



Secretaria Executiva de Gestão da Rede Escolar – SEXEC/GRE
Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar - COALE
Célula de Planejamento e Acompanhamento à Execução da Alimentação Escolar – CEALE

DILIGÊNCIA

Ao Senhor: William da Silva Alves

Empresa: COZINHA LUCENA LTDA

Pregão Eletrônico nº 20260012/SEDUC/COALE/CEALE – NUP 22001.163197/2025-86 – GRUPO 05

Objeto: Serviços de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos das Escolas Estaduais de Educação Profissional (EEEPs): EEEP Luiz Gonzaga Fonseca Mota (Amontada) – Grupo 1, EEEP Rita Aguiar Barbosa (Itapipoca) – Grupo 2, EEEP Maria Cavalcante Costa (Quixadá) – Grupo 3, EEEP Jeová Costa Lima (Russas) – Grupo 4, EEEP Antônio Rodrigues de Oliveira (Pedra Branca) – Grupo 5, EEEP Plácido Aderaldo Castelo (Mombaça) – Grupo 6, EEEP Dona Creusa do Carmo Rocha (Fortaleza) – Grupo 7, EEEP Joaquim Nogueira (Fortaleza) – Grupo 8, EEEP Comendador Miguel Gurgel (Fortaleza) – Grupo 9, EEEP José de Barcelos (Fortaleza) – Grupo 10, EEEP Ícaro de Sousa Moreira (Fortaleza) – Grupo 11 e aos alunos que estejam em intercâmbio nas ações pedagógicas, de acordo com as especificações e quantitativos previstos neste Termo.

A Secretaria da Educação do Estado do Ceará, por intermédio da Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar, vem diligenciar, em conformidade com o Art. 64 da Lei 14.133/2021, a empresa COZINHA LUCENA LTDA, por meio de seu representante legal, para que preste esclarecimentos e complemente informações conforme descrito abaixo:

Na Planilha de Custos e Formação do Preço apresentada pela licitante, referente ao grupo 05, há divergência nos valores apresentados na coluna referente aos “demais custos” que ao ser somado à coluna referente aos “custos dos gêneros alimentícios/matéria prima” não corresponde ao valor unitário/item” (almoço).

Portanto, solicita-se esclarecimento.

A resposta à presente diligência deverá ser encaminhada a esta secretaria no prazo de 24 horas úteis, contados da solicitação.

Fortaleza, 09 de março de 2026.


Antonia Evilauba Gonçalves da Silva
Coordenadora da COALE/SEDUC

Antonia Evilauba Gonçalves da Silva
Coordenadora da COALE/SEDUC
Mat. 08912211

À

Secretaria da Educação do Estado do Ceará – SEDUC
Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar – COALE

Ref.: Diligência – Pregão Eletrônico nº 20260012/SEDUC/COALE/CEALE – Grupo 05

A empresa COZINHA LUCENA LTDA, inscrita no CNPJ nº 07.135.481/0001-91, por intermédio de seu representante legal, em atenção à diligência encaminhada por esta Secretaria, vem respeitosamente apresentar os devidos esclarecimentos.

Após análise da Planilha de Custos e Formação de Preço referente ao Grupo 05, verificou-se que a divergência apontada decorreu de arredondamento na composição da coluna “Demais Custos” do item ALMOÇO, ocasionando diferença de R\$ 0,01 na soma dos valores.

Dessa forma, procedeu-se ao ajuste do valor na referida coluna, passando de R\$ 1,51 para R\$ 1,50, de modo que a soma com o custo dos gêneros alimentícios (R\$ 2,50) corresponda corretamente ao valor unitário do item de R\$ 4,00, conforme previsto na proposta apresentada.

Ressalta-se que o referido ajuste refere-se exclusivamente à adequação de arredondamento matemático, não havendo alteração do valor unitário ofertado nem do valor global da proposta.

Assim, segue anexa a planilha devidamente revisada e ajustada, para fins de conferência por essa Administração.

Permanecemos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais que se fizerem necessários.

Fortaleza, 10 de março de 2026.

WILLIAM DA SILVA
ALVES:64171310334

Assinado de forma digital por
WILLIAM DA SILVA
ALVES:64171310334
Dados: 2026.03.10 10:34:52 -03'00'

COZINHA LUCENA LTDA

CNPJ: 07.135.481/0001-91



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barrocoão, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará


Cardápio Empresa: LUCENA EEP

EEEP:	MUNICÍPIO:
1ª E 3ª SEMANA	

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE MANHÃ Horário:	CUSCUIZ COM OVO SUCO DE MANGA FRUTA: MELANCIA Ingredientes: Flocos de milho, ovo de galinha, sal, óleo de soja, polpa de manga, açúcar, melancia.	PÃO FRANCÊS COM MARGARINA LEITE COM CAFÉ FRUTA: MAMÃO Ingredientes: Café, leite, açúcar, pão francês, margarina, mamão.	CUSCUIZ COM CARNE BOVINA MOIDA SUCO DE MANGA Ingredientes: Flocos de milho, carne bovina moída, polpa de manga, açúcar, pimentão, óleo de soja, alho, cebola, cebolinha, colorífico, sal.	PÃO MASSA FINA COM OVO LEITE COM CAFÉ FRUTA: MELANCIA Ingredientes: Pão massa fina, ovo de galinha, leite, café, açúcar, melancia.	CUSCUIZ COM FRANGO DESFIADO SUCO DE CAJU Ingredientes: Flocos de milho, frango desfiado, açúcar, polpa de caju, alho, óleo de soja, pimentão, cebola, colorífico, sal.
ALMOÇO /Horários:	PRATO PRINCIPAL ALMONDEGA DE CARNE BOVINA MOIDA AO MOLHO ACOMPANHAMENTO ARROZ FEIJÃO GUARNIÇÃO MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO SALADA CRUA: ALFACE E CENOURA SOBREMESA SUCO DE CAJU Ingredientes: carne bovina moída, arroz, feijão de corda, macarrão, alface, cenoura, pimentão, óleo de soja, alho, cebola, cebolinha, colorífico, sal, polpa de caju, açúcar.	PRATO PRINCIPAL SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA ACOMPANHAMENTO BAIÃO DE DOIS GUARNIÇÃO FAROFA DE CUSCUIZ SALADA COZIDA: BATATA DOCE E CHUCHU SOBREMESA SUCO DE ACEROLA Ingredientes: Sobrecoxa de frango, arroz, feijão de corda, flocos de milho, batata doce, chuchu, polpa de acerola, açúcar, óleo de soja, alho, cebola, colorífico, sal.	PRATO PRINCIPAL FEIJADA 2ª opção: omelete ACOMPANHAMENTO ARROZ GUARNIÇÃO FAROFA SALADA CRUA: REPOLHO E CENOURA SOBREMESA FRUTA: LARANJA Ingredientes: Feijão preto, charque, costela suína, lombo suíno, arroz, farinha de mandioca, repolho, cenoura, alho, cebola, colorífico, óleo, laranja, sal. Ovos (2ª opção).	PRATO PRINCIPAL SOBREPALETA SUÍNA GRElhADA 2ª opção: creme de frango ACOMPANHAMENTO BAIÃO DE DOIS GUARNIÇÃO FAROFA DE CUSCUIZ SALADA COZIDA: BATATA DOCE E CHUCHU SOBREMESA SUCO DE ACEROLA Ingredientes: Sobrepaleta suína sem osso, arroz, feijão de corda, flocos de milho, batata doce, chuchu, polpa de acerola, açúcar, óleo de soja, alho, cebola, colorífico, sal. Filé de frango (2ª opção).	PRATO PRINCIPAL ISCA DE FRANGO AO MOLHO ACOMPANHAMENTO ARROZ FEIJÃO GUARNIÇÃO MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO SALADA CRUA: ALFACE E CENOURA SOBREMESA FRUTA/MAMÃO Ingredientes: Filé de frango, arroz, feijão de corda, macarrão, alface, cenoura, óleo de soja, alho, cebola, cebolinha, colorífico, sal, pimentão, mamão.
LANCHE TARDE Horário:	PÃO MASSA FINA COM CARNE BOVINA MOIDA/ SUCO DE MANGA Ingredientes: Pão massa fina, carne bovina moída, polpa de manga, açúcar, pimentão, óleo de soja, alho, cebola, cebolinha, colorífico, sal.	TAPIOCA COM OVO LEITE COM CAFÉ Ingredientes: café, leite, açúcar, fécula de mandioca, ovos de galinha, óleo, sal.	PÃO MASSA FINA COM FRANGO DESFIADO/ SUCO DE MANGA Ingredientes: Pão massa fina, file de frango desfiado, açúcar, polpa de manga, alho, óleo de soja, pimentão, cebola, colorífico, sal.	BOLO SUCO DE CAJU Ingredientes: Polpa de fruta, açúcar, bolo.	PÃO MASSA FINA COM OVO/ SUCO DE MANGA Ingredientes: Polpa de manga, açúcar, pão massa fina, sal, ovos de galinha, óleo de soja.

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)			
	1915,134 kcal	55 a 65% do VET	10 a 15% do VET	15 a 30% do VET	101%	57%	15%


WILLIAM DA SILVA ALVES
 COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barrocoão, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

Cardápio Empresa: LUCENA EEP


EEEP: _____ MUNICÍPIO: _____

2ª E 4ª SEMANA

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE MANHÃ Horário:	CUSCUIZ COM OVO SUICO DE MANGA FRUTA: MELANCIA Ingredientes: Flocos de milho, ovo de galinha, sal, óleo de soja, polpa de manga, açúcar, melancia.	PÃO FRANCÊS COM MARGARINA LEITE COM CAFÉ FRUTA: MAMÃO Ingredientes: Café, leite, açúcar, pão francês, margarina, mamão.	CUSCUIZ COM CARNE BOVINA MOIDA SUICO DE MANGA Ingredientes: Flocos de milho, carne bovina moída, polpa de manga, açúcar, pimentão, óleo de soja, alho, cebola, cebolinha, colorífico, sal.	PÃO MASSA FINA COM OVO LEITE COM CAFÉ FRUTA: MELANCIA Ingredientes: Pão massa fina, ovo de galinha, leite, café, açúcar, melancia.	CUSCUIZ COM FRANGO DESFIADO SUICO DE CAJU Ingredientes: Floco de milho, frango desfiado, açúcar, polpa de caju, alho, óleo de soja, pimentão, cebola, colorífico, sal.
ALMOÇO /Horário:	PRATO PRINCIPAL SOBREPALETA SUINA GRELHADA 2ª opção: omelete ACOMPANHAMENTO BAIÃO DE DOIS GUARNIÇÃO MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO SALADA CRUA: ALFACE E CENOURA SOBREMESA SUICO DE CAJU Sobrepaleta suína sem osso, arroz, feijão de corda, macarrão, alface, cenoura, polpa do caju, açúcar, óleo de soja, alho, cebola, colorífico, sal. Ovos(2ªopção)	PRATO PRINCIPAL SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA ACOMPANHAMENTO BAIÃO DE DOIS GUARNIÇÃO FAROFÁ DE CUSCUIZ SALADA COZIDA: BATATA DOCE E CHUCHU SOBREMESA SUICO DE ACEROLA Ingredientes: Sobrecoxa de frango, arroz, feijão de corda, floco de milho, batata doce, chuchu, polpa de acerola, açúcar, óleo de soja, alho, cebola, colorífico, sal.	PRATO PRINCIPAL CARNE BOVINA COZIDA ACOMPANHAMENTO ARROZ FEIJÃO GUARNIÇÃO PIRÃO SALADA CRUA: REPOLHO E CENOURA SOBREMESA FRUTA: MAMÃO Ingredientes: carne bovina, arroz, feijão de corda, farinha de mandioca, repolho, cenoura, alho, cebola, colorífico, óleo, pimentão, cebolinha, mamão, sal.	PRATO PRINCIPAL SOBREPALETA SUINA AO MOLHO 2ª opção: creme de frango ACOMPANHAMENTO ARROZ FEIJÃO GUARNIÇÃO FAROFÁ DE CUSCUIZ SALADA COZIDA: BATATA DOCE E CHUCHU SOBREMESA SUICO DE ACEROLA Ingredientes: Sobrepaleta suína sem osso, arroz, feijão de corda, floco de milho, batata doce, chuchu, polpa de acerola, açúcar, óleo de soja, alho, cebola, colorífico, sal. Filé de frango(2ªopção).	PRATO PRINCIPAL FILÉ DE FRANGO GRELHADO ACOMPANHAMENTO ARROZ FEIJÃO GUARNIÇÃO MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO SALADA CRUA: ALFACE E CENOURA SOBREMESA FRUTA:MAMÃO Ingredientes: Filé de frango, arroz, feijão de corda, macarrão, alface, cenoura, óleo de soja, alho, cebola, cebolinha, colorífico, sal, pimentão, mamão.
LANCHE TARDE Horário:	PÃO MASSA FINA COM CARNE BOVINA MOIDA/ SUICO DE MANGA Ingredientes: Pão massa fina, carne bovina moída, polpa de manga, açúcar, pimentão, óleo de soja, alho, cebola, cebolinha, colorífico, sal.	TAPIOCA COM OVO LEITE COM CAFÉ Ingredientes: café, leite, açúcar, fécula de mandioca, ovos de galinha, óleo, sal.	PÃO MASSA FINA COM FRANGO DESFIADO/ SUICO DE MANGA Ingredientes: Pão massa fina, file de frango desfiado, açúcar, polpa de manga, alho, óleo de soja, pimentão, cebola, colorífico, sal.	BOLO SUICO DE CAJU Ingredientes: Polpa de fruta, açúcar, bolo.	PÃO MASSA FINA COM OVO/ SUICO DE MANGA Ingredientes: Polpa de manga, açúcar, pão massa fina, sal, ovos de galinha, óleo de soja.

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
	1903,93 kcal	55 a 65% do VET	10 a 15% do VET	15 a 30% do VET
	100,1%	57%	15%	29%


WILLIAM DA SILVA ALVES
 COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705




COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barrocão, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

ANÁLISE NUTRICIONAL - EEEP

CARDÁPIO 1 - SEGUNDA-FEIRA 1ª E 3ª SEMANA

Alimento/ingrediente	Per capita Edital (g/ml/unid)	VCT(Kcal)	CHO(g)	PTN(g)	LIP (g)
LANCHE DA MANHÃ					
Polpa de manga	70	37,56	8,76	0,27	0,16
Açúcar, cristal	15	59,96	14,94	0,05	0
Flocos de milho	60	216,6	46,74	4,16	2,32
Sal	1	0	0	0	0
ovos, de galinha, inteiro	30	44,7	0,37	3,75	3
Óleo, de soja	3,5	31,5	0	0	3,5
Melancia	80	20	4,96	0,4	0,08
TOTAL		410,32	75,77	8,63	9,06
ALMOÇO					
Carne bovina, lagarto, moída crua	130	167,95	0	26,71	6,97
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	213,52	46,47	4,39	1,12
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	168,5	30,4	11	0,8
Macarrão espaguete, cru	50	181,65	38,97	5	0,65
Alface, lisa, crua	50	8,74	1,21	0,84	0,06
Cenoura, crua	10	3,78	0,77	0,13	0,02
Pimentão, verde, cru	1	0,24	0,05	0,01	0
Óleo, de soja	25	225	0	0	25
Alho	1	1,24	0,24	0,07	0
Cebola, crua	10	4,33	0,89	0,17	0,01
Cebolinha, crua	1	0,2	0,03	0,02	0
Colorífico	1	3,85	0,78	0,07	0,05
Sal	1	0	0	0	0
Polpa de caju	70	28,55	6,55	0,34	0,11
Açúcar, cristal	10	39,96	9,96	0,03	0
TOTAL		1047,51	136,32	48,78	34,79
LANCHE DA TARDE					
Pão massa fina, de hot dog	50	142	28	4,2	1,5
Carne bovina, músculo, moída crua	30	48,97	0	6,37	2,61
Polpa de manga	70	37,56	8,76	0,27	0,16
Açúcar, cristal	16	63,96	15,94	0,05	0
Pimentão, verde, cru	1	0,24	0,05	0,01	0
Óleo, de soja	12	108	0	0	12
Alho	1	1,24	0,24	0,07	0
Cebola, crua	5	2,12	0,44	0,09	0
Cebolinha, crua	1	0,2	0,03	0,02	0
Colorífico	1	3,85	0,78	0,07	0,05
Sal	1	0	0	0	0
TOTAL		408,14	54,24	11,15	16,32
TOTAL GERAL		1865,97	266,33	68,56	60,17
% Adequação			55% a 65%	10% a 15%	15 a 30%
MACRONUTRIENTES	CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDIO		
QUANT. (g)	266,33	68,56	60,17		
Calorias (Kcal)	1065,32	274,24	541,53		
% Adequação	57	15	29		


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará


ANÁLISE NUTRICIONAL - EEEP

CARDÁPIO 2 - TERÇA-FEIRA 1ª E 3ª SEMANA

Alimento/ingrediente	Per capita	VCT(Kcal)	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)
	Edital				
	(g/ml/unid)				
LANCHE DA MANHÃ					
Café em pó	5	4,49	0,67	0,25	0,09
Leite de vaca, integral	190	115,9	9,31	6,84	5,7
Açúcar, cristal	17,5	69,96	17,43	0,06	0
Pão francês	50	147,15	29,32	3,98	1,55
Margarina	5	36,81	0	0	3,37
Mamão, formosa, cru	80	40,46	9,24	0,65	0,1
TOTAL		414,77	65,97	11,78	10,81
ALMOÇO					
Trango, sobrecoxa, com	180	282,4	0	31,63	17,32
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	213,52	46,47	4,39	1,12
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	168,5	30,4	11	0,8
Floco de milho	30	108,3	23,37	2,08	1,16
Batata doce, crua	40	47,57	11,28	0,5	0,05
chuchu, cru	20	3,97	0,83	0,14	0,01
Polpa de acerola	70	17,16	3,88	0,41	0
Açúcar, cristal	20	79,32	19,92	0,06	0
Óleo, de soja	15	162	0	0	18
Alho	1	1,24	0,24	0,07	0
Cebola, crua	10	4,33	0,89	0,17	0,01
Colorífico	1	3,85	0,78	0,07	0,05
Sal	1	0	0	0	0
TOTAL		1092,76	138,06	50,52	38,52
LANCHE DA TARDE					
Café em pó	5	2,05	0,67	0,25	0,09
Leite de vaca, integral	197	120,15	9,65	7,09	5,91
Açúcar, cristal	9	35,96	8,96	0,03	0
Fécula de mandioca	60	197,46	48,66	0,3	0,18
ovos, de galinha, inteiro	30	44,7	0,37	3,75	3
Óleo, de soja	1	9	0	0	1
Sal	1	0	0	0	0
TOTAL		409,32	68,31	11,42	10,18
TOTAL GERAL		1916,85	272,34	73,72	59,51
% Adequação			55% a 65%	10% a 15%	15 a 30%

MACRONUTRIENTES	CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDIO
QUANT. (g)	272,34	73,72	59,51
Calorias (Kca1)	1089,36	294,88	535,59
% Adequação	57	15	28


WILLIAM DA SILVA ALVES
 COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroão, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará


ANÁLISE NUTRICIONAL - EEEP

CARDÁPIO 3 – QUARTA - FEIRA 1ª E 3ª SEMANA

Alimento/ingredientes	Per capita	VCT (Kcal)	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)
Edital					
(g/ml/unid)					
LANCHE DA MANHÃ					
Flocos de milho	60	216,6	46,74	4,16	2,32
Carne bovina, músculo, moída crua	30	48,97	0	6,37	2,61
Polpa de manga	70	37,56	8,76	0,27	0,16
Açúcar, cristal	14	55,96	13,35	0,04	0
Pimentão, verde, cru	1	0,24	0,05	0,01	0
Óleo, de soja	5	45	0	0	5
Alho	1	1,24	0,24	0,07	0
Cebola, crua	5	2,12	0,44	0,09	0
Cebolinha, crua	1	0,2	0,03	0,02	0
Colorífico	1	3,85	0,78	0,07	0,05
Sal	1	0	0	0	0
TOTAL		411,74	70,99	11,1	10,14
ALMOÇO					
Feijão, preto, cru	60	198,9	35,25	12,81	0,74
Charque	40	96,33	0	9,09	6,73
Costela suína	40	100,17	0	7,2	7,93
Lombo suíno	40	67,75	0	9,04	3,51
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	70	249,19	54,22	5,13	1,31
Farinha, mandioca, crua	35	126,1	30,76	0,54	0,1
Repolho, cru	40	8,1	1,54	0,35	0,06
Cenoura, crua	40	14,39	3,06	0,53	0,07
Alho	1	1,24	0,24	0,07	0
Cebola, crua	20	8,62	1,77	0,34	0,02
Colorífico	1	3,85	0,78	0,07	0,05
Óleo	25	225	0	0	25
Laranja, crua	100	50,7	11,47	0,98	0,1
Sal	1	0	0	0	0
TOTAL		1151,54	139,09	46,15	45,62
LANCHE DA TARDE					
Pão massa fina, de hot dog	50	142	28	4,2	1,5
Franco, filé, cru	30	43,1	0	6,23	2,02
Açúcar, cristal	20	79,92	19,32	0,06	0
Polpa de manga	80	42,33	10,01	0,31	0,19
Alho	1	1,24	0,24	0,07	0
Óleo, de soja	8,5	76,5	0	0	8,5
pimentão, verde, cru	10	2,58	0,49	0,11	0,02
Cebola, crua	10	4,33	0,89	0,17	0,01
Colorífico	5	16,7	3,31	0,33	0,23
Sal	1	0	0	0	0
TOTAL		409,36	63,46	11,48	12,47
TOTAL GERAL		1972,64	273,54	68,73	68,23
% Adequação			55% a 65%	10% a 15%	15 a 30%

MACRONUTRIENTES	CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDIO
QUANT. (g)	273,54	68,73	68,23
Calorias (Kcal)	1034,16	274,32	614,07
% Adequação	55	14	31


WILLIAM DA SILVA ALVES
 COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará


ANÁLISE NUTRICIONAL - EEEP

CARDÁPIO 4 – QUINTA - FEIRA 1ª E 3ª SEMANA

Alimento/ingrediente	Per capita	VCT(Kcal)	CHO(g)	PTN(g)	LIP (g)
Edital					
(g/ml/unid)					
LANCHE DA MANHÃ					
Café em pó	5	4,49	0,67	0,25	0,09
Leite de vaca, integral	190	115,9	9,31	6,84	5,7
Açúcar, cristal	18,5	73,96	18,43	0,06	0
Pão massa fina, de hot dog	50	142	28	4,2	1,5
Ovos, de galinha, inteiro	30	44,7	0,37	3,75	3
Melancia	80	28,88	6,51	0,71	0
TOTAL		409,93	63,29	15,81	10,29
ALMOÇO					
Suíno, sobrepaleta, sem osso	130	220,16	0	29,39	11,4
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	213,52	46,47	4,39	1,12
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	168,5	30,4	11	0,8
Floco de milho	30	108,3	23,37	2,08	1,16
Batata doce, crua	40	47,57	11,28	0,5	0,05
chuchu, cru	20	3,97	0,83	0,14	0,01
Polpa de acerola	70	17,16	3,88	0,41	0
Açúcar, cristal	20	79,92	19,92	0,06	0
Óleo, de soja	24,5	220,5	0	0	24,5
Alho	1	1,24	0,24	0,07	0
Cebola	10	4,33	0,89	0,17	0,01
Colorífico	1	3,85	0,78	0,07	0,05
Sal	1	0	0	0	0
TOTAL		1089,02	138,06	48,28	39,1
LANCHE DA TARDE					
Polpa de caju	70	28,55	6,55	0,34	0,11
Açúcar, cristal	18,1	72,36	18,03	0,06	0
Bolo, pronto, milho	90	307,44	45,9	6	12,33
TOTAL		408,35	70,48	6,4	12,44
TOTAL GERAL		1907,3	271,83	70,49	61,83
% Adequação			55% a 65%	10% a 15%	15 a 30%

MACRONUTRIENTES	CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDIO
QUANT. (g)	271,83	70,49	61,83
Calorias (Kcal)	1087,32	281,96	556,47
% Adequação	57	15	29


WILLIAM DA SILVA ALVES
 COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705




COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

ANÁLISE NUTRICIONAL - EEEP

CARDÁPIO 5 – SEXTA - FEIRA 1ª E 3ª SEMANA

Alimento/ingrediente	Per capita Edital (g/ml/unid)	VCT(Kcal)	CHO(g)	PTN(g)	LIP (g)
LANCHE DA MANHÃ					
Flocos de milho	60	216,6	46,74	4,16	2,32
Frango, filé, cru	30	43,1	0	6,23	2,02
Açúcar, cristal	15,5	61,96	15,44	0,05	0
Polpa de caju	70	28,55	6,55	0,34	0,11
Alho	1	1,24	0,24	0,07	0
Óleo, de soja	5	45	0	0	5
pimentao, verde, cru	5	1,25	0,24	0,05	0,01
Cebola	5	2,12	0,44	0,09	0
Colorífico	3	10,02	2,35	0,2	0,14
Sal	1	0	0	0	0
TOTAL		409,84	72	11,19	9,6
ALMOÇO					
Frango, filé, cru	130	186,79	0	27,01	8,75
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	213,52	46,47	4,39	1,12
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	168,5	30,4	11	0,8
Macarrão espaguete, cru	50	181,65	36,97	5	0,65
Alface, lisa, crua	50	8,74	1,21	0,84	0,06
Cenoura, crua	20	7,43	1,53	1,26	0,03
Óleo, de soja	25	225	0	0	25
Alho	2	2,48	0,48	0,14	0
Cebola, crua	25	10,74	2,21	0,43	0,02
Cebolinha, crua	30	7,27	1,01	0,56	0,11
Colorífico	5	16,7	3,91	0,33	0,23
Sal	1	0	0	0	0
pimentao, verde, cru	10	2,58	0,49	0,11	0,02
Colorífico	5	16,7	3,91	0,33	0,23
Mamão, formosa, cru	80	40,46	9,24	0,65	0,1
TOTAL		1088,56	139,83	52,05	37,12
LANCHE DA TARDE					
Polpa de manga	80	42,99	10,01	0,31	0,19
Açúcar, cristal	20	79,92	19,92	0,06	0
Pão massa fina, de hot dog	50	142	28	4,2	1,5
Sal	1	0	0	0	0
ovos, de galinha, inteiro	40	59,6	0,49	5	4
Óleo, de soja	10	90	0	0	10
TOTAL		414,51	58,42	9,57	15,69
TOTAL GERAL		1912,91	270,25	72,81	62,41
% Adequação			55% a 65%	10% a 15%	15 a 30%
MACRONUTRIENTES	CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDIO		
QUANT. (g)	270,25	72,81	62,41		
Calorias (Kcal)	1081	291,24	561,69		
% Adequação	57	15	29		


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705




COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, N° 365
 Bairro Barroco, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

ANÁLISE NUTRICIONAL - EEEP

CARDÁPIO 1 - SEGUNDA-FEIRA 2ª E 4ª SEMANA

Alimento/ingrediente	Per capita	VCT(Kcal)	CHO(g)	PTN(g)	LIP (g)
Edital					
(g/ml/usid)					
LANCHE DA MANHÃ					
Polpa de manga	70	37,56	8,76	0,27	0,16
Açúcar, cristal	15	59,36	14,34	0,05	0
Flocos de milho	60	216,6	46,74	4,16	2,32
Sal	1	0	0	0	0
ovos de galinha, inteiro	30	44,7	0,37	3,75	3
Óleo, de soja	3,5	31,5	0	0	3,5
Melancia	80	20	4,36	0,4	0,08
TOTAL		410,32	75,77	8,63	9,06
ALMOÇO					
Suino, sobrepaleta, sem osso	130	220,16	0	29,39	11,4
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	213,52	46,47	4,39	1,12
Feijão, cordão, tipo 1, cru	50	168,5	30,4	11	0,8
Macarrão espaguete, cru	50	181,65	38,37	5	0,65
Alface, lisa, crua	50	8,74	1,21	0,84	0,06
Cenoura, crua	10	3,78	0,77	0,13	0,02
Pimentão, verde, cru	1	0,24	0,05	0,01	0
Óleo, de soja	25	225	0	0	25
Alho	1	1,24	0,24	0,07	0
Cebola, crua	10	4,33	0,89	0,17	0,01
Cebolinha, crua	1	0,2	0,03	0,02	0
Colorífico	1	3,85	0,78	0,07	0,05
Sal	1	0	0	0	0
Polpa de caju	70	28,55	6,55	0,34	0,11
Açúcar, cristal	10	39,36	9,36	0,03	0
TOTAL		1099,72	136,32	51,46	39,22
LANCHE DA TARDE					
Pão massa fina, de hot dog	50	142	28	4,2	15
Carne bovina, músculo, moída crua	30	48,37	0	6,37	2,61
Polpa de manga	70	37,56	8,76	0,27	0,16
Açúcar, cristal	16	63,36	15,34	0,05	0
Pimentão, verde, cru	1	0,24	0,05	0,01	0
Óleo, de soja	12	108	0	0	12
Alho	1	1,24	0,24	0,07	0
Cebola, crua	5	2,12	0,44	0,09	0
Cebolinha, crua	1	0,2	0,03	0,02	0
Colorífico	1	3,85	0,78	0,07	0,05
Sal	1	0	0	0	0
TOTAL		408,14	54,24	11,15	16,32
TOTAL GERAL		1918,18	266,33	71,24	64,6
% Adequação			55% a 65%	10% a 15%	15 a 30%
MACRONUTRIENTES	CARBIDRAT	PROTEÍNA	LIPÍDIO		
QUANT. (g)	266,33	71,24	64,6		
Calorias (Kcal)	1065,32	284,36	581,4		
% Adequação	56	15	30		


WILLIAM DA SILVA ALVES
 COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705




COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barrocão, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

ANÁLISE NUTRICIONAL - EEEP

CARDÁPIO 2 - TERÇA-FEIRA 2º E 4ª SEMANA

Alimento/ingrediente	Per capita	VCT(Kcal)	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)
	Edital				
	(g/ml/unid)				
LANCHE DA MANHÃ					
Café em pó	5	4,49	0,67	0,25	0,09
Leite de vaca, integral	190	115,9	9,31	6,84	5,7
Açúcar, cristal	17,5	69,96	17,43	0,06	0
Pão francês	50	147,15	29,32	3,98	1,55
Margarina	5	36,81	0	0	3,37
Mamão, formosa, cru	80	40,46	9,24	0,65	0,1
TOTAL		414,77	65,97	11,78	10,81
ALMOÇO					
Trango, sobrecoxa, com	180	282,4	0	31,63	17,32
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	213,52	46,47	4,39	1,12
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	168,5	30,4	11	0,8
Floco de milho	30	108,3	23,37	2,08	1,16
Batata doce, crua	40	47,57	11,28	0,5	0,05
chuchu, cru	20	3,97	0,83	0,14	0,01
Polpa de acerola	70	17,16	3,88	0,41	0
Açúcar, cristal	20	79,92	19,92	0,06	0
Óleo, de soja	15	162	0	0	18
Alho	1	1,24	0,24	0,07	0
Cebola, crua	10	4,33	0,89	0,17	0,01
Colorífico	1	3,85	0,78	0,07	0,05
Sal	1	0	0	0	0
TOTAL		1092,76	138,06	50,52	38,52
LANCHE DA TARDE					
Café em pó	5	2,05	0,67	0,25	0,09
Leite de vaca, integral	197	120,15	9,65	7,09	5,91
Açúcar, cristal	9	35,96	8,96	0,03	0
Fécula de mandioca	60	197,46	48,66	0,3	0,18
ovos, de galinha, inteiro	30	44,7	0,37	3,75	3
Óleo, de soja	1	9	0	0	1
Sal	1	0	0	0	0
TOTAL		409,32	68,31	11,42	10,18
TOTAL GERAL		1916,85	272,34	73,72	59,51
% Adequação			55% a 65%	10% a 15%	15 a 30%
MACRONUTRIENTES	CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDIO		
QUANT. (g)	272,34	73,72	59,51		
Calorias (Kca1)	1089,36	294,88	535,59		
% Adequação	57	15	28		


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroco, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará


ANÁLISE NUTRICIONAL - EEEP

CARDÁPIO 3 - QUARTA - FEIRA 2ª E 4ª SEMANA

Alimento/ingredientes	Per capita	VCT (Kcal)	CHO(g)	PTM(g)	LIP(g)
Edital					
(g/ml/unid)					
LANCHE DA MANHÃ					
Flocos de milho	60	216,6	46,74	4,16	2,32
Carne bovina, musculo, moida crua	30	48,37	0	6,37	2,61
Polpa de manga	70	37,56	8,76	0,27	0,16
Açúcar, cristal	14	55,96	13,95	0,04	0
Pimentão, verde, cru	1	0,24	0,05	0,01	0
Óleo, de soja	5	45	0	0	5
Alho	1	1,24	0,24	0,07	0
Cebola, crua	5	2,12	0,44	0,03	0
Cebolinha, crua	1	0,2	0,03	0,02	0
Colorífico	1	3,85	0,78	0,07	0,05
Sal	1	0	0	0	0
TOTAL		411,74	70,99	11,1	10,14
ALMOÇO					
Carne bovina, barto, sem osso	130	167,95	0	26,71	6,79
Arroz, tipo 1, parbolizado, cru	70	243,19	54,22	5,13	1,31
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	168,5	30,4	11	0,8
Farinha, mandioca, crua	35	126,1	30,76	0,54	0,1
Repolho, cru	40	8,1	1,54	0,35	0,06
Cenoura, crua	40	14,99	3,06	0,53	0,07
Alho	1	1,24	0,24	0,07	0
Cebola	10	4,33	0,83	0,17	0,01
Colorífico	1	3,85	0,78	0,07	0,05
Óleo	25,5	229,5	0	0	25,5
pimentao, verde, cru	10	2,58	0,43	0,11	0,02
Cebolinha, crua	1	1,22	0,17	0,03	0,02
Mamão	130	65,76	15,02	1,06	0,16
Sal	1	0	0	0	0
TOTAL		1043,31	137,57	45,83	34,89
LANCHE DA TARDE					
Pão massa fina, de hot dog	50	142	28	4,2	1,5
Frango, filé, cru	30	43,1	0	6,23	2,02
Açúcar, cristal	20	79,32	19,32	0,06	0
Polpa de manga	80	42,33	10,01	0,31	0,13
Alho	1	1,24	0,24	0,07	0
Óleo, de soja	8,5	76,5	0	0	8,5
pimentao, verde, cru	10	2,58	0,43	0,11	0,02
Cebola, crua	10	4,33	0,83	0,17	0,01
Colorífico	5	16,7	3,31	0,33	0,23
Sal	1	0	0	0	0
TOTAL		403,36	63,46	11,48	12,47
TOTAL GERAL		1864,41	272,02	68,41	57,5
% Adequação			55% a 65%	10% a 15%	15 a 30%

MACRONUTRIENTES	CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDIO
QUANT. (g)	272,02	68,41	57,5
Calorias (Kcal)	1088,08	273,64	517,5
% Adequação	58	15	28


WILLIAM DA SILVA ALVES
 COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroão, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará


ANÁLISE NUTRICIONAL - EEEP

CARDÁPIO 4 – QUINTA - FEIRA 2ª E 4ª SEMANA

Alimento/ingrediente	Per capita	VCT(Kcal)	CHO(g)	PTN(g)	LIP (g)
	Edital				
	(g/ml/unid)				
LANCHE DA MANHÃ					
Café em pó	5	4,49	0,67	0,25	0,09
Leite de vaca, integral	190	115,9	9,31	6,84	5,7
Açúcar, cristal	18,5	73,96	18,43	0,06	0
Pão massa fina, de hot dog	50	142	28	4,2	1,5
Ovos, de galinha, inteiro	30	44,7	0,37	3,75	3
Melancia	80	28,88	6,51	0,71	0
TOTAL		409,93	63,29	15,81	10,29
ALMOÇO					
Suino, sobrepaleta, sem osso	130	220,16	0	29,39	11,4
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	213,52	46,47	4,39	1,12
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	168,5	30,4	11	0,8
Floco de milho	30	108,3	23,37	2,08	1,16
Batata doce, crua	40	47,57	11,28	0,5	0,05
chuchu, cru	20	3,97	0,83	0,14	0,01
Polpa de acerola	70	17,16	3,88	0,41	0
Açúcar, cristal	20	79,92	19,92	0,06	0
Óleo, de soja	24,5	220,5	0	0	24,5
Alho	1	1,24	0,24	0,07	0
Cebola	10	4,33	0,89	0,17	0,01
Colorífico	1	3,85	0,78	0,07	0,05
Sal	1	0	0	0	0
TOTAL		1089,02	138,06	48,28	39,1
LANCHE DA TARDE					
Polpa de caju	70	28,55	6,55	0,34	0,11
Açúcar, cristal	18,1	72,36	18,03	0,06	0
Bolo, pronto, milho	90	307,44	45,9	6	12,33
TOTAL		408,35	70,48	6,4	12,44
TOTAL GERAL		1907,3	271,83	70,49	61,83
% Adequação					
			55% a 65%	10% a 15%	15 a 30%

MACRONUTRIENTES	CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDIO
QUANT. (g)	271,83	70,49	61,83
Calorias (Kcal)	1087,32	281,96	556,47
% Adequação	57	15	29


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, N° 365
 Bairro Barroão, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará


ANÁLISE NUTRICIONAL - EEEP

CARDÁPIO 5 – SEXTA - FEIRA

2ª E 4ª SEMANA

Alimento/ingrediente	Per capita Edital (g/ml/unid)	VCT(Kcal)	CHO(g)	PTN(g)	LIP (g)
LANCHE DA MANHÃ					
Flocos de milho	60	216,6	46,74	4,16	2,32
Frango, filé, cru	30	43,1	0	6,23	2,02
Açúcar, cristal	15,5	61,96	15,44	0,05	0
Polpa de caju	70	28,55	6,55	0,34	0,11
Alho	1	1,24	0,24	0,07	0
Óleo, de soja	5	45	0	0	5
pimentao, verde, cru	5	1,25	0,24	0,05	0,01
Cebola	5	2,12	0,44	0,09	0
Colorífico	3	10,02	2,35	0,2	0,14
Sal	1	0	0	0	0
TOTAL		409,84	72	11,19	9,6
ALMOÇO					
Frango, filé, cru	130	186,79	0	27,01	8,75
Arroz, tipo 1, parbolizado, cru	60	213,52	46,47	4,39	1,12
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	168,5	30,4	11	0,8
Macarrão espaguete, cru	50	181,65	38,97	5	0,65
Alface, lisa, crua	50	8,74	1,21	0,84	0,06
Cenoura, crua	20	7,43	1,53	1,26	0,03
Óleo, de soja	25	225	0	0	25
Alho	2	2,48	0,48	0,14	0
Cebola, crua	25	10,74	2,21	0,43	0,02
Cebolinha, crua	30	7,27	1,01	0,56	0,11
Colorífico	5	16,7	3,91	0,33	0,23
Sal	1	0	0	0	0
pimentao, verde, cru	10	2,58	0,49	0,11	0,02
Colorífico	5	16,7	3,91	0,33	0,23
Mamão, formosa, cru	80	40,46	9,24	0,65	0,1
TOTAL		1088,56	139,83	52,05	37,12
LANCHE DA TARDE					
Polpa de manga	80	42,99	10,01	0,31	0,19
Açúcar, cristal	20	79,92	19,92	0,06	0
Pão massa fina, de hot dog	50	142	28	4,2	1,5
Sal	1	0	0	0	0
ovos, de galinha, inteiro	40	59,6	0,49	5	4
Óleo, de soja	10	90	0	0	10
TOTAL		414,51	58,42	9,57	15,69
TOTAL GERAL		1912,91	270,25	72,81	62,41
% Adequação			55% a 65%	10% a 15%	15 a 30%
MACRONUTRIENTES	CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDIO		
QUANT. (g)	270,25	72,81	62,41		
Calorias (Kcal)	1081	231,24	561,69		
% Adequação	57	15	29		


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

TABELA FATORES DE CORREÇÕES - EEEP


CARDÁPIO 1 - SEGUNDA-FEIRA

1º E 3º SEMANA

LANCHE DA MANHÃ: cuscuz com ovo e suco de manga, melancia.
ALMOÇO: almondega de carne bovina moída ao molho, arroz, feijão, macarrão ao alho e óleo, salada crua de alface e cenoura, sobremesa: suco de caju.
LANCHE DA TARDE: pão massa fina de hot dog com carne bovina moída e suco de manga.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
Alimentos/ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Edital	Fator de correção	Per capita com
	(g/ml/unid)	(FC)	FC (g/ml/unid)
LANCHE MANHÃ			
Polpa de manga	70	1	70
Açúcar, cristal	15	1	15
Flocos de milho	60	1	60
Sal	1	1	1
ovos, de galinha, inteiro	30	1,2	36
Óleo, de soja	3,5	1	3,5
Melancia	80	1,9	152
ALMOÇO			
Carne bovina, lagarto moída crua	130	1,15	149,5
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	1	60
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5
Macarrão espaguete, cru	50	1	50
Alface, lisa, crua	50	1,09	54,5
Cenoura, crua	10	1,17	11,7
Pimentão, verde, cru	1	1,24	1,24
Óleo, de soja	25	1	25
Alho	1	1,08	1,08
Cebola, crua	10	1,03	10,3
Cebolinha, crua	1	1,18	1,18
Colorífico	1	1	1
Sal	1	1	1
Polpa de caju	70	1	70
Açúcar, cristal	10	1	10
LANCHE TARDE			
Pão massa fina, de hot dog	50	1	50
Carne bovina, músculo, moída crua	30	1,12	33,6
Polpa de manga	70	1	70
Açúcar, cristal	16	1	16
Pimentão, verde, cru	1	1,24	1,24
Óleo, de soja	12	1	12
Alho	1	1,08	1,08
Cebola, crua	5	1,03	5,15
Cebolinha, crua	1	1,18	1,18
Colorífico	1	1	1
Sal	1	1	1


WILLIAM DA SILVA ALVES
 COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

TABELA FATORES DE CORREÇÕES - EEEP


CARDÁPIO 2 - TERÇA-FEIRA

1ª E 3ª SEMANA

LANCHE DA MANHÃ: pão com margarina, leite com café, mamão.
ALMOÇO: sobrecoxa de frango assada, baião de dois, farofa de cuscuz, salada cozida de batata doce e chuchu, sobremesa suco de acerola.
LANCHE DA TARDE: tapioca com ovo, leite com café.

GENEROS ALIMENTÍCIOS			
Alimentos/ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Edital	Fator de correção	Per capita com
	(g/ml/unid)	(FC)	FC (g/ml/unid)
LANCHE MANHÃ			
Café em pó	5	1	5
Leite de vaca, integral	190	1	190
Açúcar, cristal	17,5	1	17,5
Pão francês	50	1	50
Margarina	5	1	5
Mamão, formosa, cru	80	1,31	104,8
ALMOÇO			
Frango, sobrecoxa, com osso, crua	180	1,31	235,8
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	1	60
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5
Floco de milho	30	1	30
Batata doce, crua	40	1,13	45,2
chuchu, cru	20	1,29	25,8
Polpa de acerola	70	1	70
Açúcar, cristal	20	1	20
Óleo, de soja	15	1	15
Alho	1	1,08	1,08
Cebola, crua	10	1,03	10,3
Colorífico	1	1	1
Sal	1	1	1
LANCHE TARDE			
Café em pó	5	1	5
Leite de vaca, integral	197	1	197
Açúcar, cristal	9	1	9
Fécula de mandioca	60	1	60
ovos, de galinha, inteiro	30	1,2	36
Óleo, de soja	1	1	1
Sal	1	1	1


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705




COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

TABELA FATORES DE CORREÇÕES - EEP
CARDÁPIO 3 – QUARTA -FEIRA
1ª E 3ª SEMANA

LANCHE DA MANHA: cuscuz com carne bovina moída, suco de manga.
ALMOÇO: feijoada, arroz, farofa, salada crua de repolho e cenoura, sobremesa laranja.
LANCHE DA TARDE: pão massa fina com frango desfiado, suco de manga.

GENÉRIOS ALIMENTÍCIOS			
Alimentos/ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Edital	Fator de correção	Per capita com
	(g/ml/unid)	(FC)	FC (g/ml/unid)
LANCHE MANHÃ			
Flocos de milho	60	1	60
Carne bovina, musculo, moída crua	30	1,12	33,6
Polpa de manga	70	1	70
Açúcar, cristal	14	1	14
Pimentão, verde, cru	1	1,24	1,24
Óleo, de soja	5	1	5
Alho	1	1,08	1,08
Cebola, crua	5	1,03	5,15
Cebolinha, crua	1	1,18	1,18
Colorífico	1	1	1
Sal	1	1	1
ALMOÇO			
Feijão, preto, cru	60	1,05	63
Charque	40	1,23	49,2
Costela suína	40	1,65	66
Lombo suíno	40	1,03	41,2
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	70	1	70
Farinha, mandioca, crua	35	1	35
Repolho, cru	40	1,35	54
Cenoura, crua	40	1,17	46,8
Alho	1	1,08	1,08
Cebola, crua	20	1,03	20,6
Colorífico	1	1	1
Óleo	25	1	25
Laranja, crua	100	1,33	133
Sal	1	1	1
LANCHE TARDE			
Pão massa fina, de hot dog	50	1	50
Frango, filé, cru	30	1,09	32,7
Açúcar, cristal	20	1	20
Polpa de manga	80	1	80
Alho	1	1,08	1,08
Óleo, de soja	8,5	1	8,5
pimentão, verde, cru	10	1,24	12,4
Cebola, crua	10	1,03	10,3
Colorífico	5	1	5
Sal	1	1	1


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
Itaitinga – Ceará

TABELA FATORES DE CORREÇÕES - EEEP

CARDÁPIO 4 – QUINTA FEIRA

1ª E 3ª SEMANA


LANCHE DA MANHA: pão massa fina com ovos, leite com café, melancia.

ALMOÇO: sobrepaleta suina grelhada, baião de dois, farofa de cuscuz, salada cozida de batata doce e chuchu, sobremesa suco de acerola.

LANCHE DA TARDE: bolo, suco de caju.

GEREROS ALIMENTÍCIOS			
Alimentos/ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Edital	Fator de correção	Per capita com
	(g/ml/unid)	(FC)	FC (g/ml/unid)
LANCHE MANHÃ			
Café em pó	5	1	5
Leite de vaca, integral	190	1	190
Açúcar, cristal	18,5	1	18,5
Pão massa fina, de hot dog	50	1	50
Ovos, de galinha, inteiro	30	1,2	36
Melancia	80	1,9	152
ALMOÇO			
Suino, sobrepaleta, sem osso	130	1,12	145,6
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	1	60
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5
Floco de milho	30	1	30
Batata doce, crua	40	1,13	45,2
chuchu, cru	20	1,29	25,8
Polpa de acerola	70	1	70
Açúcar, cristal	20	1	20
Óleo, de soja	24,5	1	24,5
Alho	1	1,08	1,08
Cebola	10	1,03	10,3
Colorífico	1	1	1
Sal	1	1	1
LANCHE TARDE			
Polpa de caju	70	1	70
Açúcar, cristal	18,1	1	18,1
Bolo, pronto, milho	90	1	90


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705




COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, N° 365
 Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

TABELA FATORES DE CORREÇÕES - EEEP
CARDÁPIO 5 – SEXTA FEIRA
1ª E 3ª SEMANA

LANCHE DA MANHA: Cuscuz com frango desfiado, suco de caju
ALMOÇO: isca de frango ao molho, arroz, feijão, macarrao ao alho oleo, salada crua de alface e cenoura, sobremesa mamão.
LANCHE DA TARDE: pão massa fina com ovos, suco de manga

GENEROS ALIMENTICIOS			
Alimentos/ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Edital	Fator de correção	Per capita com
	(g/ml/unid)	(FC)	FC
LANCHE MANHA			
Flocos de milho	60	1	60
Franco, filé, cru	30	1,09	32,7
Açúcar, cristal	15,5	1	15,5
Polpa de caju	70	1	70
Alho	1	1,08	1,08
Óleo, de soja	5	1	5
pimentao, verde, cru	5	1,24	6,2
Cebola	5	1,03	5,15
Colorífico	3	1	3
Sal	1	1	1
ALMOÇO			
Franco, filé, cru	130	1,09	141,7
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	1	60
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5
Macarrão espaguete, cru	50	1	50
Alface, lisa, crua	50	1,09	54,5
Cenoura, crua	20	1,17	23,4
Óleo, de soja	25	1	25
Alho	2	1,08	2,16
Cebola, crua	25	1,03	25,75
Cebolinha, crua	30	1,18	35,4
Colorífico	5	1	5
Sal	1	1	1
pimentao, verde, cru	10	1,24	12,4
Colorífico	5	1	5
Mamão, formosa, cru	80	1,31	104,8
LANCHE TARDE			
Polpa de manga	80	1	80
Açúcar, cristal	20	1	20
Pão massa fina, de hot dog	50	1	50
Sal	1	1	1
ovos de galinha, inteiro	40	1,2	48
Óleo, de soja	10	1	10


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

TABELA FATORES DE CORREÇÕES - EEEP


CARDÁPIO 1 – SEGUNDA-FEIRA

2ª E 4ª SEMANA

LANCHE DA MANHA: cuscuz com ovo e suco de manga, melancia.
ALMOÇO: sobrepaleta suína grelhada, baião de dois, macarrão ao alho e óleo, salada crua de alface e cenoura, sobremesa: suco de caju.
LANCHE DA TARDE: pão massa fina de hot dog com carne bovina moída e suco de manga.

GENEROS ALIMENTÍCIOS			
Alimentos/ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Edital	Fator de correção	Per capita com
	(g/ml/unid)	(FC)	FC (g/ml/unid)
LANCHE MANHÃ			
Polpa de manga	70	1	70
Açúcar, cristal	15	1	15
Flocos de milho	60	1	60
Sal	1	1	1
ovos, de galinha, inteiro	30	1,2	36
Óleo, de soja	3,5	1	3,5
Melancia	80	1,9	152
ALMOÇO			
Suino, sobrepaleta, sem osso	130	1,12	145,6
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	1	60
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5
Macarrão espaguete, cru	50	1	50
Alface, lisa, crua	50	1,09	54,5
Cenoura, crua	10	1,17	11,7
Pimentão, verde, cru	1	1,24	1,24
Óleo, de soja	25	1	25
Alho	1	1,08	1,08
Cebola, crua	10	1,03	10,3
Cebolinha, crua	1	1,18	1,18
Colorífico	1	1	1
Sal	1	1	1
Polpa de caju	70	1	70
Açúcar, cristal	10	1	10
LANCHE TARDE			
Pão massa fina, de hot dog	50	1	50
Carne bovina, musculo, moída crua	30	1,12	33,6
Polpa de manga	70	1	70
Açúcar, cristal	16	1	16
Pimentão, verde, cru	1	1,24	1,24
Óleo, de soja	12	1	12
Alho	1	1,08	1,08
Cebola, crua	5	1,03	5,15
Cebolinha, crua	1	1,18	1,18
Colorífico	1	1	1
Sal	1	1	1


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, N° 365
 Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

TABELA FATORES DE CORREÇÕES - EEEP


CARDÁPIO 2 – TERÇA-FEIRA

2ª E 4ª SEMANA

LANCHE DA MANHA: pao francês com margarina, leite com café, mamão.
ALMOÇO: sobrecoxa de frango assada, baião de dois, farofa de cuscuz, salada cozida de batata doce e chuchu, sobremesa suco de acerola.
LANCHE DA TARDE:tapioca com ovo, leite com café.

GENEROS ALIMENTÍCIOS			
Alimentos/ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Edital	Fator de correção	Per capita com
	(g/ml/unid)	(FC)	FC (g/ml/unid)
LANCHE MANHÃ			
Café em pó	5	1	5
Leite de vaca, integral	190	1	190
Açúcar, cristal	17,5	1	17,5
Pão francês	50	1	50
Margarina	5	1	5
Mamão, formosa, cru	80	1,31	104,8
ALMOÇO			
Frango, sobrecoxa, com osso, crua	180	1,31	235,8
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	1	60
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5
Floco de milho	30	1	30
Batata doce, crua	40	1,13	45,2
chuchu, cru	20	1,29	25,8
Polpa de acerola	70	1	70
Açúcar, cristal	20	1	20
Óleo, de soja	15	1	15
Alho	1	1,08	1,08
Cebola, crua	10	1,03	10,3
Colorífico	1	1	1
Sal	1	1	1
LANCHE TARDE			
Café em pó	5	1	5
Leite de vaca, integral	197	1	197
Açúcar, cristal	9	1	9
Fécula de mandioca	60	1	60
ovos, de galinha, inteiro	30	1,2	36
Óleo, de soja	1	1	1
Sal	1	1	1


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705




COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroco, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

TABELA FATORES DE CORREÇÕES - EEEP
CARDÁPIO 3- QUARTA -FEIRA
2ª E 4ª SEMANA

LANCHE DA MANHA: cuscuz com carne bovina moída, suco de manga.
ALMOÇO: carne bovina cozida, arroz, feijão, Pirão, salada crua de repolho e cenoura, sobremesa mamão.
LANCHE DA TARDE: pão massa fina com frango desfiado, suco de manga.

GENÉRIOS ALIMENTÍCIOS			
Alimentos/ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Edital	Fator de correção	Per capita com
	(g/ml/unid)	(FC)	FC (g/ml/unid)
LANCHE MANHÃ			
Flocos de milho	60	1	60
Carne bovina, músculo, moída crua	30	1,12	33,6
Polpa de manga	70	1	70
Açúcar, cristal	14	1	14
Pimentão, verde, cru	1	1,24	1,24
Óleo, de soja	5	1	5
Alho	1	1,08	1,08
Cebola, crua	5	1,03	5,15
Cebolinha, crua	1	1,18	1,18
Colorífico	1	1	1
Sal	1	1	1
ALMOÇO			
Carne bovina, laquarto, sem osso	130	1,15	149,5
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	70	1	70
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5
Farinha, mandioca, crua	35	1	35
Repolho, cru	40	1,35	54
Cenoura, crua	40	1,17	46,8
Alho	1	1,08	1,08
Cebola	10	1,03	10,3
Colorífico	1	1	1
Óleo	25,5	1	25,5
pimentão, verde, cru	10	1	10
Cebolinha, crua	1	1,18	1,18
Mamão	130	1,31	170,3
Sal	1	1	1
LANCHE DA TARDE			
Pão massa fina, de hot dog	50	1	50
Franco, filé, cru	30	1,09	32,7
Açúcar, cristal	20	1	20
Polpa de manga	80	1	80
Alho	1	1,08	1,08
Óleo, de soja	8,5	1	8,5
pimentão, verde, cru	10	1,24	12,4
Cebola, crua	10	1,03	10,3
Colorífico	5	1	5
Sal	1	1	1


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

TABELA FATORES DE CORREÇÕES - EEEP

CARDÁPIO 4 – QUINTA FEIRA


2ª E 4ª SEMANA


LANCHE DA MANHA: pão massa fina com ovos, leite com café, melancia.

ALMOÇO: sobrepaleta suina ao molho, arroz, feijão, farofa de cuscuz, salada cozida de batata doce e chuchu, sobremesa suco de acerola.

LANCHE DA TARDE: bolo, suco de caju.

GENEROS ALIMENTÍCIOS			
Alimentos/ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Edital	Fator de correção	Per capita com
	(g/ml/unid)	(FC)	FC (g/ml/unid)
LANCHE MANHÃ			
Café em pó	5	1	5
Leite de vaca, integral	190	1	190
Açúcar, cristal	18,5	1	18,5
Pão massa fina, de hot dog	50	1	50
Ovos, de galinha, inteiro	30	1,2	36
Melancia	80	1,9	152
ALMOÇO			
Suino, sobrepaleta, sem osso	130	1,12	145,6
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	1	60
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5
Floco de milho	30	1	30
Batata doce, crua	40	1,13	45,2
chuchu, cru	20	1,29	25,8
Polpa de acerola	70	1	70
Açúcar, cristal	20	1	20
Óleo, de soja	24,5	1	24,5
Alho	1	1,08	1,08
Cebola	10	1,03	10,3
Colorífico	1	1	1
Sal	1	1	1
LANCHE TARDE			
Polpa de caju	70	1	70
Açúcar, cristal	18,1	1	18,1
Bolo, pronto, milho	90	1	90


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705




COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, N° 365
 Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

TABELA FATORES DE CORREÇÕES - EEEP
CARDÁPIO 5 – SEXTA FEIRA
2ª E 4ª SEMANA

LANCHE DA MANHA: Cuscuz com frango desfiado, suco de caju
ALMOÇO: filé de frango grelhado, arroz, feijão, macarrao ao alho oleo, salada crua de alface e cenoura, sobremesa mamão.
LANCHE DA TARDE: pão massa fina com ovos, suco de manga

GENÉRIOS ALIMENTÍCIOS			
Alimentos/ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Edital	Fator de correção	Per capita com
	(q/ml/unid)	(FC)	FC
			(q/ml/unid)
LANCHE MANHA			
Flocos de milho	60	1	60
Frango, filé, cru	30	1,09	32,7
Açúcar, cristal	15,5	1	15,5
Polpa de caju	70	1	70
Alho	1	1,08	1,08
Óleo, de soja	5	1	5
pimentao, verde, cru	5	1,24	6,2
Cebola	5	1,03	5,15
Colorífico	3	1	3
Sal	1	1	1
ALMOÇO			
Frango, filé, cru	130	1,09	141,7
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	1	60
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5
Macarrão espagete, cru	50	1	50
Alface, lisa, crua	50	1,09	54,5
Cenoura, crua	20	1,17	23,4
Óleo, de soja	25	1	25
Alho	2	1,08	2,16
Cebola, crua	25	1,03	25,75
Cebolinha, crua	30	1,18	35,4
Colorífico	5	1	5
Sal	1	1	1
pimentao, verde, cru	10	1,24	12,4
Colorífico	5	1	5
Mamão, formosa, cru	80	1,31	104,8
LANCHE TARDE			
Polpa de manga	80	1	80
Açúcar, cristal	20	1	20
Pão massa fina, de hot dog	50	1	50
Sal	1	1	1
ovos de galinha, inteiro	40	1,2	48
Óleo, de soja	10	1	10


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroão, CEP: 63140-000
Itaitinga – Ceará

**MÉDIA SEMANAL DOS VALORES CALÓRICOS E DOS PERCENTUAIS DE
 CARBOIDRATO, PROTEÍNA E LIPÍDEO**

MÉDIA SEMANAL - 1 E 3 SEMANA - EEEP				
	VCT	CHO	PTN	LIP
SEGUNDA-FEIRA	1865,97	57%	15%	29%
TERÇA-FEIRA	1916,85	57%	15%	28%
QUARTA-FEIRA	1972,64	55%	14%	31%
QUINTA-FEIRA	1907,3	57%	15%	29%
SEXTA-FEIRA	1912,91	57%	15%	29%
SOMA TOTAL	9575,67	283%	74%	146%
MÉDIA SEMANAL	1915,134	57%	15%	29%
% Adequação VCT: 101%				

MÉDIA SEMANAL - 2 E 4 SEMANA - EEEP				
	VCT	CHO	PTN	LIP
SEGUNDA-FEIRA	1918,18	56%	15%	30%
TERÇA-FEIRA	1916,85	57%	15%	28%
QUARTA-FEIRA	1864,41	58%	15%	28%
QUINTA-FEIRA	1907,3	57%	15%	29%
SEXTA-FEIRA	1912,91	57%	15%	29%
SOMA TOTAL	9519,65	285%	75%	144%
MÉDIA SEMANAL	1903,93	57%	15%	29%
% Adequação VCT: 100,1%				


Referência:

VCT Mínimo: 1.806,9 kcal/dia

VCT Máximo: 1.997,1 Kcal/dia

VCT Médio: 1.902 Kcal/dia


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
CNPJ: 07.135.481/0001-91
Rua Raul Nogueira, Nº 365
Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
Itaitinga – Ceará

REFERÊNCIAS:

- FRANCO, G. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. 9ª Ed, Rio de Janeiro: Ed. Livraria Atheneu; 1999.
- LIMA, D.M., et al. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO**. Versão II 2ª Ed. Campinas, São Paulo -NEPA – UNICAP, 2006.
- PHILIPPI, S. T. **Tabela de Composição de Alimentos**. 2ª Ed. São Paulo: Coronário, 2002.
- RÓTULO DO ALIMENTO, Fábrica Fortaleza. **Tabela de Informação Nutricional**. Consulta em 12 de Janeiro de 2022.
- MENU, control, **Ficha Técnica**. Disponível <https://www.menucontrol.com.br/>. Acesso em: out. 2025.
- ANJOS, Mônica de Caldas Rosa dos. **Relação de Fatores de Correção e Índice de Conversão (cocção) de alimentos**. Ponta Grossa-PR: Universidade Federal do Paraná-UFPR, 2010. Disponível <<https://docs.ufpr.br/~monica.anjos/Fatores.pdf>>. Acesso em: out. 2025.


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 11705




COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – EEP PEDRA BRANCA

CARDÁPIO 1 – SEGUNDA-FEIRA 1ª E 3ª SEMANA							
PLANILHA I – CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS							
CARDÁPIO Nº 1: EEP PEDRA BRANCA							
Alimento/Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total	Preço	Custo total do alimento/ingrediente
	(g/ml/unid)	(FC)	(g/ml/unid)		(Kg/L/unid)	(Kg/L/unid) R\$	(R\$)
LANCHE MANHA :							
Polpa de manga	70	1	70,0	540	37,8	R\$ 2,50	R\$ 94,50
Açúcar, cristal	15	1	15,0	540	8,10	R\$ 1,70	R\$ 13,77
Flocos de milho	60	1	60,0	540	32,40	R\$ 1,78	R\$ 57,67
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
ovos, de galinha, inteiro	30	1,2	36	540	19,44	R\$ 7,19	R\$ 139,77
Óleo, de soja	3,5	1	3,5	540	1,89	R\$ 4,00	R\$ 7,56
Melancia	80	1,9	152	540	82,08	R\$ 1,57	R\$ 128,87
						CUSTO TOTAL LANCHE MANHA:	R\$ 442,38
						Valor per capita lanche manhã:	R\$ 0,82
ALMOÇO:							
Carne bovina, lagarto, moida	130	1,15	149,5	540	80,7	R\$ 18,00	R\$ 1.453,14
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	1	60	540	32,4	R\$ 2,40	R\$ 77,76
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5	540	28,35	R\$ 2,33	R\$ 66,06
Macarrão espaguete, cru	50	1	50	540	27	R\$ 3,00	R\$ 81,00
Alface, lisa, crua	50	1,09	54,5	540	29,43	R\$ 1,74	R\$ 51,21
Cenoura, crua	10	1,17	11,7	540	6,318	R\$ 1,39	R\$ 8,78
Pimentão, verde, cru	1	1,24	1,24	540	0,6696	R\$ 2,18	R\$ 1,46
Óleo, de soja	25	1	25	540	13,5	R\$ 4,00	R\$ 54,00
Alho	1	1,08	1,08	540	0,5832	R\$ 7,90	R\$ 4,61
Cebola, crua	10	1,03	10,3	540	5,562	R\$ 1,74	R\$ 9,68
Cebolinha, crua	1	1,18	1,18	540	0,6372	R\$ 1,20	R\$ 0,76
Colorífico	1	1	1	540	0,54	R\$ 4,00	R\$ 2,16
Sal	1	1	1	540	0,5	R\$ 0,45	R\$ 0,24
Polpa de caju	70	1	70	540	37,8	R\$ 2,50	R\$ 94,50
Açúcar, cristal	10	1	10	540	5,4	R\$ 1,70	R\$ 9,18
						CUSTO TOTAL ALMOÇO:	R\$ 1.914,54
						Valor per capita almoço:	R\$ 3,55
LANCHE TARDE:							
Pão massa fina, de hot dog	50	1	50,0	540	27	R\$ 5,00	R\$ 135,00
Carne bovina, musculo, moida crua	30	1,12	33,6	540	18,14	R\$ 9,10	R\$ 165,11
Polpa de manga	70	1	70,0	540	37,8	R\$ 2,50	R\$ 94,50
Açúcar, cristal	16	1	16,0	540	8,64	R\$ 1,70	R\$ 14,69
Pimentão, verde, cru	1	1,24	1,2	540	0,67	R\$ 2,18	R\$ 1,46
Óleo, de soja	12	1	12,0	540	6,48	R\$ 4,00	R\$ 25,92
Alho	1	1,08	1,1	540	0,5832	R\$ 7,90	R\$ 4,61
Cebola, crua	5	1,03	5,2	540	2,781	R\$ 1,74	R\$ 4,84
Cebolinha, crua	1	1,18	1,2	540	0,6372	R\$ 1,20	R\$ 0,76
colorífico	1	1	1,0	540	0,54	R\$ 4,00	R\$ 2,16
sal	1	1	1,0	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
						CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:	R\$ 449,29
						Valor per capita lanche tarde:	R\$ 0,83
						CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO	R\$ 2.806,21
						Valor per capita do cardápio	R\$ 5,20


WILLIAM DA SILVA ALVES
 COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705




COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

CARDÁPIO 2 – TERÇA-FEIRA
1ª E 3ª SEMANA

PLANILHA I – CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CARDÁPIO Nº 2		EEEP PEDRA BRANCA					
Alimento/Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total	Preço	Custo total do alimento/ingrediente
	(g/ml/unid)	(FC)	(g/ml/unid)		(Kg/L/unid)	(Kg/L/unid) R\$	(R\$)
LANCHE MANHA :							
Café em pó	5	1	5	540	2,7	R\$ 20,76	R\$ 56,05
Leite de vaca, integral	190	1	190	540	102,6	R\$ 3,10	R\$ 318,06
Açúcar, cristal	17,5	1	17,5	540	9,45	R\$ 1,70	R\$ 16,07
Pão francês	50	1	50	540	27	R\$ 5,00	R\$ 135,00
Margarina	5	1	5	540	2,7	R\$ 4,00	R\$ 10,80
Mamão,formosa,cru	80	1,31	104,8	540	56,592	R\$ 1,58	R\$ 89,42
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:							R\$ 625,39
Valor per capita lanche manhã:							R\$ 1,16
ALMOÇO							
Frango,sobrecoxa,com osso,crua	180	1,31	235,8	540	127,33	R\$ 6,09	R\$ 775,45
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	1	60	540	32,4	R\$ 2,40	R\$ 77,76
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5	540	28,35	R\$ 2,33	R\$ 66,06
Floco de milho	30	1	30	540	16,20	R\$ 1,78	R\$ 28,84
Batata doce,crua	40	1,13	45,2	540	24,408	R\$ 0,87	R\$ 21,23
chuchu,cru	20	1,29	25,8	540	13,9	R\$ 0,52	R\$ 7,24
Polpa de acerola	70	1	70	540	37,80	R\$ 2,50	R\$ 94,50
Açúcar, cristal	20	1	20	540	10,80	R\$ 1,70	R\$ 18,36
Óleo, de soja	15	1	15	540	8,10	R\$ 4,00	R\$ 32,40
Alho	1	1,08	1,08	540	0,58	R\$ 7,90	R\$ 4,61
Cebola,crua	10	1,03	10,3	540	5,56	R\$ 1,74	R\$ 9,68
Colorífico	1	1	1	540	0,54	R\$ 4,00	R\$ 2,16
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							R\$ 1.138,53
Valor per capita almoço:							R\$ 2,11
LANCHE TARDE:							
Café em pó	5	1	5,0	540	2,70	R\$ 20,76	R\$ 56,05
Leite de vaca, integral	197	1	197	540	106,38	R\$ 3,10	R\$ 329,78
Açúcar, cristal	9	1	9	540	4,86	R\$ 1,70	R\$ 8,26
Fécula de mandioca	60	1	60	540	32,40	R\$ 3,00	R\$ 97,20
ovos,de galinha, inteiro	30	1,2	36	540	19,44	R\$ 7,19	R\$ 139,77
Óleo, de soja	1	1	1	540	0,54	R\$ 4,00	R\$ 2,16
Sal	1	1	1,0	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:							R\$ 633,47
Valor per capita lanche tarde:							R\$ 1,17
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO							R\$ 2.397,39
Valor per capita do cardápio							R\$ 4,44


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 11705




COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

CARDÁPIO 3 – QUARTA-FEIRA
1ª E 3ª SEMANA

PLANILHA I – CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CARDÁPIO Nº3	EEEP PEDRA BRANCA						
Alimento/Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total	Preço	Custo total do alimento/ ingrediente
	(g/ml/unid)	(FC)	(g/ml/unid)		(Kg/L/unid)	(Kg/L/unid) R\$	(R\$)
LANCHE MANHA :							
Flocos de milho	60	1	60,0	540	32,40	R\$ 1,78	R\$ 57,67
Carne bovina, musculo, moida crua	30	1,12	33,6	540	18,14	R\$ 9,10	R\$ 165,11
Polpa de manga	70	1	70,0	540	37,80	R\$ 2,50	R\$ 94,50
Açúcar, cristal	14	1	14,0	540	7,56	R\$ 1,70	R\$ 12,85
Pimentão, verde, cru	1	1,24	1,2	540	0,67	R\$ 2,18	R\$ 1,46
Óleo, de soja	5	1	5,0	540	2,70	R\$ 4,00	R\$ 10,80
Alho	1	1,08	1,1	540	0,58	R\$ 7,90	R\$ 4,61
Cebola, crua	5	1,03	5,2	540	2,78	R\$ 1,74	R\$ 4,84
Cebolinha, crua	1	1,18	1,2	540	0,64	R\$ 1,20	R\$ 0,76
Colorífico	1	1	1,0	540	0,54	R\$ 4,00	R\$ 2,16
Sal	1	1	1,0	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:							R\$ 355,01
Valor per capita lanche manhã:							R\$ 0,66
ALMOÇO:							
Feijão, preto, cru	60	1,05	63	540	34,02	R\$ 3,00	R\$ 102,06
Charque	40	1,23	49,2	540	26,6	R\$ 7,80	R\$ 207,23
Costela suina	40	1,65	66	540	35,64	R\$ 7,00	R\$ 249,48
Lombo suino	40	1,03	41,2	540	22,25	R\$ 12,00	R\$ 266,98
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	70	1	70	540	37,8	R\$ 2,40	R\$ 90,72
Farinha, mandioca, crua	35	1	35	540	18,90	R\$ 3,00	R\$ 56,70
Repolho, cru	40	1,35	54	540	29,16	R\$ 2,83	R\$ 82,52
Cenoura, crua	40	1,17	46,8	540	25,27	R\$ 1,39	R\$ 35,13
Alho	1	1,08	1,08	540	0,5832	R\$ 7,90	R\$ 4,61
Cebola, crua	20	1,03	20,6	540	11,124	R\$ 1,74	R\$ 19,36
Colorífico	1	1	1	540	0,54	R\$ 4,00	R\$ 2,16
Óleo	25	1	25	540	13,5	R\$ 4,00	R\$ 54,00
Laranja, crua	100	1,39	139	540	75,06	R\$ 1,04	R\$ 78,06
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							R\$ 1.249,25
Valor per capita almoço:							R\$ 2,31
LANCHE TARDE:							
Pão massa fina, de hot dog	50	1	50	540	27	R\$ 5,00	R\$ 135,00
Frango, filé, cru	30	1,09	32,7	540	17,658	R\$ 10,49	R\$ 185,23
Açúcar, cristal	20	1	20	540	10,8	R\$ 1,70	R\$ 18,36
Polpa de manga	80	1	80	540	43,2	R\$ 2,50	R\$ 108,00
Alho	1	1,08	1,08	540	0,5832	R\$ 7,90	R\$ 4,61
Óleo, de soja	8,5	1	8,5	540	4,59	R\$ 4,00	R\$ 18,36
pimentao, verde, cru	10	1,24	12,4	540	6,696	R\$ 2,18	R\$ 14,60
Cebola, crua	10	1,03	10,3	540	5,562	R\$ 1,74	R\$ 9,68
Colorífico	5	1	5	540	2,7	R\$ 4,00	R\$ 10,80
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:							R\$ 504,88
Valor per capita lanche tarde:							R\$ 0,93
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO							R\$ 2.109,13
Valor per capita do cardápio							R\$ 3,91


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 11705




COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barrocão, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

CARDÁPIO 4 – QUINTA-FEIRA
1ª E 3ª SEMANA

PLANILHA I – CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CARDÁPIO Nº4		EEEP PEDRA BRANCA					
Alimento/Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total	Preço	Custo total do alimento/ingrediente
	(g/ml/unid)	(FC)	(g/ml/unid)		(Kg/L/unid)	(Kg/L/unid) R\$	(R\$)
LANCHE MANHÃ :							
Café em pó	5	1	5,0	540	2,70	R\$ 20,78	R\$ 56,05
Leite de vaca, integral	190	1	190,0	540	102,60	R\$ 3,10	R\$ 318,06
Açúcar, cristal	18,5	1	18,5	540	9,99	R\$ 1,70	R\$ 16,98
Pão massa fina, de hot dog	50	1	50,0	540	27,00	R\$ 5,00	R\$ 135,00
Ovos, de galinha, inteiro	30	1,2	36,0	540	19,44	R\$ 7,19	R\$ 139,77
Melancia	80	1,9	152,0	540	82,08	R\$ 1,57	R\$ 128,87
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:							R\$ 794,73
Valor per capita lanche manhã:							R\$ 1,47
ALMOÇO:							
Suino, sobrepaleta, sem osso	130	1,12	145,6	540	78,6	R\$ 9,09	R\$ 714,69
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	1	60	540	32,40	R\$ 2,40	R\$ 77,76
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5	540	28,35	R\$ 2,33	R\$ 66,06
Floco de milho	30	1	30	540	16,20	R\$ 1,78	R\$ 28,84
Batata doce, crua	40	1,13	45,2	540	24,41	R\$ 0,87	R\$ 21,23
chuchu, cru	20	1,29	25,8	540	13,93	R\$ 0,52	R\$ 7,24
Polpa de acerola	70	1	70	540	37,8	R\$ 2,50	R\$ 94,50
Açúcar, cristal	20	1	20	540	10,80	R\$ 1,70	R\$ 18,36
Óleo, de soja	24,5	1	24,5	540	13,2	R\$ 4,00	R\$ 52,92
Alho	1	1,08	1,08	540	0,58	R\$ 7,90	R\$ 4,61
Cebola	10	1,03	10,3	540	5,56	R\$ 1,74	R\$ 9,68
Colorífico	1	1	1	540	0,54	R\$ 4,00	R\$ 2,16
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							R\$ 1.098,29
Valor per capita almoço:							R\$ 2,03
LANCHE TARDE:							
Polpa de caju	70	1	70,0	540	37,80	R\$ 2,50	R\$ 94,50
Açúcar, cristal	18,1	1	18,1	540	9,77	R\$ 1,70	R\$ 16,62
Bolo, pronto, milho	90	1	90	540	48,60	R\$ 5,00	R\$ 243,00
CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:							R\$ 354,12
Valor per capita lanche tarde:							R\$ 0,66
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO							R\$ 2.247,14
Valor per capita do cardápio							R\$ 4,16


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barrocoão, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

CARDÁPIO 5 – SEXTA-FEIRA
1ª E 3ª SEMANA

PLANILHA I – CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS


CARDÁPIO Nº5		EEEP PEDRA BRANCA					
Alimento/Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total	Preço	Custo total do alimento/ingrediente
	(g/ml/unid)	(FC)	(g/ml/unid)		(Kg/L/unid)	(Kg/L/unid) R\$	(R\$)
LANCHE MANHA :							
Flocos de milho	60	1	60,0	540	32,40	R\$ 1,78	R\$ 57,67
Frango, filé, cru	30	1,09	32,7	540	17,66	R\$ 10,49	R\$ 185,23
Açúcar, cristal	15,5	1	15,5	540	8,37	R\$ 1,70	R\$ 14,23
Polpa de caju	70	1	70,0	540	37,80	R\$ 2,50	R\$ 94,50
Alho	1	1,08	1,1	540	0,58	R\$ 7,90	R\$ 4,61
Óleo, de soja	5	1	5,0	540	2,70	R\$ 4,00	R\$ 10,80
pimentao, verde, cru	5	1,24	6,2	540	3,35	R\$ 2,18	R\$ 7,30
Cebola	5	1,03	5,2	540	2,78	R\$ 1,74	R\$ 4,84
Colorífico	3	1	3,0	540	1,62	R\$ 4,00	R\$ 6,48
Sal	1	1	1,0	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:							R\$ 385,90
Valor per capita lanche manhã:							R\$ 0,71

ALMOÇO:							
Frango, filé, cru	130	1,09	141,7	540	76,52	R\$ 10,49	R\$ 802,67
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	1	60	540	32,40	R\$ 2,40	R\$ 77,76
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5	540	28,35	R\$ 2,33	R\$ 66,06
Macarrão espaguete, cru	50	1	50	540	27,00	R\$ 3,00	R\$ 81,00
Alface,lisa, crua	50	1,09	54,5	540	29,43	R\$ 1,74	R\$ 51,21
Cenoura,crua	20	1,17	23,4	540	12,64	R\$ 1,39	R\$ 17,56
Óleo, de soja	25	1	25	540	13,5	R\$ 4,00	R\$ 54,00
Alho	2	1,08	2,16	540	1,17	R\$ 7,90	R\$ 9,21
Cebola, crua	25	1,03	25,75	540	13,91	R\$ 1,74	R\$ 24,19
Cebolinha, crua	30	1,18	35,4	540	19,116	R\$ 1,20	R\$ 22,94
Colorífico	5	1	5	540	2,70	R\$ 4,00	R\$ 10,80
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
pimentao, verde, cru	10	1,24	12,4	540	6,70	R\$ 2,18	R\$ 14,60
Colorífico	5	1	5	540	2,70	R\$ 4,00	R\$ 10,80
Mamão,formosa,cru	80	1,31	104,8	540	56,59	R\$ 1,58	R\$ 89,42
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							R\$ 1.332,47
Valor per capita almoço:							R\$ 2,47

LANCHE TARDE:							
Polpa de manga	80	1	80	540	43,20	R\$ 2,50	R\$ 108,00
Açúcar, cristal	20	1	20	540	10,80	R\$ 1,70	R\$ 18,36
Pão massa fina, de hot dog	50	1	50	540	27,00	R\$ 5,00	R\$ 135,00
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
ovos,de galinha, inteiro	40	1,2	48	540	25,92	R\$ 7,19	R\$ 186,36
Óleo, de soja	10	1	10	540	5,40	R\$ 4,00	R\$ 21,60
CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:							R\$ 469,57
Valor per capita lanche tarde:							R\$ 0,87

CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO R\$ 2.187,93
Valor per capita do cardápio R\$ 4,05


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroão, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará


CARDÁPIO 1 – SEGUNDA-FEIRA
2ª E 4ª SEMANA

PLANILHA I – CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CARDÁPIO Nº6 EEEP PEDRA BRANCA

Alimento/Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total	Preço	Custo total do alimento/ingrediente
	(g/ml/unid)	(FC)	(g/ml/unid)		(Kg/L/unid)	(Kg/L/unid) R\$	(R\$)
LANCHE MANHA :							
Polpa de manga	70	1	70	540	37,8	R\$ 2,50	R\$ 94,50
Açúcar, cristal	15	1	15	540	8,1	R\$ 1,70	R\$ 13,77
Flocos de milho	60	1	60	540	32,4	R\$ 1,78	R\$ 57,67
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
ovos,de galinha, inteiro	30	1,2	36	540	19,44	R\$ 7,19	R\$ 139,77
Óleo, de soja	3,5	1	3,5	540	1,89	R\$ 4,00	R\$ 7,56
Melancia	80	1,9	152	540	82,08	R\$ 1,57	R\$ 128,87
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:							R\$ 442,38
Valor per capita lanche manhã:							R\$ 0,82
ALMOÇO:							
Suíno, sobrepaleta, sem osso	130	1,12	145,6	540	78,62	R\$ 9,09	R\$ 714,69
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	1	60	540	32,40	R\$ 2,40	R\$ 77,76
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5	540	28,35	R\$ 2,33	R\$ 66,06
Macarrão espaguete, cru	50	1	50	540	27,00	R\$ 3,00	R\$ 81,00
Alface,lisa, crua	50	1,09	54,5	540	29,43	R\$ 1,74	R\$ 51,21
Cenoura,crua	10	1,17	11,7	540	6,32	R\$ 1,39	R\$ 8,78
Pimentão, verde,cru	1	1,24	1,24	540	0,67	R\$ 2,18	R\$ 1,46
Óleo, de soja	25	1	25	540	13,50	R\$ 4,00	R\$ 54,00
Alho	1	1,08	1,08	540	0,5832	R\$ 7,90	R\$ 4,61
Cebola,crua	10	1,03	10,3	540	5,56	R\$ 1,74	R\$ 9,68
Cebolinha, crua	1	1,18	1,18	540	0,6372	R\$ 1,20	R\$ 0,76
Colorífico	1	1	1	540	0,54	R\$ 4,00	R\$ 2,16
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
Polpa de caju	70	1	70	540	37,80	R\$ 2,50	R\$ 94,50
Açúcar, cristal	10	1	10	540	5,40	R\$ 1,70	R\$ 9,18
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							R\$ 1.176,09
Valor per capita almoço:							R\$ 2,18
LANCHE TARDE:							
Pão massa fina, de hot dog	50	1	50	540	27	R\$ 5,00	R\$ 135,00
Carne bovina, musculo, moida crua	30	1,12	33,6	540	18,144	R\$ 9,10	R\$ 165,11
Polpa de manga	70	1	70	540	37,8	R\$ 2,50	R\$ 94,50
Açúcar, cristal	16	1	16	540	8,64	R\$ 1,70	R\$ 14,69
Pimentão, verde,cru	1	1,24	1,24	540	0,6696	R\$ 2,18	R\$ 1,46
Óleo, de soja	12	1	12	540	6,48	R\$ 4,00	R\$ 25,92
Alho	1	1,08	1,08	540	0,5832	R\$ 7,90	R\$ 4,61
Cebola ,crua	5	1,03	5,15	540	2,781	R\$ 1,74	R\$ 4,84
Cebolinha, crua	1	1,18	1,18	540	0,6372	R\$ 1,20	R\$ 0,76
Colorífico	1	1	1	540	0,54	R\$ 4,00	R\$ 2,16
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:							R\$ 449,29
Valor per capita lanche tarde:							R\$ 0,83
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO							R\$ 2.067,77
Valor per capita do cardápio							R\$ 3,83


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705




COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroão, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

CARDÁPIO 2 – TERÇA-FEIRA
2ª E 4ª SEMANA

PLANILHA I – CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CARDÁPIO Nº7		EEEP PEDRA BRANCA					
Alimento/Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total	Preço	Custo total do alimento/ingrediente
	(g/ml/unid)	(FC)	(g/ml/unid)		(Kg/L/unid)	(Kg/L/unid) R\$	(R\$)
LANCHE MANHA :							
Café em pó	5	1	5	540	2,7	R\$ 20,76	R\$ 56,05
Leite de vaca, integral	190	1	190	540	102,6	R\$ 3,10	R\$ 318,06
Açúcar, cristal	17,5	1	17,5	540	9,45	R\$ 1,70	R\$ 16,07
Pão francês	50	1	50	540	27	R\$ 5,00	R\$ 135,00
Margarina	5	1	5	540	2,7	R\$ 4,00	R\$ 10,80
Mamão, formosa, cru	80	1,31	104,8	540	56,592	R\$ 1,58	R\$ 89,42
CUSTO TOTAL LANCHE MANHA:							R\$ 625,39
Valor per capita lanche manhã:							R\$ 1,16
ALMOÇO:							
Frango, sobrecoxa, com osso, crua	180	1,31	235,8	540	127,33	R\$ 6,09	R\$ 775,45
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	1	60	540	32,4	R\$ 2,40	R\$ 77,76
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5	540	28,35	R\$ 2,33	R\$ 66,06
Floco de milho	30	1	30	540	16,20	R\$ 1,78	R\$ 28,84
Batata doce, crua	40	1,13	45,2	540	24,408	R\$ 0,87	R\$ 21,23
chuchu, cru	20	1,29	25,8	540	13,9	R\$ 0,52	R\$ 7,24
Polpa de acerola	70	1	70	540	37,80	R\$ 2,50	R\$ 94,50
Açúcar, cristal	20	1	20	540	10,80	R\$ 1,70	R\$ 18,36
Óleo, de soja	15	1	15	540	8,10	R\$ 4,00	R\$ 32,40
Alho	1	1,08	1,08	540	0,58	R\$ 7,90	R\$ 4,61
Cebola, crua	10	1,03	10,3	540	5,56	R\$ 1,74	R\$ 9,68
Colorífico	1	1	1	540	0,54	R\$ 4,00	R\$ 2,16
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							R\$ 1.138,53
Valor per capita almoço:							R\$ 2,11
LANCHE TARDE:							
Café em pó	5	1	5,0	540	2,70	R\$ 20,76	R\$ 56,05
Leite de vaca, integral	197	1	197,0	540	108,38	R\$ 3,10	R\$ 329,78
Açúcar, cristal	9	1	9,0	540	4,86	R\$ 1,70	R\$ 8,26
Fécula de mandioca	60	1	60,0	540	32,40	R\$ 3,00	R\$ 97,20
ovos, de galinha, inteiro	30	1,2	36,0	540	19,44	R\$ 7,19	R\$ 139,77
Óleo, de soja	1	1	1,0	540	0,54	R\$ 4,00	R\$ 2,16
Sal	1	1	1,0	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:							R\$ 633,47
Valor per capita lanche tarde:							R\$ 1,17
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO							R\$ 2.397,39
Valor per capita do cardápio							R\$ 4,44


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroão, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

CARDÁPIO 3 – QUARTA-FEIRA
2ª E 4ª SEMANA

PLANILHA I – CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS


CARDÁPIO Nº8 EEEP PEDRA BRANCA

Alimento/Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total	Preço	Custo total do alimento/ingrediente
	(g/ml/unid)	(FC)	(g/ml/unid)		(Kg/L/unid)	(Kg/L/unid) R\$	(R\$)
LANCHE MANHA :							
Flocos de milho	60	1	60	540	32,4	R\$ 1,78	R\$ 57,67
Carne bovina, musculo, moida crua	30	1,12	33,6	540	18,144	R\$ 9,10	R\$ 165,11
Polpa de manga	70	1	70	540	37,8	R\$ 2,50	R\$ 94,50
Açúcar, cristal	14	1	14	540	7,56	R\$ 1,70	R\$ 12,85
Pimentão, verde, cru	1	1,24	1,24	540	0,6696	R\$ 2,18	R\$ 1,46
Óleo, de soja	5	1	5	540	2,7	R\$ 4,00	R\$ 10,80
Alho	1	1,08	1,08	540	0,5832	R\$ 7,90	R\$ 4,61
Cebola, crua	5	1,03	5,15	540	2,781	R\$ 1,74	R\$ 4,84
Cebolinha, crua	1	1,18	1,18	540	0,6372	R\$ 1,20	R\$ 0,76
Colorífico	1	1	1	540	0,54	R\$ 4,00	R\$ 2,16
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:							R\$ 355,01
Valor per capita lanche manhã:							R\$ 0,66

ALMOÇO							
Carne bovina, lagarto, sem osso	130	1,15	149,5	540	80,73	R\$ 18,00	R\$ 1.453,14
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	70	1	70	540	37,80	R\$ 2,40	R\$ 90,72
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5	540	28,35	R\$ 2,33	R\$ 66,06
Farinha, mandioca, crua	35	1	35	540	18,90	R\$ 3,00	R\$ 56,70
Repolho, cru	40	1,35	54	540	29,16	R\$ 2,83	R\$ 82,52
Cenoura, crua	40	1,17	46,8	540	25,27	R\$ 1,39	R\$ 35,13
Alho	1	1,08	1,08	540	0,58	R\$ 7,90	R\$ 4,61
Cebola	10	1,03	10,3	540	5,56	R\$ 1,74	R\$ 9,68
Colorífico	1	1	1	540	0,54	R\$ 4,00	R\$ 2,16
Óleo, de soja	25,5	1	25,5	540	13,77	R\$ 4,00	R\$ 55,08
pimentao, verde, cru	10	1	10	540	5,40	R\$ 2,18	R\$ 11,77
Cebolinha, crua	1	1,18	1,18	540	0,64	R\$ 1,20	R\$ 0,76
Mamão	130	1,31	170,3	540	91,96	R\$ 1,58	R\$ 145,30
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							R\$ 2.013,87
Valor per capita almoço:							R\$ 3,73

LANCHE TARDE:							
Pão massa fina, de hot dog	50	1	50	540	27	R\$ 5,00	R\$ 135,00
Frango, filé, cru	30	1,09	32,7	540	17,658	R\$ 10,49	R\$ 185,23
Açúcar, cristal	20	1	20	540	10,8	R\$ 1,70	R\$ 18,36
Polpa de manga	80	1	80	540	43,2	R\$ 2,50	R\$ 108,00
Alho	1	1,08	1,08	540	0,5832	R\$ 7,90	R\$ 4,61
Óleo, de soja	8,5	1	8,5	540	4,59	R\$ 4,00	R\$ 18,36
pimentao, verde, cru	10	1,24	12,4	540	6,696	R\$ 2,18	R\$ 14,60
Cebola, crua	10	1,03	10,3	540	5,562	R\$ 1,74	R\$ 9,68
Colorífico	5	1	5	540	2,7	R\$ 4,00	R\$ 10,80
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:							R\$ 504,88
Valor per capita lanche tarde:							R\$ 0,93
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO							R\$ 2.873,76
Valor per capita do cardápio							R\$ 5,32


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 11705




COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

CARDÁPIO 4 – QUINTA-FEIRA
2ª E 4ª SEMANA

PLANILHA I – CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CARDÁPIO Nº9 EEEP PEDRA BRANCA							
Alimento/Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total	Preço	Custo total do alimento/ingrediente
	(g/ml/unid)	(FC)	(g/ml/unid)		(Kg/L/unid)	(Kg/L/unid) R\$	(R\$)
LANCHE MANHA :							
Café em pó	5	1	5	540	2,7	R\$ 20,78	R\$ 56,05
Leite de vaca, integral	190	1	190	540	102,6	R\$ 3,10	R\$ 318,06
Açúcar, cristal	18,5	1	18,5	540	9,99	R\$ 1,70	R\$ 16,98
Pão massa fina, de hot dog	50	1	50	540	27	R\$ 5,00	R\$ 135,00
Ovos, de galinha, inteiro	30	1,2	36	540	19,44	R\$ 7,19	R\$ 139,77
Melancia	80	1,9	152	540	82,08	R\$ 1,57	R\$ 128,87
CUSTO TOTAL LANCHE MANHA:							R\$ 794,73
Valor per capita lanche manhã:							R\$ 1,47
ALMOÇO							
Suino, sobrepaleta, sem osso	130	1,12	145,6	540	78,62	R\$ 9,09	R\$ 714,69
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	1	60	540	32,40	R\$ 2,40	R\$ 77,76
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5	540	28,35	R\$ 2,33	R\$ 66,06
Floco de milho	30	1	30	540	16,20	R\$ 1,78	R\$ 28,84
Batata doce, crua	40	1,13	45,2	540	24,41	R\$ 0,87	R\$ 21,23
chuchu, cru	20	1,29	25,8	540	13,93	R\$ 0,52	R\$ 7,24
Polpa de acerola	70	1	70	540	37,80	R\$ 2,50	R\$ 94,50
Açúcar, cristal	20	1	20	540	10,80	R\$ 1,70	R\$ 18,36
Óleo, de soja	24,5	1	24,5	540	13,23	R\$ 4,00	R\$ 52,92
Alho	1	1,08	1,08	540	0,58	R\$ 7,90	R\$ 4,61
Cebola	10	1,03	10,3	540	5,56	R\$ 1,74	R\$ 9,68
Colorífico	1	1	1	540	0,54	R\$ 4,00	R\$ 2,16
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							R\$ 1.098,29
Valor per capita almoço:							R\$ 2,03
LANCHE TARDE:							
Polpa de caju	70	1	70	540	37,80	R\$ 2,50	R\$ 94,50
Açúcar, cristal	18,1	1	18,1	540	9,77	R\$ 1,70	R\$ 16,62
Bolo, pronto, milho	90	1	90	540	48,60	R\$ 5,00	R\$ 243,00
CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:							R\$ 354,12
Valor per capita lanche tarde:							R\$ 0,66
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO							R\$ 2.247,14
Valor per capita do cardápio							R\$ 4,16


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroão, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

CARDÁPIO 5 – SEXTA-FEIRA
2ª E 4ª SEMANA

PLANILHA I – CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS


CARDÁPIO Nº10 EEEP PEDRA BRANCA

Alimento/Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total	Preço	Custo total do alimento/ingrediente
	(g/ml/unid)	(FC)	(g/ml/unid)		(Kg/L/unid)	(Kg/L/unid) R\$	(R\$)
LANCHE MANHA :							
Flocos de milho	60	1	60	540	32,4	R\$ 1,78	R\$ 57,67
Frango, filé, cru	30	1,09	32,7	540	17,658	R\$ 10,49	R\$ 185,23
Açúcar, cristal	15,5	1	15,5	540	8,37	R\$ 1,70	R\$ 14,23
Polpa de caju	70	1	70	540	37,8	R\$ 2,50	R\$ 94,50
Alho	1	1,08	1,08	540	0,5832	R\$ 7,90	R\$ 4,61
Óleo, de soja	5	1	5	540	2,7	R\$ 4,00	R\$ 10,80
pimentao, verde, cru	5	1,24	6,2	540	3,348	R\$ 2,18	R\$ 7,30
Cebola	5	1,03	5,15	540	2,781	R\$ 1,74	R\$ 4,84
Colorífico	3	1	3	540	1,62	R\$ 4,00	R\$ 6,48
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:						R\$	385,90
Valor per capita lanche manhã:						R\$	0,71

ALMOÇO							
Frango, filé, cru	130	1,09	141,7	540	76,52	R\$ 10,49	R\$ 802,67
Arroz, tipo 1, parboilizado, cru	60	1	60	540	32,40	R\$ 2,40	R\$ 77,76
Feijão, corda, tipo 1, cru	50	1,05	52,5	540	28,35	R\$ 2,33	R\$ 66,06
Macarrão espaguete, cru	50	1	50	540	27,00	R\$ 3,00	R\$ 81,00
Alface,lisa, crua	50	1,09	54,5	540	29,43	R\$ 1,74	R\$ 51,21
Cenoura,crua	20	1,17	23,4	540	12,64	R\$ 1,39	R\$ 17,56
Óleo, de soja	25	1	25	540	13,50	R\$ 4,00	R\$ 54,00
Alho	2	1,08	2,16	540	1,2	R\$ 7,90	R\$ 9,21
Cebola, crua	25	1,03	25,75	540	13,9	R\$ 1,74	R\$ 24,19
Cebolinha, crua	30	1,18	35,4	540	19,116	R\$ 1,20	R\$ 22,94
Colorífico	5	1	5	540	2,70	R\$ 4,00	R\$ 10,80
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
pimentao, verde, cru	10	1,24	12,4	540	6,70	R\$ 2,18	R\$ 14,60
Colorífico	5	1	5	540	2,7	R\$ 4,00	R\$ 10,80
Mamão,formosa,cru	80	1,31	104,8	540	56,59	R\$ 1,58	R\$ 89,42
CUSTO TOTAL ALMOÇO:						R\$	1.332,47
Valor per capita almoço:						R\$	2,47

LANCHE TARDE:							
Polpa de manga	80	1	80	540	43,20	R\$ 2,50	R\$ 108,00
Açúcar, cristal	20	1	20	540	10,80	R\$ 1,70	R\$ 18,36
Pão massa fina, de hot dog	50	1	50	540	27,00	R\$ 5,00	R\$ 135,00
Sal	1	1	1	540	0,54	R\$ 0,45	R\$ 0,24
ovos,de galinha, inteiro	40	1,2	48	540	25,92	R\$ 7,19	R\$ 188,36
Óleo, de soja	10	1	10	540	5,40	R\$ 4,00	R\$ 21,60
CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:						R\$	469,57
Valor per capita lanche tarde:						R\$	0,87
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO						R\$	2.187,93
Valor per capita do cardápio						R\$	4,05


WILLIAM DA SILVA ALVES
COZINHA LUCENA LTDA
CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 11705



COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ: 07.135.481/0001-91
 Rua Raul Nogueira, Nº 365
 Bairro Barroçã, CEP: 63140-000
 Itaitinga – Ceará

EEEP PEDRA BRANCA

PLANILHA I - CUSTOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

RESUMO				
REFEIÇÃO	Custo per capita médio dos dez cardápios	Número de alunos	Custo Total médio da refeição	
LANCHE MANHÃ	R\$ 0,96	540	R\$	523,80
ALMOÇO	R\$ 2,50	540	R\$	1.452,60
LANCHE TARDE	R\$ 0,89	540	R\$	486,00
LANCHE NOITE			R\$	-
CUSTO TOTAL MÉDIO DOS CARDÁPIOS:			R\$	2.462,40

PLANILHA II – CUSTO COM MÃO DE OBRA

DESCRIÇÃO	VALOR ANUAL
CUSTO DE MÃO DE OBRA TOTAL	R\$ 98.131,11
NÚMERO TOTAL DE REFEIÇÕES	324.000
REFLEXO SOBRE O CUSTO DA REFEIÇÃO	0,30

PLANILHA III – CUSTO OPERACIONAL E INSTALAÇÕES

DESPESAS	CUSTO MENSAL		CUSTO TOTAL	
Material de higiene e limpeza	R\$	33,20	R\$	332,00
Equipamentos (aquisição, manutenção, depreciação)	R\$	40,00	R\$	400,00
Material descartável	R\$	35,28	R\$	352,80
Gás de cozinha	R\$	500,00	R\$	5.000,00
Uniformes	R\$	21,00	R\$	210,00
EPI's	R\$	20,00	R\$	200,00
Dedetização	R\$	45,00	R\$	450,00
Estrutura física (manutenção, reformas para atender legislação sanitária, outros)	R\$	40,00	R\$	400,00
Análise da potabilidade da água	R\$	16,66	R\$	166,60
Análise de amostras	R\$	16,66	R\$	166,60
Descarte de resíduos	R\$	-	R\$	-
Outros	R\$	-	R\$	-
VALOR TOTAL	R\$	767,80	R\$	7.678,00
NÚMERO TOTAL DE REFEIÇÕES		32.400		324.000
REFLEXO SOBRE O CUSTO DA REFEIÇÃO		0,02		0,02

PLANILHA IV – CUSTO COM IMPOSTOS

DESCRIÇÃO	ALÍQUOTA	VALOR MENSAL	
Alíquota de imposto	10,15%	R\$	65.772,00
TOTAL		R\$	65.772,00
NÚMERO TOTAL DE REFEIÇÕES			324.000
REFLEXO SOBRE O CUSTO DA REFEIÇÃO		R\$	0,20

PLANILHA V – LUCRO ESPERADO

DESCRIÇÃO	ALÍQUOTA	VALOR MENSAL	
Lucro esperado	1,0%		6.480,00
TOTAL			6.480,00
NÚMERO TOTAL DE REFEIÇÕES			324.000
REFLEXO SOBRE O CUSTO DA REFEIÇÃO			0,02


APÊNDICE VII

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DO PREÇO

GRUPO: PEDRA BRANCA							
ITEM	COLUNA 1 ESPECIFICAÇÃO	COLUNA 2 CUSTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS / MATERIA PRIMA (R\$)	COLUNA 3 DEMAIS CUSTOS (MÃO DE OBRA + OPERACIONAL E INSTALAÇÕES + IMPOSTO + LUCRO) (R\$)	COLUNA 4 VALOR UNITÁRIO / ITEM (SOMA COLUNA 2 E 3) (R\$)	COLUNA 5 QUANT./ REFEIÇÕES	COLUNA 6 VALOR/ TOTAL/ ITEM (R\$)	
1	LANCHE MANHÃ	R\$ 0,96	R\$ 0,04	R\$ 1,00	108.000	R\$	108.000,00
2	ALMOÇO	R\$ 2,50	R\$ 1,50	R\$ 4,00	108.000	R\$	432.000,00
3	LANCHE TARDE	R\$ 0,89	R\$ 0,11	R\$ 1,00	108.000	R\$	108.000,00
4	LANCHE NOITE		R\$ -	R\$ -		R\$	-
					VALOR GLOBAL/mes (R\$):	R\$	648.000,00

VALOR GLOBAL R\$ (valor por extenso): Seiscentos e quarenta e oito mil reais


WILLIAM DA SILVA ALVES
 COZINHA LUCENA LTDA
 CNPJ. 07.135.481/0001-91


GARDILENE BIBIANO DE ARAUJO
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 11705

**TERMO DE JUNTADA DE DOCUMENTOS**

12/03/2026

De: ALANA FLAVIA FERNANDES DOS SANTOS - SEDUC/CEALE

Data: 12/03/2026 às 13:10

Documentos Anexados:

PARECER LUCENA_GRUPOS 01, 02, 03, 05 E 06.pdf

Motivação:

Anexo Parecer Técnico da proposta da empresa Cozinha Lucena Ltda, grupos 1, 2, 3, 5 e 6.

Usuário: ALANA FLAVIA FERNANDES DOS SANTOS

Lotação: Célula de Planejamento e Acompanhamento à Execução da Alimentação Escolar - SEDUC/CEALE

Documento assinado eletronicamente em 12/03/2026 (horário local do Estado do Ceará), com assinatura simples, conforme disposto no Decreto Estadual nº 34.097, de 8 de junho de 2021.

SEDUC - SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Avenida General Afonso Albuquerque Lima, s/n - Edifício Seduc, Centro Administrativo
Governador Virgílio Távora - Cambéba, Fortaleza - Ceará, 60822-325



Secretaria Executiva de Gestão da Rede Escolar – SEXEC/GRE
 Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar - COALE
 Célula de Planejamento e Acompanhamento à Execução da Alimentação Escolar - CEALE

PARECER TÉCNICO PE 20260012

Recebemos da Comissão Central de Licitações da PGE, a proposta da empresa **Cozinha Lucena Ltda**, arrematante do(s) **grupo(s) 01, 02, 03, 05 e 06**, referente(s) ao **PE nº 20260012**, para análise e parecer técnico da referida proposta. Mediante a proposta apresentada pela arrematante para o(s) referido(s) grupo(s) acima mencionado(s), realizamos a análise técnica, com o objetivo de verificar e constatar se esta atende às exigências solicitadas no Edital do Pregão Eletrônico supracitado, com base nos itens:

“14.27.1 O licitante deverá anexar no sistema junto à proposta de preços:

I. 10 (dez), cardápios referentes a duas semanas e cada um composto das refeições diárias (01 lanche manhã, 01 almoço e 01 lanche tarde), com a descrição das preparações, ingredientes, per captas dos alimentos, fator de correção e per capita incluso fator de correção (utilizar o modelo do ANEXO I – Termo de Referência) e descrever as preparações, conforme modelo de apresentação da grade do cardápio (Apêndice VI do ANEXO I – Termo de Referência). Deverão também ser utilizadas como base para compor os referidos cardápios as informações constantes no item 2 do Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

II. A média semanal do Valor Calórico Total (VCT) dos dez cardápios (10 lanches manhã, 10 almoços, 10 lanches tarde), apresentados na proposta de preços, poderão ter uma variação de até 5% para menos ou para mais do VCT preconizado, que é de 1.902 Kcal /dia, ou seja, uma variação entre 1.806,9 Kcal/dia no mínimo e 1.997,1 Kcal/dia no máximo, a ser informado conforme APÊNDICE VI do Termo de Referência.

III. Cardápios e a análise nutricional assinados, constando o CRN e o número do Registro do Nutricionista.

IV. Planilha de Custos e Formação do Preço na forma do Apêndice VIII.”

- Após análise, foi verificado que a empresa arrematante apresentou junto com sua proposta de preços uma grade com 10 (dez) cardápios referentes a duas semanas, cada um composto de três refeições diárias (01 lanche manhã, 01 almoço e 01 lanche tarde), com a descrição das preparações, ingredientes, per captas dos alimentos, fator de correção e per capita incluso, bem como análise nutricional dos cardápios, devidamente assinados e constando o CRN da Nutricionista.
- Após avaliação, constatou-se que os referidos cardápios apresentam os seguintes valores: média semanal do Valor Calórico Total (VCT) dos 10 cardápios (10 lanches manhã, 10 almoços e 10 lanches tarde) no valor de 1.909,53 Kcal e a média dos macronutrientes: CH – 57%; PTN – 15%; LIP – 29%. Constatamos que os cardápios apresentam um percentual de adequação em torno de 100,39%, ou seja, dentro da variação do percentual de 5% (para menos ou para mais).
- Após análise, foi verificado que a empresa arrematante apresentou planilha de custos e formação do preço, porém, a planilha de custos e formação do preço apresentada pela licitante, referente ao grupo 05, havia divergência nos valores apresentados na coluna referente aos “demais custos” que ao ser somado à coluna referente aos “custos dos gêneros alimentícios/matéria prima” não correspondia ao valor unitário/item” (almoço). Deste modo, a SEDUC efetuou diligência (anexa aos autos) solicitando esclarecimentos, e a arrematante apresentou os devidos esclarecimentos.
- Desse modo, a arrematante atendeu às exigências do subitem 14.27.1 do Edital.



“16. DA FASE DE HABILITAÇÃO”

“16.10. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, nos termos do Anexo IV – Modelo do Termo de Atestado de Vistoria, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

16.11. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendada com o gestor escolar pelo telefone constante no Apêndice V – Dos Locais de Atendimento, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

16.12. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação nos termos do Anexo V – Modelo do Termo de Declaração de Renúncia à Vistoria.”

- Mediante avaliação, foi verificado que a empresa arrematante apresentou Declaração de Renúncia à Vistoria, atendendo, portanto, aos subitens 16,10, 16.11 e 16.12 do Termo de Referência, anexo I do Edital.

“16. DA FASE DE HABILITAÇÃO”

16.1. Os documentos previstos no subitem 12 do Anexo I – Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021.”

“12. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR”

12.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:”

“Qualificação técnica

12.3. A documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021 consistirá em:

Qualificação técnico-profissional

12.4. Apresentar registro no Conselho Regional de Nutricionistas do(a) Nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, acompanhado da comprovação do respectivo vínculo do profissional com a empresa licitante.”

- Analisando a documentação enviada, verificou-se que a licitante apresentou comprovação do registro do Nutricionista responsável técnico da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas, bem como comprovação de vínculo com o profissional nutricionista, desse modo, atendeu às exigências do subitem 12.4 do Termo de Referência, anexo I do Edital.



“Qualificação técnico-operacional

12.5. Prova de registro da licitante em situação regular, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas-CRN, da localidade da sede da proponente, de acordo com a Resolução nº 702/2021 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN.”

- Mediante análise, foi constatado que a empresa arrematante apresentou o Registro no Conselho Regional de Nutricionistas, através da Certidão de Registro e Regularidade válida, de acordo com a Resolução nº 702/2021 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, atendendo às exigências do subitem 12.5 do Termo de Referência, anexo I do Edital.

“12.6. Registro Sanitário (Alvará Sanitário ou Licença Sanitária) emitidos pelo órgão competente Estadual ou Municipal da sede da licitante, constatando a atividade específica.”

- Após análise, constatou-se que a empresa arrematante apresentou Alvará Sanitário, válido até 12/02/2027, emitido pela Prefeitura Municipal de Iaitinga, constando como uma das atividades “serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê”, portanto a licitante atendeu as exigências do subitem 12.6 do Termo de Referência, anexo I do Edital.

“12.7. Comprovação da capacidade técnico-operacional da licitante, a ser feita por intermédio de atestado(s) ou certidão(ões) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em que figurem o nome da licitante na condição de “contratada”, na execução de serviços de características técnicas similares às do objeto da presente licitação, devidamente registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN.

12.7.1 Entende-se por serviços similares, os serviços de alimentação fornecidos por cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

12.7.2. Para fins da comprovação de que trata o subitem 12.7, os atestados ou certidões deverão dizer respeito as seguintes parcelas de maior relevância ou de valor significativo do objeto:

12.8. Para fins de comprovação de quantitativo mínimo, serão admitidos o somatório de diferentes atestados executados, inclusive concomitantes.”

- Mediante avaliação, foi verificado que a empresa arrematante apresentou os seguintes documentos: Atestado de Capacidade Técnica, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, emitido pela Secretaria da Educação do Estado do Ceará, informando os quantitativos de refeições que foram fornecidas, comprovando que a empresa arrematante prestou serviços pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazo com o objeto desta, conforme exigência editalícia, atendendo, portanto, aos subitens 12.7, 12.7.1, 12.7.2 e 12.8 do Termo de Referência, anexo I do Edital.



Conclusão

Após a análise realizada por técnico(s) da SEDUC referente à documentação apresentada pela empresa **Cozinha Lucena Ltda**, no PE nº 20260012, grupo(s) 01, 02, 03, 05 e 06 constatamos que:

- A arrematante atendeu aos critérios editalícios referentes aos documentos técnicos específicos relativos à habilitação.
- A arrematante atendeu aos critérios editalícios referentes à proposta comercial.

Por oportuno, **DECLARAMOS**, para os devidos fins, que a elaboração deste parecer se deu em contexto no qual ausente conflito de interesse, nos termos da Lei Federal nº 12.813/2013.

Fortaleza, 12 de março de 2026.

Johara Patrícia Dantas Moreira
Nutricionista CEALE – COALE
CRN 1606 – 11ª Região

Visto: Antonia Evilauba Gonçalves da Silva
Coordenadora COALE

De acordo: Francisca de Assis Viana Moreira
Secretária Executiva de Gestão da Rede Escolar