



Governo do Estado de São Paulo  
Secretaria da Educação  
Divisão de Planejamento da Alimentação

## INFORMAÇÃO

**Nº do Processo:** 015.00004456/2026-18

**Interessado:** Diretoria de Infraestrutura e Serviços Escolares, Coordenadoria de Alimentação Escolar, Divisão de Planejamento da Alimentação

**Assunto:** PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DISPENSA DE LICITAÇÃO (inciso VIII, art. 75, Lei Fed. 14.133/21)

### MATRIZ DE RISCOS

Por se tratar de serviço essencial para garantir que o Programa de Alimentação Escolar seja executado pela Secretaria da Educação do Estado de São Paulo e ainda, garantir o direito do aluno em acessar uma alimentação saudável e de qualidade durante o período de aula, é imprescindível que o serviço a ser contratado seja prestado de maneira contínua.

Deste modo, foi elaborado um plano de ação com protocolos de atuação para, na medida do possível e do previsível, indicar possíveis riscos que possam implicar na interrupção do referido serviço. Foram mapeados riscos potenciais na execução do contrato por parte do prestador de serviço a ser contratado, que podem acarretar a interrupção da execução dos serviços ou no atendimento abaixo do padrão de qualidade esperado pela administração pública.

Nos termos do artigo 6º, inciso XXVII, da Lei nº 14.133/21, que define a matriz de riscos como o instrumento contratual que dispõe sobre a alocação de riscos entre as partes, estabelecendo a responsabilidade por eventos supervenientes ao contrato, a presente análise busca prever e distribuir responsabilidades para minimizar impactos negativos e garantir a continuidade dos serviços essenciais.

Os potenciais riscos identificados foram classificados conforme a probabilidade de sua ocorrência (A), o impacto de sua ocorrência (B) cuja ponderação (A x B) resultou numa avaliação de risco (C), conforme disposto na tabela abaixo:

**Tabela 1- Modelo de avaliação de riscos**

Escala de avaliação de risco		
Probabilidade (A)	Impacto (B)	Avaliação de Risco (C)
1 Muito baixa	1 Muito baixo	0 a 4 Baixo
2 Baixa	2 Baixo	5 a 9 Médio
3 Média	3 Médio	
4 Alta	4 Alto	10 > Alto
5 Muito alta	5 Muito alto	

Além da avaliação dos potenciais riscos, foram pré-definidas algumas ações mitigadoras para orientar a condução do trabalho de forma prevenir ou atenuar a ocorrência das situações de risco identificadas, conforme mostra a tabela seguinte:

Tipo de Risco	Descrição	Probabilidade	Impacto	Alocação do ônus financeiro	Classificação	Medidas de mitigação	Responsável pela mitigação
---------------	-----------	---------------	---------	-----------------------------	---------------	----------------------	----------------------------

Desatendimento	Desatendimento ocasionado por quebra de contrato	1	5	5	SEDUC	<p>a) Prever garantias de execução do contrato e procedimento de sanção às empresas que, porventura, rompam o contrato.</p> <p>b) Manter Planos de Contingência (protocolos de atuação) para situações emergenciais que possam ser adotadas de forma ágil.</p>	SEDUC
Desatendimento	Desatendimento em decorrência de situações atípicas (tais como greve da categoria, impedimento de deslocamento dos funcionários, greve de transporte público) ou seja, fatores fora do controle da contratada.	2	5	10	Contratada	a) Fornecer cardápio adaptado ou refeição transportada, quando o período de desatendimento se alongar, sempre com prévia orientação e autorização da SEDUC.	Contratada
Desatendimento	Desatendimento em decorrência de problemas que impeçam as operações de preparo da alimentação nas escolas, tais como roubo, depredação, entre outros.	2	2	4	Contratada	a) Fornecer cardápio adaptado ou refeição transportada, quando o período de desatendimento se alongar, sempre com prévia orientação e autorização da SEDUC.	Contratada

Atendimento	Atendimento inadequado ocasionado por ausência ou número insuficiente de profissionais	2	3	6	Contratada	<p>a) Prever glosa para o pagamento da contratada nos Instrumentos de avaliação dos serviços, quando a ocorrência comprometer a alimentação dos alunos.</p> <p>b) Prever aplicação de sanções quando houver comprometimento do cumprimento das obrigações contratuais.</p>	SEDUC
Contaminação	Contaminação dos alimentos por microrganismos, que podem causar doenças nos alunos	2	5	10	Contratada	<p>a) Supervisionar o trabalho nas cozinhas.</p> <p>b) Fiscalizar o serviço e orientar funcionários, em especial, sobre a higienização e limpeza, itens estocados, manipulação e distribuição das refeições preparadas.</p> <p>c) Guardar amostras da alimentação servida, como previsto no termo de referência.</p> <p>d) Submeter amostra da alimentação servida, sempre que necessário, à análise laboratorial.</p> <p>e) Seguir a legislação sanitária e, obrigatoriamente, seguir os procedimentos do Manual de Boas Práticas, como forma de evitar contaminação dos alimentos.</p>	Contratada (por meio do Nutricionista RT)

Contaminação	Contaminação dos alimentos por microrganismos, que podem causar doenças nos alunos	2	5	10	Contratada	<p>a) Analisar e aprovar o Manual de Boas Práticas a ser adotado pela Contratada.</p> <p>b) Fiscalizar regularmente os serviços prestados nas unidades escolares.</p> <p>c) Aplicar glosas e sanções previstas em contrato, sempre que observadas desconformidades na qualidade do serviço ou descumprimento das obrigações pela Contratada, que possam vir a causar doenças nos alunos.</p>	SEDUC
Manipulação	Manipulação inadequada dos alimentos	2	5	10	Contratada	<p>a) Supervisionar o trabalho nas cozinhas.</p> <p>b) Fiscalizar a execução de capacitação dos funcionários, pelas Contratadas.</p> <p>c) Fiscalizar o serviço e orientar funcionários.</p> <p>d) Seguir a legislação sanitária e, obrigatoriamente, seguir os procedimentos do Manual de Boas Práticas, como forma de evitar contaminação dos alimentos.</p>	Contratada (por meio do Nutricionista RT)

Treinamento	Falta de treinamento adequado para os funcionários	2	5	10	Contratada	<p>a) Analisar o cronograma do programa de capacitação da Contratada e exigir ação imediata em relação aos procedimentos dos funcionários.</p> <p>b) Glosar pagamento dos itens fora de conformidade, previstos no Relatório de Avaliação Qualitativa Mensal.</p> <p>c) Aplicar sanções previstas no instrumento contratual.</p>	SEDUC
Prestação de serviço	Serviço prestado de forma insatisfatória (não cumprimento das normas previstos no termo de referência, incluindo qualidade das refeições preparadas (cor, sabor, odor) das preparações, descumprimento de cardápio devido a falta de funcionários)	2	2	5	Contratada	<p>a) Realizar reunião com a Contratada, para fins de alinhamento dos procedimentos.</p> <p>b) Glosar pagamento dos itens fora de conformidade, previstos no Relatório de Avaliação Qualitativa Mensal.</p> <p>c) Aplicar sanções previstas no instrumento contratual.</p> <p>d) Rescindir o contrato.</p>	SEDUC

Prestação de serviço	Contratada deixa de atender as condições econômicas/técnicas para prestar o serviço	1	5	5	Contratada	<p>a) Notificar tempestiva e reiteradamente à Contratada para regularização das pendências.</p> <p>b) Aplicar sanções previstas.</p> <p>c) Rescindir o contrato.</p> <p>d) Contratar emergencialmente e realizar nova licitação para nova contratação objetivando a troca da empresa</p>	SEDUC
Obrigações trabalhistas	Descumprimento de obrigações trabalhistas	1	5	5	Contratada	<p>a) Fiscalizar pagamentos e recolhimentos das verbas trabalhistas e previdenciárias.</p> <p>b) Executar, se necessário, a garantia contratual.</p>	SEDUC

Situações Excepcionais	Reforma da área de alimentação ou na ocorrência de situações adversas que possam comprometer a confecção/distribuição do cardápio publicado pela CONTRATANTE	1	5	5	SEDUC	a) a CONTRATANTE poderá disponibilizar cardápio diverso do publicado, ou ainda orientar que a refeição seja transportada, ou seja, preparada em outra unidade escolar pertencente ao mesmo lote e contrato e transportada até a unidade escolar de origem para distribuição e consumo. Nesse caso, o transporte e distribuição são de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser realizados de modo a garantir as condições adequadas de temperatura, do local de preparo até o momento da distribuição. Evitando-se a paralisação dos serviços de alimentação na escola	SEDUC
------------------------	--	---	---	---	-------	--	-------

São Paulo, na data da assinatura digital.

Elaborado por:

Juliana Bolaina Burque de Araujo  
Assessor I  
Divisão de Planejamento da Alimentação - DPALI

Nathália Ferreira  
Assistente III  
Divisão de Planejamento da Alimentação - DPALI

Aline Correia dos Santos  
Chefe de Divisão Substituto  
Divisão de Planejamento da Alimentação - DPALI

Rudmila Cruz Filardi  
Coordenador - Substituto  
Coordenadoria de Alimentação Escolar - COALE

De acordo:

Nayla Veríssimo Neves  
Diretor  
Diretoria de Infraestrutura e Serviços Escolares



Documento assinado eletronicamente por **Juliana Bolaina Burque De Araujo, Assistente III**, em 05/01/2026, às 11:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Nathália Ferreira, Assistente III**, em 05/01/2026, às 12:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Aline Correia Dos Santos, Chefe de Divisão Substituto**, em 05/01/2026, às 15:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rudmila Cruz Filardi, Coordenador Substituto**, em 05/01/2026, às 15:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Nayla Verissimo Neves, Diretor**, em 05/01/2026, às 17:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.sp.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.sp.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0093715193** e o código CRC **739941CE**.