PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS			
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PESQUISADA			
Nome fantasia:			
Razão Social:			
CNPJ.:		***Optante pelo Simples(Sim/Não):***	
Endereço:			
Telefone:			
Representante legal:			
RG e Emissor:		***C.P.F:***	

** Informar nos espaços em branco no quadro acima os dados da empresa.*

Item	Descrição	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Total
1	Café da manhã	22.680		
2	Almoço	75.600		
3	Jantar	28.350		
TOTAL				

** Sendo a quantidade média diária de 120 cafés da manhã, 400 almoços, 150 jantares. Foram considerados 21 dias letivos e 9 meses de funcionamento.*

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

CUSTO COM MÃO DE OBRA			
Descrição Posto de Trabalho	**Quantitativo* Funcionário**	**Código CBO**	**Valor Total (Mensal)**
Nutricionista	2	2237-10	
Técnico em nutrição	1	1415-15	
Assistente administrativo	1	4110-10	
Auxiliar de Serviços Gerais	2	5143-20	
Auxiliar de Cozinha	6	5135-05	
Cozinheiro	2	5132-15	
Saladeira	2	5135-05	
Almoxarife	1	4141-05	
Motorista	2	7823-10	
Açougueiro	1	8485-10	
Lavador de pratos	2	5135-05	
Operador de caixa	2	4211-25	
CUSTO TOTAL COM MÃO DE OBRA			

** Dimensionamento estimado de funcionários necessários para atender a demanda de pelo menos 750 refeições por dia. Informar nos espaços em branco no quadro acima.*

PROPORÇÃO DE GASTO DE MÃO DE OBRA POR TIPO DE REFEIÇÃO

Descrição	Valor	Custo com mão de obra por refeição
Percentual do gasto com mão de obra com as refeições de Café da Manhã		
Percentual do gasto com mão de obra com as refeições de Almoço e Jantar		

Percentual total da distribuição do gasto com mão de obra		

** Percentual de gasto com mão de obra em duas categorias, "Café da Manhã" e "Almoço e Jantar", de modo a totalizar 100%. Informar nos espaços em branco no quadro acima.*
** O custo de mão de obra por refeição está sendo calculado considerando a proporção do valor mensal dividido por 21 dias letivos e pela quantidade de refeições para cada categoria.*

CUSTO COM INSUMOS / INGREDIENTES CAFÉ DA MANHÃ	
Descrição	**Valor**
Custo por Refeição com Bebidas	
Custo por Refeição com Frutas	
Custo por Refeição com Carboidratos	
Custo por Refeição com Opção Vegetariana	
Custo por Refeição com Complementos	
Custo por Refeição com Insumos / Ingredientes	

** Informar nos espaços em branco no quadro acima os custos com insumos e ingredientes para a categoria "Café da Manhã".*

CUSTO COM INSUMOS / INGREDIENTES ALMOÇO E JANTAR	
Descrição	**Valor**
Custo por Refeição com Carne	
Custo por Refeição com Saladas	
Custo por Refeição com Acompanhamentos	
Custo por Refeição com Guarnições	
Custo por Refeição com Sobremesa	
Custo por Refeição com Suco	
Custo por Refeição com Complementos	
Custo por Refeição com Insumos / Ingredientes	

** Informar nos espaços em branco no quadro acima os custos com insumos e ingredientes para a categoria "Almoço e Jantar".*

VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO - CAFÉ DA MANHÃ	
Descrição	**Valor**
Custo da mão de obra por refeição (calculado conforme informações do quadro acima e percentual aplicado para essa categoria)	
Insumos / ingredientes por refeição (calculado conforme informações do quadro acima para essa categoria)	
Combustível e Gás de Cozinha	
Manutenção predial / limpeza da caixa de gordura/ Dedetização e Desratização	
Manutenção de equipamentos	
Reposição de equipamentos, utensílios e mobiliários	
Telefone / informática	
Água / Esgoto, Energia, Aluguel	
Custos Indiretos (Administração)	
Impostos sobre o Faturamento	
Outros	
Valor Unitário da Refeição	

** Informar nos espaços em branco no quadro acima os demais valores a serem considerados para dimensionar custos da refeição para a categoria "Café da Manhã".*

VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO - ALMOÇO E JANTAR

Descrição	Valor
Custo da mão de obra por refeição (calculado conforme informações do quadro acima e percentual aplicado para essa categoria)	
Insumos / ingredientes por refeição (calculado conforme informações do quadro acima para essa categoria)	
Combustível e Gás de Cozinha	
Manutenção predial / limpeza da caixa de gordura/ Dedetização e Desratização	
Manutenção de equipamentos	
Reposição de equipamentos, utensílios e mobiliários	
Telefone / informática	
Água / Esgoto, Energia, Aluguel	
Custos Indiretos (Administração)	
Impostos sobre o Faturamento	
Outros	
Valor Unitário da Refeição	

** Informar nos espaços em branco no quadro acima os demais valores a serem considerados para dimensionar custos da refeição para a categoria "Almoço e Jantar".*

Declaramos que o prazo da proposta é de 180 dias contados da sua assinatura.

ARAGUAINA-TO, _____ de DEZEMBRO de 2025

Representante Legal
Identificação / Assinatura
(Assinatura física e Carimbo do CNPJ ou Assinatura digital em arquivo PDF)