

1. O art. 103, §4º da Nova Lei de Licitações e Contratos (Lei nº 14.133/2021), dispõe que a Matriz de Alocação de Riscos definirá o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em relação a eventos supervenientes, devendo ser observada na solução de eventuais pleitos das partes entre Contratada e Contratante. A elaboração da matriz de alocação de riscos se faz necessária para identificar os riscos previstos e presumíveis, a fim de que seja possível prever riscos que poderão atrapalhar, impedir ou atrasar o êxito da execução contratual.

1.1. Desta forma, para a previsão destes riscos e consequentemente da responsabilização e tomada de decisão pelo agente causador, surge a Matriz de Alocação de Riscos para a execução da Contratação, a fim de viabilizar a gestão de riscos e o sucesso da conclusão do presente objeto de contrato.

2. A seguir é apresentada a Matriz de Alocação de Riscos da execução contratual do objeto em tela, a fim de viabilizar a gestão de riscos e as possíveis ações necessárias para a mitigação destes, no âmbito da execução da contratação.

MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCO

Sequência	Risco Identificado	Causa	Consequências do Risco	Probabilidade	Impacto	Nível de Risco	Ação Preventiva
1	Atraso na entrega	Trânsito, má organização logística	Insatisfação dos participantes, impacto no cronograma	Média	Alta	Alta	Estabelecer cláusula contratual de pontualidade; planejamento de horários com folga
2	Falta de itens contratados	Erro no pedido, falha de comunicação	Reclamações, quebra de contrato, perda de credibilidade	Baixa	Alta	Média	Checklist detalhado; revisão final entre cliente e fornecedor
3	Qualidade insatisfatória dos alimentos	Produtos mal preparados ou mal conservados	Problemas de saúde, imagem negativa do evento	Baixa	Alta	Alta	Avaliação prévia do fornecedor; degustação; exigência de boas práticas de manipulação
4	Contaminação alimentar (intoxicação)	Falta de higiene, má conservação dos alimentos	Risco à saúde, processos legais, prejuízos à imagem	Baixa	Crítica	Crítica	Exigir alvará da vigilância sanitária e certificado de manipulação de alimentos
5	Quantidade insuficiente de comida ou bebida	Erro de cálculo da demanda	Constrangimento, insatisfação	Média	Média	Média	Planejamento com margem de segurança (10-15% a mais)
6	Ausência do fornecedor no dia do evento	Problemas logísticos ou falência	Cancelamento do serviço, prejuízo financeiro	Baixa	Crítica	Alta	Previsão de fornecedor reserva ou plano B; cláusulas contratuais de multa
7	Equipe despreparada / mau atendimento	Falta de treinamento	Experiência ruim para os participantes	Média	Média	Média	Contratar fornecedores bem avaliados; exigir treinamento da equipe
8	Problemas com energia elétrica para equipamentos térmicos	Falta de estrutura adequada no local	Alimentos frios/quentes demais, perda de qualidade	Média	Média	Média	Checagem prévia da estrutura elétrica; disponibilidade de equipamentos reserva
							Exigir

Sequência	Risco Identificado	Causa	Consequências do Risco	Probabilidade	Impacto	Nível de Risco	Ação Preventiva
9	Fornecedor não possui documentação legal (alvarás etc.)	Informalidade do serviço	Cancelamento, responsabilização do contratante	Baixa	Alta	Alta	documentação legal e comprovação de regularidade fiscal e sanitária

CONCLUSÃO

A utilização da matriz de risco para o fornecimento de coffee break e buffet é essencial para garantir a qualidade, segurança e pontualidade do serviço, minimizando impactos negativos que possam comprometer o sucesso do evento. Ao identificar e avaliar antecipadamente os riscos como atrasos, problemas sanitários, falta de itens ou falhas na equipe é possível implementar ações preventivas e planos de contingência eficazes.

Essa prática não apenas protege a imagem da Secretaria da Retomada, mas também assegura a satisfação dos participantes, contribuindo para uma experiência positiva e memorável. Portanto, a matriz deve ser uma ferramenta dinâmica, revisada e adaptada conforme as características específicas de cada evento, fortalecendo a gestão e controle dos serviços terceirizados.