

15.7. A apresentação de proposta à presente licitação importa em aceitação expressa de recebimento de notificações por meio eletrônico, utilizando-se, preferencialmente, o Sistema Eletrônico de Informação do Tribunal – SEI/TJMG.

15.7.1. As notificações serão encaminhadas ao endereço eletrônico informado na proposta ajustada, no cadastro no SEI ou, na ausência desses, ao endereço eletrônico informado no CRC.

15.7.1.1. Em caso de não manutenção da proposta, as notificações ocorrerão por meio do endereço eletrônico registrado no CRC.

15.7.2. A ausência de manifestação expressa e tempestiva do Licitante ou Contratado após o encaminhamento de notificação por meio de um dos endereços eletrônicos previstos nos subitens anteriores poderá importar em declaração de revelia, devendo ser observados os prazos legais para defesa prévia e alegações finais.

15.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do começo e incluir-se-á o do vencimento.

15.9. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

15.10. Salvo por ato do Pregoeiro ou da Comissão de Contratação, ou por disposição em contrário, a suspensão do expediente do Tribunal não implica em suspensão da contagem dos prazos previstos neste Edital.

15.11. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

15.12. É vedado caucionar ou utilizar a contratação para qualquer operação financeira.

15.13. O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões conforme previsto no [art. 125 da Lei 14.133, de 2021](#).

15.14. O Edital e seus anexos são complementares entre si, devendo ser lidos e interpretados na íntegra e conjuntamente, não sendo aceitas alegações de desconhecimento após encaminhamento da proposta.

16. DA REGÊNCIA

16.1. Esta Licitação é regida pela legislação abaixo descrita, dentre outras:

- a) [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#);
- b) [Lei Federal nº 13.709, de 2018](#);
- c) [Lei Federal nº 12.846, de 2013](#);
- d) [Lei Complementar Federal nº 123, de 2006](#);
- e) [Decreto nº 48.723, de 2023](#);
- f) [Resolução CNJ nº 400, de 2021](#);
- g) [Portaria Conjunta nº 593/PR/2016](#).

17. DOS ANEXOS

17.1. São partes integrantes e inseparáveis do presente edital:

Anexo I - Termo de Referência;

Anexo I do TR - Descrição dos materiais, utensílios e pessoal de apoio;

Anexo II - Regras para Cadastramento no Sistema Eletrônico de Informações do Tribunal - SEI/TJMG;

Anexo III - Declarações referentes às Condições de Participação, Apresentação de Proposta e Habilitação;

Anexo IV - (modelo) Proposta Ajustada;

Anexo V - (modelo) Planilha de Custos e Formação dos Preços;

Anexo VI - Minuta do Contrato.^[1]

^[1]Minuta de contrato elaborada pela GECONT e previamente aprovada pela ASCONT

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. ÁREA DEMANDANTE

Escola Judicial Desembargador Edésio Fernandes - EJEJ / Diretoria Executiva de Desenvolvimento de Pessoas - DIRDEP

2. OBJETO

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de fornecimento de alimentação (tipo *coffee break*) para atendimento dos cursos, seminários, palestras e demais ações educacionais promovidos pela Escola Judicial Desembargador Edésio Fernandes - EJEJ do Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais - TJMG, a serem realizados na Capital, na Região Metropolitana de Belo Horizonte e na cidade de Uberlândia.

O serviço deverá ser prestado **sob demanda** com finalidade pedagógica e a contratada será responsável pelo fornecimento de alimentos, bebidas, apoio logístico, equipe de trabalho, utensílios, equipamentos e toda a infraestrutura necessária, conforme especificações técnicas, condições, quantidades e exigências descritas neste Termo de Referência e seus anexos.

3. JUSTIFICATIVA

3.1. Motivação:

A Escola Judicial Desembargador Edésio Fernandes - EJEJ efetua um extenso calendário de ações educacionais com intuito de promover a formação de magistrados e servidores.

A presente contratação tem por fundamento a garantia do fornecimento de alimentos e bebidas durante os intervalos dos cursos e demais ações educacionais promovidos pela EJEJ, com observância dos princípios da economicidade, eficiência e efetividade.

4. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS SERVIÇOS

Os serviços deverão atender integralmente às seguintes condições gerais e específicas:

4.1 Tipos de fornecimento

4.1.1. O atendimento será realizado de forma planejada, na Capital, na Região Metropolitana de Belo Horizonte e na cidade de Uberlândia, mediante solicitação formal do Tribunal, abrangendo:

a) *Coffe Break* Tipo 1

b) *Coffe Break* Tipo 2

4.1.2. Conforme a finalidade pedagógica, os cardápios devem ser compostos por alimentos leves, de fácil digestão e consumo rápido, que forneçam energia adequada sem causar sonolência ou fadiga, focado na simplicidade, qualidade e funcionalidade.

4.1.3. O cardápio deverá ser fornecido conforme especificado no item 5 deste Termo de Referência.

4.1.4. Os materiais, utensílios e pessoal de apoio constam no Anexo I deste Termo de Referência.

4.2. Organização do *coffee break*

4.2.1. Montagem da mesa: A mesa do *coffee break* com todos os itens prontos para consumo deverá estar montada com, no mínimo, **30 minutos de antecedência** do horário de início do intervalo.

4.2.2. Pessoal de Apoio: O pessoal de apoio deverá permanecer no local durante todo o intervalo, garantindo a contínua reposição dos itens, a organização da mesa e o recolhimento de utensílios usados.

4.2.3. Limpeza: A desmontagem e limpeza completa da área utilizada deverão ser realizadas imediatamente após o término do horário estipulado para o *coffee break*.

5. QUANTITATIVOS E MEMÓRIA DE CÁLCULO

Para fins de licitação e estimativa de valor, a unidade de medida será "unidade de coffee break por pessoa".

Foi realizado um Estudo Técnico (atualizado) para estimar o quantitativo necessário para esta contratação (24942083), determinando-se um total de **27.800 kits de coffee break**, provenientes de duas fontes distintas: (i) **22.000 kits**, mensurados com base em análise estatística do histórico de consumo, utilizando séries históricas de eventos e informações extraídas dos contratos anteriores já executados por este Tribunal (24942113); e (ii) **5.800 kits adicionais**, informados pela área demandante via e-mail (24764467), destinados a atender à demanda projetada para os novos cursos de pós-graduação, na capital (5.170 kits) e no interior (630 kits) em 2026.

Total estimado= Estimativa estatística + Demanda projetada capital + Demanda projetada interior

Total estimado= 22.000 kits + 5.170 kits + 630 kits

Total estimado= 27.800 kits

Estima-se o fornecimento de **16.000** unidades de *Coffee Break* Tipo 1 (completo) e **11.800** unidades de *Coffee Break* Tipo 2 (simples), para o período de 12 (doze) meses.

5.1. VALOR GLOBAL ESTIMADO: R\$1.079.014,80

LOTE 1 - CAPITAL E REGIÃO METROPOLITANA

Item	Código CATMAS	Conjunto	Descrição	Unidade de medida	Quantidade/Kits	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1.1	000069973	Coffee Break Tipo 1 completo	<p><u>Alimentos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 2 unidades de pão de queijo ou biscoito de queijo por pessoa, tamanho coquetel de no mínimo 12g cada; · 1 mini sanduíches de pão de forma sem casca (comum ou integral) ou pão de batata de 25g, com alface, tomate e um tipo de pasta ou presunto e queijo; · 3 salgados (croissant de presunto e queijo, empada de frango, coxinha de frango com catupiry, trouxinha de calabresa, quiche de queijo ou padrão superior); · 1 espetinho de fruta com no mínimo 4 tipos de fruta (sabores de referência, uva, abacaxi, morango, melão); · 1 mini bolo de 100g com cobertura, em forma individual, (sabores: baunilha, chocolate, laranja ou coco) macio, com boa aparência e em condições perfeitas de cocção. 	Por pessoa	16.000	43,35	693.600,00

Bebidas:

· 2 sabores de suco de caixinha néctar de 1L comum e zero/light, sendo 300ml por pessoa, que contenha, em sua formulação, no mínimo 30% de suco de fruta. Marcas de referência: Del Valle, Tial e Do Bem.

· Garrafa de café com e sem açúcar de 1,5L sendo 75ml por pessoa, adoçante (sucralose) em envelope;

· Refrigerante comum e zero sendo 300ml por pessoa. Marcas de referência: Coca-Cola e Guaraná Antarctica;

· Água mineral sem gás sendo 300ml por pessoa.

1.2	000060020	Coffee Break Tipo 2	<p><u>Alimentos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 6 unidades de pão de queijo ou biscoito de queijo por pessoa, tamanho coquetel de no mínimo 12g cada; · 1 mini bolo de 100g com cobertura, em forma individual, (sabores: baunilha, chocolate, laranja ou coco) macio, com boa aparência e em condições perfeitas de cocção. <p><u>Bebidas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · Garrafa de café com e sem açúcar de 1,5L sendo 75ml por pessoa, adoçante (sucralose) em envelope; · 2 sabores de suco de caixinha néctar de 1L, comum e zero, sendo 300ml por pessoa, que contenha, em sua formulação, no mínimo 30% de suco de fruta. Marcas de referência: Del Valle, Tial e Do Bem. · Água mineral sem gás sendo 300ml por pessoa. 	Por pessoa	11.170	32,28	360.567,60
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO							R\$1.054.167,60

LOTE 2 - UBERLÂNDIA							
Item	Código CATMAS	Conjunto	Descrição	Unidade de medida	Quantidade/Kits	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)

1.1	000060020	Coffee Break Tipo 2	<p><u>Alimentos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · 6 unidades de pão de queijo ou biscoito de queijo por pessoa, tamanho coquetel de no mínimo 12g cada; · 1 mini bolo de 100g com cobertura, em forma individual, (sabores: baunilha, chocolate, laranja ou coco) macio, com boa aparência e em condições perfeitas de cocção. <p><u>Bebidas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · Garrafa de café com e sem açúcar de 1,5L sendo 75ml por pessoa, adoçante (sucralose) em envelope; · 2 sabores de suco de caixinha néctar de 1L, comum e zero, sendo 300ml por pessoa, que contenha, em sua formulação, no mínimo 30% de suco de fruta. Marcas de referência: Del Valle, Tial e Do Bem. · Água mineral sem gás sendo 300ml por pessoa. 	Por pessoa	630	R\$39,44	R\$24.847,20
-----	-----------	----------------------------	---	------------	-----	----------	---------------------

6. CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO - CAPACIDADE TÉCNICO-OPERACIONAL:

Conforme item 8.7 do Edital.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. Locais, dias e horários de prestação dos serviços:

7.1.1. Locais: O serviço será executado nas dependências da EJEF e do TJMG ou em outro local a ser indicado pela EJEF, na comarca de Belo Horizonte; nas comarcas da Região Metropolitana de Belo Horizonte e na cidade de Uberlândia, conforme solicitação da unidade demandante.

7.1.2. Dias e horários: Os eventos poderão ser realizados em quaisquer dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados, nos períodos matutino, vespertino ou noturno, bem como de forma concomitante, conforme programação a ser disponibilizada pelas áreas gestoras.

7.2. Formas e Prazos mínimos de solicitação:

7.2.1. As solicitações serão formalizadas por Ordem de Serviço (OS), encaminhada à contratada via e-mail.

7.2.2. A contratada deverá fornecer e manter atualizado o endereço eletrônico específico para o recebimento das Ordens de Serviço.

7.2.3. Os pedidos deverão ser realizados com antecedência mínima de:

a) 72 (setenta e duas) horas, para *Coffe Break* Tipo 1

b) 48 (quarenta e oito) horas, para *Coffe Break* Tipo 2

7.2.4. Os prazos poderão ser alterados mediante justificativa da Contratante e prévia anuência da Contratada, considerando as condições operacionais e logísticas do serviço.

7.2.5. Os prazos poderão ser alterados mediante justificativa da Contratada e prévia anuência do Tribunal, considerando as condições operacionais e logísticas do serviço.

7.3. Fornecimento dos Lanches:

Os lanches deverão ser fornecidos, observando-se as disposições abaixo, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis:-

7.3.1. Os alimentos deverão ser entregues devidamente acondicionados, organizados em porções ou recipientes apropriados, observadas as especificações técnicas constantes deste Termo de Referência e dos anexos.

7.3.2. Os alimentos deverão ser produzidos com ingredientes de primeira qualidade, respeitando as normas sanitárias vigentes.

7.3.3. O transporte deverá ser realizado em veículos e recipientes higienizados, compatíveis com a manutenção de temperatura e conservação.

7.3.4. As bebidas geladas deverão chegar já resfriadas, acondicionadas com gelo e/ou caixas térmicas.

7.3.5. Os itens quentes deverão ser entregues aquecidos ou prontos para finalização no local do evento, conforme necessidade.

7.3.6. É obrigatória a apresentação de Alvará Sanitário válido expedido pelo órgão competente, sempre que solicitado pelo fiscal do contrato.

7.3.7. O transporte, armazenamento e montagem deverão garantir a integridade, a higiene, a temperatura adequada e a boa apresentação dos produtos no momento do consumo, conforme legislação sanitária vigente.

7.3.8. A Contratada será responsável pela disponibilização de todo o pessoal necessário para execução dos serviços, incluindo equipe de apoio e responsável técnico, quando aplicável.

7.3.9. Os alimentos devem estar íntegros, próprios para consumo, dentro do prazo de validade, com boa aparência, sabor e odor característicos, preparados, acondicionados, transportados e armazenados em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

8. DO PAGAMENTO

Conforme disposições da Minuta de Contrato - Anexo VI.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Garantir o fornecimento contratado, na data estipulada na solicitação do serviço, em fiel acordo com as exigências contratuais, às definições deste contrato e à solicitação validada, assegurando que tais serviços se realizem com esmero e perfeição;

9.2. Atender prontamente aos chamados do Tribunal, inclusive em finais de semana e feriados, por meio de contatos previamente informados e cuja atualização e disponibilidade deverão ser mantidos durante todo o período da vigência contratual;

9.3. Participar de reunião inaugural, antes do início da prestação dos serviços, com os fiscais/gestor do contrato para alinhamento das medidas a serem adotadas durante à execução do contrato;

9.4. Disponibilizar profissional da empresa para acompanhamento *in loco* dos trabalhos, durante toda a execução do serviço (montagem, serviço e pós-evento), devendo assumir o custo desse profissional;

9.5. Manter licenças necessárias à prestação dos serviços junto às repartições competentes, respondendo pelas consequências que a falta ou omissão acarretarem;

9.6. Paralisar, por determinação do Tribunal, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com as previsões deste contrato e seus anexos ou que ponha em risco a segurança das pessoas ou bens;

9.7. Comunicar imediatamente à gestão e/ou fiscalização deste Contrato a ocorrência que afete a execução do objeto contratual e/ou o cumprimento das obrigações;

9.8. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo gestor/fiscal durante a vigência do contrato e, no caso de reclamações, respondê-las no prazo determinado;

9.9. Manter durante a vigência deste contrato, de acordo com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação;

9.10. O descumprimento do disposto no subitem anterior sujeita a contratada às sanções previstas nesta contratação, aplicadas após regular processo administrativo;

9.11. Manter durante a vigência deste contrato, sua regularidade fiscal perante o CAGEF, a ser aferida por meio da emissão de Certificado de Registro Cadastral (CRC);

9.12. Recolher os resíduos sólidos gerados e destiná-los de forma ambientalmente adequada.

9.13. E demais disposições da Minuta de Contrato - Anexo VI.

10. OBRIGAÇÕES DO TRIBUNAL

10.1. Formalizar as solicitações de fornecimento junto à Contratada nos termos e prazos definidos neste Termo de Referência.

10.2. Fornecer à Contratada as orientações complementares necessárias ao devido cumprimento das obrigações deste Termo de Referência, bem como esclarecimentos sobre os serviços e o respectivo evento que possam afetar o fornecimento contratado.

10.3. Informar à Contratada os setores e funcionários autorizados a solicitar o fornecimento objeto deste contrato, bem como os procedimentos a serem adotados.

10.4. Disponibilizar à Contratada, se necessário e na hipótese de realização da atividade nas dependências de locação do TRIBUNAL, espaço para eventual instalação de funcionários e condições necessárias para o fornecimento contratual.

10.5. E demais disposições da Minuta de Contrato - Anexo VI.

11. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1. A fiscalização será exercida pelas seguintes áreas:

a) Gestor contratual pelo TJMG: A **gestão** do contrato caberá ao servidor ou servidora ocupante do cargo de **Gerente da Gerência Administrativa de Formação - GEFOR/DIRDEP**.

b) Fiscal contratual pelo TJMG: A **fiscalização** dos serviços contratados caberá ao servidor ou servidora ocupante dos cargos de **Coordenador(a) da Coordenação Administrativa de Formação Continuada COFOR/GEFOR** e **Coordenador(a) da Coordenação Administrativa de Formação Inicial, de Formadores e de Pós-Graduação - COFIP/GEFOR**, podendo designar outros funcionários para auxiliá-lo(a) nas atividades necessárias à fiscalização.

11.2. Poderá ser realizado treinamento prévio da equipe fiscal para acompanhamento das rotinas contratuais.

11.3. Em todos os recebimentos serão realizadas a conferência quantitativa e qualitativa.

12. VIGÊNCIA DO CONTRATO

12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado conforme permissivos legais.

13. SUSTENTABILIDADE

13.1. As embalagens utilizadas no fornecimento do coffee break deverão, sempre que possível, ser biodegradáveis, recicláveis ou confeccionadas com materiais ambientalmente adequados.

13.2. É vedada a utilização de materiais que causem impacto ambiental negativo, quando houver alternativas ambientalmente mais sustentáveis disponíveis no mercado.

14. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Conforme item 13 do Edital e demais disposições da Minuta de Contrato - Anexo VI.

15. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

E demais disposições da Minuta de Contrato - Anexo VI.

16. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:

16.1. O Pregoeiro, subsidiado pelo setor requisitante, poderá solicitar ao arrematante do Lote que apresente amostra dos itens cotados, que serão submetidos à análise da DIRDEP no prazo de 5 (cinco) dias.

16.1.1. A apresentação da amostra consistirá em degustação dos ITENS 1 e 2 incluindo os materiais e utensílios necessários.

16.2. As amostras deverão ser apresentadas em dia e horários a serem informados pelo pregoeiro, na sede da EJEJF, no seguinte endereço: Rua Manaus, nº 467, Bairro Santa Efigênia, CEP 30150-350, Belo Horizonte/MG, ou em outro local que venha a substituí-lo, mediante comunicação formal. Também poderá ser proposta uma visita às dependências da licitante, pela equipe da DIRDEP para apresentação das amostras, a ser agendada conforme disponibilidade da equipe técnica do TJMG.

16.3. A degustação será realizada por equipe avaliadora a ser designada pela DIRDEP, devendo participar desta equipe gestor e fiscais ou membros das equipes indicados pela gerência e coordenações em sessão pública a ser realizada em local a ser definido na sede da Escola.

16.4. Os licitantes poderão acompanhar a sessão de análise/degustação das amostras.

16.5. As amostras avaliadas deverão receber notas de "0" (zero) a "5" (cinco) nos seguintes quesitos:

a) Variedade na composição dos kits;

b) Apresentação (tamanho e uniformidade das porções, qualidade e funcionalidade dos materiais e utensílios utilizados);

c) Qualidade dos ingredientes e do produto final (visual, frescor e cheiro, textura e sensação manual e oral, temperatura);

d) Sabor.

16.6. As notas serão dadas de acordo com as impressões individuais da equipe avaliadora e seguir a seguinte escala hedônica:

a) 0 - Inaceitável;

b) 1 - Desgostei muito;

c) 2 - Desgostei;

d) 3 - Satisfatório;

e) 4 - Gostei;

f) 5 - Gostei muito.

16.7. As notas deverão ser justificadas em relação aos quesitos definidos nas alíneas "a", "b" e "c" do subitem 16.6.

16.8. Para aprovação na degustação, a licitante deverá alcançar, com sua amostra, média mínima de "3" (três) nas pontuações de todos os integrantes da equipe avaliadora.

16.9. Por se tratar de produtos perecíveis para consumo imediato, as amostras não serão devolvidas aos licitantes.

16.10. A não apresentação de amostras, conforme definido nos subitens anteriores ensejará a desclassificação da respectiva proposta.

16.11. A amostra encaminhada deverá estar devidamente identificada com os seguintes dados:

a) Nome e CNPJ do licitante;

b) Número do Pregão.

17. SUBCONTRATAÇÃO

17.1. É vedada a subcontratação da parcela principal do objeto deste Termo de Referência, compreendendo-se como tal o **preparo dos gêneros alimentícios** e a **coordenação técnica** dos serviços de coffee break.

17.2. Admitir-se-á, todavia, a subcontratação de parcelas acessórias e logísticas, restritas às seguintes atividades:

· Transporte e logística de entrega;

· Locação de utensílios, mobiliários e equipamentos de apoio.

17.3. A subcontratação de parcelas acessórias não exime a Contratada de suas responsabilidades contratuais e legais. A empresa detentora do contrato permanecerá **integralmente responsável** perante o TJMG pela execução total do objeto, respondendo civil e administrativamente por quaisquer danos, atrasos ou irregularidades causadas por si ou por seus subcontratados.

17.4. É vedada a subcontratação de empresas que estejam cumprindo sanção de suspensão do direito de licitar ou impedimento de contratar com a Administração Pública.

18. ANEXO

Anexo I - Descrição dos materiais, utensílios e pessoal de apoio.

ANEXO I DO TR - DESCRIÇÃO DOS MATERIAS, UTENSÍLIOS E PESSOAL DE APOIO

1) Com relação aos materiais e utensílios necessários à prestação dos serviços de alimentação, a CONTRATADA deverá observar que:

- Sejam utilizados os seguintes itens: vasilhames de porcelana branca, bandejas, garrafas térmicas, jarras, suqueiras, copos de vidro e/ou taças, xícaras de porcelana com pires, guardanapos, porta-guardanapos.
- Os utensílios deverão ser de porcelana, inox, prata ou vidro.
- Todos os insumos necessários à execução do serviço estejam em conformidade com a solicitação do setor requisitante, que poderá, a seu critério, solicitar ou autorizar a substituição por vasilhames descartáveis.

2) Com relação ao fornecimento dos itens alimentícios, a CONTRATADA deverá atentar para que:

- Os produtos comestíveis sejam preparados no dia da entrega, de forma a não comprometer o frescor, o sabor e a qualidade dos mesmos.
- Os itens alimentícios sejam fornecidos nas condições de temperatura esperadas: as bebidas geladas deverão chegar já resfriadas, acondicionadas com gelo e/ou caixas térmicas e os itens quentes deverão ser entregues aquecidos ou prontos para finalização no local do evento.
- Os alimentos deverão ser entregues em condições ideais de climatização, cuidado e higiene, com a utilização de embalagens adequadas.
- Os produtos alimentícios deverão estar organizados em porções ou recipientes apropriados.
- O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículos e recipientes higienizados, compatíveis com a manutenção de temperatura e conservação.
- Os alimentos deverão ser produzidos com ingredientes de primeira qualidade, respeitando as normas sanitárias vigentes.
- Os produtos industrializados e insumos utilizados deverão ser de marcas notoriamente reconhecidas no mercado como de boa qualidade

3) Com relação à forma de prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá:

- Responsabilizar-se pela organização adequada do ambiente, sem ônus para o Tribunal, devendo diligenciar para que os serviços de alimentação sejam servidos nos horários estabelecidos.
- Disponibilizar pessoal de apoio para acompanhar o serviço durante o evento, garantindo organização a mesa e o recolhimento dos utensílios usados.
- Efetuar as reposições dos itens que se fizerem necessários para o bom atendimento do evento.

ANEXO II - REGRAS PARA CADASTRAMENTO NO SISTEMA ELETRÔNICO DE INFORMAÇÃO DO TRIBUNAL - SEI/TJMG

1. O Adjudicatário deverá se cadastrar como usuário externo do sistema SEI!, devendo utilizar endereço eletrônico (e-mail) vinculado às suas atividades comerciais, por meio do link https://sei.tjmg.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=usuario_externo_enviar_cadastro&acao_origem=usuario_externo_avisar_cadastro&id_orgao_acesso_externo=0

2. Para que seja liberado o acesso e realizado o cadastramento no SEI/TJMG, o **representante legal que tiver realizado o envio da proposta** deverá encaminhar, ao e-mail suportesei@tjmg.jus.br, cópia do seu RG, CPF, *Comprovante de endereço*, bem como o motivo: "*Envio de Documento <informar o documento> para a licitação*".

3. Realizado o cadastro, o Adjudicatário poderá acessar o sistema, por meio do link: https://sei.tjmg.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=usuario_externo_logar&id_orgao_acesso_externo=0

4. O não cadastramento no Sistema Eletrônico de Informação - SEI/TJMG configura recusa à assinatura do termo de contrato ou à aceitação do instrumento equivalente, caracterizando o descumprimento total da obrigação assumida nos termos do §5º do art. 90 da Lei federal nº 14.133, de 2021, sujeitando o Adjudicatário às penalidades