

ANEXO X

Cardápio de Referência

Descrição do Item	Composição (à la carte, self serviço, refeição, etc)	Unidade	Quantidade / Porção	Preço (R\$)
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 manjerição;				
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 niqueis;

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 03 (três) tipos de refeições completas (carboidrato, vitaminas, sais minerais e proteína), 02 (dois) variedades de sobremesa, 05 (cinco) tipos de lanches naturais e 05 (cinco) tipos de bebidas, todos com base no cardápio de referência.
- 1.13.** Os tipos alimentos e bebidas em geral deverão ser variados durante a semana.
- 1.14.** O estabelecimento deverá disponibilizar, em sachês individuais: açúcar, adoçante artificial, sal e molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta etc.).
- 1.15.** 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.