



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

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 27224334 / 2026 - TJMG/SUPAD/DIRCOM/GERP

1. Área Demandante

Diretoria Executiva de Comunicação do Tribunal de Justiça de Minas Gerais (DIRCOM/TJMG).

2. Objeto

Prestação de serviço de alimentação, lanche institucional, para o evento da 31ª Semana do Servidor a ser realizado em cinco comarcas (Montes Claros, Governador Valadares, Campos Gerais, Visconde do Rio Branco e Uberlândia), no período de 29 de setembro a 30 de novembro do ano de 2026.

3. Justificativa

Atender às demandas de alimentação durante o evento da 31ª Semana do Servidor, a ser realizado nas Comarcas de Montes Claros, de Governador Valadares, de Campos Gerais, de Visconde do Rio Branco e de Uberlândia, para os homenageados — servidores que completaram 30 (trinta) anos de efetivo exercício no TJMG, Servidor do Ano e Colaborador do Ano —, a comitiva presidencial e os demais servidores/funcionários da comarca.

4. Especificação do Objeto

4.1. Detalhamento do lanche institucional: conforme Anexo I a este Termo de Referência.

4.2. Código CATMAS/SIAD: 60020 - Serviços de fornecimento de lanche, com opções de cardápio especificados.

4.3. Quantidades a serem fornecidas:

Lote	Item	Comarca	Descrição	CATMAS	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Total Estimado por Lote*
1	1	Montes Claros	Lanche Institucional	60020	Unidade	80	R\$ 3.203,20
2		Governador Valadares				80	R\$ 4.392,00
3		Campos Gerais				80	R\$ 5.200,00
4		Visconde do Rio Branco				80	R\$ 6.768,00
5		Uberlândia				80	R\$ 4.050,00

Nota: a coluna "Valor Total Estimado por Lote" é incluída nesta minuta para melhor demonstrar os valores totais estimados por lote. Os valores foram definidos a partir da mediana da pesquisa de mercado das empresas que oferecem esse serviço em cada comarca.

5. Detalhamento do Objeto

5.1. O quantitativo de 80 (oitenta) unidades do lanche institucional, especificadas no Anexo I, deverá ser servido em cada uma das cinco comarcas supracitadas.

5.2. Cada evento terá duração entre 2 (duas) a 4 (quatro) horas.

5.3. A contratada deverá disponibilizar equipe capacitada, responsável pela montagem, reposição, atendimento e desmontagem do serviço durante toda a duração do evento.

6. Planejamento Inicial dos Trabalhos

6.1. Em até 3 (três) dias úteis, contados da assinatura do contrato, as partes contratantes se reunirão para alinhamento das condições de execução do objeto, tais como:

- a) Apresentação, para aprovação do Tribunal, de modelos a serem utilizados;
- b) Apresentação de sugestão de composição de cardápios, de acordo com as opções de alimentos descritas neste Termo de Referência, incluindo a composição e os sabores dos doces, sujeitos à aprovação prévia da contratante;
- c) Indicação de dados de contato para as solicitações, como e-mail e telefone;
- d) Outros assuntos inerentes à execução do objeto.

7. Período Previsto de Realização dos Serviços

7.1. Inicialmente os serviços serão prestados no período de 29 de setembro a 30 de novembro do ano de 2026, em datas a serem definidas pela contratante no cronograma das solenidades.

7.2. Observada a conveniência administrativa e/ou judicial, o Tribunal poderá alterar o período de prestação de serviços, durante a vigência do contrato.

Controlador Interno 583236cc1e Termo de Referência 27224334 SEI 0298351-17.2026.8.13.0000

8. Detalhamento do Lanche Institucional

- 8.1. Os produtos que deverão compor o lanche institucional estão descritos no Anexo I.
- 8.2. A Contratada poderá sugerir itens além dos descritos neste Termo de Referência, sem custos adicionais para o Tribunal.
- 8.3. Nos dias definidos, deverá ser entregue o quantitativo total de itens descritos para 80 (oitenta) pessoas.

9. Locais de Entrega

- 9.1. Montes Claros: Fórum de Montes Claros - Av. Doutor Adão Múcio de Resende Prates, nº 10, Bairro Ibituruna, Montes Claros - MG, CEP: 39408-010.
- 9.2. Governador Valadares: Fórum Doutor Joaquim de Assis Martins Costa Rua Juiz de Paz José Lemos, 537. Vila Bretas, Governador Valadares - MG, CEP: 35030260
- 9.3. Campos Gerais: Fórum Francisco da Silva Araújo, Praça Josino de Brito, 234 Centro, Campos Gerais - MG, CEP: 37160000
- 9.4. Visconde do Rio Branco: Fórum Dr. Carlos Soares de Moura, Rua Eugênio de Melo, 1585 Barra dos Coutos, Visconde do Rio Branco - MG, CEP: 36520000.
- 9.5. Uberlândia: Palácio da Justiça Rondon Pacheco, Rua Rondon Pacheco, 6130 Tibery, Uberlândia - MG, CEP: 38405142
- 9.6. O Tribunal poderá, sem qualquer prejuízo, indicar outros endereços para entrega nos municípios supracitados.

10. Dias e Horários de Entrega

- 10.1. Dias: de segunda-feira a sexta-feira, podendo ocorrer, excepcionalmente, em feriados locais.
- 10.2. Horários de Entrega: serão definidos junto a cada contratada, com até 3 (três) dias úteis de antecedência da realização do evento.
- 10.3. As entregas deverão ser feitas no horário definido pelo gestor do contrato na solicitação, com tolerância de até 30 (trinta) minutos.

11. Condições de Solicitação do Objeto

- 11.1. As solicitações serão processadas por e-mail.
- 11.2. A CERP fará a solicitação (horário) para todas as comarcas, de forma autônoma das demais, em decorrência das especificidades e adequações necessárias de cada local, bem como da agenda presidencial.
- 11.3. Quaisquer alterações na programação de fornecimento, incluindo os cancelamentos, deverão ser acatadas pela contratada, desde que o Tribunal faça a comunicação com até 2 (dois) dias antes do efetivo fornecimento.

12. Gestão e Fiscalização do Contrato

- 12.1. A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo gestor e por servidor lotado na Coordenação de Eventos e Relações Públicas - CERP.
 - 12.1.1. Será realizada a conferência *in loco* do cumprimento dos itens contratados.
- 12.2. A gestão do contrato será feita pelo gestor e pela ocupante do cargo de Diretor(a) da Diretoria Executiva de Comunicação - DIRCOM.
- 12.3. Do recebimento provisório
 - 12.3.1. O recebimento provisório dos produtos será realizado no ato da entrega, no local e horário definidos para cada evento, pelo servidor responsável designado pela CERP, mediante conferência visual e quantitativa dos itens entregues em face das especificações constantes do Anexo I e das quantidades solicitadas.
 - 12.3.2. Constatada divergência de quantidade, ausência de item, ou não conformidade aparente com as especificações (características, temperatura, acondicionamento, prazo de validade, integridade da embalagem, entre outros), o servidor responsável deverá recusar, de imediato, o(s) item(ns) em desconformidade e comunicar o fato à CONTRATADA, com registro no relatório fotográfico referido no item 13.3.1, "f".
- 12.4. Da substituição de itens recusados
 - 12.4.1. Em caso de recusa de item(ns) por não conformidade com as especificações deste Termo de Referência, a CONTRATADA deverá providenciar a substituição imediata, ainda durante o horário de realização do evento, sob pena das sanções previstas no item 16.
 - 12.4.2. Não sendo possível a substituição dentro da duração do evento, o item será considerado não fornecido para fins de medição e pagamento, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.
- 12.5. Do recebimento definitivo
 - 12.5.1. O recebimento definitivo ocorrerá em até 2 (dois) dias úteis após o envio da Nota Fiscal pela CONTRATADA, mediante emissão do Termo de Ateste de Recebimento para Execução Financeira pelo servidor responsável, após verificação da regularidade da prestação do serviço quanto à totalidade das quantidades entregues, à qualidade dos produtos fornecidos e ao cumprimento das demais obrigações previstas neste Termo de Referência.
 - 12.5.2. O Termo de Ateste de Recebimento constitui condição para a liquidação e o pagamento da despesa, nos termos do item 13.5, "b".

13. Critérios de Medição e de Pagamento

- 13.1. O Tribunal pagará ao fornecedor o valor unitário adjudicado por item multiplicado pela quantidade solicitada, que constará na nota de empenho, ficando o pagamento condicionado ao fornecimento total das quantidades solicitadas.
- 13.2. No preço unitário estão incluídos todos os impostos, taxas e encargos sociais, além das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, e das despesas com transportes, as quais correrão por conta dos fornecedores.

13.3. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela CONTRATADA, obrigatoriamente, com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e na proposta, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo aqueles de filiais ou da matriz.

13.3.1. A nota fiscal/fatura será emitida pela CONTRATADA em inteira conformidade com as exigências legais, especialmente as de natureza fiscal, acrescidas das seguintes informações:

- a) Indicação do objeto deste Termo de Referência;
- b) Indicação do número deste contrato;
- c) Destaque, conforme regulação específica, das retenções incidentes sobre o faturamento (ISS, INSS, IRRF e outros), se houver;
- d) Destaque de valor relativo a qualquer retenção aplicada pelo TRIBUNAL, para produzir, exclusivamente, efeitos financeiros no ato de pagamento, não podendo alterar o valor total do documento fiscal;
- e) Conta bancária;
- f) Relatório fotográfico referente ao evento.

13.4. O fornecedor apresentará a Nota Fiscal acompanhada do Certificado de Registro Cadastral (CRC) para comprovação da regularidade fiscal perante o CAGEF.

13.5. São condições para que o TRIBUNAL efetue qualquer liquidação e pagamento de despesa desta contratação:

- a) Documento fiscal preenchido conforme o disposto nesta contratação;
- b) Termo de Ateste de Recebimento para Execução Financeira emitido pelo setor requisitante.

13.6. A apresentação da documentação acima é de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, sendo que a mora ou irregularidade no cumprimento desta obrigação poderá acarretar atraso na liquidação e no pagamento da despesa correspondente sem quaisquer ônus para o TRIBUNAL.

13.7. Observadas as condições previstas nos subitens acima, caberá à CONTRATADA protocolizar a documentação junto ao TRIBUNAL, até o último dia útil do mês correspondente à data de emissão, para ser aprovada em até 3 (três) dias úteis.

13.8. As notas fiscais/faturas emitidas no mês de dezembro deverão dar entrada na Gerência de Execução Orçamentária e Administração Financeira - GEFIN/DIRFIN até a data definida em regulamento específico.

13.8.1. Não serão recebidos pelo TRIBUNAL documentos fiscais encaminhados após a data definida em regulamento específico, devendo ser emitidos e enviados a partir do início do exercício subsequente.

13.9. O pagamento será depositado na conta bancária da CONTRATADA, conforme programação orçamentária e financeira prevista em Regulamento específico expedido pelo TRIBUNAL.

13.9.1. Os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão da efetiva entrega dos produtos.

13.10. Somente serão pagos os produtos efetivamente entregues e de acordo com as especificações que integram este Termo de Referência.

13.11. O TRIBUNAL se reserva o direito de descontar do pagamento os eventuais débitos da CONTRATADA, inclusive os relacionados com multas, danos e prejuízos contra terceiros.

13.12. O TRIBUNAL, identificando qualquer divergência na Nota Fiscal, a devolverá à CONTRATADA para regularização, sendo que o prazo estipulado para o pagamento será contado a partir da sua reapresentação com as devidas correções ou esclarecimentos.

13.12.1. A devolução da fatura não aprovada pelo TRIBUNAL em nenhuma hipótese servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda a execução dos serviços ou deixe de prestar o atendimento necessário.

13.12.2. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, a parcela incontroversa será liberada no prazo previsto para pagamento.

13.13. Quando da efetivação do pagamento da nota fiscal/fatura serão deduzidos os valores correspondentes à retenção na fonte de tributos e contribuições de qualquer esfera de governo (federal, estadual ou municipal), na forma e modo determinados pelo ordenamento jurídico aplicável.

13.14. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que os encargos moratórios devidos pelo TRIBUNAL, entre a última data prevista para pagamento e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, serão pagos mediante solicitação da CONTRATADA, e calculados, pro rata tempore, por meio da aplicação da seguinte fórmula: $EM = I \times N \times VP$, na qual: EM = Encargos moratórios; N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela em atraso; I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado: $I = i/365$, onde i = taxa percentual anual no valor de 6% (seis por cento).

13.15. Na hipótese de isenção/imunidade de algum tributo, a CONTRATADA deverá apresentar documentos comprobatórios, deduzindo este percentual do pagamento que lhe for devido.

13.15.1. No caso de isenção ainda não transitada em julgado, o valor será depositado em juízo até o término deste Contrato ou decisão terminativa.

14. Vigência do Contrato

O prazo de vigência do contrato será de até 4 (quatro) meses, prorrogável conforme permissivo legal.

15. Subcontratação

Somente será admitida a subcontratação do serviço de transporte/entrega do lanche.

Controlado Interno 553236321e Termo de Referência 27224334 SEI 0299351-17.2026.8.13.0000

16. Sanções Administrativas

16.1. De acordo com o artigo 156 da Lei nº 14.133/2021, poderão ser aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

16.1.1. Advertência;

16.1.2. Multa;

16.1.3. Impedimento de licitar e contratar;

16.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

16.2. Quanto aos percentuais mínimos e máximos das multas contratuais, e sua base de cálculo, deve-se considerar:

16.2.1. Compensatória: conforme padrão do Tribunal.

16.2.2. Moratória de 10% (dez por cento) sobre o valor dos serviços não realizados ou da entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.

16.2.3. Moratória de 15% (quinze por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, em caso de atrasos injustificados superiores a 30 (trinta) minutos.

17. Obrigações

17.1. DO TRIBUNAL:

17.1.1. Notificar o fornecedor de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos materiais;

17.1.2. Efetuar os pagamentos devidos nas condições estabelecidas neste contrato;

17.1.3. Promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado.

17.2. DO FORNECEDOR:

17.2.1. Entregar os produtos de acordo com as especificações exigidas neste Termo de Referência, bem como cumprir o prazo de entrega e as quantidades constantes na nota de empenho, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de qualquer disposição estabelecida nesta contratação;

17.2.2. Comunicar antecipadamente a data e o horário da entrega, não sendo aceitos os produtos que estiverem em desacordo com as especificações constantes deste instrumento;

17.2.3. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo TRIBUNAL, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência ao TRIBUNAL, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar, quando da execução do pedido contido na nota de empenho;

17.2.4. Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;

17.2.5. Comunicar imediatamente ao TRIBUNAL qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outras julgáveis necessárias para recebimento de correspondência;

17.2.6. Indenizar terceiros e/ou o TRIBUNAL, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo o fornecedor adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;

17.2.7. O Fornecedor se obriga a informar imediatamente ao TRIBUNAL alterações que afetem o teor da Declaração de não enquadramento às hipóteses de Nepotismo.

18. Habilitação

18.1. Atestado(s) emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado para a qual a licitante tenha executado objeto pertinente e compatível, em características e quantidades, com o objeto desta contratação, contemplando a parcela de maior relevância técnica, qual seja, o fornecimento de refeições e/ou lanches, em quantitativo mínimo correspondente a 50% (cinquenta por cento) do total previsto para o respectivo lote.

18.2. Alvará de Autorização Sanitária, devidamente válido e regular na data de abertura de propostas, expedido pela autoridade sanitária competente.

19. Apresentação de Amostras

19.1. O Pregoeiro, subsidiado pelo setor requisitante, poderá solicitar ao arrematante do Lote que apresente amostra dos itens cotados, que serão submetidas à análise pelas equipes da Administração dos respectivos Fóruns.

19.2. As amostras serão submetidas a testes pela área técnica solicitante, que enviará parecer ao pregoeiro acerca de sua aceitabilidade ou rejeição.

19.3. Serão aceitas as amostras cujos produtos apresentem variação de até 5% (cinco por cento) do peso/volume especificado neste Termo de Referência.

19.4. As amostras deverão ser apresentadas em dias e horários a serem informados pelo pregoeiro, respeitados os prazos mínimo e máximo para entrega, respectivamente, de 1 (um) a 2 (dois) dias úteis desde a solicitação pelo pregoeiro, nos Fóruns respectivos de cada Comarca/Lote.

19.4.1. A degustação será realizada por equipe avaliadora a ser designada pelos apoios técnicos, em sessão pública a ser realizada em local a ser definido pelo pregoeiro.

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

Controlador Interno - SEI/TJMG - 27224334 - Termo de Referência 27/224334 SEI 0298351-17.2026.8.13.0000

19.4.1.2. As amostras avaliadas deverão receber notas de "0,00" (zero) a "5,00" (cinco) nos seguintes quesitos:

- a) Variedade na composição dos lanches;
- b) Apresentação (tamanho e uniformidade das porções, qualidade e funcionalidade dos materiais e utensílios utilizados);
- c) Qualidade dos ingredientes e do produto final (aparência, frescor e cheiro, textura e sensação manual e oral, temperatura);
- d) Sabor.

19.4.1.3. Amostras com nota geral inferior a "4,00" (quatro) serão desclassificadas.

19.4.1.4. A nota geral será calculada pela média aritmética das avaliações dos 4 (quatro) quesitos acima e terá 2 (duas) casas decimais.

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

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

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

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

20. Proteção de Dados Pessoais

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

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

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

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

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

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

20.7. A CONTRATADA deverá comunicar ao TRIBUNAL, ao titular dos dados e à Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD), no prazo de 2 (dois) dias úteis contado da incidência do fato, a ocorrência de incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante ao titular dos dados, em consonância com as providências dispostas no art. 48 da Lei Federal nº 13.709/2018.

20.8. Para a execução do objeto deste Contrato, em observância ao disposto na Lei Federal nº 13.709/2018 (LGPD), na Lei Complementar nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal) e na Lei Federal nº 12.527/2011 (Lei de Acesso à Informação) e ao princípio da transparência, a CONTRATADA e seus representantes ficam cientes do acesso e da divulgação, por este TRIBUNAL, de seus dados pessoais, tais como número do CPF, RG, estado civil, endereço comercial, endereço residencial e endereço eletrônico.

ANEXO I - Detalhamento do Lanche Institucional

Item	Descrição	Especificação
1	Lanche Institucional - S31 (mesa posta e mantida)	Serão 80 (oitenta) convidados ao total, em uma das 5 (cinco) comarcas. O lanche dever composto de, no mínimo, por pessoa: 2 (duas) unidades de pão de queijo ou bis de queijo, tamanho coquetel, com peso mínimo de 12 g cada. 5 (cinco) unidades de salgados fritos ou assados: como coxinha de frango; empadinha (salgados diversos); quibe tradicional; mini croissant recheado (frango, bacon, lombinho canadense com ameixa); casulo de queijo; cigarrete de queijo assado; esfiha aberta ou fechada (com recheio de frango ou queijo temperado); pastel de forno (com recheio de frango ou queijo); bolinho de queijo, frango, milho com requeijão; bolinho

mandioca com queijo e carne seca; croquete de porco ou frango; mini rissole de milho requeijão; bolinha napolitana; pastelzinho de carne ou queijo (massa tradicional); enrolado de presunto e queijo; enroladinho de queijo; mini dadinho de tapioca com mel e agridoce; mini cigarrete de queijo, lombinho canadense e ameixa.

2 (dois) mini-sanduíche preparado com pão de forma, sem a casca, montado com duas fatias de pão, recheado conforme cardápio aprovado e posteriormente cortado na diagonal, resultando em dois triângulos. 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 manjerona); azeitonas pretas com ricota ou queijo minas; pasta de berinjela assada (babaganuche). Na opção vegetariana, poderá ser utilizado qualquer recheio de patê de cream cheese com temperos secos, ou outra opção a ser aprovada pela contratante.

2 (dois) pedaços de bolo, com aproximadamente 3 (três) a 4 (quatro) 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. Os sabores disponíveis, no mínimo 2 (dois), devem ser: chocolate, cenoura, laranja, limão e canela, podendo a contratante escolher um ou mais sabores por evento. Todos os bolos devem conter, obrigatoriamente, uma calda de cobertura firme na parte superior. 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 de açúcar firme; bolo de coco: cobertura de leite condensado ou creme de coco firme, com ou sem coco ralado.

Doces:

Deverão ser fornecidos 4 (quatro) doces por pessoa, do tipo bombom, trufa, doce modelado ou mini doce servido em copinho, com peso entre 15 g (quinze gramas) e 20 g (vinte gramas) por unidade, em no mínimo 3 (três) variedades por evento. São exemplos admitidos: brigadeiro, beijinho, camafê de nozes, trufa de chocolate, bombom de coco, bombom de morango, bombom de uva e copinho de mel de maracujá ou de limão. A composição dos sabores dos doces deverão ser previamente aprovados pela contratante, na reunião de planejamento inicial ou na solicitação de evento. As unidades deverão ser padronizadas quanto ao tamanho e ao peso.

Bebidas:

2 (duas) variedades de refrigerante nas marcas de referência Coca-Cola e Guaraná.

Antarctica, com quantidade mínima de 20 por pessoa.

2 (duas) variedades de refrigerante zero, marca de referência Coca-Cola e Guaraná Antarctica com quantidade mínima de 100 ml (mililitros) por pessoa.

2 (dois) tipos de suco natural, comum e sabores laranja, abacaxi com hortelã, maracujá, a serem definidos pela contratada com quantidade mínima de 200 ml por pessoa, teor mínimo de 30% de suco de fruta. Marca de referência Del Valle, Tial e Do Bem.

100 ml (cem mililitros) de água mineral sem gás por pessoa.

Garrafa de café com e sem açúcar de 1,5 L (um litro e quinhentos mililitros), sendo 75 ml (setenta e cinco mililitros) por pessoa, fornecimento de adoçante (sucralose) em envelope.

Equipe, equipamentos e utensílios:

O fornecimento deverá incluir, obrigatoriamente, equipe capacitada responsável pela montagem, reposição nas mesas, recolhimento de copos, utensílios e guardanapos usados, atendimento e 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, garantam a conservação dos alimentos que de forma segura e eficiente.

Deverão ser disponibilizados todos os utensílios necessários ao serviço, incluindo, no mínimo, vasilhames de louça/porcelana, bandejas de plástico 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.

A contratada deverá responsabilizar-se pela organização adequada do ambiente, sem prejuízo para a contratante, devendo diligenciar para que os serviços de alimentação sejam realizados nos horários estabelecidos, bem como efetuar reposições que se fizerem necessárias para garantir bom atendimento e disponibilizar equipe para montagem, desmontagem e acompanhamento do serviço durante o evento.

Os produtos fornecidos deverão ser entregues organizados de forma a facilitar a conferência e acondicionados em porções múltiplas de (cinquenta) unidades, quando aplicável, para apresentação padronizada dos itens e permitir a rápida verificação das quantidades, facilitar o controle por parte da equipe responsável pelo recebimento, evitar retrabalho e garantindo maior eficiência na conferência dos produtos.

Previsão de duração dos eventos: 2 (duas)
(quatro) horas.



Documento assinado eletronicamente por **Raul Alvaro Moreira Machado, Gerente**, em 09/09/2026, às 09:53, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Leonardo Mari de Castro, Coordenador(a) de Área**, em 09/09/2026, às 11:10, 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 **27224334** e o código CRC **6EBB1E05**.