ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. ÁREA DEMANDANTE

Direção do Foro da Comarca de Belo Horizonte – Tribunal do Júri 1º Presidente.

2. OBJETO

Prestação de serviços de preparação e entrega de refeições prontas (tipo marmitex) e kits de lanches para as sessões de julgamento do Tribunal do Júri a serem realizadas na Comarca de Belo Horizonte, com início previsto para 23/11/2026 e duração estimada de até 15 dias.

3. JUSTIFICATIVA

Atender às demandas de alimentação durante a sessão de julgamento do Tribunal do Júri com elevada complexidade a ser realizado no auditório do Fórum Cível e Fazendário (Unidade Raja Gabaglia) na Comarca de Belo Horizonte para jurados e demais envolvidos.

Contexto dos Serviços: Tribunal do Júri.

Para melhor compreensão da demanda e garantia da excelência dos serviços de alimentação e bebidas, a empresa contratada deve estar ciente da natureza do ambiente de atuação:

- **Tribunal do Júri:** É o órgão do Poder Judiciário responsável pelo julgamento de crimes dolosos contra a vida, com a participação de jurados (cidadãos comuns). A sessão pode ter duração imprevisível, estendendo-se por muitas horas ou até dias. Os intervalos para refeições são flexíveis, condicionados ao andamento do julgamento, visando a não interrupção da concentração dos envolvidos.

Implicação para os Serviços: A contratada deverá ter capacidade de adaptação a um cronograma fluido, realizando entregas em horários que podem não ser padronizados e com curto pré-aviso, sempre com discrição e pontualidade, para atender às necessidades específicas dos participantes (juízes, promotores, advogados, jurados, servidores, etc.).

Observação Logística Fundamental: Dada a dinâmica imprevisível da sessão do Júri e a necessidade de **agilidade e pontualidade absolutas** nas entregas – muitas vezes com prazos curtos e horários que podem ser alterados com pouca antecedência –, a **proximidade da sede ou base operacional da empresa ao local da realização do julgamento** é um fator que pode favorecer significativamente a qualidade da prestação dos serviços. **Distâncias maiores e a sujeição a condições de trânsito intenso é imprevisível e podem impactar negativamente a capacidade de resposta rápida, a manutenção da temperatura ideal dos alimentos e a pontualidade, elementos cruciais para o bom andamento dos trabalhos do Júri, que não admitem atrasos ou interrupções.** As empresas deverão considerar esses fatores ao analisar sua capacidade de atender às condições desta licitação.

4. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

4.1. Detalhamento das refeições e dos kits lanches: conforme Anexo I a este Termo de Referência.

4.2. Código CATMAS/SIAD: 89010 – Serviço de fornecimento de refeição pronta, disponibilizado dentre três opções de cardápio solicitado pelo órgão.

4.3. Quantidades a serem fornecidas que deverão ser acompanhadas com os materiais descartáveis necessários:

Lote	Item	Comarca	Descrição	CATMAS	Unidade	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado
Único	1.1	Belo Horizonte	Refeições (almoço e jantar)	89010	Unidade	2.085	R$ 33,38	R$ 69.597,30
	1.2		Kits Lanche (cafés da manhã e da tarde)		Unidade	1.943	R$ 13,75	R$ 26.716,25
VALOR TOTAL ESTIMADO - LOTE ÚNICO: R$96.313,55								

4.3.1. Sugestão de dimensionamento para o fornecimento de descartáveis por sessão: 3 (três) pacotes com 50 (cinquenta) unidades de guardanapos 20x20cm (medidas aproximadas) - para os kits lanches e almoços e 1 (um) pacote com 50 (cinquenta) unidades, no caso dos jantares, 01 (um) conjunto de garfo e faca por refeição fornecida.

5. DETALHAMENTO DO OBJETO

5.1. Quantitativos de entregas:

LOTE ÚNICO – BELO HORIZONTE				
Datas	**Kits Lanches (café da manhã)**	**Refeições (almoço)**	**Kits Lanches (café da tarde)**	**Refeições (jantar)**
23/11/2026	126	109	109	30
24/11/2026	13	109	109	30
25/11/2026	13	109	109	30
26/11/2026	13	109	109	30
27/11/2026	13	109	109	30
28/11/2026	13	109	109	30
29/11/2026	13	109	109	30
30/11/2026	13	109	109	30
01/12/2026	13	109	109	30
02/12/2026	13	109	109	30
03/12/2026	13	109	109	30
04/12/2026	13	109	109	30
05/12/2026	13	109	109	30
06/12/2026	13	109	109	30
07/12/2026	13	109	109	30
TOTAL	**308**	**1.635**	**1.635**	**450**

5.1.1. As quantidades de refeições, kits de lanches e o número de dias previstos neste Termo de Referência são puramente **estimativos**, destinando-se a dimensionar o teto do consumo provável durante o período do julgamento.

5.1.2. Fica o Tribunal expressamente resguardado do direito de **não utilizar a totalidade** dos quantitativos ou dos dias previstos, sem que isso gere para a Contratada direito a qualquer tipo de indenização, compensação financeira ou penalidade administrativa.

5.1.3. O pagamento será efetuado **estritamente sobre os quantitativos de refeições e lanches efetivamente solicitados, fornecidos e aceitos** pelo Tribunal, mediante apuração das ordens de fornecimento praticadas no período.

6. PLANEJAMENTO INICIAL DOS TRABALHOS

6.1. Em até 01 (um) dia útil, contado 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, dos modelos e tipos de embalagens (marmitex) a serem utilizados.

b) Apresentação de sugestão de composição de cardápios, de acordo com as opções de alimentos descritos neste Termo de Referência.

c) Indicação de quem poderá fazer as solicitações dos itens.

d) Indicação de dados de contato para as solicitações, como e-mail e telefone.

e) Outros assuntos inerentes à execução do objeto.

7. PERÍODO PREVISTO DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. Inicialmente os serviços serão prestados no período de 23 de novembro de 2026 a 07 de dezembro de 2026, incluindo finais de semana e feriados.

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

8. DETALHAMENTO DAS REFEIÇÕES E DOS KITS DE LANCHES

8.1. Os produtos que deverão compor as refeições e kits lanches estão descritos no Anexo I do TR.

8.2. A Contratada poderá sugerir itens além dos descritos neste Termo de Referência, sem custos adicionais para o Tribunal.

9. LOCAIS DE ENTREGA

9.1. Fórum Cível e Fazendário - **Avenida Raja Gabaglia, 1.753, no bairro Luxemburgo, em Belo Horizonte** (CEP 30380-457).

10. DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA

10.1. Dias: De segunda-feira a domingo, podendo ocorrer, excepcionalmente em feriados.

10.2. Horários de Entrega: De 07h30 às 19h30, sendo:

a) Refeições:

a.1) Almoço: de 11h às 14h;

a.2) Jantar: de 18h às 19h30.

b) Lanches:

b.1) Manhã: de 07h30 às 08h;

b.2) Tarde: de 15h às 17h30.

10.3. Excepcionalmente, em razão de necessidades administrativas ou judiciais, o Tribunal poderá solicitar entregas em dias e horários diferentes dos informados acima.

10.4. As entregas deverão ser feitas no horário definido pelo gestor do contrato na solicitação diária, com tolerância de até 30 minutos.

11. CONDIÇÕES DE SOLICITAÇÃO DO OBJETO

11.1. As solicitações serão processadas tanto por e-mail quanto pelo aplicativo WhatsApp, buscando a forma que melhor atenda às partes para agilizar o atendimento.

11.2. A logística de solicitação (quem poderá solicitar, quantidades e horários) será definida pelo Tribunal e informada à contratada na reunião de planejamento inicial dos trabalhos.

11.3. Quaisquer alterações na programação de fornecimento, incluindo os cancelamentos, deverão ser acatadas pela CONTRATADA, desde que o Tribunal faça a comunicação com antecedência mínima de 2 (duas) horas antes do efetivo fornecimento.

12. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

12.1. Todos os produtos a serem fornecidos deverão ter rígido controle sobre a procedência, higiene e data de validade.

12.2. Para o preparo dos produtos deverão ser utilizados ingredientes nutritivos, saudáveis e de primeira qualidade.

12.3. As refeições e os sanduíches previstos nos kits lanches, por serem de consumo imediato, deverão ser produzidos na data da entrega.

12.4. Todos os produtos devem conter cheiro, consistência, cor e aparência característicos e estar livres de poeira, sujidades e danos (físicos, químicos e biológicos).

12.5. Os produtos não poderão apresentar manchas, queimaduras, presença de insetos ou de moluscos e de pontos específicos de bolores, brocas ou larvas, além de mofo ou umidade externa anormal.

12.6. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens tipo marmitex, de alumínio ou isopor, e devidamente fechadas.

12.7. Os kits de lanche deverão ser acondicionados em embalagens individuais adequadas, identificadas com o nome do fornecedor, a data de fabricação e o prazo de validade.

12.8. As refeições e os kits de lanche deverão ser transportados em caixas higienizadas, resistentes ao transporte e térmicas, quando o produto exigir, as quais devem ser recolhidas no dia seguinte ao da entrega.

12.8.1. O acondicionamento e transporte dos produtos deverão ser feitos de modo a garantir a integridade, aparência, consistência e qualidade de todos os produtos.

12.9. Os sucos de frutas deverão ser fornecidos em embalagens individuais tipo longa vida, lata ou garrafa PET, contendo a data de fabricação e o prazo de validade.

12.10. As frutas deverão ser entregues em embalagem individual, higienizadas, em perfeito estado de conservação.

12.11. As bebidas deverão ser entregues geladas em recipientes inviolados.

12.12. Os produtos não poderão ser expostos a intempéries da natureza, tais como: chuva, sol, e calor excessivo.

13. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

13.1. O recebimento do objeto dar-se-á, se satisfeitas as seguintes condições, de acordo com as especificações apresentadas:

13.1.1. Produtos devidamente embalados (sem violação ou deformação), acondicionados e identificados de acordo com a especificação técnica;

13.1.2. Quantidades e variedades em conformidade com o estabelecido no edital e em cada solicitação de fornecimento;

13.1.3. Entrega nos prazos, locais e horários solicitados pelo TJMG.

13.1.4. Caso as condições de recebimento mostrem-se insatisfatórias, será lavrado Termo de Recusa, no qual constarão as desconformidades, devendo o produto rejeitado ser substituído no prazo máximo de 01 (uma) hora, quando serão realizadas, novamente, as verificações antes referidas.

13.2. Caso a substituição não ocorra no prazo determinado, estará a contratada incorrendo em atraso na entrega, que a sujeitará à aplicação das sanções previstas neste Edital.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

14.1. Prestar seus serviços com observância às boas práticas de fabricação de alimentos, de acordo com a normatização vigente, além de técnicas corretas de culinária e higiene, mantendo-se os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, evitando qualquer risco à saúde dos jurados, juízes e demais envolvidos.

14.2. Garantir que os veículos de transporte dos alimentos estejam de acordo com os critérios de higienização previstos na normatização vigente e com o tipo de carga transportada, de uso exclusivo para o transporte de gêneros alimentícios.

14.3. Diligenciar para que seus profissionais utilizem EPIs, quando necessário, estejam vestidos adequadamente, com roupas limpas, sapatos ou tênis fechados e devidamente identificados.

14.4. Entregar as refeições, kits de lanches, datas e horários estabelecidos pelo Tribunal.

14.5. Manter representante em Belo Horizonte, responsável pela gestão do contrato, e possuir estrutura logística para atender as solicitações dispostas neste Termo de Referência.

14.6. Permitir, sempre que solicitado pelo Tribunal, que o Gestor do Contrato faça inspeção técnica em suas instalações, nas quais são preparados os kits de lanche, refeições.

14.7. Prestar seus serviços por meio de profissionais devidamente qualificados e regularizados perante os órgãos de fiscalização, em especial quanto aos aspectos qualitativos, nutricionais e de higiene relativos às refeições.

14.8. Demonstrar pleno conhecimento das particularidades logísticas e operacionais envolvidas no fornecimento de alimentação para sessões de tribunal do júri.

15. OBRIGAÇÕES DO TRIBUNAL

15.1. Efetuar o pagamento nos termos especificados neste termo de referência.

15.2. Definir a quantidade de produtos a serem entregues e o prazo.

15.3. Notificar a CONTRATADA quanto à eventual irregularidade observada na execução.

15.4. Rejeitar o fornecimento efetivado em desacordo com as especificações estabelecidas neste termo de referência.

15.5. Indicar os servidores(as)/colaboradores(as) autorizados(as) a fazerem as solicitações dos produtos.

15.6. Proceder ao controle de qualidade, quantidade e variedade dos produtos quando do recebimento destes, atestando os fornecimentos para liberação dos pagamentos.

15.7. Proceder a análise dos produtos fornecidos, sempre que julgar necessário, ficando o ônus a cargo exclusivo da CONTRATADA.

16. PAGAMENTO

Conforme disposições estabelecidas na Minuta de Contrato - Anexo VI.

17. VIGÊNCIA DO CONTRATO

Conforme disposições estabelecidas na Minuta de Contrato - Anexo VI.

18. SUBCONTRATAÇÃO

18.1. Somente será admitida a subcontratação do serviço de transporte/entrega das refeições, kits de lanches.

18.2. A empresa subcontratada para os serviços de transporte e entrega deverá cumprir rigorosamente as obrigações sanitárias e operacionais fixadas no Item 14.2 deste Termo de Referência, garantindo a utilização de veículos devidamente higienizados conforme a normatização vigente e de uso exclusivo para o transporte de gêneros alimentícios.

19. MULTAS MORATÓRIAS:

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

20. GESTÃO DO CONTRATO

A gestão de cada contrato será da Direção do Foro da Comarca de Belo Horizonte.

21. HABILITAÇÃO

Conforme item 8.7 do Edital.

22. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

22.1. O pregoeiro, subsidiado pelo apoio técnico do setor requisitante, poderá solicitar ao arrematante as amostras dos itens cotados, as quais serão submetidas a análise pela equipe da Administração do Fórum de Belo Horizonte.

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

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

22.4. 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 a 2 dias úteis** desde a solicitação pelo pregoeiro, no fórum de Belo Horizonte.

22.4.1. 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.

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

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

a) Variedade na composição dos kits;

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

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

d) Sabor.

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

22.4.1.4. A nota geral será calculada pela média aritmética das avaliações dos 04 (quatro) quesitos acima e terá 02 (duas) casas decimais.

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

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

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

a) Nome e CNPJ do licitante;

b) Número do Pregão.

ANEXO I DO TR - DETALHAMENTO DAS REFEIÇÕES E DOS KITS LANCHES

1. REFEIÇÕES:

Peso Mínimo: 700g (setecentos gramas).

Quantitativos, em peso, dos componentes das refeições:

a) Arroz branco, integral ou temperado (150g);

b) Feijão: em caldo ou tropeiro (150g);

c) Carne: cozida, assada, grelhada ou frita; de boi, frango, porco ou peixe (150g);

d) Salada: verduras e legumes (100g);

e) Outras guarnições: ovo, massas, farofa, etc. (150g).

Bebida: 01 suco, gelado, natural de frutas, c/ canudinho: sabores laranja, pêssego, uva ou caju (embalagem individual, de 200 ml, caixa longa vida, lata ou PET), podendo ser substituído por refrigerante, produto diet ou light, quando assim solicitado.

1.1. Sugestões de cardápios para as refeições:

a) Proteínas: filé de frango (grelhado, ensopado ou à milanesa), bife (boi ou porco), carne de panela, tilápia à milanesa e omelete;

b) Guarnições: arroz (branco, temperado ou integral), feijão (em caldo ou tropeiro), mandioca, farofa, macarrão, batata (purê, frita ou soute), chuchu, charuto de repolho;

c) Saladas: alface, rúcula, acelga, tomate, cenoura, berinjela, cebola, vinagrete, repolho, chuchu, moranga, inhame, maionese, abobrinha, abacaxi.

2. KITS LANCHE:

a) 01 (um) sanduíche de pão:

1º Tipo: pão de forma com casca (50g), isento de bolor, produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias, devendo ainda apresentar maciez adequada, sem adição de açúcar, recheado com 01 fatia de presunto (20g), cozido magro, embutido de pernil suíno, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas e com 01 fatia de queijo muçarela (20g), elaborado à base de leite de vaca, não prensado, de consistência semidura/rígida, textura compacta, com odor suave e sabor suave e salgado; ou

2ª Tipo: pão de batata (50g), isento de bolor, produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias, devendo ainda apresentar maciez adequada, sem adição de açúcar, recheado com 01 fatia de queijo muçarela (20g), elaborado à base de leite de vaca, não prensado, de consistência semidura/rígida, textura compacta, com odor suave e sabor suave e salgado; ou

3ª Tipo: pão de sal (50g), isento de bolor, produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias, devendo ainda apresentar maciez adequada, sem adição de açúcar, recheado com 01 fatia de queijo muçarela (20g), elaborado à base de leite de vaca, não prensado, de consistência semidura/rígida, textura compacta, com odor suave e sabor suave e salgado.

b) 01 (um) suco, gelado, natural de frutas, c/ canudinho: sabores laranja, pêssego, uva ou caju (embalagem individual, de 200 ml, caixa longa vida, lata ou PET), podendo ser substituído por refrigerante, produto diet ou light, quando assim solicitado.