



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

ANEXO IV- ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO 01/2025

Este anexo apresenta referências para elaboração da proposta para a colaboração mútua para a Gestão do Restaurante Universitário (RU), atendimento à comunidade acadêmica da UFVJM e o fornecimento de refeições subsidiadas pela UFVJM

1. IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

| DADOS DA INSTITUIÇÃO | |
|---|--|
| Razão Social | |
| CNPJ | |
| Insc. Estadual | |
| Endereço completo | |
| Telefone | |
| E-mail | |
| Responsável pelo fornecimento da proposta | |
| Data | |

2. BASE LEGAL DA POLÍTICA PÚBLICA RELACIONADA AO OBJETO

No âmbito das parcerias entre o Poder Público e as Organizações da Sociedade Civil - OSC, a Lei Federal nº 13.019, de 31 de julho de 2014, alterada pela Lei nº 13.204/2015, e o Decreto nº 8.726/2016.

Lei nº 14.114, de 3 de julho de 2024- Institui a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

3. TÍTULO (POLÍTICA /PROJETO/PROGRAMA/ATIVIDADE)

Gestão e operacionalização do Restaurante Universitário da UFVJM – Campus do Mucuri, visando a disponibilização de refeições e à consecução de finalidade de interesse público e recíproco.

4. OBJETIVOS

- a) Ofertar refeições de qualidade e balanceadas, que atendam às necessidades de segurança alimentar e nutricionais da comunidade acadêmica, com base em um cardápio equilibrado e variado;
- b) Disponibilizar refeições a preços acessíveis para toda a comunidade acadêmica, promovendo a inclusão, segurança alimentar e o bem-estar;
- c) Incentivar a comunidade acadêmica e os servidores da UFVJM acessar o RU, promovendo a transparência e a responsabilidade. e
- d) Atender aos alunos que são beneficiados pela Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES);

5. PRAZO PARA ENTREGA DAS PROPOSTAS

O prazo para apresentação da proposta é de 30 dias, a partir da assinatura e divulgação do edital de chamamento público.

6. INFORMAÇÕES INICIAIS E DADOS DE ENVIO DA PROPOSTA

6.1. Contrapartida da UFVJM:

- a) Disponibilização do espaço físico.
- b) Disponibilização de móveis e equipamentos para uso, conforme relação anexa.
- c) Os móveis e utensílios complementares são de responsabilidade da OSC. Além de outros necessários ao cumprimento da parceria e normas aplicáveis, caberá a OSC providenciar: bebedouro, fogão industrial, pass through aquecido, dentre outros.
- d) Além das refeições subsidiadas pela UFVJM haverá consumo aberto aos demais usuários do Campus do Mucuri. A quantidade estimada de pessoas que circulam diariamente no Campus do Mucuri é de aproximadamente 2000 pessoas, não sendo de responsabilidade da UFVJM o consumo desses usuários.
- e) Subsídio de 50% nos custos mensais de água/esgoto e energia elétrica do restaurante;

6.2. A OSC deve arcar com custos mensais de 50% da água/esgoto e energia elétrica do restaurante;

6.3. A OSC deve arcar com custos do gás e todos os demais custos envolvidos na atividade de restaurante;

6.4. A OSC deve disponibilizar equipe de trabalho, incluindo a presença de nutricionista (técnico responsável), equipe de limpeza, cozinheiro, demais funcionários necessários ao funcionamento regular de um restaurante de grande porte.

6.5. A quantidade estimada listada abaixo, refere-se a expectativa de refeições que será distribuída a alunos em situação de vulnerabilidade social, cujo valor será subsidiado integralmente pela UFVJM. No entanto, a UFVJM não se responsabiliza pelo consumo no restaurante, considerando que trata-se de demanda que depende de comportamento do usuário.

6.6. A proposta deverá conter metas, objetivos, recursos humanos, resultados esperados

6.7. Vigência: O prazo de vigência do termo de colaboração será de **60 (sessenta) meses**, com revisão de metas anualmente e avaliação de desempenho, sem, contudo, alterar o objeto do instrumento disposto em cláusula específica.

6.8. Recursos Orçamentários/plano de execução financeira:

a)- O plano de trabalho (metas e recursos orçamentários e cronograma de desembolso poderá ser revisado anualmente, dependendo da disponibilização de recursos, diretrizes curriculares vigentes à época, Lei orçamentária, sem, contudo, alterar o objeto do instrumento disposto em cláusula específica).

b)- Os recursos serão provenientes do orçamento da Universidade Federal dos Vales Jequitinhonha e Mucuri -UFVJM por meio de dotação orçamentária.

6.9. Valores: A UFVJM / Pró-Reitoria de Acessibilidade e Assuntos Estudantis (Proaae) estimou o custo total da atividade para atendimento dos alunos assistidos no Programa - PNAES, que serão adotados como valores de referência para a execução do objeto da parceria.

| Ano de referência | Valor mensal de referência | Valor anual de referência | Nº de meses |
|-------------------|----------------------------|---------------------------|-------------|
| 2025 | R\$ 86.130,00 | R\$ 172.260,00 | 2 meses |
| 2026 | R\$ 86.130,00 | R\$ 1.033.560,00 | 12 meses |
| 2027 | R\$ 86.130,00 | R\$ 1.033.560,00 | 12 meses |

| | | | |
|------|---------------|------------------|----------|
| 2028 | R\$ 86.130,00 | R\$ 1.033.560,00 | 12 meses |
| 2029 | R\$ 86.130,00 | R\$ 1.033.560,00 | 12 meses |
| 2030 | R\$ 86.130,00 | R\$ 861.300,00 | 10 meses |

6.9.1. Por ser uma proposta com vigência plurianual, a UFVJM indicará a previsão dos créditos necessários para garantir a execução das parcerias nos orçamentos dos exercícios seguintes.

6.10. Forma e periodicidade da liberação dos recursos: As liberações de recursos obedecerão ao cronograma de desembolso, que guardará consonância com as metas da parceria, observado o disposto no art. 48 da Lei nº 13.019, de 2014, e nos arts. 33 e 34 do Decreto nº 8.726, de 2016. Nas contratações e na realização de despesas e pagamentos em geral efetuados com recursos da parceria, a OSC deverá observar o instrumento de parceria e a legislação regente, em especial o disposto nos incisos XIX e XX do art. 42, nos arts. 45 e 46 da Lei nº 13.019, de 2014, e nos arts. 35 a 42 do Decreto nº 8.726, de 2016. É recomendável a leitura integral dessa legislação, não podendo a OSC ou seu dirigente alegar, futuramente, que não a conhece, seja para deixar de cumpri-la, seja para evitar as sanções cabíveis.

6.11. Prestação de contas - A OSC prestará contas da boa aplicação dos recursos recebidos. A prestação de contas tem o objetivo de demonstrar e verificar os resultados.

- A OSC deverá apresentar relatório mensal (parcial) de execução do objeto e prestação de contas parcial;
- Os documentos que comporá a prestação de contas serão relacionados no termo de colaboração e de acordo com a legislação vigente.

6.12. Monitoramento e avaliação: Relatórios de atividades e acompanhamento dos gestores e da equipe de monitoramento e avaliação. As ações de monitoramento contemplarão a análise das informações acerca do processamento da parceria constantes no Transferegov.br, além de verificação, análise e manifestação sobre eventuais denúncias existentes relacionadas à parceria.

6.13. A UFVJM designará gestor da parceria, assim como, a comissão de monitoramento e avaliação, conforme descrito no art. 2º, inciso XI, da Lei 13.019, de 2014.

6.14. Endereço de localização do restaurante: Campus do Mucuri/UFVJM, Rua do Cruzeiro, nº 01 - Bairro: Jardim São Paulo, Teófilo Otoni/MG - CEP: 39803-371.

6.15. Estrutura física disponível: A área útil destinada à concessão, de instalações próprias, é de 1.851,30 m² e circunscreve os seguintes setores: 18,77 m² de setor de pré-preparo de hortaliças; 119,95 m² para o setor de cocção; 17,11 m² de setor de pré-preparo de carnes; 821 m² de refeitório; 31,12 m² para o setor de estoque seco; 18,72 m² para o setor de higienização de utensílios; 15,62 m² para o setor de higienização de bandejas; 6,45 m² para o setor de Depósito de Materiais de Limpeza; 35,18 m² de vestiário e de banheiros masculino/feminino para funcionários operacionais; 37,57 m² de sala administrativa; e demais áreas complementares à unidade de alimentação.

7. ELABORAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1. Para efeito de elaboração da proposta seguem abaixo os números acerca da quantidade para 22 dias letivos:

Nº de alunos classificados para recebimento de subsídio: previsão de aproximadamente 601 estudantes perfil PNAES.

Quantidade diária estimada de fornecimento: (almoço: 130; jantar:130; lanche tarde: 50)

OBS: A quantidade diária de fornecimento estimada supracitada é meramente estimativa e dependerá de adesão do discente ao benefício. Portanto o número informado é estimativo e não gera direito a contratação. Serão pagas apenas as refeições consumidas. A UFVJM NÃO se responsabiliza pela quantidade de pedidos efetuados considerando que esta demanda é gerada pelo usuário.

7.2. Os serviços prestados deverão ser ofertados ao público de segunda-feira a sexta-feira, nos horários abaixo descritos:

- a) Almoço: De 11h às 14h - segunda à sexta-feira
- b) Lanche da Tarde: De 15h às 16h - segunda à sexta-feira. (horário definido somente para o estudante beneficiário).
- c) Jantar: De 17:30 às 20h - segunda à sexta-feira

7.3. As refeições do almoço e jantar serão distribuídos pelo sistema de autosserviço parcial com porcionamento do prato principal, incluindo a opção vegana e da sobremesa. O usuário poderá servir-se apenas uma vez. **Cardápio consta no item 8.**

| Item | Descrição | Quantidade Estimada Diária | Quantidade Estimada Mensal | Valor Unitário |
|------|-----------|----------------------------|----------------------------|----------------|
|------|-----------|----------------------------|----------------------------|----------------|

| | | | | |
|-----------------|--|-------------------------------|--|--|
| Almoço e Jantar | <p>Serviços de fornecimento de alimentação com preparo e distribuição de refeição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na comercialização, venda planejamento de cardápios, produção, transporte e distribuição de refeições (padrão e vegetariana).</p> <p>Composição: 3 (Três) opções de entrada: 1 opção Salada de folhosos + 1 opção de Salada de legumes (Cozido ou Cru) + 1 opção de Salada Composta (mínimo de dois ingredientes); Prato Principal – a base de carne animal; Opção do prato proteico (Preparações a base de ovos); opção Prato Vegetariano (a base de vegetais, grãos, ovos, soja e outros); 1 (uma) opção de Guarnição; 2 acompanhamentos (Feijão + Arroz Branco e diariamente opção de Arroz Integral); 1 (uma) Sobremesa (fruta 150g, doces 80g); Suco porção de 200ml</p> | 130 (Almoço) 130 (Jantar) | | |
|-----------------|--|-------------------------------|--|--|

| | | | | |
|-----------------|---|------------|--|--|
| Lanche da Tarde | <p>Serviços de fornecimento de alimentação com preparo e distribuição de refeição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na comercialização, venda, planejamento de cardápios, produção, transporte e distribuição de refeições.</p> <p>Composição: Café com/sem açúcar de 150ml; Leite Integral de 200 ml; Pães (francês, batata, doce, tatuzinho) ou Quitandas Caseiras ou Bolo ou Pão de Queijo; Manteiga; Complemento: Queijo Minas; 1 (uma) fruta porção: mínima de 150g.</p> | 50 lanches | | |
|-----------------|---|------------|--|--|

7.4. A parceira poderá comercializar produtos tais como: bomboniere (balas, chicletes, chocolates, etc), água, refrigerantes, sucos e outras bebidas não alcoólicas. Poderá ofertar produtos de lanchonete (ex: pão de queijo, café, bolos, tortas, dentre outros produtos) para atendimento do público do Campus.

7.5. A parceira poderá oferecer outros formatos de refeições para o público não atendido pelo PNAES, tais como: marmitex, self service, prato feito. As opções deverão informadas em planilha separada, contendo os detalhes, opções e valores dos formatos que serão disponibilizados para o público externo.

7.5.1. A parceira deverá informar o horário que o serviço de lanchonete ficará aberto ao público(manhã, tarde e noite), podendo ficar aberto em horários flexíveis.

7.6. Nos preços unitários propostos (Valor Unitário – R\$) deverão estar inclusos todos os custos referentes a cada item, tais como impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, transporte, seguros e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto.

7.7. A proposta deverá conter a descrição das refeições e sugestão exemplificativa de cardápio, bem como o detalhamento financeiro /custo de cada refeição (almoço, jantar e lanche da tarde).

7.8. Para o público atendido pelo PNAES poderá ofertar a opção de marmitex, se for do interesse da parceira e do estudante beneficiário. Esta opção só poderá ser efetivada mediante utilização do aplicativo, para conferência do aluno beneficiado.

8. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

8.1. DESCRIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

8.1.1. **Almoço e jantar - sistema de autosserviço** - Deverá ser composto de: 3 opções de entrada: 1 opção Salada de folhosos + 1 opção de Salada de legumes (Cozido ou Cru) + 1 opção de Salada Composta (mínimo de dois ingredientes); 01 Prato Proteico – a base de carne animal; opção de prato proteico (Preparações a base de ovos); opção Prato Vegano (a base de vegetais, grãos, soja e outros); 01 opção de guarnição; 02 acompanhamentos (Feijão + Arroz Branco e diariamente opção de Arroz Integral), 1 Sobremesa e Suco.

| ALMOÇO/ JANTAR | | |
|---|--------------|---|
| Preparação | Frequência | Composição/ per capita/ Porção |
| 1 opção Salada de folhosos | Diária | Livre |
| 1 opção de Salada de legumes (Cozido ou Cru) | Diária | Livre |
| 1 opção de Salada Composta (mínimo de dois ingredientes) | Diária | Livre |
| Prato Principal – a base de carne animal | Diária | Porção de 120g da preparação pronta para consumo* |
| Opção do prato principal (Preparações a base de ovos) | Diária | Porção de 120g da preparação pronta para consumo* |
| Opção Prato Vegano (a base de vegetais, grãos, soja e outros) | Diária | Porção de 120g da preparação pronta para consumo* |
| Guarnição; | Diária | Livre |
| 2 acompanhamentos (Feijão + Arroz Branco + 1 opção de Arroz Integral) | Diária | Livre |
| Sobremesa: | | |
| Fruta | Diária | Unidade/porção de 150g |
| Doces | 1x na semana | 1 unidade/porção 50g |
| Suco | Diária | 200 ml |

*Porção mínima de carne de 120g e máxima de 150g (porção referente a preparação já pronta para o consumo). Deve ser feito a ressalva que preparações que contenham legumes, que são empanadas ou que apresentam outros ingredientes, devem apresentar de 120 a 150g de carne e não da preparação inteira. A porção mínima de costelinha deverá ser de 180g e a de bisteca 150g. Outra ressalva é com relação à sobrecoxa de frango que deve ser servida num total de 220g pronta para consumo visto que, o osso e a pele representam cerca de 30% do peso.

· Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, salsicha e empanados industrializados, bem como embutidos e correlatos. É vedado o uso de qualquer tipo de salsicha nas preparações oferecidas.

· As frutas serão oferecidas diariamente como sobremesa. A porção mínima será de 150g. No dia que for oferecida doce como sobremesa, também deverá ser oferecida a fruta como opção, devendo o usuário escolher apenas UMA das duas opções.

· O suco deverá ser preparado com água filtrada e deverá ser servido gelado. Os sabores dos sucos não deverão repetir em dias seguidos, nem coincidir com a fruta servida como sobremesa e com o

sabor da gelatina e suas opções.

8.1.2. Lanche da tarde - Servido pela parceira

Deverá ser composto de: café com e sem açúcar, leite integral, pães (francês, batata, doce) ou quitandas caseiras ou bolo ou pão de queijo, manteiga. Complemento (queijo), fruta.

| LANCHE DA TARDE | | | |
|-------------------------|--|--|-------------------|
| Preparação | Especificação | Composição/ per capita/ Porção | Frequência |
| Café com e sem açúcar | Café Preto Coado. Cor castanho escuro, aroma forte e agradável, característico. Possuir selo ABIC. | 1 (uma) porção de 150 mL | Diária |
| Leite UHT | Integral. Aspecto líquido e homogêneo; coloração branca; sabor e odor suaves. | 1 (uma) porção de 200 mL | Diária |
| Pães/Quitandas Caseiras | Pão Branco (Francês, Batata, doce, tatuzinho) ou Pão de forma tradicional fatiado ou Biscoito de goma ou Rosca Caseira ou Pão de Queijo | 1 (uma) unidade de 50 g pão Branco ou 2 (duas) fatias de 25 g do pão de forma tradicional ou 1 porção de 80g Biscoito de goma ou 1 porção de 80g Rosca Caseira ou 1 porção de 80 gr de pão de Queijo | 4 x na semana |
| Bolo | Simples, chocolate, cenoura, mesclado, formigueiro | 1 fatia de no mínimo 100g | 1 x na semana |
| Manteiga | Extra ou de Primeira Qualidade. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20° C, de textura lisa, uniforme, untuosa, com distribuição uniforme de água; coloração branca amarelada; sem manchas ou pontos com outras colorações; sabor suave e aroma delicado. | mínimo de 5 g | Diária |
| Complemento | Queijo | 1 fatia de 30 gramas | Diária |
| Fruta | Fruta fresca de primeira qualidade, sem injúria e deformações, dando preferência as frutas da estação; Mexerica, banana, laranja, goiaba, maçã, pera, etc. | 1 (uma) unidade (mínimo de 150 g) | Diária |
| | Manga, melancia, melão, mamão, abacaxi, etc. | 150 g (deverá ser servido à francesa, em fatias ou outra forma acordada com a CONTRATANTE); A melancia com casca deverá ter uma porção de 200 g | Diária |

8.1.3. **MOBILIÁRIO DISPONÍVEL (Lista de itens da UFVJM instalados no restaurante universitário)**

| ITEM | QUANT. | DESCRIÇÃO |
|------|--------|--|
| | 01 | Batedeira industrial planetária 60 L com 2 cubas, sendo 1 nova |
| | 01 | Caldeirão autoclavado 200 litros |
| | 01 | Caldeirão industrial 300 litros |
| | 01 | Câmara fria |
| | 01 | Câmara frigorífica congelamento de carnes |
| | 01 | Carrinho degelo carnes |
| | 01 | Carro de transporte cantoneira |
| | 03 | Carro para detritos - lixeira industrial |
| | 01 | Chapa assadeira/fritadeira |
| | 03 | Coifa inox e sistema de exaustão |
| | 70 | Conjunto de mesa de refeitório com 6 cadeiras |
| | 12 | Cuba gastronômica alça inox com alça e tampa GN1/1x200 |
| | 12 | Cuba gastronômica alça inox com alça e tampa GN1/1x65mm |
| | 03 | Cuba gastronômica alça inox com alça e tampa GN1/200 |
| | 02 | Forno industrial |
| | 01 | Freezer horizontal 404 litros |
| | 01 | Liquidificador industrial |
| | 02 | Lixeira contentor grande |
| | 04 | Mesa lisa de inox |
| | 02 | Módulo distribuição aquecido |
| | 02 | Módulo distribuição refrigerado |
| | 02 | Pass Through frio |

* A manutenção preventiva e corretiva por utilização usual dos equipamentos é de responsabilidade da OSC.

8.2. Outras informações e documentos complementares ou que julgarem necessários para a adequada apresentação da proposta.

(assinado eletronicamente)

Heron Laiber Bonadiman

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri



Documento assinado eletronicamente por **Heron Laiber Bonadiman, Reitor**, em 16/09/2025, às 10:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1881142** e o código CRC **AA6DA741**.

