



TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
Rua Manaus, Nº 467 - Bairro Santa Efigênia - CEP 30150-350 - Belo Horizonte - MG - www.tjmg.jus.br

## TERMO DE REFERÊNCIA Nº 24601099 / 2025 - EJEF/DIRDEP/ASTED

### 1. ÁREA DEMANDANTE

Escola Judicial Desembargador Edésio Fernandes - EJEF / 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 - EJEF do Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais - TJMG.

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 - EJEF efetua um extenso calendário de ações educacionais com intuito de promover a formação de magistrados e servidores.

Entende-se como ação educacional a solução de formação intencional e sistematizadamente implementada por atividades presenciais e/ou a distância visando ao desenvolvimento de competências para o tratamento de necessidades educacionais diagnosticadas, em especial os eventos de capacitação, formação, palestras, oficinas e encontros promovidos pela Diretoria Executiva de Desenvolvimento de Pessoas – DIRDEP e pela Escola Judicial Desembargador Edésio Fernandes – EJEF.

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 EJEF, com observância dos princípios da economicidade, eficiência e efetividade.

O "*coffee break*", expressão em inglês que significa "pausa para o café", no âmbito das ações educacionais, já se consolidou como prática pedagógica e estratégica, enquanto pequena pausa (quinze a trinta minutos), sendo um instrumento de suporte didático e não uma ação institucional, atendendo a dois aspectos principais:

- **Aspecto Operacional:** O intervalo controlado inibe a dispersão dos participantes, mantendo-os no local e garantindo o cumprimento da programação educacional sem atrasos ou esvaziamento.
- **Aspecto Pedagógico:** A pausa estimula a interação, a reflexão e o debate sobre os temas tratados, promovendo a dialética e o protagonismo necessários à aprendizagem.

Estudos demonstram que pausas estratégicas são fundamentais para a consolidação de novos conhecimentos no cérebro humano.

A contratação de uma empresa especializada e sob demanda justifica-se pela natureza flutuante dos eventos (em datas, horários e número de participantes), garantindo eficiência operacional e pagamento apenas pelo serviço efetivamente prestado.

### 3.2. Benefícios esperados:

Com a contratação pretendida, espera-se manter o engajamento e a concentração dos alunos nas ações formativas promovidas pela Escola Judicial Desembargador Edésio Fernandes – EJEJF, evitando a dispersão durante os intervalos dos cursos e atividades educacionais. Dessa forma, será possível garantir o fiel cumprimento da programação pedagógica, tendo em vista que pausas estrategicamente planejadas, acompanhadas de alimentação leve e adequada, favorecem a assimilação de novos conhecimentos e habilidades, conforme comprovam estudos sobre os processos cognitivos de aprendizado e memorização.

Além disso, almeja-se promover a interação entre os participantes durante os intervalos, de modo a estimular a troca de experiências, percepções e boas práticas profissionais, contribuindo diretamente para o enriquecimento do processo educacional e para o fortalecimento do aprendizado colaborativo.

O fornecimento do coffee break pela EJEJF possui finalidade exclusivamente pedagógica, limitando-se ao apoio didático e logístico das atividades educacionais por ela promovidas. **Trata-se, portanto, de um instrumento de suporte ao processo de ensino-aprendizagem, e não de ação institucional voltada à representação, recepção ou promoção de eventos sociais.** O foco não é a refeição em si, mas garantir que os participantes estejam descansados e energizados, para continuar o aprendizado com atenção integral às atividades desenvolvidas.

Assim, os resultados esperados com a presente contratação concentram-se no fortalecimento da eficácia das ações formativas, na melhoria da experiência educacional dos participantes e na continuidade da política de capacitação e aperfeiçoamento desenvolvida pela EJEJF, em conformidade com os princípios da eficiência, da economicidade e da finalidade pública, previstos na Lei nº 14.133/2021.

### 3.3. Alinhamento estratégico:

As ações educacionais promovidas pela EJEJF, das quais fazem parte as atividades de *coffee break* que dão base aos serviços ora pretendidos com a presente contratação, são realizadas de forma a cumprir o Planejamento e a Gestão Estratégica do TJMG para o período de 2021 a 2026, em especial de seu Macrodesafio X - "Otimização da Gestão de Pessoas" ([art. 4º, X, da Resolução TJMG nº 952/2020](#)).

De modo específico, essas ações encontram-se alinhadas com o [Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI EJEJF 2021-2026](#), notadamente ao Objetivo Estratégico OE1, na medida em que visa "Promover educação integral, permanente e humanística, voltada ao bem-estar, à cidadania e à pacificação social" e ao Objetivo Estratégico OE4, tendo em vista que propõe "Aprimorar as estratégias de comunicação interna e com os usuários das ações da EJEJF".

Outrossim, alinha-se, também e em desdobramento, em sua maioria, o portfólio do Plano de Desenvolvimento Anual - PDA da EJEJF, programação educacional da Escola para os anos considerados, voltada à promoção, em melhoria contínua, de soluções educacionais adequadas às demandas institucionais de formação inicial e continuada de magistrados, servidores e demais

colaboradores da instituição, bem como a oferta de educação humanística e extensiva aos demais públicos atendidos pela Escola, incluindo a sociedade em geral em projetos específicos.

## 4. SOLUÇÃO

### 4.1. Descrição da solução:

A presente contratação tem por objetivo a prestação de serviços de fornecimento de alimentos estilo *coffee break*, destinados exclusivamente ao atendimento das ações pedagógicas promovidas pela Escola Judicial Desembargador Edésio Fernandes – EJEJF, órgão vinculado ao Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais – TJMG.

O fornecimento desses alimentos tem finalidade estritamente educacional, uma vez que se destina a períodos de intervalos durante cursos, oficinas, seminários, palestras e demais atividades formativas organizadas pela EJEJF, as quais demandam tais intervalos programados para o restabelecimento físico e mental dos participantes, de modo a preservar a qualidade do processo de ensino e de aprendizagem, com o objetivo de garantir o adequado desenvolvimento das atividades pedagógicas.

Importa salientar que não há contrato vigente com o mesmo objeto no âmbito da EJEJF. O lanche institucional, eventualmente fornecido para outras áreas do Tribunal, não se confunde com o lanche pedagógico, uma vez que este possui natureza e descritivo próprios, voltados à manutenção da atenção, interação e rendimento dos participantes em eventos de cunho educacional, realizados com duração mais prolongada e público participante previamente inscrito.

Considerando que o preparo e o fornecimento de alimentação não integram as atividades desempenhadas internamente pela EJEJF e que não há equipe ou estrutura logística capaz de atender a essa demanda com a qualidade e regularidade exigidas, torna-se indispensável a contratação de empresa especializada para execução do serviço, compreendendo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, materiais, utensílios, equipe de apoio e demais recursos necessários à pronta e adequada prestação.

Cumprе ressaltar que, de 2018 até outubro de 2025, o TJMG, por intermédio da EJEJF, manteve contratos anteriores com o objeto similar, o que evidencia a continuidade e a necessidade recorrente da demanda, conforme demonstram os seguintes instrumentos:

- Contrato nº 007/2018 com a empresa Multipães Indústria e Comércio Ltda - EPP, cujo objeto é o fornecimento de lanches para cursos e treinamentos realizados pela Diretoria Executiva de Desenvolvimento de Pessoas - DIRDEP;
- Contrato nº 354/2022 com a empresa Buffet Requite Recepções EIRELI - ME, cujo objeto é o fornecimento de alimentação para atividades de *coffee break* a serem realizadas nos cursos e demais ações educacionais promovidos pela EJEJF, abrangendo toda a logística, materiais e utensílios necessários à sua devida e pronta prestação;
- Contrato nº 352/2023 com a empresa Ângelo Rocalli de Assis Ramos LTDA, cujo objeto é a prestação de serviços continuados de alimentação de interesse institucional a serem realizados pelo TJMG, compreendendo as etapas, incluindo o apoio logístico e o fornecimento de todo serviço de alimentação, profissionais, infraestrutura, utensílios e vasilhames necessários, bem como de todos os serviços indispensáveis ao atendimento das demandas do Tribunal;
- Contrato nº 161/2024 com a empresa Crisart Eventos Ltda, cujo objeto é o fornecimento de alimentação para atividades de *coffee break* a serem realizadas durante o 14º Curso de Formação Inicial de Juizes Substitutos - CFI, a ser promovido pela Escola Judicial Desembargador Edésio Fernandes - EJEJF.

Assim, para a devida execução dessa atividade e considerando a ausência interna de serviços especializados de preparo e fornecimento de alimentação, os quais não fazem parte das atividades desempenhadas pela instituição, em especial nas características e escalas imprescindíveis ao atendimento das necessidades da Escola Judicial, torna-se imperiosa a contratação externa de tais serviços.

## 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.

| LOTE ÚNICO |               |          |   |                   |            |                      |                   |
|------------|---------------|----------|---|-------------------|------------|----------------------|-------------------|
| Item       | Código CATMAS | Conjunto | Descrição   | Unidade de medida | Quantidade | Valor Unitário (R\$) | Valor Total (R\$) |
|            |               |          | <p><u>Alimentos:</u></p> <p>- 2 unidades de pão de queijo ou biscoito de queijo por pessoa, tamanho coquetel de no mínimo 12g cada;</p> <p>- 1 mini sanduíches de pão de forma sem casca (comum ou integral) ou</p> |                   |            |                      |                   |

|     |           |   |  |            |        |       |            |
|-----|-----------|---|--|------------|--------|-------|------------|
| 1.1 | 000069973 | <p><i>Coffee Break</i></p> <p>Tipo 1 completo</p> | <p>pão de batata de 25g, com alface, tomate e um tipo de pasta ou presunto e queijo;</p> <p>- 3 salgados (croissant de presunto e queijo, empada de frango, coxinha de frango com catupiry, trouxinha de calabresa, quiche de queijo ou padrão superior);</p> <p>- 1 espetinho de fruta com no mínimo 4 tipos de fruta (sabores de referência, uva, abacaxi, morango, melão);</p> <p>- 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> <p><u>Bebidas:</u></p> | Por pessoa | 16.000 | 45,28 | 724.480,00 |
|-----|-----------|---|--|------------|--------|-------|------------|

- 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 Antartica;

- Água mineral sem gás sendo 300ml por pessoa;

Alimentos:

- 6 unidades de pão de queijo ou biscoito de

|     |           |                           |   |            |        |       |            |
|-----|-----------|---------------------------|---|------------|--------|-------|------------|
| 1.2 | 000060020 | Coffee<br>Break<br>Tipo 2 | <p>queijo por pessoa, tamanho coquetel de no mínimo 12g cada;</p> <p>- 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> <p><u>Bebidas:</u></p> <p>- Garrafa de café com e sem açúcar de 1,5L sendo 75ml por pessoa, adoçante (sucralose) em envelope;</p> <p>- 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</p> | Por pessoa | 11.800 | 30,35 | 358.130,00 |
|-----|-----------|---------------------------|---|------------|--------|-------|------------|

|                                   |  |  |  |  |  |  |            |                     |
|-----------------------------------|--|--|--|--|--|--|------------|---------------------|
|                                   |  |  | e Do Bem.                                      |  |  |  |            |                     |
|                                   |  |  | - Água mineral sem gás sendo 300ml por pessoa; |  |  |  |            |                     |
| <b>VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO</b> |  |  |  |  |  |  | <b>R\$</b> | <b>1.082.610,00</b> |

## 6. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS SERVIÇOS

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

### 6.1 Tipos de fornecimento

**6.1.1.** O atendimento será realizado de forma planejada, na Capital, na Região Metropolitana de Belo Horizonte e na Comarca de Uberlândia, mediante solicitação formal da contratante, abrangendo:

a) *Coffe Break* Tipo 1

b) *Coffe Break* Tipo 2

**6.1.2.** 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.

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

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

### 6.2. Organização do *coffee break*

**6.2.1.** 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.

**6.2.2.** 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.

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

## 7. CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO

**7.1.** Comprovação de capacidade técnica mediante apresentação de atestados emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprovem execução de serviços similares.

**7.2.** Apresentação de Alvará de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária (art. 10 da Lei 6.437/1977 combinado com art. 67, inciso IV da Lei 14.133/2021).

**7.3** Caso haja subcontratação, o subcontratado também deverá apresentar os mesmos documentos e atestados.

## **8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **8.1. Locais, dias e horários de prestação dos serviços:**

**8.1.1.** Locais: O serviço será executado nas dependências da EJEJF/TJMG, na comarca de Belo Horizonte; nas comarcas da Região Metropolitana de Belo Horizonte e na comarca de Uberlândia, conforme solicitação da unidade demandante.

**8.1.2.** 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.

### **8.2. Prazos mínimos de solicitação:**

**8.2.1.** 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

**8.2.2.** Os prazos poderão ser alterados mediante justificativa e prévia anuência da contratante, considerando as condições operacionais e logísticas do serviço.

### **8.3. Fornecimento dos Lanches:**

Os lanches deverão ser fornecidos, sob pena de advertência ou falta grave:

**8.3.1.** 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.

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

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

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

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

**8.3.6** É obrigatória a apresentação de Alvará Sanitário válido expedido pelo órgão competente.

**8.3.7** 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.

**8.3.8.** A contratada será responsável pela disponibilização de todo o pessoal necessário para execução dos serviços, incluindo equipe de apoio, garçons volantes e responsável técnico, quando aplicável.

**8.3.9.** Os alimentos devem estar íntegros, tendo sua boa qualidade preservada.

### **8.4 Do não parcelamento do objeto**

Nos termos do [art. 40, V, "b", da Lei nº 14.133/2021](#), o planejamento das contratações deve seguir o princípio da divisão dos serviços/bens a serem contratados em parcelas, sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, de forma a garantir o melhor aproveitamento dos recursos e a ampliação da competitividade em processo licitatório.

Todavia, para a demanda e solução ora diagnosticadas, não se verifica, salvo melhor juízo, a necessidade da aplicação do princípio do parcelamento do objeto, uma vez que não seria tecnicamente viável e economicamente vantajoso, vindo a prejudicar a economia de escala.

É desejável que o serviço seja prestado por um único fornecedor, de forma contínua e integrada, permitindo a adaptação progressiva às especificidades pedagógicas de cada ação educacional promovida pela EJEJ, sem a necessidade de ajustes contratuais frequentes ou da multiplicação de contratos de mesma natureza.

Importa destacar que os serviços de fornecimento de lanches estilo *coffee break* da EJEJ possuem natureza e finalidade próprias, diversas dos lanches institucionais e coquetéis eventualmente ofertados por outros setores deste Egrégio Tribunal.

Enquanto os lanches institucionais possuem caráter simbólico, representativo e de relações institucionais, sendo utilizados em eventos protocolares, reuniões administrativas e ocasiões comemorativas, com cardápios elaborados, maior sofisticação e serviço de apoio mais amplo, o lanche pedagógico da EJEJ (*coffee break*) é exclusivamente voltado ao apoio didático das ações de capacitação e formação, com descrições mais restritas, duração reduzida e foco na funcionalidade.

Desse modo, o objeto desta contratação não se confunde com o de outros contratos de alimentação do TJMG, não havendo sobreposição de finalidades nem coincidência de execução. A eventual tentativa de agrupamento em um mesmo processo licitatório ou a divisão em lotes distintos poderia gerar distorções, reduzir a competitividade entre fornecedores e comprometer a adequação técnica do serviço às necessidades específicas da Escola Judicial.

Ademais, a contratação separada, e não o parcelamento do objeto em lotes, é a medida que melhor atende ao princípio do planejamento, permitindo que cada unidade do Tribunal contrate conforme a finalidade de suas atividades institucionais. No caso da EJEJ, a natureza pedagógica dos eventos exige contrato próprio e autônomo, direcionado à execução de atividades educacionais, de modo a preservar a coerência técnica, a economicidade e a eficiência operacional.

Portanto, conclui-se que, em razão da especificidade da demanda, da finalidade educacional exclusiva dos serviços e da ausência de viabilidade técnica e econômica do fracionamento, não se aplica o princípio do parcelamento do objeto à presente contratação, devendo esta ocorrer de forma independente, com fornecedor único especializado no atendimento das ações pedagógicas da EJEJ.

## **9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**9.1.** A CONTRATADA deverá apresentar as Notas Fiscais/Faturas dos serviços prestados ao setor gestor (DIRDEP), separadamente, em documento físico ou eletrônico, aos cuidados dos servidores designados na ocasião da assinatura do contrato, contendo discriminação clara e precisa do objeto contratado e seus elementos característicos, como identificação dos itens, especificações, quantidades e preços unitários e totais.

**9.2.** A Nota Fiscal/Fatura deverá estar acompanhada do comprovante da efetiva execução do serviço, através de planilha detalhada do evento realizado, que deverá conter:

- a) Identificação do evento;
- b) Detalhamento de todos os serviços prestados e materiais fornecidos;

- c) Preços unitários e totais;
- d) Eventuais ocorrências;
- e) Outras informações pertinentes.

**9.3.** Somente serão atestados os itens constantes da referida planilha que tiverem sido previamente autorizados e recebidos pelo respectivo gestor contratual, sob pena de não ressarcimento da despesa.

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 10.1.** 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;
- 10.2.** 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;
- 10.3.** 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;
- 10.4.** 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;
- 10.5.** Manter licenças necessárias à prestação dos serviços junto às repartições competentes, respondendo pelas consequências que a falta ou omissão acarretarem;
- 10.6.** 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;
- 10.7.** Comunicar imediatamente à gestão e/ou fiscalização deste Contrato a ocorrência que afete a execução do objeto contratual e/ou o cumprimento das obrigações;
- 10.8.** Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo gestor/fiscal durante a vigência do contrato e, no caso de reclamações, respondê-las no prazo determinado;
- 10.9.** Manter durante a vigência deste contrato, de acordo com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação;
- 10.10.** O descumprimento do disposto no subitem anterior sujeita a contratada às sanções previstas neste contrato, aplicadas após regular processo administrativo;
- 10.11.** 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);

## **11. OBRIGAÇÕES DO TRIBUNAL:**

- 11.1.** Formalizar as solicitações de fornecimento junto à CONTRATADA nos termos e prazos

definidos neste Termo de Referência.

**11.2.** 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.

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

**11.4.** 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.

## **12. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

A licitação será realizada na modalidade pregão eletrônico, com critério de julgamento por menor preço por lote, observadas as especificações técnicas constantes deste Termo de Referência.

## **13. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

**13.1.** A fiscalização será exercida por servidores designados pelas unidades requisitantes.

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

**13.3.** Todos os recebimentos serão formalizados mediante checklist e conferência quantitativa e qualitativa. (MANUAL de SOLICITAÇÃO E RECEBIMENTO DOS LANCHES)

**13.4.** Os resíduos sólidos gerados deverão ser recolhidos pela contratada e destinados de forma ambientalmente adequada.

**13.5.** Para que os participantes das ações educacionais avaliem a qualidade do *coffe break*, um *QR Code* com acesso à pesquisa de satisfação será disponibilizado ao término do lanche.

## **14. VIGÊNCIA DO CONTRATO**

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

## **15. SUSTENTABILIDADE**

**15.1.** As embalagens deverão ser preferencialmente biodegradáveis ou ambientalmente corretas.

**15.2.** É vedada a utilização de materiais que possam comprometer o meio ambiente quando houver alternativas disponíveis.

## **16. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas correrão à conta da Dotação Orçamentária nº. 4031.02.128.706.2109.0001.3.3.90.39.03.0.77.1 ou de outra que vier a ser consignada para este fim.

## **17. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**17.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o contratado que:

**17.1.1.** Der causa à inexecução parcial da contratação;

**17.1.2.** Der causa à inexecução parcial da contratação que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

**17.1.3.** Der causa à inexecução total da contratação;

**17.1.4.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

**17.1.5.** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

**17.1.6.** Não celebrar o contrato (quando exigido) ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

**17.1.7.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

**17.1.8.** Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a contratação e execução do contrato;

**17.1.9.** Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

**17.1.10.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**17.1.11.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

**17.1.12.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013.

**17.2.** Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

**17.2.1.** Advertência - quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no §2º, art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021;

**17.2.2.** Impedimento de licitar e contratar - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 17.1.2., 17.1.3., 17.1.4, 17.1.5, 17.1.6. 17.1.7, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 4º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133/2021;

**17.2.3.** Declaração de inidoneidade para licitar e contratar - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 17.1.8 a 17.1.12, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no §5º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133/2021;

**17.2.4.** Multa, observados os seguintes limites:

**17.2.4.1.** Moratória de até 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor do contrato, por dia de atraso até o trigésimo dia de atraso;

**17.2.4.2.** Moratória de até 30% (trinta por cento) sobre o valor do contrato, em caso de atrasos superiores a 30 (trinta) dias, ou fornecimento do objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;

**17.2.4.3.** Compensatória de até 3% (três por cento) sobre o valor total do contrato em caso de descumprimento das demais obrigações contratuais ou normas da legislação.

## **18. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

**18.1.** É dever das partes contratantes observar e cumprir as regras impostas pela Lei Federal nº. 13.709/2018 (LGPD), suas alterações e regulamentações posteriores, devendo ser observadas, no tratamento de dados, no âmbito do TRIBUNAL, a respectiva finalidade específica, a consonância ao interesse público e a competência administrativa aplicável.

**18.2.** É vedada à CONTRATADA a utilização de dados pessoais repassados em decorrência da contratação para finalidade distinta daquela do objeto desta licitação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

**18.3.** A CONTRATADA deverá adotar e manter medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais armazenados, processados ou transmitidos em decorrência desta contratação contra acessos não autorizados e situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, vazamento ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

**18.3.1.** Caberá à CONTRATADA implantar política para tratamento, com ênfase na prevenção ao vazamento de dados, comprometendo-se a manter o sigilo e a confidencialidade de todas as informações repassadas em decorrência da execução contratual.

**18.3.2.** A CONTRATADA compromete-se ao correto processamento e armazenamento dos dados pessoais a ela atribuídos em razão de eventuais relações trabalhistas e/ou contratuais havidas em decorrência da contratação por este TRIBUNAL.

**18.3.3.** A CONTRATADA deverá adotar as medidas de segurança e proteção dos dados pessoais porventura recebidos durante e após o encerramento da vigência do pacto administrativo celebrado com o TRIBUNAL, com vistas, principalmente, a dar cumprimento às obrigações legais ou regulatórias do controlador, respeitando os prazos legais trabalhistas, previdenciários e fiscais para a guarda de tais dados, nos termos do art. 16, inciso I, da Lei Federal nº. 13.709/2018.

**18.4.** A CONTRATADA deverá comunicar ao TRIBUNAL, ao titular dos dados, e à Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD), no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da incidência do fato, a ocorrência de incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante ao titular dos dados, em consonância com as providências dispostas no art. 48 da Lei Federal nº. 13.709/2018.

**18.5.** Para a execução do objeto desta licitação, em observância ao disposto na Lei Federal nº. 13.709/2018 (LGPD), na Lei Complementar nº. 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal) e na Lei Federal nº. 12.527/2011 (Lei de Acesso à Informação) e ao princípio da transparência, a

CONTRATADA e seus representantes ficam cientes do acesso e da divulgação, por este TRIBUNAL, de seus dados pessoais, tais como número do CPF, RG, estado civil, endereço comercial, endereço residencial e endereço eletrônico.

## **19. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:**

**19.1.** 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.

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

**19.2.** As amostras deverão ser apresentadas em dia e horários a serem informados pelo pregoeiro, no seguinte endereço: Avenida Afonso Pena 4001, 14º andar – sala 1403. 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.

**19.3.** A degustação será realizada por equipe avaliadora a ser designada pela DIRDEP, em sessão pública a ser realizada em local a ser definido na sede da Escola.

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

**19.5.** 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.

**19.6.** 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.

**19.7.** As notas deverão ser justificadas em relação aos quesitos definidos nas alíneas "a", "b" e "c" do subitem 19.5.

**19.8.** 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.

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

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

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

- a) Nome e CNPJ do licitante;
- b) Número do Pregão.

## 20. ANEXOS

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



Documento assinado eletronicamente por **Lorena Assunção Belleza Colares, Gerente**, em 16/12/2025, às 15:38, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.tjmg.jus.br/autenticidade> informando o código verificador **24601099** e o código CRC **ACA9BE16**.