



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS**  
**DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO ESTUDANTIL - DDE**

**ANEXO II – PORTARIA DDE Nº 05/2020**  
**REGULAMENTO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESTUDANTIL**

**Capítulo I**  
**Âmbito de Aplicação, Objetivos e Diretrizes**

**Art. 1º** - O presente regulamento, fundamentado na Resolução CD-083/04, de 13/12/2004 que trata da Política de Assuntos Estudantis, abrangerá todos os *campi* do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais.

**Art. 2º** - O Programa de Alimentação Estudantil tem por objetivo contribuir para a permanência do estudante na escola e a sua formação integral, proporcionando alimentação de qualidade, balanceada, variada e subsidiada, bem como desenvolvendo projetos e ações educativas.

**Art. 3º** - Para o cumprimento de seus objetivos o Programa contará com restaurantes próprios em todos os *campi* do CEFET-MG, cuja coordenação e execução estarão a cargo de servidores do quadro efetivo das Seções de Assistência ao Estudante dos respectivos *campi*.

**Parágrafo Único** – Nos *campi* em que o restaurante ainda não tenha sido implementado os estudantes, selecionados por critérios socioeconômicos, receberão bolsas de alimentação no valor equivalente a, no mínimo, dois terços do custo médio da refeição comercializada no entorno do *campus*.

**Art. 4º** - O Programa de Alimentação tem como diretrizes:

- I. Priorizar o seu caráter social;
- II. Garantir a qualidade da alimentação servida;
- III. Universalizar o atendimento à comunidade do CEFET-MG, priorizando os estudantes;
- IV. Garantir o baixo custo das refeições aos estudantes, tendo em vista seus objetivos e público prioritário;
- V. Estruturar o Programa em todos os *campi* do CEFET-MG;
- VI. Democratizar o programa, fomentando a participação da comunidade do CEFET-MG nas proposições, execuções e avaliações, com transparência na utilização dos recursos e nos critérios de atendimento;

**Art.5º** - Cada *campus* estabelecerá as Normas e Procedimentos Internos de seus restaurantes referenciados no presente Regulamento, que deverão ser submetidos e aprovados pela Coordenação Geral de Desenvolvimento Estudantil.

**Capítulo II**  
**Do Financiamento**

**Art. 6º** – O Programa de Alimentação e os projetos e ações sociais nele inseridos são concebidos como direito do estudante e deverão ser garantidos e financiados pela Instituição com recursos públicos, das fontes do tesouro e de arrecadação própria da Instituição.

**Parágrafo Único** - Caberá à Diretoria Geral assegurar e destinar, em seu orçamento anual, os recursos necessários para o cumprimento dos objetivos do Programa de Alimentação, contemplando a ampliação do atendimento compatível com a expansão do número de estudantes da Instituição.

### **Capítulo III Da Gestão e Execução do Programa**

**Art. 7º** - A gestão do Programa de Alimentação do CEFET-MG estará a cargo da Coordenação Geral de Desenvolvimento Estudantil – CGDE.

**Art. 8º** - A execução do Programa de Alimentação estará a cargo das Seções de Assistência ao Estudante nos *campi*, que deverão articular seus trabalhos com outros setores do *campus*, entre os quais se destacam:

- I. Setor de Registro Escolar;
- II. Departamento de Recursos de Informática e/ou setor equivalente;
- III. Diretoria de *campus*;
- IV. Coordenação Geral de Administração de Pessoal e Coordenação Geral de Desenvolvimento de Recursos Humanos e/ou setor equivalente;
- V. Prefeitura e/ou setor equivalente;
- VI. Departamentos e Coordenações de cursos e/ou área.

### **Capítulo IV Da Estrutura**

**Art. 9º** - Todos os profissionais que atuam no Programa de Alimentação integram as equipes das Seções de Assistência ao Estudante.

**Art.10** – A equipe do Programa será composta pelas categorias profissionais de Administrador, Almojarife, Assistente Social, Assistente Administrativo, Auxiliar de Almojarife, Auxiliar de Cozinha, Auxiliar de Serviços Gerais, Cozinheiro, Nutricionista, Técnico em Nutrição e Psicólogo.

§ 1º - Caberá a cada *campus* o dimensionamento do quadro de pessoal necessário para o funcionamento adequado do Programa;

§ 2º - Para tal dimensionamento deverá ser levado em conta as orientações dos órgãos técnicos da área, as assessorias técnicas contratadas para tal e a bibliografia que trata do assunto.

**Art.11** – O Programa de Alimentação contará com uma Coordenação em cada *campus*, que será composta, no mínimo, por um Administrador, um Assistente Social e um Nutricionista, integrantes do quadro de servidores efetivos do CEFET-MG.

**Parágrafo Único** - A coordenação do programa poderá solicitar a participação de outros profissionais do CEFET-MG para o assessoramento em assuntos técnicos especializados.

### **Capítulo V Das Atribuições**

**Art. 12** - São atribuições da Diretoria Geral do CEFET-MG:

- I. Assegurar o cumprimento deste Regulamento, bem como das normas e procedimentos internos de cada restaurante;
- II. Assegurar e destinar, em seu orçamento anual, os recursos necessários para o cumprimento dos objetivos do Programa de Alimentação, contemplando a ampliação do atendimento compatível com a expansão do número de estudantes da Instituição;
- III. Assegurar, no âmbito de sua competência, as condições físicas, financeiras bem como quadro de pessoal, que garantam a plena execução do Programa de Alimentação;
- IV. Estabelecer anualmente o valor das refeições para todos os *campi*, ouvida a Coordenação Geral de Desenvolvimento Estudantil;
- V. Aprovar a previsão orçamentária anual do Programa apresentada pela Coordenação Geral de Desenvolvimento Estudantil;
- VI. Acompanhar as prestações de contas anuais do Programa.
- VII. Fomentar, no âmbito de sua competência, a qualificação do Programa de forma a assegurar o mesmo padrão de atendimento em todos os *campi*.

**Art. 13** – São atribuições da Diretoria de Extensão e Desenvolvimento Comunitário:

- I. Assegurar o cumprimento deste Regulamento, bem como das normas e procedimentos internos do restaurante;
- II. Assegurar, no âmbito de sua competência, as condições físicas, financeiras bem como quadro de pessoal, que garantam a plena execução do Programa de Alimentação;
- III. Encaminhar à Diretoria Geral do CEFET-MG a previsão orçamentária anual do Programa para todos os *campi*, integrada ao orçamento geral da Coordenação Geral de Desenvolvimento Estudantil;
- IV. Acompanhar as prestações de contas anuais do Programa.

**Art. 14** - São atribuições da Coordenação Geral de Desenvolvimento Estudantil:

- I. Assegurar o cumprimento deste Regulamento, bem como das normas e procedimentos internos de cada restaurante;
- II. Assegurar, no âmbito de sua competência, as condições físicas, financeiras bem como quadro de pessoal, que garantam a plena execução do Programa de Alimentação;
- III. Propor anualmente valor das refeições para todos os *campi*; ouvidas as Coordenações do Programa em cada *campus*;
- IV. Encaminhar à Diretoria Geral do CEFET-MG, através da Diretoria de Extensão e Desenvolvimento Comunitário a previsão orçamentária anual do Programa para todos os *campi*, integrada ao seu orçamento geral;
- V. Divulgar as informações de todos os *campi* atinentes à execução do programa, visando à transparência na utilização dos recursos e nos critérios de atendimento;
- VI. Fomentar, no âmbito de sua competência, a qualificação do Programa de forma a assegurar o mesmo padrão de atendimento em todos os *campi*;
- VII. Promover a qualificação e a integração das equipes do Programa;
- VIII. Aprovar as normas e procedimentos internos dos restaurantes;
- IX. Propor alterações deste Regulamento, ouvidas as Seções de Assistência ao Estudante.

**Art. 15** - São atribuições da Diretoria de *campus*:

- V. Assegurar o cumprimento deste Regulamento, bem como das normas e procedimentos internos do restaurante;
- VI. Assegurar, no âmbito de sua competência, as condições físicas, financeiras bem como quadro de pessoal, que garantam a plena execução do Programa de Alimentação;
- VII. Encaminhar à Coordenação Geral de Desenvolvimento Estudantil a previsão orçamentária anual do Programa;

- VIII. Acompanhar as prestações de contas anuais do Programa;
- IX. Assegurar em tempo hábil o acesso às carteiras estudantis e funcionais dos usuários do restaurante.

**Art. 16** - São atribuições da Coordenação do Programa nos *campi*:

- I. Assegurar o cumprimento deste Regulamento, bem como das normas e procedimentos internos do restaurante;
- II. Assegurar, no âmbito de sua competência, as condições físicas, financeiras bem como quadro de pessoal, que garantam a plena execução do Programa de Alimentação;
- III. Fomentar a participação da comunidade escolar, em especial dos estudantes, nas proposições, execuções e avaliações do Programa de Alimentação e nos projetos e ações desenvolvidas;
- IV. Divulgar as informações atinentes à execução do programa no *campus*, visando à transparência na utilização dos recursos e nos critérios de atendimento;
- V. Elaborar e encaminhar à Diretoria do *campus* a previsão orçamentária e relatório de atividades anual;
- VI. Acompanhar e divulgar as prestações de contas mensais e anuais do Programa, encaminhando-a para a Coordenação Geral de Desenvolvimento Estudantil;
- VII. Propor alterações nas normas e procedimentos internos do Programa;
- VIII. Aplicar sanções restritivas ao uso do restaurante;
- IX. Propor o dimensionamento de pessoal necessário para o funcionamento adequado do Programa;
- X. Entrevistar e encaminhar contratação de pessoal para o restaurante estudantil, quando a mesma se fizer necessária;
- XI. Realizar pesquisas pertinentes ao Programa de Alimentação;
- XII. Orientar os usuários do restaurante quanto a direitos e deveres no Programa;
- XIII. Elaborar, executar, acompanhar e avaliar, em conjunto com os demais integrantes da SAE, os projetos, planos, programas e ações de caráter sócio-educativos, dirigidas aos usuários;
- XIV. Participar de eventos e/ou treinamentos relativos ao tema;
- XV. Deliberar sobre o atendimento nos restaurantes de usuários vinculados a outros *campi*, servidores aposentados e visitantes.

**Art. 17** - São atribuições do Administrador:

- I. Integrar a Coordenação do Programa;
- II. Coordenar, supervisionar e executar as atividades inerentes à área técnica da administração em geral do restaurante do *campus*;
- III. Implementar programas, projetos, elaborar planejamento organizacional; promover estudos de racionalização e controlar o desempenho organizacional;
- IV. Coordenar junto à equipe administrativa, a organização, atualização e trâmite legal dos documentos recebidos e expedidos pelo restaurante;
- V. Acompanhar os serviços realizados por prestadores de serviços técnicos e de manutenção;
- VI. Coordenar, acompanhar, controlar e avaliar os lançamentos e recebimentos inseridos no programa de controle financeiro, de estoque e de pessoal do restaurante;
- VII. Elaborar relatórios com informações gerais e dos usuários atendidos pelo restaurante;
- VIII. Participar das licitações relativas ao restaurante;
- IX. Acompanhar e atestar as prestações de contas mensais e anuais do Programa;
- X. Realizar, promover pesquisas e estudos na área da administração do restaurante, emitindo pareceres e informações técnicas;
- XI. Orientar os funcionários do restaurante a fazer separação de lixo para coleta seletiva;
- XII. Cadastrar créditos no sistema do restaurante, dos usuários vinculados a outros *campi*, servidores aposentados e visitantes, após autorização de atendimento.

**Art. 18** - São atribuições do Assistente Social:

- I. Integrar a Coordenação do Programa;
- II. Elaborar os critérios e realizar estudos socioeconômicos para isenção do pagamento das refeições e demais benefícios para os estudantes;
- III. Autorizar e informar a isenção do estudante no sistema do restaurante;
- IV. Emitir parecer e prestar assessoria técnica sobre matéria de Serviço Social no Programa;
- V. Orientar os estudantes quanto a direitos e deveres no Programa;
- VI. Desempenhar outras atribuições em matéria de Serviço Social.

**Art. 19** - São atribuições do Nutricionista:

- I. Integrar a Coordenação do Programa;
- II. Planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar o serviço de alimentação e nutrição;
- III. Participar das licitações relativas ao restaurante;
- IV. Elaborar cardápios;
- V. Elaborar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão (POP);
- VI. Fazer previsões de consumo dos gêneros alimentícios e materiais em geral, conforme a demanda;
- VII. Elaborar requisição dos gêneros alimentícios ao almoxarifado;
- VIII. Coordenar as atividades de produção, bem como o atendimento aos usuários e a padronização das preparações;
- IX. Promover assistência e educação nutricional;
- X. Promover, desenvolver e/ou participar de programas de treinamento para o quadro de pessoal de produção;
- XI. Supervisionar o recebimento e estocagem dos gêneros alimentícios;
- XII. Controlar os *per capita*s e o resto ingesta;
- XIII. Coordenar a limpeza e a higienização em todos os setores do restaurante;
- XIV. Elaborar rotinas de trabalho e escala de serviços;
- XV. Orientar e controlar o desempenho dos funcionários;
- XVI. Coordenar e zelar pela higiene e segurança dos funcionários;
- XVII. Elaborar relatórios técnicos;
- XVIII. Treinar e orientar todos os funcionários para a correta separação de resíduos e implantar a coleta seletiva de lixo;
- XIX. Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

## **Capítulo VI Do Público-Alvo**

**Art. 20** – O Programa de Alimentação tem como público prioritário os estudantes regularmente matriculados no *campus* e como meta a universalização do atendimento à comunidade do CEFET-MG segundo as categorias de usuários de que trata o Art. 20 deste Regulamento.

**Parágrafo Único** - Dentre os estudantes terão prioridade de participação no Programa os de baixa condição socioeconômica.

**Art.21** - Em seu atendimento universalizado, os usuários do Programa de Alimentação serão denominados segundo as categorias de Estudantes do CEFET-MG, Servidores do CEFET-MG, Prestadores de Serviços e Visitantes.

§ 1º - Compõem a categoria de Estudantes:

- I. Estudantes do próprio *campus*, regularmente matriculados;

- II. Estudantes de programas institucionais de acesso, pesquisa e extensão, vinculados ao *campus* e que possuam cadastro e carteira de identificação de seu vínculo com o *CEFET-MG*;
- III. Estudantes regularmente matriculados de outros *campi* do *CEFET-MG*.

§ 2º - Compõem a categoria de Servidores:

- I. Servidores do próprio *campus*;
- II. Servidores de outros *campi* do *CEFET-MG*;
- III. Servidores aposentados em atividade promovida pela Instituição.

§ 3º - Compõem a categoria de Prestadores de Serviços:

- I. Trabalhadores que atuam regularmente no *campus* por meio de contrato de prestação de serviços de pessoa física ou jurídica;
- II. Estagiários que atuam regularmente no *campus* por meio de contrato;
- III. Funcionários de fundações, associações, cooperativas, bancos e sindicatos vinculados ao *CEFET-MG* e com sede no *campus*.

§ 4º - Compõem a categoria Visitantes pessoas em atividade temporária de trabalho ou em visita institucional ao *campus*.

§ 5º - Os procedimentos de inclusão dos usuários no Programa de Alimentação serão diferenciados para cada categoria e serão estabelecidos pelas normas e procedimento internos dos restaurantes de cada *campus*.

## **Capítulo VII Dos Valores das Refeições**

**Art. 22** - O valor das refeições será o mesmo para todos os *campi* e será estabelecido anualmente pela Diretoria Geral do *CEFET-MG*, ouvida a Coordenação Geral de Desenvolvimento Estudantil.

**Art. 23** - O valor da refeição será subsidiado para todos os estudantes regularmente matriculados no *CEFET-MG* em, no mínimo, dois terços do custo da refeição.

**Parágrafo Único** - Será garantida a isenção total do pagamento das refeições aos estudantes autorizados pelas Seções de Assistência ao Estudante, após análise socioeconômica.

**Art. 24** - Os demais usuários pagarão o valor de custo da refeição.

**Art. 25** - Para o cálculo dos valores a serem pagos por cada categoria de usuário tomar-se-á como referência a média dos valores de composição do custo que constam nas planilhas de previsão dos restaurantes de cada *campus*, dividida pela média de refeições a serem servidas.

**Parágrafo Único** - Considera-se composição do custo:

- I. Gêneros alimentícios;
- II. Material de limpeza e descartáveis;
- III. Despesa com pagamento de pessoal contratado;
- IV. Despesas administrativas tais como: manutenção de equipamentos e *softwares*, gás, medicina ocupacional, equipamentos de proteção individual (EPI), impostos (ISSQN, INSS, IRRF).

## **Capítulo VIII Das Disposições Gerais e Transitórias**

**Art. 26** – O presente Regulamento será encaminhado pela Coordenação Geral de Desenvolvimento Estudantil para aprovação do Conselho Diretor, quando passará a vigorar em todos os *campi* do CEFET-MG.

**Art. 27** - Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos pela Coordenação Geral de Desenvolvimento Estudantil, após ouvir a Coordenação do Programa e as demais partes envolvidas.

Belo Horizonte, julho de 2010.