



TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
AV Afonso Pena , Nº 4001 - Bairro Serra - CEP 30130008 - Belo Horizonte - MG - www.tjmg.jus.br  
Andar: 12

## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - TJMG/SUPAD/DIRCOM/GERP**

Contratação de empresa para prestação de serviços continuados de alimentação.

### **I – Fundamentação**

Este Estudo Técnico Preliminar - ETP tem como objetivo subsidiar a contratação de empresa especializada na prestação continuada de serviços de alimentação para eventos institucionais do Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais – TJMG.

A contratação atenderá a Diretoria Executiva de Comunicação – DIRCOM, a Orquestra Jovem e o Coral Infantojuvenil do TJMG, que utilizarão os serviços exclusivamente em Belo Horizonte para atendimento das demandas institucionais realizadas na capital, e abrangerá, além do fornecimento de alimentos, apoio logístico, profissionais, utensílios, equipamentos, vasilhames e toda a infraestrutura necessária à execução adequada dos serviços, conforme condições, especificações, estimativas e quantidades estabelecidas neste documento e no respectivo Termo de Referência.

A Diretoria Executiva de Comunicação – DIRCOM, no âmbito deste Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais – TJMG, tem como atribuições, entre outras, promover ações, projetos e iniciativas institucionais que favoreçam a comunicação, a integração e o relacionamento do Tribunal com magistrados, servidores, parceiros institucionais, público externo e sociedade civil. As atividades desta Diretoria atendem às diretrizes estabelecidas pelas normativas internas do Tribunal, buscando assegurar acolhimento, representatividade institucional e fortalecimento da imagem organizacional.

A execução dos eventos institucionais organizados pela DIRCOM exige planejamento contínuo e suporte operacional adequado, abrangendo ações de relacionamento, de representação e de comunicação social.

Por sua vez, a Orquestra Jovem e o Coral Infantojuvenil do TJMG é um programa criado em 2011 que já beneficiou milhares de crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social, oferecendo formação musical gratuita e atividades educacionais que promovem inclusão e cidadania. O fornecimento de alimentação durante aulas, ensaios e apresentações é indispensável para garantir permanência e participação dos alunos, fortalecendo o compromisso social do Tribunal.

Cumprido ressaltar que, atualmente, há um contrato vigente que atende apenas à Diretoria Executiva de Comunicação – DIRCOM, não abrangendo o Programa Orquestra Jovem e Coral Infantojuvenil do TJMG. Esse contrato vigente foi prorrogado apenas para assegurar a continuidade do fornecimento até a conclusão da presente licitação.

Dessa forma, demonstra-se a necessidade de prover lanche institucional mais completo durante os eventos promovidos pela DIRCOM, especialmente aqueles de natureza prolongada, com grande circulação de autoridades, participantes externos ou públicos diversos. Nesses casos, o oferecimento de um lanche mais robusto, diferente do modelo restrito de coffee break, mostra-se mais eficiente e compatível com a natureza institucional dos eventos.

## I.1. Descrição da necessidade da contratação

A prestação de serviços de fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas tem finalidade institucional, vinculada à adequada execução de cerimônias, solenidades, recepções, encontros oficiais, visitas institucionais e eventos de relacionamento promovidos pela DIRCOM, nos quais se faz necessária a oferta de lanche que assegure acolhimento, representação, integração e bem-estar dos participantes.

O serviço a ser contratado caracteriza-se como suporte logístico e institucional aos eventos organizados, compondo parte estruturante das ações de comunicação, relacionamento e fortalecimento da imagem do Tribunal. Os lanches não possuem caráter festivo ou de confraternização, mas integram a política de atendimento e acolhimento do público, contribuindo para:

- garantir permanência adequada dos participantes;
- qualificar a experiência institucional;
- assegurar ambiente propício ao diálogo e à interação;
- refletir o padrão de excelência do TJMG nas relações com o público interno e externo.

Dessa forma, o tipo de lanche recomendado é o lanche institucional e demais listados nesse estudo, por atender às seguintes premissas:

- Acolhimento: oferta variada e adequada, compatível com a natureza representativa dos eventos da DIRCOM.
- Conforto e permanência: distribuição planejada para estimular a circulação e a interação dos participantes, mantendo o fluxo do evento.
- Apresentação institucional: itens com melhor composição, apresentação visual e organização, condizentes com o padrão cerimonial do Tribunal.
- Adequação ao público: variedade suficiente para atender convidados diversos, inclusive autoridades, parceiros institucionais e visitantes.

É imprescindível distinguir a natureza desta contratação – direcionada a eventos institucionais – do serviço de coffee break simples, destinado a pausas rápidas e sem cunho representativo. Embora ambos envolvam fornecimento de alimentos, suas finalidades, escopos e formatos são substancialmente distintos.

### Quadro comparativo – Lanche Institucional Completo × *Coffee Break* Simples

Característica	Lanches (DIRCOM)	<i>Coffee Break</i> Simples
Finalidade	Representatividade institucional; acolhimento; fortalecimento de vínculos; apoio ao relacionamento institucional.	Pausa rápida; suporte logístico pontual; reposição básica de energia.
Natureza do Evento	Cerimônias, solenidades, recepções, visitas institucionais e eventos com o público externo, eventos e atividades pedagógicas da Orquestra.	Atividades administrativas ou intervalos técnicos.

Público	Autoridades, magistrados, servidores, colaboradores, integrantes do Orquestra Jovem e o Coral Infantojuvenil do TJMG e sociedade civil.	Participantes de reuniões ou atividades internas de curta duração.
Duração do Serviço	Flexível; acompanha a dinâmica do evento e incentiva permanência e interação.	Curta duração (10 a 20 minutos).
Sofisticação	Padrão elevado: variedade maior, itens refinados, cuidado na apresentação e serviço.	Padrão básico: itens simples como café, biscoitos e pães de queijo.
Serviço	Pode envolver garçons, mesas montadas (tipo serviço americano), kits de alimentação, utensílios mais elaborados e ambientação.	Autoatendimento em mesas simples e sem serviço.
Composição do Cardápio	Itens frios e quentes, salgados variados, doces, frutas, sucos, água, café e opções mais completas.	Itens secos e rápidos, com foco em praticidade.
Objetivo	Proporcionar experiência institucional qualificada e compatível com protocolos do TJMG.	Apenas possibilitar uma pausa ágil entre atividades curtas.
Custo	Justificado pela complexidade do serviço, variedade de itens e padrão de apresentação.	Menor custo per capita, pela simplicidade dos insumos.

Assim, nos eventos institucionais coordenados pela DIRCOM, o lanche completo não se limita a uma pausa, mas compõe a própria política institucional de acolhimento, integração, comunicação social e fortalecimento de vínculos.

Os lanches atuam como elemento de apoio à hospitalidade organizacional e fortalece o caráter institucional do evento, preservando o padrão de excelência esperado nas ações conduzidas pela DIRCOM.

## I.2. Vantagens operacionais da adoção dos lanches mais completo

A adoção desse modelo proporciona:

- maior alinhamento com o padrão institucional dos eventos oficiais do TJMG;
- padronização no atendimento do público interno e externo;
- previsibilidade e segurança jurídica e administrativa na gestão contratual;
- maior clareza entre as áreas envolvidas sobre os itens que cabem à DIRCOM;
- redução de divergências sobre saldo contratual e alcance dos serviços fornecidos.

Assim, a contratação dos lanches institucionais completos atende aos princípios da economicidade, eficiência, proporcionalidade, razoabilidade e continuidade das ações institucionais.

## II – Demonstração da previsão da contratação no Plano de Contratações Anual e alinhamento com o planejamento

A presente demanda encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual da Diretoria Executiva de Comunicação – DIRCOM e do Programa Orquestra Jovem e Coral Infantojuvenil do TJMG, com dotação orçamentária específica para sua execução.

A contratação está alinhada ao Plano Estratégico 2021/2026 do Tribunal de Justiça de Minas Gerais, em especial aos macrodesafios que tratam da ampliação da relação institucional do Judiciário com a sociedade, da valorização de magistradas, magistrados, servidoras e servidores, e do fortalecimento da governança e da comunicação.

Também observa as diretrizes da Política de Sustentabilidade das Contratações do TJMG e do respectivo Plano de Logística Sustentável, ao prever o uso preferencial de materiais biodegradáveis e ambientalmente corretos, além da destinação adequada dos resíduos gerados pelos serviços.

Nesse contexto, a DIRCOM contribui com a realização de eventos e ações de relacionamento institucional, enquanto a Orquestra Jovem e o Coral Infantojuvenil reforçam o compromisso social do Tribunal. A prestação dos serviços de alimentação em apoio a essas iniciativas assegura condições adequadas para sua execução, fortalece a imagem institucional do TJMG, promove a valorização dos públicos internos e amplia a aproximação com a sociedade.

### **III – Requisitos da contratação**

A presente contratação tem por objeto a prestação anual e continuada de serviços de fornecimento de alimentação destinados ao atendimento dos eventos institucionais promovidos pela Diretoria Executiva de Comunicação – DIRCOM, bem como às demandas do Programa de Formação Continuada Orquestra e Coral Infantojuvenil do TJMG, conforme detalhamento constante neste Estudo Técnico Preliminar.

Trata-se de serviço essencial para garantir o adequado acolhimento, a permanência, o bem-estar e a integração dos participantes nos eventos institucionais do Tribunal, bem como para assegurar condições adequadas de alimentação aos alunos da Orquestra e do Coral Infantojuvenil, durante ensaios, aulas regulares e apresentações oficiais, realizados exclusivamente na Comarca de Belo Horizonte.

#### **III.1. Atendimento às necessidades institucionais**

O fornecimento deverá observar rigorosamente:

- as características, finalidades e especificações próprias de cada tipo de evento institucional da DIRCOM;
- a natureza pedagógico-artística das atividades do Programa de Formação Continuada da Orquestra e Coral Infantojuvenil;
- os padrões de qualidade, apresentação e acolhimento compatíveis com a imagem institucional do TJMG;
- a necessidade de oferta de lanche mais completo, adequado ao caráter representativo dos eventos organizados pela DIRCOM.

Cada solicitação deverá ser atendida nos prazos, quantidades, formatos e condições operacionais previamente definidos pela unidade demandante, garantindo disponibilidade plena do serviço durante todo o período de vigência contratual.

#### **III.2. Especificações técnicas e operacionais**

O fornecedor deverá atender integralmente às especificações constantes do Anexo I, incluindo:

- composição mínima do lanche institucional;
- padrões de apresentação e montagem;
- logística de entrega, instalação e retirada dos materiais;
- fornecimento de utensílios, descartáveis ou louças;
- equipe de apoio operacional;
- limpeza e organização do espaço ao final do evento;
- reposição adequada dos itens servidos durante o período estipulado.

Os serviços deverão ser prestados preferencialmente no formato presencial e integralmente preparado pela contratada, sendo vedado ao TJMG realizar manipulação, preparo ou reembalagem dos alimentos.

### **III.3. Habilitação técnica**

Para comprovar sua capacidade técnica, as empresas licitantes deverão apresentar atestados de capacidade técnica emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando experiência anterior na execução de serviços de alimentação, em mais de um evento simultaneamente, para mais de 200 pessoas, destinados a eventos institucionais, corporativos, cerimoniais ou de grande circulação. Os atestados deverão demonstrar que a empresa possui experiência compatível com a complexidade e o porte do objeto ora contratado.

Ademais, nos termos do art. 10 da Lei nº 6.437/1977 e do art. 67, IV, da Lei nº 14.133/2021, será obrigatória a apresentação de:

- Alvará de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária competente;
- demais documentos comprobatórios do regular funcionamento do estabelecimento responsável pela manipulação e preparo dos alimentos.

Adicionalmente, a contratada deverá:

- cumprir integralmente as normas da ANVISA e as legislações sanitárias vigentes;
- assegurar boas práticas de higiene e manipulação;
- manter transporte adequado, com veículos higienizados e dotados de controle térmico quando necessário;

### **III.4. Qualidade dos produtos e condições de entrega**

Todos os produtos alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo e devidamente acondicionados, observando temperatura adequada.

Os serviços deverão ser prestados preferencialmente no formato presencial e integralmente executados pela contratada, sendo vedado ao TJMG realizar qualquer manipulação, preparo, aquecimento, finalização ou reembalagem dos alimentos.

Quando previsto no Anexo I, a contratada poderá realizar, nas dependências do TJMG, a finalização, o aquecimento ou a cocção de determinados alimentos, tais como pães de queijo, salgados e preparações quentes, utilizando equipamentos próprios, listados no mesmo Anexo I, observadas as condições de segurança, as normas sanitárias vigentes e a infraestrutura elétrica previamente disponibilizada pela Administração.

Não serão aceitos alimentos: com sinais de deterioração, má conservação, violação da embalagem ou acondicionamento inadequado e com validade inferior a 90 dias, exceto nos

casos de itens com validade naturalmente reduzida, como produtos frescos ou preparados no dia.

A contratada deverá ainda manter contingência operacional para garantir a realização do serviço, independentemente de imprevistos, interrupções de fornecimento ou eventos emergenciais.

### III.5. Responsabilidades da contratada

A prestadora de serviços será integralmente responsável por:

- fornecimento de todos os insumos, utensílios, equipamentos e materiais necessários;
- montagem, desmontagem, com forro de mesa cedidos pela Contratada, organização, reposição, monitoramento e desmontagem dos itens e serviços de alimentação, incluindo utensílios, recipientes, suportes e materiais próprios da contratada, sobre o mobiliário disponibilizado pelo TJMG;
- integridade e qualidade dos alimentos até o momento do consumo;
- pontualidade e adequação ao cronograma dos eventos;
- atendimento cordial e compatível com o padrão institucional do TJMG;
- substituição imediata de produtos ou serviços que não atendam às especificações.
- atendimento aos quantitativos mínimos por solicitação, observados os parâmetros operacionais do contrato, sendo exigido pedido mínimo de 20 (vinte) unidades para os lanches e de 15 (quinze) unidades para os almoços previstos no Lote 2.

### IV – Estimativas das quantidades

As quantidades estimadas foram definidas considerando o histórico de eventos realizados pelas unidades demandantes, a previsão anual de demandas da DIRCOM e do Programa Orquestra Jovem e Coral Infantojuvenil do TJMG:

Item	Descrição	Fórum/ ASCOM	Quantitativos		
			DIRCOM	Orquestra	Total
01	Lanche Individual	400	5.300	31.000	36.700
02	Lanche Simples		1.000	1.500	2.500
03	Lanche Reforçado	400	2.500	500	3.400
04	Lanche Cultural	400	800	300	1.500
05	Lanche Institucional	800	1.600	200	2.600
06	Doces Tradicionais	30	72	10	112
07	Doces selecionados	30	35	0	65

08	Serviço de Carrinho de Pipoca	2	50	30	82
09	Serviço de Carrinho de algodão doce		15	30	45
10	Serviço de Carrinho de picolé		30	50	80
11	Bem Casado (dez)	20	1500	0	1520
12	Kit Apresentação		400	7.000	7.400
13	Caixa de bombons			500	500
14	Refeição			3.600	3.600
15	Refrigerante			150	150
16	Suco			200	200

## V - Levantamento de mercado

Foram realizados levantamentos de mercado com fornecedores que atuam na prestação de serviços de alimentação na Comarca de Belo Horizonte, contemplando empresas especializadas no fornecimento de almoços, lanches, serviços de buffet, coquetéis e demais itens correlatos.

As consultas de preços tiveram como base referências obtidas junto a fornecedores do segmento, considerando parâmetros médios de mercado para serviços com características e abrangência equivalentes às desta contratação.

Os registros dos orçamentos coletados e demais elementos de pesquisa de mercado encontram-se anexados ao processo administrativo de contratação.

## VI – Estimativa do valor da contratação

O valor total estimado para a contratação foi apurado a partir da média dos preços praticados por fornecedores consultados no levantamento de mercado, levando em consideração o escopo completo dos serviços descritos neste Estudo Técnico Preliminar, conforme detalhamento constante em documento específico anexo aos autos.

(Estimativa do valor total: conforme orçamentos anexos)

## VII – Descrição da solução como um todo

A contratação por meio de pregão eletrônico é a solução mais viável no momento para atender aos princípios da economicidade e da celeridade, além de permitir a prestação planejada e contínua do fornecimento de alimentos em eventos institucionais, com garantia de qualidade e segurança aos destinatários.

A Diretoria Executiva de Comunicação – DIRCOM utilizará os serviços exclusivamente na Comarca de Belo Horizonte para atendimento de suas demandas institucionais.

O Programa Orquestra Jovem e Coral Infantojuvenil do TJMG também utilizará os serviços exclusivamente na Comarca de Belo Horizonte.

Dessa forma, para o TJMG, a solução mais adequada é a contratação por meio de processo licitatório na modalidade pregão eletrônico, que assegure isonomia, transparência e ampla

competitividade entre os licitantes, com foco na eficiência e na qualidade dos serviços prestados.

O critério de julgamento das propostas será o de menor preço, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, considerando a execução integral do objeto conforme as especificações técnicas estabelecidas neste documento e no Termo de Referência.

#### **VIII – Justificativas para o parcelamento ou não da contratação**

Considera-se adequada a realização da contratação em três lotes, tendo em vista a natureza distinta dos serviços e o perfil específico de fornecedores envolvidos.

O Lote 1 compreenderá o fornecimento de lanches e doces destinados aos eventos institucionais do TJMG, abrangendo as demandas da Diretoria Executiva de Comunicação – DIRCOM e do Programa Orquestra Jovem e Coral Infantojuvenil. A unificação desse escopo em lote único permite padronização do serviço, aproveitamento de economia de escala e simplificação da gestão contratual, garantindo regularidade, qualidade e eficiência no atendimento. Trata-se de serviços que exigem preparo culinário, infraestrutura de buffet e capacidade operacional compatível com eventos institucionais.

O Lote 2 será destinado exclusivamente ao fornecimento de refeições prontas vinculadas às atividades da Orquestra Jovem e Coral Infantojuvenil. A criação de lote separado justifica-se pelas características próprias dessas refeições, distintas da natureza dos lanches e serviços de buffet, de modo a preservar a competitividade entre fornecedores e possibilitar a participação de empresas especializadas na produção e entrega de refeições embaladas individualmente.

O Lote 3 abrangerá itens de fornecimento direto, kits e serviços operacionais, como carrinhos de pipoca, algodão-doce e picolé, além do kit apresentação e das bebidas. Esses itens não demandam preparo culinário ou estrutura de buffet, concentrando-se essencialmente em logística, montagem e entrega. A separação em lote próprio permite a participação de fornecedores com estrutura enxuta e, quando aplicável, admite subcontratação para a operação dos carrinhos, ampliando a competitividade sem prejuízo da qualidade.

Essa divisão assegura que cada tipo de serviço seja tratado de forma adequada ao mercado que o executa, maximizando a competitividade, garantindo a economicidade e preservando a eficiência e a qualidade na execução do contrato, em conformidade com os princípios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

#### **IX – Providências a serem adotadas previamente à contratação**

As providências preliminares necessárias à instrução deste processo já vêm sendo adotadas pelas áreas demandantes, incluindo o levantamento de preços de mercado, a definição das especificações técnicas e a elaboração dos documentos processuais. Os orçamentos coletados serão consolidados e apresentados ao final deste Estudo Técnico Preliminar, de forma a subsidiar a estimativa de valor da contratação.

Adicionalmente, a Administração já definiu os espaços físicos que poderão ser utilizados pela contratada para apoio logístico e operação de equipamentos, observando a disponibilidade conforme a programação de eventos e o uso prioritário pelo TJMG. Também foram identificados e registrados os pontos de energia elétrica, com suas respectivas características de voltagem, amperagem e potência, garantindo condições adequadas para a execução dos serviços.

As unidades requisitantes deverão designar servidores para acompanhamento e fiscalização do contrato, podendo realizar reuniões, orientações e treinamentos prévios sobre as rotinas de execução, inclusive quanto à utilização segura dos equipamentos de cocção e aquecimento.

#### **X – Demonstrativo dos resultados pretendidos**

Com a contratação proposta, espera-se assegurar a prestação regular, padronizada e eficiente dos serviços de alimentação utilizados pela Diretoria Executiva de Comunicação – DIRCOM e pelo Programa Orquestra Jovem e Coral Infantojuvenil do TJMG. A estruturação do objeto em três lotes permitirá maior aderência às características de cada tipo de fornecimento, ampliando a competitividade entre os fornecedores e garantindo economicidade ao processo.

A contratação contribuirá para a melhoria da qualidade dos eventos institucionais realizados pelo Tribunal, oferecendo condições adequadas de atendimento aos públicos internos e externos. No âmbito da Orquestra Jovem e Coral Infantojuvenil, os serviços de alimentação viabilizam a permanência dos alunos nas atividades pedagógicas, fortalecendo as ações de inclusão social promovidas pelo TJMG.

Pretende-se, ainda, otimizar o uso dos recursos materiais e humanos envolvidos na execução dos serviços, garantindo maior previsibilidade, segurança alimentar e conformidade com os padrões de qualidade definidos pela Administração.

#### **XI – Contratações correlatas e/ou interdependentes**

Não será necessário realizar contratações interdependentes para a execução do objeto, uma vez que o fornecimento de alimentos poderá ser realizado de forma autônoma pela empresa contratada, sem depender de serviços adicionais previamente contratados pelo TJMG.

No que se refere às contratações correlatas, registra-se que o TJMG celebrou anteriormente contratos destinados ao fornecimento de serviços de alimentação com características semelhantes às previstas nesta contratação, quais sejam: Contrato nº 007/2018, Contrato nº 354/2022, Contrato nº 426/2022, Contrato nº 352/2023 e Contrato nº 161/2024. Tais registros servem como referência histórica e documental, mas não possuem vinculação técnica obrigatória com a presente contratação.

#### **XII – Descrição de possíveis impactos ambientais e medidas mitigadoras**

A prestação dos serviços contratados poderá gerar resíduos sólidos decorrentes de embalagens, descartáveis e restos alimentares. Para mitigação dos impactos ambientais, será exigido que os utensílios e embalagens utilizados sejam preferencialmente biodegradáveis ou ambientalmente corretos.

Os resíduos sólidos gerados deverão ser recolhidos pela empresa contratada e destinados de forma ambientalmente adequada, conforme as normas vigentes e as orientações fornecidas pela unidade contratante.

#### **XIII – Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina**

Após os levantamentos e análises realizados para a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar, considera-se plenamente adequada a contratação de empresa especializada para a prestação continuada de serviços de alimentação em eventos institucionais do TJMG.

A estruturação da contratação em três lotes garante maior eficiência e adequação às demandas: o Lote 1, destinado ao fornecimento de lanches e doces, abrange as necessidades da Diretoria Executiva de Comunicação – DIRCOM e do Programa Orquestra Jovem e Coral Infantojuvenil; o Lote 2, voltado exclusivamente ao fornecimento de refeições utilizadas pela Orquestra, atende às especificidades desse tipo de serviço, preservando a competitividade entre fornecedores; e o Lote 3, composto por itens de fornecimento direto, kits e serviços operacionais, permite maior flexibilidade na execução e amplia a competitividade do processo.

A contratação é essencial para o apoio logístico às ações de comunicação institucional conduzidas pela DIRCOM e às atividades sociais e pedagógicas desenvolvidas pela Orquestra

Jovem e Coral Infantojuvenil, contribuindo para a efetividade das iniciativas do Tribunal, para a adequada prestação de serviços aos públicos internos e para o fortalecimento da imagem institucional do TJMG junto à sociedade.

#### XIV- Recursos Humanos

##### XIV.1. Responsáveis:

**XIV.1.1.** Gestor contratual pelo TJMG: A gestão do contrato caberá ao servidor ou servidora ocupante do cargo de Gerente da Gerência de Relações Públicas e Publicidade - GERP.

**XIV.1.2.** Fiscal contratual pelo TJMG: A fiscalização dos serviços contratados caberá ao servidor ou servidora ocupante do cargo de Coordenador da Coordenação de Eventos e Relações Públicas – CERP.

### ANEXO I

#### Detalhamento dos itens e prestação do serviço de fornecimento de lanches – TJMG:

Lote	Item	Descrição	Especificação	Quantitativos	Unidade Medida
			<p>Cada Kit deverá conter:</p> <p>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.</p> <p>Serão motivos para notificação: sanduíches que apresentem pão ressecado ou deformado, amassado, excesso ou falta de recheio, odor ou sabor alterado, umidade excessiva,</p>		

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.

1 01 Lanche Individual (kit)

Por pessoa

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, pêssigo ou uva (embalagem individual, de 200 ml, caixa longa vida), que 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;
- 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.

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, 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.

Lanche  
Simples

1

02

(mesa posta e  
mantida)

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 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, 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.

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.

1 03 Lanche Reforçado (mesa posta e mantida)

Exemplos de coberturas:

- 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 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 contaminações cruzadas e garantir a excelência do serviço prestado.

#### 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

1 04 Lanche Cultural (serviço volante)

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 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 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.

1 05 Lanche Institucional (serviço volante)

#### 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.

#### Cafeteria Completa

Petit fours, suspiros, casquinhas de limão/laranja cristalizados e chocolatinhos, 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 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 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.

Previsão de duração dos eventos: 04  
Quatro horas adicionais

Doce à base de leite condensado, chocolate e manteiga, modelado em formato esférico, coberto com chocolate granulado, pesando aproximadamente 15 g por unidade.

#### Beijinho de coco

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.

#### “Ele e Ela” (Dois Amores)

Doce bicolor composto por metades de brigadeiro tradicional e brigadeiro branco, unidos em formato de esfera ou meia-lua, pesando aproximadamente 15g por unidade.

#### Cajuzinho

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.

#### Canudinho recheado com doce de leite cremoso

Casquinha crocante em formato cilíndrico, recheada com doce de leite cremoso, pesando cerca de 20g a 25g por unidade.

#### Olho-de-sogra

Ameixa preta sem caroço, recheada com cocada branca cremosa, finalizada com açúcar cristal ou coco seco, pesando cerca de 15g por unidade.

1

06

Doces  
Tradicionais

Cento

#### Brigadeiro de churros

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.

Todos os doces deverão ser produzidos com ingredientes frescos e de primeira qualidade, livres de corantes artificiais excessivos, aditivos desnecessários ou conservantes em excesso.

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.

#### Mini tartelette de limão siciliano

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.

#### Trufa de chocolate meio amargo

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.

Copinho de mousse de maracujá/limão com crocante

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.

Camafeu de nozes

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.

Mini éclair (bomba) de baunilha ou café

Massa choux assada, recheada com creme pâtissier de baunilha ou café, finalizada com cobertura de fondant brilhante, pesando cerca de 20 g por unidade.

Bombom de coco

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.

Bombom de morango

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.

Bombom de uva

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.

Brigadeiro de Ninho com Nutella

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.

1 07 Doces  
Selecionados

Cento

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.

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.

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.

3	08	Serviço de Carrinho de Pipoca	de de	un
---	----	-------------------------------	-------	----

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.

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.

3 09 Serviço de Carrinho de Algodão Doce

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).

un

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;

Montagem e desmontagem do carrinho e descarte dos resíduos.

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.

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):

- |   |    |                               |  |    |
|---|----|-------------------------------|--|----|
| 3 | 10 | Serviço de Carrinho de Picolé | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul> | un |
|---|----|-------------------------------|--|----|

- 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.

#### Bem-Casado Embalado

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.

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.

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.

1 11 Bem Casado

dezena

Biscoito doce tipo wafer: com recheio, em pacotes de no mínimo 40g. A embalagem deve conter informações nutricionais e prazo de validade. Sabores: morango, chocolate e limão.

Bombom de chocolate: 1 unidade, marcas de referência – Garoto, Nestlé ou Lacta.

Biscoito integral ou comum: embalagem de 28g. A embalagem deve conter informações nutricionais e prazo de validade. Marca de referência: Pit Stop.

3	12	Lanche Apresentação (Kit apresentação)	Pipoca doce: canjica de milho com açúcar, embalagem de 40g. Marca de referência: Aritana.	un
---	----	---	---	----

Balas mastigáveis sortidas de frutas: nos sabores uva, morango, laranja, abacaxi e cereja. Porção de 20g (aprox. 4 unidades).

Pirulito: dimensões aproximadas de 3,5 cm de diâmetro e 9,7 cm de altura total (considerando o cabo).

Pastilhas/mini pastilhas sortidas: drágeas nos sabores hortelã, tutti-frutti, limão, morango, laranja, abacaxi e uva. Porção de 20g. A embalagem deve conter informações nutricionais e prazo de validade.

#### MARCA DE REFERÊNCIA

3	13	Caixa de bombons sortidos	Caixa de bombons sortidos, contendo entre 15 e 17 unidades (ou superior), com sabores variados. Embalagem com peso mínimo de 250g (ou superior), devendo apresentar, obrigatoriamente, informações nutricionais e prazo de validade. Marcas de referência: Garoto, Nestlé ou Lacta.	un
---	----	---------------------------	---	----

O fornecimento de refeição deverá contemplar ingredientes balanceados, variados e nutricionalmente adequados,

pesando 600g, compostas por:

a) Proteínas (mínimo de 150g, após cocção) (01 opção por refeição):

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.

b) Guarnições (mínimo de 03 (três) opções por refeição):

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.

c) Saladas (mínimo de 03 opções por refeição):

Alface (americana, crespa ou lisa), tomate, cenoura ralada, beterraba, repolho (verde ou roxo).

2 14 Refeição

un

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	15	Refrigerante	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.
3	16	Suco	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.

## **Equipamentos e infraestrutura obrigatórios**

Os requisitos abaixo aplicam-se exclusivamente aos serviços do Lote 1 e aos carrinhos de pipoca e algodão doce do Lote 3, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Raul Alvaro Moreira Machado, Diretor(a) em Exercício**, em 27/01/2026, às 14:20, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Fernando de Almeida, Gerente em Exercício**, em 27/01/2026, às 14:33, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.tjmg.jus.br/autenticidade> informando o código verificador **25153770** e o código CRC **E132FC31**.