**INSTRUÇÕES**

1. Este formulário deverá ser preenchido em sua totalidade, acompanhado com a lista das pessoas que consumirão o almoço tipo bandeijão. Ambos deverão ser incluídos no Sistema SEI em arquivos separados e encaminhados à GERAD. O Formulário como “**Comunicação Interna**” e a lista como Documento Externo “**Lista**”.
2. Somente será autorizado o fornecimento de refeição aos eventos em que há prestação de serviços de convidados e visitantes, como docentes palestrantes e alunos como monitores. Também são cedidos a servidores do quadro que prestam serviço além da carga horária de trabalho (sábados, domingos ou feriados).
3. As solicitações de refeição deverão ser requisitadas com antecedência mínima de 72hs da data do evento.
4. As solicitações deverão ser realizadas pelo servidor responsável pelo evento, devendo conter também a assinatura da chefia imediata.
5. A solicitação de refeição deverá ser realizada por data, em Formulários distintos, podendo ser incluídos no mesmo processo SEI.
6. A refeição será servida no Restaurante Universitário das 11:00hs às 13:00hs. O cardápio oferecido é definido pelo RU conforme opções do item (B).

|  |
| --- |
| **Tipo/nome do evento:**  |
| **Data:** |
| **Setor Solicitante: Ramal:** |
| **Servidor Solicitante: E-mail:** |
| **Responsável pela retirada do lanche:** |
| **A - TIPO DE USUÁRIO** |
| **1** - Docente visitante/convidado **2** - Palestrante **3** - Monitor **4** - Servidor fora do expediente |
| **B - CARDÁPIO** | **QUANTIDADE** |
|  FORNECIMENTO DE REFEICAO, tipo bandejao, contendo: carne bovina, suina, ovina oucaprina, ave, peixe; preparacao proteica vegetariana (soja e/ou grao-de-bico e/ou ervilha e/ou lentilha e/ou ovos) 120g(sem osso), 180g (com osso), 2 unidades 100g cada(panqueca), 100g (carne moida ou almondegas), 120gpreparacao vegetariana, feijao (carioca, preto, branco, jalo,verde, mulatinho) 150g, arroz (polido, parboilizado)(simples, a grega, com cenoura, com couve folha etc.), arroz integral (simples, a grega, com cenoura, com couve folhaetc.)120g (arroz tradicional), 130g (arroz integral), batata gratinada, legumes cozidos, farofa (simples, cenoura, bananada terra, cuscuz etc.), tabule, macarrao (ao alho e oleo, aosugo), pure, torta salgada, 120g, salada (crua e cozida), 70gcrua e 100g cozida, suco (polpa ou fruta in natura) 200 ml, fruta (maca, banana, manga, tangerina, unidade ou 140g de abacaxi, laranja, melancia, melao, mamao, etc.). |  |