente, foram identificados os principais eventos de risco capazes de influenciar a regular execução da contratação.

1.1. Atraso na disponibilização das refeições

Disponibilização das refeições em horário posterior ao constante na solicitação emitida pela administração.

Possíveis consequências

- Comprometimento da alimentação das equipes em serviço;
- Atraso na execução das atividades institucionais;
- Redução da eficiência operacional;
- Insatisfação dos servidores beneficiários.

Parte responsável pelo gerenciamento do evento de risco: Credenciada.

1.2. Fornecimento de quantitativo inferior ao solicitado

Disponibilização de quantidade de refeições inferior àquela autorizada pela Administração.

Possíveis consequências

- Desatendimento parcial das equipes;
- Necessidade de aquisição emergencial;
- Atraso nas atividades;
- Aumento dos custos administrativos.

Parte responsável pelo gerenciamento do evento de risco: Credenciada.

1.3. Descumprimento das especificações técnicas das refeições

Fornecimento de refeições em desacordo com as especificações mínimas de composição, peso, porcionamento, acondicionamento ou utensílios estabelecidas no termo de referência.

Possíveis consequências

- Recebimento de objeto em desconformidade;
- Necessidade de substituição;
- Glosas;
- Prejuízo à finalidade da contratação.

Parte responsável pelo gerenciamento do evento de risco: Credenciada.

1.4. Falhas relacionadas à qualidade sanitária dos alimentos

Preparação, manipulação, armazenamento ou acondicionamento inadequado dos alimentos, comprometendo sua segurança para consumo.

Possíveis consequências

- Riscos à saúde dos servidores;
- Descarte das refeições;
- Responsabilização administrativa e sanitária;
- Interrupção do fornecimento.

Parte responsável pelo gerenciamento do evento de risco: Credenciada.

1.5. Indisponibilidade temporária de fornecedor credenciado

Impossibilidade operacional de determinado estabelecimento atender à demanda recebida.

Possíveis consequências

- Necessidade de redistribuição das solicitações;
- Atrasos pontuais;
- Redução temporária da capacidade de atendimento.

Parte responsável pelo gerenciamento do evento de risco: Credenciada quanto à sua disponibilidade operacional, cabendo à administração a redistribuição da demanda aos demais credenciados.

1.6. Falhas na plataforma eletrônica de gestão

Indisponibilidade, erro operacional ou falha sistêmica que impeça o correto registro, distribuição ou acompanhamento das solicitações.

Possíveis consequências

- Atraso na emissão das demandas;
- Perda temporária da rastreabilidade;
- Necessidade de utilização de procedimentos contingenciais.

Parte responsável pelo gerenciamento do evento de risco: Administração.

1.7. Falhas na logística de retirada das refeições

Atraso ou impossibilidade de retirada das refeições pela Administração no horário previamente estabelecido.

Possíveis consequências

- Perda da temperatura ideal dos alimentos;
- Atraso na alimentação das equipes;
- Comprometimento da qualidade da refeição.

Parte responsável pelo gerenciamento do evento de risco: Administração.

1.8. Perda da qualidade das refeições durante o transporte

Comprometimento da temperatura, integridade ou condições de consumo das refeições após sua retirada do estabelecimento credenciado.

Possíveis consequências

- Redução da qualidade do alimento;

- Impossibilidade de consumo;
- Desperdício de recursos.

Parte responsável pelo gerenciamento do evento de risco: Administração.

1.9. Perda das condições de habilitação pelo fornecedor

Perda da regularidade fiscal, trabalhista, sanitária ou das condições técnicas exigidas para permanência no credenciamento.

Possíveis consequências

- Impossibilidade de continuidade do fornecimento;
- Necessidade de descredenciamento;
- Redistribuição das demandas.

Parte responsável pelo gerenciamento do evento de risco: Credenciada.

1.10. Descumprimento das normas sanitárias durante a execução

Constatação, pelos órgãos competentes ou pela fiscalização, de irregularidades sanitárias no estabelecimento credenciado.

Possíveis consequências

- Suspensão das atividades;
- Descredenciamento;
- Comprometimento da continuidade do atendimento.

Parte responsável pelo gerenciamento do evento de risco: Credenciada.

1.11. Falhas na fiscalização administrativa

Recebimento, atesto ou liquidação de despesas sem adequada conferência da execução do objeto.

Possíveis consequências

- Pagamento por fornecimento irregular;
- Fragilidade dos controles internos;
- Responsabilização dos agentes públicos.

Parte responsável pelo gerenciamento do evento de risco: Administração.

1.12. Registro inadequado das ocorrências e avaliações

Ausência de registro ou registro incompleto das ocorrências verificadas durante a execução, comprometendo o histórico de desempenho dos credenciados.

Possíveis consequências

- Dificuldade de fiscalização;
- Perda de informações gerenciais;
- Fragilidade na adoção de medidas administrativas.

Parte responsável pelo gerenciamento do evento de risco: Administração.

1.13. Insuficiência temporária da capacidade produtiva da rede credenciada

Ocorrência simultânea de demandas excepcionais que ultrapassem momentaneamente a capacidade operacional de parte dos fornecedores credenciados.

Possíveis consequências

- Necessidade de redistribuição das solicitações;
- Aumento do tempo de atendimento;
- Priorização das demandas urgentes.

Parte responsável pelo gerenciamento do evento de risco: Compartilhado, com coordenação da Administração e atuação colaborativa da rede credenciada.

1. 14. Oscilação extraordinária dos custos dos insumos alimentícios

Elevação significativa e imprevisível dos custos dos alimentos, combustíveis ou demais insumos utilizados na execução do objeto.

Possíveis consequências

- Comprometimento da manutenção do equilíbrio econômico-financeiro;
- Redução do interesse dos fornecedores;
- Necessidade de adoção dos mecanismos legais de revisão.

Parte responsável pelo gerenciamento do evento de risco: Credenciada quanto às oscilações ordinárias dos custos inerentes à atividade empresarial, sem prejuízo da aplicação dos mecanismos legais de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro quando configuradas as hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021.

1.15. Encerramento das atividades de fornecedor credenciado

Cessação definitiva das atividades de estabelecimento integrante da rede credenciada durante a vigência da contratação.

Possíveis consequências

- Descredenciamento;
- Redistribuição das demandas aos demais fornecedores;
- Eventual abertura para ingresso de novos credenciados.

Parte responsável pelo gerenciamento do evento de risco: Credenciada, cabendo à Administração promover o descredenciamento, quando cabível, e a reorganização da distribuição das demandas entre os demais credenciados.

Evento de risco	Probabilidade	Impacto	Necessidade de monitoramento	Alocação da responsabilidade
1. Atraso na disponibilização das refeições	3	4	Elevada	Credenciada
2. Fornecimento de quantitativo inferior ao solicitado	2	4	Moderada	Credenciada
3. Descumprimento das especificações técnicas das refeições	3	4	Elevada	Credenciada
4. Falhas relacionadas à qualidade sanitária dos alimentos	2	5	Crítica	Credenciada
5. Indisponibilidade temporária de fornecedor credenciado	3	3	Moderada	Credenciada
6. Falhas ou indisponibilidade da plataforma eletrônica de gestão	2	4	Elevada	Administração
7. Falhas na logística de retirada das refeições	2	4	Moderada	Administração
8. Perda da qualidade das refeições durante o transporte após a retirada	2	4	Moderada	Administração
9. Perda das condições de habilitação pelo fornecedor	2	4	Elevada	Credenciada
10. Descumprimento das normas sanitárias durante a execução	2	5	Crítica	Credenciada

11. Falhas na fiscalização administrativa	2	5	Crítica	Administração
12. Registro inadequado das ocorrências e avaliações	3	3	Moderada	Administração
13. Insuficiência temporária da capacidade produtiva da rede credenciada	2	4	Elevada	Compartilhada
14. Oscilação extraordinária dos custos dos insumos alimentícios	3	4	Elevada	Credenciada, ressalvadas as hipóteses legais de reequilíbrio econômico-financeiro
15. Encerramento das atividades de fornecedor credenciado	2	3	Moderada	Credenciada

A Matriz de alocação de riscos elaborada para a presente contratação permitiu identificar e distribuir, de forma objetiva, os principais eventos capazes de interferir na regular execução do credenciamento destinado ao fornecimento, sob demanda, de refeições prontas aos servidores públicos municipais. A análise demonstra que os riscos identificados são, em sua maioria, previsíveis, administráveis e passíveis de mitigação mediante a adequada definição das responsabilidades de cada parte, não tendo sido constatado evento que, isoladamente ou em conjunto, comprometa a viabilidade técnica ou operacional da solução adotada.

Os riscos diretamente relacionados ao preparo, qualidade, composição, quantidade, acondicionamento, segurança sanitária e pontualidade na disponibilização das refeições foram predominantemente alocados aos fornecedores credenciados, por constituírem aspectos inseridos em sua esfera de domínio técnico e operacional. Em contrapartida, os eventos relacionados à emissão e gestão das solicitações, funcionamento dos mecanismos administrativos de controle, retirada e transporte das refeições e fiscalização da execução foram atribuídos à Administração, por decorrerem de atividades sob sua gestão direta.

Para os eventos cuja prevenção ou tratamento dependem da atuação coordenada das partes, adotou-se alocação compartilhada, preservando-se, contudo, a individualização das obrigações correspondentes. Essa sistemática evita a transferência genérica ou desproporcional de riscos e permite que cada evento seja administrado pela parte que detenha melhores condições para prevenir sua ocorrência ou reduzir seus efeitos.

Especial atenção deverá ser conferida aos riscos relacionados à segurança sanitária dos alimentos, ao cumprimento das normas sanitárias e à adequada fiscalização administrativa, classificados como de maior impacto potencial em razão das consequências que eventual materialização poderá produzir sobre

a saúde dos servidores, a regularidade da despesa pública e a própria continuidade da execução. Tais eventos deverão permanecer submetidos a acompanhamento permanente durante toda a vigência do credenciamento.

A própria modelagem da contratação constitui importante mecanismo de mitigação dos riscos operacionais identificados. A formação de uma rede de múltiplos fornecedores credenciados, em regime paralelo e não excludente, associada à distribuição isonômica das demandas por plataforma eletrônica, reduz a dependência de um único estabelecimento e permite que situações de indisponibilidade, encerramento das atividades ou incapacidade temporária de determinado fornecedor sejam absorvidas mediante redistribuição das solicitações aos demais integrantes da rede, preservando a continuidade do atendimento. Da mesma forma, a utilização da plataforma eletrônica proporciona rastreabilidade às solicitações, manifestações dos credenciados, ocorrências e avaliações realizadas, constituindo instrumento relevante para o monitoramento dos riscos, identificação de falhas recorrentes e adoção tempestiva de medidas corretivas pela administração.

Conclui-se, portanto, que a distribuição proposta apresenta-se tecnicamente adequada, proporcional às características do objeto e compatível com a capacidade de gerenciamento de cada parte, proporcionando maior previsibilidade à execução, segurança jurídica às relações estabelecidas e melhores condições para prevenção e tratamento dos eventos adversos.

A presente Matriz deverá, assim, orientar a gestão e a fiscalização durante toda a vigência do credenciamento, sem afastar os deveres legais e regulamentares das partes, os mecanismos de revisão e recomposição previstos na legislação, quando efetivamente cabíveis, nem a possibilidade de adoção de medidas administrativas diante de situações não previstas inicialmente, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e os princípios da eficiência, proporcionalidade, continuidade do serviço público, economicidade e proteção do interesse público.

Cláudia MT, 06 de Agosto de 2026.

DOCUMENTO ELABORADO POR:

Eduardo Vedoy
Gestor de Credenciamentos