

**PLANILHA ANALÍTICA DE DISCRIMINAÇÃO DE VALORES**

<b>Tipo de Refeição</b>	<b>Quantidade de Refeições</b>	<b>Matéria-prima alimentar</b>	<b>Matéria-prima não alimentar</b>	<b>Mão de obra</b>	<b>Despesas diversas</b>	<b>Transporte de refeições preparadas</b>	<b>Valor Total por refeição</b>	<b>Valor total</b>
Desjejum	16370	R\$ 3,86	R\$ 0,16	R\$ 0,19	R\$ 0,71	R\$ 0,08	R\$ 5,00	R\$ 81.768,15
Almoço	16370	R\$ 5,87	R\$ 0,60	R\$ 0,19	R\$ 0,71	R\$ 0,08	R\$ 7,45	R\$ 121.874,65
Jantar	16370	R\$ 5,10	R\$ 0,48	R\$ 0,19	R\$ 0,71	R\$ 0,08	R\$ 6,56	R\$ 107.305,35
Lanche noturno	16370	R\$ 2,71	R\$ 0,28	R\$ 0,19	R\$ 0,71	R\$ 0,08	R\$ 3,97	R\$ 64.907,05
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 17,54</b>	<b>R\$ 1,52</b>	<b>R\$ 0,76</b>	<b>R\$ 2,84</b>	<b>R\$ 0,30</b>	<b>R\$ 22,96</b>	<b>R\$ 375.855,20</b>

Matéria-prima alimentar (Itens)												
Refeição	Tipo	Gênero/Produto	Unid.	Frequência de		Total per Capita Peso		Consumo Per Capita		Unitário	Custo Mensal	
				de	Unid.	de	Unid.	de	Unid.			
Café da Manhã	Líquidos	ado	200ml	17	Unidades	200	ml	3400	ml	R\$ 0,95	R\$ 16,15	
		Caixa	200ml	13	Unidades	200	ml	2600	ml	R\$ 1,55	R\$ 20,15	
	Pães	Pão "de sal"	Unidade de 50g	26	Unidades	50	g	1300	g	R\$ 0,90	R\$ 23,39	
		Pão "careca"	Unidade de 50g	25	Unidades	50	g	1250	g	R\$ 1,00	R\$ 24,88	
	Boio	Manteiga	Gramas	51	Gramas	10	g	510	g	R\$ 0,05	R\$ 2,45	
		Bolo	Bolo (35g)	9	Unidades	35	g	315	g	R\$ 1,79	R\$ 16,11	
	Grãos	Arroz	Porção	200g	60	Porção	200	g	12000	g	R\$ 0,76	R\$ 45,36
			Feijão carioca	Porção 150g	30	Porção	150	g	4500	g	R\$ 0,75	R\$ 22,46
			Preto	Porção 150g	30	Porção	150	g	4500	g	R\$ 0,99	R\$ 29,66
		Carne bovina	Acem	Porção 150g	2	Porção	150	g	300	g	R\$ 3,30	R\$ 6,60
Paleta			Porção 150g	2	Porção	150	g	300	g	R\$ 3,23	R\$ 6,45	
Costela			Porção 150g	2	Porção	150	g	300	g	R\$ 2,88	R\$ 5,76	
Músculo			150g	2	Porção	150	g	300	g	R\$ 4,50	R\$ 9,00	
Patinho			150g	2	Porção	150	g	300	g	R\$ 4,79	R\$ 9,57	
duro			150g	2	Porção	150	g	300	g	R\$ 4,79	R\$ 9,57	
mole			150g	1	Porção	150	g	150	g	R\$ 6,10	R\$ 6,10	
Carne de aves	Fraldinha	150g	2	Porção	150	g	300	g	R\$ 5,08	R\$ 10,17		
	Cupim	150g	2	Porção	150	g	300	g	R\$ 4,35	R\$ 8,70		
	Coxa	150g	3	Porção	150	g	450	g	R\$ 1,27	R\$ 3,82		
Carne Suína	Sobrecoxa	Porção	150g	2	Porção	150	g	300	g	R\$ 1,64	R\$ 3,29	
		Asa	150g	1	Porção	150	g	150	g	R\$ 1,87	R\$ 1,87	
		da asa	150g	2	Porção	150	g	300	g	R\$ 1,69	R\$ 3,38	
	frango	150g	3	Porção	150	g	450	g	R\$ 2,02	R\$ 6,07		
		de frango	150g	3	Porção	150	g	450	g	R\$ 2,35	R\$ 7,06	
	Steak	150g	3	Porção	150	g	450	g	R\$ 2,39	R\$ 7,16		
		para toscana	150g	4	Porção	150	g	600	g	R\$ 7,65	R\$ 30,59	
	Lingüiça calabresa	150g	2	Porção	150	g	300	g	R\$ 2,10	R\$ 4,19		
		Porção	150g	2	Porção	150	g	300	g	R\$ 3,37	R\$ 6,74	
		Carré/bisteca	Porção 150g	4	Porção	150	g	600	g	R\$ 2,94	R\$ 11,75	
Lombo		Porção 150g	2	Porção	150	g	300	g	R\$ 2,94	R\$ 5,88		
Pernil		Porção 150g	2	Porção	150	g	300	g	R\$ 2,84	R\$ 5,67		
Costela	Porção 150g	2	Porção	150	g	300	g	R\$ 2,99	R\$ 5,97			

Matéria-prima alimentar (Refeições)											
Possíveis combinações de Café da Manhã											possíveis combinações de Café da Manhã
achocolatado, dois pães de	achocolatado, dois pães	achocolatado, um bolo e um	achocolatado, um pão de sal	achocolatado, um bolo e um	suco e dois pães de sal e	suco e dois pães carecas e	suco, um bolo e um pão	suco, um pão de sal e um pão	suco, um bolo e um pão de sal	suco, um bolo e um pão de sal	
R\$ 2,84	R\$ 3,04	R\$ 3,78	R\$ 2,94	R\$ 3,69	R\$ 3,44	R\$ 3,64	R\$ 4,38	R\$ 3,54	R\$ 4,29	R\$ 3,56	

Custo médio das combinações de Almoço					Custo médio das combinações de Jantar			
Arroz	Custo médio feijão	Custo Médio Proteína	Custo Médio Fruta/Doc e almoço	Custo médio guarnição	Arroz	Custo médio feijão	Custo Médio Proteína	Custo médio guarnição
R\$ 0,76	R\$ 0,43	R\$ 3,29	R\$ 0,31	R\$ 0,62	R\$ 0,76	R\$ 0,43	R\$ 3,29	R\$ 0,62
<b>R\$ 5,41</b>					<b>R\$ 5,10</b>			
Custo médio das combinações de Lanche				Item		Valor Final		
Custo	Custo	Custo	Custo	Café da manhã	R\$ 3,56			
R\$ 9,22	R\$ 32,21	R\$ 19,26	R\$ 20,49	Almoço	R\$ 5,41			
<b>R\$ 2,71</b>				Jantar	R\$ 5,10			
				Lanche noturno	R\$ 2,71			
				<b>TOTAL DIÁRIO</b>	<b>R\$ 16,78</b>			

Item	Valor Final Corrigido
Café da manhã	R\$ 3,86
Almoço	R\$ 5,87
Jantar	R\$ 5,10
Lanche noturno	R\$ 2,71
<b>TOTAL DIÁRIO</b>	<b>R\$ 17,54</b>

Foi realizada consulta em 29 de maio de 2025 no sítio

	Steak	Porção 150g	2	Porção	150 g	300 g	R\$ 3,89	R\$ 7,77
Peixe	Peixe	Porção 150g	2	Porção	150 g	300 g	R\$ 2,99	R\$ 5,98
	Ovo de galinha	Porção 150g	4	Porção	150 g	600 g	R\$ 2,14	R\$ 8,56
	Abóbora	Porção 100g	4	Porção	100 g	400 g	R\$ 0,30	R\$ 1,20
	Abobrinha	Porção 100g	4	Porção	100 g	400 g	R\$ 0,30	R\$ 1,20
	Batata	Porção 100g	6	Porção	100 g	600 g	R\$ 0,40	R\$ 2,37
	Batata doce	Porção 100g	3	Porção	100 g	300 g	R\$ 0,40	R\$ 1,20
	Berinjela	Porção 100g	2	Porção	100 g	200 g	R\$ 0,40	R\$ 0,80
	Beterraba	Porção 100g	3	Porção	100 g	300 g	R\$ 0,40	R\$ 1,20
	Cará/Inha me	Porção 100g	3	Porção	100 g	300 g	R\$ 0,60	R\$ 1,80
	Cenoura	Porção 100g	3	Porção	100 g	300 g	R\$ 0,46	R\$ 1,37
	Chuchu	Porção 100g	3	Porção	100 g	300 g	R\$ 0,39	R\$ 1,17
	Cuscuz de legumes	Porção 100g	3	Porção	100 g	300 g	R\$ 0,60	R\$ 1,80
	Farofa	Porção 100g	4	Porção	100 g	400 g	R\$ 0,92	R\$ 3,66
	Macarrão	Porção 100g	4	Porção	100 g	400 g	R\$ 0,51	R\$ 2,04
	Mandioca	Porção 100g	4	Porção	100 g	400 g	R\$ 0,43	R\$ 1,70
	Pimentão	Porção 100g	1	Porção	100 g	100 g	R\$ 0,80	R\$ 0,80
	Polenta	Porção 100g	3		100 g	300 g	R\$ 0,31	R\$ 0,93
	Quiabo	Porção 100g	2	Porção	100 g	200 g	R\$ 2,40	R\$ 4,79
	Seleta de legumes	Porção 100g	4	Porção	100 g	400 g	R\$ 1,26	R\$ 5,05
	Torta	Porção 100g	2	Porção	100 g	200 g	R\$ 0,60	R\$ 1,20
Guarniçõe s	Vagem	Porção 100g	2	Porção	100 g	200 g	R\$ 1,41	R\$ 2,83
Temperos	Tempeiros diversos	-	60	Porção	-	-	R\$ 0,50	R\$ 30,00
	Abacaxi	100g	1	Porção	100 g	100 g	R\$ 1,70	R\$ 1,70
	Banana	86g	4	Porção	86 g	344 g	R\$ 0,33	R\$ 1,30
	Goiaba	118g	2	Porção	118 g	236 g	R\$ 0,53	R\$ 1,06
	Maçã	130g	3	Porção	130 g	390 g	R\$ 0,91	R\$ 2,73
	Manga	100g	1	Porção	100 g	100 g	R\$ 0,46	R\$ 0,46
	Melancia	130g	2	Porção	130 g	260 g	R\$ 0,18	R\$ 0,35

Almoço e jantar	Fruta	Melão	115g	1 Porção	115 g	115 g	R\$ 0,46	R\$ 0,46
		Pêra	133g	1 Porção	133 g	133 g	R\$ 1,20	R\$ 1,20
		Tangerina	100g	2 Porção	100 g	200 g	R\$ 0,40	R\$ 0,80
	Doce	Bananada	20g	2 Unidades	20 g	40 g	R\$ 0,43	R\$ 0,87
		Cajuzinho	20g	1 Unidades	20 g	20 g	R\$ 1,08	R\$ 1,08
		Cocada	20g	1 Unidades	20 g	20 g	R\$ 0,85	R\$ 0,85
		Doce de leite	20g	2 Unidades	20 g	40 g	R\$ 0,98	R\$ 1,96
		Goiabada	20g	2 Unidades	20 g	40 g	R\$ 0,79	R\$ 1,59
		Paçoca	20g	2 Unidades	20 g	40 g	R\$ 0,19	R\$ 0,38
		Pé de moleque	20g	2 Unidades	20 g	40 g	R\$ 0,40	R\$ 0,80
		Rapadura	20g	1 Unidades	20 g	20 g	R\$ 0,80	R\$ 0,80
	Biscoito	Água e sal	50g	5 Unidades	50 g	250 g	R\$ 0,83	R\$ 4,13
		Integral	50g	4 Unidades	50 g	200 g	R\$ 0,82	R\$ 3,29
		Maisena	50g	4 Unidades	50 g	200 g	R\$ 0,48	R\$ 1,92
	Pães	Pão "de sal"	Unidade de 50g	16 Unidades	50 g	800 g	R\$ 0,90	R\$ 14,39
		Pão "careca"	Unidade de 50g	18 Unidades	50 g	900 g	R\$ 1,00	R\$ 17,91
	Frios	Mortadela	Fatia (mín. 15g)	6 Fatia	15 g	90 g	R\$ 0,37	R\$ 2,24
		Peito de peru	Fatia (mín. 15g)	4 Fatia	15 g	60 g	R\$ 0,71	R\$ 2,82
		Presunto	Fatia (mín. 15g)	8 Fatia	15 g	120 g	R\$ 0,48	R\$ 3,84
Queijo branco		Fatia (mín. 15g)	6 Fatia	15 g	90 g	R\$ 0,54	R\$ 3,24	
Queijo mussarela		Fatia (mín. 15g)	6 Fatia	15 g	90 g	R\$ 0,49	R\$ 2,96	
Queijo prato		Fatia (mín. 15g)	4 Fatia	15 g	60 g	R\$ 0,81	R\$ 3,23	
	Abacaxi	100g	2 Porção	100 g	200 g	R\$ 1,70	R\$ 3,39	
	Banana	86g	6 Porção	86 g	516 g	R\$ 0,33	R\$ 1,96	
	Goiaba	118g	3 Porção	118 g	354 g	R\$ 0,53	R\$ 1,59	
	Maçã	130g	5 Porção	130 g	650 g	R\$ 0,91	R\$ 4,54	
	Manga	100g	3 Porção	100 g	300 g	R\$ 0,46	R\$ 1,38	
	Melancia	130g	3 Porção	130 g	390 g	R\$ 0,18	R\$ 0,53	
	Melão	115g	3 Porção	115 g	345 g	R\$ 0,46	R\$ 1,38	
	Pêra	133g	2 Porção	133 g	266 g	R\$ 1,20	R\$ 2,39	

Lanche noturno	Fruta	Tangerina	100g	3	Porção	100g	300g	R\$ 0,40	R\$ 1,20
----------------	-------	-----------	------	---	--------	------	------	----------	----------

Foi realizada consulta em 29 de maio de 2025 no sítio  
<https://www3.bcb.gov.br/CALCIDADA0/publico/corrigerPorIndic>

#### Resultado da Correção pelo IPCA-E (IBGE)

Dados básicos da correção pelo IPCA-E (IBGE)	
Dados informados	
Data inicial	08/2023
Data final	03/2025
Valor nominal	R\$ 3,56 ( REAL )
Dados calculados	
Índice de correção no período	1,08477310
Valor percentual correspondente	8,477310 %
Valor corrigido na data final	R\$ 3,86 ( REAL )

\*O cálculo da correção de valores pelo IGP-M foi atualizado e está mais preciso. Saiba mais clicando [aqui](#).

Gostou desse serviço? Dê sua opinião.

#### Resultado da Correção pelo IPCA-E (IBGE)

Dados básicos da correção pelo IPCA-E (IBGE)	
Dados informados	
Data inicial	08/2023
Data final	03/2025
Valor nominal	R\$ 5,41 ( REAL )
Dados calculados	
Índice de correção no período	1,08477310
Valor percentual correspondente	8,477310 %
Valor corrigido na data final	R\$ 5,87 ( REAL )

\*O cálculo da correção de valores pelo IGP-M foi atualizado e está mais preciso. Saiba mais clicando [aqui](#).

Gostou desse serviço? Dê sua opinião.

#### Resultado da Correção pelo IPCA-E (IBGE)

Dados básicos da correção pelo IPCA-E (IBGE)	
Dados informados	
Data inicial	08/2023
Data final	03/2025
Valor nominal	R\$ 2,71 ( REAL )
Dados calculados	
Índice de correção no período	1,08477310
Valor percentual correspondente	8,477310 %
Valor corrigido na data final	R\$ 2,94 ( REAL )

\*O cálculo da correção de valores pelo IGP-M foi atualizado e está mais preciso. Saiba mais clicando [aqui](#).

Gostou desse serviço? Dê sua opinião.

#### Resultado da Correção pelo IPCA-E (IBGE)

Dados básicos da correção pelo IPCA-E (IBGE)	
Dados informados	
Data inicial	08/2023
Data final	03/2025
Valor nominal	R\$ 5,10 ( REAL )
Dados calculados	
Índice de correção no período	1,08477310
Valor percentual correspondente	8,477310 %
Valor corrigido na data final	R\$ 5,53 ( REAL )

\*O cálculo da correção de valores pelo IGP-M foi atualizado e está mais preciso. Saiba mais clicando [aqui](#).

Gostou desse serviço? Dê sua opinião.

### Matéria-prima Não Alimentar (Itens)

#### Recicláveis individuais

Item	Unidade de medida	Quantidade		Valor unitário (R\$)	Valor mês (R\$)
		Consumo	Frequência		
Marmitex redondo, tampa aluminizada	Unidade	2	Diária	R\$0,47	R\$0,94
Embalagem pão/bolo 10x15cm	Unidade	2	Diária	R\$0,16	R\$0,32
Embalagem fruta 10x15	Unidade	1,5	Diária	R\$0,16	R\$0,24
Colher de plástico (uma vez a cada 6 meses)	Unidade	1	Semestral	R\$1,00	R\$0,01
<b>TOTAL DIÁRIO POR INTERNO</b>					<b>R\$1,51</b>

#### Recicláveis para preparo das refeições

Item	Unidade de medida	Quantidade		Valor unitário (R\$)	Valor mês (R\$)
		Consumo	Frequência		
Filme de pvc, esticável, em rolo, espessura aproximada 0,09 mm (10 micras), medindo aproximadamente 38 cm x 1000 m	Rolo	2	Mensal	R\$128,00	R\$256,00
Luvas látex descartáveis, caixa 100 unidades	Par	12	Diária	R\$0,59	R\$212,40
Papel alumínio com 7,5 m x 30 cm	Rolo	2	Mensal	R\$9,99	R\$19,98
Pano multiuso rolo de crosshatch com 300 m x 30 cm	Rolo	2	Mensal	R\$130,50	R\$261,00
Sacos plásticos, esterilizado, para coleta de amostras de alimentos, medindo aproximadamente 15x20cm (100 unidades)	Unidade	14	Diária	R\$0,33	R\$138,60
<b>TOTAL DIÁRIO POR INTERNO</b>					<b>R\$0,02</b>

*Foi considerado o consumo da tabela acima a quantidade de 1.000 (mil) refeições diárias.*

Foi considerado 1,56 de consumo para embalagem da fruta, visto que há dias que ela será substituída pelo doce, gerando uma proporção aproximada de 1,5 embalagens por dia.

Para as luvas o valor total da caixa com 100 (cem) unidades foi dividido por 50 (cinquenta) a fim de se encontrar o valor do par de luvas.

### Matéria-prima Não Alimentar (Refeições)

<b>Total matéria-prima não alimentar</b>	<b>Valor</b>	<b>Item</b>	<b>Valor</b>
Recicláveis individuais	R\$1,51	Café da manhã	R\$ 0,16
Recicláveis para preparo das refeições	R\$0,02	Almoço	R\$ 0,60
<b>TOTAL DIÁRIO POR INTERNO</b>	<b>R\$1,52</b>	Jantar	R\$ 0,48
		Lanche noturno	R\$ 0,28
		<b>TOTAL DIÁRIO POR INTERNO</b>	<b>R\$ 1,52</b>

Para alcançar o valor para cada refeição, somou-se o que é usado em cada refeição com divisão do valor dos Recicláveis para preparo das refeições por 4 (quantidade de refeições diárias).

### Mão de obra (Resumo)

Item	Cargo	Custo/Trab.	Quant. Postos	Custo Total/Trab.	Custo Total Uniformes e EPIs Mensal	Mensal Total de Funcionários
1	Nutricionista	R\$ 3.683,47	5	R\$ 18.417,35	R\$ 490,03	R\$ 18.907,38
2	Téc. em Nutrição	R\$ 2.381,16	2	R\$ 4.762,32	R\$ 196,01	R\$ 4.958,33
3	Op. de Caldeira	R\$ 2.341,21	2	R\$ 4.682,42	R\$ 253,53	R\$ 4.935,95
4	Auxiliar de Cozinha	R\$ 1.709,26	32	R\$ 54.696,32	R\$ 4.056,53	R\$ 58.752,85
5	Cozinheiro industrial	R\$ 2.011,63	9	R\$ 18.104,67	R\$ 1.140,90	R\$ 19.245,57
6	Açougueiro	R\$ 1.945,70	2	R\$ 3.891,40	R\$ 251,51	R\$ 4.142,91
7	Padeiro	R\$ 2.027,81	2	R\$ 4.055,62	R\$ 253,53	R\$ 4.309,15
8	Auxiliar de Expedição	R\$ 1.986,58	4	R\$ 7.946,32	R\$ 507,07	R\$ 8.453,39
9	Gerente de Un/Operacional	R\$ 5.066,91	1	R\$ 5.066,91	R\$ 119,44	R\$ 5.186,35
10	Gerente de Produção	R\$ 6.341,46	1	R\$ 6.341,46	R\$ 111,23	R\$ 6.452,69
11	Assistente Dep. Pessoal	R\$ 2.255,40	1	R\$ 2.255,40	R\$ 119,44	R\$ 2.374,84
12	Auxiliar Administrativo	R\$ 2.784,51	1	R\$ 2.784,51	R\$ 119,44	R\$ 2.903,95
13	Estoquista	R\$ 1.813,88	1	R\$ 1.813,88	R\$ 142,42	R\$ 1.956,30
<b>TOTAL</b>				R\$ 134.818,58	R\$ 7.761,09	R\$ 142.579,67

Valor diário mensal	Valor Diário Por refeição
R\$ 0,74	R\$ 0,19

Para obtenção dos valores foi realizada consulta dos valores médios dos salários para estes cargos no sítio <https://www.salario.com.br/tabela-salarial/> que tem como Fonte: Salario.com.br - Novo CAGED |  
Atualização: 29 de maio de 2025

A previsão para essa quantidade de profissionais foi baseado em um contrato atual para o atendimento de uma demanda de 6.400 internos  
Então o valor mensal do curso de funcionários foi dividido por 6.400 e depois por 30 referente a quantidade de dias por mês.  
Posteriormente dividiu-se por 4, a fim de se obter o quanto custa para cada refeição, por dia este custo, resultando em R\$ 0,19 centavos por

## Mão de obra - Uniformes e

UNIFORMES					
Item	Valor Unitário (R\$)	Vida útil (meses)	Quantidade por funcionário	Nutricionista e Técnico em Nutrição	
1 Crachá de identificação	R\$ 12,00	12	1	R\$ 1,00	
2 Calça de brim	R\$ 52,90	8	2		
3 Camisa de gola careca	R\$ 21,90	8	3		
4 Jaleco/guarda pó	R\$ 64,90	8	2	R\$ 16,23	
5 Rede protetora/toura	R\$ 42,12	6	2	R\$ 14,04	
6 Meia	R\$ 13,44	4	4	R\$ 13,44	
7 Tênis	R\$ 159,90	6	2	R\$ 53,30	
<b>TOTAL MENSAL</b>				<b>R\$ 98,01</b>	

EPIs					
Item	Valor Unitário (R\$)	Vida útil (meses)	Quantidade por funcionário	Cozinheiro, Aux. de cozinha, Operador de Caldeira, Padeiro e Aux. de expedição	
8 Avental de borracha	R\$ 50,02	12	2	R\$ 8,34	
9 Bota de cano curto em PVC	R\$ 26,47	12	1		
10 Bota de cano longo em PVC	R\$ 29,90	12	1	R\$ 2,49	
11 Tênis de segurança	R\$ 76,90	6	1		
12 Capote c/ capuz forrado	R\$ 139,90	36	1		
13 Luva de proteção	R\$ 24,90	6	1	R\$ 4,15	
14 Luva de malha de aço	R\$ 44,99	24	1		
15 Luva reforçada para baixa temp.	R\$ 30,38	24	1		
16 Protetor auricular	R\$ 3,35	6	1	R\$ 0,56	
<b>TOTAL MENSAL</b>				<b>R\$ 15,54</b>	

Cargo	Quantidade	Mensal p/ cargo		Mensal p/ cargo de Uniformes e EPIs
		Uniforme	EPIs	
1 Nutricionista	5	R\$ 98,01		R\$ 98,01
2 Téc. em Nutrição	2	R\$ 98,01		R\$ 98,01
3 Op. de Caldeira	2	R\$ 111,23	R\$ 15,54	R\$ 126,77
4 Auxiliar de Cozinha	32	R\$ 111,23	R\$ 15,54	R\$ 126,77
5 Cozinheiro	9	R\$ 111,23	R\$ 15,54	R\$ 126,77
6 Açougueiro	2	R\$ 111,23	R\$ 14,53	R\$ 125,76
7 Padeiro	2	R\$ 111,23	R\$ 15,54	R\$ 126,77
8 Auxiliar de Expedição	4	R\$ 111,23	R\$ 15,54	R\$ 126,77
9 Gerente de Un/Operacional	1	R\$ 119,44		R\$ 119,44
10 Gerente de Produção	1	R\$ 111,23		R\$ 111,23
11 Assistente Dep. Pessoal	1	R\$ 119,44		R\$ 119,44
12 Auxiliar Administrativo	1	R\$ 119,44		R\$ 119,44
13 Estoquista	1	R\$ 119,44	R\$ 22,98	R\$ 142,42
<b>TOTAL</b>				

**EPI's**

Gerente de Un. Operacional, Assistente Dep. Pessoal, Aux. Administrativo e Estoquista	Gerente de Produção, Cozinheiro, Aux. de cozinha, Operador de Caldeira, Padeiro, Açougueiro e Aux. de expedição
R\$ 1,00	R\$ 1,00
R\$ 13,23	R\$ 13,23
R\$ 8,21	
R\$ 16,23	R\$ 16,23
R\$ 14,04	R\$ 14,04
R\$ 13,44	R\$ 13,44
R\$ 53,30	R\$ 53,30
<b>R\$ 119,44</b>	<b>R\$ 111,23</b>

Açougueiro	Estoquista
R\$ 8,34	R\$ 8,34
R\$ 2,49	
	R\$ 12,82
R\$ 1,87	
R\$ 1,27	R\$ 1,27
R\$ 0,56	R\$ 0,56
<b>R\$ 14,53</b>	<b>R\$ 22,98</b>

Mensal Total de Funcionários	
R\$	490,03
R\$	196,01
R\$	253,53
R\$	4.056,53
R\$	1.140,90
R\$	251,51
R\$	253,53
R\$	507,07
R\$	119,44
R\$	111,23
R\$	119,44
R\$	119,44
R\$	142,42
<b>R\$</b>	<b>7.761,09</b>

### Despesas Diversas

Toda referência bibliográfica foi retirada do Manual para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária

Produtos para higienização e limpeza		Para efeito de custos com materiais de limpeza e higiene, com base nos dados históricos obtidos nos serviços de alimentação de coletividades sadias e referências bibliográficas sobre o assunto, aplicou-se o percentual de 6% (seis por cento) do custo relativo ao fornecimento de matéria-prima alimentar empregada nas refeições (desjejum, almoço e jantar, para cobrir as despesas com higienização)
Total diário de gêneros alimentícios	R\$ 17,54	
Coefficiente utilizado de 6% do custo total de matéria-prima	6,00%	
<b>Custo diário com higienização e limpeza (R\$/dia)</b>	<b>R\$ 1,05</b>	

Despesas com manutenção de instalações		Para a apuração dos custos referentes às instalações da cozinha industrial, foi adotado o valor de locação mensal da área correspondente, com base em pesquisa efetuada na região do Distrito Federal, resultando no valor médio de R\$ 46,54 o metro quadrado, resultante da pesquisa de mercado. Com base nas referências bibliográficas para a determinação do dimensionamento de áreas necessárias para a cozinha industrial, foram adotados os coeficientes para a produção de acima de 3.000 (três mil) alimentações diárias e por 30 dias a fim de se alcançar o valor diário deste custo.
Coefficiente de área por nº de refeições preparadas (acima 3.000 internos)	0,24	
Área total requerida (m²)	720	
Valor médio/m² de locação mensal	R\$46,54	
Custo mensal	R\$33.508,80	
<b>Custo unitário diário</b>	<b>R\$0,37</b>	

Fonte: <https://moveis.estadao.com.br/aluguel/brasilia-e-a-capital-onde-o-aluguel-mais-subiu-em-2024-confira-regioes-mais-caras/#:~:text=Atualmente%2C%20bras%C3%ADlia%20tem%20o%20pre%C3%A7o,um%20per%C3%ADodo%20de%20valoriza%C3%A7%C3%B5es%20cont%C3%ADnuas.>

Despesa com controle integrado de pragas		Para a realização do custo com o controle integrado de pragas nas dependências utilizadas para os serviços, foi considerada a aplicação trimestral, com adoção do valor de R\$ 2,26 m², calculado por meio de pesquisa de mercado.
Custo de aplicação trimestral/m²	R\$2,26	
Área total requerida (m²)	720	
<b>Subtotal por trimestre</b>	<b>R\$1.627,20</b>	
<b>Custo unitário diário (dividido pela quantidade de internos por contrato referência e por dia - no caso 3000)</b>	<b>R\$0,01</b>	

Análise microbiológica dos alimentos preparados		Recomenda-se a realização de análise microbiológica de alimentos, dada a importância no diagnóstico de possíveis surtos de infecção ou intoxicação alimentar, bem como para o monitoramento de medidas corretivas em pontos críticos de controle. Para tanto, deve ser coletada uma amostra de todos os alimentos constantes do cardápio diário (almoço e jantar), cujos quantitativos e técnica de coleta de amostras devem atender à Portaria CVS nº 5/2013. Para a realização da composição dos custos, do universo das amostras coletadas, considerou-se uma análise mensal no valor de R\$ 482,00 obtido por meio de pesquisa de mercado, atribuindo para os quantitativos apresentados no quadro a seguir. O valor foi dividido por 3.000 (referência de internos) e por 30, a fim de se alcançar o valor diário.
Quantidade estimada mensal de análises	7	
Valor unitário	R\$482,00	
Valor mensal	R\$3.374,00	
<b>Custo unitário diário (dividido pela quantidade de internos do contrato referência e por dia - no caso 3000)</b>	<b>R\$0,04</b>	

Fonte: <https://www.webbrewshop.com.br/outros/analises-laboratoriais/analise-microbiologica-grupo-micro-i>

Equipamentos e utensílios		Para a aquisição inicial dos equipamentos e utensílios foram considerados os itens mínimos para a operação e seus respectivos valores conforme o Manual referenciado. Estes valores foram corrigidos com o IPCA visto estarem desatualizados. Os custos unitários obtidos foram resultantes de depreciação dos respectivos valores de aquisição: vida útil de 10 (dez) anos, e manutenção anual de 10% (dez por cento), conforme recomendações dos fabricantes. Esses valores foram obtidos mediante pesquisa junto ao mercado fornecedor.
Custo total de aquisição	R\$ 1.017.523,05	
<b>Custo unitário diário</b>	<b>R\$ 0,28</b>	

Para estimativa de custos, foram considerados os utensílios necessários para a produção, transporte e entrega da alimentação, em função do número de refeições preparadas. Nesse rol, encontram-se previstos os recipientes apropriados, assim como os utensílios utilizados no preparo das refeições (desjejum, almoço e jantar). Os custos unitários obtidos foram resultantes de depreciação dos respectivos valores de aquisição e vida útil de 2 (dois) anos, conforme recomendações dos fabricantes. Esses valores foram obtidos mediante pesquisa junto ao mercado fornecedor.  
Há aba específica listando os equipamentos.

Despesas com água		Para obtenção do cálculo referente às despesas com a água utilizada nas cozinhas industriais, foi considerado o consumo médio de 25 litros diários por comensal. A utilização desse consumo é aplicada na produção das refeições, na higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios. A tarifa utilizada foi de R\$ 18,31 m³ para consumo acima de 50 m³ comercial, vigente na região metropolitana de Distrito Federal, inclusa a cobrança para o tratamento de esgoto. O valor da análise da potabilidade da água foi considerado irrisório: aproximadamente R\$ 130,00 a cada 6 (seis) meses.
Consumo diário por interno (litros)	25	
Consumo mensal por interno	750	
Tarifa (R\$/m³ - 1000 litros)	<b>R\$18,31</b>	
<b>Custo unitário mensal por interno</b>	<b>R\$13,73</b>	
Custo diário por interno	R\$ 0,46	
Análise potabilidade da água	-	
<b>Custo unitário diário por refeição</b>	<b>R\$ 0,46</b>	

Fonte: <https://www.caesb.df.gov.br/tarifas-e-precos/>

Despesas com energia		Para o cálculo das despesas com energia elétrica, estimou-se o consumo proporcional às instalações e aos equipamentos adotados. Foi utilizada uma tarifa de
Consumo diário (Kw)	600	
Tarifa (R\$/Kw)	R\$ 0,74	

Fonte: <http://www.portalar.com.br/noticia/energia/energia>

Custo diário com 18% de ICMS	R\$	80,24
Subtotal diário	R\$	445,80
Custo diário	R\$	526,04
Custo unitário diário	R\$	0,18

Para o cálculo das despesas com energia elétrica, estimou-se o consumo proporcional às instalações e as potências dos equipamentos adotados. Foi utilizada para a tarifa de energia elétrica, trifásico, B3 comercial, no Distrito Federal, kWh, R\$ 0,743. Consumo diário de 600kwh, multiplicado pela tarifa + ICMS dividido por 3.000 internos.

<https://www.portalbrasil.com.br/noticias/materia/consumidor/confira-o-ranking-das-tarifas-de-energia-mais-caras-do-brasil-em-2024>

Despesas com gás	
Valor kg GLP	9,18
Custo diário total	R\$ 1.377,00
Custo diário total por interno	R\$0,46

Para o cálculo de custo, tomou-se como base o gás GLP em cilindros com capacidade de 45 kg, considerando o valor unitário de R\$ 9,18/kg. Para o dimensionamento de consumo para cada faixa de produção, adotou-se o consumo real medido em cozinha com capacidade produtiva diária para 72 comensais (5 cilindros de 45 kg, totalizando 225 kg/mês, que representa 7,39 kg/dia ou 0,103 kg/dia por comensal). Efetuando tratamento estatístico para a projeção de consumo para as demais faixas, com base no consumo de 150 kg diários para a produção de refeições para 3.000 comensais.

Fonte: <https://g1.globo.com/df/distrito-federal/noticia/2025/05/06/gas-de-cozinha-fica-mais-car-o-a-partir-desta-terca-feira-preco-pode-subir-ate-r-10-no-df.ghtml>

TABELA RESUMO DESPESAS DIVERSAS	
Produtos para higienização e limpeza	1,05
Despesas com manutenção de instalações	0,37
Despesa com controle integrado de pragas	0,01
Análise microbiológica dos alimentos preparados	0,04
Equipamentos e utensílios	0,28
Despesas com água	0,46
Despesas com energia	0,18
Despesas com gás	0,46
TOTAL DESPESAS DIVERSAS	R\$ 2,85
TOTAL DESPESAS DIVERSAS POR REFEIÇÃO	R\$ 0,71

### 8.1. Material de Limpeza e de Higiene

Para efeito de custos com materiais de limpeza e higiene, com base nos dados históricos obtidos nos serviços de alimentação de coletividades sadias e referências bibliográficas sobre o assunto, aplicou-se o percentual de **6%** (seis por cento) do custo relativo ao fornecimento de matéria-prima alimentar empregada nas refeições dejejum, almoço e jantar, para cobrir as despesas com higienização.

**Quadro 76: Definições de referência para custos com área física**

Base de Cálculo	Número de Comensais			
	Até 499	Até 999	Até 2.999	Acima de 3.000
Coefficiente adotado	0,40	0,30	0,27	0,24
Área requerida (m²)	160	210	405	720

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2022.

#### 8.8.1. Controle Integrado de Pragas

Para a realização do custo com o controle integrado de pragas nas dependências utilizadas para os serviços, foi considerada a aplicação trimestral, com adoção do valor de R\$ 2,26 m², calculado por meio de pesquisa de mercado.

**Quadro 79: Definições de referência para custos com análise microbiológica dos alimentos**

Quantidade de Comensais	Quantidade de Análises/Mês
Até 499	1
Até 999	2
Até 2.999	6
Acima de 3.000	7

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2022.

### 8.5. Água

Para obtenção do cálculo referente às despesas com a água utilizada nas cozinhas industriais, foi considerado o consumo médio de 25 litros diários por comensal. A utilização desse consumo é aplicada na produção das refeições, na higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios. A tarifa utilizada foi de R\$ 25,35 m³ para consumo acima de 50 m³ comercial, vigente na região metropolitana de São Paulo, inclusa a cobrança para o tratamento de esgoto.

Recomenda-se a realização de análise de potabilidade da água, pela importância no diagnóstico de possíveis contaminações. Nessas análises bacteriológicas são verificadas as quantidades de coliformes totais e fecais. Em geral, há diversos tipos de microrganismos que habitam as águas. Por isso, a legislação solicita que as análises do controle de qualidade da água sejam realizadas periodicamente como medida preventiva. Para efeito de composição de custos, considerou-se uma análise a cada 6 (seis) meses. O valor de R\$ 129,64 por análise foi resultante de pesquisas de mercado.

**Quadro 77: Definições de referência para custos com energia elétrica**

Base de Cálculo	Número de Comensais			
	Até 499	Até 999	Até 2.999	Acima de 3.000

para kWh	130	190	300	600
----------	-----	-----	-----	-----

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2022.

**Quadro 78: Definições de referência para custos com gás GLP**

Consumo per Capita Diário (kg)	Número diário de Comensais			
	Até 499	Até 999	Até 2.999	Acima de 3.000
	0,079	0,071	0,060	0,050

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2022.

## Equipamentos e Utensílios (parte das despesas)

A lista abaixo foi estimada para uma fabricação visando atender 3.000 unidades.

Recepção e controle			
Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7 m, cap. 300 kg com base de chapa de aço inox	2	R\$1.508,64	R\$3.017,28
Carro plataforma 1,2 x 0,65 x 0,7 m, cap. 500 kg com base de chapa de aço inox	2	R\$1.877,15	R\$3.754,30
Balança de carga 300 kg	2	R\$1.481,26	R\$2.962,52
Mesa em aço inox 1,40 x 0,70 m com gavetas	2	R\$1.709,86	R\$3.419,73
<b>TOTAL</b>			<b>R\$13.153,83</b>

Despensa			
Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Estante de chapa pintada, reguláveis, simples, com 5 prateleiras. Dimensões: 0,92 x 0,50 x 1,80 m com vão entre prateleira 0,46 m	12	R\$1.711,01	R\$20.532,13
Mesa de escritório 1,50 m	2	R\$441,49	R\$882,97
Cadeira giratória	2	R\$315,93	R\$631,86
Balança de mesa 0,55 x 0,40 m capac. 30 kg e graduação 10 g	2	R\$1.174,24	R\$2.348,48
Mesa aço 0,50 x 0,50 x 0,60 m para apoio da balança	2	R\$713,60	R\$1.427,21
Escada de metal com 5 degraus	1	R\$184,51	R\$184,51
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,90 x 0,25 m	20	R\$75,02	R\$1.500,48
Carro auxiliar de aço inox 2 planos 1,20 x 0,50 x 0,85 m, chassi em chapa dobrada de aço inox, planos de tampo rebaixados em aço, montantes em tubos de aço de 1" e providos de rodas de 5" revestidos de borracha (2 fixas e 2 giratórias), acabamento em aço inox polido fosco	4	R\$2.396,53	R\$9.586,13
<b>TOTAL</b>			<b>R\$37.093,77</b>

<b>Câmaras frigoríficas</b>			
<b>Item</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável	8	R\$2.973,35	R\$23.786,82
Câmara 3,00 x 2,60 x 3,00 m, para carnes	1	R\$39.887,91	R\$39.887,91
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável	6	R\$2.973,35	R\$17.840,10
Câmara 4,30 x 3,0 x 3,0 m, para vegetais	1	R\$40.071,15	R\$40.071,15
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável	5	R\$2.973,35	R\$14.866,76
Câmara 3,0 x 1,85 x 3,00 m, para laticínios	1	R\$30.404,34	R\$30.404,34
Antecâmara	1	R\$21.340,99	R\$21.340,99
<b>TOTAL</b>			<b>R\$188.198,07</b>

<b>Área de carnes</b>			
<b>Item</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>
Tampo em aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 com 2 cubas de 0,50 x 0,40 x 0,30 m de fundo	1	R\$3.782,31	R\$3.782,31
Mesa com 50 x 0,70 x 0,85 m, em altileno espessura mínima 2 cm	2	R\$1.073,82	R\$2.147,64
Tampo em aço inox com 2,10x0,70x0,85 m com 2 cubas de aço inox 0,60 x 0,50 x 0,40 m para descongelamento	1	R\$5.596,86	R\$5.596,86
Moedor/picador de carnes 240 kg/h	1	R\$3.517,02	R\$3.517,02
Amaciador de bifês, 0,45 x 0,30 x 0,35 m, motor elétrico 1/2 HP, monofásico, 60 ciclos, composto de 2 rolos com 72 lâminas e 2 pentes em aço inox acabamento externo em aço inox	2	R\$3.574,54	R\$7.149,07
<b>TOTAL</b>			<b>R\$22.192,90</b>

<b>Área de vegetais</b>
-------------------------

Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Máquina descascadora de tubérculos, capacidade 240 kg/h, motor 1/2 HP, 220 volts, 60 ciclos. Recipiente construído de ferro fundido, com ondulações internas, disco abrasivo de 0,40". acompanha caixa de decantação	1	R\$2.850,95	R\$2.850,95
Tampo de aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos	1	R\$3.782,31	R\$3.782,31
Tanque duplo, em aço inox de 2,0 x 1,0 x 0,20 m, com fundo falso perfurado e chuveiros laterais, acabamento polido fosco, medidas: 2,50 x 1,00 x 0,85 m	1	R\$6.027,54	R\$6.027,54
Lavadora e centrífuga de vegetais capac. 20 a 30 kg/h em aço inox	1	R\$26.786,60	R\$26.786,60
Multiprocessador 150 kg/h	1	R\$4.130,07	R\$4.130,07
Multiprocessador 300 kg/h	1	R\$8.099,15	R\$8.099,15
<b>TOTAL</b>			<b>R\$51.676,62</b>

Área de cereais			
Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Tampo em aço inox linear para apoio, 1,40 x 0,70 x 0,85 m, com 1 orifício na extremidade	2	R\$1.389,99	R\$2.779,99
Carro para lavagem e transporte de cereais, tipo caçamba basculante sobre rodas, constituído de 1 recipiente em aço inox, provido de anteparo perfurado, guidão e alças em tubo de aço inox com montantes tubulares de 1", com 4 rodas de 5"e revestido de poliuretano, 2 fixas e 2 giratórias.; dimensões de 0,71 x 0,43 x 0,85 m	4	R\$5.573,02	R\$22.292,08
<b>TOTAL</b>			<b>R\$25.072,07</b>

Área de massas e lanches			
Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

Tampo linear (PIA) em aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos	1	R\$3.123,47	R\$3.123,47
Cortador de frios automático, 1/2 Hp, 110/220 volts, monofásico 0,65 x 0,58 x 0,52 m	1	R\$3.344,88	R\$3.344,88
Batedeira elétrica 38 litros, com tacho em aço inox com 3 velocidades, motor 11/2 HP, trifásico, 220 volts, acompanhados de 3 batedores – globo, raquete e gancho	1	R\$79.098,45	R\$79.098,45
<b>TOTAL</b>			<b>R\$85.566,80</b>

<b>Área de cocção</b>			
<b>Item</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>
Fogão a gás com 4 queimadores duplos de 0,40 x 0,40 m com forno	2	R\$2.619,36	R\$5.238,73
Bifeteira de sobrepôr de 0,40 X 0,40 m para fogão a gás com queimadores de 0,40 X 0,40 m	2	R\$239,71	R\$479,43
Frigideira basculante 60 litros, 220 volts, 1,00x1,00m	1	R\$11.625,31	R\$11.625,31
Caldeirão a gás autogerador de vapor 200 litros, tampo americano, diâmetro de 1,05 cm x 0,85 m	1	R\$15.870,80	R\$15.870,80
Caldeirão a gás autogerador de vapor 300 litros, tampo americano, diâmetro de 1,20 cm x 0,85 m	1	R\$19.031,16	R\$19.031,16
Caldeirão a gás autogerador de vapor 500 litros, tampo americano, diâmetro de 1,20 cm x 0,85 m	4	R\$23.537,61	R\$94.150,43
Forno elétrico de 3 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	2	R\$13.011,17	R\$26.022,35
Mesa para apoio em aço inox de 2,10 x 0,70 x 0,85, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 m e gancheira	1	R\$2.490,45	R\$2.490,45
Liquidificador industrial cap. 6 litros, 220 volts, monofásico	1	R\$1.187,78	R\$1.187,78
Refrigerador industrial, galvanizada internamente e externamente em aço inox, de 1,20 x 0,60 x 1,90 m, cap. 1200 litros	1	R\$9.058,55	R\$9.058,55
Forno combinado com 20 GN 1/1	2	R\$46.855,70	R\$93.711,41

<b>TOTAL</b>	<b>R\$278.866,40</b>
--------------	----------------------

<b>Área para higienização de panelas e utensílios</b>			
Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 m, com 2 cubas de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	2	R\$3.168,82	R\$6.337,65
Estante gradeada em aço inox de 1,4 x 0,50 x 1,80 m, fixa com 4 planos	3	R\$2.740,72	R\$8.222,15
<b>TOTAL</b>			<b>R\$14.559,80</b>

<b>Área de montagem</b>			
Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Carro isotérmico/banho maria basculante sob rodízios, cap. 60 litros, de 0,60 x 0,60 m	12	R\$5.376,43	R\$64.517,13
Carro plataforma 300 kg para transporte (distribuição e expedição)	2	R\$740,73	R\$1.481,46
Equipamento de fechamento de marmitex manual	2	R\$141,80	R\$283,59
<b>TOTAL</b>			<b>R\$66.282,18</b>

<b>Sistema de exaustão</b>			
Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,70 x 1,20 m com filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exautores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	1	R\$11.522,60	R\$11.522,60
Sistema de exaustão composto de coifa de 5,20 x 1,20 m sem filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exautores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	2	R\$30.673,45	R\$61.346,90
<b>TOTAL</b>			<b>R\$72.869,50</b>

<b>Área de guarda de caixotes</b>
-----------------------------------

Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	2	R\$1.403,89	R\$2.807,79
<b>TOTAL</b>			<b>R\$2.807,79</b>

Área de lavagem e guarda de material limpeza			
Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	1	R\$2.161,58	R\$2.161,58
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	2	R\$141,97	R\$283,95
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	2	R\$1.403,89	R\$2.807,79
<b>TOTAL</b>			<b>R\$5.253,32</b>

Utensílios			
Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Abridor de latas e garrafas profissional em aço inox (G)	3	R\$8,35	R\$25,04
Assadeiras de alumínio 60 x 40 cm	40	R\$58,17	R\$2.326,87
Caçarola de alumínio cap. 14,5 litros tipo hotel com tampa	6	R\$106,46	R\$638,79
Caçarola de alumínio cap. 41 litros tipo hotel com tampa	6	R\$303,33	R\$1.819,98
Caixa de isopor capacidade 120 litros	63	R\$130,42	R\$8.216,69
Caixa fechada em polietileno para hortifrutigranjeiros, sem tampa 36 litros aproximadamente	20	R\$63,50	R\$1.270,05
Caixa para pão em plástico 80 x 60 x 50 cm sem tampa	12	R\$192,84	R\$2.314,14
Caixa térmica hot-box 80 litros 86 x 64 x 46 cm	4	R\$962,71	R\$3.850,85
Caixa vazada em polietileno para hortifrutigranjeiros	45	R\$51,18	R\$2.303,19
Caldeirão de alumínio cap. 125 litros tipo hotel com tampa	5	R\$550,73	R\$2.753,67

Caldeirão de alumínio cap. 94 litros tipo hotel com tampa	6	R\$525,13	R\$3.150,81
Caneca de alumínio 2 litros	6	R\$21,28	R\$127,67
Chiara 12" em inox – afiador de faca tipo fuzil de aproximadamente. 30 cm	2	R\$14,04	R\$28,09
Colher de altileno 36 cm	8	R\$15,41	R\$123,29
Colher de altileno 45 cm	8	R\$23,54	R\$188,31
Colher de altileno 60 cm	10	R\$39,53	R\$395,34
Concha de alumínio diâm. 10 cm com cabo 33 cm	10	R\$18,06	R\$180,60
Concha de alumínio diâm. 16 cm com cabo 50 cm	4	R\$36,45	R\$145,82
Concha para açúcar, cereais e farinha em metal	6	R\$21,58	R\$129,49
Descaroçador de azeitona em alumínio	6	R\$12,58	R\$50,33
Escumadeira alumínio diam.14 cm e cabo 36 cm	4	R\$30,49	R\$121,95
Escumadeira alumínio diam.16 cm e cabo 36 cm	6	R\$26,89	R\$161,36
Escumadeira alumínio diam.8,5 cm e cabo 33 cm	10	R\$12,29	R\$122,93
Faca para açougue inox lâmina 9	6	R\$29,13	R\$174,78
Faca para cozinha inox lâmina 8	10	R\$29,10	R\$291,04
Faca para vegetais inox lâmina 3. 1/4"	10	R\$9,37	R\$93,69
Frigideira diâm. 34 cm	6	R\$86,50	R\$519,03
Funil em plástico diâm 10 cm	2	R\$2,57	R\$5,14
Garfo de alumínio para assador 2 dentes 56 cm	3	R\$15,49	R\$46,48
Jarra plástica 2 litros	10	R\$7,60	R\$75,98
Monobloco 16 litros em polietileno	10	R\$31,90	R\$318,98
Monobloco 34 litros em polietileno	12	R\$71,68	R\$860,19
Monobloco 40 litros em polietileno	12	R\$61,64	R\$739,66
Monobloco 44 litros em polietileno	14	R\$68,07	R\$952,94
Pá para arroz em altileno 35 cm	3	R\$10,58	R\$31,74
Pegador de pão de inox	6	R\$11,47	R\$68,81
Pegador de salada de inox	6	R\$8,71	R\$52,26
Placa de altileno 50 x 30 cm	10	R\$80,18	R\$801,81
Recipiente plástico com tampa para alimentos 10 litros	10	R\$20,98	R\$209,79
Recipiente plástico com tampa para alimentos 12 litros	20	R\$33,34	R\$666,83
Socador de feijão altileno 20 cm cabo 1 m	3	R\$107,96	R\$323,88
Termômetro tipo espeto de 50 °C a 300 °C	4	R\$41,41	R\$165,64

TOTAL	R\$36.843,93
-------	--------------

## as diversas)

000 (três mil) internos.

### RESUMO QUADRO DOS EQUIPAMENTOS

Recepção e controle	R\$ 13.153,83
Despensa	R\$ 37.093,77
Câmaras frigoríficas	R\$ 188.198,07
Área de carnes	R\$ 22.192,90
Área de vegetais	R\$ 51.676,62
Área de cereais	R\$ 25.072,07
Área de massas e lanches	R\$ 85.566,80
Área de cocção	R\$ 278.866,40
Área para higienização de panelas e utensílios	R\$ 14.559,80
Área de montagem	R\$ 66.282,18
Sistema de exaustão	R\$ 72.869,50
Área de guarda de caixotes	R\$ 2.807,79
Área de lavagem e guarda de material limpeza	R\$ 5.253,32
Utensílios	R\$ 36.843,93
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 900.436,98</b>
<b>TOTAL CORRIGIDO</b>	<b>R\$ 1.017.523,05</b>

### Resultado da Correção pelo IPCA-E (IBGE)

#### Dados básicos da correção pelo IPCA-E (IBGE)

#### Dados informados

Data inicial	11/2022
Data final	03/2025
Valor nominal	R\$ 900.436,98 ( REAL )

#### Dados calculados

Índice de correção no período	1,13003250
Valor percentual correspondente	13,003250 %
Valor corrigido na data final	R\$ 1.017.523,05 ( REAL )

Fazer nova pesquisa

Imprimir

\*O cálculo da correção de valores pelo IGP-M foi atualizado e está mais preciso. Saiba mais clicando [aqui](#).

Gostou desse serviço? Dê sua opinião.

Considerando que o Manual foi publicado em novembro de 2022, realizou-se a correção monetária até o momento.

## Transporte

Item	Parâmetros adotados	Unidade	Valor unitário	Valor total
Quantidade de viagens diária	3	Unidade	-	-
Refeições transportadas a cada viagem	2.700	Unidade		-
Veículo zero km	2	Unidade	R\$ 400.000,00	R\$ 800.000,00
Equipe de Transporte	2	Equipes	R\$ 3.833,96	R\$ 7.667,92
Manutenções diversas	2	-	R\$ 8.689,25	R\$ 17.378,50
Outros custos (IPVA, licenciamento)	2	-	R\$ 6.000,00	R\$ 12.000,00
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 418.523,21</b>	<b>R\$ 837.046,42</b>
<b>Investimento Inicial por contrato por dia e por preso</b>				<b>R\$ 0,13</b>

Diesel (km/l)		Km/litro	R\$6,10
Km de cada viagem	50	km	R\$ 305,00
Custo Diário viagem			R\$ 915,00
<b>Custo diário por interno</b>			<b>R\$ 0,17</b>

Custos mão de obra			
Função	Valor mensal		Valor diário
Motorista	R\$	2.139,91	R\$ 71,33
Auxiliar	R\$	1.694,05	R\$ 56,47
<b>Total</b>	<b>R\$</b>	<b>3.833,96</b>	<b>R\$ 127,80</b>

Despesas com transporte	
Despesas fixas por dia por preso	R\$ 0,13
Despesas variáveis por dia por preso	R\$ 0,17
<b>Custo total diário por interno</b>	<b>R\$ 0,30</b>
<b>Custo total diário por interno por refeição</b>	<b>R\$ 0,08</b>

O valor de investimento inicial (primeira tabela) foi dividido pela quantidade de meses do contrato, por dias do mês e pela quantidade de internos.