



Missão da UNEMAT: "Garantir a produção e a difusão do conhecimento através do ensino, pesquisa e extensão, visando o desenvolvimento sustentado."

1 – ÓRGÃO: UNEMAT – Campus Universitário de Alta Floresta

2 – TERMO DE REFERÊNCIA Nº: 002/2020

3 – CATEGORIA DE INVESTIMENTO: Concessão de Exploração de uso da Lanchonete e Restaurante Universitário do Campus de Alta Floresta

4 – Área Demandante:

Campus Universitário de Alta Floresta

5 – Objeto:

- Concessão de uso para exploração da Lanchonete e Restaurante Universitário, com 144 m² de área para lanchonete/cozinha.

6 – Orçamento:

Órgão: 26.201

Projeto Atividade: 2532

Elemento de Despesa: 3390.30; 3390.39

Fonte: 100

Valor Mínimo de Repasse Anual Orçado: Conforme avaliação da SECID

7 – Justificativa:

O Campus Universitário II de Alta Floresta iniciou suas atividades em Fevereiro de 2007 recebendo os 03 (três) cursos de graduação, atendendo uma comunidade acadêmica com estimativa de 920 (novecentos e vinte) acadêmicos oriundos dessa região (Alta Floresta e municípios circunvizinhos, compreendida pelos municípios de:), e a cada semestre, recebendo junto a essa comunidade 120 (cento e vinte) acadêmicos através de seleção por vestibular e/ou SISU (Sistema de Seleção Unificada). Buscando suprir as expectativas geradas na região através dessa implantação, assumindo a responsabilidade de tornar-se um polo do ensino superior na região, além de contemplar alunos que se deslocam diariamente das cidades circunvizinhas, além de alunos que se mudam provisoriamente para a cidade de Alta Floresta. Reiteramos ainda que o espaço da lanchonete e restaurante universitário ofereça aproximadamente 50 refeições por dia, atendendo além da população acadêmica, funcionários e professores a população externa. Para garantir maior conforto e integração com o ambiente acadêmico, faz-se imprescindível que serviços como o fornecimento de refeições e lanches sejam ofertados para essa população que desenvolve tamanho esforço para buscar sua formação profissional, bem como atendimento aos cursos e eventos realizados no Campus de Alta Floresta.



Missão da UNEMAT: "Garantir a produção e a difusão do conhecimento através do ensino, pesquisa e extensão, visando o desenvolvimento sustentado."

UNEMAT	
FIS.	04
	f

8 – Resultados esperados:

- Fornecimento de refeições e lanches de qualidade, com preços acessíveis aos universitários, evitando que os acadêmicos tenham que se deslocar para fora da Universidade a fim de realizar suas refeições durante o período das aulas;
- Suporte à eventos e cursos ofertados pelo Campus;

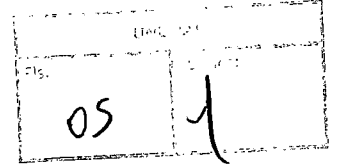
9 – Exigências:

- Horário de atendimento obrigatório durante os dias letivos:
 - Segunda a sexta-feira: 07:00 - 23:00 h
 - Sábados: 07:30 às 18:00 h
 - Domingos, Feriados e outros dias não letivos – conforme pedido da Diretoria Regional para atender excepcionalmente eventos e cursos específicos.
- Fornecimento de uniformes, crachás de identificação e equipamentos de proteção individual aos funcionários;
- Mural com quadro de preços com letra em tamanho visível e com os preços de todos os produtos fornecidos conforme tabela de produtos básicos;
- Fornecimento obrigatório do cardápio básico para lanches, refeições e bebidas, conforme item 12 deste termo, em caráter permanente ou rotativo dos itens, com os valores informados nesta tabela, podendo corrigir anualmente a tabela pelo índice de inflação que for utilizado para corrigir o contrato de concessão.
- A rotatividade dos itens do cardápio básico não poderá fornecer menos que 50 % dos itens discriminados na tabela, em cada categoria de alimentos, exceto para o almoço;
- Seguir as características mínimas de equipamentos e produtos listados no item 12;
- Fiscalização através de servidor nomeado ou comissão de avaliação de serviços terceirizados;
- Proibido vender qualquer tipo de bebida alcoólica;
- Proibido sub-locação e transferência, ainda que parcial, das responsabilidades dos produtos e serviços oferecidos;
- Manter obrigações trabalhistas (FGTS, INSS e outros recolhimentos) e fiscais (impostos estaduais, federais e municipais) rigorosamente quitadas.
- Apresentar mapa distributivo dos equipamentos na área do restaurante



Missão da UNEMAT: "Garantir a produção e a difusão do conhecimento através do ensino, pesquisa e extensão, visando o desenvolvimento sustentado."

- Seguir as normas sanitárias necessárias para o bom funcionamento do estabelecimento



10 – Benefícios:

- Despesa com energia elétrica e água inclusa no valor arrecadado;
- Vistoria técnica pela empresa concorrente até 01 semana antes da licitação para verificação das instalações.
- Fornecimento da planta baixa das instalações;

11 – Período:

- 12 meses, podendo ser prorrogado até limite de 60 meses contínuos, conforme legislação vigente.
- O início dos serviços será imediatamente após a publicação do resultado final do processo licitatório;

12 – Características:

- Considera-se como critério fundamental para classificação da empresa vencedora a seguinte combinação:
 1. O menor valor a ser cobrado nas refeições, dentro das características informadas;

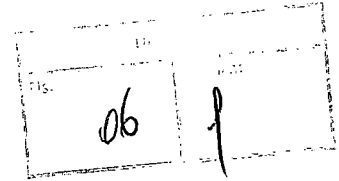
Equipamentos mínimos que devem conter nas instalações:

- 01 geladeira de 300 litros;
- 01 freezer médio para carnes e outros perecíveis;
- 01 freezer médio para sorvetes;
- 01 fritadeira para salgados;
- 01 chapa para fritura de carnes;
- 01 fogão industrial;
- 01 liquidificador industrial;
- 02 fornos de micro-ondas;
- 01 aparelho repelente de insetos
- 01 estufa para salgados;
- 01 estufa para doces;
- 01 balcão refrigerado transparente;
- Balcão para servir as refeições



Missão da UNEMAT: "Garantir a produção e a difusão do conhecimento através do ensino, pesquisa e extensão, visando o desenvolvimento sustentado."

Lixeiras para lixo orgânico e recicláveis;



Cardápio básico:

SALGADOS

ITENS	TIPO DE REFEIÇÃO (ALIMENTO)	PESO MÍNIMO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
01	Pastel de carne	80 gr.	5,50
02	Pastel de palmito	80 gr.	6,00
03	Pastel de frango	80 gr.	5,50
04	Pastel de forno de carne	80 gr.	5,50
05	Hambúrguer	80 gr.	6,00
06	Pastel de forno de frango	80 gr.	5,50
07	Risólis de carne	100 gr.	3,50
08	Risólis de frango	100 gr.	3,50
09	Esfirra	80 gr.	5,00
10	Empada de frango	100 gr.	4,50
11	Kibe	100 gr.	5,00
12	Coxinha de galinha	100 gr.	5,00
13	Fatia de pizza – qualquer cobertura	¼ tam. peq.	5,00
14	Fatia de torta salgada de frango	150 gr.	5,00
15	Fatia de torta salgada de legumes	150 gr.	6,00
16	Pão de queijo	80 gr.	3,50
17	Enroladinho de salsicha	100 gr.	4,50
18	Pastelão de presunto e queijo	100 gr.	5,00
19	Outros salgadinhos	100 gr.	5,00
20	Torta salgada de frango (pedaço)	200 gr.	5,50

DOCES

ITENS	TIPO DE REFEIÇÃO (ALIMENTO)	PESO MÍNIMO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
21	Fatia de bolo de cenoura	130 gr.	3,50
22	Fatia de pudim de leite	150 gr.	3,50
23	Mussi de maracujá	80 gr.	4,00
24	Pavê	80 gr.	4,50
	SANDUÍCHES		



Missão da UNEMAT: "Garantir a produção e a difusão do conhecimento através do ensino, pesquisa e extensão, visando o desenvolvimento sustentado."

25	Misto frio – pão fatiado	5,00
26	Misto quente – pão fatiado	6,00
27	Sanduíche natural de frango	6,50

07 1

BEBIDAS

ITENS	TIPO DE REFEIÇÃO (ALIMENTO)	PESO MÍNIMO	PREÇO UNITÁRIO (RS)
28	Refrigerante em lata	350ml	4,00
29	Refrigerante em lata (mini)	250ml	2,50
30	Refrigerante em garrafa	290ml	3,50
31	Vitamina copo – uma fruta	300ml	3,00
32	Vitamina copo – mista	300ml	8,00
33	Vitamina copo – morango	300ml	8,00
34	Suco de laranja copo	300ml	7,00
VALOR GLOBAL DOS ITENS 01 A 34			169,00

REFEIÇÕES

Estimativa de fornecimento médio de 100 refeições diárias no almoço

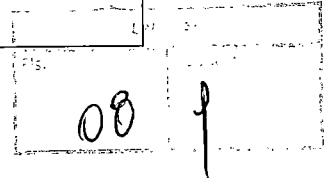
ITENS	TIPO DE REFEIÇÃO (ALIMENTO)	PESO MÍNIMO	PREÇO UNITÁRIO (RS)
	REFEIÇÕES EM SISTEMA DE PRATO PRONTO, servidas ao menos durante o almoço, sendo o jantar opcional para a concessionária; Deverão estar disponíveis obrigatoriamente os seguintes itens no cardápio do dia, com variação no modo de preparo durante a semana; a) 3 tipos de carnes (2 vermelhas e 1 branca) b) Arroz simples c) Arroz refogado (permitido alternar com arroz simples) d) Feijão e) Batatas fritas f) Legumes cozidos g) Legumes refogados		20,00





Missão da UNEMAT: "Garantir a produção e a difusão do conhecimento através do ensino, pesquisa e extensão, visando o desenvolvimento sustentado."

	h) 2 tipos de saladas cruas i) Demais variações		
--	--	--	--



14 – Pagamentos/Contrapartida da Concessão

- Depósito MENSAL, impreterivelmente até o dia 15 do mês subsequente, do valor referente ao aluguel das instalações, mediante depósito identificado:

Conta corrente 1041321-9,

Agência 3834-2 do BANCO DO BRASIL,

Identificador 1= 300, identificador 2= 6788600000

- Não será realizado depósito no mês de recesso geral instituição que inviabiliza os serviços fornecidos;
- O depósito referente ao período das férias do final do primeiro semestre do calendário será realizado no montante de 50% do valor mensal.
- O valor mensal mínimo a ser depositado será o definido pela SECID.
- O valor do depósito poderá ser revertido em materiais de consumo para uso institucional, desde que haja conveniência para o Campus, mediante cotação de preços de mercado que confirmem a economicidade do valor dos produtos entregues, não excedendo o valor máximo de até 02 meses de aluguel.

Alta Floresta/MT, 06 de Fevereiro de 2020

Profª. Drª. Ivone Vieira da Silva
Diretor de Unidade Regionalizada Político
Pedagógico e financeiro
UNEMAT – Campus Univ. de Alta Floresta
Portaria nº 032/2020