



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins
Conselho Superior

RESOLUÇÃO CONSUP/IFTO Nº 198, DE 18 DE ABRIL DE 2023

Aprova o Regulamento dos Restaurantes Estudantis e Lanchonetes no âmbito do Instituto Federal do Tocantins.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS, no uso de suas atribuições legais e regimentais, e considerando deliberação do Conselho Superior, resolve:

Art. 1º Esta Resolução aprova o Regulamento dos Restaurantes Estudantis e Lanchonetes no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor em 1º de junho de 2023.

ANTONIO DA LUZ JÚNIOR
Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal do Tocantins



Documento assinado eletronicamente por **Antonio da Luz Júnior, Presidente**, em 02/05/2023, às 15:34, 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 http://sei.iftto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1962413** e o código CRC **FC728046**.

REGULAMENTO DOS RESTAURANTES ESTUDANTIS E LANCHONETES NO ÂMBITO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS

CAPÍTULO I

DO OBJETO

Art. 1º Este documento visa à regulamentação do uso e acesso aos restaurantes estudantis e lanchonetes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins (IFTO), bem como estabelecer cardápio mínimo para garantia da oferta de alimentos saudáveis e da padronização dos serviços prestados à comunidade acadêmica.

Art. 2º Para este Regulamento, são utilizados os seguintes conceitos:

I - restaurante estudantil: local destinado à produção e à oferta de refeições, com refeitório, servindo almoço e/ou jantar, podendo ofertar lanches;

- II - lanchonete: local destinado à produção e à oferta de lanches;
- III - refeitório: local onde se consomem as refeições;
- IV - modelo terceirizado: serviço em que há contratação de empresa especializada para prestação total do serviço do restaurante; e
- V - modelo autogestão: quando o IFTO assume toda a responsabilidade pelo processo de produção de refeições para a comunidade acadêmica, desde contratação de pessoal, aquisição de matéria-prima, até distribuição das refeições aos usuários.

CAPÍTULO II

DOS OBJETIVOS

Art. 3º O restaurante estudantil tem por finalidade:

- I - prestar atendimento através do fornecimento de alimentação balanceada e de qualidade, variada e que atenda às necessidades nutricionais básicas da comunidade acadêmica do IFTO;
- II - atuar prioritariamente como um dos instrumentos de assistência e permanência estudantil;
- III - promover ações e projetos de educação alimentar e nutricional, gerando novas práticas e hábitos alimentares saudáveis;
- IV - estimular e colaborar no desenvolvimento de pesquisas voltadas para alimentação e nutrição; e
- V - manter estreita relação com usuários, fornecedores e prestadores de serviço visando aprimorar o atendimento e melhorar os serviços prestados.

Art. 4º A lanchonete tem por finalidade:

- I - ofertar lanches saudáveis, de qualidade e variados que atendam às necessidades da comunidade acadêmica do IFTO;
- II - atuar como um instrumento de apoio para a permanência estudantil;
- III - promover ações e projetos de educação alimentar e nutricional, gerando novas práticas e hábitos alimentares saudáveis;
- IV - estimular e colaborar no desenvolvimento de pesquisas voltadas para alimentação e nutrição; e
- V - manter estreita relação com usuários, fornecedores e prestadores de serviço visando aprimorar o atendimento e melhorar os serviços prestados.

CAPÍTULO III

DOS USUÁRIOS

Art. 5º Os usuários do restaurante estudantil são:

- I - estudantes de cursos técnicos de nível médio, de graduação, de pós-graduação, de Educação de Jovens e Adultos e cursos de formação continuada presenciais regularmente matriculados;
- II - servidores técnico-administrativos, docentes e funcionários terceirizados, com acesso autorizado mediante permissão da gestão local do **campus** ou **campus** avançado; e
- III - participantes de eventos e congressos realizados pela instituição, filhos de estudantes, filhos de servidores, estudantes de cursos da modalidade Educação a Distância (EaD), e visitantes em eventos estudantis, culturais ou esportivos.

Parágrafo único. A permissão de acesso de visitantes ao restaurante estudantil estará sujeita à prévia autorização da gestão local do **campus** ou **campus** avançado.

Art. 6º Para efetuar suas refeições, é imprescindível que o estudante esteja regularmente matriculado e, caso a unidade disponha de sistema de **ticket** alimentação, o estudante deverá estar cadastrado de acordo com a modalidade de subsídio.

CAPÍTULO IV DA IDENTIFICAÇÃO

Art. 7º O estudante deverá apresentar, ao acessar o restaurante estudantil:

- I - **ticket** alimentação; e
- II - carteira estudantil; ou
- III - declaração de matrícula e documento com foto.

Parágrafo único. A unidade poderá dispensar a apresentação de documentação se dispor de identificação por biometria ou outro sistema de validação.

CAPÍTULO V DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Art. 8º Os recursos financeiros para manutenção dos restaurantes estudantis poderão ser provenientes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), de recursos de funcionamento e de outros recursos definidos pela gestão do **campus** ou **campus** avançado, de acordo com as normas específicas de cada programa.

Art. 9º O percentual de recursos financeiros destinados aos restaurantes deverá ser previamente aprovado pela Comissão Local de Assistência Estudantil, em consonância com a gestão local de cada unidade e de acordo com a disponibilidade orçamentária.

Art. 10. O subsídio da Assistência Estudantil destinado aos estudantes para as refeições nos restaurantes das unidades, quando houver, será concedido da seguinte forma:

- I - até cem por cento do valor de uma refeição diária para atender estudantes com renda **per capita** de, prioritariamente, até um salário mínimo e meio, considerando os critérios de seleção expressos na Política de Assistência Estudantil do IFTO (POLAE), aprovada pela Resolução nº 24/2020/CONSUP/IFTO, de 13 de agosto de 2020; ou
- II - até cinquenta por cento do valor de uma refeição diária para atender os demais estudantes, conforme critérios estabelecidos em edital do **campus** ou **campus** avançado.

Art. 11. A Unidade de Gestão da Assistência Estudantil tem autonomia para estabelecer critérios em edital para a concessão ou não dos cinquenta por cento de subsídio da Assistência Estudantil de forma universal para estudantes com renda **per capita** superior a um salário mínimo e meio.

§ 1º Em caso de atender a todos os estudantes com renda **per capita** superior a um salário mínimo e meio com recursos da Assistência Estudantil, o orçamento utilizado deverá ser do Eixo Universal.

§ 2º Sobre o orçamento da Assistência Estudantil destinado ao Eixo Universal, recomenda-se priorizar o subsídio aos restaurantes estudantis visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, conforme a POLAE.

Art. 12. Os demais usuários autorizados a utilizar o restaurante estudantil pagarão o valor da refeição estabelecido em cada **campus** ou **campus** avançado.

Art. 13. Os recursos do PNAE repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) são destinados somente para estudantes da educação básica e deverão ser utilizados exclusivamente para compra de gêneros alimentícios ou repassados diretamente para empresa terceirizada, respeitando o disposto na Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, e na Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021.

CAPÍTULO VI

DAS NORMAS DE CONVIVÊNCIA NOS REFEITÓRIOS E LANCHONETES

Art. 14. Os refeitórios e as lanchonetes possuem as seguintes normas:

- I - Os usuários devem ter boas maneiras no recinto, não sendo permitidas palavras de baixo calão, gritos ou comportamentos agressivos.
- II - É proibido entrar ou permanecer no refeitório sem camiseta ou descalço.
- III - Caso o refeitório/lanchonete disponha de local para armazenar bolsas ou similares, o usuário deverá utilizá-lo.
- IV - É proibida aos usuários a reserva de assentos nos refeitórios/lanchonete.
- V - Os usuários deverão evitar o desperdício de alimentos.
- VI - É proibido desrespeitar monitor, servidor ou qualquer outro funcionário do refeitório/lanchonete.
- VII - Em unidades que possuem alojamento, não é permitido ao estudante interno levar marmita para o alojamento, exceto em caso de doença e havendo prévia autorização do Setor de Alimentação/Nutrição ou setor responsável.
- VIII - Não é permitido nos refeitórios/lanchonetes o uso de caixa de som ou qualquer outro equipamento sonoro com música alta (celulares, **tablets**, **notebook**, etc.), exceto quando previamente autorizado pelo Setor de Alimentação/Nutrição ou setor responsável.
- IX - É vedada a ocupação das mesas dos refeitórios/lanchonete por usuários para a execução de outras atividades diferentes da finalidade de alimentação no refeitório, exceto quando previamente autorizado pelo Setor de Alimentação/Nutrição ou setor responsável.
- X - É proibida a retirada de qualquer utensílio do refeitório/lanchonete sem a prévia autorização do Setor de Alimentação/Nutrição ou setor responsável.
- XI - As refeições servidas nos restaurantes estudantis deverão ser realizadas nas dependências do refeitório, exceto quando previamente autorizado pelo Setor de Alimentação/Nutrição ou setor responsável.
- XII - Após o término da refeição, o usuário deverá devolver os utensílios (pratos, talheres, copos, etc.) em local designado.
- XIII - Cada **campus** ou **campus** avançado estabelecerá e divulgará os horários de funcionamento dos restaurantes estudantis e lanchonetes e não será ofertado qualquer tipo de refeição fora do horário estabelecido.
- XIV - Outros protocolos poderão ser criados a depender da realidade de cada **campus** ou **campus** avançado.

Parágrafo único. Os casos de desrespeito às normas de convivência dos refeitórios e lanchonetes estabelecidas neste Regulamento ou em documentos normativos locais estarão sujeitos à aplicação de sanções disciplinares, conforme estabelecido no Regulamento Disciplinar Discente do IFTO.

CAPÍTULO VII

DAS EQUIPES TÉCNICAS E COMISSÕES DE FISCALIZAÇÃO DOS CONTRATOS DE RESTAURANTES ESTUDANTIS E LANCHONETES

Art. 15. Nos **campi** do IFTO que dispuserem de restaurante estudantil e/ou lanchonete serão instituídas equipes técnicas para administração dos serviços de autogestão ou comissões para o acompanhamento e fiscalização dos contratos das terceirizadas.

§ 1º Nas unidades em que houver restaurante autogestão, este será administrado por uma equipe técnica vinculada, preferencialmente, à Unidade de Gestão da Assistência Estudantil, composta por, no mínimo, três membros.

§ 2º Nas unidades em que houver restaurante terceirizado, será nomeada uma comissão de fiscalização e acompanhamento do contrato de serviços prestados, firmado entre a concessionária e a concedente, composta por, no mínimo, três membros.

§ 3º Em todas as unidades que dispuserem de lanchonete terceirizada, será instituída uma comissão de fiscalização de acompanhamento do contrato e serviços prestados composta por, no mínimo, três membros.

§ 4º As equipes técnicas/comissões serão nomeadas pelo diretor-geral dos **campi** e diretor dos **campi** avançados e renovadas anualmente.

CAPÍTULO VIII DO CARDÁPIO MÍNIMO

Art. 16. Os restaurantes estudantis terão em seus cardápios a seguinte composição nutricional básica, de acordo com a(s) refeição(ões) ofertada(s) no **campus** ou **campus** avançado:

Quadro 1 – Cardápio mínimo dos restaurantes estudantis do IFTO

CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR	CEIA
Carboidrato Laticínio	Arroz Feijão Carne Guarnição Salada	Arroz Feijão Carne Guarnição Salada	Carboidrato Laticínio ou Suco

§ 1º Preferencialmente, será ofertada uma opção de sobremesa nas refeições do almoço e do jantar, podendo esta variar entre fruta, suco ou doce, havendo prioridade para a primeira.

§ 2º Nos restaurantes terceirizados, haverá, obrigatoriamente, nas refeições do almoço e do jantar, pelo menos uma opção vegetariana proteica em substituição à carne.

§ 3º O cardápio mínimo descrito no Quadro 1 pode variar conforme a realidade local e a prévia aprovação do Setor de Alimentação/Nutrição.

Art. 17. As lanchonetes terceirizadas deverão ofertar, na sua cesta de produtos, os itens constantes do Quadro 2 como obrigatórios.

Quadro 2 – Cardápio mínimo das lanchonetes terceirizadas do IFTO

1	Suco natural
2	Salada de frutas e/ou frutas individuais
3	Sanduíche natural
4	Tapioca recheada (carne, frango ou queijo)
5	Cuscuz recheado (carne, frango ou queijo)
6	Crepíoca recheada (carne, frango ou queijo)
7	Biscoito integral
8	Salgados assados

9	Barra de cereal ou barra de proteína
10	Pão de queijo
11	Misto quente
12	Café e café com leite
13	Bolos e tortas
14	Omelete
15	Caldo

Art. 18. Os itens listados no Quadro 2 deverão ter percentual mínimo de gordura, sódio e açúcares.

Art. 19. A refeição nos restaurantes estudantis do IFTO deverá ofertar **per capita** mínimo, conforme quadro a seguir.

Quadro 3 – **Per capita** a ser praticado nos restaurantes estudantis do IFTO

Alimento/Preparação	Per capita (prontos para consumo)
Arroz	250 g
Feijão	150 g
Baião de dois	400 g
Salada crua	80 g
Salada cozida	100 g
Carne bovina	
Almôndega ao molho, bolinho de carne	2 unidades (120 g)
Carne moída refogada, isca/cubo de carne ao molho, estrogonofe de carne, carne de panela, picadinho	1 concha (140 g)
Bife grelhado/frito, bife à milanesa, bife rolê	1 unidade (120 g)
Bife à parmegiana	1 unidade (120 g) e queijo (30 g)
Carne de frango	
Filé de peito grelhado/estrogonofe de frango	120 g
Frango à parmegiana	1 unidade (120 g) e queijo (30 g)
Coxa assada/frita/cozida	2 unidades (170 g)
Sobrecoxa assada/frita/cozida	1 unidade (170 g)
Carne suína	
Costela assada	180 g
Bisteca grelhada	1 unidade (120 g)
Lombo cozido/assado, paleta cozida/assada	120 g
Carne de carneiro	
Com osso cozido/assado	170 g
Sem osso cozido/assado	120 g
Carne de peixe	
Filé grelhado/frito	1 unidade (120 g)
Filé empanado	1 unidade (140 g)

Posta ao molho, isca frita	12 0g
Embutidos	
Linguiça	120 g
Preparações com ovos	
Omelete, ovo frito, ovo pochê, ovo cozido	100 g
Guarnições	
Legumes	100 g
Verduras	80 g
Farofa, feijão tropeiro, batata/mandioca frita	80 g
Purê, polenta, cuscuz, creme de milho, pirão, bolinho, macarrão, mandioca cozida	100 g
Fruta para sobremesa	1 porção
Demais preparações	
Feijoada	350 g (pelo menos 100 g de carne/embutidos)
Lasanha	250 g (carne/frango 100 g, queijo 30 g, presunto 30 g, demais ingredientes 40 g)
Panqueca	200 g (carne/frango 100 g, queijo 30 g, presunto 30 g, demais ingredientes 40 g)
Vaca atolada	200 g (costela bovina 170 g, mandioca 30 g)
Galinhada	370 g (arroz 200 g, frango 170 g)
Maria Isabel	350 g (arroz 220 g, carne de sol 80 g e calabresa 50 g)
Escondidinho	200 g (carne/frango 120 g, batata inglesa 80 g)
Macarronada	350 g (macarrão 200 g, carne moída 120 g, queijo 30 g)
Torta de carne	200 g (carne 120 g, demais ingredientes 80 g)

CAPÍTULO IX

DAS PESQUISAS DE SATISFAÇÃO

Art. 20. As pesquisas de satisfação têm como objetivo gerar subsídios para formulação de propostas que visam melhorias nos itens avaliados, buscando atender melhor aos usuários das lanchonetes e dos restaurantes estudantis.

Parágrafo único. As pesquisas podem ser realizadas por meio de questionários **on-line** ou fichas físicas, dependendo da realidade do **campus** ou **campus** avançado.

Art. 21. As pesquisas de satisfação devem abranger todos os usuários do serviço: estudantes, servidores técnico-administrativos, servidores docentes e servidores terceirizados, ficar em

local de fácil acesso e bastante visibilidade e ser realizadas pelo menos a cada seis meses ou a partir da necessidade da unidade.

Quadro 4 – Pesquisa de satisfação

1. Você se enquadra em qual público-alvo?	☐ Estudante de curso técnico ☐ Estudante de curso de graduação ou de pós-graduação ☐ Servidor técnico-administrativo ☐ Servidor docente ☐ Servidor terceirizado
2. Qual o seu nível de satisfação com a qualidade da prestação do serviço do restaurante?	
2.1. Aquisição dos tickets /validação	☐ Insatisfeito ☐ Pouco satisfeito ☐ Indiferente ☐ Satisfeito ☐ Muito satisfeito
2.2. Filas	☐ Insatisfeito ☐ Pouco satisfeito ☐ Indiferente ☐ Satisfeito ☐ Muito satisfeito
2.3. Presteza no atendimento	☐ Insatisfeito ☐ Pouco satisfeito ☐ Indiferente ☐ Satisfeito ☐ Muito satisfeito
2.4. Limpeza do ambiente	☐ Insatisfeito ☐ Pouco satisfeito ☐ Indiferente ☐ Satisfeito ☐ Muito satisfeito
3. Qual seu nível de satisfação quanto à refeição (alimento)?	
3.1. Quantidade da refeição	☐ Insatisfeito ☐ Pouco satisfeito ☐ Indiferente ☐ Satisfeito ☐ Muito satisfeito
3.2. Qualidade da refeição	☐ Insatisfeito ☐ Pouco satisfeito ☐ Indiferente ☐ Satisfeito ☐ Muito satisfeito
3.3. Apresentação dos pratos	☐ Insatisfeito ☐ Pouco satisfeito ☐ Indiferente ☐ Satisfeito ☐ Muito satisfeito
3.4. Tempero da refeição	☐ Insatisfeito ☐ Pouco satisfeito ☐ Indiferente ☐ Satisfeito ☐ Muito satisfeito
3.5. Variedade do cardápio	☐ Insatisfeito ☐ Pouco satisfeito ☐ Indiferente ☐ Satisfeito ☐ Muito satisfeito
4. Qual seu nível de satisfação quanto ao horário de funcionamento do restaurante?	

4.1. Abertura da lanchonete ou do restaurante às xx horas	☐ Insatisfeito ☐ Pouco satisfeito ☐ Indiferente ☐ Satisfeito ☐ Muito satisfeito
4.2. Almoço: xx às xx horas	☐ Insatisfeito ☐ Pouco satisfeito ☐ Indiferente ☐ Satisfeito ☐ Muito satisfeito
4.3. Jantar: xx às xx horas	☐ Insatisfeito ☐ Pouco satisfeito ☐ Indiferente ☐ Satisfeito ☐ Muito satisfeito
4.4. Fechamento da lanchonete ou do restaurante às xx horas	☐ Insatisfeito ☐ Pouco satisfeito ☐ Indiferente ☐ Satisfeito ☐ Muito satisfeito
5. Como podemos melhorar nossa lanchonete ou restaurante? (pergunta aberta)	

Art. 22. Para análise dos resultados da pesquisa de satisfação, deve-se:

- I - contar o número de respostas para cada nível da escala; e
- II - calcular a percentagem em cada nível.

Parágrafo único. Se o item apresentar uma percentagem maior ou igual a oitenta e cinco por cento nas expressões “satisfeito” e “muito satisfeito” somadas, considera-se que a população está satisfeita.

Art. 23. A partir dos resultados da pesquisa, os responsáveis pelo restaurante estudantil/lanchonete devem se reunir para deliberar formas de melhoria do serviço prestado à comunidade.

Art. 24. Os resultados da pesquisa de satisfação deverão, obrigatoriamente, ser amplamente divulgados nos canais de comunicação oficiais do **campus** ou **campus** avançado.

CAPÍTULO X

DO ATENDIMENTO AOS ESTUDANTES VEGETARIANOS

Art. 25. A unidade deverá disponibilizar nos editais dos serviços terceirizados opções de pratos vegetarianos e, no caso de autogestão, o Setor de Alimentação/Nutrição deverá avaliar a necessidade dos usuários e a disponibilidade da unidade em ofertar opções vegetarianas.

CAPÍTULO XI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 26. Os casos omissos a este Regulamento serão deliberados pelo Setor de Alimentação/Nutrição, pela Unidade de Gestão da Assistência Estudantil ou pela Direção-Geral/Direção da unidade.

Art. 27. No prazo de dois anos a contar da data de publicação deste Regulamento, será promovida a sua revisão e, se necessário, sua atualização.

Avenida Joaquim Teotônio Segurado, Quadra 202 Sul, ACSU-SE 20, Conjunto 1, Lote 8 - Plano Diretor
Sul — CEP 77020-450 Palmas/TO — (63) 3229-2200
portal.ifto.edu.br — reitoria@ifto.edu.br

Referência: Processo nº 23235.010677/2020-50

SEI nº 1962413