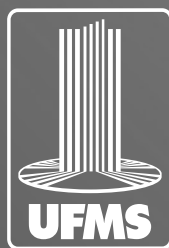


Restaurante Universitário

Guia Prático





Restaurante Universitário

Guia Prático





UNIDADES DA ADMINISTRAÇÃO CENTRAL

Reitoria

Camila Celeste Brandão Ferreira Ítavo

Vice-Reitoria

Albert Schiaveto de Souza

Pró-Reitoria de Administração e Infraestrutura

Hercules da Costa Sandim

Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis

Edilson José Zafalon

Pró-Reitoria de Cidadania e Sustentabilidade

Vivina Dias Sol Queiroz

Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Esporte

Lia Raquel Toledo Brambilla Gasques

Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas

Gislene Walter da Silva

Pró-Reitoria de Graduação

Cristiano Costa Argemon Vieira

Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação

Fabício de Oliveira Frazilio

Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento Institucional

Dulce Maria Tristão

UNIDADES DA ADMINISTRAÇÃO SETORIAL

Escola de Administração e Negócios

Cláudio Cesar da Silva

Faculdade de Artes, Letras e Comunicação

Gustavo Rodrigues Penha

Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição

Luciana Miyagusku

Faculdade de Ciências Humanas

Cleverson Rodrigues da Silva

Faculdade de Computação

Liana Duenha Dessandre Garanhani

Faculdade de Direito

Fernando Lopes Nogueira

Faculdade de Educação

Milene Bartolomei Silva

Faculdade de Engenharias, Arquitetura e Urbanismo e Geografia

Fabio Verissimo Gonçalves

Faculdade de Medicina

Augustin Malzac

Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia

Carlos Alberto do Nascimento Ramos

Faculdade de Odontologia

Fabio Nakao Arashiro

Instituto de Biociências

Carla Cardozo Pinto de Arruda

Instituto de Física

Dorotéia de Fátima Bozano

Instituto Integrado de Saúde

Nathan Aratani

Agência de Comunicação Social e Científica

Rose Mara Pinheiro

Agência de Educação Digital e a Distância

Daiani Damm Tonetto Riedner

Agência de Inovação

João Batista Sarmento dos Santos Neto

Agência de Internacionalização

Gustavo Santiago Torrecilha Cancio

Agência de Tecnologia da Informação e Comunicação

Anderson Viçoso de Araujo

Diretoria de Avaliação Institucional

Heloísa Laura Queiroz Gonçalves da Costa

Diretoria de Gabinete da Reitoria

Vanessa Teodoro

Diretoria de Governança Institucional

Henrique Mongelli

Instituto de Matemática

Bruno Dias Amaro

Instituto de Química

Carlos Eduardo Domingues Nazario

UFMS de Aquidauana

Ana Grazielle Lourenço Toledo

UFMS de Chapadão do Sul

Wallace da Silva de Almeida

UFMS de Coxim

Silvana Aparecida da Silva Zanchett

UFMS de Naviraí

Marco Antonio Costa da Silva

UFMS de Nova Andradina

Paulo Cesar Schotten

UFMS de Paranaíba

Andréia Cristina Ribeiro

UFMS de Ponta Porã

Leonardo Souza Silva

UFMS do Pantanal

Andreliza Cristina de Souza

UFMS de Três Lagoas

Larissa da Silva Barcelos

UNIDADE SUPLEMENTAR

Hospital Universitário Maria Aparecida Pedrossian

(Humap/Ebserh)

Andréa de Siqueira Campos Lindenberg

COMISSÃO DE ACOMPANHAMENTO

Portaria nº 10-Gab/Proaes/UFMS, de 25 de março de 2025

Fábio Gomes da Silva (presidente)

Adízio Nascimento Marcondes

Liliane Nascimento Pelzl Bittencourt

Marta Marques David

Darly Beatriz dos Santos Melo Herculino (estudante)

Adriana Wagner - UFMS de Aquidauana

Lourdes Benedita Tomicha de Mello - UFMS do Pantanal-Corumbá

Portaria nº 451-CPTL/UFMS, de 22 de outubro de 2025

Márcia Cristina Bento (presidente) - UFMS de Três Lagoas

Tamara Cristina Moreira Lopes

Paulo Vinicius Furlan

Priscila Keila de Mendonça

João Pedro Merísio de Oliveira (estudante)

Ana Laura Araújo Mendonça (estudante)

Maravilha Rosa Nzita Gabriel (estudante)

Nayelli Fernanda Sousa de Oliveira (estudante)

Nathan Alves da Silva (estudante)

MAIS INFORMAÇÕES

Secretaria de Integração e Apoio Estudantil

(Seint/Diaes/Proaes)

(67) 3345-7242 | 3345-7698

E-mail: seint.proaes@ufms.br

SUGESTÕES, DÚVIDAS E RECLAMAÇÕES

ru.proaes@ufms.br



Restaurantes Universitários (RUs)

Os RUs fornecem alimentação balanceada que atendem necessidades nutricionais básicas da comunidade universitária, contribuindo para permanência, integração e o bom desempenho dos estudantes na Universidade. O serviço dos RUs da UFMS é realizado por empresas licitadas, com acompanhamento da Proaes.



Promovendo saúde por meio da alimentação

Os RUs seguem o Guia Alimentar para a população brasileira, considerando o direito à saúde e à alimentação adequada e saudável como base e instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional. A UFMS adere ao compromisso do Ministério da Saúde no desenvolvimento de estratégias para a promoção e a garantia do direito humano à alimentação adequada e à segurança alimentar, como forma de atender às necessidades nutricionais básicas da Comunidade Universitária seguindo os princípios da Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

RU UFMS de Aquidauana





Horário de funcionamento

Campo Grande

Segunda a Sexta-feira

Café da Manhã: das 6h30 às 9h

Almoço: das 10h30 às 14h

Jantar: das 17h30 às 20h30

Sábados

Café da Manhã: das 6h30 às 9h

Almoço: das 10h30 às 14h

Aquidauana

Segunda a Sexta-feira

Café da Manhã: das 6h30 às 9h

Almoço: das 10h30 às 14h

Jantar: das 17h30 às 21h

Sábados

Café da Manhã: das 6h30 às 9h

Almoço: das 10h30 às 14h

Três Lagoas

Segunda a Sexta-feira

Café da Manhã: das 6h30 às 9h30

Almoço: das 10h30 às 14h30

Jantar: das 17h30 às 21h

Sábados

Café da Manhã: das 6h30 às 9h30

Almoço: das 10h30 às 14h30

Corumbá

Segunda a Sexta-feira

Café da Manhã: das 7h às 9h

Almoço: das 10h30 às 14h

Jantar: das 18h às 21h

Sábados

Café da Manhã: das 7h às 9h

Almoço: das 10h30 às 14h

Estudantes da UFMS matriculados em Câmpus que não dispõem de Restaurante Universitário (RU) concorrem diretamente ao auxílio-alimentação pecuniário, cujo recurso é integralmente proveniente da Política Nacional de Assistência Estudantil (Pnaes). Essa modalidade de repasse financeiro direto visa garantir a segurança alimentar de forma equivalente ao benefício da refeição subsidiada oferecida nos RUs para os estudantes com [perfil CadÚnico](#) que também é executada com o recurso da Pnaes.



O funcionamento dos Restaurantes Universitários acompanha o Calendário Acadêmico, com fechamento nos feriados e pontos facultativos

RU UFMS de Três Lagoas





Público

Estudantes de graduação, de mestrado, doutorado e residência, servidores e visitantes da UFMS.

Valores

Estudantes de graduação, mestrado, doutorado e residência

CadÚnico ≤ 1,5 salários mínimos

Café da Manhã: R\$ 1,00

Almoço e Jantar: R\$ 3,00

Demais

Valor integral

Servidores e visitantes

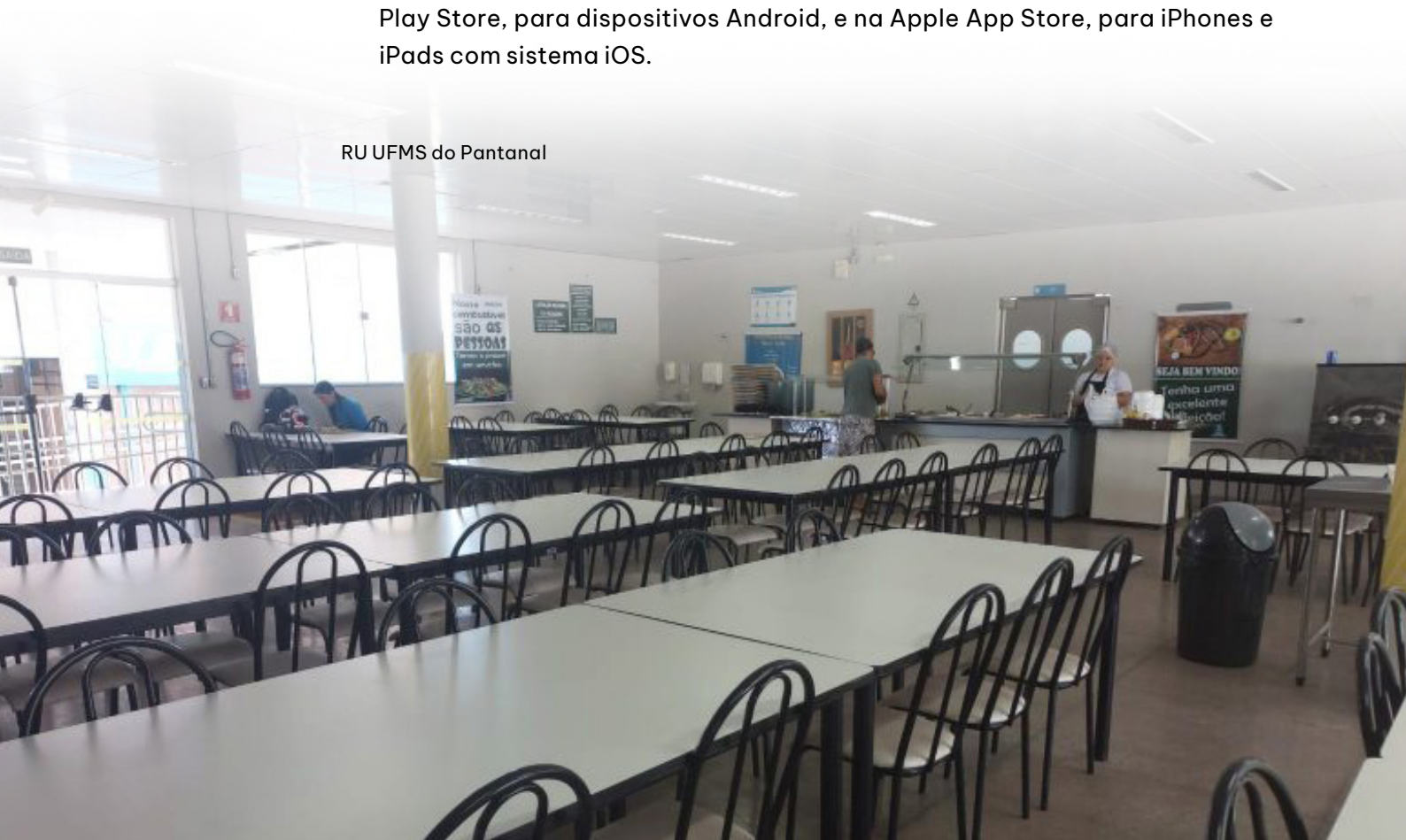
Valor Integral



Para utilizar o RU com subsídio é necessário:

- Estar regularmente matriculado nos cursos de graduação e/ou mestrado, doutorado e residência da UFMS;
- Preencher o 'Perfil do Estudante' do estudante por meio do Sistema Acadêmico (siscad.ufms.br) anexando a Folha Resumo ou o comprovante cadastral com autenticação digital (QR Code) do Cadastro Único com renda per capita de até um salário mínimo e meio vigente.
- Possuir a Identidade Estudantil da UFMS (proaes.ufms.br/identidade); e
- Ter instalado o aplicativo 'Sou UFMS'. O aplicativo pode ser baixado na Google Play Store, para dispositivos Android, e na Apple App Store, para iPhones e iPads com sistema iOS.

RU UFMS do Pantanal





Planejamento do cardápio

O cardápio mensal é elaborado por nutricionistas das empresas terceirizadas, com base nas diretrizes e parâmetros do Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde, onde a ciência da nutrição estabelece os padrões quantitativos e qualitativos considerando o domínio no emprego de técnicas dietéticas adotadas na culinária e gastronomia locais como: adequação das preparações ao cardápio apresentado, aspectos sensoriais como cor, aroma, textura, apresentação, percepção de harmonia e formas adequadas de preparo além do cumprimento das prerrogativas sanitárias estabelecidas pela Anvisa durante as etapas de processamento do alimento com garantia das boas práticas. A exigência do Manual de Boas Práticas e o monitoramento intermitente pelas equipes de fiscalização estabelece os principais parâmetros de verificação e certificação da segurança do alimento produzido.

Os cardápios elaborados passam por análise prévia por profissional especializado da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, para adequação, aprovação e posterior autorização para publicação e execução dos mesmos.





Café da Manhã

Para o Café da Manhã, o cardápio oferecido é composto por:

- **Duas bebidas quentes:** Café ou Chá variados 180ml e Leite integral ou Bebida vegetal variadas 200ml;
- **Um tipo de panificação:** Pão francês - diariamente, ou opções conforme o cardápio do dia, como bolos variados, mingaus, canjica, arroz doce, tapioca, pão de queijo, etc.;
- **Manteiga ou creme vegetal e ovo mexido** - diariamente;
- **Complemento 1:** opções conforme cardápio do dia, como frango desfiado ou carne moída ao molho, queijos tipo mussarela, minas, prato, bebidas lácteas como iogurte natural, vitaminas;
- **Complemento 2:** opções conforme cardápio do dia, como pasta salgada ou pasta doce, tofu, coalhada, bebida láctea vegana, etc.;
- Fruta da estação e achocolatado.





Almoço e Jantar

Para o almoço e o jantar, são elaborados cardápios distintos, onde os ingredientes principais contemplados não podem ser repetidos em diferentes preparações do mesmo cardápio ou em cardápios subsequentes ou em dias que o antecedem ou sucedem. O cardápio oferecido é composto por: saladas variadas, prato base, prato principal, guarnição, sobremesa e complementos padrão, todos com opção vegetariana, conforme ilustrado a seguir.



Salada: 3 tipos

Tipo 1

Um tipo de alface (americana, bailarina, crespa, lisa, roxa) + um vegetal verde escuro (agrião, couve, espinafre, repolho roxo, rúcula).

Tipo 2

Tomate como ingrediente exclusivo ou associado a outro vegetal cru (acelga, cebola, pepino, sunomono, repolho).

Tipo 3

Legumes crus (cenoura, beterraba, rabanete) ou cozidos/assados (abobrinha, batata doce ou inglesa, beterraba, berinjela, brócolis, cenoura, couve-flor, quiabo, outros). Podendo a salada tipo 3 (de legumes) ser substituída por uma salada composta (maionese de legumes, caponata de berinjela, tabule, salpicão, outros).

Servidos à vontade



Prato base

Arroz - branco, arroz integral, arroz com cenoura, arroz boliviano, de forno, outros.

Feijão - preto, branco, fradinho, mulatinho, outros.

Servidos à vontade



Prato principal

Prato Padrão

Preparações à base de proteínas de origem animal como carnes bovinas, suínas, aves, peixes e embutidos (uso somente como ingrediente que compõe uma preparação).

*Proibido uso exclusivo de ovos, queijos e embutidos como fonte proteica.

Porção: a gramatura da porção vai depender do tipo de matéria prima proteica animal utilizada e da composição culinária (receita/preparação).

Servido uma vez, pelo colaborador da empresa

Prato Vegetariano

Preparações à base de soja, leguminosas como feijões, lentilhas, ervilhas e grão-de-bico, cogumelos, PTS – proteína texturizada de soja, glúten e legumes.

Porção: a gramatura da porção vai depender do tipo de matéria prima proteica vegetal utilizada e da composição culinária (receita/preparação).

Servido uma vez, pelo colaborador da empresa



Guarnições

Preparações à base de legumes refogados e/ou cozidos, assados, saltados, em farofas, purês, tortas, croquetes, suflês, lasanhas, massas e outros.

Porção: a gramatura da porção vai depender da adequação na distribuição dos ingredientes envolvidos, respeitando as reações físico químicas oriundas das técnicas culinárias empregadas no processamento dos alimentos, seus caracteres organolépticos e o rendimento da receita/preparação.

Servidas uma vez, pelo colaborador da empresa



Sobremesa

É oferecido como sobremesa nas refeições principais frutas da época fracionadas, fatiadas ou em porção unitária. À exceção em datas comemorativas, pode ser contemplada a opção de sobremesa elaborada como por exemplo: pavê, mousse, pudim, outros.

Servida uma vez, uma porção com 150g por pessoa



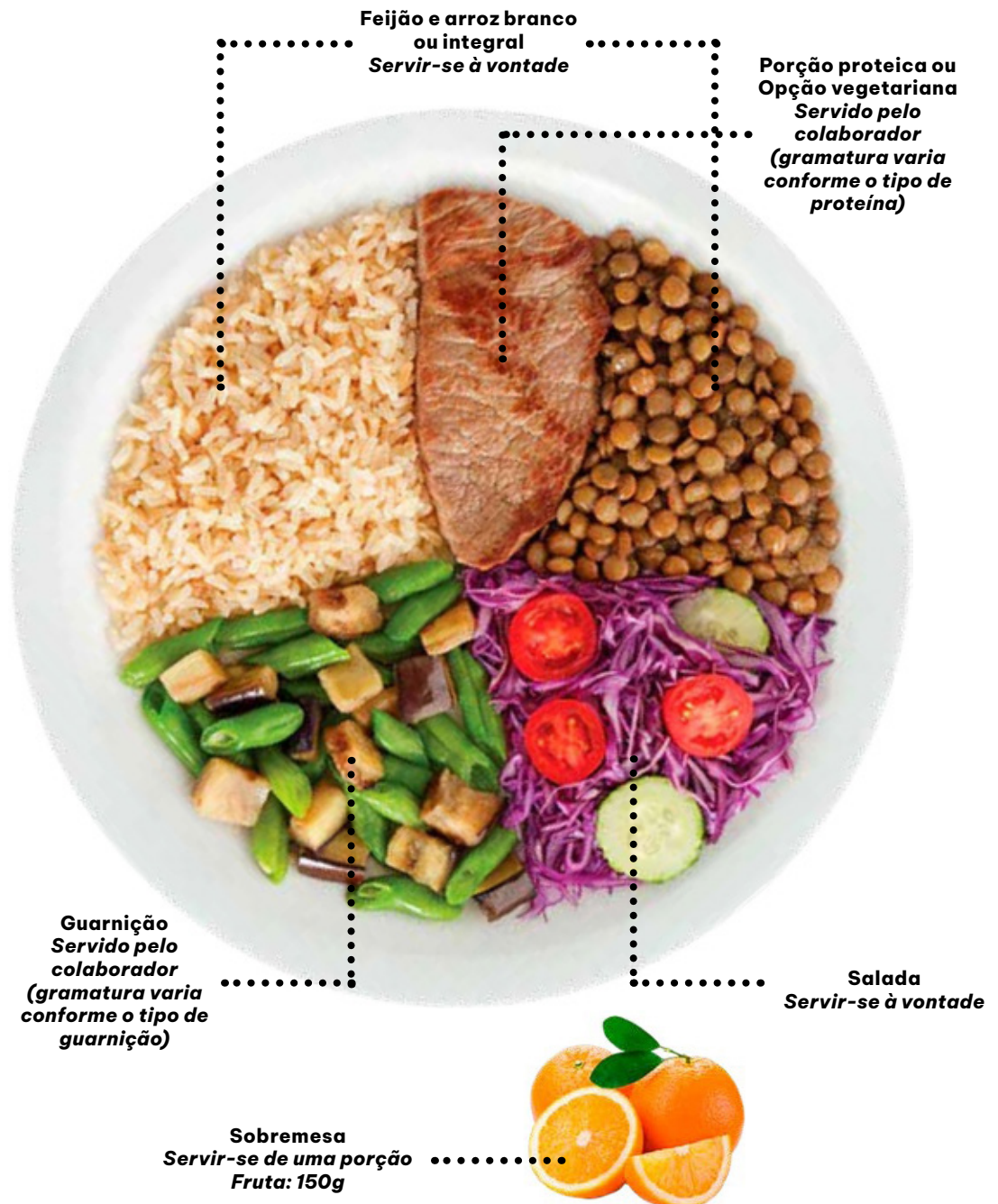
Complementos

São considerados todos os insumos de uso/consumo individual, necessários ao comensal durante a refeição, como molho artesanal para temperar saladas, azeite de oliva, vinagre e sal para temperar saladas, palito de dentes de madeira (embalados individualmente), guardanapo de papel não reciclado, talheres (garfo, faca e colher conforme a necessidade).

Servida uma vez à vontade

No corpo do cardápio publicado é obrigatório o registro das gramaturas de cada porção que o compõe. A empresa deve disponibilizar balanças em número suficiente que permitam a pesagem e controle por parte do comensal das quantidades servidas.

As porções relativas às gramaturas definidas são exibidas em display exemplificando o tamanho das porções à serem contempladas durante a distribuição pelo próprio comensal ou por colaborador da empresa.





Vegetarianismo

Mais que uma escolha dietética, trata-se de uma filosofia de vida.

No âmbito do planejamento e da oferta de refeições em Restaurantes Universitários, o vegetarianismo pode ser classificado conforme a inclusão ou exclusão de alimentos de origem animal.

- **Vegetariano estrito:** exclui totalmente o consumo de produtos de origem animal, incluindo carnes, ovos, leite e derivados;
- **Lactovegetariano:** exclui carnes e ovos, permitindo o consumo de leite e seus derivados;
- **Ovovegetariano:** exclui carnes e leite, permitindo o consumo de ovos; e
- **Ovolactovegetariano:** por sua vez, exclui o consumo de carnes, permitindo o consumo de ovos, leite e seus derivados.

Os Restaurantes Universitários possuem cardápio específico para atender aos membros da comunidade acadêmica que adotam como filosofia de vida o vegetarianismo, proporcionando uma dieta nutritiva e de qualidade.



Fique atento!

Os Restaurantes Universitários não possuem cardápio específico para pessoas com alergia, intolerância alimentar, ou restrição a algum alimento em decorrência de alguma patologia.

Desta forma, as pessoas que se encaixam nestas situações devem perguntar ao nutricionista responsável pelo Restaurante se há nas preparações a presença de ingredientes alergênicos como:

- **Leite e derivados:** presentes em molhos brancos, bobó, creme de milho, polenta com queijo, strogonoff, dentre outros.
- **Glúten:** presente em macarrão, trigo em grãos, tabule, torta de legumes, dentre outros.
- **Ovo:** presente em preparações à milanesa, tortas, farofa com ovo, dentre outros.
- **Soja:** presente em hambúrguer de PTS, charuto de PTS, berinjela recheada com PTS, PTS ao molho branco, dentre outros industrializados que em sua maioria apresentam traços desse alimento.





Dicas para uma alimentação saudável

- Deixe seu prato bem colorido;
- Escolha alimentos de diferentes grupos: cereais/tubérculos, leguminosas, carnes e ovos, verduras e legumes;
- Experimente o sabor de alimentos diferentes; e o sabor diferente dos mesmos alimentos preparados de formas diferentes.
- Mastigue bem os alimentos e preste atenção aos sinais de fome e saciedade.
- Reduza ao máximo o consumo de alimentos ultraprocessados.
- Estas orientações estão relacionadas a vários benefícios:
 - * Maior diversidade de vitaminas e minerais;
 - * Melhor digestão dos alimentos;
 - * Mais prazer com a alimentação e
 - * Melhor controle da quantidade de alimentos ingeridos.
 - * Maior qualidade de vida e redução dos riscos de doenças crônicas degenerativas como hipertensão, diabetes tipo II e doenças cardiovasculares.



Controle de qualidade

A empresa terceirizada é a responsável pelo controle da produção das refeições desde a seleção de fornecedores, certificação de origem de insumos e das matérias primas envolvidas, o recebimento da matéria-prima, conservação das mesmas de acordo com seu tipo, emprego das boas práticas durante o processamento até sua distribuição, seguindo as legislações sanitárias municipais, estaduais e federais vigentes.



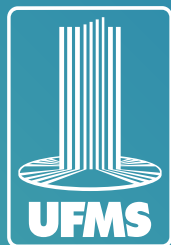
Acompanhamento

Para garantir a qualidade das refeições servidas nos RUs, a UFMS mantém uma Comissão responsável por acompanhar e verificar a execução dos serviços.

A Comissão confere se todas as exigências previstas no contrato estão sendo cumpridas, utilizando um relatório de avaliação com listas de verificação baseadas nas normas sanitárias e administrativas. Nesses registros são avaliados os aspectos técnicos, de higiene e de organização, nos quais são indicados os níveis de conformidade do serviço prestado.

Esses relatórios são encaminhados ao gestor do contrato e à empresa responsável para que sejam adotadas as providências necessárias. Quando são identificadas falhas e estas não são corrigidas no prazo estabelecido, podem ocorrer descontos nos valores pagos a empresa e a aplicação de sanções previstas em contrato.

A Pró-Reitoria de Administração e Infraestrutura (Proadi) coordena os procedimentos de celebração e publicação dos instrumentos jurídicos que permitem a operação dos RUs em todos os câmpus. As ações envolvem a gestão estratégica dos contratos de serviços essenciais e de apoio, garantindo que as empresas prestadoras cumpram rigorosamente as cláusulas estabelecidas monitorando o cumprimento das obrigações contratuais e a regularidade das prestações de contas financeiras, os termos de cessão de uso dos espaços físicos onde os restaurantes operam, bem como monitorar pela adequada manutenção predial e infraestrutura necessária para o atendimento.



www.ufms.br



[/ufmsbr](https://www.facebook.com/ufmsbr)



[@ufmsocial](https://www.instagram.com/ufmsocial)



[Educativa UFMS](#)



[/school/ufms](https://www.linkedin.com/company/ufms)



[/tvufms](https://www.youtube.com/tvufms)