

PREGÃO ELETRÔNICO 184/2020

LOTE 239

FICHA TÉCNICA: CARNES BOVINAS

RECEITA PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA IN NATURA	PREÇO KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDENCIA MENSAL
CARNE BOVINA (COZIDA)	CHÃ DE FORA PEÇA	0,100	17,98	1,7980	1,8402	2
	ÁGUA	0,040	0,01	0,0004		
	EXTRATO DE TOMATE	0,003	4,10	0,0123		
	ÓLEO DE SOJA	0,005	3,50	0,0175		
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
ISCA ACEBOLADA	FRALDINHA	0,100	13,99	1,3990	1,4410	2
	CEBOLA	0,005	2,50	0,0125		
	ÓLEO DE SOJA	0,005	3,50	0,0175		
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
COSTELA BOVINA	COSTELA BOVINA SEM OSSO	0,110	9,40	1,0336	1,0882	1
	ÁGUA	0,030	0,01	0,0003		
	EXTRATO DE TOMATE	0,003	4,10	0,0123		
	ÓLEO DE SOJA	0,005	3,50	0,0175		
	CEBOLA	0,005	2,50	0,0125		
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
CARNE MOÍDA	MUSCULO MOÍDO g	0,100	9,90	0,9896	1,0442	2
	ÁGUA	0,030	0,01	0,0003		
	EXTRATO DE TOMATE	0,003	4,10	0,0123		
	ÓLEO DE SOJA	0,005	3,50	0,0175		
	CEBOLA	0,005	2,50	0,0125		
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
BIFE ACEBOLADO	MIOLO DE PÁ- BIFE	0,100	13,99	1,3990	1,5535	2
	CEBOLA	0,050	2,50	0,1250		
	ÓLEO DE SOJA	0,005	3,50	0,0175		
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
TOTAL						9

FICHA TÉCNICA: CARNES SUÍNAS

RECEITA PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA IN NATURA	PREÇO KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDENCIA MENSAL
PICADINHO SUINO	PERNIL EM CUBOS	0,100	12,98	1,2980	1,3279	1
	ÁGUA	0,040	0,01	0,0004		
	ÓLEO DE SOJA	0,005	3,50	0,0175		
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
BIFE ACEBOLADO	COPA LOMBO BIFE	0,100	11,98	1,1980	1,2400	1
	CEBOLA	0,005	2,50	0,0125		
	ÓLEO DE SOJA	0,005	3,50	0,0175		
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
FEIJOADA	ORELHA	0,020	4,98	0,0996	1,0398	2
	PÉ	0,010	6,99	0,0699		
	PAIO	0,010	11,19	0,1119		
	CHARQUE	0,020	15,39	0,3078		
	BACON	0,020	9,95	0,1990		
	COPA LOMBO CUBOS	0,020	11,98	0,2396		
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
ISCA SUÍNA ACEBOLADA	COPA LOMBO BIFE	0,100	11,98	1,1980	1,2400	1
	CEBOLA	0,005	2,50	0,0125		
	ÓLEO DE SOJA	0,005	3,50	0,0175		
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
						5

FICHA TÉCNICA: AVES

RECEITA PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA IN NATURA	PREÇO KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDENCIA MENSAL
FRANGO ASSADO	COXA/SOBRECOXA SEM OSSO	0,110	6,88	0,7564	0,7809	4
	CEBOLA	0,005	2,50	0,0125		
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
FRANGO AO MOLHO	COXA/SOBRECOXA SEM OSSO	0,100	6,88	0,6876	0,7298	1
	ÁGUA	0,040	0,01	0,0004		
	EXTRATO DE TOMATE	0,003	4,10	0,0123		
	ÓLEO DE SOJA	0,005	3,50	0,0175		
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	0,110	12,88	1,4164		
	EXTRATO DE TOMATE	0,003	4,10	0,0123		

ISCA DE FRANGO NA CHAPA	ERVILHA	0,005	5,04	0,0252	1,5062	1
	MILHO VERDE	0,002	5,16	0,0103		
	CEBOLA	0,005	2,50	0,0125		
	ÓLEO DE SOJA	0,005	3,50	0,0175		
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
CUBINHOS DE FRANGO AO MOLHO	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	0,100	12,88	1,2876	1,3423	2
	ÁGUA	0,040	0,01	0,0004		
	EXTRATO DE TOMATE	0,003	4,10	0,0123		
	ÓLEO DE SOJA	0,005	3,50	0,0175		
	CEBOLA	0,005	2,50	0,0125		
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
PEITO DE FRANGO GRELHADO	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	0,110	12,88	1,4164	1,4584	1
	ÓLEO DE SOJA	0,005	3,50	0,0175		
	CEBOLA	0,005	2,50	0,0125		
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
TOTAL						9

FICHA TÉCNICA: EMBUTIDOS

RECEITA PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA IN NATURA	PREÇO KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDENCIA MENSAL
LINGÜIÇA ASSADA	LINGÜIÇA TOSCANA	0,110	7,69	0,8459	0,8584	1
	CEBOLA	0,005	2,50	0,0125		
HAMBURGUER A PIZZAILO	HAMBURGUER DE FRANGO	0,100	8,62	0,8620	1,1488	1
	EXTRATO DE TOMATE	0,003	4,10	0,0123		
	ÓLEO DE SOJA	0,005	3,50	0,0175		
	TOMATE	0,020	2,25	0,0450		
	MUSSARELA	0,010	20,00	0,2000		
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
STEAK DE FRANGO ASSADO	STEAK DE FRANGO	0,100	8,72	0,8720	0,8720	1
SALSICHA AO MOLHO	SALSICHA HOT DOG	0,085	6,50	0,5525	0,5947	1
	ÁGUA	0,040	0,01	0,0004		
	EXTRATO DE TOMATE	0,003	4,10	0,0123		
	ÓLEO DE SOJA	0,005	3,50	0,0175		
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
ALMONDEGA AO	ALMONDEGA BOVINA	0,100	8,48	0,8480	0,8907	1
	ÁGUA	0,040	0,01	0,0004		
	EXTRATO DE TOMATE	0,003	4,10	0,0123		

MOLHO SUGO	ÓLEO DE SOJA	0,005	3,50	0,0175	0,0302	1
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
TOTAL						5

FICHA TÉCNICA: OVOS

RECEITA PREPARAÇÃO	COMPONENTES	PER CAPITA IN NATURA	PREÇO KG	CUSTOS	CUSTO RECEITA	INCIDENCIA MENSAL
OVOS FRITOS	OVO	0,100	5,00	0,5000	0,5710	1
	ÓLEO DE SOJA	0,020	3,50	0,0700		
	SAL REFINADO	0,001	1,00	0,0010		
OVOS MEXIDOS	OVO	0,100	5,00	0,5000	0,5743	1
	EXTRATO DE TOMATE	0,003	4,10	0,0123		
	ÓLEO DE SOJA	0,005	3,50	0,0175		
	SALSICHA	0,005	6,50	0,0325		
	SAL	0,002	1,00	0,0020		
	ALHO	0,001	10,00	0,0100		
TOTAL					2	

Planilhas relativas apenas a formação de custos, não representando a realidade de preparo, receita, fator de cocção e gramatura dos itens prontos.