

ANEXO X**Cardápio de Referência**

DESCRIÇÃO	VARIEDADE	Composição (à la carte, self service, refeição, etc)	Unidade	Quantidade / Porção	Preço (R\$)
Niguirisushi	sake (salmão)				
	skin (pele de salmão)				
	kani (kanikama)				
	magurô (atum)				
Hossomaki	tekkamaki (atum)				
	ebimaki (camarão)				
	filadelfia (salmão e cream cheese)				
	hot filadelfia				
	sakemaki (salmão)				
	kani (kanikama)				
	kappamaki (pepino)				
	skin (pele de salmão)				
	california (manga e kani)				
Temaki	temahot				
	sake (salmão)				
	skin (pele de salmão)				
	ebi (camarão)				
	kani (kanikama)				
Uramaki	tekka (atum)				
	ebi (camarão)				
	filadelfia (salmão e cream cheese)				
	hot filadelfia				
	sake (salmão)				
	kani (kanikama)				
	kappa (pepino)				
	skin (pele de salmão)				
	california (manga e kani)				
Sashimi	sake (salmão)				
	tekka (atum)				
	peixe branco				
Shimeji	-				
Tempurá	-				
Rolinho Primavera	-				
Missoshiro	-				
Sunomono	-				
Guioza	-				
Bebidas	Água				
	Refrigerantes				
	Sucos Naturais				
	Chá (verde, preto, branco)				

1.1. É expressamente vedada a comercialização de:

1.1.1. Bebidas alcoólicas;

1.1.2. Artigos de tabacaria;

1.1.3. Bilhetes lotéricos;

1.1.4. Caça niqueis;

1.1.5. Jogos de azar, em geral;

1.1.6. Substâncias entorpecentes ou que causem dependência física ou psíquica (Lei 6.368/95);

1.1.7. Demais artigos e mercadorias estranhas à finalidade da concessão de uso.

1.2. Alguns itens como balas, gomas de mascar e assemelhados, poderão ser comercializados.

1.3. Os tipos alimentos e bebidas em geral deverão ser variados durante a semana.

1.4. O estabelecimento deverá disponibilizar, em sachês individuais: açúcar, adoçante artificial, sal e molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta etc.).

1.5. 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.