

Chave de Acesso da NFS-e
2307700225960246800010700000000000325083185942024

Número da NFS-e
3

Competência da NFS-e
19/08/2025

Data e Hora da emissão da NFS-e
19/08/2025 12:32:46

Número da DPS
3

Série da DPS
900

Data e Hora da emissão da DPS
19/08/2025 12:32:46



A autenticidade desta NFS-e pode ser verificada pela leitura deste código QR ou pela consulta da chave de acesso no portal nacional da NFS-e

EMITENTE DA NFS-e
Prestador do Serviço

CNPJ / CPF / NIF
59.602.468/0001-07

Inscrição Municipal
-

Telefone
(85) 8848-8843

Nome / Nome Empresarial
59.602.468 JADSON GOMES DE OLIVEIRA

E-mail
JADSONGOMES93@HOTMAIL.COM

Endereço
CHICO PESSOA, 57, NOVO PARQUE IRACEMA

Município
Maranguape - CE

CEP
61949-100

Simplex Nacional na Data de Competência
Optante - Microempreendedor Individual (MEI)

Regime de Apuração Tributária pelo SN
-

TOMADOR DO SERVIÇO

CNPJ / CPF / NIF
18.261.811/0001-01

Inscrição Municipal
-

Telefone
(85) 99612-0556

Nome / Nome Empresarial
SAMIR CAVALCANTE AUR

E-mail
-

Endereço
JOAO DE MARIA LINHARES, 30, COHAB I

Município
Sobral - CE

CEP
62052-460

INTERMEDIÁRIO DO SERVIÇO NÃO IDENTIFICADO NA NFS-e

SERVIÇO PRESTADO

Código de Tributação Nacional
99.01.01 - Serviços sem a incidência de ISSQN e ICMS

Código de Tributação Municipal
-

Local da Prestação
Maranguape - CE

País da Prestação
-

Descrição do Serviço

Serviço de venda de verduras, frutas e legumes, conforme descrição detalhada abaixo, com indicação dos respectivos valores e quantidades (em quilos):
INSUMO 1: ALFACE CRESPA 6 KG VALOR UNITÁRIO R\$ 6,12 VALOR TOTAL R\$ 36,72 - INSUMO 2: CENOURA 5 KG VALOR UNITÁRIO R\$ 2,25 VALOR TOTAL R\$ 11,25 - INSUMO 3: BETERRABA 6 KG VALOR UNITÁRIO R\$ 1,60 VALOR TOTAL: R\$ 9,60 - INSUMO 4: CEBOLA 10 KG VALOR UNITÁRIO R\$ 2,55 VALOR TOTAL: R\$ 25,50 INSUMO 5: TOMATE 2 KG VALOR UNITÁRIO R\$ 2,90 VALOR TOTAL R\$ 5,80 - INSUMO 6: PIMENTÃO VERDE 2 KG VALOR UNITÁRIO R\$ 2,50 VALOR TOTAL R\$ 5,00 - INSUMO 7: BATATA INGLESA 5 KG VALOR UNITÁRIO R\$ 2,15 VALOR TOTAL R\$ 10,75 - INSUMO 8: BATATA DOCE 10 KG VALOR UNITÁRIO R\$ 1,35 VALOR TOTAL R\$ 13,50 - INSUMO 9: JERIMUM 8 KG VALOR UNITÁRIO R\$ 1,00 VALOR TOT...

TRIBUTAÇÃO MUNICIPAL

Tributação do ISSQN
Não incidência

País Resultado da Prestação do Serviço
-

Município de Incidência do ISSQN
Nenhum

Regime Especial de Tributação
Nenhum

Tipo de Imunidade
-

Suspensão da Exigibilidade do ISSQN
Não

Número Processo Suspensão
-

Benefício Municipal
-

Valor do Serviço
R\$ 320,14

Desconto Incondicionado
-

Total Deduções/Reduções
-

Cálculo do BM
-

BC ISSQN
-

Alíquota Aplicada
-

Retenção do ISSQN
Não Retido

ISSQN Apurado
-

TRIBUTAÇÃO FEDERAL

IRRF
-

CP
-

CSLL
-

PIS
-

COFINS
-

Retenção do PIS/COFINS
-

TOTAL TRIBUTAÇÃO FEDERAL
-

VALOR TOTAL DA NFS-E

Valor do Serviço
R\$ 320,14

Desconto Condicionado
R\$

Desconto Incondicionado
R\$

ISSQN Retido
-

IRRF, CP,CSLL - Retidos
R\$ 0,00

PIS/COFINS Retidos
-

Valor Líquido da NFS-e
R\$ 320,14

TOTAIS APROXIMADOS DOS TRIBUTOS

Federais
-

Estaduais
-

Municipais
-

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

NBS: 102030000

Scanned with
 CamScanner™



Declaramos, para os devidos fins, que a empresa **Samir Cavalcante Aur, inscrita no CNPJ sob o nº 18.261.811/0001-01**, conhece, cumpre e adota integralmente as normas e procedimentos estabelecidos pela **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)**, que dispõe sobre o **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**.

Afirmamos que nossas atividades de manipulação, preparação, armazenamento e distribuição de alimentos seguem rigorosamente os padrões higiênico-sanitários exigidos pela referida legislação, visando garantir a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.

Firmamos a presente declaração, cientes das responsabilidades legais.

Sobral -CE, 22 de outubro de 2025

Samir Cavalcante Aur
CNPJ: 18.261.811/0001-01
Representante legal



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: Samir Cavalcante Aur

Empresa: Samir Cavalcante Aur - ME

Pregão Eletrônico nº 20250012 SEDUC/COALE/CEALE – NUP 22001.149095/2024-77

Objeto: Serviços de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos das Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral de abrangência da Coordenadoria Regional de Desenvolvimento da Educação – CREDE 05 e alunos que estejam em intercâmbio nas ações pedagógicas.

A Secretaria da Educação do Estado do Ceará, por intermédio da Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar, vem diligenciar, em conformidade com o inciso IV do art. 59 e Art. 64 da Lei 14.133/2021, a empresa Samir Cavalcante Aur - ME, por meio de seu representante legal, acerca da complementação de informações, conforme descrito abaixo:

- Apresentação de declaração de que a empresa atua em conformidade com as normas sanitárias vigentes, em especial a Resolução RDC nº 216/2004, referente às boas práticas para serviços de alimentação.

- Declaração de vistoria técnica no local de execução do serviço, atestando que a empresa tem ciência das condições e estrutura disponíveis.

Na PLANILHA I – CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, do Apêndice VIII, observou-se Indícios de preços incompatíveis com os valores de mercado, deste modo, solicitamos comprovação, por meio do envio de notas fiscais, dos valores dos insumos abaixo:

Filé de peito de frango, azeite de oliva, coxão mole, carne moída músculo, lombo suíno, ovo de galinha, alho, filé de peixe, coxa e sobrecoxa de frango, amido de milho, farinha de mandioca, jerimum e queijo coalho.

Além disso, durante a análise da proposta apresentada no Pregão referente ao serviço de alimentação escolar, foram identificadas as seguintes inconsistências nas



planilhas enviadas, - Planilha de Custos e Formação de Preço – Apêndice VIII, Grupo 4

1. As planilhas apresentadas encontram-se desconfiguradas, o que dificulta a análise dos valores e informações constantes.
2. Na Planilha II – Custo com Mão de Obra, o valor informado mostra-se incompatível com a quantidade de funcionários apresentada. Solicita-se o envio da tabela completa e detalhada, contendo a discriminação de cargos, quantitativos, salários e encargos correspondentes.
3. Na Planilha V – Lucro Esperado, não foi apresentada a alíquota percentual (%) aplicada. Solicita-se a devida informação e correção da planilha.

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

Fortaleza, 13 de outubro de 2025.

Amanda Bezerra Frota Catunda
Orientadora – Ceale

Amanda Bezerra Frota Catunda
Orientadora COALE
Matricula nº 30026365 D.O.E. 17/04/2024

**PROPOSTA GRUPO 04**

À

Central de Licitações do Estado do Ceará

Ref.: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20250012 – SEDUC/COALE/CEALE NUP Nº 22001.149095/2024-77 UASG: 943001 NÚMERO COMPRASNET: 90176/2025**

A proposta encontra-se em conformidade com as informações previstas no edital e seus Anexos.

OBJETO: O objeto da licitação e a prestação dos serviços de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos das Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral e Escolas Estaduais de Educação Profissional de abrangência das Coordenadorias Regionais de Desenvolvimento da Educação – CREDEs 05 e 13, e alunos que estejam em intercâmbio nas ações pedagógicas, de acordo com as especificações e quantitativos previstos neste edital e seus anexos.

Razão Social: Samir Cavalcante Aur – ME**CNPJ:** 18.261.811/0001-01**Inscrição Estadual** 06.520.046-2**Endereço Completo:** Rua João de Maria Linhares, 30, COHAB I, Sobral/CE**CEP:** 62.022-445**Telefone:** (85) 9.9612.0556**E-mail:** rapidodistribuidoracaninde@gmail.com**Prazo de pagamento:** Conforme estabelecido no edital**Prazo de pagamento:** Conforme estabelecido no edital**Validade da proposta:** 90 dias**Dados do Representante da Empresa para assinatura do Contrato Nome:**

Samir Cavalcante Aur

Cargo: Empresário/Proprietário**Nacionalidade:** Brasileiro**Estado Civil:** Solteiro**Profissão:** Empresário**Endereço Completo:** Residente domiciliado a Rua Capitão Magalhães, 455, Bela Vista, Canindé – Ceará.**CEP:** 62.700-000**Telefone:** (85) 9.9612.0556**E-mail:** rapidodistribuidoracaninde@gmail.com**Carteira de Identidade:** 2000030022267**Órgão Expedidor:** SSP CE**CPF:** 006.261.023-67**Dados Bancários da Empresa****Banco:** Banco do Brasil**Agência:** 1035-9**Conta Corrente:** 33154-6**Titular:** SAMIR CAVALCANTE AUR-ME**Dados do Contato com a Empresa****Nome:** Samir Cavalcante Aur**Cargo:** Empresário/Proprietário**Endereço Completo:** Residente domiciliado a Rua Capitão Magalhães, 455, Bela Vista,



Canindé – Ceará.

CEP: 62.700-000

Telefone: (85) 9.9612.0556

E-mail: rapidodistribuidoracaninde@gmail.com

GRUPO 04 -- EEMTI MONSENHOR ANTONINO – GUARACIABA DO NORTE.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO/ ITEM	VALOR/ TOTAL/ ITEM
13	Lanche manhã	UNIDADE	124.915	R\$ 1,25	R\$156.143,75
14	Almoço	UNIDADE	124.915	R\$ 4,25	R\$530.888,75
15	Lanche da tarde	UNIDADE	136.955	R\$ 1,25	R\$171.193,75
16	Lanche da Noite	UNIDADE	80.410	R\$ 1,25	R\$100.512,50
VALOR GLOBAL (R\$)					R\$ 958.738,75

Valor Global R\$: 958.738,75

Valor por extenso: NOVECIENTOS E CINQUENTA E OITO MIL E SETECENTOS E TRINTA E OITO REAIS E SETENTA E CINCO CENTAVOS

DECLARO, sob as sanções administrativas cabíveis, inclusive as criminais e sob as penas da lei, que toda documentação anexada ao sistema é autêntica



TABELA DE FATOR DE CORREÇÃO

ESCOLA: EEMTI MONSENHOR ANTONINO
RAZÃO SOCIAL:
MÊS:

MUNICÍPIO: GUARACIABA DO NORTE
CNPJ:
ANO: 2025

FATOR DE CORREÇÃO SEGUNDA-FEIRA (1 e 3 SEMANA)

LANCHE MANHÃ: CUSCUZ COM OVOS E LEITE COM CAFÉ

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
SAL REFINADO	0,30	1,00	0,30	581,00	0,17	R\$ 0,57	R\$ 0,10
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	581,00	11,62	R\$ 2,36	R\$ 27,42
FARINHA DE MILHO	50,00	1,00	50,00	581,00	29,05	R\$ 1,87	R\$ 54,32
LEITE UHT	180,00	1,00	180,00	581,00	104,58	R\$ 3,39	R\$ 354,53
AZEITE DE OLIVA	3,00	1,00	3,00	581,00	1,74	R\$ 21,00	R\$ 36,60
CAFÉ EM PÓ	4,00	1,00	4,00	581,00	2,32	R\$ 28,90	R\$ 67,16
OVO DE GALINHA	30,00	1,12	33,60	581,00	19,52	R\$ 5,60	R\$ 109,32
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:						R\$	649,46
VALOR PER CAPITA LANCHE MANHÃ:						R\$	1,12

ALMOÇO: FRANGO GRELHADO, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, FAROFA, SALADA CRUA (ALFACE, TOMATE E CENOURA), SUCO DE MANGA

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
FEIJÃO CARIOCA	60,00	1,00	60,00	581,00	34,86	R\$ 3,51	R\$ 122,36
ARROZ	70,00	1,00	70,00	581,00	40,67	R\$ 2,43	R\$ 98,83
ALFACE CRESPA	20,00	1,20	24,00	581,00	13,94	R\$ -	R\$ -
CENOURA	20,00	1,17	23,40	581,00	13,60	R\$ -	R\$ -
ÓLEO DE SOJA	15,00	1,00	15,00	581,00	8,72	R\$ 5,28	R\$ 46,02
ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96
CEBOLA	30,00	1,09	32,70	581,00	19,00	R\$ 2,55	R\$ 48,45
VINAGRE	3,00	1,00	3,00	581,00	1,74	R\$ 3,99	R\$ 6,95
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -
TOMATE	20,00	1,25	25,00	581,00	14,53	R\$ -	R\$ -
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 0,57	R\$ 0,17
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	581,00	2,09	R\$ -	R\$ -
FILÉ DE PEITO DE FRANGO	130,00	1,39	180,70	581,00	104,99	R\$ 11,32	R\$ 1.188,45
FARINHA DE MANDIOCA	35,00	1,00	35,00	581,00	20,34	R\$ 2,23	R\$ 45,35



POLPA DE MANGA	80,00	1,00	80,00	581,00	46,48	R\$ -	R\$ -
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	581,00	11,62	R\$ 2,36	R\$ 27,42
COLORÍRICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 5,52	R\$ 1,60
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	12,00	1,00	12,00	581,00	6,97	R\$ 21,00	R\$ 146,41

CUSTO TOTAL ALMOÇO:

R\$ 1.753,97

VALOR PER CAPITA ALMOÇO:

R\$ 3,02

LANCHE TARDE: CANJA COM LEGUMES E TORRADAS**DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES**

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
TORRADA	45,00	1,00	45,00	637,00	28,67	R\$ 7,99	R\$ 229,03
BATATA INGLESA	40,00	1,06	42,40	637,00	27,01	R\$ 2,15	R\$ 58,07
ARROZ	15,00	1,00	15,00	637,00	9,56	R\$ 2,43	R\$ 23,22
ALHO	2,00	1,08	2,16	637,00	1,38	R\$ 17,50	R\$ 24,08
FILÉ DE PEITO DE FRANGO	30,00	1,39	41,70	637,00	26,56	R\$ 11,32	R\$ 300,69
ÓLEO DE SOJA	10,00	1,00	10,00	637,00	6,37	R\$ 5,28	R\$ 33,63
CEBOLA	15,00	1,09	16,35	637,00	10,41	R\$ 2,55	R\$ 26,56
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	637,00	2,10	R\$ -	R\$ -
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	637,00	2,29	R\$ -	R\$ -
COLORÍRICO	0,50	1,00	0,50	637,00	0,32	R\$ 5,52	R\$ 1,76
SAL REFINADO	0,30	1,00	0,30	637,00	0,19	R\$ 0,57	R\$ 0,11
CENOURA	20,00	1,17	23,40	637,00	14,91	R\$ -	R\$ -
VINAGRE	3,00	1,00	3,00	637,00	1,91	R\$ 3,99	R\$ 7,62

CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:

R\$ 704,78

VALOR PER CAPITA LANCHE TARDE:

R\$ 1,11

LANCHE NOITE: CANJA COM LEGUMES, TORRADA E LARANJA**DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES**

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
TORRADA	45,00	1,00	45,00	374,00	16,83	R\$ 7,99	R\$ 134,47
BATATA INGLESA	40,00	1,06	42,40	374,00	15,86	R\$ 2,15	R\$ 34,09
ARROZ	15,00	1,00	15,00	374,00	5,61	R\$ 2,43	R\$ 13,63
ALHO	2,00	1,08	2,16	374,00	0,81	R\$ 17,50	R\$ 14,14
FILÉ DE PEITO DE FRANGO	40,00	1,39	55,60	374,00	20,79	R\$ 11,32	R\$ 235,39
ÓLEO DE SOJA	12,00	1,00	12,00	374,00	4,49	R\$ 5,28	R\$ 23,70
CEBOLA	15,00	1,09	16,35	374,00	6,11	R\$ 2,55	R\$ 15,59
CHEIRO VERDE	1,00	1,10	1,10	374,00	0,41	R\$ -	R\$ -
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	374,00	1,35	R\$ -	R\$ -
COLORÍRICO	0,50	1,00	0,50	374,00	0,19	R\$ 5,52	R\$ 1,03
SAL REFINADO	0,30	1,00	0,30	374,00	0,11	R\$ 0,57	R\$ 0,06

End. Rua João de Maria Linhares, 30, COHAB I, Sobral-Ce

Fone:(85) 3343-1830 Cel.: (85) 8729-2882 (85) 9612-0556

rapidodistribuidoracaninde@gmail.com



CENOURA	40,00	1,17	46,80	374,00	17,50	R\$ -	R\$ -
VINAGRE	3,00	1,00	3,00	374,00	1,12	R\$ 3,99	R\$ 4,48
LARANJA	130,00	1,77	230,10	374,00	86,06	R\$ -	R\$ -
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:						R\$	476,59
VALOR PER CAPITA LANCHE NOITE:						R\$	1,27
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO:						R\$	3.584,79
VALOR PER CAPITA DO CARDÁPIO:						R\$	6,52

FONTE DE PESQUISA USADO NO FATOR DE CORREÇÃO

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

NUNES, Renato Moreira. Tabelas de per capita e fatores de correção e rendimento.

Pinheiro,

V.B.A; Lacerda, A.M.E; Benzecry, E.H; Gomes, S.C.M; Costa, M.V. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

FATOR DE CORREÇÃO TERÇA-FEIRA (1 e 3 SEMANA)

LANCHE MANHÃ: IOGURTE, BOLO SIMPLES E BANANA

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
BOLO SIMPLES	100,00	1,00	100,00	581,00	58,10	R\$ -	R\$ -
IOGURTE	200,00	1,00	200,00	581,00	116,20	R\$ 4,00	R\$ 464,80
BANANA	130,00	1,50	195,00	581,00	113,30	R\$ -	R\$ -
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:						R\$	464,80
VALOR PER CAPITA LANCHE MANHÃ:						R\$	0,80

ALMOÇO: SUÍNO EM CUBOS (1ª OPÇÃO), ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, FAROFA, SALADA COZIDA (BATATA DOCE, MACAXEIRA E JERIMUM), LARANJA

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
LOMBO SUÍNO (1ª OPÇÃO)	130,00	1,05	136,50	581,00	79,31	R\$ 12,50	R\$ 991,33
CEBOLA	20,00	1,09	21,80	581,00	12,67	R\$ 2,55	R\$ 32,30
ÓLEO DE SOJA	15,00	1,00	15,00	581,00	8,72	R\$ 5,28	R\$ 46,02
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 0,57	R\$ 0,17
ARROZ	70,00	1,00	70,00	581,00	40,67	R\$ 2,43	R\$ 98,83
FEIJÃO CARIOCA	60,00	1,00	60,00	581,00	34,86	R\$ 3,51	R\$ 122,36
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	581,00	2,09	R\$ -	R\$ -
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -
ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96
FARINHA DE MANDIOCA	35,00	1,00	35,00	581,00	20,34	R\$ 2,23	R\$ 45,35
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 5,52	R\$ 1,60
LARANJA	130,00	1,77	230,10	581,00	133,69	R\$ -	R\$ -
JERIMUM	20,00	1,34	26,80	581,00	15,57	R\$ 1,00	R\$ 15,57
TOMATE	20,00	1,25	25,00	581,00	14,53	R\$ -	R\$ -
BATATA DOCE	20,00	1,20	24,00	581,00	13,94	R\$ -	R\$ -



MACAXEIRA	20,00	1,39	27,80	581,00	16,15	R\$ -	R\$ -
CUSTO TOTAL ALMOÇO:						R\$	1.375,48
VALOR PER CAPITA ALMOÇO:						R\$	2,37
ALMOÇO: OMELETE DE FRANGO (2º OPÇÃO), ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, FAROFA, SALADA COZIDA (BATATA DOCE, MACAXEIRA E JERIMUM), LARANJA							
DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
AMIDO DE MILHO	3,00	1,00	3,00	581,00	1,74	R\$ 3,99	R\$ 6,95
CEBOLA	20,00	1,09	21,80	581,00	12,67	R\$ 2,55	R\$ 32,30
ÓLEO DE SOJA	15,00	1,00	15,00	581,00	8,72	R\$ 5,28	R\$ 46,02
VINAGRE	1,00	1,00	1,00	581,00	0,58	R\$ 3,99	R\$ 2,32
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 0,57	R\$ 0,17
ARROZ	70,00	1,00	70,00	581,00	40,67	R\$ 2,43	R\$ 98,83
FEIJÃO CARIOCA	60,00	1,00	60,00	581,00	34,86	R\$ 3,51	R\$ 122,36
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	581,00	2,09	R\$ -	R\$ -
FILÉ DE PEITO DE FRANGO	130,00	1,39	180,70	581,00	104,99	R\$ 11,32	R\$ 1.188,45
FARINHA DE MANDIOCA	35,00	1,00	35,00	581,00	20,34	R\$ 2,23	R\$ 45,35
OVO DE GALINHA	25,00	1,12	28,00	581,00	16,27	R\$ 5,60	R\$ 91,10
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -
ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 5,52	R\$ 1,60
LARANJA	130,00	1,77	230,10	581,00	133,69	R\$ -	R\$ -
JERIMUM	20,00	1,34	26,80	581,00	15,57	R\$ 1,00	R\$ 15,57
TOMATE	20,00	1,25	25,00	581,00	14,53	R\$ -	R\$ -
BATATA DOCE	20,00	1,20	24,00	581,00	13,94	R\$ -	R\$ -
MACAXEIRA	20,00	1,39	27,80	581,00	16,15	R\$ -	R\$ -
CUSTO TOTAL ALMOÇO:						R\$	1.672,97
VALOR PER CAPITA ALMOÇO:						R\$	2,88
LANCHE TARDE: CUSCUZ COM CARNE MOÍDA E SUCO DE GOIABA							
DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
FARINHA DE MILHO	60,00	1,00	60,00	637,00	38,22	R\$ 1,87	R\$ 71,47
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	637,00	0,32	R\$ 0,57	R\$ 0,18
TOMATE	20,00	1,25	25,00	637,00	15,93	R\$ -	R\$ -
CEBOLA	15,00	1,09	16,35	637,00	10,41	R\$ 2,55	R\$ 26,56
ALHO	2,00	1,08	2,16	637,00	1,38	R\$ 17,50	R\$ 24,08
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	637,00	2,29	R\$ -	R\$ -
CARNE MOÍDA MÚSCULO	30,00	1,05	31,50	637,00	20,07	R\$ 13,90	R\$ 278,91
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	637,00	2,10	R\$ -	R\$ -



						-	-
POLPA DE GOIABA	80,00	1,00	80,00	637,00	50,96	R\$ -	R\$ -
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	637,00	12,74	R\$ 2,36	R\$ 30,07
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	637,00	0,32	R\$ 5,52	R\$ 1,76
ÓLEO DE SOJA	10,00	1,00	10,00	637,00	6,37	R\$ 5,28	R\$ 33,63
CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:						R\$	466,66
VALOR PER CAPITA LANCHE TARDE:						R\$	0,73
LANCHE NOITE: CUSCUZ COM CARNE MOÍDA E SUÇO DE GOIABA							
DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
FARINHA DE MILHO	60,00	1,00	60,00	374,00	22,44	R\$ 1,87	R\$ 41,96
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	374,00	0,19	R\$ 0,57	R\$ 0,11
TOMATE	20,00	1,25	25,00	374,00	9,35	R\$ -	R\$ -
CEBOLA	15,00	1,09	16,35	374,00	6,11	R\$ 2,55	R\$ 15,59
ALHO	2,00	1,08	2,16	374,00	0,81	R\$ 17,50	R\$ 14,14
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	374,00	1,35	R\$ -	R\$ -
CARNE MOÍDA MÚSCULO	30,00	1,05	31,50	374,00	11,78	R\$ 13,90	R\$ 163,76
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	374,00	1,23	R\$ -	R\$ -
POLPA DE GOIABA	80,00	1,00	80,00	374,00	29,92	R\$ -	R\$ -
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	374,00	7,48	R\$ 2,36	R\$ 17,65
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	374,00	0,19	R\$ 5,52	R\$ 1,03
ÓLEO DE SOJA	10,00	1,00	10,00	374,00	3,74	R\$ 5,28	R\$ 19,75
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:						R\$	273,99
VALOR PER CAPITA LANCHE NOITE:						R\$	0,73
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO:						R\$	2.580,93
VALOR PER CAPITA DO CARDÁPIO:						R\$	4,63

FONTE DE PESQUISA USADO NO FATOR DE CORREÇÃO

FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

NUNES, Renato Moreira. Tabelas de per capita e fatores de correção e rendimento.

Pinheiro,

V.B.A; Lacerda, A.M.E; Benzecry, E.H; Gomes, S.C.M; Costa, M.V. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

FATOR DE CORREÇÃO QUARTA-FEIRA (1 e 3 SEMANA)**LANCHE MANHÃ: RISOTO DE FRANGO E ABACAXI****DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES**

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 0,57	R\$ 0,17
ABACAXI	130,00	1,89	245,70	581,00	142,75	R\$ 4,98	R\$ 710,90
ÓLEO DE SOJA	10,00	1,00	10,00	581,00	5,81	R\$ 5,28	R\$ 30,68
CEBOLA	15,00	1,09	16,35	581,00	9,50	R\$ 2,55	R\$ 24,22
ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96

End. Rua João de Maria Linhares, 30, COHAB I, Sobral-Ce

Fone: (85) 3343-1830 Cel.: (85) 8729-2882 (85) 9612-0556

rapidodistribuidoracanine@gmail.com



FILÉ DE PEITO DE FRANGO	40,00	1,39	55,60	581,00	32,30	R\$ 11,32	R\$ 365,68
CENOURA	30,00	1,17	35,10	581,00	20,39	R\$ -	R\$ -
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 5,52	R\$ 1,60
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	581,00	2,09	R\$ -	R\$ -
VINAGRE	1,00	1,00	1,00	581,00	0,58	R\$ 3,99	R\$ 2,32
BATATA INGLESA	30,00	1,06	31,80	581,00	18,48	R\$ 2,15	R\$ 39,72
ARROZ	25,00	1,00	25,00	581,00	14,53	R\$ 2,43	R\$ 35,30
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -

CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:

R\$ 1.232,55

VALOR PER CAPITA LANCHE MANHÃ:

R\$ 2,12

ALMOÇO: ISCA DE CARNE ACEBOLADA, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, MACARRÃO, SALADA CRUA (ALFACE, TOMATE E AZEITE), SUCO DE ACEROLA.

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
COXÃO MOLE	130,00	1,05	136,50	581,00	79,31	R\$ 17,63	R\$ 1.398,17
CEBOLA	30,00	1,09	32,70	581,00	19,00	R\$ 2,55	R\$ 48,45
ÓLEO DE SOJA	15,00	1,00	15,00	581,00	8,72	R\$ 5,28	R\$ 46,02
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 0,57	R\$ 0,17
MACARRÃO	60,00	1,00	60,00	581,00	34,86	R\$ 3,23	R\$ 112,60
ALFACE CRESPA	30,00	1,20	36,00	581,00	20,92	R\$ -	R\$ -
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	6,00	1,00	6,00	581,00	3,49	R\$ 21,00	R\$ 73,21
POLPA DE ACEROLA	80,00	1,00	80,00	581,00	46,48	R\$ -	R\$ -
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	581,00	11,62	R\$ 2,36	R\$ 27,42
ARROZ	70,00	1,00	70,00	581,00	40,67	R\$ 2,43	R\$ 98,83
ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96
FEIJÃO CARIOCA	60,00	1,00	60,00	581,00	34,86	R\$ 3,51	R\$ 122,36
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	581,00	2,09	R\$ -	R\$ -
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -
TOMATE	30,00	1,25	37,50	581,00	21,79	R\$ -	R\$ -
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 5,52	R\$ 1,60

CUSTO TOTAL ALMOÇO:

R\$ 1.950,78

VALOR PER CAPITA ALMOÇO:

R\$ 3,36

LANCHE TARDE: PÃO COM REQUEIJÃO E SUCO DE ACEROLA

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
POLPA DE ACEROLA	70,00	1,00	70,00	637,00	44,59	R\$ -	R\$ -
PÃO SOVADO	50,00	1,00	50,00	637,00	31,85	R\$ 6,00	R\$ 191,10
REQUEIJÃO	5,00	1,00	5,00	637,00	3,19	R\$ 24,95	R\$ 79,47



CNPJ: 18.261.811/0001-01 I.ESTADUAL: 065200462

AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	637,00	12,74	R\$ 2,36	R\$ 30,07
CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:						R\$	300,63
VALOR PER CAPITA LANCHE TARDE:						R\$	0,47
LANCHE NOITE: SANDUÍCHE DE QUEIJO E VITAMINA DE ACEROLA							
DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
POLPA DE ACEROLA	80,00	1,00	80,00	374,00	29,92	R\$ -	R\$ -
LEITE UHT	150,00	1,00	150,00	374,00	56,10	R\$ 3,39	R\$ 190,18
PÃO SOVADO	50,00	1,00	50,00	374,00	18,70	R\$ 6,00	R\$ 112,20
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	374,00	7,48	R\$ 2,36	R\$ 17,65
QUEIJO COALHO	30,00	1,00	30,00	374,00	11,22	R\$ 19,95	R\$ 223,84
LEITE EM PÓ	5,00	1,00	5,00	374,00	1,87	R\$ 21,95	R\$ 41,05
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:						R\$	584,92
VALOR PER CAPITA LANCHE NOITE:						R\$	1,56
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO:						R\$	4.068,88
VALOR PER CAPITA DO CARDÁPIO:						R\$	7,51

FONTE DE PESQUISA USADO NO FATOR DE CORREÇÃO							
FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.							
NUNES, Renato Moreira. Tabelas de per capita e fatores de correção e rendimento.							
V.B.A; Lacerda, A.M.E; Benzecry, E.H; Gomes, S.C.M; Costa, M.V. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2009.							
Pinheiro,							

FATOR DE CORREÇÃO QUINTA-FEIRA (1 E 3 SEMANA)							
---	--	--	--	--	--	--	--

LANCHE MANHÃ: CUSCUZ COM CARNE MOÍDA E SUCO DE ACEROLA							
DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
FARINHA DE MILHO	60,00	1,00	60,00	581,00	34,86	R\$ 1,87	R\$ 65,19
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 0,57	R\$ 0,17
TOMATE	20,00	1,25	25,00	581,00	14,53	R\$ -	R\$ -
CEBOLA	15,00	1,09	16,35	581,00	9,50	R\$ 2,55	R\$ 24,22
ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	581,00	2,09	R\$ -	R\$ -
CARNE MOÍDA MÚSCULO	40,00	1,05	42,00	581,00	24,40	R\$ 13,90	R\$ 339,19
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -
POLPA DE ACEROLA	80,00	1,00	80,00	581,00	46,48	R\$ -	R\$ -
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	581,00	11,62	R\$ 2,36	R\$ 27,42
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 5,52	R\$ 1,60
ÓLEO DE SOJA	10,00	1,00	10,00	581,00	5,81	R\$ 5,28	R\$ 30,68
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:						R\$	510,43
VALOR PER CAPITA LANCHE MANHÃ:						R\$	0,88
ALMOÇO: FRANGO AO MOLHO COM LEGUMES, ARROZ, FEIJÃO DE CORDA, FAROFA DE CUSCUZ, SALADA REFOGADA (REPOLHO, CENOURA E AZEITE), SUCO DE GRAVIOLA							



DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
FILÉ DE PEITO DE FRANGO	130,00	1,39	180,70	581,00	104,99	R\$ 11,32	R\$ 1.188,45
CEBOLA	30,00	1,09	32,70	581,00	19,00	R\$ 2,55	R\$ 48,45
ÓLEO DE SOJA	15,00	1,00	15,00	581,00	8,72	R\$ 5,28	R\$ 46,02
SAL REFINADO	0,40	1,00	0,40	581,00	0,23	R\$ 0,57	R\$ 0,13
ARROZ	65,00	1,00	65,00	581,00	37,77	R\$ 2,43	R\$ 91,77
ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96
FEIJÃO DE CORDA	50,00	1,00	50,00	581,00	29,05	R\$ 3,06	R\$ 88,89
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	581,00	2,09	R\$ -	R\$ -
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -
TOMATE	20,00	1,25	25,00	581,00	14,53	R\$ -	R\$ -
CENOURA (SALADA)	40,00	1,17	46,80	581,00	27,19	R\$ -	R\$ -
CENOURA (FRANGO)	40,00	1,17	46,80	581,00	27,19	R\$ -	R\$ -
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	6,00	1,00	6,00	581,00	3,49	R\$ 21,00	R\$ 73,21
REPOLHO BRANCO	30,00	1,54	46,20	581,00	26,84	R\$ -	R\$ -
BATATA INGLESA	40,00	1,06	42,40	581,00	24,63	R\$ 2,15	R\$ 52,96
POLPA DE GRAVIOLA	80,00	1,00	80,00	581,00	46,48	R\$ -	R\$ -
AÇÚCAR CRISTAL	10,00	1,00	10,00	581,00	5,81	R\$ 2,36	R\$ 13,71
FARINHA DE MILHO	35,00	1,00	35,00	581,00	20,34	R\$ 2,23	R\$ 45,35
VINAGRE	3,00	1,00	3,00	581,00	1,74	R\$ 3,99	R\$ 6,95
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 5,52	R\$ 1,60

CUSTO TOTAL ALMOÇO:

R\$ 1.679,45

VALOR PER CAPITA ALMOÇO:

R\$ 2,89

LANCHE TARDE: MARIA ISABEL E MELANCIA

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
MELANCIA	130,00	2,17	282,10	637,00	179,70	R\$ -	R\$ -
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	637,00	2,29	R\$ -	R\$ -
CHEIRO VERDE	2,00	1,10	2,20	637,00	1,40	R\$ -	R\$ -
CEBOLA	15,00	1,09	16,35	637,00	10,41	R\$ 2,55	R\$ 26,56
ÓLEO DE SOJA	15,00	1,00	15,00	637,00	9,56	R\$ 5,28	R\$ 50,45
ARROZ	25,00	1,00	25,00	637,00	15,93	R\$ 2,43	R\$ 38,70
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	637,00	0,32	R\$ 5,52	R\$ 1,76
ALHO	2,00	1,08	2,16	637,00	1,38	R\$ 17,50	R\$ 24,08
SAL REFINADO	0,40	1,00	0,40	637,00	0,25	R\$ 0,57	R\$ 0,15
COXÃO MOLE	40,00	1,05	42,00	637,00	26,75	R\$ -	R\$ -



						17,63	471,67
CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:						R\$	613,36
VALOR PER CAPITA LANCHE TARDE:						R\$	0,96
LANCHE NOITE: MARIA ISABEL, SUCO DE MANGA E MELANCIA							
DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	374,00	1,35	R\$ -	R\$ -
CHEIRO VERDE	2,00	1,10	2,20	374,00	0,82	R\$ -	R\$ -
CEBOLA	15,00	1,09	16,35	374,00	6,11	R\$ 2,55	R\$ 15,59
ÓLEO DE SOJA	12,00	1,00	12,00	374,00	4,49	R\$ 5,28	R\$ 23,70
ARROZ	25,00	1,00	25,00	374,00	9,35	R\$ 2,43	R\$ 22,72
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	374,00	0,19	R\$ 5,52	R\$ 1,03
ALHO	2,00	1,08	2,16	374,00	0,81	R\$ 17,50	R\$ 14,14
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	374,00	0,19	R\$ 0,57	R\$ 0,11
COXÃO MOLE	40,00	1,05	42,00	374,00	15,71	R\$ 17,63	R\$ 276,93
BATATA INGLESA	30,00	1,06	31,80	374,00	11,89	R\$ 2,15	R\$ 25,57
CENOURA	30,00	1,17	35,10	374,00	13,13	R\$ -	R\$ -
POLPA DE MANGA	80,00	1,00	80,00	374,00	29,92	R\$ -	R\$ -
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	374,00	7,48	R\$ 2,36	R\$ 17,65
MELANCIA	130,00	2,17	282,10	374,00	105,51	R\$ -	R\$ -
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:						R\$	397,44
VALOR PER CAPITA LANCHE NOITE:						R\$	1,06
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO:						R\$	3.200,69
VALOR PER CAPITA DO CARDÁPIO:						R\$	5,79

FONTE DE PESQUISA USADO NO FATOR DE CORREÇÃO

FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

NUNES, Renato Moreira. Tabelas de per capita e fatores de correção e rendimento.

V.B.A; Lacerda, A.M.E; Benzecry, E.H; Gomes, S.C.M; Costa, M.V. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

Pinheiro,

FATOR DE CORREÇÃO SEXTA-FEIRA (1 E 3 SEMANA)

LANCHE MANHÃ: SANDUÍCHE DE FRANGO, ALFACE E TOMATE, SUCO DE CAJU

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
POLPA DA CAJU	80,00	1,00	80,00	581,00	46,48	R\$ -	R\$ -
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	581,00	11,62	R\$ 2,36	R\$ 27,42
PÃO SOVADO	50,00	1,00	50,00	581,00	29,05	R\$ 6,00	R\$ 174,30
ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96
FILÉ DE PEITO DE FRANGO	40,00	1,39	55,60	581,00	32,30	R\$ 11,32	R\$ 365,68
ÓLEO DE SOJA	10,00	1,00	10,00	581,00	5,81	R\$ 5,28	R\$ 30,68
CEBOLA	15,00	1,09	16,35	581,00	9,50	R\$	R\$



						2,55	24,22
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	581,00	2,09	R\$ -	R\$ -
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 5,52	R\$ 1,60
TOMATE	20,00	1,25	25,00	581,00	14,53	R\$ -	R\$ -
ALFACE CRESPA	20,00	1,20	24,00	581,00	13,94	R\$ -	R\$ -
SAL REFINADO	0,40	1,00	0,40	581,00	0,23	R\$ 0,57	R\$ 0,13
VINAGRE	3,00	1,00	3,00	581,00	1,74	R\$ 3,99	R\$ 6,95
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:						R\$	652,95
VALOR PER CAPITA LANCHE MANHÃ:						R\$	1,12

ALMOÇO: ESTROGONOFÉ DE CARNE, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, MACARRÃO, SALADA COZIDA (BATATA INGLESA E BETERRABA), MELÃO

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
COXÃO MOLE	130,00	1,05	136,50	581,00	79,31	R\$ 17,63	R\$ 1.398,17
CEBOLA	20,00	1,09	21,80	581,00	12,67	R\$ 2,55	R\$ 32,30
ÓLEO DE SOJA	15,00	1,00	15,00	581,00	8,72	R\$ 5,28	R\$ 46,02
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 0,57	R\$ 0,17
ARROZ	70,00	1,00	70,00	581,00	40,67	R\$ 2,43	R\$ 98,83
ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96
FEIJÃO CARIOCA	60,00	1,00	60,00	581,00	34,86	R\$ 3,51	R\$ 122,36
PIMENTÃO VERDE	10,00	1,20	12,00	581,00	6,97	R\$ -	R\$ -
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -
LEITE UHT	50,00	1,00	50,00	581,00	29,05	R\$ 3,39	R\$ 98,48
AMIDO DE MILHO	3,00	1,00	3,00	581,00	1,74	R\$ 3,99	R\$ 6,95
MACARRÃO	50,00	1,00	50,00	581,00	29,05	R\$ 3,23	R\$ 93,83
BATATA INGLESA	30,00	1,06	31,80	581,00	18,48	R\$ 2,15	R\$ 39,72
BETERRABA	30,00	1,61	48,30	581,00	28,06	R\$ -	R\$ -
MELÃO	80,00	1,04	83,20	581,00	48,34	R\$ -	R\$ -
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 5,52	R\$ 1,60
CUSTO TOTAL ALMOÇO:						R\$	1.960,39
VALOR PER CAPITA ALMOÇO:						R\$	3,37

LANCHE TARDE: MACARRONADA DE CARNE MOÍDA E BANANA

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
ÓLEO DE SOJA	12,00	1,00	12,00	637,00	7,64	R\$ 5,28	R\$ 40,36
CHEIRO VERDE	2,00	1,10	2,20	637,00	1,40	R\$ -	R\$ -
BANANA PRATA	130,00	1,50	195,00	637,00	124,22	R\$ -	R\$ -
MACARRÃO	25,00	1,00	25,00	637,00	15,93	R\$ -	R\$ -



						3,23	51,44
CEBOLA	15,00	1,09	16,35	637,00	10,41	R\$ 2,55	R\$ 26,56
SAL REFINADO	0,40	1,00	0,40	637,00	0,25	R\$ 0,57	R\$ 0,15
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	637,00	2,29	R\$ -	R\$ -
TOMATE	20,00	1,25	25,00	637,00	15,93	R\$ -	R\$ -
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	637,00	0,32	R\$ 5,52	R\$ 1,76
ALHO	2,00	1,08	2,16	637,00	1,38	R\$ 17,50	R\$ 24,08
BATATA INGLESA	30,00	1,06	31,80	637,00	20,26	R\$ 2,15	R\$ 43,55
CENOURA	30,00	1,17	35,10	637,00	22,36	R\$ -	R\$ -
CARNE MOÍDA MÚSCULO	40,00	1,05	42,00	637,00	26,75	R\$ 13,90	R\$ 371,88
CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:						R\$	559,77
VALOR PER CAPITA LANCHE TARDE:						R\$	0,88
LANCHE NOITE: MACARRONADA DE CARNE MOÍDA E BANANA							
DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
ÓLEO DE SOJA	12,00	1,00	12,00	374,00	4,49	R\$ 5,28	R\$ 23,70
CHEIRO VERDE	2,00	1,10	2,20	374,00	0,82	R\$ -	R\$ -
BANANA PRATA	130,00	1,50	195,00	374,00	72,93	R\$ -	R\$ -
MACARRÃO	25,00	1,00	25,00	374,00	9,35	R\$ 3,23	R\$ 30,20
CEBOLA	15,00	1,09	16,35	374,00	6,11	R\$ 2,55	R\$ 15,59
SAL REFINADO	0,40	1,00	0,40	374,00	0,15	R\$ 0,57	R\$ 0,09
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	374,00	1,35	R\$ -	R\$ -
TOMATE	20,00	1,25	25,00	374,00	9,35	R\$ -	R\$ -
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	374,00	0,19	R\$ 5,52	R\$ 1,03
ALHO	2,00	1,09	2,18	374,00	0,82	R\$ 17,50	R\$ 14,27
BATATA INGLESA	30,00	1,06	31,80	374,00	11,89	R\$ 2,15	R\$ 25,57
CENOURA	30,00	1,17	35,10	374,00	13,13	R\$ -	R\$ -
CARNE MOÍDA MÚSCULO	40,00	1,05	42,00	374,00	15,71	R\$ 13,90	R\$ 218,34
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:						R\$	328,79
VALOR PER CAPITA LANCHE NOITE:						R\$	0,88
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO:						R\$	3.501,90
VALOR PER CAPITA DO CARDÁPIO:						R\$	6,26

FONTE DE PESQUISA USADO NO FATOR DE CORREÇÃO

FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

NUNES, Renato Moreira. Tabelas de per capita e fatores de correção e rendimento.

V.B.A; Lacerda, A.M.E; Benzecry, E.H; Gomes, S.C.M; Costa, M.V. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

Pinheiro,

FATOR DE CORREÇÃO SEGUNDA-FEIRA (2 E 4 SEMANA)

LANCHE MANHÃ: LEITE COM CAFÉ, BOLO SIMPLES E MELANCIA

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES



ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
LEITE UHT	180,00	1,00	180,00	581,00	104,58	R\$ 3,39	R\$ 354,53
CAFÉ EM PÓ	4,00	1,00	4,00	581,00	2,32	R\$ 28,90	R\$ 67,16
AÇÚCAR CRISTAL	15,00	1,00	15,00	581,00	8,72	R\$ 2,36	R\$ 20,57
BOLO SIMPLES	80,00	1,00	80,00	581,00	46,48	R\$ -	R\$ -
MELANCIA	80,00	2,17	173,60	581,00	100,86	R\$ -	R\$ -
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:						R\$	442,26
VALOR PER CAPITA LANCHE MANHÃ:						R\$	0,76

ALMOÇO: FRANGO AO MOLHO COM LEGUMES, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, MACARRÃO, SALADA COZIDA (BATATA INGLESA COM BETERRABA), BANANA.

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
FILÉ DE PEITO DE FRANGO	130,00	1,39	180,70	581,00	104,99	R\$ 11,32	R\$ 1.188,45
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 5,52	R\$ 1,60
BATATA INGLESA	30,00	1,06	31,80	581,00	18,48	R\$ 2,15	R\$ 39,72
BETERRABA	30,00	1,61	48,30	581,00	28,06	R\$ -	R\$ -
CENOURA	30,00	1,17	35,10	581,00	20,39	R\$ -	R\$ -
ÓLEO DE SOJA	20,00	1,00	20,00	581,00	11,62	R\$ 5,28	R\$ 61,35
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -
BANANA PRATA	80,00	1,50	120,00	581,00	69,72	R\$ -	R\$ -
MACARRÃO	50,00	1,00	50,00	581,00	29,05	R\$ 3,23	R\$ 93,83
PIMENTÃO VERDE	1,50	1,20	1,80	581,00	1,05	R\$ -	R\$ -
ARROZ	50,00	1,00	50,00	581,00	29,05	R\$ 2,43	R\$ 70,59
FEIJÃO CARIOCA	60,00	1,00	60,00	581,00	34,86	R\$ 3,51	R\$ 122,36
CEBOLA	30,00	1,09	32,70	581,00	19,00	R\$ 2,55	R\$ 48,45
ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 0,57	R\$ 0,17
VINAGRE	3,00	1,00	3,00	581,00	1,74	R\$ 3,99	R\$ 6,95
CUSTO TOTAL ALMOÇO:						R\$	1.655,44
VALOR PER CAPITA ALMOÇO:						R\$	2,85

LANCHE TARDE: CUSCUZ COM QUEIJO, SUCO DE CAJÁ

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
QUEIJO COALHO	30,00	1,00	30,00	637,00	19,11	R\$ 19,95	R\$ 381,24
POLPA DE CAJÁ	80,00	1,00	80,00	637,00	50,96	R\$ -	R\$ -
AÇÚCAR CRISTAL	10,00	1,00	10,00	637,00	6,37	R\$ 2,36	R\$ 15,03
FARINHA DE MILHO	50,00	1,00	50,00	637,00	31,85	R\$ 1,87	R\$ 59,56



SAL REFINADO	0,30	1,00	0,30	637,00	0,19	R\$ 0,57	R\$ 0,11
AZEITE DE OLIVA	3,00	1,00	3,00	637,00	1,91	R\$ 21,00	R\$ 40,13
CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:						R\$	496,08
VALOR PER CAPITA LANCHE TARDE:						R\$	0,78
LANCHE NOITE: CUSCUZ COM OVOS E QUEIJO, LEITE COM CAFÉ, LARANJA							
DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
OVO DE GALINHA	20,00	1,12	22,40	374,00	8,38	R\$ 5,60	R\$ 46,91
QUEIJO COALHO	20,00	1,00	20,00	374,00	7,48	R\$ 19,95	R\$ 149,23
LEITE UHT	180,00	1,00	180,00	374,00	67,32	R\$ 3,39	R\$ 228,21
AÇÚCAR CRISTAL	5,00	1,00	5,00	374,00	1,87	R\$ 2,36	R\$ 4,41
CAFÉ EM PÓ	4,00	1,00	4,00	374,00	1,50	R\$ 28,90	R\$ 43,23
FARINHA DE MILHO	60,00	1,00	60,00	374,00	22,44	R\$ 1,87	R\$ 41,96
SAL REFINADO	0,30	1,00	0,30	374,00	0,11	R\$ 0,57	R\$ 0,06
AZEITE DE OLIVA	2,00	1,00	2,00	374,00	0,75	R\$ 21,00	R\$ 15,71
LARANJA	130,00	1,77	230,10	374,00	86,06	R\$ -	R\$ -
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:						R\$	529,74
VALOR PER CAPITA LANCHE NOITE:						R\$	1,42
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO:						R\$	3.123,51
VALOR PER CAPITA DO CARDÁPIO:						R\$	5,81

FONTE DE PESQUISA USADO NO FATOR DE CORREÇÃO

FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

NUNES, Renato Moreira. Tabelas de per capita e fatores de correção e rendimento.

Pinheiro,

V.B.A; Lacerda, A.M.E; Benzecry, E.H; Gomes, S.C.M; Costa, M.V. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

FATOR DE CORREÇÃO TERÇA-FEIRA (SEMANA 2 E 4)**LANCHE MANHÃ: VITAMINA DE MANGA, SANDUÍCHE DE OVOS****DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES**

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
LEITE UHT	130,00	1,00	130,00	581,00	75,53	R\$ 3,39	R\$ 256,05
AÇÚCAR CRISTAL	10,00	1,00	10,00	581,00	5,81	R\$ 2,36	R\$ 13,71
PÃO SOVADO	50,00	1,00	50,00	581,00	29,05	R\$ 6,00	R\$ 174,30
POLPA DE MANGA	80,00	1,00	80,00	581,00	46,48	R\$ -	R\$ -
MARGARINA	5,00	1,00	5,00	581,00	2,91	R\$ 5,21	R\$ 15,14
OVO DE GALINHA	30,00	1,12	33,60	581,00	19,52	R\$ 5,60	R\$ 109,32
LEITE EM PÓ	5,00	1,00	5,00	581,00	2,91	R\$ 21,95	R\$ 63,76
SAL REFINADO	0,30	1,00	0,30	581,00	0,17	R\$ 0,57	R\$ 0,10
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:						R\$	632,38
VALOR PER CAPITA LANCHE MANHÃ:						R\$	1,09
ALMOÇO: COZIDO DE CARNE COM LEGUMES, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, PIRÃO, SALADA TROPICAL (ALFACE, TOMATE, CENOURA E ABACAXI), SUCO DE ACEROLA							

End. Rua João de Maria Linhares, 30, COHAB I, Sobral-Ce

Fone: (85) 3343-1830 Cel.: (85) 8729-2882 (85) 9612-0556

rapidodistribuidoracanine@gmail.com



DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
CEBOLA	30,00	1,09	32,70	581,00	19,00	R\$ 2,55	R\$ 48,45
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	581,00	11,62	R\$ 2,36	R\$ 27,42
CENOURA	20,00	1,17	23,40	581,00	13,60	R\$ -	R\$ -
ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96
ARROZ	50,00	1,00	50,00	581,00	29,05	R\$ 2,43	R\$ 70,59
FEIJÃO CARIOCA	50,00	1,00	50,00	581,00	29,05	R\$ 3,51	R\$ 101,97
BATATA INGLESIA	20,00	1,06	21,20	581,00	12,32	R\$ 2,15	R\$ 26,48
CHUCHU	20,00	1,47	29,40	581,00	17,08	R\$ -	R\$ -
COXÃO MOLE	130,00	1,05	136,50	581,00	79,31	R\$ 17,63	R\$ 1.398,17
ÓLEO DE SOJA	15,00	1,00	15,00	581,00	8,72	R\$ 5,28	R\$ 46,02
PIMENTÃO VERDE	10,00	1,20	12,00	581,00	6,97	R\$ -	R\$ -
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 0,57	R\$ 0,17
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -
FARINHA DE MANDIOCA	35,00	1,00	35,00	581,00	20,34	R\$ 2,23	R\$ 45,35
ALFACE CRESPA	20,00	1,20	24,00	581,00	13,94	R\$ -	R\$ -
POLPA DE ACEROLA	80,00	1,00	80,00	581,00	46,48	R\$ -	R\$ -
TOMATE	20,00	1,25	25,00	581,00	14,53	R\$ -	R\$ -
ABACAXI	20,00	1,89	37,80	581,00	21,96	R\$ 4,98	R\$ 109,37
COLORÍRICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 5,52	R\$ 1,60

CUSTO TOTAL ALMOÇO:

R\$ 1.897,55

VALOR PER CAPITA ALMOÇO:

R\$ 3,27

LANCHE TARDE: MACARRONADA DE FRANGO, SUCO DE MANGA E LARANJA

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
FILÉ DE PEITO DE FRANGO	30,00	1,39	41,70	637,00	26,56	R\$ 11,32	R\$ 300,69
ÓLEO DE SOJA	17,00	1,00	17,00	637,00	10,83	R\$ 5,28	R\$ 57,18
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	637,00	2,10	R\$ -	R\$ -
MACARRÃO	25,00	1,00	25,00	637,00	15,93	R\$ 3,23	R\$ 51,44
CEBOLA	15,00	1,09	16,35	637,00	10,41	R\$ 2,55	R\$ 26,56
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	637,00	0,32	R\$ 0,57	R\$ 0,18
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	637,00	2,29	R\$ -	R\$ -
COLORÍRICO	0,50	1,00	0,50	637,00	0,32	R\$ 5,52	R\$ 1,76
ALHO	2,00	1,08	2,16	637,00	1,38	R\$ 17,50	R\$ 24,08
LARANJA	130,00	1,77	230,10	637,00	146,57	R\$ -	R\$ -
VINAGRE	3,00	1,00	3,00	637,00	1,91	R\$ -	R\$ -

End. Rua João de Maria Linhares, 30, COHAB I, Sobral-Ce

Fone: (85) 3343-1830 Cel.: (85) 8729-2882 (85) 9612-0556

rapidodistribuidoracanine@gmail.com

						3,99	7,62
POLPA DE MANGA	80,00	1,00	80,00	637,00	50,96	R\$ -	R\$ -
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	637,00	12,74	R\$ 2,36	R\$ 30,07
CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:						R\$	499,57
VALOR PER CAPITA LANCHE TARDE:						R\$	0,78
LANCHE NOITE: MACARRONADA DE FRANGO, SALADA CRUA (ALFACE, TOMATE E AZEITE), SUCO DE MANGA							
DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
FILÉ DE PEITO DE FRANGO	40,00	1,39	55,60	374,00	20,79	R\$ 11,32	R\$ 235,39
ÓLEO DE SOJA	15,00	1,00	15,00	374,00	5,61	R\$ 5,28	R\$ 29,62
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	374,00	1,23	R\$ -	R\$ -
MACARRÃO	25,00	1,00	25,00	374,00	9,35	R\$ 3,23	R\$ 30,20
CEBOLA	30,00	1,09	32,70	374,00	12,23	R\$ 2,55	R\$ 31,19
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	374,00	0,19	R\$ 0,57	R\$ 0,11
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	374,00	1,35	R\$ -	R\$ -
COLORÍRICO	0,50	1,00	0,50	374,00	0,19	R\$ 5,52	R\$ 1,03
ALHO	3,00	1,08	3,24	374,00	1,21	R\$ 17,50	R\$ 21,21
VINAGRE	6,00	1,00	6,00	374,00	2,24	R\$ 3,99	R\$ 8,95
ALFACE CRESPA	30,00	1,20	36,00	374,00	13,46	R\$ -	R\$ -
TOMATE	30,00	1,25	37,50	374,00	14,03	R\$ -	R\$ -
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	5,00	1,00	5,00	374,00	1,87	R\$ 21,00	R\$ 39,27
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	374,00	7,48	R\$ 2,36	R\$ 17,65
POLPA DE MANGA	80,00	1,00	80,00	374,00	29,92	R\$ -	R\$ -
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:						R\$	414,62
VALOR PER CAPITA LANCHE NOITE:						R\$	1,11
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO:						R\$	3.444,12
VALOR PER CAPITA DO CARDÁPIO:						R\$	6,25

FONTE DE PESQUISA USADO NO FATOR DE CORREÇÃO							
FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007. NUNES, Renato Moreira. Tabelas de per capita e fatores de correção e rendimento. Pinheiro, V.B.A; Lacerda, A.M.E; Benzecry, E.H; Gomes, S.C.M; Costa, M.V. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2009.							

FATOR DE CORREÇÃO QUARTA-FEIRA (SEMANA 2 E 4)

LANCHE MANHÃ: CUSCUZ COM CARNE MOÍDA, SUCO DE ACEROLA							
DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
FARINHA DE MILHO	60,00	1,00	60,00	581,00	34,86	R\$ 1,87	R\$ 65,19
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 0,57	R\$ 0,17
TOMATE	20,00	1,25	25,00	581,00	14,53	R\$ -	R\$ -
CEBOLA	15,00	1,09	16,35	581,00	9,50	R\$ -	R\$ -



						2,55	24,22
ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	581,00	2,09	R\$ -	R\$ -
CARNE MOÍDA MÚSCULO	30,00	1,05	31,50	581,00	18,30	R\$ 13,90	R\$ 254,39
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -
POLPA DE ACEROLA	80,00	1,00	80,00	581,00	46,48	R\$ -	R\$ -
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	581,00	11,62	R\$ 2,36	R\$ 27,42
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 5,52	R\$ 1,60
ÓLEO DE SOJA	10,00	1,00	10,00	581,00	5,81	R\$ 5,28	R\$ 30,68

CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:

R\$ 425,63

VALOR PER CAPITA LANCHE MANHÃ:

R\$ 0,73

ALMOÇO: SUÍNO ASSADO (1ª OPÇÃO), ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, MACARRÃO, SALADA COZIDA (BATATA INGLESA E CENOURA), ABACAXI

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 0,57	R\$ 0,17
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -
ÓLEO DE SOJA	15,00	1,00	15,00	581,00	8,72	R\$ 5,28	R\$ 46,02
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	581,00	2,09	R\$ -	R\$ -
MACARRÃO	60,00	1,00	60,00	581,00	34,86	R\$ 3,23	R\$ 112,60
FEIJÃO CARIOCA	60,00	1,00	60,00	581,00	34,86	R\$ 3,51	R\$ 122,36
ARROZ	70,00	1,00	70,00	581,00	40,67	R\$ 2,43	R\$ 98,83
CENOURA	30,00	1,17	35,10	581,00	20,39	R\$ -	R\$ -
ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96
BATATA INGLESA	30,00	1,06	31,80	581,00	18,48	R\$ 2,15	R\$ 39,72
CEBOLA	30,00	1,09	32,70	581,00	19,00	R\$ 2,55	R\$ 48,45
PERNIL	130,00	1,05	136,50	581,00	79,31	R\$ 13,45	R\$ 1.066,67
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 5,52	R\$ 1,60
ABACAXI	80,00	1,89	151,20	581,00	87,85	R\$ 4,98	R\$ 437,48

CUSTO TOTAL ALMOÇO:

R\$ 1.995,85

VALOR PER CAPITA ALMOÇO:

R\$ 3,44

ALMOÇO: OMELETE DE FRANGO (2ª OPÇÃO), ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, MACARRÃO, SALADA COZIDA (BATATA INGLESA E CENOURA), ABACAXI

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
AMIDO DE MILHO	3,00	1,00	3,00	581,00	1,74	R\$ 3,99	R\$ 6,95
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 0,57	R\$ 0,17
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -
ÓLEO DE SOJA	15,00	1,00	15,00	581,00	8,72	R\$ 5,28	R\$ 46,02
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	581,00	2,09	R\$ -	R\$ -

End. Rua João de Maria Linhares, 30, COHAB I, Sobral-Ce

Fone: (85) 3343-1830 Cel.: (85) 8729-2882 (85) 9612-0556

rapidodistribuidoracanine@gmail.com



MACARRÃO	60,00	1,00	60,00	581,00	34,86	R\$ 3,23	R\$ 112,60
FEIJÃO CARIOCA	60,00	1,00	60,00	581,00	34,86	R\$ 3,51	R\$ 122,36
OVO DE GALINHA	25,00	1,12	28,00	581,00	16,27	R\$ 5,60	R\$ 91,10
ARROZ	70,00	1,00	70,00	581,00	40,67	R\$ 2,43	R\$ 98,83
CENOURA	30,00	1,17	35,10	581,00	20,39	R\$ -	R\$ -
ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96
BATATA INGLESIA	30,00	1,06	31,80	581,00	18,48	R\$ 2,15	R\$ 39,72
CEBOLA	30,00	1,09	32,70	581,00	19,00	R\$ 2,55	R\$ 48,45
FILÉ DE PEITO DE FRANGO	130,00	1,39	180,70	581,00	104,99	R\$ 11,32	R\$ 1.188,45
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 5,52	R\$ 1,60
VINAGRE	1,00	1,00	1,00	581,00	0,58	R\$ 3,99	R\$ 2,32
TOMATE	20,00	1,25	25,00	581,00	14,53	R\$ -	R\$ -
ABACAXI	80,00	1,89	151,20	581,00	87,85	R\$ 4,98	R\$ 437,48
CUSTO TOTAL ALMOÇO:						R\$	2.218,00
VALOR PER CAPITA ALMOÇO:						R\$	3,82
LANCHE TARDE: SANDUÍCHE DE QUEIJO, LEITE COM CAFÉ E MELÃO							
DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
LEITE UHT	180,00	1,00	180,00	637,00	114,66	R\$ 3,39	R\$ 388,70
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	637,00	12,74	R\$ 2,36	R\$ 30,07
CAFÉ EM PÓ	4,00	1,00	4,00	637,00	2,55	R\$ 28,90	R\$ 73,64
PÃO SOVADO	50,00	1,00	50,00	637,00	31,85	R\$ 6,00	R\$ 191,10
QUEIJO COALHO	30,00	1,00	30,00	637,00	19,11	R\$ 19,95	R\$ 381,24
MELÃO	130,00	1,04	135,20	637,00	86,12	R\$ -	R\$ -
CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:						R\$	1.064,75
VALOR PER CAPITA LANCHE TARDE:						R\$	1,67
LANCHE NOITE: SANDUÍCHE DE QUEIJO, LEITE COM CAFÉ, MELÃO							
DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
LEITE UHT	180,00	1,00	180,00	374,00	67,32	R\$ 3,39	R\$ 228,21
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	374,00	7,48	R\$ 2,36	R\$ 17,65
CAFÉ EM PÓ	4,00	1,00	4,00	374,00	1,50	R\$ 28,90	R\$ 43,23
PÃO SOVADO	50,00	1,00	50,00	374,00	18,70	R\$ 6,00	R\$ 112,20
QUEIJO COALHO	30,00	1,00	30,00	374,00	11,22	R\$ 19,95	R\$ 223,84
MELÃO	130,00	1,04	135,20	374,00	50,56	R\$ -	R\$ -
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:						R\$	625,14
VALOR PER CAPITA LANCHE NOITE:						R\$	1,67
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO:						R\$	4.111,37
VALOR PER CAPITA DO CARDÁPIO:						R\$	7,51



FONTE DE PESQUISA USADO NO FATOR DE CORREÇÃO

FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

NUNES, Renato Moreira. Tabelas de per capita e fatores de correção e rendimento.

Pinheiro,

V.B.A; Lacerda, A.M.E; Benzecry, E.H; Gomes, S.C.M; Costa, M.V. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

FATOR DE CORREÇÃO QUINTA-FEIRA (SEMANA 2 E 4)

LANCHE MANHÃ: VITAMINA DE BANANA E MAMÃO, TORRADA COM AZEITE DE OLIVA E ORÉGANO

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
LEITE UHT	130,00	1,00	130,00	581,00	75,53	R\$ 3,39	R\$ 256,05
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	581,00	11,62	R\$ 2,36	R\$ 27,42
MAMÃO PAPAIA	40,00	1,47	58,80	581,00	34,16	R\$ -	R\$ -
BANANA PRATA	40,00	1,50	60,00	581,00	34,86	R\$ -	R\$ -
TORRADA	45,00	1,00	45,00	581,00	26,15	R\$ 7,99	R\$ 208,90
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	4,00	1,00	4,00	581,00	2,32	R\$ 21,00	R\$ 48,80
ORÉGANO	2,00	1,00	2,00	581,00	1,16	R\$ 29,50	R\$ 34,28
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:						R\$	575,45
VALOR PER CAPITA LANCHE MANHÃ:						R\$	0,99

ALMOÇO: FILÉ DE PEIXE ASSADO (1º OPÇÃO), BAIÃO DE DOIS, FAROFA, SALADA CRUA (REPOLHO COM CENOURA E AZEITE), SUCO DE CAJU.

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
POLPA DE CAJU	80,00	1,00	80,00	581,00	46,48	R\$ -	R\$ -
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	581,00	11,62	R\$ 2,36	R\$ 27,42
ARROZ	60,00	1,00	60,00	581,00	34,86	R\$ 2,43	R\$ 84,71
FEIJÃO DE CORDA	55,00	1,00	55,00	581,00	31,96	R\$ 3,06	R\$ 97,78
CEBOLA	30,00	1,09	32,70	581,00	19,00	R\$ 2,55	R\$ 48,45
CENOURA	30,00	1,17	35,10	581,00	20,39	R\$ -	R\$ -
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 0,57	R\$ 0,17
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	581,00	2,09	R\$ -	R\$ -
FILÉ DE PEIXE (1º OPÇÃO)	130,00	1,39	180,70	581,00	104,99	R\$ 16,45	R\$ 1.727,03
REPOLHO BRANCO	30,00	1,54	46,20	581,00	26,84	R\$ -	R\$ -
VINAGRE	1,00	1,00	1,00	581,00	0,58	R\$ 3,99	R\$ 2,32
ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96
FARINHA DE MANDIOCA	35,00	1,00	35,00	581,00	20,34	R\$ 2,23	R\$ 45,35
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -
ÓLEO DE SOJA	18,00	1,00	18,00	581,00	10,46	R\$ 5,28	R\$ 55,22
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	5,00	1,00	5,00	581,00	2,91	R\$ 21,00	R\$ 61,01
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$	R\$

End. Rua João de Maria Linhares, 30, COHAB I, Sobral-Ce

Fone: (85) 3343-1830 Cel.: (85) 8729-2882 (85) 9612-0556

rapidodistribuidoracanine@gmail.com



						5,52	1,60
CUSTO TOTAL ALMOÇO:						R\$	2.173,01
VALOR PER CAPITA ALMOÇO:						R\$	3,74
ALMOÇO: FRANGO ASSADO (2º OPÇÃO), BAIÃO DE DOIS, FAROFA, SALADA CRUA (REPOLHO COM CENOURA E AZEITE), SUCO DE CAJU.							
DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
POLPA DE CAJU	80,00	1,00	80,00	581,00	46,48	R\$ -	R\$ -
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	581,00	11,62	R\$ 2,36	R\$ 27,42
ARROZ	50,00	1,00	50,00	581,00	29,05	R\$ 2,43	R\$ 70,59
FEIJÃO DE CORDA	50,00	1,00	50,00	581,00	29,05	R\$ 3,06	R\$ 88,89
CEBOLA	30,00	1,09	32,70	581,00	19,00	R\$ 2,55	R\$ 48,45
CENOURA	30,00	1,17	35,10	581,00	20,39	R\$ -	R\$ -
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 0,57	R\$ 0,17
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	581,00	2,09	R\$ -	R\$ -
COXA E SOBRECOXA (2º OPÇÃO)	180,00	1,50	270,00	581,00	156,87	R\$ 9,24	R\$ 1.449,48
REPOLHO BRANCO	30,00	1,54	46,20	581,00	26,84	R\$ -	R\$ -
VINAGRE	1,00	1,00	1,00	581,00	0,58	R\$ 3,99	R\$ 2,32
ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96
FARINHA DE MANDIOCA	35,00	1,00	35,00	581,00	20,34	R\$ 2,23	R\$ 45,35
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -
ÓLEO DE SOJA	15,00	1,00	15,00	581,00	8,72	R\$ 5,28	R\$ 46,02
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	4,00	1,00	4,00	581,00	2,32	R\$ 21,00	R\$ 48,80
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 5,52	R\$ 1,60
CUSTO TOTAL ALMOÇO:						R\$	1.851,05
VALOR PER CAPITA ALMOÇO:						R\$	3,19
LANCHE TARDE: TORTA DE CARNE MOÍDA, SUCO DE GOIABA							
DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
ALHO	2,00	1,08	2,16	637,00	1,38	R\$ 17,50	R\$ 24,08
ÓLEO DE SOJA	9,00	1,00	9,00	637,00	5,73	R\$ 5,28	R\$ 30,27
CEBOLA	15,00	1,09	16,35	637,00	10,41	R\$ 2,55	R\$ 26,56
LEITE UHT	25,00	1,00	25,00	637,00	15,93	R\$ 3,39	R\$ 53,99
FERMENTO EM PÓ	1,00	1,00	1,00	637,00	0,64	R\$ 26,85	R\$ 17,10
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	637,00	0,32	R\$ 5,52	R\$ 1,76
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	637,00	2,29	R\$ -	R\$ -
CARNE MOÍDA MÚSCULO	40,00	1,05	42,00	637,00	26,75	R\$ 13,90	R\$ 371,88
OVO DE GALINHA	25,00	1,12	28,00	637,00	17,84	R\$ 5,60	R\$ 99,88
FARINHA DE TRIGO	20,00	1,00	20,00	637,00	12,74	R\$ 1,75	R\$ 22,30



CENOURA	20,00	1,17	23,40	637,00	14,91	R\$ -	R\$ -
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	637,00	0,32	R\$ 0,57	R\$ 0,18
TOMATE	20,00	1,25	25,00	637,00	15,93	R\$ -	R\$ -
CHEIRO VERDE	2,00	1,10	2,20	637,00	1,40	R\$ -	R\$ -
POLPA DE GOIABA	80,00	1,00	80,00	637,00	50,96	R\$ -	R\$ -
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	637,00	12,74	R\$ 2,36	R\$ 30,07
CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:						R\$	678,06
VALOR PER CAPITA LANCHE TARDE:						R\$	1,06
LANCHE NOITE: TORTA DE CARNE MOÍDA, SUCO DE GOIABA							
DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
ALHO	2,00	1,08	2,16	374,00	0,81	R\$ 17,50	R\$ 14,14
ÓLEO DE SOJA	12,00	1,00	12,00	374,00	4,49	R\$ 5,28	R\$ 23,70
CEBOLA	15,00	1,09	16,35	374,00	6,11	R\$ 2,55	R\$ 15,59
LEITE UHT	50,00	1,00	50,00	374,00	18,70	R\$ 3,39	R\$ 63,39
FERMENTO EM PÓ	1,00	1,00	1,00	374,00	0,37	R\$ 26,85	R\$ 10,04
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	374,00	0,19	R\$ 5,52	R\$ 1,03
PIMENTÃO VERDE	3,00	1,20	3,60	374,00	1,35	R\$ -	R\$ -
CARNE MOÍDA MÚSCULO	40,00	1,05	42,00	374,00	15,71	R\$ 13,90	R\$ 218,34
OVO DE GALINHA	25,00	1,12	28,00	374,00	10,47	R\$ 5,60	R\$ 58,64
FARINA DE TRIGO	30,00	1,00	30,00	374,00	11,22	R\$ 1,75	R\$ 19,64
CENOURA	20,00	1,17	23,40	374,00	8,75	R\$ -	R\$ -
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	374,00	0,19	R\$ 0,57	R\$ 0,11
TOMATE	20,00	1,25	25,00	374,00	9,35	R\$ -	R\$ -
CHEIRO VERDE	2,00	1,10	2,20	374,00	0,82	R\$ -	R\$ -
POLPA DE GOIABA	80,00	1,00	80,00	374,00	29,92	R\$ -	R\$ -
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	374,00	7,48	R\$ 2,36	R\$ 17,65
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:						R\$	442,27
VALOR PER CAPITA LANCHE NOITE:						R\$	1,18
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO:						R\$	3.868,80
VALOR PER CAPITA DO CARDÁPIO:						R\$	6,98

FONTE DE PESQUISA USADO NO FATOR DE CORREÇÃO

FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

NUNES, Renato Moreira. Tabelas de per capita e fatores de correção e rendimento.

V.B.A.; Lacerda, A.M.E.; Benzecry, E.H.; Gomes, S.C.M.; Costa, M.V. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

Pinheiro,

FATOR DE CORREÇÃO SEXTA-FEIRA (SEMANA 2 E 4)

LANCHE MANHÃ: SANDUÍCHE DE QUEIJO, LEITE COM CAFÉ

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES



ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
LEITE UHT	180,00	1,00	180,00	581,00	104,58	R\$ 3,39	R\$ 354,53
AÇÚCAR CRISTAL	5,00	1,00	5,00	581,00	2,91	R\$ 2,36	R\$ 6,86
CAFÉ EM PÓ	4,00	1,00	4,00	581,00	2,32	R\$ 28,90	R\$ 67,16
PÃO SOVADO	50,00	1,00	50,00	581,00	29,05	R\$ 6,00	R\$ 174,30
QUEIJO COALHO	30,00	1,00	30,00	581,00	17,43	R\$ 19,95	R\$ 347,73
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:						R\$	950,57
VALOR PER CAPITA LANCHE MANHÃ:						R\$	1,64
ALMOÇO: ASSADO DE PANELA (SEMANA 2), ARROZ, FAROFA, FEIJÃO CARIOCA, SALADA CRUA (ALFACE, TOMATE E CENOURA COM AZEITE), MEL DE ABELHA							
DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 0,57	R\$ 0,17
FARINHA DE MANDIOCA	35,00	1,00	35,00	581,00	20,34	R\$ 2,23	R\$ 45,35
MEL DE ABELHA	30,00	1,00	30,00	581,00	17,43	R\$ 22,05	R\$ 384,33
ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96
ÓLEO DE SOJA	15,00	1,00	15,00	581,00	8,72	R\$ 5,28	R\$ 46,02
PIMENTÃO VERDE	10,00	1,20	12,00	581,00	6,97	R\$ -	R\$ -
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -
FEIJÃO CARIOCA	50,00	1,00	50,00	581,00	29,05	R\$ 3,51	R\$ 101,97
CEBOLA	20,00	1,09	21,80	581,00	12,67	R\$ 2,55	R\$ 32,30
ARROZ	50,00	1,00	50,00	581,00	29,05	R\$ 2,43	R\$ 70,59
ALFACE CRESPA	15,00	1,20	18,00	581,00	10,46	R\$ -	R\$ -
TOMATE	15,00	1,25	18,75	581,00	10,89	R\$ -	R\$ -
CENOURA	30,00	1,17	35,10	581,00	20,39	R\$ -	R\$ -
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	4,00	1,00	4,00	581,00	2,32	R\$ 21,00	R\$ 48,80
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 5,52	R\$ 1,60
COXÃO MOLE	130,00	1,05	136,50	581,00	79,31	R\$ 17,63	R\$ 1.398,17
CUSTO TOTAL ALMOÇO:						R\$	2.151,26
VALOR PER CAPITA ALMOÇO:						R\$	3,70
ALMOÇO: FEIJOADA COM CHARQUE E CARNE BOVINA (SEMANA 4), ARROZ, FAROFA, SALADA REFOGADA (COUVE MANTEIGA E CENOURA), LARANJA							
DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES							
ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 0,57	R\$ 0,17
FARINHA DE MANDIOCA	35,00	1,00	35,00	581,00	20,34	R\$ 2,23	R\$ 45,35
LARANJA	80,00	1,77	141,60	581,00	82,27	R\$ -	R\$ -



ALHO	2,00	1,08	2,16	581,00	1,25	R\$ 17,50	R\$ 21,96
ÓLEO DE SOJA	15,00	1,00	15,00	581,00	8,72	R\$ 5,28	R\$ 46,02
PIMENTÃO VERDE	10,00	1,20	12,00	581,00	6,97	R\$ -	R\$ -
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	581,00	1,92	R\$ -	R\$ -
FEIJÃO PRETO	60,00	1,00	60,00	581,00	34,86	R\$ 4,00	R\$ 139,44
CEBOLA	20,00	1,09	21,80	581,00	12,67	R\$ 2,55	R\$ 32,30
ARROZ	70,00	1,00	70,00	581,00	40,67	R\$ 2,43	R\$ 98,83
COUVE MANTEIGA	30,00	1,60	48,00	581,00	27,89	R\$ -	R\$ -
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	4,00	1,00	4,00	581,00	2,32	R\$ 21,00	R\$ 48,80
CENOURA	30,00	1,17	35,10	581,00	20,39	R\$ -	R\$ -
CHARQUE	40,00	1,03	41,20	581,00	23,94	R\$ 20,00	R\$ 478,74
COLORÍFICO	0,50	1,00	0,50	581,00	0,29	R\$ 5,52	R\$ 1,60
COXÃO MOLE	60,00	1,05	63,00	581,00	36,60	R\$ 17,63	R\$ 645,31

CUSTO TOTAL ALMOÇO:

R\$ 1.558,52

VALOR PER CAPITA ALMOÇO:

R\$ 2,68

LANCHE TARDE: CUSCUZ COM OVOS, LEITE COM CAFÉ, BANANA

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	637,00	0,32	R\$ 0,57	R\$ 0,18
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	637,00	12,74	R\$ 2,36	R\$ 30,07
FARINHA DE MILHO	50,00	1,00	50,00	637,00	31,85	R\$ 1,87	R\$ 59,56
LEITE UHT	180,00	1,00	180,00	637,00	114,66	R\$ 3,39	R\$ 388,70
CAFÉ EM PÓ	4,00	1,00	4,00	637,00	2,55	R\$ 28,90	R\$ 73,64
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	1,00	1,00	1,00	637,00	0,64	R\$ 21,00	R\$ 13,38
OVO DE GALINHA	30,00	1,12	33,60	637,00	21,40	R\$ 5,60	R\$ 119,86
BANANA PRATA	80,00	1,50	120,00	637,00	76,44	R\$ -	R\$ -

CUSTO TOTAL LANCHE TARDE:

R\$ 685,38

VALOR PER CAPITA LANCHE TARDE:

R\$ 1,08

LANCHE NOITE: CUSCUZ COM OVOS E VERDURAS, SUCO DE GRAVIOLA E BANANA

DESCRIÇÃO DAS PREPARAÇÕES

ALIMENTO/ INGREDIENTES UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES	PER CAPTA (g/ml/unid)	FATOR DE CORREÇÃO (FC)	PER CAPTA COM FC (g/ml/unid)	Nº DE ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (Kg, L, und)	PREÇO (Kg/L/Unid) R\$	CUSTO TOTAL DO ALIMENTO/ INGREDIENTE (R\$)
SAL REFINADO	0,50	1,00	0,50	374,00	0,19	R\$ 0,57	R\$ 0,11
AÇÚCAR CRISTAL	20,00	1,00	20,00	374,00	7,48	R\$ 2,36	R\$ 17,65
FARINHA DE MILHO	60,00	1,00	60,00	374,00	22,44	R\$ 1,87	R\$ 41,96
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	1,00	1,00	1,00	374,00	0,37	R\$ 21,00	R\$ 7,85
OVO DE GALINHA	30,00	1,12	33,60	374,00	12,57	R\$ 5,60	R\$ 70,37
BANANA PRATA	80,00	1,50	120,00	374,00	44,88	R\$ -	R\$ -
POLPA DE GRAVIOLA	80,00	1,00	80,00	374,00	29,92	R\$ -	R\$ -

End. Rua João de Maria Linhares, 30, COHAB I, Sobral-Ce

Fone: (85) 3343-1830 Cel.: (85) 8729-2882 (85) 9612-0556

rapidodistribuidoracanine@gmail.com



TOMATE	15,00	1,25	18,75	374,00	7,01	R\$ -	R\$ -
CEBOLA	20,00	1,09	21,80	374,00	8,15	R\$ 2,55	R\$ 20,79
CHEIRO VERDE	3,00	1,10	3,30	374,00	1,23	R\$ -	R\$ -
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:						R\$	158,74
VALOR PER CAPITA LANCHE NOITE:						R\$	0,42
CUSTO TOTAL DO CARDÁPIO:						R\$	3.945,95
VALOR PER CAPITA DO CARDÁPIO:						R\$	6,84

FONTE DE PESQUISA USADO NO FATOR DE CORREÇÃO

FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

NUNES, Renato Moreira. Tabelas de per capita e fatores de correção e rendimento.

V.B.A; Lacerda, A.M.E; Benzecry, E.H; Gomes, S.C.M; Costa, M.V. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

Pinheiro,

REFEIÇÃO			
REFEIÇÃO	CUSTO PER CAPITA MÉDIO DOS DEZ CARDÁPIOS	Nº DE ALUNOS	CUSTO TOTAL MÉDIO DA REFEIÇÃO
LANCHE DA MANHÃ	R\$ 1,13	581,00	R\$ 653,65
ALMOÇO	R\$ 3,20	581,00	R\$ 1.859,32
LANCHE TARDE	R\$ 0,95	637,00	R\$ 606,90
LANCHE NOITE	R\$ 1,13	374,00	R\$ 423,22
CUSTO TOTAL MÉDIO DOS CARDÁPIOS			R\$ 3.543,09



**PLANILHA II – CUSTO COM
MÃO DE OBRA**

	Valor
Descrição	mensal
<u>SALÁRIO</u>	R\$
<u>BASE</u>	1.800,00
	R\$
<u>INSS 20%</u>	360,00
	R\$
<u>FGTS 8%</u>	144,00
<u>PROVISÃO</u>	
<u>PARA 13°</u>	R\$
<u>8,33%</u>	149,94
<u>PROVISÃO</u>	
<u>PARA</u>	
<u>FÉRIAS + 1/3</u>	
<u>DE FÉRIAS</u>	R\$
<u>11,11%</u>	199,98
<u>OUTROS</u>	
<u>CUSTO AO</u>	
<u>EMPREGAD</u>	R\$
<u>Q</u>	471,08
Custo com	
mão de	
obra Por	R\$
funcionário	3.125,00
Valor total:	
(3	
funcionários	R\$
)	9.375,00

NÚMERO		
TOTAL DE		
REFEIÇÕES:	467195	
ANO		
NÚMERO		
TOTAL DE		
REFEIÇÕES:	46720	
MÊS		
REFLEXO		
SOBRE O		
CUSTO DA	R\$	
REFEIÇÃO:	0,20	VALOR POR REFEIÇÃO

NOTAS EXPLICATIVAS	CUSTO CONSIDERA TODAS AS DESPESAS TRABALHISTAS CONSIDERA CUSTOS TRIBUTÁRIOS CONSIDERA
-----------------------	---



	CUSTO DE CONTRATAÇÃO CONSIDERANDO A LEI DO INTERMITENTE 2017 CONSIDERAÇÃO A CCT DA EMPRESA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONSIDERANDO O VALOR DE REFERENCIAL DO EDITAL
--	--

**PLANILHA III – CUSTO OPERACIONAL E
INSTALAÇÕES**

	Custo mensal	Custo total ANUAL CONSIDERANDO OS 215 DIAS LETIVOS
Despesas		
Material de		
higiene e	R\$	R\$
limpeza	200,00	2.000,00
Equipament		
os		
(aquisição,		
manutenção		
,		
depreciação	R\$	R\$
)	200,00	2.000,00
Material	R\$	R\$
descartável	100,00	1.000,00
Gás de	R\$	R\$
cozinha	400,00	4.000,00
	R\$	R\$
Uniformes	100,00	1.000,00
	R\$	R\$
EPI's	50,00	500,00
	R\$	R\$
Dedetização	50,00	500,00
		R\$
Transporte		-
Estrutura		
física		
(manutenção		
o, reformas		
para		
atender		
legislação	R\$	R\$
sanitária,	100,00	1.000,00

outros)

Análise da

potabilidade	R\$	R\$
da água	50,00	500,00

Análise de	R\$	R\$
amostras	50,00	500,00

Descarte de	R\$	R\$
resíduos	-	-

	R\$	R\$
Outros	50,00	500,00

VALOR	R\$		
TOTAL MÊS	1.350,00		
VALOR		R\$	
TOTAL ANO		13.500,00	
NÚMERO			
TOTAL DE		467195	
REFEIÇÕES:			
NÚMERO			
TOTAL DE		46720	
REFEIÇÕES			
MÊS MEDIA:			
REFLEXO			
SOBRE O			
CUSTO DA		R\$	
REFEIÇÃO:		0,03	VALOR MÉDIO POR REFEIÇÃO

PLANILHA IV – CUSTO COM IMPOSTOS

Descrição	Alíquota	Valor mensal
-----------	----------	--------------

Alíquota de

imposto(Tri

buto

federais e

estaduais)

12,45%

R\$

958.738,75

TOTAL MÊS		R\$	
DA NOTA		95.873,88	
FISCAL			
TOTAL BASE		R\$	
DO TRIBUTO		11.936,30	
NÚMERO			
TOTAL DE		467195	
REFEIÇÕES			
ANO :			
NÚMERO			
TOTAL DE		46720	
REFEIÇÕES			
MÊS			
REFLEXO			
SOBRE O			
CUSTO DA		R\$	
REFEIÇÃO:		0,26	VALOR MÉDIO POR REFEIÇÃO

NOTA	CONSIDERA
EXPLICATIV	NDO A
A	REALIDADE
	DA
	EMPRESA

	LUCRO REAL E OUTRO BENEFÍCIOS
	CONSIDERA NDO A REALIDADE DE 20 DIAS LETIVOS MÊS

PLANILHA V – LUCRO ESPERADO

Descrição	Alíquota	Valor mensal
-----------	----------	--------------

Lucro esperado	1,83	
TOTAL	R\$ 17.519,81	
NÚMERO TOTAL DE REFEIÇÕES	467195	
LUCRO MÉDIO DIÁRIO	R\$ 0,15	LUCRO MÉDIO POR PRATO
REFLEXO SOBRE O CUSTO DA REFEIÇÃO	R\$ 0,04	

	<u><i>COLUNA 1</i></u>	<u><i>COLUNA 2</i></u>
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CUSTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS / MATÉRIA PRIMA (R\$)

<u>COLUNA</u> <u>A 3</u>	<u>COLUNA 4</u>
DEMAIS CUSTOS(M ÃO DE OBRA)+ OPERACIO NALIDADE + IMPOSTOS + LUCRO	VALOR UNITÁRIO/ITEM (SOMA COLUNA 2 E 3

<u>COLUNA</u> <u>5</u>	<u>COLUNA 6</u>
QUANT./ REFEIÇÕES	VALOR/M r\$



1	01 Lanche manhã	R\$ 1,13
2	02 Almoço	R\$ 3,20
3	03 Lanche tarde	R\$ 0,95
4	04 lanches noite	R\$ 1,13

0,13	<u>R\$ 1,25</u>
1,05	<u>R\$ 4,25</u>
0,30	<u>R\$ 1,25</u>
0,12	<u>R\$ 1,25</u>
	<u>R\$ 7,99</u>

124915	<u>R\$ 156.143,75</u>
124915	<u>R\$ 530.888,75</u>
136955	<u>R\$ 171.193,75</u>
80410	<u>R\$ 100.512,50</u>
	R\$ 958.738,75

VALOR GLOBAL

R\$ 958.738,75

NOVECIENTOS E CINQUENTA E OITO MIL E SETECENTOS E TRINTA E OITO REAIS E SETENTA E CINCO CENTAVOS

SAMIR CAVALCANTE AUR
REPRESENTANTE LEGAL
CNPJ: 18.261.811/0001-01

ROCHELE BATISTA SILVA
NUTRICIONISTA
CRN 11- 7900



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 20250012

Recebemos da Comissão Central de Licitações da PGE, a proposta da empresa **SAMIR CAVALCANTE AUR - ME**, arrematante do **grupo 4, Crede 5** referente(s) ao **PE nº 20250012**, 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.

ANÁLISE DOS DOCUMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO

“12. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR”

[...]

“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 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.

“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 no período de realização do certame, 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.”

- Mediante análise, constatou-se que a empresa arrematante apresentou Alvará Sanitário, com validade para 06 de Outubro de 2026, emitida pela Prefeitura de Sobral, constando como atividade “Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas”, 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, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

12.7.3. 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. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados em períodos sucessivos ou não.”

- Mediante avaliação, foi verificado que a empresa arrematante apresentou os seguintes documentos: Atestados de Capacidade Técnica, registrados no Conselho Regional de Nutricionistas, emitidos por Secretaria da Educação 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, 12.7.3 e 12.8 do Termo de Referência, anexo I do Edital.

“12.9. 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.

12.10. 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.

12.11. 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 não apresentou Declaração de Renúncia à Vistoria.
- Desse modo, a SEDUC efetuou diligência à licitante para que encaminhasse a devida declaração, que posteriormente encaminhou, em atendimento à solicitação.

“Habilitação econômico-financeira”

“12.31.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC) superiores a 1(um).”

- Mediante avaliação, foi verificado que a empresa arrematante apresentou Balanço patrimonial dos anos de 2023 e 2024, demonstrando liquidez geral e liquidez corrente superior a 1 (um). Desse modo, atendeu ao subitem 12.31.2. do Termo de Referência, anexo I do Edital.

ANÁLISE DA PROPOSTA

A empresa apresentou proposta comercial em conformidade com os itens 12 e 13 do Edital. Junto à proposta devem ser anexados documentos, conforme os itens abaixo do Edital:

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

14.27.1. A licitante deverá apresentar declaração de que os serviços executados atenderão as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, conforme determina Resolução da Diretoria Colegiada– RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.”

- Analisando a documentação enviada, constatou-se que a empresa não apresentou a supracitada declaração.
- Desse modo, a SEDUC efetuou diligência à licitante para que encaminhasse a declaração. Em resposta, a licitante enviou a declaração, comprovando que os serviços executados atenderão às normas da RDC.

“14.27.2. A licitante deverá comprovar a exequibilidade do preço unitário, que deverá ser demonstrada com apresentação de Planilha de Custos e Formação do Preço na forma do Apêndice VIII, que agrega a apropriação de Custos Diretos (Despesas e Custos Variáveis + Despesas e Custos Fixos) + Custos Indiretos + Tributos e Lucro, correlacionados integralmente com o cardápio planejado constante no Apêndice VI e fichas técnicas constantes no Apêndice VII.”

- A arrematante apresentou a Planilha de Custos e Formação do Preço na forma do Apêndice VIII. No entanto, foram verificadas algumas inconsistências nas planilhas: Índícios de preços de alguns insumos incompatíveis com os valores de mercado, planilhas apresentadas desconfiguradas, dificultado a análise dos valores e informações constantes, Planilha II –



Custo com Mão de Obra, valores informados incompatíveis com a quantidade de funcionários, Planilha V – Lucro esperado, não foi apresentada a alíquota percentual (%) aplicada.

- Desse modo, a SEDUC, com base no inciso IV do art. 59 e Art. 64 da Lei 14.133/2021, diligenciou a licitante para que comprovasse os preços de alguns insumos por meio do envio de notas fiscais e para que esclarecesse as inconsistências nas planilhas.
(diligência anexa aos autos).
- Cumpre destacar que a arrematante enviou as notas fiscais solicitadas, que comprovam os preços de compra na Planilha I- Custo Gêneros Alimentícios e planilhas II e V.

Conclusão

Após a análise realizada por técnico(s) da SEDUC referente à documentação apresentada pela empresa **SAMIR CAVALCANTE AUR - ME**, no PE Nº 20250012, grupo 4, Crede 5 constatamos que:

- A arrematante atendeu aos critérios editalícios referentes aos documentos técnicos específicos relativos à habilitação.
- A arrematante atendeu aos critérios editalícios referente a planilha I – Custo gêneros alimentícios, II- Custo com Mão de Obra, III- Custo Operacional e Instalações, IV- Custos com Impostos e V- Lucro Esperado.

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, 04 de novembro de 2025.

Antonia Evilauba Gonçalves da Silva
Coordenadora COALE

Francisca de Assis Viana Moreira
Secretária Executiva de Gestão da Rede Escolar