



RESOLUÇÃO Nº. 001 – CONSU/2013

Dispõe sobre o Regulamento do Restaurante Universitário da Unimontes e dá Outras Providências

O Reitor e Presidente do **CONSELHO UNIVERSITÁRIO – CONSU** – da Universidade Estadual de Montes Claros – Unimontes –, **Professor JOÃO DOS REIS CANELA**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Estatuto e Regimento Geral vigentes, e considerando,

os estudos de viabilidade econômica realizados pelas Comissões criadas por meio das Portarias nº. 132 – Reitor/2009, nº. 87 – Reitor/2010 e nº. 55 – Reitor/2011 e pela equipe técnica da Pró-Reitoria de Planejamento, Gestão e Finanças,

a aprovação do Conselho Universitário, em Sessão Plenária do dia 27 de fevereiro de 2013,

RESOLVE:

Art. 1º APROVAR as normas de funcionamento do Restaurante Universitário da Universidade Estadual de Montes Claros – Unimontes –.

Art. 2º ESTABELEECER que este Regulamento passe a vigorar com a seguinte redação:

CAPÍTULO I DA FINALIDADE

Art. 3º O Restaurante Universitário integra as políticas de assistência ao estudante e ao trabalhador da Unimontes, tem fim social, e ainda:

I. Produzir e fornecer alimentação balanceada, dentro dos padrões nutricionais, garantindo qualidade, higiene e equilíbrio para a comunidade universitária;

II. Atuar prioritariamente nas políticas de assistência ao estudante e humanização da assistência ao trabalhador da Unimontes;

III. Incentivar a permanência e a integração da comunidade acadêmica no Campus sede;

IV. Promover a inclusão social que possibilite aos acadêmicos concluir os cursos com bom aproveitamento.

CAPÍTULO II DA ORGANIZAÇÃO

Art. 4º O Restaurante Universitário, sob a responsabilidade da Pró-Reitoria de Planejamento Gestão e Finanças, terá a seguinte organização:

I. Coordenador do Restaurante;

II. Quadro Técnico (Nutricionista).

Parágrafo único. A coordenação e o quadro técnico/nutricionista do Restaurante Universitário poderão ser exercidos por servidores do quadro permanente da Universidade e/ou, através de cargos de recrutamento amplo/limitado.



SEÇÃO I DAS COMPETÊNCIAS

Art. 5º Compete à Coordenação/do Restaurante:

I. Planejar, organizar, dirigir, controlar, supervisionar e avaliar o funcionamento do Restaurante Universitário – Campus sede, juntamente com o Responsável Técnico, sob os seguintes aspectos:

- a) Supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, de acordo com as inovações tecnológicas;
- b) Elaborar relatórios diários de acesso dos usuários ao Restaurante Universitário;
- c) Supervisionar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos do Restaurante Universitário;
- d) Elaborar relatórios mensais e anuais;
- e) Elaborar fechamento mensal da produção para empresa contratada e enviar fatura para pagamento;
- f) Prestar contas dos resultados qualitativos e quantitativos;
- g) Controlar e zelar pelo patrimônio do Restaurante Universitário;
- h) Providenciar e acompanhar a auditoria de qualidade do Restaurante Universitário;
- i) Executar outras atividades correlatas que lhe forem atribuídas.

Art. 6º Compete ao Quadro Técnico:

I. Supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias;

II. Identificar clientes portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição, para o atendimento nutricional adequado;

III. Supervisionar o desenvolvimento por parte da empresa contratada de receitas e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias;

IV. Supervisionar controles de procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente;

V. Supervisionar métodos de controle das qualidades organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos;

VI. Supervisionar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) sempre que necessário;

VII. Supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios;

VIII. Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes;

IX. Supervisionar exames de saúde periódicos dos funcionários;

X. Detectar e encaminhar ao superior hierárquico e às autoridades competentes, relatórios sobre condições da UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição –, impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana;

XI. Supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental;

XII. Supervisionar as atividades referentes a informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos clientes;

XIII. Planejar e/ou executar eventos, visando à conscientização dos empresários da área e representantes de instituições, quanto à responsabilidade desses, na saúde coletiva e divulgando o papel do Nutricionista;

XIV. Organizar a visitação de clientes às áreas da UAN;

XV. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico,



XVI. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

Art. 7º A Coordenação Administrativa e de responsabilidade técnica do Restaurante Universitário serão designadas pelo Reitor.

CAPITULO III DOS USUÁRIOS

Art. 8º Os usuários do Restaurante Universitário serão constituídos dos seguintes segmentos:

- a) Estudantes de graduação;
- b) Estudantes de pós-graduação;
- c) Estudantes de cursos técnicos do Centro de Educação Profissional e Tecnológica – CEPT - e do Centro de Educação a Distância - CEAD;
- d) Servidores docentes;
- e) Servidores técnico-administrativos;
- f) Funcionários da Fundação de Apoio ao Desenvolvimento do Ensino Superior do Norte de Minas - Fadenor e terceirizados, que, comprovadamente, trabalham em empresas prestadoras de serviços à Unimontes no Campus sede, ou em quaisquer dos *Campi* e/ou unidades administrativas fora da sede.
- g) Visitantes em caráter acadêmico-cultural, desde que credenciados e autorizados pela PRPGF;
- h) Pessoas em atividade de ensino, pesquisa e extensão; prestadores de serviços temporários no campus sede, desde que haja comunicação prévia de, no mínimo, 48 horas, devidamente credenciados e autorizados pela Pró-Reitoria de Planejamento Gestão e Finanças;
- i) Policiais militares e civis que fazem a ronda no Campus sede, limitado ao número de 12 (doze) refeições ao dia, salvo em situações especiais, em que se verifique a presença de efetivo maior, desde que previamente autorizado pela Pró-Reitoria de Planejamento Gestão e Finanças,
- j) Acompanhantes de pessoas portadoras de necessidades especiais dos segmentos acima, desde que comprovada a imprescindibilidade do auxílio ao beneficiário, mediante cadastro na coordenação do Restaurante Universitário.

§ 1º Os usuários dos segmentos no *caput* deste artigo (“a” até o item “f”) deverão estar regularmente matriculados ou lotados na Unimontes, e serão identificados por meio de controle em catraca digital.

§ 2º A critério da Coordenação do Restaurante Universitário, poderá ser exigida a apresentação de documento com foto no ato da identificação do usuário.

CAPITULO IV DO FUNCIONAMENTO

SEÇÃO I DOS DIREITOS E DEVERES DOS USUÁRIOS

Art. 9º São direitos dos usuários:

- I. Utilizar os serviços e as dependências do Restaurante Universitário, observadas as normas em vigor;
- II. Apresentar as reclamações à Coordenação do Restaurante Universitário e, quando for o caso, recorrer à Pró-Reitoria de Planejamento Gestão e Finanças para as providências pertinentes;



III. Ter acesso à refeição programada para o dia, sendo o prato principal, suco e sobremesa, que serão porcionados pela empresa contratada nas quantidades definidas no contrato,

IV. Ter uma refeição subsidiada por turno (almoço/jantar), podendo adquirir outra refeição em mesmo horário pelo valor integral determinado por Portaria do Reitor.

Parágrafo único. Após escolhida a preparação (itens servidos), esta não poderá ser trocada por outra e, ainda, o usuário não poderá substituir nenhuma preparação pela porção protéica, suco ou sobremesa.

Art. 10 São deveres dos usuários:

- I. Cadastrar-se para uso do Restaurante Universitário, obedecendo ao sistema de acesso;
- II. Arcar, no ato da utilização do Restaurante Universitário para alimentação, com o valor equivalente à sua condição de beneficiário;
- III. Zelar pela higiene das dependências do Restaurante Universitário quando delas se utilizar;
- IV. Responder, perante a universidade, por danos ou prejuízos causados ao Restaurante Universitário;
- V. Portar-se, nas dependências do Restaurante Universitário, segundo as normas e boa educação e da boa convivência, não sendo permitidas quaisquer manifestações ou atos que perturbem a ordem do recinto;
- VI. Apresentar-se convenientemente trajado, de acordo com as normas sociais e os bons costumes, não sendo permitido entrar no recinto do Restaurante Universitário com trajes de banho, sem camisa e com animais;
- VII. Abster-se de entrar nas dependências do Restaurante Universitário com material médico hospitalar, tais como maletas, avental, dentre outros;
- VIII. Responsabilizar-se pelos seus pertences para evitar perda ou extravio no guarda-volumes;
- IX. Abster-se da prática de propagandas político-partidárias nas dependências do Restaurante Universitário,
- X. Identificar-se de acordo com as normas estabelecidas.

SEÇÃO II DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Art. 11 O Restaurante funcionará de segunda à sexta-feira nos seguintes horários:

- a) de 10h30 às 13h30 – Almoço;
- b) de 17h30 às 19h30 – Jantar.

§ 1º O Restaurante Universitário funcionará, em caráter excepcional fora dos horários estipulados, desde que aprovado pela Pró-Reitoria de Planejamento Gestão e Finanças.

§ 2º Não serão servidas refeições fora do Restaurante Universitário e não será permitida a retirada de utensílios deste para outras unidades.

§ 3º O usuário poderá permanecer no recinto do Restaurante Universitário somente durante as refeições.

SEÇÃO III DA FIXAÇÃO DOS VALORES DAS REFEIÇÕES

Art. 12 O valor das refeições será aprovado por meio de Portaria do Reitor, com base em planilhas de custos elaboradas pela Pró-Reitoria de Planejamento Gestão e Finanças.

Parágrafo único. Poderá haver valor diferenciado por categoria, utilizando como parâmetro



os limites financeiros e orçamentários da Unimontes, comprovado em planilhas elaboradas pela PRPGF e aprovada pela Reitoria.

CAPITULO V DAS SANÇÕES

Art. 13 São faltas puníveis em relação ao uso do espaço do Restaurante Universitário:

I. Os atos ou ações que atentem contra a moral e os bons costumes, praticados nas dependências do Restaurante Universitário;

II. O desacato, físico ou moral, às autoridades legalmente constituídas e a outros servidores do Restaurante Universitário, ou empregados de terceirizados para prestação de serviços naquela unidade;

III. Prática de uso de bebidas alcoólicas ou de substâncias ilícitas nas dependências do Restaurante Universitário;

IV. A não comunicação de irregularidades de que se tenham conhecimento as quais possam resultar danos ou prejuízos ao Restaurante Universitário,

V. O desrespeito à Resolução, deliberação ou decisão dos órgãos da Administração Superior da Universidade, do Conselho Universitário ou da Coordenação do Restaurante.

Art. 14 Às infrações administrativas de que trata o artigo anterior, quando praticadas por integrantes da comunidade acadêmica, serão aplicadas às disposições constantes dos artigos números: 131, 133 a 138 e 141 a 145 do Regimento Geral da Universidade, naquilo que couber.

§ 1º. Em quaisquer dos casos previstos no *caput* deste artigo, serão levados em consideração a gravidade da falta cometida, a reincidência e os antecedentes do faltoso.

§ 2º. Os demais casos serão objeto de apreciação por parte da Pró-Reitoria de Planejamento Gestão e Finanças.

CAPITULO VI DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 15 O Restaurante Universitário será mantido com o produto da arrecadação das tarifas que incidirem sobre os serviços por ele prestados e outros recursos do tesouro do Estado ou de repasses específicos para esse fim.

Art. 16 Os lançamentos contábeis relativos ao Restaurante Universitário ficarão a cargo da Diretoria de Orçamento e Finanças, vinculada à Pró-Reitoria de Planejamento Gestão e Finanças.

Art. 17 Os casos omissos serão encaminhados ao Reitor, por intermédio da Pró-Reitoria de Planejamento Gestão e Finanças, cabendo recurso ao Conselho Universitário.

Art. 18 Revogadas as disposições em contrário, esta Resolução entrará em vigor nesta data.

Registre-se. Divulgue-se. Cumpra-se.

Reitoria da Universidade Estadual de Montes Claros, 27 fevereiro de 2013.

Professor João dos Reis Canela
Reitor e Presidente do Conselho Universitário