



ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



02  
12

1 – ÓRGÃO: UNEMAT (CÂMPUS UNIVERSITÁRIO DE PONTES E LACERDA)

2. TERMO DE REFERÊNCIA N: 020/2020.

3 – UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 26201

4 – CATEGORIA DE INVESTIMENTO: Concessão de exploração e uso

5 – Área/Setor/Departamento de interesse: Campus Universitário de Pontes e Lacerda da Universidade do Estado de Mato Grosso.
6 – Dotação Orçamentária: 26201 Fonte: 100 Natureza da Despesa: 33903900 Projeto Atividade: 07002532
7 – Objeto do Termo de Referência: Concessão de exploração e uso da Lanchonete e Restaurante Tipo Prato Feito, no <i>Campus</i> Universitário de Pontes e Lacerda.
8. <b>DESCRIÇÃO DO OBJETO</b> :Concessão de exploração e uso de área de aproximadamente 126.67 m <sup>2</sup> (cento e vinte e seis e sessenta e sete metros quadrados), para fins de exploração de serviços de Lanchonete e Restaurante Tipo Prato Feito, no <i>Campus</i> Universitário de Pontes e Lacerda. Será vencedor da licitação aquele que der a maior oferta.
9 – <b>Justificativa:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tendo em vista que o Campus Universitário de Pontes e Lacerda se localiza há aproximadamente 15 km da sede do município é indiscutível a necessidade em disponibilizar estes serviços uma vez que a comunidade acadêmica precisa utilizar dos serviços de Lanchonete e Restaurante.</li><li>• Vale dizer que grande parte da comunidade acadêmica, devido à dupla jornada de trabalho, e, visando a economia no transporte e também o tempo gasto na viagem utilizará o serviço de alimentação no próprio Campus.</li><li>• Há ainda a demanda das aulas dos sábados e cursos de finais de semana que necessitam do oferecimento destes serviços junto ao Campus.</li><li>• No ano de 2006, procedemos a reforma e ampliação de um espaço reservado a funcionamento de uma cantina universitária, onde os acadêmicos e corpo administrativo possam utilizar o local para realizar suas refeições. Salientamos que o Campus Universitário está localizado a 15 KM do perímetro urbano e que temos alunos e servidores que precisam permanecer nas dependências do campus por dois períodos consecutivos. Diante disto solicitamos, a abertura de Licitação para exploração da Cantina e Restaurante Universitário do Câmpus de Pontes e Lacerda.</li><li>•</li></ul>
10 – <b>Resultados esperados:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Atendimento à comunidade acadêmica no que diz respeito à alimentação com qualidade e obediência ao valor nutricional.</li></ul>

03  
[Handwritten mark]

## 11. DATA ESTIMADA PARA INÍCIO DOS TRABALHOS E PERIODICIDADE DO CONTRATO:

O prazo para início das atividades será de **30 (trinta) dias corridos**, contados a partir da assinatura do contrato.

A periodicidade do contratado será de um (01) ano a contar da data de assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado conforme determina a Lei 8.666/93, após parecer da Comissão responsável pela fiscalização do contrato, composta por representantes da comunidade acadêmica (Técnicos, Docentes e Discentes).

**12 – LOCAL DE ENTREGA/REALIZAÇÃO/CONCESSÃO:** Universidade do Estado de Mato Grosso no Campus de Pontes e Lacerda localizado na Rod Br 174 Km 209, Zona Rural – Pontes e Lacerda – MT.  
Telefones: (65) 3266 – 2313 / 3266 – 3015

## 13 – Das Condições de Retorno e Custo Estimado:

O retorno estimado é de no mínimo **R\$ 400,00 (quatrocentos reais)** mensais, correspondendo ao valor anual de **R\$ 4.800,00 (quatro mil e oitocentos reais)**, reajustável conforme INPC. Sendo pagos somente **10 meses durante o ano ficando isento os meses de janeiro e fevereiro.**

## 14 – RESPONSABILIDADE DAS PARTES

### 14.1 – Das Obrigações da Contratada:

• *Horário de atendimento:* Segunda à Sexta-feira – 7h às 22H

Ficando a critério da Coordenação do Campus o atendimento aos sábados e domingo quando houver a realização de eventos.

- Informativo de preços seja através de cardápio ou quadro demonstrativo;
- Cardápio básico, incluindo lanches, salgados, bebidas naturais e/ou refrigerantes;
- Existência de um fiscal (servidor do Campus) para fiscalização mensal sobre a higiene, qualidade dos produtos e bom atendimento;
- Proibido a venda de bebidas alcoólicas;
- Proibido a sub-locação ou transferência de concessão de uso;
- Placas indicativas de que os serviços prestados são terceirizados;
- Atendimento à legislação trabalhista.
- Quadro informativo de que os serviços prestados são terceirizados;
- Atendimento à legislação trabalhista;
- Vistoria técnica por parte da empresa, no prazo de até uma (1) semana antes da licitação para verificar instalações e apresentar mapa ou croqui dos equipamentos a serem utilizados;
- Disponibilizar-se a toda e qualquer fiscalização da UNEMAT, no tocante a concessão, assim como ao cumprimento das obrigações previstas na licitação e no Contrato;
- Executar o fornecimento dentro dos padrões estabelecidos pela UNEMAT, de acordo com a especificação do Edital, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de condição estabelecida;
- Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- A falta de quaisquer dos serviços cujo fornecimento incumbe ao detentor da concessão, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução dos serviços objeto desta licitação e do contrato e não a eximirá das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas;
- Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;
- Comunicar imediatamente à UNEMAT qualquer alteração ou ocorridos que julgáveis necessários para recebimento de correspondência;
- Fiscalizar o perfeito cumprimento do fornecimento a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-á independentemente da que será exercida pela UNEMAT;

- Indenizar terceiros e/ou ao Órgão/Entidade, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo a contratada adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;
- Fornecer os produtos/serviços, conforme estipulado neste Edital e de acordo com a proposta apresentada.

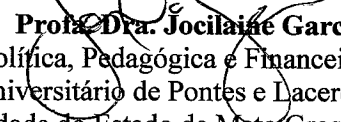
#### 14.2. Das Obrigações da Contratante:

- Nomeação de uma comissão para fiscalizar a execução do contrato (Técnicos, Docentes e Discentes) para fiscalização mensal da qualidade dos serviços prestados, bem como da qualidade do atendimento;
- Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes da Contratada às dependências do Órgão ou Entidade;
- Convocar a concessionária para assinatura do contrato nos termos da legislação pertinente e alterações posteriores, sob pena de ilegalidade dos atos.

#### 15 – Benefícios:

- Instalações com 126,67 m<sup>2</sup>; localizado na Rod.BR 174, km 209, Zona rural no Município de Pontes e Lacerda - MT
- Vistoria técnica por parte da empresa, no prazo de uma (1) semana antes da licitação para verificar instalações e apresentar mapa ou croqui dos equipamentos a serem utilizados;
- Energia e água inclusa no valor do aluguel;
- Comunidade acadêmica com um número aproximado de 540 (quinhentas e quarenta) pessoas/dia para atendimento;

Pontes e Lacerda, 17 de junho de 2020.

  
**Prof. Dra. Jocilaine Garcia**  
Diretora de Unidade Regionalizada, Político, Pedagógica e Financeira  
Campus Universitário de Pontes e Lacerda  
UNEMAT - Universidade do Estado de Mato Grosso  
Portaria nº 3020/2019

1009596

## ANEXO I

05  
05

## TABELA DE REFERÊNCIA DE PREÇOS

ITENS	SUGESTÃO DE ALIMENTOS	PESO MÍNIMO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
	<b>SALGADINHOS</b>		
01	Pastéis com recheios variados	100 gr.	
02	Quibe	100 gr.	
03	Empanado	100 gr.	
04	Pão Italiano	100 gr.	
05	Risólis	100 gr.	
06	Esfiha	100 gr.	
07	Coxinha	100 gr.	
08	Risólis de frango	100 gr.	
09	Esfirra	100 gr.	
10	Empada com recheios variados	100 gr.	
11	Fatia de pizza – qualquer recheio	¼ tam. peq.	
12	Fatia de torta salgada de sabores variados	150 gr.	
13	Pão de Queijo	100 gr.	
14	Outros salgadinhos	100 gr.	
	<b>DOCES</b>		
15	Fatia de tortas sabores variados	150 gr.	
16	Fatia de bolos sabores variados	150 gr.	
17	Fatia de pudins sabores variados	150 gr.	
18	Copo de musses sabores variados	150 gr.	
19	Copo salada de frutas	130 gr.	
20	Outras variedades de doces	150 gr.	
	<b>SANDUÍCHES</b>		
21	Sanduíches sabores diversos*		
22	Sanduíches naturais sabores diversos		
	<b>BEBIDAS</b>		
23	Refrigerante em lata	350ml	
24	Refrigerante em garrafa	290ml	
25	Refrigerante	600ml	
26	Refrigerante	1 litro	
27	Refrigerante	2 litros	
28	Água mineral com gás	500 ml	
29	Água mineral sem gás	500 ml	
30	Suco naturais sabores variados	300ml	
31	Sorvete	300ml	
	<b>REFEIÇÃO – ALMOÇO TIPO PRATO FEITO</b> Diariamente deverão ser servidos no mínimo, os seguintes itens: a) 02 tipos de carnes b) Arroz simples c) Feijão d) Legumes cozidos ou refogados e) Saladas cruas variadas f) Demais variações		Valor Máximo R\$ 7,00

OBS.: 01 - (\*) Os sanduíches deverão ser bem preparados, com pão de hamburguer, francês ou de forma, tamanho normal.

02 – O cardápio do dia não poderá ser repetido por duas vezes consecutivas, e deverá ter no mínimo cinco variedades de alimentos.

03 – O cardápio diário deverá observar o valor nutricional e estar fixado em lugar visível antes do cliente fazer o pedido.

06  
8/8

## ANEXO II

27  
R

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOBILIARIOS, MATERIAIS E UTENSILIOS A SEREM INSTALADOS E NECESSARIOS AO FUNCIONAMENTO DA LANCHONETE/RESTAURANTE, OS QUAIS SERÃO FORNECIDOS E INSTALADOS PELA CONTRATADA.

- 1- Um extrator de sucos
- 2- Um liquidificador
- 3- Um forno microondas
- 4- Um balcão para frios horizontal
- 5- Um balcão para caixa
- 6- Um expositor vertical para bebidas
- 7- Um ou dois freezers horizontais
- 8- Uma estufa para salgados
- 9- Um balcão para pia
- 10- Uma chapa grande para lanche
- 11- Lixeiras para reciclados e orgânicos
- 12- Mesas com quatro cadeiras
- 13- Cozinha completa para o preparo de refeições