



XIII- DOS COMPONENTES DE CUSTOS UNITÁRIO CONSIDERANDO OS QUANTITATIVOS CONSOLIDADOS PREVISTOS.

Fichas técnicas a serem preenchidas de acordo com as incidências das preparações previstas no edital. Ao preencher as fichas técnicas a empresa que desejar poderá aumentar o número de linhas para adicionar mais receitas à ficha técnica, desde que siga as incidências descritas para cada tipo de preparação no edital.

Ficha técnica – Carnes bovinas						
Receita	Componentes	Per capita in natura	Preço kg	Custos	Custo receita	Incidência mensal
Preparações com miolo de pá						2
Preparações com músculo e acém						2
Preparações com fraldinha						2
Preparações com costela						1
Preparações com chã de fora						2