

TERMO DE REFERÊNCIA	
I – INFORMAÇÕES PRELIMINARES SOBRE A DESPESA	
1 – Unidade: Campus Universitário de Tangará da Serra	2 – Termo de Referência/Projeto Básico nº: 047
3 – Número da Unidade Orçamentária: 26201	4 – Descrição da Categoria de Investimento: <input type="checkbox"/> Capacitação <input type="checkbox"/> Equipamento de Apoio <input type="checkbox"/> Equipamento de TI <input type="checkbox"/> Consultoria/Auditoria/Assessoria <input type="checkbox"/> Despesa de Custeio <input type="checkbox"/> Serviços <input type="checkbox"/> Material de Consumo <input type="checkbox"/> Material Permanente <input checked="" type="checkbox"/> Concessão de Uso
5 – Unidade Administrativa Solicitante: Diretoria de Unidade Regionalizada Administrativa e Diretoria Político, Pedagógica e Financeira/Campus Universitário de Tangará da Serra – UNEMAT.	
II – FUNDAMENTAÇÃO MÍNIMA PARA AQUISIÇÃO	
1 – Objeto: Constitui objeto desta Concessão de Uso de bem público, área correspondente de aproximadamente 144 m ² (cento e quarenta e quatro metros quadrados), para fins de exploração de lanchonete e restaurante, localizado no Campus Universitário Professor Eugênio Carlos Stieler; situado na rodovia MT 358 km 07, Jardim Aeroporto; Tangará da Serra-MT; CEP: 78300-000, conforme projeto básico e demais exigências constantes deste Termo de Referência.	
2 – Justificativa Técnica para a Aquisição: <p>O Câmpus Universitário Professor Eugênio Carlos Stieler, localizado na Rodovia MT 358 KM 07 Jardim Aeroporto, cidade de Tangará da Serra-MT, oferta cursos regulares, além de programas de pós-graduação <i>lato sensu</i> e <i>stricto sensu</i>, bem como vários projetos voltados a promover o ensino, a pesquisa e a extensão. A Universidade adota uma política institucional que tem por objetivo cumprir os deveres relacionados à responsabilidade social, investindo em assistência a fim de atender as necessidades básicas de moradia, alimentação, saúde, apoio acadêmico, entre outras condições. Buscando fornecer meios para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica, é necessário disponibilizar estrutura social para que, integrado ao ensino, possamos alcançar bons resultados no processo de ensino-aprendizagem.</p> <p>Dessa forma, justifica-se a necessidade de se proceder à concessão de uso para fins de exploração de lanchonete e restaurante, a qual irá atender toda a comunidade acadêmica, propiciando uma alimentação saudável, a um preço justo e compatível com a realidade financeira dos acadêmicos do Campus Universitário.</p> <p>A oferta desses serviços mostra-se relevante, considerando que o Campus de Tangará da Serra ministra curso em três períodos, e localiza-se aproximadamente 7 km do centro da cidade não existindo nas proximidades nenhum tipo de comércio que atenda a estas necessidades.</p>	

A concessão de uso de espaço físico para exploração de serviços vai ao encontro dos anseios da Administração, pois, atualmente o câmpus possui uma comunidade de aproximadamente 3.200 pessoas, incluindo-se no rol, discentes, docentes, profissionais técnicos, funcionários terceirizados e visitantes no Campus que poderão utilizar-se dos serviços ofertados pela Cessionária interessada.

3 – Exigências:

3.1 – Do Contratado:

- Cumprir fielmente o Contrato de Concessão firmado, de modo que não haja reclamação dos usuários;
- Servir alimentação de boa qualidade, fresca, dentro do prazo de validade, obedecendo aos princípios básicos de higiene e limpeza utilizando de materiais novos, limpos e descartáveis, (sujeito à fiscalização do representante do Campus);
- Fornecimento obrigatório de cardápio básico, conforme item 10 deste termo;
- Não comercializar bebidas com teor alcoólico, remédios, e cigarros ou quaisquer outros produtos diversos do ramo de alimentação;
- A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo que a comissão especial de fiscalização poderá, a qualquer época, solicitar a redução dos preços se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional;
- Proibido sub-locação e transferência, ainda que parcial, das responsabilidades dos produtos e serviços oferecidos;
- Manter em ótimo estado de conservação os bens de sua propriedade e as instalações elétricas e hidráulicas disponibilizadas pela CONCEDENTE, arcando com a manutenção periódica e preventiva dos mesmos;
- Manter a cozinha em perfeito estado de higiene e limpeza, cumprindo com todas as normas sanitárias legalmente vigentes;
- Efetuar a limpeza das dependências físicas, varrendo, lavando, encerando, assim como mantendo a área, bem como seus acessórios (os armários, balcões, vidros, mesas cadeiras) sempre limpos. A higienização deverá ser feita fora do horário de atendimento externo da lanchonete;
- Disponibilizar, durante o período de funcionamento, mesas (mínimo de 12 unidades) e cadeiras (mínimo de 48 unidades) para que os usuários se acomodem ao utilizar os serviços da lanchonete e restaurante.
- Disponibilizar aos usuários lixeiras para coleta seletiva do lixo, com lixeiras exclusivas para lixo orgânico separadas das lixeiras de lixo reciclável, as mesmas devem estar adequadamente sinalizadas para fácil identificação do tipo de lixo a ser depositado.
- Compor o quadro de funcionários com pessoal apto para o exercício das funções, devidamente uniformizados (guarda-pó e gorro), não permitindo que manipulem dinheiro, nem que fumem no interior da lanchonete;
- Responsabilizar-se integralmente pela qualidade dos alimentos servidos;
- Manter as suas custas, gás, material de limpeza e manutenção, nas dependências da lanchonete;
- Responsabilizar-se, integralmente, perante seus fornecedores e clientes, por ocasião de suas compras e vendas;

- Assegurar que os produtos comercializados tenham tamanho, porção e peso idênticos ou maiores aos existentes no mercado; nunca inferior;
- Manter tabela de preços, aprovada previamente pela comissão especial de fiscalização, exposta em lugar visível, no interior da lanchonete, devendo submeter-se aos preços nela fixados;
- A Cessionária deverá manter a lanchonete/restaurante funcionando nos horários de atividades do Campus, abrangendo os três turnos, nos seguintes horários:
 - Segunda a sexta-feira: 07:00 – 23:00h;
 - Sábados: conforme calendário acadêmico;
 - Domingos, Feriados e outros dias não letivos - conforme pedido da Diretoria Administrativa para atender excepcionalmente eventos e cursos específicos.Podendo ser alterados conforme conveniência da CONCEDENTE, de acordo com as necessidades;
- Quando comunicado com antecedência pela Diretoria do Campus, por motivo de conveniência administrativa, a lanchonete deverá permanecer aberta até o horário estipulado pela Diretoria do Campus, para atendimentos que se fizerem necessários na área de alimentação;
- Não suspender o funcionamento dos serviços da lanchonete sem prévia autorização da comissão especial de fiscalização, com endosso da Diretoria Administrativa do Campus. O fechamento da lanchonete deverá ocorrer somente 02 (dois) dias após a formalização da autorização;
- Não poderá promover ou permitir em suas instalações qualquer outro tipo de comércio a não serem os concernentes aos alimentos;
- Facilitar todas as atividades de fiscalização da Comissão ou de pessoa designada pela Diretoria do Campus;
- Prover a lanchonete de móveis, equipamentos, louças e talheres necessários para o seu bom funcionamento;
- Facilitar todas as informações e elementos necessários, sempre que a comissão solicitar;
- Encaminhar, por escrito, quaisquer reclamações sobre o comportamento da comissão à Diretoria do Campus;
- Responsabilizar-se pela limpeza e dedetização do local, como também, do esgoto que liga a estrutura de lanchonete;
- Assumir o ônus decorrente das despesas administrativas, taxas, tributos, salários e demais encargos sociais do pessoal por ele empregado;
- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por ocasião da contratação;
- Fornecer, instalar e manter, às suas custas, móveis, equipamentos, eletrodomésticos e utensílios, não disponibilizados pela CONCEDENTE e relacionados no ANEXO do Edital e de outros que forem necessários ao funcionamento da lanchonete.

3.2 – Da Contratante:

- Emitir Contrato de Concessão de Uso estabelecendo dia, hora, quantidade, local e demais informações que achar pertinentes para o bom cumprimento do objeto.
- Proporcionar todas as facilidades para que a concessionária possa cumprir suas obrigações dentro das normas.
- Fiscalizar o cumprimento às obrigações da concessionária.
- Comunicar à concessionária sobre possíveis irregularidades observadas nos itens fornecidos

4 – Benefícios:

- Instalação com 01 (uma) sala de aproximadamente 144m².
- Despesa com energia elétrica, internet e água inclusa no valor do aluguel.
- Vistoria técnica por parte da empresa no prazo de uma semana antes da licitação para verificar as instalações, apresentar mapa ou croqui dos equipamentos a serem utilizados.
- Fornecimento de mapas do Campus, da localização da Lanchonete no Campus e da sua localização na cidade.
- Comunidade acadêmica de aproximadamente 3.200 (Três mil e duzentas) pessoas para atendimento.

5 – Período

- 12 meses, podendo ser prorrogado até limite de 60 meses contínuos, conforme legislação vigente.
- O prazo previsto para iniciar a oferta do serviço será 72 (setenta e duas) horas, a contar da data de assinatura do contrato.

6 – Características:

Considera-se como critério fundamental para classificação da empresa vencedora a seguinte combinação:

- I. A oferta do maior valor do aluguel que esta se dispuser a pagar mantendo as características mínimas relacionadas.
- II. O menor valor a ser cobrado nas refeições, dentro das características informadas.
- III. Fluxo diário de pessoas estimado: 1.800 pessoas

6.1 – Equipamentos mínimos que devem ser mantidos 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 carneiras;
- 01 fogão industrial;
- 02 fornos de micro-ondas
- 01 aparelho de repelente de insetos;
- 01 estufa para salgados;
- 01 estufa para doces;
- 01 balcão refrigerado transparente.
- 01 liquidificador industrial

7 – Local de Fornecimento:

Os serviços deverão ser ofertados na Universidade do Estado de Mato Grosso – Câmpus Universitário de Tangará da Serra, situado na Rodovia M.T 358, Km 07, S/N, Jardim Aeroporto, Cep: 78.300-000, Tangará da Serra – M.T. Telefones: (65) 3311-4911 e/ou (65) 3311-4936.

8 – Pagamentos/contrapartida da concessão:

- Pagamento MENSAL, impreterivelmente até o dia 15 do mês subsequente, do valor referente ao aluguel das instalações, que deverá ser efetuado, exclusivamente, por meio de Documento de Arrecadação DAR-Modelo 1.
- Não será realizado depósito referente ao período das férias do final do segundo semestre do calendário acadêmico em virtude do recesso geral da 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 definido pela Secretaria de Estado das Cidades - SECID.

9 – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

9.1. Ao fiscal competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do presente contrato, conforme art. 67 da Lei nº 8.666/93.

9.2. Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pela execução do contrato, a CONTRATANTE, reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o fornecimento, podendo para isso:

a) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado do contratado que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

b) Supervisionar a prestação do serviço realizado pela CONTRATADA e mensalmente emitir relatório analítico.

9.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, conforme preceitua art. 70 da Lei n. 8.666/93 e Decreto Estadual nº 840/2.017.

9.4. Será de responsabilidade do Fiscal do Contrato de cada Órgão/Entidade CONTRATANTE, a guarda de documentos relacionado à liberação e fornecimento objeto do termo de referência.

9.5. Gestor, Fiscal titular e substituto indicados para fiscalização do contrato:

Nome	Matrícula	Posição
Raimundo Nonato Cunha França	131919	Gestor
Rogério Benedito da Silva Anez	52666	Fiscal Titular
André Rodrigo Vaz da Luz	257944	F. Substituto

10 – Cardápio de Produtos a serem Oferecidos:

ITENS	TIPO DE REFEIÇÃO (ALIMENTO)	PESO MÍNIMO
SALGADOS		
01	Pastel de carne	80 gr.
02	Pastel de frango	80 gr.
03	Pastel de carne e queijo	80 gr.
04	Pastel de forno de carne	80 gr.
05	Pastel de forno de frango	100 gr.
06	Risole de carne	100 gr.
07	Risole de presunto e queijo	100 gr.
08	Risole de frango	100 gr.
09	Esfirra de carne	100 gr.
10	Esfirra de frango	100 gr.
11	Esfirra de frango com catupiry	100 gr.
12	Empada de frango	100 gr.
13	Empada de palmito	100 gr.
14	Quibe	100 gr.
15	Coxinha de carne	100 gr.
16	Coxinha de frango	100 gr.
17	Fatia de pizza – qualquer cobertura	¼ tam.
18	Fatia de empadão de carne	120 gr.
19	Fatia de empadão de frango	120 gr.
20	Pão de queijo	80 gr.
21	Calzone – qualquer recheio	80 gr.
22	Tapioca (sabores variados)	100 gr.
23	Frios com pão de forma	100 gr.
24	Torta fria recheada com frango	100 gr.
25	Quibe frito	100 gr.
26	Cachorro quente	300 gr.
27	Enroladinho de salsicha	120 gr.
28	Outros salgados	100 gr.
DOCES		
29	Fatia de tortas sabores variados	150 gr.
30	Fatia de bolos sabores variados	150 gr.
31	Fatia de pudins sabores variados	150 gr.
32	Copo de musses sabores variados	150 gr.
33	Copo saladas de frutas	130 gr.
34	Brigadeiro	20 gr.
35	Trufa sabores variados	50 gr.

36	Gelatina sabores variados	120 gr.
37	Outras variedades de doces	150 gr.
	SANDUÍCHES	
38	Misto frio – pão fatiado	150 gr.
39	Misto quente – pão fatiado	150 gr.
40	Pão francês com margarina	70 gr.
41	Sanduíche natural de frango	100 gr.
42	Sanduíche natural de atum	100 gr.
43	Sanduíche natural de legumes	100 gr.
	BEBIDAS	
44	Café	100 ml
45	Café com leite	300 ml
46	Leite com Achocolatado	200 ml
47	logurte	90 gr.
48	logurte	170 gr.
49	Vitamina de frutas sabores variados	200 ml
50	Refrigerante em lata	350 ml
51	Refrigerante Diet em lata	350 ml
52	Refrigerante em garrafa	290 ml
53	Refrigerante	600 ml
54	Refrigerante em garrafa de vidro	1 litro
55	Refrigerante em garrafa pet	2 litros
56	Água mineral com gás	500 ml
57	Água mineral sem gás	500 ml
58	Suco natural sabores variados	300 ml
	REFEIÇÃO	
59	Diariamente deverão ser servidos ao menos uma (1) das opções a seguir: a) “Prato Feito”, composto por: - 02 tipos de carnes - Arroz simples - Feijão - Legumes cozidos ou refogados - Saladas cruas variadas - demais variações b) - Fatias de Lasanha (sabores variados) c) - Escondidinho (sabores variados) d) - Caldos (sabores variados)	

11 – Ação, Projeto/ Atividade, Fonte, Elemento e Subelemento de Despesa, Valor:

Projeto/Atividade	Fonte	Elemento e Subelemento de Despesa	Valor mínimo do aluguel R\$
			Conforme avaliação da Secretaria de Estado das Cidades - SECID

12 – Resultados esperados diretos e indiretos:

- Atendimento aos Acadêmicos, Técnicos e Professores do Campus Universitário de Tangará da Serra com a comercialização de produtos alimentícios, assegurando que os mesmos tenham tamanho, porção e peso idênticos ou maiores aos praticados no mercado.
- Evitar o deslocamento da comunidade acadêmica até o centro urbano para realizar suas refeições durante os períodos de aula.
- Suporte a eventos e cursos realizados no Campus Universitário de Tangará da Serra.
- Garantir conforto e qualidade de vida para comunidade acadêmica.

13 – ELABORADOR DO TERMO DE REFERÊNCIA:

___/___/____.

Vanderson Ricardo Jorge

14 – DIRETORIA ADMINISTRATIVA:

___/___/____.

Carolina Tito Camarço

15 – AUTORIZAÇÃO DO ORDENADOR DE DESPESA:

Tangará da Serra/MT, ___/___/____.

Raimundo Nonato Cunha França
Diretor de Unidade Regionalizada Político, Pedagógico e Financeiro.
Ordenador de Despesa



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE TANGARÁ DA SERRA
DIRETORIA DE UNIDADE REGIONALIZADA ADMINISTRATIVA



UNEMAT – CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE TANGARÁ DA SERRA
Rodovia MT 358, Km 07, Jardim Aeroporto – Cx. Postal – 287
Tangará da Serra – MT – CEP 78.300.000
Fone: (65) 3311-4936
<http://tangara.unemat.br>

UNEMAT
Universidade do Estado de Mato Grosso