# RESOLUÇÃO nº 12 DE 22 DE OUTUBRO DE 2009

**Altera a Resolução 06/2007 que trata do Regimento do Restaurante Escola da UFPel.**

O Presidente do Conselho Coordenador do Ensino, da Pesquisa e da Extensão - COCEPE, Professor Manoel Luiz Brenner de Moraes, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO os termos do Processo UFPel protocolado sob o n° 23110.0006376/2009-22,

CONSIDERANDO o ofício SG/UFPEL nº 319/2009,

CONSIDERANDO a necessidade de adequar as rotinas operacionais e de gestão do Programa PIRES, frente às alterações provocadas em seu perfil inicial,

CONSIDERANDO o processo de expansão que a UFPel vem experimentando a partir da implantação do REUNI,

CONSIDERANDO as novas unidades de atendimento do Restaurante Escola agregadas a partir deste ano, tais como o Restaurante do Campus do CAVG e a Cafeteria do Campus Capão do Leão,

CONSIDERANDO o que foi deliberado em reunião do Conselho, de 22 de outubro de 2009, constante na Ata 17/2009;

**RESOLVE:**

APROVAR a alteração da Resolução 06/2007 que trata do Regimento do Restaurante Escola da UFPel, que passa ter a seguinte redação:

CAPÍTULO I

## DO OBJETO

Art. 1º O Restaurante Escola tem por finalidade:

I - planejar, produzir e distribuir refeições;

II - servir de suporte às atividades práticas, colaborando com a formação de profissionais na área de alimentação, nutrição e administração;

III - propiciar o aperfeiçoamento da formação de graduandos e pós-graduandos das áreas afins, além de ser um espaço para planejamento e execução de atividades relacionadas ao ensino, à pesquisa e à extensão;

IV - colaborar com o atendimento para os alunos de baixo poder aquisitivo, subsidiados pela Universidade;

V - implementar e avaliar as ações empreendidas.

CAPÍTULO II

## DA POSIÇÃO

Art. 2º O Restaurante Escola é uma Unidade da Universidade Federal de Pelotas, ligado diretamente ao Gabinete do Vice-Reitor.

CAPÍTULO III

## DA COMPOSIÇÃO

Art. 3º O Restaurante Escola constitui-se de:

I - Comitê Gestor;

II - Comissão Pedagógica;

III - Assessoria de Controle e Planejamento Administrativo;

IV - Gerência
V - Coordenação Técnica;
VI - Divisão de Abastecimento;
VII - Divisão de Produção;
VIII - Divisão de Distribuição.

Art. 4º O Comitê Gestor, presidido pelo Vice-Reitor, é constituído pela seguinte representação:

I - Pró-Reitor Administrativo;
II - Pró-Reitor de Planejamento e Desenvolvimento;
III - Pró-Reitor de Assuntos Estudantis e Comunitários;
IV - Representante da Fundação de Apoio Universitário.

Art. 5º A Comissão Pedagógica, presidida pela Pró-Reitoria de Graduação, é constituída pela seguinte representação:

I - Pró-Reitor de Extensão e Cultura;
II - Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação;
III - Representante da Faculdade de Nutrição;
IV - Representante da Faculdade de Administração e Turismo;
V - Representante do Conjunto Agrotécnico Visconde da Graça;
VI - Diretor do Restaurante Escola;
VII - Servidor do Restaurante Escola;
VIII - Representante do Diretório Central de Estudantes e
IX - Representante da Associação dos Moradores da Casa do Estudante.

Art. 6º A Assessoria de Controle e Planejamento Administrativo será exercida por profissional de nível superior, graduado em Administração, que atuará como Assessor do Presidente do Comitê Gestor.

Art. 7º O tempo de mandato dos integrantes do Comitê Gestor e da Comissão Pedagógica será de 2 anos, podendo haver reconduções. As funções dos representantes não serão remuneradas, sendo o seu exercício considerado de relevantes serviços ao RE.

§ 1º Será dispensado o representante que, sem motivo justificado, deixar de comparecer a três reuniões consecutivas ou a seis intercaladas no período de um ano.

§ 2º Os integrantes do Comitê Gestor e da Comissão Pedagógica reunir-se-ão, ordinariamente, uma vez por mês, ou extraordinariamente, sempre que necessário.

CAPÍTULO IV

## DA COMPETÊNCIA

Art. 8º Ao Comitê Gestor compete:

I - traçar diretrizes, ações e metas a serem implementadas pelo Restaurante Escola – RE;

II - avaliar as propostas de ações pedagógicas para execução no RE;

III - avaliar o desempenho administrativo, econômico e financeiro do RE;

IV - estabelecer o plano de aplicação dos recursos do RE;

V - autorizar a realização de despesas necessárias as suas atividades;

VI - autorizar e fiscalizar a contratação de serviços, obedecendo à Legislação vigente;

VII - resolver os casos omissos.

Art. 9º Compete ao Presidente do Comitê Gestor:

I - convocar os integrantes do Comitê Gestor para as reuniões ordinárias, ou sempre que houver necessidade;

II - quando houver vaga em aberto, promover a substituição na composição do Comitê Gestor, solicitando ao setor correspondente a indicação de seu representante;

III - aprovar *ad referendum* assuntos que requeiram decisão imediata, levando para homologação do Comitê Gestor, na próxima reunião.

Art. 10. À Comissão Pedagógica compete:

I - assessorar a Comissão Gestora, nos assuntos relativos à atuação pedagógica da Universidade junto ao RE;

II - avaliar os projetos pedagógicos, propostos pelos cursos afins, a serem executados no RE;

III - estabelecer diretrizes pedagógicas à avaliação do Comitê Gestor para, se aprovadas, serem implementadas no RE;

IV - encaminhar ao Comitê Gestor, para conhecimento, as solicitações de aplicação de projetos de ensino, de pesquisa e de extensão, previamente aprovados pela Comissão Pedagógica e pelo Conselho Coordenador do Ensino da Pesquisa e da Extensão – COCEPE.

Art. 11. Compete ao Presidente da Comissão Pedagógica:

I - convocar os integrantes da Comissão para as reuniões ordinárias, ou sempre que houver necessidade;

II - nomear um dos representantes de Unidades Acadêmicas envolvidas para, na impossibilidade de sua presença, presidir as reuniões da Comissão Pedagógica;

III - nomear e/ou substituir os representantes de Unidades Acadêmicas participantes e seus representantes, quando necessário para o andamento dos trabalhos;

IV - encaminhar ao Comitê Gestor o parecer sobre os Projetos de Ensino, de Pesquisa e de Extensão, enviados à análise da Comissão Pedagógica, para serem desenvolvidos no Restaurante Escola.

Art. 12. À Assessoria de Controle e Planejamento Administrativo compete:

I - Auxiliar o Comitê Gestor a traçar as diretrizes, ações e metas a serem implementadas pelo RE, elaborando pareceres e relatórios técnico-administrativos sobre as atividades do RE, identificando falhas e propondo alternativas e soluções gerenciais;

II - Elaborar relatórios e pareceres, mediante coleta de dados, análise e acompanhamento das atividades do RE, fornecendo ao Comitê Gestor subsídios para a análise do desempenho administrativo, econômico e financeiro;

III - Desenvolver, propor e auxiliar na aplicação de estratégias, práticas e planos que visem conferir maiores eficiências e qualidade nas atividades do RE e otimização dos recursos disponíveis.

Art. 13. À Gerência do RE compete:

I - estabelecer estratégias de ações, para executar as diretrizes estabelecidas pelo Comitê Gestor;

II - acatar as determinações impostas pelo Comitê Gestor para a administração do RE;

III - administrar o RE, com o objetivo de obtenção de refeições coletivas apropriadas ao consumo alimentar, nos aspectos de aceitabilidade e equilíbrio nutricional, do ponto de vista sanitário e de viabilidade econômica dos cardápios realizados;

IV - assegurar a viabilidade de execução dos projetos de Ensino, de Pesquisa e de Extensão;

V - estabelecer estratégias para a captação de clientela, com o objetivo de assegurar e viabilizar a sustentabilidade de funcionamento do RE;

VI - realizar negociação com os fornecedores;

VII - realizar seleção para contratação de pessoal, em conjunto com uma Fundação de Apoio vinculada ao Programa.

Art. 14. Ao Coordenador Técnico compete:

I - planejar cardápios e supervisionar sua execução;

II - supervisionar a execução das rotinas de produção e distribuição das refeições;

III - assegurar a qualidade sanitária no processo de aquisição, armazenamento, confecção e distribuição das refeições;

IV - participar do processo de orientação de estagiários no RE, autorizados pela Comissão Pedagógica;

V - contribuir e participar dos projetos de Ensino, de Pesquisa e de Extensão, aprovados pelo COCEPE, para serem executados no RE;

VI - elaborar a escala de serviço;

VII - realizar a compra de insumos.

Art. 15. À Divisão de Abastecimento compete:

I - receber, conferir e armazenar o material entregue no restaurante;

II - controlar a movimentação de gêneros alimentícios e de materiais;

III - fornecer ao Setor de Produção o material requisitado para a confecção das refeições;

IV - encaminhar à Coordenação Técnica as informações necessárias à elaboração de relatórios.

Art. 16. À Divisão de Produção compete:

I - receber, conferir e utilizar o material requisitado necessário para a confecção das refeições;

II - confecção das refeições;

III - confeccionar as refeições planejadas, respeitando as recomendações nutricionais e de sanidade na produção de alimentos para o consumo da coletividade;

IV - realizar a higienização e desinfecção dos equipamentos e utensílios utilizados na preparação e distribuição das refeições;

V - fornecer à Coordenação Técnica as informações necessárias para a elaboração de relatórios;

VI - contribuir e participar de projetos de ensino, de pesquisa e de extensão, aprovados no COCEPE, para serem executados no RE.

Art.17. À Divisão de Distribuição compete:

I - distribuir as refeições produzidas nos Restaurantes Escola da UFPel;

II - encaminhar as refeições a serem transportadas para os Restaurantes Escola;

III - transportar gêneros alimentícios, materiais e gêneros de limpeza e sanitização, do estoque central (CCL) para os Restaurantes Escola;

IV - realizar a higienização e desinfecção dos equipamentos e utensílios utilizados na preparação e distribuição das refeições;

V - fornecer à Coordenação Técnica as informações necessárias para a elaboração de relatórios;

VI - contribuir e participar dos projetos de ensino, de pesquisa e de extensão, aprovados no COCEPE, para serem executados no RE.

CAPÍTULO V

## DO PESSOAL

Art. 18. Os servidores do Restaurante Escola distribuir-se-ão nos seguintes cargos ou funções:

I - Direção (Nutricionista);

II - Coordenador Técnico (Nutricionista);

III - Auxiliar Administrativo;

IV - Cozinheiro;
V - Auxiliar de Cozinha;
VI - Operador de Caldeira;
VII - Copeiro;
VIII - Auxiliar de Serviços Gerais.

Art. 19. A Direção do RE e a Coordenação Técnica serão exercidas por profissionais com Graduação em Nutrição.

Art. 20. Compete ao Auxiliar Administrativo:

I - receber e conferir os gêneros alimentícios e materiais a serem estocados;
II - providenciar o armazenamento de material recebido;
III - manter atualizados os registros relativos ao controle de estoque de alimentos e material;
IV - realizar inventários periódicos do material estocado;
V - despachar material, mediante requisição superior;
VI - encaminhar à Coordenação Técnica os comprovantes de recebimentos e requisições;
VII - zelar pela organização do setor de Abastecimento;
VIII - atuar no controle de fornecimento e venda de refeições;
IX - realizar tarefas de apoio administrativo.

Art. 21. Compete ao Cozinheiro:

I - receber e conferir os gêneros alimentícios entregues pelo setor de Abastecimento;
II - executar as preparações determinadas pela Coordenação Técnica;
III - encaminhar as preparações prontas para distribuição local e a ser transportada;
IV - colaborar com a manutenção da ordem e da limpeza na área de trabalho;

V - comunicar à Coordenação Técnica qualquer ocorrência que impossibilite a execução das refeições;

VI - desempenhar tarefas afins.

Art. 22. Compete ao Auxiliar de Cozinha:

I - auxiliar o cozinheiro em todas as etapas do preparo das refeições;

II - proceder a higienização dos utensílios e equipamentos utilizados na confecção das refeições;

III - auxiliar na distribuição dos recipientes de transporte das refeições;

IV - colaborar com a manutenção da ordem e da limpeza na área de trabalho;

V - desempenhar tarefas afins;

Parágrafo único. Para o cargo de Auxiliar de Cozinha serão exigidos pelo menos o Ensino Médio incompleto e a experiência profissional de, no mínimo, um ano na função.

Art. 23. Compete ao Operador de Caldeira:

I - manipular a caldeira para a produção de vapor;

II - controlar e informar à Coordenação Técnica sobre as alterações no funcionamento da caldeira e a necessidade de manutenção e reparos;

III - controlar o estoque de combustível para a caldeira e informar a necessidade de reposição do mesmo;

IV - colaborar com a manutenção da ordem e da limpeza na área de trabalho;

V - desempenhar tarefas afins.

Parágrafo único– O exercício da função de operador de Caldeira deverá atender às exigências legais da profissão.

Art. 24. Compete ao Copeiro:

I - realizar a organização e a higiene do refeitório de distribuição de refeições;

II - auxiliar no pré-preparo de refeições;

III - colaborar com a manutenção da ordem e da limpeza na área de trabalho;

IV - desempenhar tarefas afins.

Art. 25. Compete ao Auxiliar de Serviços Gerais:

I - executar a higiene e a limpeza das instalações;

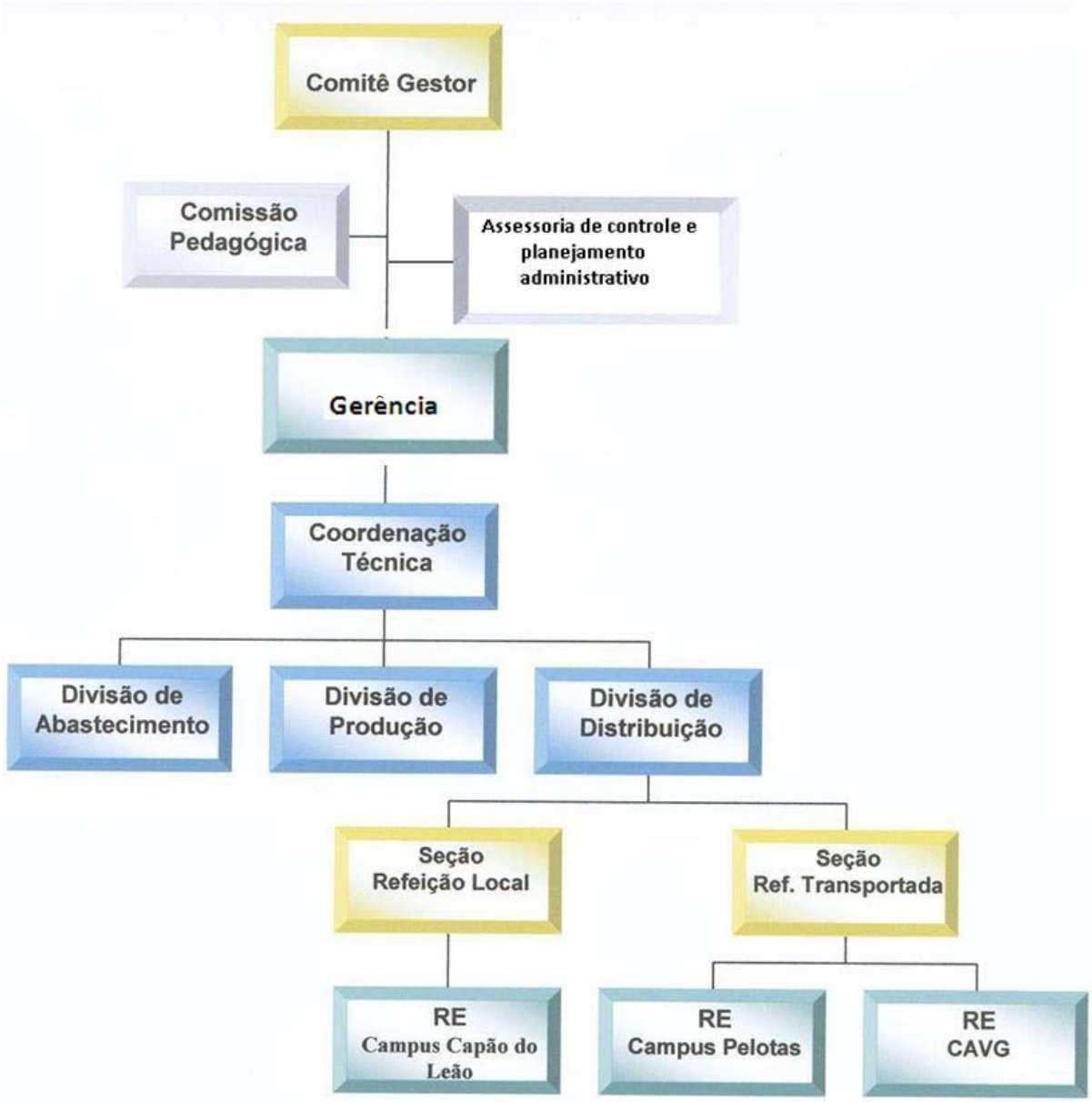
II - remover diariamente os detritos;

III - desempenhar tarefas afins.

CAPÍTULO VI

## DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO RESTAURANTE ESCOLA DA UFPEL

Art. 26. A estrutura organizacional do RE será ordenada de acordo com o organograma a seguir:




CAPÍTULO VII

## DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 27. Não existe equivalência entre os cargos ou funções do RE e a estrutura organizacional da Universidade Federal de Pelotas.

Art. 28. Os casos omissos serão resolvidos pelo Comitê Gestor e, em grau de recurso, pelo COCEPE.

Art. 29. Este Regimento entrará em vigor na data de sua aprovação pelo COCEPE.

Art. 30 Revogam-se as disposições em contrário.

Secretaria dos Conselhos Superiores, aos vinte e dois dias do mês de outubro de 2009.

Prof. Manoel Luiz Brenner de Moraes
Presidente do COCEPE