



**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**

<b>DADOS DA INSTITUIÇÃO</b>	
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 cumprí-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 comporão 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 m<sup>2</sup> e circunscreve os seguintes setores: 18,77 m<sup>2</sup> de setor de pré-preparo de hortaliças; 119,95 m<sup>2</sup> para o setor de cocção; 17,11 m<sup>2</sup> de setor de pré-preparo de carnes; 821 m<sup>2</sup> de refeitório; 31,12 m<sup>2</sup> para o setor de estoque seco; 18,72 m<sup>2</sup> para o setor de higienização de utensílios; 15,62 m<sup>2</sup> para o setor de higienização de bandejas; 6,45 m<sup>2</sup> para o setor de Depósito de Materiais de Limpeza; 35,18 m<sup>2</sup> de vestiário e de banheiros masculino/feminino para funcionários operacionais; 37,57 m<sup>2</sup> 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><b>Composição:</b></p> <p>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);</p> <p>Prato Principal – a base de carne animal; Opção do prato proteico (Preparações a base de ovos);</p> <p>opção Prato Vegetariano (a base de vegetais, grãos, ovos, soja e outros);</p> <p>1 (uma) opção de Guarnição; 2 acompanhamentos (Feijão + Arroz Branco e diariamente opção de Arroz Integral);</p> <p>1 (uma) Sobremesa (fruta 150g, doces 80g);</p> <p>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><b>Composição:</b>            Café com/sem açúcar de 150ml; Leite Integral de 200 ml; Pães (francês, batata, doce, tatuzinho) <b>ou</b> Quitandas Caseiras <b>ou</b> Bolo <b>ou</b> 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 autoserviço** - 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
<b>Sobremesa:</b>		
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.

<b>LANCHE DA TARDE</b>			
<b>Preparação</b>	<b>Especificação</b>	<b>Composição/ per capita/ Porção</b>	<b>Frequência</b>
Café com e sem açúcar	Café Preto Coadado. 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, tatuinho) 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 20º 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](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**.

