

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação, incluindo preparo, fornecimento, montagem, serviço volante, mesa posta, logística, entrega de itens alimentares e operação de carrinhos, para atendimento dos eventos institucionais promovidos pela Diretoria Executiva de Comunicação – DIRCOM e das atividades pedagógicas, de ensaio e de apresentação do Programa Orquestra Jovem e Coral Infantojuvenil do Tribunal de Justiça de Minas Gerais, conforme especificações constantes deste documento.

A execução dos serviços ocorrerá por demanda, mediante Ordens de Serviço (OS) emitidas pelas unidades requisitantes.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Nos termos da Resolução TJMG nº 969/2021, a Diretoria Executiva de Comunicação – DIRCOM tem como objetivo "propor e executar políticas e estratégias de comunicação do Tribunal de Justiça para informar os públicos interno e externos, buscando consolidar e ampliar os relacionamentos, facilitar o processo de gestão, aprimorar a imagem institucional e aproximar o Tribunal de Justiça da sociedade" (art. 84), tendo como atribuições, entre outras, "desenvolver ações permanentes e eventuais de comunicação, de acordo com as estratégias e políticas definidas" e "propor e executar atividades nas áreas de relações públicas, jornalismo, publicidade, comunicação visual e mídias digitais, a serem desenvolvidas pelo Tribunal de Justiça" (art. 86, III e IV). Entre tais atividades encontra-se a realização de eventos institucionais de finalidade comunicacional, em conformidade com os objetivos e diretrizes institucionais e com o Planejamento Estratégico do TJMG. A contratação dos serviços de alimentação é necessária, então, para assegurar o suporte logístico às ações institucionais da Diretoria Executiva de Comunicação – DIRCOM.

Já no âmbito do Programa Orquestra Jovem e Coral Infantojuvenil, a contratação é igualmente indispensável para viabilizar a regularidade e a efetividade das atividades pedagógicas e artístico-musicais do Programa Orquestra Jovem e Coral Infantojuvenil, que demandam o fornecimento contínuo de alimentos aos estudantes participantes, em conformidade com a programação de ensaios e apresentações.

A prestação continuada desses serviços possibilita:

- regularidade e previsibilidade no atendimento;
- padronização de quesitos mínimos de qualidade;
- atendimento simultâneo a múltiplos eventos;
- segurança alimentar;
- apoio às iniciativas institucionais de comunicação, inclusão social e formação cultural promovidas pelo Tribunal de Justiça de Minas Gerais.

A presente contratação encontra-se fundamentada no Estudo Técnico Preliminar disposto no evento nº 26106593, que avaliou as necessidades, a viabilidade técnica e a forma de contratação mais adequada ao atendimento da demanda.

3. DESCRIÇÃO GERAL DO OBJETO

Os serviços abrangem:

- fornecimento de lanches individuais, lanches em mesa posta, lanche de serviço volante e itens correlatos;
- fornecimento de refeições prontas destinadas às atividades da Orquestra Jovem e Coral Infantojuvenil;
- entrega de kits, bebidas e itens alimentares unitários;
- operação de carrinhos de pipoca, algodão doce e picolé;
- disponibilização de equipe treinada, quando aplicável;
- fornecimento de utensílios, embalagens, insumos e equipamentos necessários à execução dos serviços;
- observância às normas sanitárias e de segurança alimentar;
- atendimento em Belo Horizonte, conforme programação e solicitação das unidades demandantes.

A execução compreenderá tanto itens que exigem estrutura de buffet, quanto itens de entrega simples, distribuídos em quatro lotes para garantir competitividade, eficiência e adequação à natureza de cada serviço.

4. ESTRUTURA DA CONTRATAÇÃO POR LOTES

A contratação será realizada por lotes, considerando as características operacionais, sanitárias e logísticas de cada grupo de serviços, conforme detalhado a seguir.

LOTE 01					
Item	Descrição	Quantidade	Unidade Medida	Valor unitário estimado	Valor total estimado
1.1	Lanche Individual (kit)	36.700	Unidades	R\$25,00	R\$917.500,00
1.2	Lanche Simples (mesa posta e mantida)	2.500	Unidades	R\$46,00	R\$115.000,00
1.3	Lanche Reforçado (mesa posta e mantida)	3.400	Unidades	R\$60,00	R\$204.000,00
1.4	Lanche Cultural (serviço volante)	1.500	Unidades	R\$67,00	R\$100.500,00
1.5	Lanche Institucional (serviço volante)	2.600	Unidades	R\$80,00	R\$208.000,00
1.6	Doces Tradicionais	112	Cento	R\$1,80	R\$20.160,00
1.7	Doces Selecionados	65	Cento	R\$3,80	R\$24.700,00
1.8	Bem Casado	170	Dezena	R\$6,10	R\$10.370,00
Valor total do lote: R\$1.600.230,00					

LOTE 02					
Item	Descrição	Quantitativos	Unidade Medida	Valor unitário estimado	Valor total estimado
2.1	Refeição	3.600	Unidade	R\$31,40	R\$113.040,00

LOTE 03					
Item	Descrição	Quantitativos	Unidade Medida	Valor unitário estimado	Valor total estimado
3.1	Serviço de Carrinho de Pipoca	82	Unidade	R\$524,43	R\$43.003,26

3.2	Serviço de Carrinho de Algodão Doce	45	Unidade	R\$504,89	R\$22.720,05
3.3	Serviço de Carrinho de Picolé	80	Unidade	R\$995,00	R\$79.600,00
Valor total do lote 03: R\$145.323,31					

LOTE 04					
Item	Descrição	Quantidade	Unidade Medida	Valor unitário estimado	Valor total estimado
12	Lanche Apresentação (Kit apresentação)	7.400	Unidade	R\$13,71	R\$101.454,00
13	Caixa de bombons sortidos	500	Unidade	R\$18,39	R\$9.195,00
15	Refrigerante	150	Unidade	R\$14,97	R\$2.245,50
16	Suco	200	Unidade	R\$13,72	R\$2.744,00
Valor total do lote 04: R\$115.638,50					

4.1 LOTE 1 – Serviços de Buffet (Lanches por pessoa e doces selecionados)

O Lote 1 reúne itens que demandam preparo culinário, finalização, apresentação visual, serviço volante, mesa posta ou montagem estruturada. Envolve equipe treinada, equipamentos adequados, controle sanitário rigoroso e capacidade operacional compatível com eventos simultâneos.

Itens do Lote 1:

- 01 – Lanche Individual (kit)
- 02 – Lanche Simples
- 03 – Lanche Reforçado
- 04 – Lanche Cultural
- 05 – Lanche Institucional
- 06 – Doces Tradicionais
- 07 – Doces Selecionados
- 11 – Bem-casado

[VIDE TABELA NO ANEXO I]

4.2 LOTE 2 – Refeições Individuais

O Lote 2 abrange exclusivamente o fornecimento de refeições prontas (marmitas ou bandejas), destinadas às atividades da Orquestra Jovem e Coral Infantojuvenil. Não envolve montagem de buffet, exigindo apenas preparo, acondicionamento seguro e entrega conforme programação.

Item do Lote 2:

- 14 – Refeição individual

[VIDE TABELA NO ANEXO I]

4.3 LOTE 3 – Carrinhos (Subcontratação Permitida)

O Lote 3 compreende itens de montagem simples, industrializados ou facilmente distribuíveis, além da operação de carrinhos.

Itens do Lote 3:

- 08 – Carrinho de Pipoca

09 – Carrinho de Algodão Doce
10 – Carrinho de Picolé
[VIDE TABELA NO ANEXO I]

4.4 LOTE 4 – Itens Avulsos, Kits e Bebidas (Subcontratação Permitida)

O Lote 4 compreende itens de montagem simples, industrializados ou facilmente distribuíveis.

Itens do Lote 4:

12 – Lanche Apresentação (Kit Apresentação)
13 – Caixa de Bombons Sortidos
15 – Refrigerante
16 – Suco

[VIDE TABELA NO ANEXO I]

5. LOCAIS, DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA E PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os eventos poderão ser realizados nas dependências do TJMG ou em outro local conforme oportunidade e conveniência da instituição, em Belo Horizonte, 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.

6. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A execução dos serviços deverá observar:

6.1 Especificidades de Execução do Lote 1

a) Normas sanitárias

Cumprimento integral das normas de higiene, manipulação, acondicionamento e transporte de alimentos estabelecidas pela vigilância sanitária, pelo Código Sanitário e pelas boas práticas da ANVISA e Alvará de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária.

b) Transporte

Os alimentos deverão ser transportados:

- em veículos limpos, higienizados e adequados;
- com controle de temperatura quando necessário;
- com proteção contra poeira, umidade ou contaminação.

c) Embalagens e apresentação

1. As embalagens deverão:

- ser apropriadas ao tipo de alimento;
- garantir vedação, integridade e segurança alimentar;
- apresentar aspecto limpo, íntegro e padronizado;
- priorizar, sempre que tecnicamente possível, o uso de materiais sustentáveis, tais como embalagens biodegradáveis, recicláveis ou de menor impacto ambiental, em conformidade com as diretrizes do Plano de Logística Sustentável do TJMG.

2. Itens de buffet deverão possuir apresentação compatível com eventos institucionais.

d) Montagem e desmontagem

- A contratada deverá:
- fornecer utensílios, guardanapos, recipientes e descartáveis apropriados;
- desmontar tudo ao final, deixando o local limpo.

e) Equipamentos

A contratada deverá utilizar equipamentos sem chama aberta, observando estritamente os limites elétricos suportados pela infraestrutura do TJMG, conforme definido no Estudo Técnico Preliminar.

1. São permitidos:

- Forno elétrico: tensão 127 V ou 220 V; potência máxima da resistência: 3.040 W.
- Fogão de indução portátil: tensão 127 V ou 220 V; potência máxima: 1.000 W.

2. A Administração informará previamente:

- pontos de energia disponíveis;
- amperagem máxima suportada (limitada à capacidade dos circuitos locais);
- voltagem e potência permitidas.

3. A contratada deverá adequar seus equipamentos a esses limites, sendo vedada a utilização de aparelhos que excedam a capacidade elétrica do local de execução.

4. Quando solicitado, a equipe responsável pela operação dos equipamentos deverá participar de treinamento ministrado pela Coordenação Bombeiros Militar – COABM, com foco na prevenção e combate a incêndio.

f) Atendimento simultâneo

A contratada deverá possuir capacidade operacional para atender eventos simultâneos, sempre que requerido em Ordem de Serviço (OS).

g) Conformidade com a OS

Cada serviço será detalhado em Ordem de Serviço, contendo:

- tipo de item contratado;
- quantidade;
- local;
- horário;
- forma de entrega ou montagem;
- instruções específicas da CERP ou da coordenação da Orquestra.

h) Reunião Inaugural para planejamento da execução do contrato

Em até 5 (cinco) dias após a assinatura do contrato, será agendada reunião inaugural para esclarecimentos e tratativas iniciais relativas à prestação dos serviços contratados, com a participação de representantes do TRIBUNAL e da CONTRATADA, quando serão abordados os seguintes temas:

- Apresentação da equipe do TRIBUNAL que participará dos trabalhos;
- Detalhamento dos fluxos de trabalho;
- Definição dos meios de comunicação a serem utilizados;
- Acompanhamento e fiscalização contratual;
- Outros assuntos inerentes à contratação.
- O não cumprimento das especificações poderá acarretar substituição imediata do item, glosa ou aplicação de sanções.

i) Procedimentos para solicitação dos serviços

1. Solicitação inicial

Os serviços serão solicitados pelas equipes designadas da DIRCOM/CERP e da coordenação administrativa da Orquestra Jovem, conforme a natureza do evento ou atividade.

2. Antecedência mínima

Salvo situações excepcionais devidamente justificadas, as solicitações deverão ser encaminhadas com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis da data do fornecimento.

3. Informações obrigatórias da solicitação

A solicitação encaminhada pelo setor requisitante deverá conter:

- tipo e nome do evento/atividade;
- objetivo institucional;
- público-alvo e estimativa de participantes;
- local (endereço completo ou identificação interna da unidade do TJMG);
- data e horário da atividade;
- duração prevista;

- horário mínimo para montagem e para desmontagem, quando aplicável;
- tipo de serviço solicitado (kit, buffet, etc.);
- itens e quantitativos a serem entregues;
- instruções específicas (ex.: restrições alimentares, perfil do público);
- identificação e contato do servidor responsável pelo acompanhamento.

j) Retorno da contratada

Recebida a solicitação, a contratada deverá:

- analisar a demanda apresentada;
- verificar disponibilidade operacional para o atendimento;
- apresentar sugestões de composição do serviço ou alternativas tecnicamente equivalentes, quando aplicável (especialmente nos itens do Lote 1), sempre observando o Anexo I;
- encaminhar as sugestões exclusivamente para avaliação do Tribunal, permanecendo a decisão final integralmente sob responsabilidade da Administração;
- solicitar esclarecimentos adicionais, quando necessário.

k) Retorno da contratada

Recebida a solicitação, a contratada deverá:

- analisar a demanda apresentada;
- verificar disponibilidade operacional para o atendimento;
- apresentar sugestões de composição do serviço ou alternativas tecnicamente equivalentes, quando aplicável (especialmente nos itens do Lote 1), sempre observando o Anexo I;
- encaminhar as sugestões exclusivamente para avaliação do Tribunal, permanecendo a decisão final integralmente sob responsabilidade da Administração;
- solicitar esclarecimentos adicionais, quando necessário.

l) Validação dos cardápios e materiais

No prazo de até a véspera do evento, a contratada deverá enviar, para validação da CERP ou da coordenação da Orquestra:

- cardápios propostos;
- descrição de materiais, utensílios e embalagens;
- eventuais alternativas compatíveis com o tipo de evento;
- quantidade de profissionais escalados (quando aplicável).

As propostas apresentadas pela contratada serão submetidas à validação dos gestores/fiscais contratuais, sendo a execução autorizada apenas após essa validação

m) Flexibilização de prazos

Os prazos previstos poderão ser ajustados mediante acordo entre o Tribunal e a contratada, considerando:

- peculiaridades de cada evento;
- demandas logísticas específicas;
- prazos reduzidos ou alterações emergenciais;
- indisponibilidade temporária de espaço físico;
- necessidade de atendimento urgente ou excepcional.

n) Cancelamento de solicitações

- O cancelamento de serviços previamente solicitados deverá ser comunicado formalmente à Contratada pelo Tribunal, tão logo seja constatada a necessidade de cancelamento.
- Quando o cancelamento ocorrer com antecedência mínima de 48 horas da data/hora do evento, não haverá ônus para o Tribunal.
- Quando o cancelamento ocorrer em prazo inferior ao estipulado no subitem anterior, e a Contratada já houver incorrido em despesas diretamente relacionadas ao serviço, o Tribunal poderá arcar, mediante justificativa, somente com os custos efetivamente comprovados e não recuperáveis.

- A contratada deverá informar, de forma tempestiva, eventuais despesas irreversíveis que tenham sido necessárias em razão da solicitação original.
- Situações excepcionais poderão ser analisadas pela fiscalização contratual, observadas a boa-fé e a razoabilidade.

o) Equivalência técnica de itens

Para composição dos kits ou lanches, a contratada poderá propor itens equivalentes aos previstos no Anexo I, desde que:

- mantida a similaridade de composição,
- mantido o peso/volume por pessoa,
- mantido o valor unitário do item contratado,
- garantida a qualidade mínima e finalidade do serviço.

As alternativas apresentadas pela contratada não poderão implicar redução de qualidade, alteração das características essenciais do item ou modificação do valor contratado

Alterações dependem sempre de validação prévia do fiscal.

6.2 Especificidades de Execução do Lote 2

a) Normas sanitárias

Cumprimento integral das normas de higiene, manipulação, acondicionamento e transporte de alimentos estabelecidas pela vigilância sanitária, pelo Código Sanitário e pelas boas práticas da ANVISA e Alvará de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária.

b) Transporte

Os alimentos deverão ser transportados:

- em veículos limpos, higienizados e adequados;
- com controle de temperatura quando necessário;
- com proteção contra poeira, umidade ou contaminação.

c) Embalagens e apresentação

As embalagens deverão:

- ser apropriadas ao tipo de alimento;
- garantir vedação, integridade e segurança alimentar;
- apresentar aspecto limpo, íntegro e padronizado;
- priorizar, sempre que tecnicamente possível, o uso de materiais sustentáveis, tais como embalagens biodegradáveis, recicláveis ou de menor impacto ambiental, em conformidade com as diretrizes do Plano de Logística Sustentável do TJMG.

d) Montagem e desmontagem

A contratada deverá fornecer talheres descartáveis, guardanapos, recipientes e demais descartáveis apropriados.

e) Atendimento simultâneo

A contratada deverá possuir capacidade operacional para atender eventos simultâneos, sempre que requerido em Ordem de Serviço (OS).

f) Conformidade com a Ordem de Serviço

Cada serviço será detalhado em OS, contendo:

- tipo de item contratado;
- quantidade;
- local;
- horário;
- forma de entrega ou montagem;
- instruções específicas da CERP ou da coordenação da Orquestra.

g) Reunião Inaugural para planejamento da execução do contrato

Em até 5 (cinco) dias após a assinatura do contrato, será agendada reunião inaugural para esclarecimentos e tratativas iniciais relativas à prestação dos serviços contratados, com a participação de representantes do TRIBUNAL e da CONTRATADA, quando serão abordados os seguintes temas:

- Apresentação da equipe do TRIBUNAL que participará dos trabalhos;
- Detalhamento dos fluxos de trabalho;
- Definição dos meios de comunicação a serem utilizados;
- Acompanhamento e fiscalização contratual;
- Outros assuntos inerentes à contratação.
- O não cumprimento das especificações poderá acarretar substituição imediata do item, glosa ou aplicação de sanções.

h) Procedimentos para solicitação dos serviços

1. Solicitação inicial

Os serviços serão solicitados pelas equipes designadas da DIRCOM/CERP e da coordenação administrativa da Orquestra Jovem, conforme a natureza do evento ou atividade.

2. Antecedência mínima

Salvo situações excepcionais devidamente justificadas, as solicitações deverão ser encaminhadas com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis da data do fornecimento.

3. Informações obrigatórias da solicitação

A solicitação encaminhada pelo setor requisitante deverá conter:

- tipo e nome do evento/atividade;
- objetivo institucional;
- público-alvo e estimativa de participantes;
- local (endereço completo ou identificação interna da unidade do TJMG);
- data e horário da atividade;
- duração prevista;
- horário mínimo para montagem e para desmontagem, quando aplicável;
- tipo de serviço solicitado (refeição);
- itens e quantitativos a serem entregues;
- instruções específicas (ex.: restrições alimentares, perfil do público);
- identificação e contato do servidor responsável pelo acompanhamento.

i) Retorno da contratada

Recebida a solicitação, a contratada deverá:

- analisar a demanda apresentada;
- verificar disponibilidade operacional para o atendimento;
- apresentar sugestões de composição do serviço ou alternativas tecnicamente equivalentes, quando aplicável (especialmente nos itens do Lote 1), sempre observando o Anexo I;
- encaminhar as sugestões exclusivamente para avaliação do Tribunal, permanecendo a decisão final integralmente sob responsabilidade da Administração;
- solicitar esclarecimentos adicionais, quando necessário.

j) Validação dos cardápios e materiais

No prazo de até a véspera do evento, a contratada deverá enviar, para validação da CERP ou da coordenação da Orquestra:

- cardápios propostos;
- descrição de materiais, utensílios e embalagens;
- eventuais alternativas compatíveis com o tipo de evento;
- quantidade de profissionais escalados (quando aplicável).

As propostas apresentadas pela contratada serão submetidas à validação dos gestores/fiscais contratuais, sendo a execução autorizada apenas após essa validação

k) Flexibilização de prazos

Os prazos previstos poderão ser ajustados mediante acordo entre o Tribunal e a contratada, considerando:

- peculiaridades de cada evento;
- demandas logísticas específicas;
- prazos reduzidos ou alterações emergenciais;
- indisponibilidade temporária de espaço físico;
- necessidade de atendimento urgente ou excepcional.

l) Cancelamento de solicitações

- O cancelamento de serviços previamente solicitados deverá ser comunicado formalmente à Contratada pelo Tribunal, tão logo seja constatada a necessidade de cancelamento.
- Quando o cancelamento ocorrer com antecedência mínima de 48 horas da data/hora do evento, não haverá ônus para o Tribunal.
- Quando o cancelamento ocorrer em prazo inferior ao estipulado no subitem anterior, e a Contratada já houver incorrido em despesas diretamente relacionadas ao serviço, o Tribunal poderá arcar, mediante justificativa, somente com os custos efetivamente comprovados e não recuperáveis.
- A contratada deverá informar, de forma tempestiva, eventuais despesas irreversíveis que tenham sido necessárias em razão da solicitação original.
- Situações excepcionais poderão ser analisadas pela fiscalização contratual, observadas a boa-fé e a razoabilidade.

m) Equivalência técnica de itens

Para composição das refeições, a contratada poderá propor itens equivalentes aos previstos no Anexo I, desde que:

- mantida a similaridade de composição,
- mantido o peso/volume por pessoa,
- mantido o valor unitário do item contratado,
- garantida a qualidade mínima e finalidade do serviço.
- As alternativas apresentadas pela contratada não poderão implicar redução de qualidade, alteração das características essenciais do item ou modificação do valor contratado
- Alterações dependem sempre de validação prévia do fiscal.

6.3 Especificidades de Execução do Lote 3

a) Normas sanitárias

Cumprimento integral das normas de higiene, manipulação, acondicionamento e transporte de alimentos estabelecidas pela vigilância sanitária, pelo Código Sanitário e pelas boas práticas da ANVISA.

b) Transporte

Os alimentos deverão ser transportados:

- em veículos limpos, higienizados e adequados;
- com controle de temperatura quando necessário;
- com proteção contra poeira, umidade ou contaminação.

c) Embalagens e apresentação

As embalagens deverão:

- ser apropriadas ao tipo de alimento;
- garantir vedação, integridade e segurança alimentar;
- apresentar aspecto limpo, íntegro e padronizado;
- priorizar, sempre que tecnicamente possível, o uso de materiais sustentáveis, tais como embalagens biodegradáveis, recicláveis ou de menor impacto ambiental, em conformidade com as diretrizes do Plano de Logística Sustentável do TJMG.

d) Montagem e desmontagem

A contratada deverá:

- fornecer utensílios, guardanapos, recipientes e descartáveis apropriados;
- desmontar tudo ao final, deixando o local limpo.

e) Equipamentos

A contratada deverá utilizar equipamentos sem chama aberta, observando estritamente os limites elétricos suportados pela infraestrutura do TJMG, conforme definido no Estudo Técnico Preliminar.

1. São permitidos:

- Carrinho de pipoca: O carrinho deverá conter equipamento próprio para o preparo da pipoca no local, com compartimentos separados para armazenamento dos grãos de milho, óleo, sal, manteiga, além de área destinada à pipoca pronta. O equipamento deverá funcionar de forma segura e silenciosa, com energia elétrica ou Botijão de Gás GLP – Tipo Liquinho (P2), em local seguro e ventilado. O carrinho deverá possuir rodas com travas e ser de fácil deslocamento.
- Carrinho de algodão doce: O carrinho deverá conter equipamento próprio para o preparo do algodão doce, com resistência elétrica interna, potência máxima total de até 1.500 W.

2. A Administração informará previamente:

- pontos de energia disponíveis;
- amperagem máxima suportada (limitada à capacidade dos circuitos locais);
- voltagem e potência permitidas.

3. A contratada deverá adequar seus equipamentos a esses limites, sendo vedada a utilização de aparelhos que excedam a capacidade elétrica do local de execução.

4. Quando solicitado, a equipe responsável pela operação dos equipamentos deverá participar de treinamento ministrado pela Coordenação Bombeiros Militar – COABM, com foco na prevenção e combate a incêndio.

f) Atendimento simultâneo

A contratada deverá possuir capacidade operacional para atender eventos simultâneos, sempre que requerido em Ordem de Serviço.

g) Conformidade com a Ordem de Serviço

Cada serviço será detalhado em Ordem de Serviço, contendo:

- tipo de item contratado;
- quantidade;
- local;
- horário;
- forma de entrega ou montagem;
- instruções específicas da CERP ou da coordenação da Orquestra.

h) Reunião Inaugural para planejamento da execução do contrato

Em até 5 (cinco) dias após a assinatura do contrato, será agendada reunião inaugural para esclarecimentos e tratativas iniciais relativas à prestação dos serviços contratados, com a participação de representantes do TRIBUNAL e da CONTRATADA, quando serão abordados os seguintes temas:

- Apresentação da equipe do TRIBUNAL que participará dos trabalhos;
- Detalhamento dos fluxos de trabalho;
- Definição dos meios de comunicação a serem utilizados;
- Acompanhamento e fiscalização contratual;
- Outros assuntos inerentes à contratação.
- O não cumprimento das especificações poderá acarretar substituição imediata do item, glosa ou aplicação de sanções.

i) Procedimentos para solicitação dos serviços

1. Solicitação inicial

Os serviços serão solicitados pelas equipes designadas da DIRCOM/CERP e da coordenação administrativa da Orquestra Jovem, conforme a natureza do evento ou atividade.

2. Antecedência mínima

Salvo situações excepcionais devidamente justificadas, as solicitações deverão ser encaminhadas com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis da data do fornecimento.

3. Informações obrigatórias da solicitação

A solicitação encaminhada pelo setor requisitante deverá conter:

- tipo e nome do evento/atividade;
- objetivo institucional;
- público-alvo e estimativa de participantes;
- local (endereço completo ou identificação interna da unidade do TJMG);
- data e horário da atividade;
- duração prevista;
- horário mínimo para montagem e para desmontagem, quando aplicável;
- tipo de serviço solicitado (carrinhos);
- itens e quantitativos a serem entregues;
- instruções específicas (ex.: restrições alimentares, perfil do público);
- identificação e contato do servidor responsável pelo acompanhamento.

j) Retorno da contratada

Recebida a solicitação, a contratada deverá:

- analisar a demanda apresentada;
- verificar disponibilidade operacional para o atendimento;
- apresentar sugestões de composição do serviço ou alternativas tecnicamente equivalentes, quando aplicável (especialmente nos itens do Lote 1), sempre observando o Anexo I;
- encaminhar as sugestões exclusivamente para avaliação do Tribunal, permanecendo a decisão final integralmente sob responsabilidade da Administração;
- solicitar esclarecimentos adicionais, quando necessário.

k) Validação dos cardápios e materiais

No prazo de até a véspera do evento, a contratada deverá enviar, para validação da CERP ou da coordenação da Orquestra:

- cardápios propostos;
- descrição de materiais, utensílios e embalagens;
- eventuais alternativas compatíveis com o tipo de evento;
- quantidade de profissionais escalados (quando aplicável).

As propostas apresentadas pela contratada serão submetidas à validação dos gestores/fiscais contratuais, sendo a execução autorizada apenas após essa validação

l) Flexibilização de prazos

- Os prazos previstos poderão ser ajustados mediante acordo entre o Tribunal e a contratada, considerando:
- peculiaridades de cada evento;
- demandas logísticas específicas;
- prazos reduzidos ou alterações emergenciais;
- indisponibilidade temporária de espaço físico;
- necessidade de atendimento urgente ou excepcional.

m) Cancelamento de solicitações

- O cancelamento de serviços previamente solicitados deverá ser comunicado formalmente à Contratada pelo Tribunal, tão logo seja constatada a necessidade de cancelamento.
- Quando o cancelamento ocorrer com antecedência mínima de 48 horas da data/hora do evento, não haverá ônus para o Tribunal.
- Quando o cancelamento ocorrer em prazo inferior ao estipulado no subitem anterior, e a Contratada já houver incorrido em despesas diretamente relacionadas ao serviço, o Tribunal poderá arcar, mediante justificativa,

somente com os custos efetivamente comprovados e não recuperáveis.

- A Contratada deverá informar, de forma tempestiva, eventuais despesas irreversíveis que tenham sido necessárias em razão da solicitação original.
- Situações excepcionais poderão ser analisadas pela fiscalização contratual, observadas a boa-fé e a razoabilidade.

n) Equivalência técnica de itens

Para composição dos kits ou lanches, a contratada poderá propor itens equivalentes aos previstos no Anexo I, desde que:

- mantida a similaridade de composição;
- mantido o peso/volume por pessoa;
- mantido o valor unitário do item contratado;
- garantida a qualidade mínima e finalidade do serviço.
- As alternativas apresentadas pela contratada não poderão implicar redução de qualidade, alteração das características essenciais do item ou modificação do valor contratado
- Alterações dependem sempre de validação prévia do fiscal.

6.4 Especificidades de Execução do Lote 4

a) Normas sanitárias

Deverá ser observado o cumprimento integral das normas de higiene, manipulação, acondicionamento e transporte de alimentos estabelecidas pela Vigilância Sanitária, pelo Código Sanitário vigente e pelas Boas Práticas da ANVISA.

Todos os produtos deverão estar dentro do prazo de validade no momento da entrega e próprios para consumo humano.

b) Transporte

Os alimentos deverão ser transportados:

- em veículos limpos, higienizados e adequados ao transporte de alimentos industrializados;
- com proteção contra poeira, umidade, exposição solar excessiva ou qualquer risco de contaminação;
- de forma a preservar a integridade das embalagens e dos kits montados.

Não há exigência de controle de temperatura, por se tratarem de produtos industrializados não perecíveis, salvo disposição específica na Ordem de Serviço.

c) Embalagens e apresentação

Os produtos que compõem o "Kit Apresentação" (Item 12) deverão:

- estar em embalagens originais, íntegras e lacradas de fábrica;
- conter identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais;
- apresentar aspecto limpo, íntegro e padronizado;
- os itens que compõem o "Kit Apresentação" (descritos no Anexo I) deverão ser acondicionados conjuntamente em saco plástico tipo zip lock, com capacidade suficiente para comportar todos os produtos que compõem o conjunto.

A "Caixa de Bombom" (item 13), deverá:

- conter entre 12 e 15 unidades (ou quantidade superior);
- possuir peso mínimo de 220g;
- apresentar lacre original do fabricante;
- conter informações nutricionais e prazo de validade;
- ser entregues em perfeitas condições, sem avarias ou violação da embalagem.

d) Atendimento simultâneo

A contratada deverá possuir capacidade operacional para atender eventos simultâneos, sempre que requerido em Ordem de Serviço.

e) Conformidade com a Ordem de Serviço

Cada serviço será detalhado em Ordem de Serviço, contendo:

- tipo de item contratado;
- quantidade;
- local;
- horário;
- forma de entrega ou montagem;
- instruções específicas da CERP ou da coordenação da Orquestra.

f) Reunião Inaugural para planejamento da execução do contrato

Em até 5 (cinco) dias após a assinatura do contrato, será agendada reunião inaugural para esclarecimentos e tratativas iniciais relativas à prestação dos serviços contratados, com a participação de representantes do TRIBUNAL e da CONTRATADA, quando serão abordados os seguintes temas:

- Apresentação da equipe do TRIBUNAL que participará dos trabalhos;
- Detalhamento dos fluxos de trabalho;
- Definição dos meios de comunicação a serem utilizados;
- Acompanhamento e fiscalização contratual;
- Outros assuntos inerentes à contratação.
- O não cumprimento das especificações poderá acarretar substituição imediata do item, glosa ou aplicação de sanções.

g) Procedimentos para solicitação dos serviços

1. Solicitação inicial

Os serviços serão solicitados pelas equipes designadas da DIRCOM/CERP e da coordenação administrativa da Orquestra Jovem, conforme a natureza do evento ou atividade.

2. Antecedência mínima

Salvo situações excepcionais devidamente justificadas, as solicitações deverão ser encaminhadas com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis da data do fornecimento.

3. Informações obrigatórias da solicitação

A solicitação encaminhada pelo setor requisitante deverá conter:

- local (endereço completo ou identificação interna da unidade do TJMG);
- data e horário da atividade;
- itens e quantitativos a serem entregues;
- instruções específicas (ex.: restrições alimentares, perfil do público);
- identificação e contato do servidor responsável pelo acompanhamento.

h) Retorno da contratada

Recebida a solicitação, a contratada deverá:

- analisar a demanda apresentada;
- verificar disponibilidade operacional para o atendimento;
- encaminhar as sugestões exclusivamente para avaliação do Tribunal, permanecendo a decisão final integralmente sob responsabilidade da Administração;
- solicitar esclarecimentos adicionais, quando necessário.

i) Cancelamento de solicitações

- O cancelamento de serviços previamente solicitados deverá ser comunicado formalmente à Contratada pelo Tribunal, tão logo seja constatada a necessidade de cancelamento.
- Quando o cancelamento ocorrer com antecedência mínima de 48 horas da data/hora do evento, não haverá ônus para o Tribunal.
- Quando o cancelamento ocorrer em prazo inferior ao estipulado no subitem anterior, e a Contratada já houver incorrido em despesas diretamente relacionadas ao serviço, o Tribunal poderá arcar, mediante justificativa, somente com os custos efetivamente comprovados e não recuperáveis.
- A Contratada deverá informar, de forma tempestiva, eventuais despesas irreversíveis que tenham sido necessárias em razão da solicitação original.

- Situações excepcionais poderão ser analisadas pela fiscalização contratual, observadas a boa-fé e a razoabilidade.

j) Equivalência técnica de itens

Para composição dos kits ou lanches, a contratada poderá propor itens equivalentes aos previstos no Anexo I, desde que:

- mantida a similaridade de composição;
- mantido o peso/volume por pessoa;
- mantido o valor unitário do item contratado;
- garantida a qualidade mínima e finalidade do serviço.

As alternativas apresentadas pela contratada não poderão implicar redução de qualidade, alteração das características essenciais do item ou modificação do valor contratado

Alterações dependem sempre de validação prévia do fiscal.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A contratada deverá cumprir integralmente as obrigações abaixo, observando rigor técnico, qualidade, segurança alimentar e padrão institucional compatível com o Tribunal de Justiça de Minas Gerais:

7.1 Qualidade, segurança e conformidade

I – Garantir que todos os serviços sejam prestados com esmero, cuidado, perfeição e estrita conformidade com as especificações constantes deste Termo de Referência e da Ordem de Serviço.

II – Assegurar a qualidade, higiene e integridade dos alimentos, observando normas sanitárias, boas práticas e legislações vigentes.

III – Substituir imediatamente, sem ônus ao Tribunal, quaisquer itens entregues em desconformidade ou cuja qualidade seja considerada inadequada pela fiscalização.

7.2 Equipe de trabalho

I – Disponibilizar equipe treinada, capacitada, uniformizada e devidamente identificada, em quantidade suficiente para o pleno atendimento das demandas.

II – Os empregados deverão possuir conduta compatível com o ambiente institucional e com o atendimento a autoridades, servidores e público participante.

III – Substituir prontamente qualquer colaborador cuja atuação seja considerada inadequada pela fiscalização, sem prejuízo da execução dos serviços.

IV – Fornecer à Administração, quando solicitado, a relação nominal dos profissionais envolvidos, com respectivos dados de identificação.

7.3 Execução dos serviços

I – Cumprir rigorosamente os horários e condições definidos na Ordem de Serviço.

II – Montar e desmontar mesas, estações, suportes, aparadores e estruturas quando aplicável, preservando a limpeza e o estado dos ambientes utilizados.

III – Manter reposição contínua dos itens durante o período previsto para o evento, nos serviços aplicáveis.

IV – Providenciar a retirada de resíduos, embalagens, materiais e utensílios ao término da atividade.

V – Adequar sua logística, equipe, prazos e deslocamentos às necessidades informadas pela Administração.

VI – Resolver de forma imediata quaisquer situações adversas ou imprevistos que possam comprometer a execução dos serviços.

7.4 Atendimento e comunicação

I – Responder tempestivamente às solicitações da Administração.

II – É vedado o atendimento direto a qualquer pessoa não indicada pelo Tribunal, para fins de solicitação, alteração ou autorização de serviços.

III – Utilizar exclusivamente os canais de comunicação definidos na Reunião Inaugural.

IV – Comunicar imediatamente qualquer fato que possa impedir, reduzir ou comprometer a execução contratada.

7.5 Equipamentos, materiais e utensílios

I – Fornecer todos os equipamentos necessários à execução, quando aplicável, observando:

- ausência de chama aberta;
- limites de voltagem, potência e amperagem informados pelo TJMG;
- compatibilidade com os espaços utilizados.

II – Utilizar utensílios, recipientes, descartáveis e materiais de apresentação adequados ao padrão institucional.

III – Adotar preferencialmente embalagens sustentáveis, biodegradáveis ou recicláveis, sempre que tecnicamente possível.

7.6 Obrigações legais

I – Assumir integral responsabilidade por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e de segurança do trabalho de seus empregados.

II – Manter regularidade fiscal e trabalhista durante toda a vigência contratual.

7.7 Responsabilidade

I – Responder integralmente por danos causados ao Tribunal, ao patrimônio público ou a terceiros decorrentes da execução dos serviços.

II – Atender prontamente às orientações da fiscalização e corrigir eventuais falhas operacionais observadas.

III – Garantir a integridade, segurança e apresentação dos alimentos e serviços fornecidos.

8. OBRIGAÇÕES DO TRIBUNAL

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

8.2. 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.

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

8.4. 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.

9. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

9.1. O recebimento dos serviços consistirá na verificação da conformidade dos itens entregues em relação às especificações deste Termo de Referência e da Ordem de Serviço.

9.2. O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega ou execução, com conferência de qualidade, quantidade, apresentação e segurança alimentar.

9.3. O recebimento definitivo será realizado após validação formal do gestor ou fiscal, condicionando o pagamento da nota fiscal.

9.4. Itens em desconformidade deverão ser substituídos imediatamente, sem ônus para o Tribunal, podendo ser aplicadas glosas proporcionais ou demais medidas previstas em contrato.

10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Conforme disposições estabelecidas na Minuta de Contrato - Anexo VI.

11. SUBCONTRATAÇÃO

11.1. Para os **Lotes 1 e 2**, será permitida a subcontratação estrita de parcelas acessórias, restritas às atividades de transporte/logística de entrega e locação de utensílios, mobiliários e equipamentos de apoio.

11.2. Para os **lotes 3 e 4**, será permitida a subcontratação limitando-se ao fornecimento e operação de equipamentos específicos ou ao fornecimento de itens industrializados que não integrem o acervo da própria Contratada.

11.2.1. No caso do **Lote 3** a Contratada deverá executar diretamente a coordenação do serviço e a disponibilização/operação de, no mínimo, 01 (um) dos itens previstos no lote (pipoca, algodão-doce ou picolé).

11.2.2. No caso do **Lote 4**, fica permitida a subcontratação do fornecimento e transporte secundário das bebidas e bombons.

11.3. A CONTRATADA permanecerá integralmente responsável perante o Tribunal pela execução de todos os serviços subcontratados, bem como pela qualidade, regularidade, segurança alimentar e cumprimento das demais

obrigações previstas neste Termo de Referência e no contrato.

11.4. A subcontratada deverá atender rigorosamente às normas sanitárias, de segurança e às exigências operacionais estabelecidas pelo TRIBUNAL.

12. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

12.1. Gestores contratuais pelo TJMG: A gestão do contrato caberá aos servidores ou servidoras ocupantes dos cargos de Diretor(a) da Diretoria Executiva de Comunicação – DIRCOM em titularidade ou em substituição.

12.2. Fiscais contratuais pelo TJMG: A fiscalização dos serviços contratados caberá aos servidores ou servidoras ocupantes dos cargos de Gerente(a) da Gerência de Relações Públicas e Publicidade – GERP/DIRCOM, em titularidade ou em substituição, bem com a outros servidores que eventualmente seja designados pelo gestor/fiscal contratual para acompanhamento de cada evento.

13. VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado conforme permissivos legais, conforme estabelecido na Minuta de Contrato - Anexo VI.

14. HABILITAÇÃO TÉCNICA

Conforme item 8 do Edital.

15. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

15.1. Para os **lotes 1 e 2**, poderá ser exigida a apresentação de amostras dos itens ofertados, para fins de verificação da conformidade e da qualidade técnica do serviço proposto.

15.2. A amostra consistirá em degustação dos itens indicados no edital, incluindo materiais, utensílios e forma de apresentação, podendo ser realizado registro fotográfico dos produtos apresentados, para fins de documentação e instrução do processo administrativo.

15.3. A avaliação será conduzida por equipe técnica da DIRCOM, que verificará:

- a)** adequação e variedade dos itens;
- b)** apresentação, porcionamento, organização e higienização;
- c)** qualidade dos alimentos quanto a textura, temperatura e frescor;
- d)** sabor.

15.4. A amostra será considerada APROVADA quando todos os critérios forem atendidos de forma satisfatória.

15.4.1. A amostra será considerada REPROVADA quando apresentar desconformidades relevantes ou insuficiência técnica.

15.5. A não apresentação da amostra acarretará a desclassificação da proposta do respectivo lote.

15.6. As amostras deverão ser identificadas com o nome da licitante, CNPJ e número do pregão.

15.7. Alternativamente à apresentação das amostras nas dependências do Tribunal, ou de forma complementar à degustação, poderá ser realizada visita técnica às instalações da licitante, especificamente às áreas de preparo e produção dos alimentos relacionados aos Lotes 1 e 2, para verificação das condições estruturais, operacionais, sanitárias e de organização da cozinha.

15.8. A visita técnica será realizada por equipe designada pela DIRCOM, em data e horário previamente agendados, exclusivamente para fins de avaliação da capacidade técnica e operacional da licitante, não se confundindo com fiscalização sanitária ou inspeção formal por órgão competente.

15.9. A realização da visita técnica não constitui requisito obrigatório para todos os licitantes, ficando a critério do Pregoeiro, subsidiado pelo setor requisitante, sempre que entendida necessária à adequada avaliação dos serviços propostos no Lote 1 e 2.

16. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

Conforme disposições estabelecidas na Minuta de Contrato - Anexo VI.

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

Conforme item 13 do Edital e disposições estabelecidas na Minuta de Contrato - Anexo VI.

DETALHAMENTO DOS ITENS E PRESTAÇÃO DO SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHES – TJMG

LOTE 01				
Item	Descrição	Especificação	Quantitativos	Unidade Medida
1.1	Lanche Individual (kit)	<p>Cada Kit deverá conter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 01 sanduíche preparado com pão de forma tradicional (branco), com casca, de textura macia, fresco, de boa qualidade e sem adição de açúcar. O sanduíche deverá conter, no mínimo, 40 g de recheio, sendo composto por 02 fatias de presunto cozido sem capa de gordura (20 g) e 02 fatias de queijo muçarela (20 g) e manteiga, distribuídos de forma homogênea, garantindo equilíbrio no sabor e na apresentação. O pão deverá estar fresco, macio, sem sinais de ressecamento, endurecimento ou amassamento. O presunto e o queijo devem estar em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade, com corte padronizado e boa apresentação. O sanduíche deverá ser embalado individualmente, utilizando embalagem apropriada para alimentos, tipo “ziploc”, que garanta proteção contra contaminações, umidade, odores externos e deformações no transporte. • Serão motivos para notificação: sanduíches que apresentem pão ressecado ou deformado, amassado, excesso ou falta de recheio, odor ou sabor alterado, umidade excessiva, produtos fora do prazo de validade ou qualquer comprometimento da integridade física ou sensorial do alimento. • 01 fruta fresca, inteira, do tipo maçã, banana ou pera, devidamente higienizada, de tamanho médio, com peso aproximado de 130 g a 180 g, livre de amassados, machucados, rachaduras, picadas de insetos, deformações, manchas escuras ou sinais de deterioração. A fruta deverá estar no ponto ideal de consumo, fresca, madura, mas firme, sem estar verde ou passada. Cada unidade deverá ser higienizada segundo boas práticas sanitárias, seca e embalada individualmente, garantindo proteção contra contaminação, sujidade, odores externos e danos no transporte. • Serão motivos para notificação: frutas que apresentem amassados, rachaduras, podridão, manchas escuras, deformações, odor alterado, excesso de maturação, presença de mofo, pragas, casca danificada ou qualquer sinal de comprometimento físico ou sensorial. • 01 barra de cereal ou barra de fruta, porção de 20 g, com alto teor de fibras, nos sabores: cereais integrais e aveia, banana, banana damasco nozes, banana com castanha, aveia e mel, morango, frutas vermelhas, castanha-do-pará ou avelã com chocolate. Marcas de referência: Nutry, Trio, Supino e Nesfit. • 01 caixa de suco de frutas refrigerado, com canudinho, nos sabores laranja, goiaba, caju, pêssego ou uva (embalagem individual, de 200 ml, caixa longa vida), que 	36.700	Unidades

contenha em sua formulação no mínimo 30% de suco de fruta. Marcas de referência: Del Valle, Tial e Do Bem.

- O Kit lanche deverá ser embalado em saco plástico tipo zip lock, que comporte todos os itens que compõem o Kit Individual. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições para o consumo, em embalagens apropriadas com identificação de data de fabricação, validade e indicação do fornecedor, observando a utilização de ingredientes nutritivos, saudáveis e de primeira qualidade.
- Eventualmente, a contratante poderá solicitar que as barras de cereal e os sucos de frutas sejam fornecidos na versão sem adição de açúcar, bem como que o lanche seja adaptado para as opções zero lactose ou vegana, conforme a necessidade do evento ou do público.

Composto, no mínimo, por pessoa:

- **04 unidades de pão de queijo ou biscoito de queijo, tamanho coquetel, com peso mínimo de 12 g cada.**

O pão de queijo e/ou biscoito de queijo deverá ser assado nas dependências do Tribunal, utilizando equipamentos da própria contratada, como fornos elétricos, que deverão ser trazidos, instalados e operados pela empresa. O TJMG indicará os pontos de energia disponíveis, informando a voltagem, amperagem e potência suportada.

Excepcionalmente, a entrega desses itens já assados poderá ser autorizada pela contratante, desde que solicitada com antecedência e aprovada expressamente. Nesses casos, os itens deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo. Embora não se exija que cheguem quentes, é imprescindível que mantenham boa apresentação, textura e sabor, sem sinais de murchamento ou ressecamento. O transporte deverá ser realizado em recipientes térmicos apropriados, que assegurem a integridade e a qualidade dos alimentos até o momento do consumo. Esse cuidado se aplica a todo e qualquer alimento fornecido no âmbito do contrato.

- **03 unidades/pedaços de bolo, com aproximadamente 3 a 4 cm de lado, apresentando peso médio de 50g por unidade. O bolo deve ser preparado em formas retangulares (3 a 4 cm) e cortado em pedaços regulares, em formato de cubo. O bolo deverá apresentar as características sensoriais adequadas, sendo macio, fofo, leve, com textura uniforme e úmida, sem estar ressecado ou massudo.**

Os sabores disponíveis deverão ser: chocolate, cenoura, laranja, limão e coco, podendo a contratante escolher um ou mais sabores por evento.

Todos os bolos deverão conter, obrigatoriamente, uma calda ou cobertura firme na parte superior, que auxilie na preservação da umidade e proporcione acabamento estético adequado.

Exemplos de coberturas:

- Bolo de chocolate: cobertura de chocolate firme, tipo ganache ou brigadeiro cremoso;
- Bolo de cenoura: cobertura de chocolate firme;

1.2	Lanche Simples (mesa posta e mantida)	<ul style="list-style-type: none"> • Bolo de laranja e limão: cobertura de glacê cítrico ou calda açucarada firme; • Bolo de coco: cobertura de leite condensado ou creme de coco firme, com ou sem coco ralado. <p>Serão motivos para notificação: bolos que apresentem textura seca, dura, quebradiça, embatumada ou excessivamente oleosa; cobertura derretida, escorrendo, ressecada ou que não se mantenha íntegra sobre o bolo; pedaços deformados, quebrados, mal cortados, com tamanhos visivelmente despadronizados; sinais de deterioração, bolor, odor estranho ou sabor alterado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas <ul style="list-style-type: none"> • 02 variedades de refrigerante normal. Marcas de referência: Coca-Cola e Guaraná Antarctica, com quantidade mínima de 200 ml por pessoa. • 02 variedades de refrigerante zero. Marcas de referência: Coca-Cola e Guaraná Antarctica, com quantidade mínima de 100 ml por pessoa. • 02 tipos de suco natural, comum e zero, nos sabores laranja, abacaxi com hortelã e maracujá, a serem definidos pela contratante, com quantidade mínima de 200 ml por pessoa e teor mínimo de 30% de suco de fruta. Marcas de referência: Del Valle, Tial e Do Bem. • Água mineral sem gás (100 ml por pessoa). • Garrafa de café com e sem açúcar de 1,5 L, sendo 75 ml por pessoa, com fornecimento de adoçante (sucralose) em envelope. • O transporte das bebidas que devem ser servidas geladas — como refrigerantes, sucos e água — deverá ser realizado em recipientes apropriados, como caixas térmicas e/ou similares, com utilização de cubos/pedaços de gelo ou gelo reutilizável/ecológico, assegurando que as bebidas cheguem ao local dos eventos já geladas e permaneçam geladas até o momento do consumo. • As bebidas quentes, como café, chá e cappuccino, deverão ser transportadas e mantidas em garrafas térmicas ou recipientes apropriados, próprios para conservação de temperatura, devidamente higienizados, livres de odores, manchas, rachaduras, riscos ou qualquer avaria que comprometa sua função e aparência. • Todas as jarras, suqueiras, garrafas térmicas e demais recipientes utilizados para o serviço de bebidas deverão conter, obrigatoriamente, etiquetas ou sinalização de identificação fixadas diretamente no corpo do recipiente, de forma visível, legível e permanente durante todo o evento. A identificação deverá indicar claramente o conteúdo da bebida e, no caso das bebidas quentes, se possuem ou não adição de açúcar. Exemplos: “Café com açúcar”, “Café sem açúcar”, “Coca-Cola Zero”, “Coca-Cola Comum”, “Suco de laranja comum”, “Água com gás”, “Água sem gás”, “Suco de uva zero”. • O fornecimento deverá incluir, obrigatoriamente, copeiros e garçons necessários à reposição nas mesas, recolhimento de copos, utensílios e guardanapos usados e a desmontagem do serviço. O fornecimento também inclui os equipamentos necessários para a adequada 	2.500	Unidades
-----	---------------------------------------	---	-------	----------

apresentação e manutenção da temperatura dos alimentos durante todo o período do evento, tais como réchauds ou equipamentos similares, que garantam a conservação dos alimentos quentes de forma segura e eficiente.

- O uso de fontes de calor deverá observar rigorosamente os critérios de segurança, vedando-se qualquer tipo de chama aberta, exceto as velas específicas para réchauds, cuja utilização deve atender aos padrões de segurança e estar restrita às finalidades de aquecimento, sem risco de incêndio.
- Deverão ser disponibilizados todos os utensílios necessários ao serviço, incluindo, no mínimo: vasilhames de louça/porcelana, bandejas de inox ou similar de padrão equivalente, xícaras e pires de louça/porcelana, taças de vidro ou copos compatíveis com a proposta do serviço, guardanapos de papel de boa gramatura e demais utensílios e materiais necessários à montagem, apresentação e operação do serviço, conforme as características de cada evento.
- Todos os materiais e equipamentos deverão estar em perfeito estado de conservação, higienizados, sem rachaduras, amassados, trincas, manchas, lascas ou qualquer avaria que comprometa a segurança, a higiene e a estética do serviço.
- Cabe ao contratante disponibilizar espaço com ponto de eletricidade adequado, informando previamente a voltagem, amperagem e potência suportada, para a instalação dos equipamentos que serão trazidos pela contratada, tais como forno elétrico, fogão de indução portátil (uma boca). Esses equipamentos deverão garantir o aquecimento, a finalização ou a cocção dos alimentos, conforme a necessidade de cada evento.
- A contratada deverá responsabilizar-se pela organização adequada do ambiente, sem ônus para a contratante, devendo diligenciar para que os serviços de alimentação sejam servidos nos horários estabelecidos, bem como efetuar reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento e disponibilizar garçom para montagem, desmontagem e acompanhamento do serviço durante o evento.
- Os produtos fornecidos deverão ser entregues organizados de forma a facilitar a conferência, acondicionados em porções múltiplas de 50 unidades, quando aplicável. A apresentação padronizada dos itens deve permitir a rápida verificação das quantidades e facilitar o controle por parte da equipe responsável pelo recebimento, evitando retrabalho e garantindo maior eficiência na conferência dos produtos.

Composto, no mínimo, por pessoa:

- **02 unidades de pão de queijo ou biscoito de queijo, tamanho coquetel, com peso mínimo de 12 g cada.**

O pão de queijo e/ou biscoito de queijo deverá ser assado nas dependências do Tribunal, utilizando equipamentos da própria contratada, como fornos elétricos, que deverão ser trazidos, instalados e operados pela empresa. O TJMG indicará os pontos de energia disponíveis, informando a voltagem, amperagem e potência suportada.

Excepcionalmente, a entrega desses itens já assados poderá ser autorizada pela contratante, desde que solicitada com antecedência e aprovada expressamente. Nesses casos, os itens deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo. Embora não se exija que cheguem quentes, é imprescindível que mantenham boa apresentação, textura e sabor, sem sinais de murchamento ou ressecamento. O transporte deverá ser realizado em recipientes térmicos apropriados, que assegurem a integridade e a qualidade dos alimentos até o momento do consumo. Esse cuidado se aplica a todo e qualquer alimento fornecido no âmbito do contrato.

- **04 unidades de salgados fritos ou assados, como coxinha de frango; empadinha (sabores diversos); quibe tradicional; mini croissant recheado (frango, bacon, lombinho canadense com ameixa); casulo de queijo; cigarrete de queijo assado; esfiha aberta ou fechada (carne ou queijo temperado); pastel de forno (carne, queijo, frango, milho com requeijão); bolinha de mandioca com queijo e carne seca; croquete de porco ou frango; mini risoles de milho com requeijão; bolinha napolitana; pastelzinho frito de carne ou queijo (massa tradicional); mini enrolado de presunto e queijo; mini enrolado de queijo; mini dadinho de tapioca com molho agridoce; mini cigarrete de queijo, lombinho canadense e ameixa.**

Os salgados que forem entregues prontos para consumo deverão ser transportados em recipientes térmicos apropriados, devidamente higienizados e dimensionados para preservar a integridade, o sabor e a temperatura dos alimentos até o momento do serviço. É imprescindível que itens como coxinha de frango, risoles de milho com requeijão, casulo de queijo, quibe, croquete, bolinhas fritas e pastelzinho sejam servidos aquecidos ou com condições adequadas para reaquecimento no local, a fim de garantir textura crocante e apresentação adequada, não sendo aceitos produtos murchos, ressecados, encharcados ou frios. Itens assados, como empadinhas, croissants, cigarretes, pastéis de forno, esfihas e enrolados, também deverão manter textura firme, sem deformações ou umidade excessiva, preservando aroma e sabor característicos. O transporte deve respeitar as normas sanitárias vigentes e observar a separação adequada por tipo de preparo (fritos e assados), de forma a evitar contaminações cruzadas e garantir a excelência do serviço prestado.

- **01 mini-sanduíche preparado com pão de forma semi-integral, sem a casca, montado com duas fatias de pão, recheado conforme cardápio aprovado, e posteriormente cortado na diagonal, resultando em dois triângulos, dois mini-sanduíche.** O recheio deve ser farto, bem distribuído, com textura cremosa e sabor suave, mas bem definido, de forma que o sanduíche se mantenha estruturado e agradável ao consumo. Recheios: patê de frango temperado com maionese, ervas e condimentos leves; patê de atum com maionese e temperos suaves; creme de ricota temperado com ervas frescas (salsinha, cebolinha e manjericão); azeitonas pretas com ricota ou queijo minas; pasta de berinjela assada (babaganuche leve).

Ou

- **01 sanduíche preparado com pão de batata macio,**

1.3	Lanche Reforçado (mesa posta e mantida)	<p>fresco, de boa qualidade, com formato arredondado e tamanho coquetel, pesando aproximadamente 30 g a 40 g por unidade. O pão deverá apresentar textura leve, úmida e macia, sem ressecamento, deformações, rachaduras ou excesso de umidade. O recheio deverá ser composto por, no mínimo, 1 fatia inteira de peito de peru ou frango defumado, dobrada ao meio ou adaptada para caber no pão, resultando no peso desejado, e 1 fatia média de queijo muçarela pesando normalmente entre 10 g e 15 g, garantindo equilíbrio no sabor, na textura e na apresentação. Na opção vegetariana, poderá ser utilizado recheio de patê de cream cheese com tomate seco. O sanduíche deverá ser servido em temperatura ambiente, acondicionado de forma a preservar a maciez do pão e a integridade do recheio, evitando ressecamento, abafamento ou deformações.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 01 unidade de espetinho de frutas frescas, montado em palito de bambu ou material similar, de uso próprio para alimentos, com acabamento adequado, liso e sem farpas. O espetinho deve conter, no mínimo, três tipos de frutas firmes, maduras e de boa qualidade, cortadas em cubos ou formatos regulares, em tamanhos proporcionais ao consumo em uma ou duas mordidas. Composição sugerida: melão, uva, manga e abacaxi (ou equivalente, conforme disponibilidade e sazonalidade). As frutas devem estar frescas, higienizadas, firmes, sem sinais de oxidação, amassamento ou ressecamento. As uvas devem estar sem sementes e com casca íntegra, sendo preferível utilizar a variedade roxa ou verde, conforme disponibilidade. Cada unidade deve estar embalada individualmente e com boa apresentação. • 01 pedaço de bolo, com aproximadamente 3 a 4 cm de lado, apresentando peso médio de 50 g por unidade. O bolo deve ser preparado em formas retangulares, cortado em pedaços regulares, em formato de cubo. O bolo deverá apresentar as características sensoriais adequadas, sendo macio, fofo, leve, com textura uniforme e úmida, sem estar ressecado, massudo, embatomado, esfarelado ou com excesso de gordura. Os sabores disponíveis deverão ser: chocolate, cenoura, laranja, limão e coco, podendo a contratante escolher um ou mais sabores por evento. Todos os bolos deverão conter, obrigatoriamente, uma calda ou cobertura firme na parte superior, que auxilie na preservação da umidade e proporcione acabamento estético adequado. A cobertura deverá ter consistência que permita manter-se firme durante o transporte e o serviço, sem escorrer ou deformar. • Os sabores disponíveis deverão ser: chocolate, cenoura, laranja, limão e coco, podendo a contratante escolher um ou mais sabores por evento. • Todos os bolos deverão conter, obrigatoriamente, uma calda ou cobertura firme na parte superior, que auxilie na preservação da umidade e proporcione acabamento estético adequado. • Exemplos de coberturas: <ul style="list-style-type: none"> • Bolo de chocolate: cobertura de chocolate firme, tipo ganache ou brigadeiro cremoso; • Bolo de cenoura: cobertura de chocolate firme; • Bolo de laranja e limão: cobertura de glacê cítrico ou calda açucarada firme; • Bolo de coco: cobertura de leite condensado ou creme 	3.400	Unidades
-----	---	--	-------	----------

de coco firme, com ou sem coco ralado.

- Serão motivos para notificação: bolos que apresentem textura seca, dura, quebradiça, embatumada ou excessivamente oleosa; cobertura derretida, escorrendo, ressecada ou que não se mantenha íntegra sobre o bolo; pedaços deformados, quebrados, mal cortados, com tamanhos visivelmente despadronizados; sinais de deterioração, bolor, odor estranho ou sabor alterado.
- **Bebidas**
- 02 variedades de refrigerante normal, marcas de referência Coca-Cola e Guaraná Antarctica, com quantidade mínima de 200 ml por pessoa.
- 02 variedades de refrigerante zero, marcas de referência Coca-Cola e Guaraná Antarctica, com quantidade mínima de 100 ml por pessoa.
- 02 tipos de suco natural, comum e zero, sabores laranja, abacaxi com hortelã e maracujá, a serem definidos pela contratante, com quantidade mínima de 200 ml por pessoa e teor mínimo de 30% de suco de fruta. Marcas de referência Del Valle, Tial e Do Bem.
- 100 ml de água mineral sem gás por pessoa.
- Garrafa de café com e sem açúcar de 1,5 L, sendo 75 ml por pessoa, com fornecimento de adoçante (sucralose) em envelope.
- O fornecimento deverá incluir, obrigatoriamente, copeiros e garçons necessários à reposição nas mesas, recolhimento de copos, utensílios e guardanapos usados e a desmontagem do serviço.
- O fornecimento também inclui os equipamentos necessários para a adequada apresentação e manutenção da temperatura dos alimentos durante todo o período do evento, tais como réchauds ou equipamentos similares, que garantam a conservação dos alimentos quentes de forma segura e eficiente.
- O uso de fontes de calor deverá observar rigorosamente os critérios de segurança, vedando-se qualquer tipo de chama aberta, exceto as velas específicas para réchauds, cuja utilização deve atender aos padrões de segurança e estar restrita às finalidades de aquecimento, sem risco de incêndio.
- Deverão ser disponibilizados todos os utensílios necessários ao serviço, incluindo, no mínimo, vasilhames de louça/porcelana, bandejas de inox ou material similar de padrão equivalente, xícaras e pires de louça/porcelana, taças de vidro ou copos compatíveis com a proposta do serviço, guardanapos de papel de boa gramatura e demais utensílios e materiais necessários à montagem, apresentação e operação do serviço, conforme as características de cada evento.
- Todos os materiais e equipamentos deverão estar em perfeito estado de conservação, higienizados, sem rachaduras, amassados, trincas, manchas, lascas ou qualquer avaria que comprometa a segurança, a higiene e a estética do serviço.
- Cabe ao contratante disponibilizar espaço com ponto de eletricidade adequado, informando previamente a voltagem, amperagem e potência suportada, para a instalação dos equipamentos que serão trazidos pela contratada, tais como forno elétrico padrão industrial, fogão de indução portátil (uma boca) e, quando autorizado, fritadeira elétrica de bancada. Esses

equipamentos deverão garantir o aquecimento, a finalização ou a cocção dos alimentos, conforme a necessidade de cada evento.

- O transporte de bebidas que devem ser servidas geladas — como refrigerantes, sucos e água — deverá ser realizado em recipientes apropriados, como caixas térmicas e/ou similares, com utilização de cubos ou pedaços de gelo ou gelo ecológico/reutilizável, assegurando que as bebidas cheguem ao Tribunal já geladas e permaneçam geladas até o momento do consumo.
- As bebidas quentes, como café, chá e cappuccino, deverão ser transportadas e mantidas em garrafas térmicas ou recipientes apropriados, próprios para conservação de temperatura, devidamente higienizados, livres de odores, manchas, rachaduras, riscos ou qualquer avaria que comprometa sua função e aparência.
- Todas as jarras, suqueiras, garrafas térmicas e demais recipientes utilizados para o serviço de bebidas deverão conter, obrigatoriamente, etiquetas ou sinalização de identificação fixadas diretamente no corpo do recipiente, de forma visível, legível e permanente durante todo o evento. A identificação deverá indicar claramente o conteúdo da bebida e, no caso das bebidas quentes, se possuem ou não adição de açúcar. Exemplo: “Café com açúcar”, “Café sem açúcar”, “Suco de laranja comum”, “Água com gás”, “Água sem gás”, “Suco de uva zero”.
- A contratada deverá responsabilizar-se pela organização adequada do ambiente, sem ônus para a contratante, devendo diligenciar para que os serviços de alimentação sejam servidos nos horários estabelecidos, bem como efetuar reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento e disponibilizar garçom para montagem, desmontagem e acompanhamento do serviço durante o evento.
- Os produtos fornecidos deverão ser entregues organizados de forma a facilitar a conferência, acondicionados em porções múltiplas de 50 unidades, quando aplicável. A apresentação padronizada dos itens deve permitir a rápida verificação das quantidades e facilitar o controle por parte da equipe responsável pelo recebimento, evitando retrabalho e garantindo maior eficiência na conferência dos produtos.
- Previsão de duração dos eventos: 02 (duas) horas.

- **Composto de, no mínimo, por pessoa:**
- **02 unidades de canapés tamanho coquetel, com peso aproximado de 12 g a 18 g por unidade,** preparados sobre base firme e crocante, como pão de forma especial (branco, integral ou preto) cortado em formatos regulares (quadrado, redondo ou oval), torradas, blinis, massas assadas ou bases similares que garantam boa resistência, sem estarem queimadas, ressecadas ou moles. A base deve estar crocante, fresca, com acabamento uniforme, sem rachaduras, quebras ou deformações.
- Opções de sabores: roast beef de lagarto ou fraldinha com lascas de parmesão e folha de rúcula, finalizado com fio de azeite; canapé de creme de queijo (cream cheese, ricota ou requeijão cremoso, parmesão ou

gorgonzola) com ervas frescas, tomate cereja ou outro elemento que componha sabor e estética; canapé de frango cremoso com páprica defumada e crocante de cebola ou alho-poró; canapé de caponata de berinjela com lasca de queijo tipo parmesão, trazendo equilíbrio entre o ácido, o doce e o salgado. Outras combinações, incluindo opções vegetarianas como cogumelos, tomate cereja, berinjela, pimentões assados, geleia de pimenta ou laranja, fruta poderão ser ofertadas, desde que previamente aprovadas pela contratante. O contratante poderá pedir um ou mais sabores no mesmo pedido.

- **02 unidades de salada caprese no palito, composta por 1 tomate cereja inteiro ou cortado ao meio (maduro e firme), 1 bolinha de muçarela de búfala/fresca (ou pedaço proporcional) e 1 folha de manjeriço fresca (podendo ser dobrada ou enrolada).**
- **02 opções de mini pratos quentes (finger food), com sabores escolhidos entre: escondidinho de carne seca com purê de mandioca (finalizado com parmesão gratinado); mini penne com molho sabor quatro queijos e queijo gratinado por cima; creme de cebola com crispy de alho-poró; mini risoto funghi; polenta cremosa com ragu de carne; creme de abóbora com carne seca desfiada e requeijão; purê de batata baroa com ragu de linguiça.** Os mini pratos quentes deverão ser, no mínimo, finalizados nas dependências do TJMG e servidos em temperatura adequada ao consumo, de forma a garantir apresentação, sabor e qualidade.
- **02 unidades de salgados fritos ou assados, como coxinha de frango; empadinha (sabores diversos); quibe tradicional; mini croissant recheado (frango, bacon, lombinho canadense com ameixa); casulo de queijo; cigarrete de queijo assado; esfiha aberta ou fechada (carne ou queijo temperado); pastel de forno (carne, queijo, frango, milho com requeijão); bolinha de mandioca com queijo e carne seca; croquete de porco ou frango; mini risoles de milho com requeijão; bolinha napolitana; pastelzinho frito de carne ou queijo (massa tradicional); mini enrolado de presunto e queijo; enroladinho de queijo; mini dadinho de tapioca com molho agridoce; mini-cigarrete de queijo, lombinho canadense e ameixa.**
- Os salgados que forem entregues prontos para consumo deverão ser transportados em recipientes térmicos apropriados, devidamente higienizados e dimensionados para preservar a integridade, o sabor e a temperatura dos alimentos até o momento do serviço. É imprescindível que itens como coxinha de frango, casulo de queijo, quibe, risoles, croquete, bolinhas fritas e pastelzinho sejam entregues aquecidos ou com condições adequadas para reaquecimento no local, a fim de garantir textura crocante e apresentação adequada, não sendo aceitos produtos murchos, ressecados, encharcados ou frios. Itens assados, como empadinhas, croissants, cigarettes, pastéis de forno, esfihas e enrolados também deverão manter textura firme, sem deformações ou umidade excessiva, preservando aroma e sabor característicos.
- O transporte deve respeitar as normas sanitárias vigentes e observar a separação adequada por tipo de preparo (fritos e assados), de forma a evitar

1.4	Lanche Cultural (serviço volante)	<p>contaminações cruzadas e garantir a excelência do serviço prestado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas • 02 variedades de refrigerante normal, marcas de referência Coca-Cola e Guaraná Antarctica, com quantidade mínima de 200 ml por pessoa. • 02 variedades de refrigerante zero, marcas de referência Coca-Cola e Guaraná Antarctica, com quantidade mínima de 100 ml por pessoa. • 02 tipos de suco, normal e zero, nos sabores laranja, abacaxi com hortelã, maracujá, a serem definidos pela contratante, com quantidade mínima de 200 ml por pessoa e teor mínimo de 30% de suco de fruta. Marcas de referência Del Valle, Tial e Do Bem. • 100 ml de água mineral sem gás por pessoa. • 100 ml de água mineral com gás por pessoa. • O serviço deverá incluir, obrigatoriamente, garçons volantes, devidamente uniformizados e capacitados, em número adequado para assegurar a qualidade e a fluidez do atendimento. Considerando a variedade e o volume dos itens servidos — incluindo alimentos frios, quentes, doces, salgados, além de bebidas geladas e quentes — será exigida a presença de, no mínimo, 1 (um) garçom para cada grupo de até 20 (vinte) convidados. • Os profissionais deverão circular pelo ambiente oferecendo os alimentos e bebidas, garantindo a reposição oportuna dos itens, a manutenção da organização do espaço e o suporte às demandas pontuais durante toda a duração do evento. Além disso, deverão estar atentos ao correto manuseio dos itens e à apresentação estética dos alimentos a serem servidos. • Os garçons também serão responsáveis pela apresentação e serviço dos doces adquiridos em centena, conforme a proporção indicada para cada tipo de evento, devendo garantir a reposição contínua, a adequada disposição nas bandejas e o atendimento direto aos convidados, com o mesmo padrão de qualidade e cortesia exigido para os demais itens do serviço. • O fornecimento deverá incluir, obrigatoriamente, os equipamentos necessários para a adequada apresentação e manutenção da temperatura dos alimentos durante todo o período do evento, tais como rechauds ou equipamentos similares, que garantam a conservação dos alimentos quentes de forma segura e eficiente. A exigência acima aplica-se exclusivamente às situações em que o contratante optar por deixar parte dos alimentos expostos sobre mesas de apoio ou ilhas de serviço. • Nos serviços com garçons volantes, os alimentos devem ser servidos apenas quando estiverem na temperatura adequada. • O uso de fontes de calor nas mesas/aparadores deverá observar rigorosamente os critérios de segurança, vedando-se qualquer tipo de chama aberta, exceto as velas específicas para rechauds, cuja utilização deve atender aos padrões de segurança e estar restrita às finalidades de aquecimento, sem risco de incêndio. • Deverão ser disponibilizados todos os utensílios necessários ao serviço, incluindo, no mínimo, vasilhames de porcelana, bandejas de inox, prata ou 	1.500	Unidades
-----	-----------------------------------	--	-------	----------

similar de padrão equivalente, xícaras e pires de porcelana, taças de vidro ou copos compatíveis com a proposta do serviço, guardanapos de papel de boa gramatura e demais utensílios e materiais necessários à montagem, apresentação e operação do serviço, conforme as características de cada evento.

- Todos os materiais e equipamentos deverão estar em perfeito estado de conservação, higienizados, sem rachaduras, amassados, trincas, manchas, lascas ou qualquer avaria que comprometa a segurança, a higiene e a estética do serviço.
- Cabe ao contratante disponibilizar espaço com ponto de eletricidade adequado para instalação de equipamentos como forno elétrico, fogão de indução portátil (uma boca) e, quando autorizado, fritadeira elétrica de bancada, que garantam o aquecimento dos alimentos durante todo o período do evento.
- O transporte de bebidas que devem ser servidas geladas — como refrigerantes, sucos e água — deverá ser realizado em recipientes apropriados, como caixas térmicas e/ou similares, com utilização de cubos/pedaços de gelo, assegurando que as bebidas cheguem ao Tribunal já geladas e permaneçam geladas até o momento do consumo.
- As bebidas quentes, como café, chá e cappuccino, deverão ser transportadas e mantidas em garrafas térmicas ou recipientes apropriados, próprios para conservação de temperatura, devidamente higienizados, livres de odores, manchas, rachaduras, riscos ou qualquer avaria que comprometa sua função e aparência.
- Todas as jarras, suqueiras, garrafas térmicas e demais recipientes utilizados para o serviço de bebidas deverão conter, obrigatoriamente, etiquetas ou sinalização de identificação fixadas diretamente no corpo do recipiente, de forma visível, legível e permanente durante todo o evento. A identificação deverá indicar claramente o conteúdo da bebida e, no caso das bebidas quentes, se possuem ou não adição de açúcar. Exemplos: “Café com açúcar”, “Café sem açúcar”, “Suco de laranja comum”, “Água com gás”, “Água sem gás”, “Suco de uva zero”.
- A contratada deverá responsabilizar-se pela organização adequada do ambiente, sem ônus para a contratante, devendo diligenciar para que os serviços de alimentação sejam servidos nos horários estabelecidos, bem como efetuar reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento e disponibilizar garçom para montagem, desmontagem e acompanhamento do serviço durante o evento.
- Os produtos fornecidos deverão ser entregues organizados de forma a facilitar a conferência, acondicionados em porções múltiplas de 50 unidades, quando aplicável. A apresentação padronizada dos itens deve permitir a rápida verificação das quantidades e facilitar o controle por parte da equipe responsável pelo recebimento, evitando retrabalho e garantindo maior eficiência na conferência dos produtos.

Composto de, no mínimo, por pessoa:

- **01 unidade de salada caprese no palito, espetinho montado com uma unidade de tomate cereja, uma bolinha de muçarela, uma folha fresca de manjeriço, dispostos em palito.**
- **08 (oito) unidades de salgados fritos ou assados, como coxinha de frango; empadinha (sabores diversos); quibe tradicional; mini croissant recheado (frango, bacon, lombinho canadense com ameixa); casulo de queijo; cigarrete de queijo assado; esfiha aberta ou fechada (carne ou queijo temperado); pastel de forno (carne, queijo, frango, milho com requeijão); bolinha de mandioca com queijo e carne seca; croquete de porco ou frango; mini risoles de milho com requeijão; bolinha napolitana; pastelzinho frito de carne ou queijo (massa tradicional); mini enrolado de presunto e queijo; mini enrolado de queijo; mini dadinho de tapioca com molho agridoce; mini cigarrete de queijo, lombinho canadense e ameixa.**
- Os salgados que forem entregues prontos para consumo deverão ser transportados em recipientes térmicos apropriados, devidamente higienizados e dimensionados para preservar a integridade, o sabor e a temperatura dos alimentos até o momento do serviço. É imprescindível que itens como coxinha de frango, risoles, casulo de queijo, quibe, croquete, bolinhas fritas e pastelzinho sejam entregues aquecidos ou com condições adequadas para reaquecimento no local, a fim de garantir textura crocante e apresentação adequada, não sendo aceitos produtos murchos, ressecados, encharcados ou frios. Itens assados, como empadinhas, croissants, cigarretes, pastéis de forno, esfihas e enrolados também deverão manter textura firme, sem deformações ou umidade excessiva, preservando aroma e sabor característicos. O transporte deve respeitar as normas sanitárias vigentes e observar a separação adequada por tipo de preparo (fritos e assados), de forma a evitar contaminações cruzadas e garantir a excelência do serviço prestado.
- **02 opções de mini pratos quentes (finger food), com sabores escolhidos entre: escondidinho de carne seca com purê de mandioca (finalizado com parmesão gratinado); mini penne com molho sabor quatro queijos e queijo gratinado por cima; creme de cebola com crispy de alho-poró; mini risoto funghi; polenta cremosa com ragu de carne; creme de abóbora com carne seca desfiada e requeijão; purê de batata baroa com ragu de linguiça.** Os mini pratos quentes deverão ser, no mínimo, finalizados nas dependências do TJMG e servidos em temperatura adequada ao consumo, de forma a garantir apresentação, sabor e qualidade.
- **02 unidades de canapés tamanho coquetel, com peso aproximado de 12 g a 18 g por unidade, preparados sobre base firme e crocante, como pão de forma especial (branco, integral ou preto) cortado em formatos regulares (quadrado, redondo ou oval), torradas, blinis, massas assadas ou bases similares que garantam boa resistência, sem estarem queimadas, ressecadas ou moles. A base deve estar crocante, fresca, com acabamento uniforme, sem rachaduras, quebras ou deformações.**
- Opções de sabores: roast beef de lagarto com lascas de

1.5	Lanche Institucional (serviço volante)	<p>parmesão e folha de rúcula, finalizado com fio de azeite ou redução de balsâmico; canapé de creme de queijo (cream cheese, ricota ou requeijão cremoso, parmesão ou gorgonzola) com ervas frescas, tomate cereja ou outro elemento que componha sabor e estética; canapé de frango cremoso com páprica defumada e crocante de cebola ou alho-poró; canapé de caponata de berinjela com lasca de parmesão ou amêndoas laminadas (opcional), trazendo equilíbrio entre o ácido, o doce e o salgado. Outras combinações, incluindo opções vegetarianas como cogumelos, tomatinhos, palmito, berinjela, pimentões assados, geleia de pimenta ou damasco, frutas frescas (como figo ou uva), poderão ser ofertadas, desde que previamente aprovadas pela contratante. O contratante poderá solicitar um ou mais sabores no mesmo pedido.</p>	2.600	Unidades
		<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas • 02 variedades de refrigerante normal. Marcas de referência: Coca-Cola e Guaraná Antarctica, com quantidade mínima de 200 ml por pessoa. • 02 variedades de refrigerante zero. Marcas de referência: Coca-Cola e Guaraná Antarctica, com quantidade mínima de 100 ml por pessoa. • 02 tipos de suco, comum e zero, nos sabores laranja, abacaxi com hortelã e maracujá, a serem definidos pela contratante, com quantidade mínima de 200 ml por pessoa e teor mínimo de 30% de suco de fruta. Marcas de referência: Del Valle, Tial e Do Bem. • 100 ml de água mineral sem gás por pessoa. • 100 ml de água mineral com gás por pessoa. <p>Cafeteria Completa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Petit fours, suspiros, casquinhas de limão/laranja cristalizados e chocalatinhos, com quantidade mínima de 10 g por pessoa, sendo que o contratante terá a opção de escolher até 03 (três) tipos. • Café, cappuccino e chá, com quantidade mínima de 25 ml por pessoa, com açúcar e adoçante (sucralose) à parte. • O serviço deverá incluir, obrigatoriamente, garçons volantes, devidamente uniformizados e capacitados, em número adequado para assegurar a qualidade e a fluidez do atendimento. Considerando a variedade e o volume dos itens servidos — incluindo alimentos frios, quentes, doces, salgados, além de bebidas geladas e quentes — será exigida a presença de, no mínimo, 01 (um) garçom para cada grupo de até 20 (vinte) convidados. • Os profissionais deverão circular pelo ambiente oferecendo os alimentos e bebidas, garantindo a reposição oportuna dos itens, a manutenção da organização do espaço e o suporte às demandas pontuais durante toda a duração do evento. Além disso, deverão estar atentos ao correto manuseio dos itens e à apresentação estética dos alimentos a serem servidos. • Os garçons também serão responsáveis pela apresentação e serviço dos doces adquiridos em centena, conforme a proporção indicada para cada tipo de evento, devendo garantir a reposição contínua, a adequada disposição nas bandejas e o atendimento direto aos convidados, com o mesmo padrão de qualidade e cortesia exigido para os demais itens do 		

		<p>serviço.</p> <ul style="list-style-type: none"> • O fornecimento deverá incluir, obrigatoriamente, os equipamentos necessários para a adequada apresentação e manutenção da temperatura dos alimentos durante todo o período do evento, tais como réchauds ou equipamentos similares, que garantam a conservação dos alimentos quentes de forma segura e eficiente. • A exigência acima aplica-se exclusivamente às situações em que o contratante optar por deixar parte dos alimentos expostos sobre mesas de apoio ou ilhas de serviço. Nos casos em que o serviço for realizado integralmente por garçons volantes, a responsabilidade pela conservação térmica dos alimentos será atendida por meio de estratégias adequadas ao serviço circulante, devendo a contratada assegurar que os alimentos cheguem aos convidados em temperatura apropriada para o consumo. 		
1.6	Doces Tradicionais	<ul style="list-style-type: none"> • Previsão de duração dos eventos: 04 (quatro) horas. • Brigadeiro tradicional <p>Doce à base de leite condensado, chocolate e manteiga, modelado em formato esférico, coberto com chocolate granulado, pesando aproximadamente 15 g por unidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beijinho de coco <p>Doce cremoso à base de leite condensado e coco ralado, modelado em esfera, coberto com coco seco e finalizado com 1 cravo-da-índia, pesando cerca de 15 g por unidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Ele e Ela” (Dois Amores) <p>Doce bicolor composto por metades de brigadeiro tradicional e brigadeiro branco, unidos em formato de esfera ou meia-lua, pesando aproximadamente 15g por unidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cajuzinho <p>Doce modelado em formato típico de caju, à base de amendoim torrado e triturado com leite condensado, coberto com açúcar cristal e decorado com 1 amendoim inteiro, pesando cerca de 15g por unidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Canudinho recheado com doce de leite cremoso <p>Casquinha crocante em formato cilíndrico, recheada com doce de leite cremoso, pesando cerca de 20g a 25g por unidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olho-de-sogra <p>Ameixa preta sem caroço, recheada com cocada branca cremosa, finalizada com açúcar cristal ou coco seco, pesando cerca de 15g por unidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brigadeiro de churros <p>Doce cremoso de leite condensado com toque de canela, modelado em esfera, coberto com açúcar e canela e finalizado com pequena porção de doce de leite na parte superior, pesando aproximadamente 15g por unidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos os doces deverão ser produzidos com ingredientes frescos e de primeira qualidade, livres de corantes artificiais excessivos, aditivos desnecessários 	112	Cento

		<p>ou conservantes em excesso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A textura deve ser firme, mas macia ao consumo, sem sinais de ressecamento, cristalização, derretimento ou alteração de sabor. • O transporte deve ocorrer em caixas térmicas ou recipientes próprios, protegidos contra variações excessivas de temperatura, umidade, contaminações e choques mecânicos. • Cada unidade deverá ser acondicionada em forminha padrão branca ou translúcida, que garanta apresentação higiênica e uniforme. • O prazo de validade deve respeitar critérios sanitários e a entrega ocorrer preferencialmente nas primeiras 48 horas após a produção, garantindo frescor. • As unidades deverão ser dispostas em bandejas organizadas por tipo, identificadas com etiqueta do produto e quantidade, de modo a facilitar a conferência no recebimento. 		
		<ul style="list-style-type: none"> • Mini tartelette de limão siciliano <p>Base crocante de massa sablée, recheada com creme de limão siciliano de textura firme e cobertura delicada de merengue tostado, pesando cerca de 15 g por unidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trufa de chocolate meio amargo <p>Doce em formato esférico, com casca de chocolate meio amargo e recheio cremoso de ganache, finalizado com cacau em pó ou cobertura de chocolate, pesando cerca de 15 g por unidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copinho de mousse de maracujá/limão com crocante <p>Mini copo transparente de 30 ml contendo mousse aerada de maracujá ou limão, finalizado com crocante de castanha ou farofa doce, pesando cerca de 20 g por unidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Camafeu de nozes <p>Doce modelado em formato oval, à base de nozes trituradas com leite condensado, coberto com fondant branco e decorado com meia noz inteira, pesando aproximadamente 15 g por unidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mini éclair (bomba) de baunilha ou café <p>Massa choux assada, recheada com creme pâtissier de baunilha ou café, finalizada com cobertura de fondant brilhante, pesando cerca de 20 g por unidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bombom de coco <p>Casca fina de chocolate ao leite ou meio amargo, recheada com creme de coco macio, modelado em formato esférico ou retangular, pesando aproximadamente 15 g por unidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bombom de morango <p>Casca de chocolate ao leite ou meio amargo, recheada com morango inteiro envolto em creme fondant ou brigadeiro branco, pesando cerca de 20 g por unidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bombom de uva 		

1.7	Doces Selecionados	<p>Casca de chocolate ao leite ou meio amargo, recheada com uva fresca inteira envolta em creme fondant ou brigadeiro branco, pesando cerca de 20 g por unidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brigadeiro de Ninho com Nutella <p>Doce de leite em pó modelado em esfera, coberto com leite em pó e finalizado com pequena porção de creme de avelã Nutella no topo, pesando aproximadamente 15 g por unidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos os doces deverão ser produzidos com matérias-primas frescas, de boa procedência, com comprovação de origem, livres de contaminantes, odores estranhos ou alterações sensoriais. • As receitas deverão manter a textura e sabor característicos de cada tipo, sem excesso de gordura, açúcar cristalizado ou umidade que prejudique a apresentação. • As unidades deverão ser padronizadas quanto ao tamanho, peso (em média 15 a 20 g por unidade) e acabamento, sem deformações, rachaduras, excesso de cobertura derretida ou enfeites deslocados. • O transporte deverá ocorrer em caixas térmicas ou recipientes apropriados, devidamente higienizados, que garantam proteção contra variações extremas de temperatura, umidade e impactos. • Cada unidade deverá ser acondicionada em forminhas de cor neutra (branca ou translúcida) e disposta em bandejas separadas por tipo, com etiquetas de identificação. • O prazo de validade deverá respeitar a legislação sanitária vigente, sendo recomendável que os doces sejam entregues em até 48 horas após a produção, garantindo frescor. • As bandejas deverão ser entregues devidamente embaladas, com película protetora transparente, permitindo inspeção visual sem contato direto. • Os doces devem chegar íntegros e prontos para consumo, sem necessidade de ajustes adicionais, mantendo o padrão estético e sanitário adequado ao serviço institucional. 	65	Cento
-----	-----------------------	---	----	-------

1.8	Bem Casado	<p>• Bem-Casado Embalado</p> <p>Doce individual composto por duas camadas macias de pão de ló leve e úmido, unidas por recheio cremoso de doce de leite tradicional. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 40 g, apresentando textura uniforme e sabor característico, sem excesso de umidade, ressecamento ou cristalização do recheio.</p> <p>O bem-casado deverá ser embalado em papel celofane ou papel próprio para confeitaria, com sobreembalagem de papel crepom ou tecido decorativo de cor neutra ou tom pastel (ex.: branco, bege, palha), de acabamento alinhado e sem amassados. A embalagem deverá ser fechada com fita de cetim ou material equivalente, em laço simples, e conter uma etiqueta personalizada furada, fornecida pela área demandante no momento da solicitação do serviço.</p> <p>A apresentação final deverá assegurar integridade do produto, vedação higiênica e estética uniforme em todas as unidades, garantindo que os doces cheguem ao local do evento prontos para distribuição, sem necessidade de ajustes adicionais.</p>	170	Dezena
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE: R\$1.600.230,00				

LOTE 02				
Item	Descrição	Especificação	Quantidade	Unidade Medida
2.1	Refeição	<p>O fornecimento de refeição deverá contemplar ingredientes balanceados, variados e nutricionalmente adequados, pesando 600g, compostas por:</p> <p>a) Proteínas (mínimo de 150g, após cocção) (01 opção por refeição):</p> <p>Filé de frango grelhado, estrogonofe de frango, carne de boi cozida/assada, bife de pernil, bife de boi, filé de peixe assado/frito, omelete de queijo, filé de frango à milanesa.</p> <p>b) Guarnições (mínimo de 03 (três) opções por refeição):</p> <p>Arroz (branco, integral ou colorido com cenoura, milho e ervilha), feijão (carioca, preto ou tropeiro), purê de batata, mandioca ou batata frita, farofa, macarrão ao molho sugo Legumes cozidos ou refogados (ex.: chuchu, cenoura, abobrinha, brócolis, couve-flor), couve.</p> <p>c) Saladas (mínimo de 03 opções por refeição):</p> <p>Alface (americana, crespa ou lisa), tomate, cenoura ralada, beterraba, repolho (verde ou roxo).</p> <ul style="list-style-type: none"> • O cardápio deve ser previamente aprovado pela contratante. As refeições deverão ser preparadas com ingredientes frescos e de boa procedência, observando rigorosamente as normas sanitárias e de higiene vigentes. • Os alimentos deverão ser embalados em marmitas individuais compartimentadas, dotadas de múltiplas divisórias fixas (a fim de isolar e separar os diferentes tipos de alimentos, como proteína, guarnições. As saladas, quando frias, deverão ser acondicionadas em recipientes separado dos demais alimentos quentes. • Os alimentos deverão transportados em caixas térmicas fechadas e lacradas, de forma a garantir a conservação térmica, a segurança alimentar e a integridade do conteúdo até o momento do consumo. 	3.600	Unidade

LOTE 03				
Item	Descrição	Especificação	Quantitativos	Unidade Medida
3.1	Serviço de Carrinho de Pipoca	<p>O serviço deverá compreender o fornecimento de carrinho de pipoca com visual limpo, bem conservado, em perfeitas condições de higiene e funcionamento, acompanhado de profissional uniformizado (cor única) e treinado (pipoqueiro) para a operação por 2 horas.</p> <ul style="list-style-type: none"> O carrinho deverá conter equipamento próprio para o preparo da pipoca no local, com compartimentos separados para armazenamento dos grãos de milho, óleo, sal, manteiga, além de área destinada à pipoca pronta. O equipamento deverá funcionar de forma segura e silenciosa, com energia elétrica ou Botijão de Gás GLP – Tipo Liquinho (P2), em local seguro e ventilado. O carrinho deverá possuir rodas com travas e ser de fácil deslocamento. A pipoca deverá ser servida em saquinhos de papel de, no mínimo 7,5 cm x 15 cm, com opção de sabores salgada e doce, ambos preparados na hora. Os ingredientes deverão ser de boa qualidade, com validade dentro do primeiro terço do prazo, e armazenados em condições adequadas de higiene e conservação. A contratada deverá garantir o abastecimento contínuo de insumos durante o evento e a reposição das porções conforme demanda do público. O profissional responsável deverá manter o ambiente limpo e organizado, sendo responsável também pela montagem e desmontagem do carrinho e descarte adequado dos resíduos. 	82	Unidade

3.2	Serviço de Carrinho de Algodão Doce	<p>O serviço deverá compreender o fornecimento de carrinho de algodão-doce em perfeito estado de conservação e funcionamento, higienizado, com visual limpo e adequado ao padrão institucional, acompanhado de profissional uniformizado e treinado, responsável pelo preparo e distribuição do algodão-doce durante todo o período do evento, 2 (duas) horas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • O carrinho deverá dispor de: Máquina própria para a produção de algodão-doce, operada de forma segura e silenciosa; Estrutura com rodas com travas para fácil deslocamento e posicionamento no local do evento; Proteção acrílica ou similar, que evite dispersão de açúcar no ambiente e assegure a higiene do processo; Compartimentos adequados para armazenamento de insumos (açúcar, corantes alimentícios autorizados, palitos biodegradáveis). • O algodão-doce deverá ser: Preparado no local e no momento do consumo, garantindo textura adequada e frescor; Servido em palitos biodegradáveis ou de madeira, de acordo com o padrão visual aprovado pela contratante; Disponível nas seguintes sabores: Branco (açúcar puro), Rosa ou Azul. • A contratada deverá garantir: Fornecimento contínuo de insumos durante o evento; Operação segura da máquina, com uso de insumos de boa procedência e com validade vigente; manutenção da higiene durante todo o preparo e serviço; sendo responsável também pela montagem e desmontagem do carrinho e descarte adequado dos resíduos. 	45	Unidade
-----	-------------------------------------	---	----	---------

3.3	Serviço de Carrinho de Picolé	<p>O serviço deverá compreender o fornecimento de carrinho térmico para distribuição de 200 picolés, com peso entre 60 e 80g, em perfeito estado de conservação, higienização, de visual limpo e compatível com o padrão institucional dos eventos do TJMG, acompanhado de um profissional uniformizado e treinado para o atendimento durante todo o evento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • O carrinho deverá garantir a conservação dos picolés em temperatura adequada até o momento do consumo, devendo ser abastecido com gelo seco ou outro sistema eficiente de refrigeração, conforme necessidade. Deve possuir isolamento térmico adequado, com tampa de abertura prática, e estrutura que permita o fácil deslocamento e posicionamento no local do evento. • A contratada deverá oferecer duas categorias de picolés (100 de frutas e 100 cremosos): • Picolés de fruta (sem leite, vegano): elaborados à base de frutas naturais, com sabores como uva, abacaxi, manga, limão Agora e morango, isentos de leite, creme ou derivados. • Picolés cremosos (com leite e/ou ovo): elaborados à base de leite, derivados e/ou ovo, com sabores como chocolate, coco, baunilha, doce de leite, entre outros. • Todos os picolés deverão ser industrializados e de boa qualidade, com validade dentro do primeiro terço do prazo e devidamente acondicionados em embalagens individuais e lacradas. Os sabores deverão ser previamente aprovados pelo contratante. • O profissional responsável pelo atendimento será encarregado da distribuição dos picolés, da organização do espaço, da manutenção da limpeza e da coleta adequada dos resíduos gerados. • A quantidade ofertada deverá estar dimensionada para atender à demanda estimada de participantes do evento. 	80	Unidade
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 03: R\$145.323,31				

LOTE 04				
Item	Descrição	Especificação	Quantidade	Unidade Medida

4.1	Lanche Apresenta (Kit apresenta	<ul style="list-style-type: none"> • Biscoito doce tipo wafer: com recheio, em pacotes de no mínimo 20g. A embalagem deve conter informações nutricionais e prazo de validade. Sabores: morango, chocolate e limão. Marca de referência: Bauducco. • Bombom de chocolate: 01 (uma) unidade, com gramatura média individual de 20g, devidamente embalado, contendo identificação do fabricante, prazo de validade e informações nutricionais. Marcas de referência: Garoto, Nestlé ou Lacta, ou equivalentes em qualidade e composição. • Biscoito integral ou comum: embalagem individual com gramatura média de 22g a 24g. A embalagem deve conter informações nutricionais e prazo de validade. Marca de referência: Pit Stop ou Club Social. • Pipoca doce: canjica de milho com açúcar, embalagem de 40g. Marca de referência: Aritana. • Balas mastigáveis sortidas de frutas: nos sabores uva, morango, laranja, abacaxi e cereja. Porção de 20g (aprox. 5 unidades). Marca de referência: Erlan. • Pirulito: Pirulito de bola com sabores variados (cereja, cereja preta, maçã verde e morango), peso médio:12g. Marca de referência: Pop mania/Flopito. • Bala de goma: balas sortidas de goma de amido sabores laranja, abacaxi e limão e sabores artificiais de uva e morango, coloridas artificialmente (1 pacote de aprox. 32g). Marca de referência: Dori. <p>• Os itens descritos devem ser acondicionados conjuntamente em saco plástico tipo <i>zip lock</i>, com capacidade suficiente para comportar todos os produtos que compõem o conjunto.</p> <p>• Todos os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições para consumo, em embalagens originais, íntegras e lacradas de fábrica, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação sanitária vigente.</p> <p>• Deverão ser observadas as boas práticas de fabricação, garantindo a utilização de ingredientes de qualidade, próprios para consumo humano, e dentro do prazo de validade no momento da entrega.</p>	7.400	Unidade
4.2	Caixa de bombons sortidos	<ul style="list-style-type: none"> • Caixa de bombons sortidos, contendo entre 12 e 15 unidades (ou superior), com sabores variados. Embalagem com peso mínimo de 220g, devendo apresentar, obrigatoriamente, informações nutricionais e prazo de validade. Marcas de referência: Garoto, Nestlé ou Lacta. 	500	Unidade
4.3	Refrigera	<ul style="list-style-type: none"> • Refrigerante, gaseificado, embalagem de 2 (dois) litros, pronto para consumo, em garrafa plástica PET, lacrada de fábrica, com rótulo contendo data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais visíveis. Disponível em sabores variados (cola, guaraná, laranja ou limão). Marcas de referência: Coca-cola, Guaraná Antarctica. 	150	Unidade
4.4	Suco	<ul style="list-style-type: none"> • Suco, comum e/ou zero, nos sabores laranja, abacaxi com hortelã, uva e maracujá, a serem definidos pela contratante, embalagens de 01 (um) litro e teor mínimo de 30% de suco de fruta. Marcas de referência: Del Valle, Tial e Do Bem. 	200	Unidade
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE: R\$115.638,50				

Equipamentos e infraestrutura obrigatórios

Os requisitos abaixo aplicam-se exclusivamente aos serviços do Lote 1, por envolverem preparo, finalização ou aquecimento de alimentos em local de execução. Itens que não demandam cocção, aquecimento ou operação com

equipamento elétrico estão dispensados das exigências previstas neste tópico.

A empresa contratada deverá disponibilizar, sempre que necessário e em quantidade proporcional ao porte do evento, os equipamentos indispensáveis à cocção, finalização, aquecimento e transporte de alimentos nos locais de realização dos serviços.

Os equipamentos mínimos exigidos, para o Lote 1, são:

- Forno elétrico padrão – tensão 127V ou 220V; potência máxima da resistência: 3.040 W.
- Fogão de mesa de indução portátil (mínimo 1 boca) – tensão 127V ou 220V; potência máxima: 1.000 W.
- Carrinho de transporte de alimentos – confeccionado em aço inoxidável, alumínio ou material de alta resistência, com acabamento liso e de fácil higienização, três prateleiras planas, estrutura robusta e estável, capacidade mínima de 50 kg, dimensões compatíveis com corredores e elevadores do edifício (altura entre 90 e 110 cm; comprimento entre 80 e 100 cm; largura entre 45 e 60 cm).

Além desses equipamentos, a contratada poderá utilizar, desde que previamente autorizados pela Administração, outros aparelhos elétricos sem chama aberta, compatíveis com a infraestrutura do Tribunal e de potência inferior aos limites suportados, para fins de aquecimento e finalização de alimentos.

Caberá ao TJMG indicar previamente os pontos de energia elétrica disponíveis, informando voltagem, amperagem e potência suportada. A contratada deverá adequar a utilização de seus equipamentos a essas especificações, garantindo segurança e eficiência na execução dos serviços.

Poderá ser exigida, a critério da Administração, a participação da equipe da contratada em treinamento ministrado pela Coordenação de Apoio do Corpo de Bombeiros Militar – COABM, com foco na prevenção e combate a incêndio.
