

ANEXO X

Cardápio de Referência

1. Cardápio de referência de produtos a serem comercializados:
 - 1.1. Grelhados: de carne bovina, suína, soja, frango, peixes.
 - 1.2. Sugestão de molhos: barbecue, chimicurri, teriyaki e picante.
 - 1.3. Massas especiais:
 - 1.3.1. variados tipos de macarrão entre integrais e não integrais (ninho, espaguete, talharim, cabelo de anjo, penne, farfalle) com molhos.
 - 1.3.2. nhoque;
 - 1.3.3. crepe integral;
 - 1.3.4. lasanha de berinjela, e outros;
 - 1.3.5. Sugestão de molhos: branco com espinafre, branco com cream cheese, sugo com manjerição, sugo com cream cheese.
 - 1.4. Acompanhamentos:
 - 1.4.1. Arroz branco e arroz sete cereais;
 - 1.4.2. arroz com azeitona verde, cenoura ralada, cebolinha e vagem;
 - 1.4.3. mistura de arroz com feijão;
 - 1.4.4. purê de batata e de mandioquinha;
 - 1.4.5. omelete, com diferentes recheios.
 - 1.5. Saladas:
 - 1.5.1. legumes grelhados: abobrinha, brócolis e cenoura;
 - 1.5.2. folhas frescas;
 - 1.5.3. brócolis e couve-flor cozidos;
 - 1.5.4. champignon;
 - 1.5.5. tomate seco;
 - 1.5.6. cenoura, beterraba e tomate cereja;
 - 1.5.7. quinoa, sementes de girassol, gergelim;
 - 1.5.8. Sugestão de molhos: mostarda e mel, iogurte com alcaparras, geleia com cebola, grego e limão.
 - 1.6. Wraps recheados.
 - 1.7. Bebidas em geral:
 - 1.7.1. sucos naturais, preferencialmente da própria fruta, podendo ser preparados com água ou leite (desnatado, semidesnatado ou integral):
 - 1.7.1.1. limonada;
 - 1.7.1.2. laranja;
 - 1.7.1.3. maracujá;
 - 1.7.1.4. abacaxi;
 - 1.7.1.5. acerola;
 - 1.7.1.6. goiaba
 - 1.7.1.7. graviola

- 1.7.1.8. manga
- 1.7.1.9. pêssego;
- 1.7.1.10. caju;
- 1.7.1.11. abacaxi com hortelã;
- 1.7.1.12. cenoura e laranja;
- 1.7.1.13. abacaxi e laranja;
- 1.7.1.14. maracujá e gengibre;
- 1.7.1.15. laranja e gengibre;
- 1.7.1.16. laranja, beterraba e agrião;
- 1.7.1.17. morango, maçã e laranja;
- 1.7.1.18. amora, maçã e morango;
- 1.7.1.19. maracujá, laranja e hortelã;
- 1.7.1.20. açaí, laranja, morango e banana;
- 1.7.1.21. limão, laranja, abacaxi e gengibre;
- 1.7.1.22. beterraba, cenoura e laranja;
- 1.7.1.23. laranja, limão, agrião, mel e hortelã;
- 1.7.1.24. água de coco;
- 1.7.1.25. suco de milho;
- 1.7.1.26. chá em infusão de ervas, diferentes sabores;
- 1.7.1.27. água mineral (com e sem gás);
- 1.8. Sobremesas:
 - 1.8.1. salada de frutas (mínimo de quatro frutas distintas);
 - 1.8.2. brigadeiro de cenoura;
 - 1.8.3. brownie;
 - 1.8.4. mousse de chocolate;
 - 1.8.5. mousse de morango com manjeriço;
 - 1.8.6. mousse de maracujá;
 - 1.8.7. mousse de limão;
- 1.9. Lanches:
 - 1.9.1. salgados assados com recheios associados ou não, dentre pastéis, esfirras, empadas e tortinhas:
 - 1.9.1.1. frango;
 - 1.9.1.2. carne bovina;
 - 1.9.1.3. palmito;
 - 1.9.1.4. tomate seco com ricota;
 - 1.9.1.5. três queijos (mussarela, provolone e cream cheese);
 - 1.9.1.6. tomate seco, mussarela de búfala e rúcula;
 - 1.9.1.7. atum.
 - 1.9.2. sanduíches com recheios associados ou não, em pão integral; italiano branco; francês; 9 grãos; integral, aveia e mel; dentre outros:
 - 1.9.2.1. atum, frango, presunto, peito de peru
 - 1.9.2.2. queijo mussarela, cream cheese, ricota, mussarela de búfala;

- 1.9.2.3.** ovos;
- 1.9.2.4.** azeitona, tomate cereja, tomate, rúcula, tomate seco, espinafre, berinjela;
- 1.9.2.5.** deverá disponibilizar molhos e temperos para serem servidos com os lanches.
- 1.9.3.** bolos e pães de diferentes sabores com e sem glúten.
- 1.10.** É expressamente vedada a comercialização de:
 - 1.10.1.** Bebidas alcoólicas;
 - 1.10.2.** Artigos de tabacaria;
 - 1.10.3.** Bilhetes lotéricos;
 - 1.10.4.** Caça níqueis;
 - 1.10.5.** Jogos de azar, em geral;
 - 1.10.6.** Substâncias entorpecentes ou que causem dependência física ou psíquica (Lei 6.368/95);
 - 1.10.7.** Demais artigos e mercadorias estranhas à finalidade da concessão de uso.
- 1.11.** Alguns itens como balas, gomas de mascar e assemelhados, poderão ser comercializados.
- 1.12.** As diferentes combinações entre os itens que compõem o cardápio para comercialização diária ficarão a cargo da concessionária. Ressalta-se, apenas, a obrigatoriedade de fornecer diariamente o mínimo de 2 (duas) variedades de ~~prelhados~~; 2 (duas) variedades de massas especiais; 4 (quatro) variedades de acompanhamentos; 6 (seis) variedades de saladas; 3 (três) variedades de wraps e 3 (três) variedades de sobremesas.
- 1.13.** Deverão estar disponíveis diariamente no estabelecimento para venda, pelo menos: 10 (dez) tipos de lanches naturais e 15 (quinze) variedades de bebidas em geral.
- 1.14.** Os tipos alimentos e bebidas em geral deverão ser variados durante a semana.
- 1.15.** O estabelecimento deverá disponibilizar, em sachês individuais: açúcar, adoçante artificial, sal e molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta etc.).
- 1.16.** Outros itens poderão ser incluídos no cardápio mediante anuência prévia e expressa da UFLA, ou de proposta desta, desde que os preços sejam, comprovadamente, compatíveis com os praticados no mercado local.