

**PROPOSTA DE PREÇOS**

Ao Município de Quixadá - Secretaria de Assistência Social

Pela presente declaramos inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente os da Lei Federal no, 14.1331/2021, bem como às cláusulas e condições do Processo Licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico nº 16.002/2024-PERP**

Declaramos que não ocorreu fato que nos impeça de participar do mencionado Processo de Licitação.

Declaramos, ainda, que em nossa proposta os valores apresentados englobam todas os custos, despesas com tributos, impostos, contribuições fiscais, parafiscais ou taxas, inclusive, porventura, com serviços de terceiros, que incidam direta ou indiretamente no valor dos produtos/materiais cotados que venham a onerar o objeto desta contratação.

Assumimos o compromisso de bem e fielmente fornecer os produtos especificados no Anexo I, caso sejamos vencedor(es) do presente Processo de Licitação.

**OBJETO:** Presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de administração, preparo e distribuição de até 100 (cem) café da manhã/dia, 400 (quatrocentos) almoços/dia, 150 (cento e cinquenta) jantar/dia, de segunda-feira a sexta-feira, com exceção de recessos/ponto facultativo e feriados, para o equipamento de segurança alimentar e nutricional, restaurante popular do município de quixadá - ce, de responsabilidade da secretaria de assistência social., conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD ANUAL	VALOR ESTIMADO R\$	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	Prestação de serviço de preparo e distribuição de refeições Restaurante Popular de Quixadá - para Café da manhã	refeições	26.400	R\$ 4,59	R\$ 121.176,00
2	Prestação de serviço de preparo e distribuição de refeições Restaurante Popular de Quixadá - para Almoço	refeições	105.600	R\$ 7,16	R\$ 756.096,00
3	Prestação de serviço de preparo e distribuição de refeições Restaurante Popular de Quixadá - para Jantar	refeições	39.600	R\$ 4,10	R\$ 162.360,00
<b>TOTAL</b>					<b>R\$ 1.039.632,00</b>

O valor total da proposta: **R\$ 1.039.632,00**  
por extenso: **um milhão e trinta e nove mil, seiscentos e trinta e dois reais**

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias

**IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA**

Empresa: CWM Industria Alimentícia Ltda  
CNPJ: 07.135.428/0001-90 | Inscrição Estadual : 06.700.516-0  
Endereço: Sítio Paraíso, N.º 90 Bairro: Gizélia Pinheiro Caixa Postal 1007  
Cidade: Crato -CE CEP: 63.138-000  
Telefone: (88) 3113.1582 Celular: (88) 98138.9693 | (85) 99608.8798  
Email: licitacao@marmitek.ind.br, faturamento.cwm@gmail.com

**INDICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PARA ASSINATURA DO CONTRATO**

Representante Legal: Cesar Wagner Madeira Coelho De Alencar  
CPF: 559.972.283-04  
Telefone: (85) 98707-0031  
Email: cesar.wagner@hotmail.com

**DADOS BANCÁRIOS**

Banco: Caixa Econômica Federal  
Agência: 0684 OP 003  
Conta para depósito: 2639-0  
Titular: CWM Industria Alimentícia Ltda

Crato, 28 de agosto de 2024

  
CWM INDUSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
Cesar Wagner Madeira Coelho de Alencar  
SOCIO - ADMINISTRADOR  
CPF Nº. 559.972.283-04  
RG Nº. 2281826-92



Alimentação e Serviços

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

CARDÁPIO SEMANAL RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ

TIPO / DIA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAFÉ DA MANHÃ	Cuscuz com margarina + Café com leite + Goiaba	Bolo + Café com leite + Melão	Cuscuz com margarina + Café com leite + Banana	Pão francês com Margarina + Café com leite + Maça	Pão doce com margarina + Café com leite + Mamão com Aveia
ALMOÇO	<p><b>Prato Proteico:</b> Cozido com Legumes</p> <p><b>Acompanhamento:</b> Arroz Branco e Feijão Carioca</p> <p><b>Guarnição:</b> Pirão</p> <p><b>Salada:</b> Alface com Cenoura e Beterraba raladas</p> <p><b>Sobremesa:</b> Doce: Cocada</p> <p><b>Suco:</b> Suco de Cajá</p> <p><b>Oferta de café 50 ml de infusão</b></p>	<p><b>Prato Proteico:</b> Filé de Frango Grelhado</p> <p><b>Acompanhamento:</b> Arroz Branco e Feijão de Corda</p> <p><b>Guarnição:</b> Macarrão espaguete.</p> <p><b>Salada:</b> Batata e Chuchu Cozidos</p> <p><b>Sobremesa:</b> Melancia</p> <p><b>Suco:</b> Suco de Manga</p> <p><b>Oferta de café 50 ml de infusão</b></p>	<p><b>Prato Proteico:</b> Bisteca de Porco Assada ou Opção: Ovos Mexidos</p> <p><b>Acompanhamento:</b> Arroz Branco e Feijão de Carioca</p> <p><b>Guarnição:</b> Cuscuz</p> <p><b>Salada:</b> Repolho, Tomate e Rúcula</p> <p><b>Sobremesa:</b> Doce: Martinho da Vila</p> <p><b>Suco:</b> Suco de Cajú</p> <p><b>Oferta de café 50 ml de infusão</b></p>	<p><b>Prato Proteico:</b> Coxa e Sobrecoxa de Frango Assada</p> <p><b>Acompanhamento:</b> Arroz Branco e Feijão Corda</p> <p><b>Guarnição:</b> Batata Doce</p> <p><b>Salada:</b> Pepino e Cenoura em Rodelas</p> <p><b>Sobremesa:</b> Melão</p> <p><b>Suco:</b> Suco de Goiaba</p> <p><b>Oferta de café 50 ml de infusão</b></p>	<p><b>Prato Proteico</b> Feijoada ou Opção: Omelete</p> <p><b>Acompanhamento:</b> Arroz Branco e Feijão Carioca</p> <p><b>Guarnição:</b> Farofa.</p> <p><b>Salada:</b> Acelga e Couve Manteiga refogadas</p> <p><b>Sobremesa:</b> Laranja</p> <p><b>Suco:</b> Suco de Acerola</p> <p><b>Oferta de café 50 ml de infusão</b></p>
JANTAR	Canja de Galinha + Pão Integral	Caldo de Carne + Pão Francês	Sopa de Carne + Pão doce	Canja de Galinha + Pão Integral	Caldo de Carne + Cuscuz
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média semanal)	Energia (Kcal)		CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
MÉDIA SEMANAL CAFÉ DA MANHÃ + ALMOÇO + JANTAR	2246,36		331,34g	84,24g	64,89g
			59%	15%	26%

CWM-INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA

CNPJ N.º 07.135.428/0001-90 – INSC. EST. N.º 06.700.516-0

SITIO PARAÍSO N.º 90 – BAIRRO: GIZELIA PINHEIRO – CAIXA POSTAL N.º 1007

CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1582 / 88 981338.9693 CRATO – CE





NDPCAL	Sat. (%)	Fib. (g)	Na+ (mg)
9,60%	7%	26g	623mg
6-10%	< 10%	> 25g	≤ 2400mg

CARDÁPIO ADEQUADO CONFORME PORTARIA Nº 03,  
DE 1º DE MARÇO DE 2002:

Crato, 28 de agosto 2024

*César Wagner Madeira Coêlho de Alencar*  
 CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
 César Wagner Madeira Coêlho de Alencar  
 SÓCIO - ADMINISTRADOR  
 CPF Nº: 569.972.283-04  
 RG Nº: 2281826-92

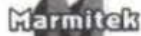
*Carlos Eduardo L. Matos*  
 NUTRICIONISTA  
 CRN 11 - 4364  
 CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
 CARLOS EDUARDO L. MATOS  
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN Nº 4364  
 CPF Nº: 020.948.793-30

CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
 CNPJ Nº 07.135.428/0001-90 – INSC. EST. Nº 06.700.516-0  
 SÍTIO PARAÍSO Nº 90 – BAIRRO: GIZELIA PINHEIRO – CAIXA POSTAL Nº 1007  
 CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1582 / 88 981338.9693 CRATO – CE

CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
 CNPJ Nº 07.135.428/0001-90 – INSC. EST. Nº 06.700.516-0  
 SÍTIO PARAÍSO Nº 90 – BAIRRO: GIZELIA PINHEIRO – CAIXA POSTAL Nº 1007  
 CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1582 / 88 981338.9693 CRATO – CE







Alimentação e Serviços

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP  
FATOR DE CORREÇÃO - SEGUNDA-FEIRA  
CARDÁPIO SEMANAL

402  
6  
Comissão de  
2024

Café da manhã: Cuscuz com margarina + café com leite + Goiaba

CAFÉ DA MANHÃ

Alimento/Ingrediente	Percapta Edital ( Kg /L/unid.)	Fator de Correção	Per capita c/ FC ( Kg / L/unid.)	CUSTO PRODUTO EM KG/L/UND	TOTAL ITEM (CUSTO PERCAPTA)
Açúcar, cristal	0,005	1,000	0,005	R\$2,39	R\$0,01
Café, pó, torrado	0,008	1,000	0,008	R\$7,99	R\$0,06
Farinha de milho, amarela	0,1	1,000	0,100	R\$2,16	R\$0,22
Leite Integral	0,15	1,000	0,150	R\$3,01	R\$0,45
Margarina, com óleo int..., c/sal 65%lip.	0,005	1,000	0,005	R\$7,09	R\$0,04
Goiaba, crua	0,12	1,220	0,146	R\$2,50	R\$0,37
				<b>TOTAL</b>	<b>R\$1,14</b>

Almoço: Prato Proteico: Cozido com Legumes Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão Carioca. Guarnição: Pirão. Salada: Alface com Cenoura e Beterraba raladas. Sobremesa: Doce: Cocada Suco: Cajá

ALMOÇO

Alimento/Ingrediente	Percapta Edital ( Kg /L/unid.)	Fator de Correção	Per capita c/ FC ( Kg / L/unid.)	VALOR UNITÁRIO	TOTAL ITEM
Açúcar, cristal	0,015	1,000	0,015	R\$2,39	R\$0,04
Alface, crespa, crua	0,02	1,46	0,029	R\$1,70	R\$0,05
Arroz, tipo 1, cru	0,002	1,080	0,002	R\$9,00	R\$0,02
Arroz, tipo 1, cru (200g cozido)	0,08	1	0,080	R\$4,36	R\$0,35
Beterraba, crua	0,02	1,53	0,031	R\$2,00	R\$0,06
Café, pó, torrado	0,004	1,000	0,004	R\$7,99	R\$0,03
Carne, bov., paleta, s/gord., crua	0,1	1,12	0,112	R\$15,99	R\$1,79
Cebola, crua	0,015	1,530	0,023	R\$2,50	R\$0,06
Cebolinha, crua	0,003	1,18	0,004	R\$0,90	R\$0,00
Cenoura, crua	0,07	1,16	0,081	R\$2,60	R\$0,21
Cocada branca	0,025	1	0,025	R\$8,00	R\$0,20
Farinha de mandioca crua	0,06	1,00	0,060	R\$2,59	R\$0,16
Feijão, carioca, cru (150g cozido)	0,06	1,04	0,062	R\$5,03	R\$0,31
Mandioca, crua	0,05	1,31	0,066	R\$2,50	R\$0,16
Óleo, de soja	0,015	1,00	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Polpa, cajá, congelada	0,04	1,00	0,040	R\$3,91	R\$0,16
Sal	0,002	1,00	0,002	R\$0,50	R\$0,00
				<b>TOTAL</b>	<b>R\$3,68</b>

Jantar: Canja de Galinha + Pão Integral

JANTAR

Alimento/Ingrediente	Percapta Edital ( Kg /L/unid.)	Fator de Correção	Per capita c/ FC ( Kg / L/unid.)	VALOR UNITÁRIO	TOTAL ITEM
Alho cru	0,001	1,080	0,001	R\$9,00	R\$0,01
Arroz, tipo 1, cru (170g cozido)	0,068	1	0,068	R\$4,36	R\$0,30
Batata, inglesa, crua	0,04	1,06	0,042	R\$2,50	R\$0,11
Cebola, crua	0,002	1,530	0,003	R\$2,50	R\$0,01
Cebolinha, crua	0,002	1,18	0,002	R\$0,90	R\$0,00
Cenoura, crua	0,04	1,16	0,046	R\$2,60	R\$0,12
Frango, sassami	0,08	1,390	0,111	R\$7,46	R\$0,83
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Pão, integral	0,05	1,000	0,050	R\$5,60	R\$0,28
Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00
				<b>TOTAL</b>	<b>R\$1,73</b>

Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da

Cardápio: guia prática para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu,2001

Costa, V.; Rosa, M.C.

Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997.

Ornellas, L. H. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu,

1988.

Crato, 28 de agosto de 2024

CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
César Wagner Madeira Coelho de Alencar  
SÓCIO - ADMINISTRADOR  
CPF Nº. 598.972.283-04  
RG Nº. 2281826-82

Carlos Eduardo L. Matos  
NUTRICIONISTA  
CRM Nº. 4384  
CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
CARLOS EDUARDO L. MATOS  
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRM Nº. 4384  
CPF Nº. 020.348.793-00





Alimentação e Serviços

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP  
FATOR DE CORREÇÃO - TERÇA-FEIRA  
CARDÁPIO SEMANAL



Café da manhã: Boio + Café com leite + Melão

CAFÉ DA MANHÃ

Alimento/Ingrediente	Percepta Edital ( Kg /L/unid.)	Fator de Correção	Per capita c/ FC ( Kg / L/unid.)	VALOR UNITÁRIO	TOTAL ITEM
Açúcar, cristal	0,025	1,000	0,025	R\$2,39	R\$0,06
Café, pó, torrado	0,008	1	0,008	R\$7,99	R\$0,06
Farinha, de trigo	0,03	1,00	0,030	R\$2,40	R\$0,07
Leite Integral	0,17	1,000	0,170	R\$3,01	R\$0,51
Melão, cru	0,15	1,37	0,206	R\$2,00	R\$0,41
Óleo, de soja	0,003	1	0,003	R\$5,03	R\$0,02
Ovo, galinha, inteiro, cru	0,02	1,130	0,023	R\$6,00	R\$0,14
				<b>TOTAL</b>	<b>R\$1,27</b>

Almoço: Prato Proteico: Filé de Frango Grelhado Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão de Corda. Guarnição: Macarrão espaguete. Salada: Batata e Chuchu cozidos.

Sobremesa: Melancia Suco: Manga

ALMOÇO

Alimento/Ingrediente	Percepta Edital ( Kg /L/unid.)	Fator de Correção	Per capita c/ FC ( Kg / L/unid.)	VALOR UNITÁRIO	TOTAL ITEM
Açúcar, cristal	0,015	1,000	0,015	R\$2,39	R\$0,04
Alho cru	0,002	1,080	0,002	R\$9,00	R\$0,02
Arroz, tipo 1, cru (200g cozido)	0,08	1	0,080	R\$4,36	R\$0,35
Batata, inglesa, crua	0,05	1,06	0,053	R\$2,50	R\$0,13
Café, pó, torrado	0,004	1	0,004	R\$7,99	R\$0,03
Cebola, crua	0,015	1,530	0,023	R\$2,50	R\$0,06
Cebolinha, crua	0,003	1,18	0,004	R\$0,90	R\$0,00
Chuchu, cru	0,05	1,06	0,053	R\$2,70	R\$0,14
Feijão, corda, cru (150g cozido)	0,06	1,04	0,062	R\$5,03	R\$0,31
Frango, peito, sem pele, cru	0,1	1,390	0,139	R\$10,36	R\$1,44
Macarrão, trigo, cru (100g cozido)	0,04	1,00	0,040	R\$4,05	R\$0,16
Melancia, crua	0,15	1,900	0,285	R\$2,00	R\$0,57
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Polpa, manga, congelada	0,08	1,00	0,080	R\$3,91	R\$0,32
Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00
				<b>TOTAL</b>	<b>R\$3,65</b>

Jantar: Caldo de Carne + Pão Francês

JANTAR

Alimento/Ingrediente	Percepta Edital ( Kg /L/unid.)	Fator de Correção	Per capita c/ FC ( Kg / L/unid.)	VALOR UNITÁRIO	TOTAL ITEM
Carne, bovina, acém, moída, crua	0,08	1,000	0,080	R\$7,99	R\$0,64
Alho cru	0,002	1,080	0,002	R\$9,00	R\$0,02
Batata, inglesa, crua	0,1	1,06	0,106	R\$2,50	R\$0,27
Mandioca, crua	0,15	1,31	0,197	R\$2,50	R\$0,49
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Pão, trigo, francês	0,05	1,00	0,050	R\$7,78	R\$0,39
Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00
				<b>TOTAL</b>	<b>R\$1,88</b>

Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da

Cardápio: guia prática para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu, 2001

Costa, V.; Rosa, M.C.

Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997.

Ornellas, L. H. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 1988.

Crato, 28 de agosto de 2024

CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
César Wagner Madeira Coelho de Alencar  
SOCIO - ADMINISTRADOR  
CPF Nº. 559.975.293-04  
RG Nº. 2281826-82

Carlos Eduardo L. Matos  
NUTRICIONISTA  
CRN 11.4364  
CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
CARLOS EDUARDO L. MATOS  
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN nº 4264  
CPF Nº. 020.948.793-30

CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
CNPJ Nº 07.135.428/0001-90 - INSC. EST. Nº 06.700.516-0  
SITIO PARAÍSO Nº 90 - BAIRRO: GIZELIA PINHEIRO - CAIXA POSTAL Nº 1007  
CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1582 / 88 981338.9693 CRATO - CE



Alimentação e Bebidas

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP  
FATOR DE CORREÇÃO - QUARTA-FEIRA  
CARDÁPIO SEMANAL



Café da manhã: Cuscuz com margarina + café com leite + Banana

CAFÉ DA MANHÃ

Alimento/Ingrediente	Percepta Edital ( Kg /L/unid.)	Fator de Correção	Per capta c/ FC ( Kg / L/unid.)	VALOR UNITÁRIO	TOTAL ITEM
Açúcar, cristal	0,005	1,000	0,005	R\$2,4	R\$0,01
Banana, prata, crua	0,12	1,55	0,186	R\$0,8	R\$0,15
Café, pó, torrado	0,008	1,000	0,008	R\$8,0	R\$0,06
Farinha de milho, amarela	0,1	1	0,1	R\$2,2	R\$0,22
Leite Integral	0,15	1,000	0,150	R\$3,0	R\$0,45
Margarina, com óleo int., c/sal 65%lip.	0,005	1	0,005	R\$7,1	R\$0,04
				<b>TOTAL</b>	<b>R\$0,92</b>

Almoço: Prato Proteico: Bisteca de Porco Assada ou Opção: Ovos mexidos Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão de Carioca. Guarnição: Cuscuz Salada: Repolho, Tomate e Rúcula Sobremesa: Doce: Martinho da Vila Suco: Caju

ALMOÇO

Alimento/Ingrediente	Percepta Edital ( Kg /L/unid.)	Fator de Correção	Per capta c/ FC ( Kg / L/unid.)	VALOR UNITÁRIO	TOTAL ITEM
Açúcar, cristal	0,015	1,000	0,015	R\$2,39	R\$0,04
Alho cru	0,002	1,080	0,002	R\$9,00	R\$0,02
Arroz, tipo 1, cru (200g cozido)	0,08	1	0,080	R\$4,36	R\$0,35
Café, pó, torrado	0,004	1,000	0,004	R\$7,99	R\$0,03
Cebola, crua	0,015	1,530	0,023	R\$2,50	R\$0,06
Cebolinha, crua	0,003	1,18	0,004	R\$0,90	R\$0,00
Farinha de milho, amarela	0,06	1,000	0,060	R\$2,16	R\$0,13
Feijão, carioca, cru (150g cozido)	0,06	1,04	0,062	R\$5,03	R\$0,31
Martinho da Vila	0,025	1	0,025	R\$8,00	R\$0,20
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Polpa, caju, congelada	0,08	1,000	0,080	R\$3,91	R\$0,32
Porco, bisteca, cru	0,1	1	0,100	R\$11,90	R\$1,19
Repolho, branco, cru	0,02	1,35	0,027	R\$2,90	R\$0,08
Rúcula, crua	0,02	1,57	0,031	R\$2,00	R\$0,06
Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00
Tomate, com semente, cru	0,02	1,61	0,032	R\$3,30	R\$0,11
				<b>TOTAL</b>	<b>R\$2,97</b>

Jantar: Sopa de Carne + Pão Doce

JANTAR

Alimento/Ingrediente	Percepta Edital ( Kg /L/unid.)	Fator de Correção	Per capta c/ FC ( Kg / L/unid.)	VALOR UNITÁRIO	TOTAL ITEM
Carne, bovina, acém, moída, crua	0,08	1,000	0,080	R\$7,99	R\$0,64
Alho, cru	0,002	1,08	0,002	R\$9,00	R\$0,02
Arroz, tipo 1, cru (60g cozido)	0,024	1,00	0,024	R\$4,36	R\$0,10
Cebola, crua	0,002	1,530	0,003	R\$2,50	R\$0,01
Chuchu, cru	0,04	1,35	0,054	R\$2,70	R\$0,15
Macarrão, integral, trigo, cru (100g cozido)	0,04	1,00	0,040	R\$4,05	R\$0,16
Mandioca, crua	0,04	1,31	0,052	R\$2,50	R\$0,13
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Pão Doce	0,05	1,000	0,050	R\$7,78	R\$0,39
Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00
				<b>TOTAL</b>	<b>R\$1,68</b>

Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da

Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu, 2001

Costa, V.; Rosa, M.C.

Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997.

Ornellas, L. H. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu,

1988.

Crato, 28 de agosto de 2024

CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
César Wagner Madeira Coelho de Alencar  
SÓCIO - ADMINISTRADOR  
CPF Nº. 559.372.283-04  
RG Nº. 2281828-92

Carlos Eduardo L. Matos  
NUTRICIONISTA  
CRN Nº. 4364  
CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
CARLOS EDUARDO L. MATOS  
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN Nº 4364  
CPF Nº. 029.948.793-30

CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
CNPJ N.º 07.135.428/0001-90 - INSC. EST. N.º 06.700.516-0  
SÍTIO PARAÍSO N.º 90 - BAIRRO: GIZELIA PINHEIRO - CAIXA POSTAL N.º 1007  
CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1582 / 88 981338.9693 CRATO - CE





Alimentação e Serviços

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP  
FATOR DE CORREÇÃO - QUINTA-FEIRA  
CARDÁPIO SEMANAL



Café da manhã: Pão francês com margarina + café com leite + Maçã

Café da manhã:

Alimento/Ingrediente	Percepta Edital ( Kg /L/unid.)	Fator de Correção	Per capita c/ FC ( Kg / L/unid.)	VALOR UNITÁRIO	TOTAL ITEM
Açúcar, cristal	0,005	1,000	0,005	R\$2,39	R\$0,01
Café, pó, torrado	0,008	1,000	0,008	R\$7,99	R\$0,06
Leite Integral	0,15	1,000	0,150	R\$3,01	R\$0,45
Maçã, crua	0,12	1,18	0,142	R\$1,60	R\$0,23
Margarina, com óleo int., c/sal 65%lip.	0,005	1,000	0,005	R\$7,09	R\$0,04
Pão, trigo, francês	0,1	1,00	0,100	R\$7,78	R\$0,78
				<b>TOTAL</b>	<b>R\$1,57</b>

Almoço: Prato Proteico: Coxa e Sobrecoxa de Frango Assada Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão Corda. Guarnição: Batata Doce. Salada: Pepino e Cenoura em rodela Sobremesa: Melão Suco: Goiaba

ALMOÇO

Alimento/Ingrediente	Percepta Edital ( Kg /L/unid.)	Fator de Correção	Per capita c/ FC ( Kg / L/unid.)	VALOR UNITÁRIO	TOTAL ITEM
Açúcar, cristal	0,015	1,000	0,015	R\$2,39	R\$0,04
Alho cru	0,005	1,080	0,005	R\$9,00	R\$0,05
Arroz, tipo 1, cru (200g cozido)	0,08	1	0,080	R\$4,36	R\$0,35
Batata, doce, crua	0,1	1,21	0,121	R\$1,40	R\$0,17
Café, pó, torrado	0,004	1,000	0,004	R\$7,99	R\$0,03
Cebola, crua	0,015	1,530	0,023	R\$2,50	R\$0,06
Cebolinha, crua	0,003	1,18	0,004	R\$0,90	R\$0,00
Cenoura, crua	0,03	1,16	0,035	R\$2,60	R\$0,09
Feijão, corda, cru (150g cozido)	0,06	1,04	0,062	R\$5,03	R\$0,31
Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele, cru	0,16	1,310	0,210	R\$11,13	R\$2,33
Melão, cru	0,15	1,37	0,206	R\$2,00	R\$0,41
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Pepino, cru	0,03	1,17	0,035	R\$1,80	R\$0,06
Poipa, goiaba, congelada	0,08	1,00	0,080	R\$3,91	R\$0,31
Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00
				<b>TOTAL</b>	<b>R\$4,29</b>

Jantar: Canja de Galinha + Pão Integral

JANTAR

Alimento/Ingrediente	Percepta Edital ( Kg /L/unid.)	Fator de Correção	Per capita c/ FC ( Kg / L/unid.)	VALOR UNITÁRIO	TOTAL ITEM
Alho cru	0,001	1,080	0,001	R\$9,00	R\$0,01
Arroz, tipo 1, cru (170g cozido)	0,068	1	0,068	R\$4,36	R\$0,30
Batata, inglesa, crua	0,04	1,06	0,042	R\$2,50	R\$0,11
Cebola, crua	0,002	1,530	0,003	R\$2,50	R\$0,01
Cebolinha, crua	0,002	1,18	0,002	R\$0,90	R\$0,00
Cenoura, crua	0,04	1,16	0,046	R\$2,60	R\$0,12
Frango, sassami	0,08	1,390	0,111	R\$7,46	R\$0,83
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Pão, integral	0,05	1,000	0,050	R\$5,60	R\$0,28
Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00
				<b>TOTAL</b>	<b>R\$1,73</b>

Costa, V.; Rosa, M.C.

Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997.

Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da

Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu, 2001

Ornellas, L. H. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu,

1988.

Crato, 28 de agosto de 2024

  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 Cesar Wagner Madoiro Côelho de Alencar  
 SÓCIO - ADMINISTRADOR  
 CPF Nº: 599.872.289-04  
 RG Nº: 2281828-82

  
 Carlos Eduardo L. Matos  
 NUTRICIONISTA  
 CRN 11 - 8284  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CARLOS EDUARDO L. MATOS  
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN nº 4364  
 CPF Nº: 020.948.793-20

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CNPJ Nº 07.135.428/0001-90 - INSC. EST. Nº 06.700.516-0  
 SÍTIO PARAÍSO Nº 90 - BAIRRO GIZELIA PINHEIRO - CAIXA POSTAL Nº 1007  
 CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1582 / 88 981338.9693 CRATO - CE





Alimentação e Serviços

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP  
FATOR DE CORREÇÃO - SEXTA-FEIRA  
CARDÁPIO SEMANAL



Café da manhã: Pão doce com margarina + Café com leite + Mamão com Aveia

Café da manhã

Alimento/Ingrediente	Percepta Edital ( Kg /L/unid.)	Fator de Correção	Per capita c/ FC ( Kg / L/unid.)	VALOR UNITÁRIO	TOTAL ITEM
Pão doce	0,1	1,000	0,100	R\$7,78	R\$0,78
Aveia, flocos, crua	0,02	1,00	0,020	R\$7,00	R\$0,14
Açúcar, cristal	0,005	1	0,005	R\$2,39	R\$0,01
Café, pó, torrado	0,008	1	0,008	R\$7,99	R\$0,06
Leite Integral	0,15	1,000	0,150	R\$3,01	R\$0,45
Mamão, Formosa, cru	0,1	1,50	0,150	R\$2,20	R\$0,33
Margarina, com óleo int., c/sal 65%lip.	0,005	1,000	0,005	R\$7,09	R\$0,04
				<b>TOTAL</b>	<b>R\$1,81</b>

Almoço: Prato Proteico: Feijoada ou Opção: Omelete Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão Carioca. Guarnição: Farofa. Salada: Acelga e Couve Manteiga Refogados Sobremesa: Laranja Suco: Acerola

ALMOÇO

Alimento/Ingrediente	Percepta Edital ( Kg /L/unid.)	Fator de Correção	Per capita c/ FC ( Kg / L/unid.)	VALOR UNITÁRIO	TOTAL ITEM
Carne, bovina, cru	0,12	1,5	0,180	R\$0,60	R\$0,11
Carne, suína, cru	0,05	1,43	0,072	R\$2,00	R\$0,14
Acerola, polpa, congelada	0,08	1	0,080	R\$3,91	R\$0,31
Açúcar, cristal	0,015	1,000	0,015	R\$2,39	R\$0,04
Alho cru	0,002	1,080	0,002	R\$9,00	R\$0,02
Arroz, tipo 1, cru (200g cozido)	0,08	1	0,080	R\$4,36	R\$0,35
Café, pó, torrado	0,004	1	0,004	R\$7,99	R\$0,03
Cebola, crua	0,015	1,530	0,023	R\$2,50	R\$0,06
Cebolinha, crua	0,003	1,18	0,004	R\$0,90	R\$0,00
Couve, manteiga, crua	0,05	1,53	0,077	R\$2,00	R\$0,15
Farinha de mandioca crua	0,06	1,00	0,060	R\$2,59	R\$0,16
Feijão, preto, cru (75g cozido)	0,03	1,04	0,031	R\$5,03	R\$0,16
Feijão, carioca, cru (150g cozido)	0,06	1,04	0,062	R\$5,03	R\$0,31
Lingüiça, porco, crua	0,01	1,00	0,010	R\$9,88	R\$0,10
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Porco, costela, crua	0,01	1,120	0,011	R\$10,99	R\$0,12
Porco, lombo, cru	0,035	1,120	0,039	R\$9,99	R\$0,39
Porco, orelha, salgada, crua	0,005	1,12	0,006	R\$8,70	R\$0,05
Porco, pé, salgado, cru	0,01	1,120	0,011	R\$8,70	R\$0,10
Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00
				<b>TOTAL</b>	<b>R\$2,68</b>

Jantar: Caldo de Carne + Cuscuz

JANTAR

Alimento/Ingrediente	Percepta Edital ( Kg /L/unid.)	Fator de Correção	Per capita c/ FC ( Kg / L/unid.)	VALOR UNITÁRIO	TOTAL ITEM
Carne, bovina, acém, moída, crua	0,08	1,000	0,080	R\$7,99	R\$0,64
Alho cru	0,002	1,080	0,002	R\$9,00	R\$0,02
Batata, inglesa, crua	0,1	1,06	0,106	R\$2,50	R\$0,27
Farinha de milho, amarela	0,05	1,000	0,050	R\$2,16	R\$0,11
Mandioca, crua	0,15	1,31	0,197	R\$2,50	R\$0,49
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00
				<b>TOTAL</b>	<b>R\$1,60</b>

Costa, V.; Rosa, M.C.

Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997.

Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da

Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu, 2001

Ornellas, L. H. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 1988.

Crato, 28 de agosto de 2024

CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
César Wagner Maderia Coelho de Alencar  
SÓCIO - ADMINISTRADOR  
CPF Nº. 558.973.283-04  
RG Nº. 3291826-42

CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
CNPJ Nº. 07.135.428/0001-90 - INSC. EST. Nº. 06.700.516-0  
SITIO PARAÍSO Nº. 90 - BAIRRO GIZELIA PINHEIRO - CAIXA POSTAL Nº. 1007  
CEP 63.138-000 FONE: 88 3113-1582 / 88 981338.9693 CRATO - CE

Carlos Eduardo L. Matos  
NUTRICIONISTA  
CPF Nº. 036.111.036-00  
CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
CARLOS EDUARDO L. MATOS  
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO IRR Nº. 4384  
CPF Nº. 036.111.036-00



Alimentação e Serviços

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP



FATOR DE CORREÇÃO


CARDÁPIO SEMANAL

MÉDIA DE INSUMOS POR REFEIÇÃO

DIAS / REFEIÇÕES	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR
SEGUNDA	R\$1,14	R\$3,68	R\$1,73
TERÇA	R\$1,27	R\$3,65	R\$1,88
QUARTA	R\$0,92	R\$2,97	R\$1,68
QUINTA	R\$1,57	R\$4,29	R\$1,73
SEXTA	R\$1,81	R\$2,68	R\$1,60
TOTAL	R\$6,72	R\$17,27	R\$8,61
MÉDIA SEMANAL DE INSUMOS	R\$1,34	R\$3,46	R\$1,72

Crato, 28 de agosto de 2024

  
CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
César Wagner Madeira Coêlho de Alencar  
SÓCIO - ADMINISTRADOR  
CPF N.º 569.972.283-04  
RG N.º 2281826-92

  
Carlos Eduardo L. Matos  
NUTRICIONISTA  
CRN 11 - 4364  
CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
CARLOS EDUARDO L. MATOS  
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN nº 4364  
CPF N.º 020.948.790-50

CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
CNPJ N.º 07.135.428/0001-90 – INSC. EST. N.º 06.700.516-0  
SÍTIO PARAÍSO N.º 90 – BAIRRO: GIZELIA PINHEIRO – CAIXA POSTAL N.º 1007  
CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1582 / 88 981338.9693 CRATO – CE



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

FICHA TÉCNICA DE PREPARO  
 RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ  
 CARDÁPIO SEMANAL

LANCHE MANHÃ (SEGUNDA-FEIRA)

NOME DA PREPARAÇÃO: Cuscuz com Margarina + Café com Leite + Goiaba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

INGREDIENTE	QUANT (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO O R\$	ENERGIA KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Sat. (mg)	Fib. (g)	Na+(mg)
Açúcar, cristal	5	Colher Chá	5	5	1	R\$0,01	19,92	4,98	0	0	0	0	0
Café, pó, torrado	8	Colher Chá	8	8	1	R\$0,06	34,31	5,26	1,18	0,95	0,42	4,1	0,08
Cuscuz, de milho, cozido com sal	100	Colher Servir	100	100	1	R\$0,22	116,3	25,3	2,2	0,7	0,2	9,1	248
Goiaba, vermelha	120	Und	146	100	1,22	R\$0,37	72	15,6	1,32	0,48	0	13,14	0
Leite Integral	150	Xícara de Chá	150	150	1	R\$0,45	92,25	6,75	4,5	5,25	3,15	0	75
Margarina, com óleo int., c/sal 65%/lp.	5	Colher Chá	5	5	1	R\$0,04	30,24	0	0	3,36	1,1	0	28,05
<b>TOTAL</b>						<b>R\$1,14</b>	<b>365,02</b>	<b>57,89</b>	<b>9,2</b>	<b>10,74</b>	<b>4,9</b>	<b>26,34</b>	<b>351</b>

**MODO DE PREPARO:** Misturar a farinha com água e deixar descansar. Após isso, colocar na cuscuzeira e levar ao fogo até levantar fervura. Posteriormente, quando pronto, pôr em um recipiente e recheiar com a margarina. Café com Leite: Em um recipiente, colocar água para ferver adicionada do açúcar e depois colocar o café para infundir. Após esse procedimento, misturar com o leite. Servir junto com a fruta

Costa, V.; Rosa, M.C. Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997.

Silva, Sandra Maria Chermín Seabra da Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu, 2001

Ornellas, L. H. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 1988.

**RENDIMENTO(g): 1 porção**

**PESO DA PORÇÃO(g): 388g**

Crato, 28 de agosto de 2024

**TEMPO DE PREPARO: 30min**

*Carla Regina de Oliveira*  
 CARLA REGINA DE OLIVEIRA  
 CARRIÃO MARIANA COLINO DE ALMEIDA  
 SCOD - ADMINISTRADOR  
 CPF. Nº. 593.573.293-04  
 RG Nº. 2381859-82

*Carla Regina de Oliveira*  
 CARLA REGINA DE OLIVEIRA  
 CARRIÃO MARIANA COLINO DE ALMEIDA  
 SCOD - ADMINISTRADOR  
 CPF. Nº. 593.573.293-04







EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

FICHA TÉCNICA DE PREPARO  
RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ  
CARDÁPIO SEMANAL

LANCHE MANHÃ (TERÇA-FEIRA)

NOME DA PREPARAÇÃO: Bolo + Café com Leite + Melão

INGREDIENTE	QUANT (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO O R\$	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL							
							ENERGIA KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Sat (mg)	Fib.(g)	Na+(mg)	
Açúcar, cristal	25	Colher Chá	25		1	R\$0,06	99,6	24,9	0	0	0	0	0	0
Café, pó, torrado	8	Colher Chá	8		1	R\$0,06	34,31	5,26	1,18	0,95	0,42	4,1	0,08	
Farinha, de trigo	30	Colher Sopa	30		1	R\$0,07	105,66	22,53	2,94	0,42	0	0,69	0,3	
Leite Integral	170	Xícara de Chá	170		1	R\$0,51	104,55	7,65	5,1	5,95	3,57	0	85	
Melão, cru	150	Fatia	206	150	1,37	R\$0,41	49,2	11,25	1,05	0	0	4,5	16,5	
Óleo, de soja	3	Colher Chá	3		1	R\$0,02	27	0	0	3	0,46	0	0	
Ovo, galinha, inteiro, cru	20	Und	23	20	1,13	R\$0,14	27,7	0,32	2,6	1,78	0,52	0	33,6	
<b>TOTAL</b>						<b>R\$1,27</b>	<b>448,02</b>	<b>71,91</b>	<b>12,87</b>	<b>12,1</b>	<b>5,0</b>	<b>9,29</b>	<b>135</b>	

**MODO DE PREPARO:** Bolo: Bater a clara e reservar; depois misturar a gema e o açúcar até formar uma massa homogênea. Acrescentar o leite e a farinha aos poucos e ir batendo. Por último, adicione a clara em neve. Despeje a massa em uma forma e depois coloque no forno até ficar pronto.

Café com Leite: Em um recipiente, colocar água para ferver adicionada do açúcar e depois colocar o café para infundir. Após esse procedimento, misturar com o leite. Servir junto com a fruta

**RENDIMENTO(g): 1 porção**

Costa, V.; Rosa, M.C. Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/JFSC, 1997.

Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu,2001

Ornellas, L. H. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu,1988.

**PESO DA PORÇÃO(g): 406g**

**TEMPO DE PREPARO: 30min**

*Carla Wagner Madeira Coelho de Alencar*  
CAROLINA WAGNER MADEIRA COELHO DE ALENCAR  
SÓCIO - ADMINISTRADOR  
CPF Nº: 869.871.282-04  
RG Nº: 228.625-22

*Carla Wagner Madeira Coelho de Alencar*  
CAROLINA WAGNER MADEIRA COELHO DE ALENCAR  
NUTRICIONISTA  
CPF Nº: 193.842.782-06



Crato, 28 de agosto de 2024



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

FICHA TÉCNICA DE PREPARO  
 RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ  
 CARDÁPIO SEMANAL

LANCHE MANHÃ (QUARTA-FEIRA)

NOME DA PREPARAÇÃO: Cuscuz com Margarina + Café com Leite + Banana

INGREDIENTE	QUANT (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO O R\$	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL							
							ENERGIA KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Sat. (mg)	Fib. (g)	Na+(mg)	
Açúcar, cristal	5	Colher Chá	5	5	1	R\$0,01	19,92	4,98	0	0	0	0	0	0
Banana, prata, crua / FRANCO	120	Und	186	120	1,55	R\$0,15	118,92	27,36	1,56	0,36	0	8	1,2	
Café, pó, torrado	8	Colher Chá	8	8	1	R\$0,06	34,31	5,26	1,18	0,95	0,42	4,1	0,08	
Cuscuz, de milho, cozido com sal	100	Colher Servir	100	100	1	R\$0,22	116,3	25,3	2,2	0,7	0,2	9,1	248	
Leite Integral	150	Xicara de Chá	150	150	1	R\$0,45	92,25	6,75	4,5	5,25	3,15	0	75	
Margarina, com óleo int., c/sal 65%lip.	5	Colher Chá	5	5	1	R\$0,04	30,24	0	0	3,36	1,1	0	28,05	
<b>TOTAL</b>						<b>R\$0,92</b>	<b>411,94</b>	<b>69,65</b>	<b>9,44</b>	<b>10,62</b>	<b>4,9</b>	<b>21,2</b>	<b>352</b>	

**MODO DE PREPARO:** Misturar a farinha com água e deixar descansar. Após isso, colocar na cuscuzeira e levar ao fogo até levantar fervura. Posteriormente, quando pronto, pôr em um recipiente e rechear com a margarina. Café com Leite: Em um recipiente, colocar água para ferver adicionada do açúcar e depois colocar o café para infundir. Após esse procedimento, misturar com o leite. Servir junto com a fruta

Costa, V.; Rosa, M.C. Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997.

Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu,2001

Ornellas, L. H. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu,1988.

**RENDIMENTO(g): 1 porção**

**PESO DA PORÇÃO(g): 388g**

**TEMPO DE PREPARO: 30min**

**Crato, 28 de agosto de 2024**

*Carla Wagner Madureira Coelho de Azevedo*  
 CARLA WAGNER MADUREIRA COELHO DE AZEVEDO  
 SÓCIO-ADMINISTRADOR  
 CPF Nº. 899.872.383-04  
 RG Nº. 231128-92

*Carla Wagner Madureira Coelho de Azevedo*  
 CARLA WAGNER MADUREIRA COELHO DE AZEVEDO  
 SÓCIO-ADMINISTRADOR  
 CPF Nº. 899.872.383-04





EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

FICHA TÉCNICA DE PREPARO  
RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ  
CARDÁPIO SEMANAL

LANCHE MANHÃ (QUINTA-FEIRA)

INGREDIENTE	QUANT (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO O R\$	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL							
							ENERGIA KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Sat.(mg)	Fib.(g)	Na+(mg)	
Açúcar, cristal	5	Colher Chá	5	5	1	R\$0,01	19,92	4,98	0	0	0	0	0	0
Café, pó, torrado	8	Colher Chá	8	8	1	R\$0,06	34,31	5,26	1,18	0,95	0,42	4,1	0,08	0,08
Leite Integral	150	Xícara de Chá	150	150	1	R\$0,45	92,25	6,75	4,5	5,25	3,15	0	75	75
Maçã, crua	120	Und	142	120	1,18	R\$0,23	82,8	19,92	0,24	0,24	0,12	8,4	1,2	1,2
Margarina, com óleo int., c/sal 65%lp.	5	Colher Chá	5	5	1	R\$0,04	30,24	0	0	3,36	1,1	0	28,05	648
Pão, trigo, francês	100	Und	100	100	1	R\$0,78	294,3	58,6	8	3,1	1	2,3	648	752
<b>TOTAL</b>							<b>553,82</b>	<b>95,51</b>	<b>13,92</b>	<b>12,9</b>	<b>5,8</b>	<b>14,80</b>	<b>752</b>	

NOME DA PREPARAÇÃO: Pão Francês com Margarina + Café com Leite + Maçã

**MODO DE PREPARO:** Fatiar o pão e rechear com a margarina.

Café com Leite: Em um recipiente, colocar água para ferver adicionada do açúcar e depois colocar o café para infundir. Após esse procedimento, misturar com o leite.

Servir junto com a fruta.

**RENDIMENTO(g): 1 porção**

**PESO DA PORÇÃO(g): 388g**

**TEMPO DE PREPARO: 30min**

Costa, V.; Rosa, M.C. Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997.

Silva,Sandra Maria Chemin Seabra da Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu,2001

Ornellas, L. H. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 1988.

Crato, 28 de agosto de 2024

CARLOS ROBERTO L. MAOR  
CNPJ Nº 06.912.282-04  
CPF Nº 588.912.282-04  
RG Nº 5281525-22

CVM Indústria Alimentícia Ltda  
CNPJ Nº 06.912.282-04  
Nº de I. I. I. Nº 14  
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRM Nº 4284  
CPF Nº 588.912.282-04







EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

FICHA TÉCNICA DE PREPARO  
RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ  
CARDÁPIO SEMANAL

LANCHE MANHÃ (SEXTA-FEIRA)

INGREDIENTE	QUANT (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO O R\$	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL							
							ENERGIA KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Sat. (mg)	Fib. (g)	Na+(mg)	
Açúcar, cristal	5	Colher Chá	20	5	1	R\$0,01	19,92	4,98	0	0	0	0	0	0
Aveia, flocos, crua	20	Colher Sopa	90	20	1	R\$0,14	79,7	13,32	2,78	1,7	0	7,82	1	1
Pão Doce, RÓTULO	100	Und	11,7	100	1	R\$0,78	298	62	8	2	0	3,4	402	1
Café, pó, torrado	8	Colher Chá	7	8	1	R\$0,06	34,31	5,26	1,18	0,95	0,42	4,1	0,08	0
Leite Integral	150	Xicara de Chá	50	150	1	R\$0,45	92,25	6,75	4,5	5,25	3,15	0	7,5	0
Mamão, Formosa, cru	100	Fatia	150	100	1,5	R\$0,33	50,5	11,6	0,8	0,1	0	6,8	3	0
Margarina, com óleo int., c/sal 65%lip.	5	Colher Chá	40	5	1	R\$0,04	30,24	0	0	3,36	1,1	0	28,05	0
<b>TOTAL</b>						<b>R\$1,81</b>	<b>604,92</b>	<b>103,91</b>	<b>17,26</b>	<b>13,36</b>	<b>4,7</b>	<b>22,12</b>	<b>509</b>	<b>0</b>

NOME DA PREPARAÇÃO: Pão Doce com Margarina + Café com Leite + Mamão com Aveia

**MODO DE PREPARO:** Fatiar o pão e recheá-lo com a margarina.  
Café com Leite: Em um recipiente, colocar água para ferver adicionada do açúcar e depois colocar o café para infundir. Após esse procedimento, misturar com o leite.  
Servir junto com a fruta e a aveia.

**RENDIMENTO(g): 1 porção**

**PESO DA PORÇÃO(g): 388g**

**TEMPO DE PREPARO: 30min**

Costa, V.; Rosa, M.C. Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997.  
Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu, 2001.  
Ornellas, L. H. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 1988.

Crato, 28 de agosto de 2024

CIVIL INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
César Wagner Madeira Coelho de Alencar  
SÓCIO - ADMINISTRADOR  
CPF Nº. 609.972.393-04  
RG Nº. 2281826-82

Cássia Regina L. Makse  
NUTRICIONISTA  
CRN Nº. 11.704  
CIVIL INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
Cássia Regina L. Makse  
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN Nº 4364  
CPF Nº. 926.948.793-30





EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

FICHA TÉCNICA DE PREPARO  
RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ  
CARDÁPIO SEMANAL  
ALMOÇO (SEGUNDA-FEIRA)

NOME DA PREPARAÇÃO: Prato Proteico: Cozido com Legumes Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão Carioca Guarnição: Pirão Salada: Alfaca com Cenoura e Beterraba Raladas Sobreposta: Doce: Cocada Suco: Suco de Cajá

INGREDIENTE	QUANT (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO R\$	ENERGIA KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Sat.(mg)	Fib.(g)	Na+(mg)	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	
														LPD (g)	Sat.(mg)
Açúcar, cristal	15	Colher Chá	15	15	1	R\$0,04	59,76	14,94	0	0	0	0	0	0	0
Alface, crespa, crua	20	Folha	29	20	1,46	R\$0,05	2,76	0,34	0,26	0,04	0	0,36	0,6	0,6	0,6
Alho cru	2	Colher Chá	2	2	1,08	R\$0,02	2,48	0,48	0,14	0	0	0,09	0,1	0,1	0,1
Arroz, tipo 1, cozido	200	Colher Arroz	80	80	1	R\$0,35	248,4	56,2	5	0,4	0,4	3,2	2	2	2
Beterraba, crua	20	Colher Sopa	31	20	1,53	R\$0,06	10,58	2,22	0,38	0,02	0	0,68	2	2	2
Café, pó, torrado	4	Colher Chá	4	4	1	R\$0,03	17,2	2,63	0,59	0,48	0,21	2,05	0,04	0,04	0,04
Polpa, congelada, cajá	40	Und	20	20	1	R\$0,16	20,32	4,57	0,51	0	0	1,03	0,4	0,4	0,4
Carne, bov., paleta, s/gord., cozida	100	Pedaço	112	100	1,12	R\$1,79	185,4	0	29,7	7,4	3,4	0	58	58	58
Cebola, crua	15	Colher Sopa	23	15	1,53	R\$0,06	6,58	1,34	0,26	0,02	0	0,33	0,15	0,15	0,15
Cebolinha, crua	3	Colher Sobreposta	4	3	1,18	R\$0,00	0,73	0,1	0,06	0,01	0	0,11	0,06	0,06	0,06
Cenoura, crua	70	Colher Sopa	81	70	1,16	R\$0,21	26,46	5,39	0,91	0,14	0	4,48	2,1	2,1	2,1
Cocada branca	25	Und	25	25	1	R\$0,20	113,12	20,35	0,28	3,4	2,1	0,9	7,25	7,25	7,25
Farinha de mandioca crua	60	Colher Sopa	60	60	1	R\$0,16	216,42	52,74	0,96	0,18	0,06	3,84	0,6	0,6	0,6
Feijão, carioca, cozido	150	Concha	62	60	1,04	R\$0,31	117,15	20,4	7,2	0,75	0,15	12,75	3	3	3
Mandioca, crua	50	Pedaço	66	50	1,31	R\$0,16	75,95	18,1	0,55	0,15	0	4,85	1	1	1
Óleo, de soja	15	Colher Chá	15	15	1	R\$0,08	135	0	0	15	2,28	0	0	0	0
Sal	2	Pitada	2	2	1	R\$0,00	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>						<b>R\$3,68</b>	<b>1238,31</b>	<b>199,8</b>	<b>46,8</b>	<b>27,99</b>	<b>8,6</b>	<b>34,67</b>	<b>54,6</b>	<b>54,6</b>	<b>54,6</b>

MODO DE PREPARO: Cozido com Legumes: Desembalar a carne bovina e cortar, separando em pedaços; temperar e colocar para cozinhar junto com os legumes. Salada: Cortar cenoura e beterraba em rodelas após a higienização, montar por cima das folhas de alface e servir. Pirão: Colocar o caldo da carne já cozida e outro recipiente e ir adicionando a farinha de mandioca aos poucos até engrossar. Arroz: Refogar cebola, alho e cebolinha e adicionar o arroz, acrescentar água, com sal, quente, quando cozido acrescentar cebola refogada. Feijão Carioca: Colocar feijão para cozinhar, acrescentar temperos, 15 min antes de desligar o fogo acrescentar a cebola. Suco: Colocar a unidade da polpa no liquidificador com água e açúcar e depois servir. Doce: Colocar em um recipiente e servir.

RENDIMENTO(g): 1 porção PESO DA PORÇÃO(g): 791g TEMPO DE PREPARO: 3horas

Costa, V.; Rosa, M.C. Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997.

Silva, Sandra Maria Chermín Seabra da Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu,2001

Ornellas, L. H. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu,1988.

Crato, 28 de agosto de 2024.

*Carla Helena de Oliveira*  
CWM INDUSTRIA ALIMENTICA LTDA  
CHEF Wagner Madson Coelho de Alencar  
SOCIO - ADMINISTRADOR  
CPF Nº: 589.913.385-04  
RG Nº: 2218125-92

Carla Helena de Oliveira  
Nutricionista  
CRM Nº: 10.108  
ENEM Nº: 001.108.108  
CARLOS EDUARDO L. MAZOS  
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRM Nº 4584  
CPF Nº: 188.988.752-08





FICHA TÉCNICA DE PREPARO  
RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ  
CARDÁPIO SEMANAL  
ALMOÇO (TERÇA-FEIRA)

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

NOME DA PREPARAÇÃO: Prato Proteico: Filé de Frango Grelhado Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão de Corda Guarnição: Macarrão espaguete Salada: Batata e Chuchu Cozidos Sobremesa: Melancia Suco: Manga

INGREDIENTE	QUANT (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO R\$	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL							
							ENERGIA KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Sat.(mg)	Fib.(g)	Na+(mg)	
Açúcar, cristal	15	Colher Chá	15	15	1	R\$0,04	59,76	14,94	0	0	0	0	0	0,00
Alho cru	2	Colher Chá	2	2	1,08	R\$0,02	2,48	0,48	0,14	0	0	0	0,09	0,10
Arroz, tipo 1, cozido	200	Colher Arroz	80	80	1	R\$0,35	248,4	56,2	5	0,4	0,4	3,2	2,00	
Batata, inglesa	50	Colher Sopa	53	50	1,06	R\$0,13	26,2	5,95	0,6	0	0	4,8	1,00	
Café, pó, torrado	4	Colher Chá	4	4	1	R\$0,03	17,2	2,63	0,59	0,48	0,21	2,05	0,04	
Cebola, crua	15	Colher Sopa	23	15	1,53	R\$0,06	6,58	1,34	0,26	0,02	0	0,33	0,15	
Cebolinha, crua	3	Colher Sobremesa	4	3	1,18	R\$0,00	0,73	0,1	0,06	0,01	0	0,11	0,06	
Chuchu, cru	50	Colher Sopa	53	50	1,06	R\$0,14	10,05	2,05	0,35	0,05	0	0,65	0,00	
Feijão, corda, cozido	150	Concha	62	60	1,04	R\$0,31	119,7	20,25	7,65	0,9	0,3	11,25	1,50	
Frango, peito, sem pele, cru	100	Pedaco	139	100	1,39	R\$1,44	154,8	0	31,5	3,2	1,1	0	36,00	
Macarrão, trigo, cozido	100	Colher Sopa	40	40	1	R\$0,16	127,7	27,3	3,5	0,5	0,1	1	1,30	
Melancia, crua	150	Fatia	285	150	1,9	R\$0,57	54	12,15	1,35	0	0	4,15	0,00	
Óleo, de soja	15	Colher Chá	15	15	1	R\$0,08	135	0	0	15	2,28	0	0,00	
Polpa, manga, congelada	80	Und	80	80	1	R\$0,32	42,72	10	0,32	0,16	0,08	0,88	5,60	
Sal	2	Pitada	2	2	1	R\$0,00	0	0	0	0	0	0	468,64	
<b>TOTAL</b>						<b>R\$3,65</b>	<b>1005,32</b>	<b>153,39</b>	<b>51,32</b>	<b>20,72</b>	<b>4,5</b>	<b>28,51</b>	<b>516</b>	

TEMPO DE PREPARO: 3horas

PESO DA PORÇÃO(g): 936g

**MODO DE PREPARO:** Filé de Frango: Desembalar o frango e separar por unidade, temperar, colocar para grelhar. Salada: Cortar batata e chuchu após a higienização, pôr no fogo para cozinhar, montar e servir. Macarrão: Desembalar o macarrão, colocar água para ferver e acrescentar o macarrão, após ferver de 7 min escorrer e refogar. Arroz: Refogar cebola, alho e cebolinha, adicionar o arroz, acrescentar água quente, quando cozido acrescentar cebola refogada. Feijão Corda: Colocar feijão para cozinhar, acrescentar temperos, 15 min antes de desligar o fogo acrescentar a cebola. Suco: Colocar a unidade da polpa no liquidificador com água e açúcar e depois servir. Melancia: Higienizar e servir.

**RENDIMENTO(g): 1 porção**

Costa, V.; Rosa, M.C. Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997.  
Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu,2001  
Ornellas, L. H. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu,1988.

Crato, 28 de agosto de 2024

*Carla Helena de Oliveira*  
CARLA HELENA DE OLIVEIRA  
SÓCIO - ADMINISTRADOR  
CPF Nº 58.872.32-54  
RG Nº 281828-62

*Carla Helena de Oliveira*  
CARLA HELENA DE OLIVEIRA  
SÓCIO - ADMINISTRADOR  
CPF Nº 58.872.32-54  
RG Nº 281828-62







FICHA TÉCNICA DE PREPARO  
RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ  
CARDÁPIO SEMANAL

ALMOÇO (QUARTA-FEIRA)

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

NOME DA PREPARAÇÃO: Prato Proteico: Bisteca de Porco Assada ou Opção: Ovos Mexidos Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão de Carioca Guarnição: Cuscuz

Salada: Repolho, Tomate e Rúcula Sobrepressa: Doce: Martinho da Vila Suco: Suco de Caju

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

INGREDIENTE	QUANT (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO R\$	ENERGIA KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Sat. (mg)	Fib. (g)	Na+ (mg)
Açúcar, cristal	15	Colher Chá	15	15	1	R\$0,04	59,76	14,94	0	0	0	0	0
Alho cru	2	Colher Chá	2	2	1,08	R\$0,02	2,48	0,48	0,14	0	0	0,09	0,1
Arroz, tipo 1, cozido	200	Colher Arroz	80	80	1	R\$0,35	248,4	56,2	5	0,4	0,4	3,2	2
Café, pó, torrado	4	Colher Chá	4	4	1	R\$0,03	17,2	2,63	0,59	0,48	0,21	2,05	0,04
Cebola, crua	15	Colher Sopa	15	15	1,53	R\$0,06	6,58	1,34	0,26	0,02	0	0,33	0,15
Cebolinha, crua	3	Colher Sobrepressa	3	3	1,18	R\$0,00	0,73	0,1	0,06	0,01	0	0,11	0,06
Farinha de milho, amarela	60	Colher Servir	60	60	1	R\$0,13	69,78	15,18	1,32	0,42	0,12	5,46	148,8
Feijão, carioca, cozido	150	Concha	62	60	1,04	R\$0,31	117,15	20,4	7,2	0,75	0,15	12,75	3
Martinho da Vila	25	Und	25	25	1	R\$0,20	113,12	20,35	0,28	3,4	2,1	0,9	7,25
Óleo, de soja	15	Colher Chá	15	15	1	R\$0,08	135	0	0	15	2,28	0	0
Polpa, caju, congelada	80	Und	80	80	1	R\$0,32	33,12	7,52	0,4	0,16	0	0,64	3,2
Porco, bisteca, cru	100	Pedaco	100	100	1	R\$1,19	126,7	1,3	18,9	5,1	1,7	0,1	260
Repolho, branco, cru	20	Colher Sopa	20	20	1,35	R\$0,08	4,02	0,78	0,18	0,02	0	0,38	0,8
Rúcula, crua	20	Colher Sopa	20	20	1,57	R\$0,06	2,76	0,34	0,26	0,04	0	0,36	0,6
Sal	2	Pitada	2	2	1	R\$0,00	0	0	0	0	0	0	468,64
Tomate, com semente, cru	20	Colher Sopa	20	20	1,61	R\$0,11	3,72	0,62	0,22	0,04	0	0,24	0,2
<b>TOTAL</b>						<b>R\$2,97</b>	<b>940,52</b>	<b>142,18</b>	<b>34,81</b>	<b>25,84</b>	<b>7</b>	<b>26,61</b>	<b>895</b>

**MODO DE PREPARO:** Bisteca de Porco Assada: Desembalar a carne suína e cortar, separando em pedaços; temperar e colocar para assar. Salada: Cortar repolho, tomate e rúcula após a higienização e servir. Cuscuz: Misturar a farinha com água e deixar descansar. Após isso, colocar na cuscuzeira e levar ao fogo até levantar fervura. Arroz: Refogar cebola, alho e cebolinha e adicionar o arroz, acrescentar água, com sal, quente, quando cozido acrescentar cebola refogada. Feijão Carioca: Colocar feijão para cozinhar, acrescentar temperos, 15 min antes de desligar o fogo acrescentar a cebola. Suco: Colocar a unidade da polpa no liquidificador com água e açúcar e depois servir. Doce: Colocar em um recipiente e servir.

**RENDIMENTO(g): 1 porção** | **PESO DA PORÇÃO(g): 731g** | **TEMPO DE PREPARO: 3horas**

Costa, V.; Rosa, M.C. Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997.

Silva, Sandra Maria Chemin Seabra do Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu,2001

Ornellas, L. H. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu,1988.

*Carla Helena de Moraes*  
CNPV INDUSTRIA ALIMENTAR LTDA  
Rua: Waldemar de Almeida, 100  
Cidade: São Paulo - SP  
CEP: 04812-000  
CNPJ: 06.912.042/0001-00  
RG Nº: 281028-02

*Carla Helena de Moraes*  
CNPV INDUSTRIA ALIMENTAR LTDA  
Rua: Waldemar de Almeida, 100  
Cidade: São Paulo - SP  
CEP: 06.912-000  
CNPJ: 06.912.042/0001-00



Crato, 28 de agosto de 2024



FICHA TÉCNICA DE PREPARO  
RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ  
CARDÁPIO SEMANAL  
ALMOÇO (QUINTA-FEIRA)

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP  
NOME DA PREPARAÇÃO: Prato Proteico: Coxa e Sobrecoxa de Frango Assada Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão Corda Guarnição: Batata Doce Salada: Pepino e Cenoura em Rodelias Sobrecoxa: Melão Suco: Goiabá

INGREDIENTE	QUANT (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITARIO R\$	ENERGIA KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Sat.(%)	Fib.(g)	Na+(mg)	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL			
Açúcar, cristal	15	Colher Chá	15	15	1	R\$0,04	59,76	14,94	0	0	0	0	0				
Alho cru	5	Colher Chá	5	5	1,08	R\$0,05	6,29	1,2	0,35	0,01	0	0,22	0,25				
Arroz, tipo 1, cozido	200	Colher Arroz	80	80	1	R\$0,35	248,4	56,2	5	0,4	0,4	3,2	2				
Batata, doce, crua	100	Colher Sopa	121	100	1,21	R\$0,17	76,9	18,4	0,6	0,1	0	5,2	3				
Café, pó, torrado	4	Colher Chá	4	4	1	R\$0,03	17,2	2,63	0,59	0,48	0,21	2,05	0,04				
Cebola, crua	15	Colher Sopa	23	15	1,53	R\$0,06	6,58	1,34	0,26	0,02	0	0,33	0,15				
Cebolinha, crua	3	Colher Sobrecoxa	4	3	1,18	R\$0,00	0,73	0,1	0,06	0,01	0	0,11	0,06				
Cenoura, crua	30	Colher Sopa	35	30	1,16	R\$0,09	11,34	2,31	0,39	0,06	0	1,92	0,9				
Feijão, corda, cozido	150	Concha	62	60	1,04	R\$0,31	119,7	20,25	7,65	0,9	0,3	11,25	1,5				
Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele, cru	160	Pedaço	210	160	1,31	R\$2,33	359,68	0	46,72	19,2	5,28	0	169,6				
Melão, cru	150	Fatia	206	150	1,37	R\$0,41	49,2	11,25	1,05	0	0	4,5	16,5				
Óleo, de soja	15	Colher Chá	15	15	1	R\$0,08	135	0	0	15	2,28	0	0				
Pepino, cru	30	Colher Sopa	35	30	1,17	R\$0,06	3,48	0,6	0,27	0	0	0,33	0				
Polpa, goiaba, congelada	80	Und	80	80	1	R\$0,31	22,64	4,8	0,32	0,24	0	21,6	1,2				
Sal	2	Pitada	2	2	1	R\$0,00	0	0	0	0	0	0	0				
<b>TOTAL</b>						<b>R\$4,29</b>	<b>1116,9</b>	<b>134,02</b>	<b>63,26</b>	<b>36,42</b>	<b>8,5</b>	<b>50,71</b>	<b>664</b>				

**MODO DE PREPARO:** Coxa e Sobrecoxa assada: Desembalar o frango e separar por unidade, temperar, colocar para assar. Salada: Cortar pepino e cenoura após a higienização, montar e servir. Batata doce: Colocar em água quente para cozinhar, depois servir. Arroz: Refogar cebola, alho e cebolinha, adicionar o arroz, acrescentar água quente, quando cozido acrescentar cebola refogada. Feijão Corda: Colocar feijão para cozinhar, acrescentar temperos, 15 min antes de desligar o fogo acrescentar a cebola.

Suco: Colocar a unidade da polpa no liquidificador com água e açúcar e depois servir. Melão: Higienizar e servir.

Costa, V.; Rosa, M.C. Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997.

Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu,2001

Ornellas, L. H. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu,1988.

**RENDIMENTO(g): 1 porção** **PESO DA PORÇÃO(g): 959g** **TEMPO DE PREPARO: 3horas**  
Crato, 28 de agosto de 2024

CARLOS EDUARDO L. MATOS  
Nº 10.108.100-0  
CPF Nº: 028.988.180-08

CARLOS EDUARDO L. MATOS  
Nº 10.108.100-0  
CPF Nº: 028.988.180-08





**FICHA TÉCNICA DE PREPARO**  
**RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ**  
**CARDÁPIO SEMANAL**  
**ALMOÇO (SEXTA-FEIRA)**

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

NOME DA PREPARAÇÃO: Prato Proteico Feijoado ou Opção: Omelete Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão Carioca Guarnição: Farofa. Salada: Acelga e Couve  
 Manteiga Refogada Sobremesa: Laranja Suco: Suco de Acerola

INGREDIENTE	QUANT (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO R\$	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL						
							ENERGIA KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Sat. (mg)	Fib. (g)	Na+(mg)
Laranja, cru	120	Und	180	120	1,5	R\$0,11	48,6	10,68	1,2	0,12	0	5,96	0
Acelga, crua	50	Colher Sopa	72	50	1,43	R\$0,14	12,45	2,3	0,7	0,05	0	0,55	0,5
Acerola, polpa, congelada	80	Und	80	80	1	R\$0,31	19,52	4,4	0,48	0	0	0,56	0,8
Açúcar, cristal	15	Colher Chá	15	15	1	R\$0,04	59,76	14,94	0	0	0	0	0
Alho cru	2	Colher Chá	2	2	1,08	R\$0,02	2,48	0,48	0,14	0	0	0,09	0,1
Arroz, tipo 1, cozido	200	Colher Arroz	80	80	1	R\$0,35	248,4	56,2	5	0,4	0,4	3,2	2
Café, pó, torrado	4	Colher Chá	4	4	1	R\$0,03	17,2	2,63	0,59	0,48	0,21	2,05	0,04
Cebola, crua	15	Colher Sopa	23	15	1,53	R\$0,06	6,58	1,34	0,26	0,02	0	0,33	0,15
Cebolinha, crua	3	Colher Sobremesa	7	3	1,18	R\$0,00	0,73	0,1	0,06	0,01	0	0,11	0,06
Couve, manteiga, crua	50	Colher Sopa	77	50	1,53	R\$0,15	16,65	2,15	1,45	0,25	0	3,55	0
Farinha de mandioca crua	60	Colher Sopa	60	60	1	R\$0,16	216,42	52,74	0,96	0,18	0,06	3,84	0,6
Feijão, preto, cozido	75	Concha	31	30	1,04	R\$0,16	58,94	10,5	3,38	0,38	0,08	6,3	1,5
Feijão, carioca, cozido	150	Concha	62	60	1,04	R\$0,31	117,15	20,4	7,2	0,75	0,15	12,75	3
Lingüiça, porco, crua	10	Und	10	10	1	R\$0,10	22,28	0	1,61	1,76	0,4	0	117,6
Óleo, de soja	15	Colher Chá	15	15	1	R\$0,08	135	0	0	15	2,28	0	0
Porco, costela, crua	10	Pedaço	11	10	1,12	R\$0,12	25,02	0	1,8	1,98	0,74	0	8,8
Porco, lombo, cru	35	Pedaço	39	35	1,12	R\$0,39	59,36	0	7,91	3,08	1,16	0	18,55
Porco, orelha, salgada, crua	5	Pedaço	6	5	1,12	R\$0,05	12,72	0	0,93	1	0,37	0	30,8
Porco, pé, salgado, cru	10	Pedaço	11	10	1,12	R\$0,10	25,32	0	3	1,48	0,44	0	259,4
Sal	2	Pitada	2	2	1	R\$0,00	0	0	0	0	0	0	468,64
<b>TOTAL</b>						<b>R\$2,68</b>	<b>1104,58</b>	<b>178,86</b>	<b>36,67</b>	<b>26,94</b>	<b>6,3</b>	<b>39,29</b>	<b>913</b>

**MODO DE PREPARO:** Feijoado: Colocar as carnes de molho e ir trocando a água várias vezes; depois, colocar para cozinhar; quando estiver mole colocar o feijão e retirar as carnes. Salada: Cortar acelga e couve manteiga após a higienização, colocar para regar em fogo baixo e depois servir. Farofa: Refogar cebola e alho com óleo e ir adicionando a farinha até ficar pronta. Arroz: Refogar cebola, alho e cebolinha, adicionar o arroz, acrescentar água quente, quando cozido acrescentar cebola refogada. Suco: Colocar a unidade da polpa no liquidificador com água e açúcar e depois servir. Laranja: Higienizar e servir.

**RENDIMENTO(g): 1 porção** **TEMPO DE PREPARO: 3horas**

Costa, V., Rosa, M.C. Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997.  
 Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu, 2001  
 Ornellas, L. H. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 1988.



*Carla Wagner Soares*  
 CARLA WAGNER SOARES  
 OAB/RS 151.872.283-04  
 EÓCIO - ADMINISTRADOR  
 CPF Nº. 01.872.283-04  
 RG Nº. 281938-97

Crato, 28 de agosto de 2024





EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

FICHA TÉCNICA DE PREPARO  
RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ  
CARDÁPIO SEMANAL

JANTAR (SEGUNDA-FEIRA)

NOME DA PREPARAÇÃO: Canja de Galinha + Pão Integral

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

INGREDIENTE	QUANT (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO O R\$	ENERGIA KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Sat.(mg)	Fib.(g)	Na+(mg)
Alho cru	1	Colher Chá	1	1	1,08	R\$0,01	1,24	0,24	0,07	0	0	0,04	0,05
Arroz, tipo 1, cozido	170	Colher Arroz	68	68	1	R\$0,30	211,14	47,77	4,25	0,34	0,34	2,72	1,7
Batata, inglesa, crua	40	Colher Sopa	42	40	1,06	R\$0,11	26,4	5,88	0,72	0	0	4,8	0
Cebola, crua	2	Colher Sopa	3	2	1,53	R\$0,01	0,84	0,18	0,03	0	0	0,04	0,02
Cebolinha, crua	2	Colher Sobrepressa	2	2	1,18	R\$0,00	0,53	0,07	0,04	0	0	0,07	0,04
Cenoura, crua	40	Colher Sopa	46	40	1,16	R\$0,12	15,12	3,08	0,52	0,08	0	2,56	1,2
Frango, sassami	80	Pedaço	111	80	1,39	R\$0,83	123,84	0	25,2	2,56	0,88	0	28,8
Óleo, de soja	15	Colher Chá	15	15	1	R\$0,08	135	0	0	15	2,28	0	0
Pão Integral	50	Und	50	50	1	R\$0,28	149	31	4	1	0	12	201
Sal	2	Pitada	2	2	1	R\$0,00	0	0	0	0	0	0	468,64
<b>TOTAL</b>							<b>663,11</b>	<b>88,72</b>	<b>34,83</b>	<b>18,99</b>	<b>3,5</b>	<b>22,23</b>	<b>701</b>

**MODO DE PREPARO:** Canja de Galinha: Desembalar o frango e separar por unidade para desfiar, temperar, colocar para cozinhar. Refogar cebola, alho e cebolinha, adicionar o arroz, acrescentar água quente. Cortar batata inglesa e cenoura e colocar para cozinhar. Depois, miturar os ingredientes formando a canja e servir. Pão doce: Colocar em um recipiente e servir.

**RENDIMENTO(g): 1 porção**

**PESO DA PORÇÃO(g): 402g**

**TEMPO DE PREPARO: 1hora**

Costa, V.; Rosa, M. C. Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997.

Silva,Sandra Maria Chemin Seabra da Cardápio: guia prático para a elaboração- São Paulo: Editora Atheneu,2001

Ornellas, L. H. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu,1988.

*Carla Wagner*  
CARLA WAGNER NUTRICIONISTA  
CISAT WAGNER NUTRIÇÃO DA AMECAP  
SÓCIO - ADMINISTRADOR  
CPF Nº. 859.872.383-04  
RG Nº. 2281828-82

*Carla Wagner*  
CARLA WAGNER NUTRICIONISTA  
CISAT WAGNER NUTRIÇÃO DA AMECAP  
SÓCIO - ADMINISTRADOR  
CPF Nº. 859.872.383-04  
RG Nº. 2281828-82





EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

FICHA TÉCNICA DE PREPARO  
RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ  
CARDÁPIO SEMANAL

JANTAR (TERÇA-FEIRA)

INGREDIENTE	QUANT (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO O R\$	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL						
							ENERGIA KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Sat. (mg)	Fib. (g)	Na+(mg)
Carne, bovina, acém, moída, crua	80	Pedaco	80	80	1	R\$0,64	163,92	0	21,36	8,72	3,84	0	41,60
Alho cru	2	Colher Chá	2	2	1,08	R\$0,02	2,48	0,48	0,14	0	0	0,09	0,10
Batata, inglesa, crua	100	Colher Sopa	106	100	1,06	R\$0,27	66	14,7	1,8	0	0	1,2	0,00
Mandioca, crua	150	Colher Sopa	197	150	1,31	R\$0,49	227,85	54,3	1,65	0,45	0	2,85	3,00
Óleo, de soja	15	Colher Chá	15	15	1	R\$0,08	135	0	0	15	2,28	0	0,00
Pão, trigo, francês	50	Und	50	50	1	R\$0,39	147,15	29,3	4	1,55	0,5	1,15	324,00
Sal	2	Pitada	2	2	1	R\$0,00	0	0	0	0	0	0	468,64
<b>TOTAL</b>						<b>R\$1,88</b>	<b>742,4</b>	<b>98,78</b>	<b>28,95</b>	<b>25,72</b>	<b>6,6</b>	<b>27,79</b>	<b>837</b>

**MODO DE PREPARO:** Caldo de Carne: Desequilibrar a carne, temperar, colocar para cozinhar. Cortar batata inglesa e mandioca e colocar para cozinhar. Depois, misturar os ingredientes formando o caldo e servir. Pão francês: Colocar em um recipiente e

Costa, V.; Rosa, M.C. Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997.

Silva, Sandra Maria Chermín Seabra da Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu, 2001

Ornellas, L. H. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 1988.

**RENDIMENTO(g): 1 porção** | **PESO DA PORÇÃO(g): 399g** | **TEMPO DE PREPARO: 1 hora**

Crato, 28 de agosto de 2024

*Carla Helena de Oliveira*  
CARLA HELENA DE OLIVEIRA  
CRATO, 28 de agosto de 2024  
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRM nº 4284  
CPF nº 588.972.93-24  
RG nº 2281824-02

*Carla Helena de Oliveira*  
CARLA HELENA DE OLIVEIRA  
CRATO, 28 de agosto de 2024  
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRM nº 4284  
CPF nº 588.972.93-24





EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

FICHA TÉCNICA DE PREPARO  
RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ  
CARDÁPIO SEMANAL  
JANTAR (QUARTA-FEIRA)

NOME DA PREPARAÇÃO: Sopa de Carne + Pão doce

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

INGREDIENTE	QUANT (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO O R\$	ENERGIA KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Sat.(mg)	Fib.(g)	Na+(mg)
Carne, bovina, acém, moída, crua	80	Pedacão	80	80	1	R\$0,64	163,92	0	21,36	8,72	3,84	0	41,6
Alho, cru	2	Colher Chá	2	2	1,08	R\$0,02	2,48	0,48	0,14	0	0	0,09	0,1
Arroz, tipo 1, cozido	60	Colher Arroz	24	24	1	R\$0,10	74,52	16,86	1,5	0,12	0,12	0,96	0,6
Cebola, crua	2	Colher Sopa	3	2	1,53	R\$0,01	0,84	0,18	0,03	0	0	0,04	0,02
Chuchu, cru	40	Colher Sopa	54	40	1,35	R\$0,15	8,04	1,64	0,28	0,04	0	0,52	0
Macarrão, integral, trigo, cozido	100	Colher Sopa	40	40	1	R\$0,16	127,7	27,3	3,5	0,5	0	9	1,6
Mandioca, crua	40	Colher Sopa	52	40	1,31	R\$0,13	60,76	14,48	0,44	0,12	0,1	3,88	0,8
Óleo, de soja	15	Colher Chá	15	15	1	R\$0,08	135	0	0	15	2,28	0	0
Pão Doce	50	Und	50	50	1	R\$0,39	149	31	4	1	0	1,7	201
Sal	2	Pitada	2	2	1	R\$0,00	0	0	0	0	0	0	468,64
<b>TOTAL</b>						<b>R\$1,68</b>	<b>722,26</b>	<b>91,94</b>	<b>31,25</b>	<b>25,5</b>	<b>6,3</b>	<b>16,19</b>	<b>714</b>

**MODO DE PREPARO:** Sopa de Carne: Desembalar o carne, temperar, colocar para cozinhar. Refogar cebola, alho, adicionar o arroz, acrescentar água quente (mesmo procedimento para o macarrão). Cortar chuchu e mandioca e colocar para cozinhar. Depois, misturar os ingredientes formando a sopa e servir. Pão doce: Colocar em um recipiente e servir.

**RENDIMENTO(g): 1 porção** | **PESO DA PORÇÃO(g): 391g** | **TEMPO DE PREPARO: 1hora**

Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu,2001  
Ornellas, L. H. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu,1988.

*Carla Maria de Oliveira*  
CIVIL INDUSTRIA ALIMENTAR LTDA  
CNPJ Nº 06.918.722/0001-00  
RUA CARLOS EDUARDO L. MATOS  
CAMPUS UNIVERSITÁRIO  
CP Nº 588.872-28-04  
R.G Nº. 2281828-92

*Carla Maria de Oliveira*  
CIVIL INDUSTRIA ALIMENTAR LTDA  
CNPJ Nº 06.918.722/0001-00  
RUA CARLOS EDUARDO L. MATOS  
CAMPUS UNIVERSITÁRIO  
CP Nº 588.872-28-04  
R.G Nº. 2281828-92







EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

FICHA TÉCNICA DE PREPARO  
RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ  
CARDÁPIO SEMANAL

JANTAR (QUINTA-FEIRA)

INGREDIENTE	QUANT (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO O R\$	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL						
							ENERGIA KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Sat. (mg)	Fib. (g)	Na+(mg)
Alho cru	1	Colher Chá	1	1	1,08	R\$0,01	1,24	0,24	0,07	0	0	0,04	0,05
Arroz, tipo 1, cozido	170	Colher Arroz	68	68	1	R\$0,30	211,14	47,77	4,25	0,34	0,34	2,72	1,7
Batata, inglesa, crua	40	Colher Sopa	42	40	1,06	R\$0,11	26,4	5,88	0,72	0	0	4,8	0
Cebola, crua	2	Colher Sopa	3	2	1,53	R\$0,01	0,84	0,18	0,03	0	0	0,04	0,02
Cebolinha, crua	2	Colher Sobremera	2	2	1,18	R\$0,00	0,53	0,07	0,04	0,01	0	0,07	0,04
Cenoura, crua	40	Colher Sopa	46	40	1,16	R\$0,12	15,12	3,08	0,52	0,08	0	1,28	1,2
Frango, sassami	80	Pedaço	111	80	1,39	R\$0,83	123,84	0	25,2	2,56	0,88	0	28,8
Óleo, de soja	15	Colher Chá	15	15	1	R\$0,08	135	0	0	15	2,28	0	0
Pão, integral	50	Und	50	50	1	R\$0,28	147,15	29,3	4	1,55	0,5	12	32,4
Sal	2	Pitada	2	2	1	R\$0,00	0	0	0	0	0	0	468,64
<b>TOTAL</b>						<b>R\$1,73</b>	<b>661,26</b>	<b>86,52</b>	<b>34,83</b>	<b>19,54</b>	<b>4,0</b>	<b>20,95</b>	<b>82,4</b>

**MODO DE PREPARO:** Canja de Galinha: Desembalar o frango e separar por unidade para desfiar, temperar, colocar para cozinhar. Refogar cebola, alho e cebolinha, adicionar o arroz, acrescentar água quente. Cortar batata inglesa e cenoura e colocar para cozinhar. Depois, misturar os ingredientes formando a canja e servir. Pão francês: Colocar em um recipiente e servir.

**RENDIMENTO(g): 1 porção**

**PESO DA PORÇÃO(g): 402g**

**TEMPO DE PREPARO: 1 hora**

Costa, V.; Rosa, M. C. Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSJ, 1997.  
Silva Sandra Maria Chemin Seabra da Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu,2001  
Ornellas, L. H. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos. 5. ed. São Paulo: Atheneu,1988.

CML INDUSTRIA ALIMENTOSA LTDA  
CARLOS EDUARDO L. MATOS  
SÓCIO - ADMINISTRADOR  
CPF Nº: 036.872.280-04  
RG Nº: 2281838-82

CML INDUSTRIA ALIMENTOSA LTDA  
CARLOS EDUARDO L. MATOS  
SÓCIO - ADMINISTRADOR  
CPF Nº: 036.872.280-04



Crato, 28 de agosto de 2024



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

FICHA TÉCNICA DE PREPARO  
RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ  
CARDÁPIO SEMANAL

JANTAR (SEXTA-FEIRA)

INGREDIENTE	QUANT (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO O R\$	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL						
							ENERGIA KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Sat. (mg)	Fib. (g)	Na+ (mg)
Carne, bovina, acém, moída, crua	80	Pedaço	80	80	1	R\$0,64	163,92	0	21,36	8,72	3,84	0	41,6
Alho cru	2	Colher Chá	2	2	1,08	R\$0,02	2,48	0,48	0,14	0	0	0,09	0,1
Batata, inglesa, crua	100	Colher Sopa	106	100	1,06	R\$0,26	66	14,7	1,8	0	0	1,2	0
Farinha de milho, amarela	50	Colher Sopa	50	50	1	R\$0,11	58,15	12,65	1,1	0,35	0,1	1,05	1,24
Mandioca, crua	150	Colher Sopa	197	150	1,31	R\$0,49	227,85	54,3	1,65	0,45	0	2,85	3
Óleo, de soja	15	Colher Chá	15	15	1	R\$0,08	135	0	0	15	2,28	0	0
Sal	2	Pitada	2	2	1	R\$0,00	0	0	0	0	0	0	468,64
<b>TOTAL</b>							<b>653,4</b>	<b>82,13</b>	<b>26,05</b>	<b>24,52</b>	<b>6,2</b>	<b>31,19</b>	<b>637</b>

**MODO DE PREPARO:** Caldo de Carne: Desembalar o carne, temperar, colocar para cozinhar. Cortar batata inglesa e mandioca e colocar para cozinhar. Depois, misturar os ingredientes formando o caldo e servir. Cuscuz: Misturar a farinha com água e deixar descansar. Após isso, colocar na cuscuzeira e levar ao fogo até levantar fervura

**RENDIMENTO(g): 1 porção** | **PESO DA PORÇÃO(g): 399g** | **TEMPO DE PREPARO: 1hora**

Costa, V.; Rosa, M.C. Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997.  
Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu,2001  
Ornellas, L. H. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu,1988.

*Carla Helena de Oliveira*  
CNPJ 04.411.411/0001-00  
SÓCIO-ADMINISTRADOR  
CPF Nº. 638.972.200-04  
RG Nº. 2281826-92

*Carla Helena de Oliveira*  
CNPJ 04.411.411/0001-00  
CNPJ 04.411.411/0001-00  
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRM Nº 4284  
CPF Nº. 638.972.200-04



Crato, 28 de agosto de 2024



Alimentos e Bebidas

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

ANÁLISE NUTRICIONAL - LANCHE MANHÃ SEGUNDA

Cardápio Semanal: Cuscuz com Margarina + Café com Leite + Goiaba

TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS

ALIMENTOS	MACRONUTRIENTES				MINERAIS				VITAMINAS				ACIDOS GRAXOS							
	QTDE (g)	Calorias Kcal	H.C. (g)	Prot. T (g)	Prot. L (g)	LIP. (g)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	A (mcg)	B1 (mg)	B2 (mg)	Niac. (mg)	C (mg)	FIBRAS (g)	COLEST. (mg)	SAT. (mg)	MONO (mg)	POLI (mg)	Na (mg)
Açúcar, cristal	5	19,92	4,98	0,00	0,00	0,00	0,40	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Café, pó, torrado	8	34,31	5,26	1,18	0,59	0,95	8,56	13,52	0,65	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,10	0,00	0,42	0,09	0,39	0,08
Cuscuz, de milho, cozido com sal	100	116,30	25,30	2,20	1,10	0,70	2,00	23,00	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	9,10	0,00	0,20	0,20	0,30	248,00
Goiaba, vermelha	120	72,00	15,60	1,32	0,66	0,48	0,00	18,00	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	13,14	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Leite Integral	150	92,25	6,75	4,50	3,15	5,25	180,00	0,00	4,95	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15,75	3,15	1,28	0,38	0,00	75,00
Margarina, com óleo int., c/sal 65%lip.	5	30,24	0,00	0,00	0,00	3,36	0,25	0,30	0,00	19,25	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,10	0,75	1,38	28,05
TOTAL		57,89	9,20	5,50	10,74	191,21	54,82	6,05	19,25	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	26,34	15,75	4,9	2,32	2,45	351
365,02	Cal	231,56	36,8	22,0	96,7	1200	700	8,00	900,00	1,20	1,20	16,00	90,00	30	300,00	44	20,9	22,05		
%		63,44	10,08	6,03	26,48	15,93	7,83	75,63	2,14	0	0	0	0	87,8	12,01	5,72	6,04			

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP, -  
 Versão II. -- 2. ed. -- Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.  
 Tabela de Composição Química dos Alimentos 9ª Edição Autor: GUILHERME FRANCO  
 Editora: EDITORA ATHENEU LTDA  
 Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP).  
 Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2023. [Acesso em: xxx]. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>.

*Carlos Wagner Madureira*  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 Sócio - Administrador  
 CPF Nº. 569.872.582-04  
 RG Nº. 2281826-52

Crato, 28 de agosto de 2024

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CNPJ N.º 07.135.428/0001-90 - INSC. EST. N.º 06.700.516-0  
 SITIO PARAISO N.º 90 - BAIRRO GIZELIA PINHEIRO - CAIXA POSTAL N.º 1007  
 CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1582 / 88 981338.9693 CRATO - CE

*Carlos Eduardo L. Matos*  
 NUTRICIONISTA  
 CRN 11.4384  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CARLOS EDUARDO L. MATOS  
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN Nº 4384  
 CPF Nº. 050.848.755-30







Alimentação e Bem-estar

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

ANÁLISE NUTRICIONAL - LANCHE MANHÃ TERÇA

Cardápio: Bolo + Café com Leite + Melão

TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS

ALIMENTOS	QTDE (g)	Calorias Kcal	MACRONUTRIENTES			MINERAIS				VITAMINAS					ÁCIDOS GRAXOS					
			H.C. (g)	Prot. T (g)	Prot. L (g)	LIP. (g)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	A (mcg)	B1 (mg)	B2 (mg)	Niac. (mg)	C (mg)	FIBRAS (g)	COLEST. (mg)	SAT. (mg)	MONO (mg)	POLI (mg)	Na (mg)
Açúcar, cristal	25	99,60	24,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Café, pó, torrado	8	34,31	5,26	1,18	0,59	0,95	8,56	13,52	0,65	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,42	0,09	0,39	0,08	0,00
Farinha, de trigo	30	105,66	22,53	2,94	1,47	0,42	5,40	34,50	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,30
Leite Integral	170	104,55	7,65	5,10	3,57	5,95	204,00	0,00	5,61	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	17,85	3,57	1,45	0,43	85,00
Melão, cru	150	49,20	11,25	1,05	0,53	0,00	0,00	15,00	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16,50
Óleo, de soja	3	27,00	0,00	0,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,46	0,70	1,80	0,00	0,00
Ovo, galinha, inteiro, cru	20	27,70	0,32	2,60	1,82	1,78	8,40	32,80	0,32	15,80	0,01	0,12	0,15	0,00	0,00	71,20	0,52	0,72	0,24	33,60
TOTAL			71,91	12,87	7,98	12,10	228,36	95,82	7,23	15,80	0,10	0,12	0,42	0,00	0,00	89,05	5,0	2,96	2,86	135
448,02	Cal		287,64	51,5	31,9	108,9	1200	700	8,00	900,00	1,20	1,20	16,00	90,00	30	300,00	45	26,6	25,74	
	%		64,20	11,49	7,12	24,31	19,03	13,69	90,38	1,76	8,33	10	2,63	0	30,97	9,98	5,95	5,75		

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP -

Versão II. -- 2. ed. -- Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.

Tabela de Composição Química dos Alimentos 9ª Edição Autor: GUILHERME FRANCO Editora:

EDITORA ATHENEU LTDA

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2023. [Acesso em: xxxx]. Disponível em:

<http://www.fcf.usp.br/tbca>.

*César Wagner Madeira Coêlho de Alencar*  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
 SÓCIO - ADMINISTRADOR  
 CPF Nº. 559.872.283-04  
 RG Nº. 2281828-92

Crato, 28 de agosto de 2024

CWM INDUSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA

CNPJ Nº 07.135.428/0001-90 - INSC. EST. Nº 06.700.516-0

SÍTIO PARAÍSO Nº 90 - BAIRRO: GIZELIA PINHEIRO - CAIXA POSTAL Nº 1007

CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1582 / 88 981338.9693 CRATO - CE



Carlos Eduardo L. Matos  
 NUTRICIONISTA

CWM INDUSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
 CARLOS EDUARDO L. MATOS  
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN Nº 4364  
 CPF Nº. 020.948.793-30



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

ANÁLISE NUTRICIONAL - LANCHE MANHÃ QUARTA

Cardápio: Cuscuz com Margarina + Café com Leite + Banana

TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS

ALIMENTOS	Calorias		MACRONUTRIENTES			MINERAIS				VITAMINAS				ÁCIDOS GRAXOS							
	(g)	Kcal	H.C. (g)	Prot. T (g)	Prot. L (g)	LIP. (g)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	A (mcg)	B1 (mg)	B2 (mg)	Niac. (mg)	C (mg)	FIBRAS (g)	COLEST. (mg)	SAT. (mg)	MONO (mg)	POLI (mg)	Na (mg)	
Açúcar, cristal	5	19,92	4,98	0,00	0,00	0,00	0,40	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Banana, prata, crua / FRANCO	120	118,92	27,36	1,56	0,78	0,36	18,00	31,20	0,24	12,00	0,11	0,12	0,99	20,76	8,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,20	0,00
Café, pó, torrado	8	34,31	5,26	1,18	0,59	0,95	8,56	13,52	0,65	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,10	0,00	0,42	0,09	0,39	0,08	0,00
Cuscuz, de milho, cozido com sal	100	116,30	25,30	2,20	1,10	0,70	2,00	23,00	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	9,10	0,00	0,20	0,20	0,30	248,00	0,00
Leite Integral	150	92,25	6,75	4,50	3,15	5,25	180,00	0,00	4,95	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15,75	3,15	1,28	0,38	75,00	0,00
Margarina, com óleo int., c/sal 65%lip.	5	30,24	0,00	0,00	0,00	3,36	0,25	0,30	0,00	19,25	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,10	0,75	1,38	28,05	0,00
TOTAL			69,65	9,44	5,62	10,62	209,21	68,02	6,05	31,25	0,11	0,12	0,99	20,76	21,20	15,75	4,9	2,32	2,45	352	0,00
Cal			278,60	37,8	22,5	95,6	1200	700	8,00	900,00	1,20	1,20	16,00	90,00	30	300,00	44	20,9	22,05		0,00
%			67,63	9,17	5,46	23,20	17,43	9,72	75,63	3,47	9,17	10	6,19	23,07	70,67		10,64	5,07	5,35		0,00

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP.

Versão II. -- 2. ed. -- Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.

Tabela de Composição Química dos Alimentos 9ª Edição Autor: GUILHERME FRANCO Editora:

EDITORA ATHENEU LTDA

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food

Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2023. [Acesso em: xxxx]. Disponível em:

<http://www.fcf.usp.br/tbca>.

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA

SÓCIO - ADMINISTRADOR

CPF N.º: 659.872.282-04

RG N.º: 2281926-92

Crato, 28 de agosto de 2024

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA

CNPJ N.º 07.135.428/0001-90 – INSC. EST. N.º 06.700.516-0

SITIO PARAISO N.º 90 – BAIRRO-GIZELIA PINHEIRO – CAIXA POSTAL N.º 1007

CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1582 / 88 981338.9693 CRATO – CE



Carlos Eduardo L. Matos  
NUTRICIONISTA  
CRN 11.4384

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA

CARLOS EDUARDO L. MATOS

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN nº 4384

CPF N.º: 020.948.793-30



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

ANÁLISE NUTRICIONAL - LANCHE MANHÃ QUINTA

Cardápio: Pão Francês com Margarina + Café com Leite + Maçã

TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS

ALIMENTOS	QTDE (g)	Calorias Kcal	MACRONUTRIENTES						MINERAIS						VITAMINAS						ÁCIDOS GRAXOS																
			H.C. (g)	Prot. T (g)	Prot. L (g)	LIP. (g)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	A (mcg)	B1 (mg)	B2 (mg)	Niac. (mg)	C (mg)	FIBRAS (g)	COLEST. (mg)	SAT. (mg)	MONO (mg)	POLI (mg)	Na (mg)																	
Açúcar, cristal	5	19,92	4,98	0,00	0,00	0,00	0,40	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00				
Café, pó, torrado	8	34,31	5,26	1,18	0,59	0,95	8,56	13,52	0,65	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
Leite Integral	150	92,25	6,75	4,50	3,15	5,25	180,00	0,00	4,95	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Maçã, crua	120	82,80	19,92	0,24	0,12	0,24	3,60	13,20	0,12	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Margarina, com óleo int., c/sal 65%lip.	5	30,24	0,00	0,00	0,00	3,36	0,25	0,30	0,00	19,25	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Pão, trigo, francês	100	294,30	58,60	8,00	4,00	3,10	16,00	95,00	1,00	3,00	0,39	0,67	2,34	0,00	2,30	0,00	1,00	0,90	0,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
TOTAL			95,51	13,92	7,86	12,90	208,81	122,02	6,73	22,25	0,45	0,67	2,34	1,80	14,80	15,75	5,8	3,02	2,85	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
553,82			382,04	55,7	31,4	116,1	1200	700	8,00	900,00	1,20	1,20	16,00	90,00	30	300,00	52	27,2	25,65	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
%			68,98	10,05	5,68	20,96	17,4	17,43	84,13	2,47	37,5	55,83	14,63	2	49,33	9,41	4,91	4,63	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP.-

Versão II. -- 2. ed. -- Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.

Tabela de Composição Química dos Alimentos 9ª Edição Autor: GUILHERME FRANCO Editora: EDITORA ATHENEU LTDA

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2023. [Acesso em: xxxx]. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>.

*Carla Wagner de Oliveira*  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 SÓCIO - ADMINISTRADOR  
 CPF Nº. 659.973.283-04  
 RG Nº. 2281826-92

Crato, 28 de agosto de 2024

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CNPJ Nº 07.135.428/0001-90 - INSC. EST. N.º 06.700.516-0  
 SITO PARAÍSO N.º 90 - BAIRRO GIZELIA PINHEIRO - CAIXA POSTAL N.º 1007  
 CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1582 / 88 981338.9693 CRATO - CE



Carlos Eduardo L. Matos  
 NUTRICIONISTA  
 CR. 11.4961  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CARLOS EDUARDO L. MATOS  
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN Nº 4364  
 CPF Nº. 020.948.793-30



**Marmitek**

Alimentação e Serviços

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

ANÁLISE NUTRICIONAL - LANCHE MANHÃ SEXTA

Cardápio: Pão Doce com Margarina + Café com Leite + Mamão com Aveia

TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS

ALIMENTOS	QTDE (g)	Calorias Kcal	MACRONUTRIENTES				MINERAIS				VITAMINAS				ÁCIDOS GRAXOS					
			H.C. (g)	Prot. T (g)	Prot. L (g)	LIP. (g)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	A (mcg)	B1 (mg)	B2 (mg)	Niac. (mg)	C (mg)	FIBRAS (g)	COLEST. (mg)	SAT. (mg)	MONO (mg)	POLI (mg)	Na (mg)
Açúcar, cristal	5	19,92	4,98	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Aveia, flocos, crua	20	79,70	13,32	2,78	1,39	1,70	9,60	0,88	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pão Doce, RÓTULO	100	298,00	62,00	8,00	4,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Café, pó, torrado	8	34,31	5,26	1,18	0,59	0,95	8,56	13,52	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Leite Integral	150	92,25	6,75	4,50	3,15	5,25	180,00	0,00	4,95	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,42	0,09	0,39	0,08	0,00
Mamão, Formosa, cru	100	50,50	11,60	0,80	0,40	0,10	25,00	11,00	0,20	0,00	0,00	0,03	0,03	0,00	78,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Margarina, com óleo int., c/sal 65%lip.	5	30,24	0,00	0,00	0,00	3,36	0,25	0,30	0,00	19,25	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,10	0,75	1,38	28,05	0,00
TOTAL			103,91	17,26	9,53	13,36	223,81	55,42	6,69	19,25	0,14	0,04	0,89	78,50	22,12	15,75	4,7	2,12	2,15	509
604,92	Cal		415,64	69,0	38,1	120,2	1200	700	8,00	900,00	1,20	1,20	16,00	90,00	30	300,00	42	19,1	19,35	
%			68,71	11,41	6,30	19,88	18,65	7,92	83,63	2,14	11,67	3,33	5,56	87,22	73,73	6,95	3,15	3,2		

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP.-

Versão II. -- 2. ed. -- Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.

Tabela de Composição Química dos Alimentos 9ª Edição Autor: GUILHERME FRANCO Editora: EDITORA ATHENEU LTDA

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2023. [Acesso em: xxxx]. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>.

*César Wagner Madeira Coelho de Alencar*  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
 Sócio - ADMINISTRADOR  
 CPF Nº. 669.972.283-04  
 RG Nº. 2281826-92

Crato, 28 de agosto de 2024

CWM INDUSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA

CNPJ Nº 07.135.428/0001-90 – INSC. EST. Nº 06.700.516-0

SITIO PARAÍSO Nº 90 – BAIRRO GIZELIA PINHEIRO – CAIXA POSTAL Nº 1007

CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1582 / 88 981338.9693 CRATO – CE



Carlos Eduardo L. Matos  
 NUTRICIONISTA  
 CRN Nº. 394

CWM INDUSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
 CARLOS EDUARDO L. MATOS  
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN Nº 4064  
 CPF Nº. 020.948.793-30



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP  
 ANÁLISE NUTRICIONAL - ALMOÇO SEGUNDA

**Cardápio: Prato Proteico: Cozido com Legumes Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão Carioca Guarnição: Pirão Salada: Alfaca com Cenoura e Beterraba Raladas Sobremesa: Doce: Cocada Suco: Suco de Caixa**

**TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS**

ALIMENTOS	QTDE (g)	MACRONUTRIENTES				MINERAIS				VITAMINAS					ÁCIDOS GRAXOS				
		H.C. (g)	Prot. T (g)	Prot. L (g)	LIP. (g)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	A (mcg)	B1 (mg)	B2 (mg)	Niac. (mg)	C (mg)	FIBRAS (g)	COLEST. (mg)	SAT. (mg)	MONO (mg)	POLI (mg)	Na (mg)
Açúcar, cristal	15	59,76	14,94	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alface, crespa, crua	20	2,76	0,34	0,26	0,13	0,04	7,60	5,20	0,08	0,02	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,60
Alho cru	2	2,48	0,48	0,14	0,07	0,00	0,28	2,98	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,10
Arroz, tipo 1, cozido	200	248,40	56,20	5,00	2,50	0,40	8,00	36,00	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	3,20	0,00	0,40	0,00	0,00	2,00
Beterraba, crua	20	10,58	2,22	0,38	0,19	0,02	3,60	3,80	0,06	0,01	0,00	0,00	0,62	0,68	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00
Café, pó, torrado	4	17,20	2,63	0,59	0,30	0,48	4,28	6,76	0,32	0,00	0,00	0,00	0,00	2,05	0,00	0,21	0,04	0,20	0,04
Polpa, congelada, cajá	40	20,32	4,57	0,51	0,26	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10,86	1,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,40
Carne, bov., paleta, s/gord., cozida	100	185,40	0,00	29,70	20,79	7,40	6,00	197,00	2,20	0,03	0,04	2,16	0,00	0,00	56,00	3,40	3,00	0,20	58,00
Cebola, crua	15	6,58	1,34	0,26	0,13	0,02	2,10	5,70	0,03	0,00	0,00	0,00	0,71	0,33	0,00	0,00	0,00	0,00	0,15
Cebolinha, crua	3	0,73	0,10	0,06	0,03	0,01	2,40	0,81	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,06
Cenoura, crua	70	26,46	5,39	0,91	0,46	0,14	16,10	19,60	0,14	0,00	0,00	0,00	3,57	4,48	0,00	0,00	0,00	0,00	2,10
Cocada branca	25	113,12	20,35	0,28	0,14	3,40	1,75	99,00	0,30	0,00	0,00	0,12	0,00	0,90	0,00	2,10	0,10	0,03	7,25
Farinha de mandioca crua	60	216,42	52,74	0,96	0,48	0,18	39,00	25,20	0,66	0,00	0,00	0,00	0,00	3,84	0,00	0,06	0,06	0,00	0,60
Feijão, carioca, cozido	150	117,15	20,40	7,20	4,32	0,75	40,50	130,50	1,95	0,00	0,00	0,00	0,00	12,75	0,00	0,15	0,15	0,45	3,00
Mandioca, crua	50	75,95	18,10	0,55	0,28	0,15	7,50	14,50	0,15	0,00	0,00	0,00	8,25	4,85	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00
Óleo, de soja	15	135,00	0,00	0,00	0,00	15,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,28	3,50	9,00	0,00
Sal	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	468,64
TOTAL		199,80	46,80	30,08	27,99	140,31	547,05	6,16	0,00	0,21	0,06	2,28	24,01	34,67	56,00	8,6	6,85	9,88	546
1238,31	Cal	799,20	187,2	120,3	251,9	1200	700	8,00	900,00	1,20	1,20	16,00	90,00	30	300,00	77	61,7	88,92	
	%	64,54	15,12	9,72	20,34	11,69	78,15	77	0	17,5	5	14,25	26,68	115,57	6,25	4,98	7,18		

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP.-

Versão II. -- 2. ed. -- Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.

Tabela de Composição Química dos Alimentos 9ª Edição Autor: GUILHERME FRANCO Editora:

EDITORA ATHENEU LTDA

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food

Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2023. [Acesso em: xxx]. Disponível em:

<http://www.fcf.usp.br/tbca>.

*Carmen Wagner Masena*  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 SÓCIO - ADMINISTRADOR  
 CPF Nº. 559.973.282-04  
 RO Nº. 2281429-42

Crato, 28 de agosto de 2024

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA

CNPJ Nº 07.135.428/0001-90 – INSC. EST. Nº 06.700.516-0

SITIO PARAISO Nº 9/90 – BAIRRO GIZELIA PINHEIRO – CAIXA POSTAL Nº 1.007

CEP 63.138-000 FONE. 88 3113.1587 / 88 981338.9693 CRATO – CE



Carmen Wagner L. Masena  
 NUTRICIONISTA  
 CRP Nº. 11.139

CWM INDÚSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CÁDASTRO NACIONAL DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS  
 NUTRICIONISTA TÉCNICO CRM Nº 4084  
 CPF Nº. 0293.848.793-30









EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP  
 ANÁLISE NUTRICIONAL - ALMOÇO QUARTA

Cardápio: Prato Proteico: Bisteca de Porco Assada ou Opção: Ovos Mexidos Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão de Carioca Guarnição: Cuscuz Salada: Repolho, Tomate e Rúcula Sobreemsa: Doce: Martinho da Vila Suco: Suco de Caju

TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS

ALIMENTOS	QTDE (g)	Calorias Kcal	MACRONUTRIENTES				MINERAIS							VITAMINAS					ÁCIDOS GRAXOS			Na (mg)														
			H.C. (g)	Prot. T (g)	Prot. I (g)	LIP. (g)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	A (mcg)	B1 (mg)	B2 (mg)	Niac. (mg)	C (mg)	FIBRAS (g)	COLEST. (mg)	SAT. (mg)	MONO (mg)	POLI (mg)																	
Açúcar, cristal	15	59,76	14,94	0,00	0,00	0,00	1,20	0,00	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00						
Rúcula, crua	20	2,76	0,34	0,26	0,13	0,04	7,60	5,20	0,08	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,60					
Alho cru	2	2,48	0,48	0,14	0,07	0,00	0,28	2,98	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,10	0,10					
Arroz, tipo 1, cozido	200	248,40	56,20	5,00	2,50	0,40	8,00	36,00	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00					
Café, pó, torrado	4	17,20	2,63	0,59	0,30	0,48	4,28	6,76	0,32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	0,04				
Caju, polpa, congelado	80	33,12	7,52	0,40	0,20	0,16	0,80	8,00	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,20				
Cebola, crua	15	6,58	1,34	0,26	0,13	0,02	2,10	5,70	0,03	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,15	0,15				
Cebolinha, crua	3	0,73	0,10	0,06	0,03	0,01	2,40	0,81	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,06	0,06				
Martinho da Vila	25	113,12	20,35	0,28	0,14	3,40	1,75	99,00	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7,25			
Cuscuz, de milho, cozido com sal	60	69,78	15,18	1,32	0,66	0,42	1,20	13,80	0,12	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	148,80			
Feijão, carioca, cozido	150	117,15	20,40	7,20	4,32	0,75	40,50	130,50	1,95	0,00	0,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,00			
Óleo, de soja	15	135,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
Porco, bisteca, assada	100	126,70	1,30	18,90	13,23	5,10	20,00	186,00	0,60	0,00	0,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Repolho, branco, cru	20	4,02	0,78	0,18	0,09	0,02	7,00	2,80	0,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Sal	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Tomate, com semente, cru	20	3,72	0,62	0,22	0,11	0,04	1,40	4,00	0,04	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
TOTAL			142,18	34,81	21,91	25,84	98,51	501,55	3,83	0,00	0,91	0,25	6,82	100,71	26,61	46,70	7,0	6,21	10,36																	
Cal			568,72	139,2	87,6	232,6	1200	700	8,00	900,00	1,20	1,20	16,00	90,00	30	300,00	63	55,9	93,24																	
%			60,47	14,80	9,32	24,73	8,21	71,65	47,88	0	75,83	20,83	42,63	111,9	88,7	6,66	5,94	9,91																		

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP.-

Versão II. - 2. ed. - Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.

Tabela de Composição Química dos Alimentos 9ª Edição Autor: GUILHERME FRANCO Editora:

EDITORIA ATHENEU LTDA

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food

Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2023. [Acesso em: xxxx]. Disponível em:

<http://www.fcf.usp.br/tbca>.

Crato, 28 de agosto de 2024

*Carlos Eduardo L. Matos*  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 SOCIO - ADMINISTRADOR  
 CPF Nº: 086.972.283-04  
 RG Nº: 3281928-92



*Carlos Eduardo L. Matos*  
 NUTRICIONISTA  
 CRN 11.934

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CARLOS EDUARDO L. MATOS  
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN Nº 4284-3  
 CPF Nº: 020.948.793-30

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA

CNPJ Nº 07.135.428/0001-90 - INSC. EST. Nº 06.700.516-0

SITIO PARAISO Nº 90 - BAIRRO: GIZELIA PINHEIRO - CAIXA POSTAL Nº 1007

CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1587 / 88 981338.9683 CRATO - CE



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP  
 ANÁLISE NUTRICIONAL - ALMOÇO QUINTA

Cardápio: Prato Proteico: Coxa e Sobrecoxa de Frango Assada Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão Corda Guarnição: Batata Doce Salada; Pepino e Cenoura em Rodelas Sobremesa: Melão Suco: Goiaba

TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS

ALIMENTOS	QTDE (g)	Calorias Kcal	MACRONUTRIENTES			MINERAIS							VITAMINAS				ÁCIDOS GRAXOS				
			H.C. (g)	Prot. T (g)	Prot. L (g)	LIP. (g)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	A (mcg)	B1 (mg)	B2 (mg)	Niac. (mg)	C (mg)	FIBRAS (g)	COLEST. (mg)	SAT. (mg)	MONO (mg)	POLI (mg)	Na (mg)	
Açúcar, cristal	15	59,76	14,94	0,00	0,00	0,00	1,20	0,00	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Alho cru	5	6,29	1,20	0,35	0,18	0,01	0,70	7,45	0,04	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,25	
Arroz, tipo 1, cozido	200	248,40	56,20	5,00	2,50	0,40	8,00	36,00	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,40	0,00	0,00	0,00	2,00	
Batata, doce, cozida	100	76,90	18,40	0,60	0,30	0,10	17,00	15,00	0,20	0,00	0,08	0,00	2,57	23,80	5,20	0,00	0,00	0,00	0,00	3,00	
Café, pó, torrado	4	17,20	2,63	0,59	0,30	0,48	4,28	6,76	0,32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,05	0,00	0,21	0,04	0,20	0,04	
Cebola, crua	15	6,58	1,34	0,26	0,13	0,02	2,10	5,70	0,03	0,00	0,01	0,00	0,00	0,71	0,33	0,00	0,00	0,00	0,00	0,15	
Cebolinha, crua	3	0,73	0,10	0,06	0,03	0,01	2,40	0,81	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,06	
Cenoura, crua	30	11,34	2,31	0,39	0,20	0,06	6,90	8,40	0,06	0,00	0,00	0,00	0,00	1,53	1,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,90	
Feijão, corda, cozido	150	119,70	20,25	7,65	4,59	0,90	25,50	127,50	1,65	0,00	0,18	0,00	0,00	0,00	11,25	0,00	0,30	0,15	0,45	1,50	
Frango, sobrecoxa, sem pele, assado	160	359,68	0,00	46,72	32,70	19,20	449,60	1,92	17,60	0,16	0,08	0,00	16,32	0,00	0,00	232,00	5,28	6,72	4,96	169,60	
Melão, cru	150	49,20	11,25	1,05	0,53	0,00	0,00	15,00	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,50	0,00	0,00	0,00	0,00	16,50	
Óleo, de soja	15	135,00	0,00	0,00	0,00	15,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,28	3,50	9,00	0,00	
Pepino, cru	30	3,48	0,60	0,27	0,14	0,00	3,00	3,60	0,03	0,00	0,00	0,01	0,00	1,50	0,33	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Polpa, goiaba, congelada	80	22,64	4,80	0,32	0,16	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	21,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,20	
Sal	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	468,64	
TOTAL		134,02	63,26	41,76	36,42	41,76	36,42	90,28	675,82	4,80	17,60	0,44	0,09	18,89	27,54	50,71	232,00	8,5	10,41	14,61	664
Cal		536,08	253,0	167,0	327,8	1200	700	8,00	900,00	1,20	1,20	16,00	90,00	30	300,00	76	93,7	131,49			
%		48,00	22,66	14,96	29,35	7,52	96,55	60	1,96	36,67	7,5	118,06	30,6	169,03	6,83	8,39	11,77				

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP - Versão II. -- 2. ed. -- Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.

Tabela de Composição Química dos Alimentos 9ª Edição Autor: GUILHERME FRANCO Editora: EDITORA ATHENEU LTDA

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (ForC). Versão 7.2. São Paulo, 2023. [Acesso em: xxxx]. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>.

Crato, 28 de agosto de 2024

*Carla Helena de Oliveira*  
 CARLA HELENA DE OLIVEIRA  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 FÁBRICA ADMINISTRADOR  
 CPF Nº. 558.872.282-04  
 RG Nº. 2281828-92

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CNPJ Nº 07.135.428/0001-90 - RSC EST. N.º 66.700.516-0  
 SÍTIO PARAISO Nº 90 - BARRIO GIZELIA PINHEIRO - CAIXA POSTAL Nº 1007  
 CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1587 / 88 981338.9693 CRATO - CE

*Carla Helena de Oliveira*  
 CARLA HELENA DE OLIVEIRA  
 NUTRICIONISTA

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CARLOS EDUARDO L. MATOS  
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CERN Nº 4384  
 CPF Nº. 020.948.793-30







EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP  
 ANÁLISE NUTRICIONAL - ALMOÇO SEXTA

Cardápio: Prato Proteico Feijoado ou Opção: Omelete Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão carioca Guarnição: Farofa. Salada: Acelga e Couve Manteiga Refogadas Sobremesa: Laranja Suco de Acerola

TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS

ALIMENTOS	MACRONUTRIENTES										MINERAIS							VITAMINAS							ÁCIDOS GRAXOS			
	QTDE	Calorias	H.C.	Prot.T	Prot.L	LIP.	Ca	P	Fe	A	B1	B2	Niac.	C	FIBRAS	COLEST.	SAT.	MONO	POLI	Na								
Acelga, crua	50	12,45	2,30	0,70	0,35	0,05	21,50	20,00	0,15	0,02	0,00	0,00	11,30	0,55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50								
Acerola, polpa, congelada	80	19,52	4,40	0,48	0,24	0,00	6,40	10,40	0,16	0,00	0,08	0,00	498,56	0,56	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,80								
Açúcar, cristal	15	59,76	14,94	0,00	0,00	0,00	1,20	0,00	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00								
Alho cru	2	2,48	0,48	0,14	0,07	0,00	0,28	2,98	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,09	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,10								
Arroz, tipo 1, cozido	200	248,40	56,20	5,00	2,50	0,40	8,00	36,00	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	3,20	0,00	0,40	0,00	0,00	0,00	2,00								
Café, pó, torrado	4	17,20	2,63	0,59	0,30	0,48	4,28	6,76	0,32	0,00	0,00	0,00	0,00	2,05	0,00	0,21	0,04	0,20	0,04									
Cebola, crua	15	6,58	1,34	0,26	0,13	0,02	2,10	5,70	0,03	0,01	0,00	0,00	0,71	0,33	0,00	0,00	0,00	0,00	0,15									
Cebolinha, crua	3	0,73	0,10	0,06	0,03	0,01	2,40	0,81	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,06									
Couve, manteiga, crua	50	16,65	2,15	1,45	0,73	0,25	0,00	0,00	0,00	0,10	0,16	0,00	0,00	3,55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00									
Farinha de mandioca crua	60	216,42	52,74	0,96	0,48	0,18	39,00	25,20	0,66	0,00	0,08	0,00	0,00	3,84	0,00	0,06	0,06	0,00	0,60									
Feijão, carioca, cozido	150	117,15	20,40	7,20	4,32	0,75	40,50	130,50	1,95	0,00	0,06	0,00	0,00	12,75	0,00	0,15	0,15	0,45	3,00									
Feijão, preto, cozido	75	58,94	10,50	3,38	2,03	0,38	21,75	66,00	1,13	0,00	0,05	0,00	0,00	6,30	0,00	0,08	0,08	0,23	1,50									
Laranja, péra crua	120	48,60	10,68	1,20	0,60	0,12	0,00	27,60	0,12	0,08	0,02	0,00	64,44	5,96	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00									
Linguiça, porco, crua	10	22,28	0,00	1,61	1,13	1,76	0,60	15,70	0,04	0,00	0,05	0,01	0,26	0,00	5,30	0,40	0,50	0,17	117,60									
Óleo, de soja	15	135,00	0,00	0,00	0,00	15,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,28	3,50	9,00	0,00									
Porco, pé, salgado, cru	10	25,32	0,00	3,00	2,10	1,48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,44	0,00	0,00	259,40									
Porco, costela, crua	10	25,02	0,00	1,80	1,26	1,98	1,50	15,90	0,09	0,06	0,00	0,83	0,00	0,00	6,90	0,74	0,83	0,23	8,80									
Porco, lombo, cru	35	59,36	0,00	7,91	5,54	3,08	1,40	68,25	0,18	0,00	0,33	0,00	4,84	0,00	19,25	1,16	1,30	0,35	18,55									
Porco, orelha, salgada, crua	5	12,72	0,00	0,93	0,65	1,00	0,25	1,55	0,07	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,15	0,37	0,56	0,14	30,80									
Sal	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	468,64									
TOTAL		178,86	36,67	22,46	26,94	151,16	433,35	5,17	8,00	0,84	0,27	5,93	575,01	39,29	35,60	6,3	7,02	10,77	913									
Cal		715,44	146,7	89,8	242,5	1200	700	8,00	900,00	1,20	1,20	16,00	90,00	30	300,00	57	63,2	96,93										
%		64,77	13,28	8,13	21,95	12,6	61,91	64,63	0	70	22,5	37,06	638,9	130,97		5,13	5,72	8,78										

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP - Versão II. -- 2. ed. -- Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.

Tabela de Composição Química dos Alimentos 9ª Edição Autor: GUILHERME FRANCO Editora: EDITORA ATHENEU LTDA

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA), Universidade de São Paulo (USP), Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2023. [Acesso em: xxxx]. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>.

Crato, 28 de agosto de 2024

*Carla Wagner*  
 CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
 Sócio - Administrador  
 CPF Nº. 559.872.393-04  
 RG Nº. 2281838-92

CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
 CNPJ N.º 07.135.428/0001-90 - INSC. EST. N.º 06.700.516-0  
 SITIO PARAISO N.º 90 - BAIRRO: GIZELIA PINHEIRO - CAIXA POSTAL N.º 1007  
 CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1582 / 88 981338.9693 CRATO - CE

Carla Wagner L. Mattos  
 NUTRICIONISTA  
 CR. Nº. 11.434

CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
 CARLOS EDUARDO L. MATOS  
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN Nº 4284  
 CPF Nº. 020.948.793-90





Cardápio: Prato Proteico Feijoado ou Opção: Omelete Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão carioca Guarnição: Farofa. Salada: Acelga e Couve Manteiga Refogadas Sobremesa: Laranja Suco de Acerola

TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS

ALIMENTOS	QTDE (g)	Calorias Kcal	MACRONUTRIENTES					MINERAIS					VITAMINAS					ÁCIDOS GRAXOS		
			H.C. (g)	Prot. T (g)	Prot. L (g)	LIP. (g)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	A (mcg)	B1 (mg)	B2 (mg)	Niac. (mg)	C (mg)	FIBRAS (g)	COLEST. (mg)	SAT. (mg)	MONO (mg)	POLI (mg)	Na (mg)
Alho cru	1	1,24	0,24	0,07	0,04	0,00	0,14	1,49	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,05
Arroz, tipo 1, cozido	170	211,14	47,77	4,25	2,13	0,34	6,80	30,60	0,17	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,34	0,00	0,00	0,00	1,70
Batata, inglesa, crua	40	26,40	5,88	0,72	0,36	0,00	1,60	15,60	0,16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Pão, integral	50	149,00	31,00	4,00	2,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Cebola, crua	2	0,84	0,18	0,03	0,02	0,00	0,28	0,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	
Cebolinha, crua	2	0,53	0,07	0,04	0,02	0,01	1,60	0,54	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	
Cenoura, crua	40	15,12	3,08	0,52	0,26	0,08	9,20	11,20	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,20	
Frango, sassami	80	123,84	0,00	25,20	17,64	2,56	4,80	179,20	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	28,80	
Óleo, de soja	15	135,00	0,00	0,00	0,00	15,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Sal	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	468,64	
TOTAL		88,22	34,83	22,47	18,99	24,42	239,39	0,67	0,00	0,12	0,00	6,08	14,57	22,23	71,20	3,5	4,38	9,48	701	
663,11	Cal	352,88	139,3	89,9	170,9	1200	700	8,00	900,00	1,20	1,20	16,00	90,00	30	300,00	32	39,4	85,32		
	%	53,22	21,01	13,55	25,77	2,04	34,2	8,38	0	10	0	38	16,19	74,1	4,75	5,94	12,87			

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP.-

Versão II. -- 2. ed. -- Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.

Tabela de Composição Química dos Alimentos 9ª Edição Autor: GUILHERME FRANCO Editora: EDITORA ATHENEU LTDA

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (ForC). Versão 7.2. São Paulo, 2023. [Acesso em: xxxx]. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>.

*Carla Wagner de Oliveira*  
CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
SÓCIO - ADMINISTRADOR  
CPF N.º 565.972.283-04  
RG N.º 2281826-82

*Carlos Eduardo L. Matos*  
NUTRICIONISTA  
CRN 11.4384

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
CARLOS EDUARDO L. MATOS  
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN Nº 4264  
CPF Nº: 020.848.793-30

PREF. MUNICIPAL DE QUIXADÁ - CE  
Rúbrica  
438  
COMISSÃO DE LICITAÇÃO Nº 002/2024

Crato, 28 de agosto de 2024

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
CNPJ N.º 07.135.428/0001-90 -- INSC. EST. N.º 06.700.516-0  
SITIO PARAÍSO N.º 90 -- BAIRRO: GIZELIA PINHEIRO -- CAIXA POSTAL N.º 1007  
CEP 63.138-000 FONE: 88 3113 1582 / 88 981338 9693 CRATO -- CE



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP  
 ANÁLISE NUTRICIONAL - JANTAR TERÇA

Cardápio: Caldo de Carne + Pão Francês

TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS

ALIMENTOS	QTDE (g)	Calorias Kcal	MACRONUTRIENTES			MINERAIS				VITAMINAS					ÁCIDOS GRAXOS			Na (mg)	
			H.C. (g)	Prot. T (g)	Prot. L (g)	LIP. (g)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	A (mcg)	B1 (mg)	B2 (mg)	Niac. (mg)	C (mg)	FIBRAS (g)	COLEST. (mg)	SAT. (mg)		MONO (mg)
Alho cru	2	2,48	0,48	0,14	0,07	0,00	0,28	2,98	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,09	0,00	0,00	0,00	0,10	0,00
Batata, inglesa, crua	100	66,00	14,70	1,80	0,90	0,00	4,00	39,00	0,40	0,00	0,10	0,00	0,00	12,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Carne, bovina, acém, moída, cozida	80	163,92	0,00	21,36	14,95	8,72	3,20	131,20	2,16	0,00	0,00	0,26	1,41	0,00	82,40	3,84	3,68	0,24	41,60
Mandioca, crua	150	227,85	54,30	1,65	0,83	0,45	22,50	43,50	0,45	0,00	0,00	0,00	0,00	14,55	0,00	0,00	0,00	0,00	3,00
Óleo, de soja	15	135,00	0,00	0,00	0,00	15,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,28	3,50	9,00	0,00
Pão, trigo, francês	50	147,15	29,30	4,00	2,00	1,55	8,00	47,50	0,50	1,50	0,20	0,34	1,17	0,00	0,00	0,50	0,45	0,35	324,00
Sal	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	468,64
TOTAL		98,78	28,95	18,75	25,72	37,98	264,18	3,53	1,50	0,30	0,60	2,58	55,85	27,79	82,40	6,6	7,63	9,59	837
742,40	Cal	395,12	115,8	75,0	231,5	1200	700	8,00	900,00	1,20	1,20	16,00	90,00	30	300,00	60	68,7	86,31	
	%	53,22	15,60	10,10	31,18	3,17	37,74	44,13	0,17	25	50	16,13	62,06	92,63	8,03	9,25	11,63		

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP.-

Versão II. -- 2. ed. -- Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.  
 Tabela de Composição Química dos Alimentos 9ª Edição Autor: GUILHERME FRANCO Editora: EDITORA ATHENEU LTDA

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2023. [Acesso em: xxxx]. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>.

*Carlos Eduardo L. Matos*  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 Sócio - ADMINISTRADOR  
 CPF N.º 689.872.285-04  
 RG N.º 2281826-92

*Carlos Eduardo L. Matos*  
 NUTRICIONISTA  
 CRN 11 - 4364

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CARLOS EDUARDO L. MATOS  
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN Nº 4364  
 CPF Nº. 020.948.793-30

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CNPJ N.º 07.135.428/0001-90 – INSC. EST. N.º 06.700.516-0  
 SÍTIO PARAISO N.º 90 – BAIRRO: GIZELIA PINHEIRO – CAIXA POSTAL N.º 1007  
 CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1582 / 88 981338.9693 CRATO – CE







Alimentação e Serviços

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

ANÁLISE NUTRICIONAL - JANTAR QUARTA

Cardápio: Sopa de Carne + Pão doce

TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS

ALIMENTOS	QTDE (g)	Calorias Kcal	MACRONUTRIENTES				MINERAIS				VITAMINAS						ÁCIDOS GRAXOS			
			H.C. (g)	Prot. T (g)	Prot. L (g)	LIP. (g)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	A (mcg)	B1 (mg)	B2 (mg)	Niac. (mg)	C (mg)	FIBRAS (g)	COLEST. (mg)	SAT. (mg)	MONO (mg)	POLI (mg)	Na (mg)
Alho cru	2	2,48	0,48	0,14	0,07	0,00	0,28	2,98	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,10
Arroz, tipo 1, cozido	60	74,52	16,86	1,50	0,75	0,12	2,40	10,80	0,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	0,00	0,60	
Pão Doce, RÓTULO	50	149,00	31,00	4,00	2,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	201,00	
Carne, bovina, acém, moída, cozida	80	163,92	0,00	21,36	14,95	8,72	3,20	131,20	2,16	0,00	0,00	0,00	0,26	1,41	0,00	82,40	3,84	3,68	41,60	
Cebola, crua	2	0,84	0,18	0,03	0,02	0,00	0,28	0,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02	
Chuchu, cru	40	8,04	1,64	0,28	0,14	0,04	4,80	7,20	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Macarrão, integral, trigo, cozido	100	127,70	27,30	3,50	1,75	0,50	5,80	33,20	1,10	0,00	0,10	0,00	0,00	1,10	0,00	0,00	0,10	0,10	1,30	
Mandioca, crua	40	60,76	14,48	0,44	0,22	0,12	6,00	11,60	0,12	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,80	
Óleo, de soja	15	135,00	0,00	0,00	0,00	15,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,28	3,50	9,00	0,00	
Sal	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	468,64	
TOTAL		91,94	31,25	19,90	25,50	22,76	197,74	3,54	0,00	0,10	0,26	2,51	6,69	16,19	82,40	6,3	7,28	9,34	714	
722,26	Cal	367,76	125,0	79,6	229,5	1200	700	8,00	900,00	1,20	1,20	16,00	90,00	30	300,00	57	65,5	84,06		
	%	50,92	17,31	11,02	31,78	1,9	28,25	44,25	0	8,33	21,67	15,69	7,43	53,97	7,9	9,07	11,64			

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP -

Versão II. -- 2. ed. -- Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.

Tabela de Composição Química dos Alimentos 9ª Edição Autor: GUILHERME FRANCO Editora: EDITORA ATHENEU LTDA

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2023. [Acesso em: xxxx]. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>.

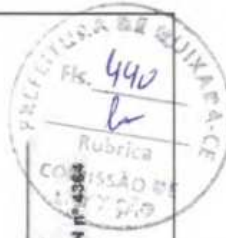
*Carlos Eduardo L. Matos*  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 César Wagner Madeira Coelho de Alencar  
 SÓCIO - ADMINISTRADOR  
 CPF N.º 555.972.283-04  
 RG N.º 2281826-92

Crato, 28 de agosto de 2024

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CNPJ N.º 07.135.428/0001-90 – INSC. EST. N.º 06.700.516-0  
 SÍTIO PARAÍSO N.º 90 – BAIRRO-GIZELIA PINHEIRO – CAIXA POSTAL N.º 1007  
 CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1582 / 88 981338.9693 CRATO – CE

Carlos Eduardo L. Matos  
 NUTRICIONISTA  
 CRN 11 - 336

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CARLOS EDUARDO L. MATOS  
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN Nº 4364  
 CPF N.º 020.948.793-30









EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

ANÁLISE NUTRICIONAL - JANTAR SEXTA

Cardápio: Caldo de Carne + Cuscuz

TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS

ALIMENTOS	MACRONUTRIENTES				MINERAIS				VITAMINAS				ÁCIDOS GRAXOS							
	QTDE (g)	Calorias Kcal	H.C. (g)	Prot. T (g)	Prot. L (g)	LIP. (g)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	A (mcg)	B1 (mg)	B2 (mg)	Niac. (mg)	C (mg)	FIBRAS (g)	COLEST. (mg)	SAT. (mg)	MONO (mg)	POLI (mg)	Na (mg)
Alho cru	2	2,48	0,48	0,14	0,07	0,00	0,28	2,98	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,09	0,00	0,00	0,00	0,00	0,10
Batata, inglesa, crua	100	66,00	14,70	1,80	0,90	0,00	4,00	39,00	0,40	0,00	0,10	0,00	0,00	31,10	12,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Carne, bovina, acém, moída, cozida	80	163,92	0,00	21,36	14,95	8,72	3,20	131,20	2,16	0,00	0,00	0,26	1,41	0,00	0,00	82,40	3,84	3,68	0,24	41,60
Cuscuz, de milho, cozido com sal	50	58,15	12,65	1,10	0,55	0,35	1,00	11,50	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00	24,75	14,55	0,00	0,00	0,00	0,00	124,00
Mandioca, crua	150	227,85	54,30	1,65	0,83	0,45	22,50	43,50	0,45	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,28	3,50	9,00	3,00
Óleo, de soja	15	135,00	0,00	0,00	0,00	15,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	468,64
TOTAL			82,13	26,05	17,30	24,52	30,98	228,18	3,13	0,00	0,10	0,26	1,41	55,85	31,19	82,40	6,2	7,28	9,39	637
653,40	Cal		328,52	104,2	69,2	220,7	1200	700	8,00	900,00	1,20	1,20	16,00	90,00	30	300,00	56	65,5	84,51	
	%		50,28	15,95	10,59	33,77	2,58	32,6	39,13	0	8,33	21,67	8,81	62,06	103,97		8,57	10,03	12,93	

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP.-

Versão II. -- 2. ed. -- Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.

Tabela de Composição Química dos Alimentos 9ª Edição Autor: GUILHERME FRANCO  
 Editora: EDITORA ATHENEU LTDA

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP).  
 Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2023. [Acesso em: xxxx]. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>.

*César Wagner Madeira Coêlho de Alencar*  
 CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA  
 César Wagner Madeira Coêlho de Alencar  
 SÓCIO - ADMINISTRADOR  
 CPF Nº. 669.972.285-04  
 RG Nº. 2281826-82

Crato, 28 de agosto de 2024

CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA

CNPJ N.º 07.135.428/0001-90 – INSC. EST. N.º 06.700.516-0

SITIO PARAISO N.º 90 – BAIRRO: GIZELIA PINHEIRO – CAIXA POSTAL N.º 1007

CEP 63.138-000 FONE: 88 3113.1582 / 88 981338.9693 CRATO – CE

*Carlo Eduardo L. Matos*  
 CARLOS EDUARDO L. MATOS  
 NUTRICIONISTA  
 CRN 11.4394

CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA

CARLOS EDUARDO L. MATOS

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN Nº 43646

CPF Nº. 020.948.790-30







**EDITAL DE PREGAO ELETRONICO Nº 16.002/2024-PERP**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP**  
**ANALISE NUTRICIONAL - MÉDIA VCT FINAL**  
**CARDÁPIO SEMANAL**

**MÉDIA SEMANAL DO VALOR CALÓRICO TOTAL ( VCT) E DA PERCENTAGEM (%) DE ADEQUAÇÃO DOS MACRONUTRIENTES**

REFEIÇÕES / DIA	VCT	( Kcal)	H.C.( %)	Prot. T (%)	LIP.(%)	Sat.(%)	Fib.(g)	Na+(mg)
Lanche Manhã segunda	365,02		63,4	10,1	26,5	2,0	26,3	351,1
Lanche Manhã terça	448,02		64,2	11,5	24,3	10,0	9,3	135,5
Lanche Manhã quarta	411,94		67,6	9,2	23,2	10,6	21,2	352,3
Lanche Manhã quinta	553,82		69,0	10,1	21,0	9,4	14,8	752,3
Lanche Manhã sexta	604,92		68,7	11,4	19,9	7,0	22,1	509,1
Almoço segunda	1.238,31		64,5	15,1	20,3	6,3	34,7	545,9
Almoço terça	1.005,32		61,0	20,4	18,6	4,0	28,5	516,4
Almoço quarta	940,52		60,5	14,8	24,7	6,7	26,6	894,8
Almoço quinta	1.116,90		48,0	22,7	29,4	6,8	50,7	663,8
Almoço sexta	1.104,58		64,8	13,3	22,0	5,1	39,3	912,5
Jantar segunda	663,11		53,2	21,0	25,8	4,8	22,2	701,5
Jantar terça	742,40		53,2	15,6	31,2	8,0	27,8	837,3
Jantar quarta	722,26		50,9	17,3	31,8	7,9	16,2	714,1
Jantar quinta	661,26		52,3	21,1	26,6	5,4	21,0	824,5
Jantar sexta	653,40		50,3	16,0	33,8	8,6	31,2	637,3
<b>MÉDIA SEMANAL VCT</b>	<b>2246,36</b>							
<b>MÉDIA SEMANAL LANCHE MANHÃ</b>	<b>476,7</b>		<b>66,6</b>	<b>10,4</b>	<b>23,0</b>	<b>7,8</b>	<b>18,8</b>	<b>420,1</b>
<b>MÉDIA SEMANAL ALMOÇO</b>	<b>1081,1</b>		<b>59,8</b>	<b>17,3</b>	<b>23,0</b>	<b>5,8</b>	<b>36,0</b>	<b>706,7</b>
<b>MÉDIA SEMANAL JANTAR</b>	<b>688,5</b>		<b>52,0</b>	<b>18,2</b>	<b>29,8</b>	<b>6,9</b>	<b>23,7</b>	<b>742,9</b>
<b>MEDIA DE % ADEQUAÇÃO DOS NUTRIENTES</b>			<b>331,34g</b>	<b>84,24g</b>	<b>64,89g</b>			
<b>NDPCAL</b>	<b>9,6%</b>		<b>59,0</b>	<b>15,0</b>	<b>26,0</b>	<b>7</b>	<b>26</b>	<b>623</b>
* CARDÁPIO ADEQUADO CONFORME PORTARIA Nº 03, DE 1º DE MARÇO DE 2002:								

*Carla Maria Medeiros*  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 SOCIO - ADMINISTRADOR  
 CPF Nº: 059.372.250-04  
 RG Nº: 3281826-92

Crato, 28 de agosto de 2024

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CNPJ Nº 07.135.428/0001-90 - INSC. EST. Nº 06.700.516-0  
 SÍTIO PARAISO Nº 90 - BARRIO GECILIA PINHEIRO - CAIXA POSTAL Nº 1007  
 CEP 63.138-000 FONE: (85) 3113.1582 / (85) 981138.9693 CRATO - CE

*Carla Maria Medeiros*  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 SOCIO - ADMINISTRADOR  
 CPF Nº: 059.372.250-04  
 RG Nº: 3281826-92

Crato, 28 de agosto de 2024

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CNPJ Nº 07.135.428/0001-90 - INSC. EST. Nº 06.700.516-0  
 SÍTIO PARAISO Nº 90 - BARRIO GECILIA PINHEIRO - CAIXA POSTAL Nº 1007  
 CEP 63.138-000 FONE: (85) 3113.1582 / (85) 981138.9693 CRATO - CE







RAZÃO SOCIAL: CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ

CAFÉ DA MANHÃ

100

CARDÁPIO

CAFÉ DA MANHÃ: Conforme especificação do Termo de Referência.

**CAFÉ DA MANHÃ - FATOR DE CORREÇÃO**

OPÇÃO 1: Cuscuz com margarina + café com leite + Goiaba

ALIMENTO/ INGREDIENTE	PER CAPTA kg/L/UND	FATOR DE CORREÇÃO	PER CAPTA A COMPRAR kg/L/UND	CUSTO PRODUTO EM KG/L/UND	CUSTO PER CAPTA
Açúcar, cristal	0,005	1,000	0,005	R\$2,39	R\$0,01
Café, pó, torrado	0,008	1,000	0,008	R\$7,99	R\$0,06
Farinha de milho, amarela	0,1	1,000	0,100	R\$2,16	R\$0,22
Leite Integral	0,15	1,000	0,150	R\$3,01	R\$0,45
Margarina, com óleo int., c/sal 65%lip.	0,005	1,000	0,005	R\$7,09	R\$0,04
Goiaba, crua	0,12	1,220	0,146	R\$2,50	R\$0,37
<b>SUBTOTAL - OPÇÃO 1</b>					<b>R\$ 1,14</b>

OPÇÃO 2: Bolo + Café com leite + Melão

ALIMENTO/ INGREDIENTE	PER CAPTA kg/L/UND	FATOR DE CORREÇÃO	PER CAPTA A COMPRAR kg/L/UND	CUSTO PRODUTO EM KG/L/UND	CUSTO PER CAPTA
Açúcar, cristal	0,025	1,000	0,025	R\$2,39	R\$0,06
Café, pó, torrado	0,008	1	0,008	R\$7,99	R\$0,06
Farinha, de trigo	0,03	1,00	0,030	R\$2,40	R\$0,07
Leite Integral	0,17	1,000	0,170	R\$3,01	R\$0,51
Melão, cru	0,15	1,37	0,206	R\$2,00	R\$0,41
Óleo, de soja	0,003	1	0,003	R\$5,03	R\$0,02





Ovo, galinha, inteiro, cru	0,02	1,130	0,023	R\$6,00	R\$0,14
<b>SUBTOTAL - OPÇÃO 2</b>					<b>R\$ 1,27</b>
<b>OPÇÃO 3: Cuscuz com margarina + café com leite + Banana</b>					
<b>ALIMENTO/ INGREDIENTE</b>	<b>PER CAPTA KG/L/UND</b>	<b>FATOR DE CORREÇÃO</b>	<b>PER CAPTA A COMPRAR KG/L/UND</b>	<b>CUSTO PRODUTO EM KG/L/UND</b>	<b>CUSTO PER CAPTA</b>
Açúcar, cristal	0,005	1,000	0,005	R\$2,4	R\$0,01
Banana, prata, crua	0,12	1,55	0,186	R\$0,8	R\$0,15
Café, pó, torrado	0,008	1,000	0,008	R\$8,0	R\$0,06
Farinha de milho, amarela	0,1	1	0,1	R\$2,2	R\$0,22
Leite Integral	0,15	1,000	0,150	R\$3,0	R\$0,45
Margarina, com óleo int., c/sal 65%lip.	0,005	1	0,005	R\$7,1	R\$0,04
			0		R\$ -
<b>SUBTOTAL - OPÇÃO 3</b>					<b>R\$ 0,92</b>

<b>OPÇÃO 4: Pão francês com margarina + café com leite + Maçã</b>					
<b>ALIMENTO/ INGREDIENTE</b>	<b>PER CAPTA KG/L/UND</b>	<b>FATOR DE CORREÇÃO</b>	<b>PER CAPTA A COMPRAR KG/L/UND</b>	<b>CUSTO PRODUTO EM KG/L/UND</b>	<b>CUSTO PER CAPTA</b>
Açúcar, cristal	0,005	1,000	0,005	R\$2,39	R\$0,01
Café, pó, torrado	0,008	1,000	0,008	R\$7,99	R\$0,06
Leite Integral	0,15	1,000	0,150	R\$3,01	R\$0,45
Maçã, crua	0,12	1,18	0,142	R\$1,60	R\$0,23
Margarina, com óleo int., c/sal 65%lip.	0,005	1,000	0,005	R\$7,09	R\$0,04
Pão, trigo, francês	0,1	1,00	0,100	R\$7,78	R\$0,78
<b>SUBTOTAL - OPÇÃO 4</b>					<b>R\$ 1,57</b>

<b>OPÇÃO 5: Pão doce com margarina + Café com leite + Mamão com Aveia</b>					
<b>ALIMENTO/ INGREDIENTE</b>	<b>PER CAPTA KG/L/UND</b>	<b>FATOR DE CORREÇÃO</b>	<b>PER CAPTA A COMPRAR KG/L/UND</b>	<b>CUSTO PRODUTO EM KG/L/UND</b>	<b>CUSTO PER CAPTA</b>
Pão doce	0,1	1,000	0,100	R\$7,78	R\$0,78
Aveia, flocos, crua	0,02	1,00	0,020	R\$7,00	R\$0,14
Açúcar, cristal	0,005	1	0,005	R\$2,39	R\$0,01

Café, pó, torrado	0,008	1	0,008	R\$7,99	R\$0,06
Leite Integral	0,15	1,000	0,150	R\$3,01	R\$0,45
Mamão, Formosa, cru	0,1	1,50	0,150	R\$2,20	R\$0,33
Margarina, com óleo int..., c/sal 65%lip.	0,005	1,000	0,005	R\$7,09	R\$0,04
			0		R\$ -
<b>SUBTOTAL - OPÇÃO 5</b>					
					<b>R\$ 1,81</b>
<b>MÉDIA CUSTO PER CAPTA</b>					
					<b>R\$ 1,34</b>

Costa, V.; Rosa, M.C. Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997. | Silva,Sandra Maria Chemin Seabra da Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu,2001 | Ornellas, L. H. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu,1988.

**MÃO DE OBRA/ MÊS (VER PLANILHAS DE FORMAÇÃO DE PREÇOS EM ANEXO)**

	ALÍQUOTA	NUTRICIONISTA	COZINHEIRO	AUX COZINHA	AUX SERVIÇOS GERAIS	OPERADOR DE CAIXA
QUANTIDADE		1	1	1	1	1
COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		R\$ 3.870,88	R\$ 2.091,64	R\$ 1.694,28	R\$ 1.470,21	R\$ 1.841,30
BENEFÍCIOS MENSAI E DIÁRIOS		R\$ 198,00	R\$ 198,00	R\$ 198,00	R\$ 396,00	R\$ 198,00
INSUMOS (UNIFORMES, MATERIAS, ETC)		R\$ 139,66	R\$ 139,66	R\$ 139,66	R\$ 279,31	R\$ 139,66
ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTA		R\$ 2.345,46	R\$ 1.266,78	R\$ 1.026,10	R\$ 1.780,82	R\$ 1.115,16
CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO		R\$ 559,17	R\$ 321,14	R\$ 268,01	R\$ 476,10	R\$ 287,66
QUEBRA DE CAIXA						R\$ 147,02
		R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
		R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
		R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
<b>TOTAL/ MÊS</b>		R\$ 7.113,17	R\$ 4.017,22	R\$ 3.326,05	R\$ 4.402,44	R\$ 3.728,80
<b>VALOR MÃO DE OBRA/ REFEIÇÃO DIA</b>		R\$ 0,497	R\$ 0,281	R\$ 0,233	R\$ 0,308	R\$ 0,261
<b>TOTAL DA MÃO DE OBRA/ CARDÁPIO</b>					<b>R\$ 1,58</b>	

REFERÊNCIA: SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NO COMERCIO HOTELEIRO, E GASTRONOMIA NO ESTADO DO CEARA, CNPJ n. 07.342.314/0001-11 / NÚMERO DE CCT REGISTRO NO MTE: CE001073/2023

OPERACIONAL/ MÊS	VALOR
DESCRIÇÃO	







MATERIAL DE HIGIENE	R\$	184,62
MATERIAL DESCARTÁVEL	R\$	169,23
GÁS	R\$	184,62
UNIFORMES		
DEDETIZAÇÃO	R\$	15,38
EQUIPAMENTOS	R\$	981,89
VEÍCULO		
COMBUSTÍVEL		
ALUGUEL		
LIXO		
ENERGIA		
ÁGUA/ESGOTO		
OUTROS (Especificar)		
<b>TOTAL</b>	<b>R\$</b>	<b>1.535,74</b>
<b>TOTAL/ CARDÁPIO</b>	<b>R\$</b>	<b>0,70</b>
<b>OPERACIONAL ESCRITÓRIO/ MÊS</b>		
ENERGIA	R\$	30,77
TELEFONE/ INTERNET	R\$	15,38
HONORÁRIOS FUNCIONÁRIOS	R\$	113,09
ENCARGOS DE SALÁRIO	R\$	90,47
COMBUSTÍVEL	R\$	30,77
MATERIAL EXPEDIENTE	R\$	15,38
CONTADOR	R\$	46,46
OUTROS (Especificar)		
<b>TOTAL</b>	<b>R\$</b>	<b>342,34</b>
<b>TOTAL/ CARDÁPIO</b>	<b>R\$</b>	<b>0,16</b>

IMPOSTO			
LUCRO PRESUMIDO			
DESCRIÇÃO	ALÍQUOTAS	BASE DE CÁLCULO	DARF
PIS	1,65%	R\$ 8.316,00	R\$ 137,21
COFINS	7,60%	R\$ 8.316,00	R\$ 632,02
IRPJ			R\$ -
CSLL			R\$ -
ICMS	4,15%	R\$ 8.316,00	R\$ 345,11
			R\$ -

TOTAL/ MÊS		R\$	1.114,34
TOTAL/ CARDÁPIO		R\$	0,51
LUCRO 8,2%			
MENSAL	R\$	681,91	
LUCRO/ CARDÁPIO	R\$	0,31	
TOTAL CUSTO CARDÁPIO/ REFEIÇÃO DIA		R\$	
			4,59

Crato, 28 de agosto de 2024

*César Wagner de Oliveira*

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 César Wagner Madeira Coelho de Alencar  
 SOCIO - ADMINISTRADOR  
 CPF N°. 559.972.283-04  
 RG N°. 2281826-92

*Carlos Eduardo L. Matos*  
 NUTRICIONISTA  
 CRN 11.4364

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CARLOS EDUARDO L. MATOS  
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN n° 4364  
 CPF N°. 020.948.793-30





RAZÃO SOCIAL: CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP  
 RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ

ALMOÇO

400

CARDÁPIO

ALMOÇO: Conforme especificação do Termo de Referência.

**ALMOÇO - FATOR DE CORREÇÃO**

OPÇÃO 1: Prato Proteico: Cozido com Legumes Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão Carioca. Guarnição: Pirão. Salada: Alfaca com Cenoura e Beterraba raladas. Sobremesa: Doce: Cocada Suco: Cajá

ALIMENTO/ INGREDIENTE	PER CAPTA KG/L/UND	FATOR DE CORREÇÃO	PER CAPTA A COMPRAR KG/L/UND	CUSTO PRODUTO EM KG/L/UND	CUSTO PER CAPTA
Açúcar, cristal	0,015	1,000	0,015	R\$2,39	R\$0,04
Alfaca, crespa, crua	0,02	1,46	0,029	R\$1,70	R\$0,05
Alho cru	0,002	1,080	0,002	R\$9,00	R\$0,02
Arroz, tipo 1, cru (200g cozido)	0,08	1	0,080	R\$4,36	R\$0,35
Beterraba, crua	0,02	1,53	0,031	R\$2,00	R\$0,06
Café, pó, torrado	0,004	1,000	0,004	R\$7,99	R\$0,03
Carne, bov., paleta, s/gord., crua	0,1	1,12	0,112	R\$15,99	R\$1,79
Cebola, crua	0,015	1,530	0,023	R\$2,50	R\$0,06
Cebolinha, crua	0,003	1,18	0,004	R\$0,90	R\$0,00
Cenoura, crua	0,07	1,16	0,081	R\$2,60	R\$0,21
Cocada branca	0,025	1	0,025	R\$8,00	R\$0,20
Farinha de mandioca crua	0,06	1,00	0,060	R\$2,59	R\$0,16
Feijão, carioca, cru (150g cozido)	0,06	1,04	0,062	R\$5,03	R\$0,31
Mandioca, crua	0,05	1,31	0,066	R\$2,50	R\$0,16
Óleo, de soja	0,015	1,00	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Polpa, cajá, congelada	0,04	1,00	0,040	R\$3,91	R\$0,16
Sal	0,002	1,00	0,002	R\$0,50	R\$0,00
<b>SUBTOTAL - OPÇÃO DE ALMOÇO 1</b>					<b>R\$ 3,68</b>

OPÇÃO 2: Prato Proteico: Filé de Frango Grelhado Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão de Corda. Guarnição: Macarrão espaguete. Salada: Batata e Chuchu cozidos. Sobremesa: Melancia Suco: Manga







ALIMENTO/ INGREDIENTE	PER CAPTA KG/L/UND	FATOR DE CORREÇÃO	PER CAPTA A COMPRAR KG/L/UND	CUSTO PRODUTO EM KG/L/UND	CUSTO PER CAPTA
Açúcar, cristal	0,015	1,000	0,015	R\$2,39	R\$0,04
Alho cru	0,002	1,080	0,002	R\$9,00	R\$0,02
Arroz, tipo 1, cru (200g cozido)	0,08	1	0,080	R\$4,36	R\$0,35
Batata, inglesa, crua	0,05	1,06	0,053	R\$2,50	R\$0,13
Café, pó, torrado	0,004	1	0,004	R\$7,99	R\$0,03
Cebola, crua	0,015	1,530	0,023	R\$2,50	R\$0,06
Cebolinha, crua	0,003	1,18	0,004	R\$0,90	R\$0,00
Chuchu, cru	0,05	1,06	0,053	R\$2,70	R\$0,14
Feijão, corda, cru (150g cozido)	0,06	1,04	0,062	R\$5,03	R\$0,31
Frango, peito, sem pele, cru	0,1	1,390	0,139	R\$10,36	R\$1,44
Macarrão, trigo, cru (100g cozido)	0,04	1,00	0,040	R\$4,05	R\$0,16
Melancia, crua	0,15	1,900	0,285	R\$2,00	R\$0,57
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Polpa, manga, congelada	0,08	1,00	0,080	R\$3,91	R\$0,32
Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00
<b>SUBTOTAL - OPÇÃO DE ALMOÇO 2</b>					<b>R\$ 3,65</b>

**OPÇÃO 3: Prato Proteico: Bisteca de Porco Assada ou Opção: Ovos mexidos Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão de Carioca. Guarnição: Cuscuz Salada:**

Repolho, Tomate e Rúcula Sobre-mesa: Doce: Martinho da Vila Suco: Caju

ALIMENTO/ INGREDIENTE	PER CAPTA KG/L/UND	FATOR DE CORREÇÃO	PER CAPTA A COMPRAR KG/L/UND	CUSTO PRODUTO EM KG/L/UND	CUSTO PER CAPTA
Açúcar, cristal	0,015	1,000	0,015	R\$2,39	R\$0,04
Alho cru	0,002	1,080	0,002	R\$9,00	R\$0,02
Arroz, tipo 1, cru (200g cozido)	0,08	1	0,080	R\$4,36	R\$0,35
Café, pó, torrado	0,004	1,000	0,004	R\$7,99	R\$0,03
Cebola, crua	0,015	1,530	0,023	R\$2,50	R\$0,06
Cebolinha, crua	0,003	1,18	0,004	R\$0,90	R\$0,00
Farinha de milho, amarela	0,06	1,000	0,060	R\$2,16	R\$0,13
Feijão, carioca, cru (150g cozido)	0,06	1,04	0,062	R\$5,03	R\$0,31
Martinho da Vila	0,025	1	0,025	R\$8,00	R\$0,20
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Polpa, caju, congelada	0,08	1,000	0,080	R\$3,91	R\$0,32
Porco, bisteca, cru	0,1	1	0,100	R\$11,90	R\$1,19
Repolho, branco, cru	0,02	1,35	0,027	R\$2,90	R\$0,08
Rúcula, crua	0,02	1,57	0,031	R\$2,00	R\$0,06
Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00



Tomate, com semente, cru	0,02	1,61	0,032	R\$3,30	R\$0,11
<b>SUBTOTAL - OPÇÃO DE ALMOÇO 3</b>					
					<b>R\$ 2,97</b>
<b>OPÇÃO 4: Prato Proteico: Coxa e Sobrecoxa de Frango Assada Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão Corda. Guarnição: Batata Doce, Salada: Pepino e Cenoura em rodela Sobrecoxa: Melão Suco: Goiaba</b>					
<b>ALIMENTO/ INGREDIENTE</b>	<b>PER CAPTA KG/L/UND</b>	<b>FATOR DE CORREÇÃO</b>	<b>PER CAPTA A COMPRAR KG/L/UND</b>	<b>CUSTO PRODUTO EM KG/L/UND</b>	<b>CUSTO PER CAPTA</b>
Açúcar, cristal	0,015	1,000	0,015	R\$2,39	R\$0,04
Alho cru	0,005	1,080	0,005	R\$9,00	R\$0,05
Arroz, tipo 1, cru (200g cozido)	0,08	1	0,080	R\$4,36	R\$0,35
Batata, doce, crua	0,1	1,21	0,121	R\$1,40	R\$0,17
Café, pó, torrado	0,004	1,000	0,004	R\$7,99	R\$0,03
Cebola, crua	0,015	1,530	0,023	R\$2,50	R\$0,06
Cebolinha, crua	0,003	1,18	0,004	R\$0,90	R\$0,00
Cenoura, crua	0,03	1,16	0,035	R\$2,60	R\$0,09
Feijão, corda, cru (150g cozido)	0,06	1,04	0,062	R\$5,03	R\$0,31
Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele, cru	0,16	1,310	0,210	R\$11,13	R\$2,33
Melão, cru	0,15	1,37	0,206	R\$2,00	R\$0,41
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Pepino, cru	0,03	1,17	0,035	R\$1,80	R\$0,06
Polpa, goiaba, congelada	0,08	1,00	0,080	R\$3,91	R\$0,31
Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00
<b>SUBTOTAL - OPÇÃO 4</b>					<b>R\$ 4,30</b>
<b>OPÇÃO 5: Prato Proteico: Feijoada ou Opção: Omelete Acompanhamento: Arroz Branco e Feijão Preto. Guarnição: Farofa. Salada: Acelga e Couve Manteiga Refogados Sobrecoxa: Laranja Suco: Acerola</b>					
<b>ALIMENTO/ INGREDIENTE</b>	<b>PER CAPTA KG/L/UND</b>	<b>FATOR DE CORREÇÃO</b>	<b>PER CAPTA A COMPRAR KG/L/UND</b>	<b>CUSTO PRODUTO EM KG/L/UND</b>	<b>CUSTO PER CAPTA</b>
Laranja, cru	0,12	1,5	0,180	R\$0,60	R\$0,11
Acelga, crua	0,05	1,43	0,072	R\$2,00	R\$0,14
Acerola, polpa, congelada	0,08	1	0,080	R\$3,91	R\$0,31
Açúcar, cristal	0,015	1,000	0,015	R\$2,39	R\$0,04
Alho cru	0,002	1,080	0,002	R\$9,00	R\$0,02
Arroz, tipo 1, cru (200g cozido)	0,08	1	0,080	R\$4,36	R\$0,35
Café, pó, torrado	0,004	1	0,004	R\$7,99	R\$0,03
Cebola, crua	0,015	1,530	0,023	R\$2,50	R\$0,06
Cebolinha, crua	0,003	1,18	0,004	R\$0,90	R\$0,00
Couve, manteiga, crua	0,05	1,53	0,077	R\$2,00	R\$0,15

Farinha de mandioca crua	0,06	1,00	0,060	R\$2,59	R\$0,16
Feijão, preto, cru (75g cozido)	0,03	1,04	0,031	R\$5,03	R\$0,16
Feijão, carioca, cru (150g cozido)	0,06	1,04	0,062	R\$5,03	R\$0,31
Lingüiça, porco, crua	0,01	1,00	0,010	R\$9,88	R\$0,10
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Porco, costela, crua	0,01	1,120	0,011	R\$10,99	R\$0,12
Porco, lombo, cru	0,035	1,120	0,039	R\$9,99	R\$0,39
Porco, orelha, salgada, crua	0,005	1,12	0,006	R\$8,70	R\$0,05
Porco, pé, salgado, cru	0,01	1,120	0,011	R\$8,70	R\$0,10
Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00
<b>SUBTOTAL - OPÇÃO 5</b>					<b>R\$ 2,68</b>
<b>MÉDIA CUSTO PER CAPTA</b>					<b>R\$ 3,46</b>

Costa, V.; Rosa, M.C. Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997. | Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu, 2001 | Ornellas, L. H. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 1988.

MÃO DE OBRA/ MÊS [VER PLANILHAS DE FORMAÇÃO DE PREÇOS EM ANEXO]						
QUANTIDADE	ALÍQUOTA	NUTRICIONISTA	COZINHEIRO	AUX COZINHA	A SERVIÇOS GERAIS	OPERADOR DE CAIXA
		1	1	1	1	1
COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		R\$ 3.870,88	R\$ 2.091,64	R\$ 1.694,28	R\$ 1.470,21	R\$ 1.841,30
BENEFÍCIOS MENSAL E DIÁRIOS		R\$ 198,00	R\$ 198,00	R\$ 198,00	R\$ 396,00	R\$ 198,00
INSUMOS (UNIFORMES, MATERIAS, ETC)		R\$ 139,66	R\$ 139,66	R\$ 139,66	R\$ 279,31	R\$ 139,66
ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTA		R\$ 2.345,46	R\$ 1.266,78	R\$ 1.026,10	R\$ 1.780,82	R\$ 1.115,16
CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO QUEBRA DE CAIXA		R\$ 559,17	R\$ 321,14	R\$ 268,01	R\$ 476,10	R\$ 287,66
		R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 147,02
		R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
		R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
		R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
<b>TOTAL/ MÊS</b>		R\$ 7.113,17	R\$ 4.017,22	R\$ 3.326,05	R\$ 4.402,44	R\$ 3.728,80
<b>VALOR MÃO DE OBRA/ REFEIÇÃO DIA</b>		R\$ 0,497	R\$ 0,281	R\$ 0,233	R\$ 0,308	R\$ 0,261
<b>TOTAL DA MÃO DE OBRA/ CARDÁPIO</b>					<b>R\$ 1,58</b>	

REFERÊNCIA: SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NO COMERCIO HOTELEIRO, E GASTRONOMIA NO ESTADO DO CEARA, CNPJ n. 07.342.314/0001-11 / NÚMERO DE CCT REGISTRO NO MTE: CE001073/2023

OPERACIONAL/ MÊS







DESCRIÇÃO	VALOR		
MATERIAL DE HIGIENE	R\$ 738,46		
MATERIAL DESCARTÁVEL	R\$ 676,92		
GÁS	R\$ 738,46		
UNIFORMES			
DEDETIZAÇÃO	R\$ 61,54		
EQUIPAMENTOS	R\$ 3.927,57		
VEÍCULO			
COMBUSTÍVEL			
ALUGUEL			
LIXO			
ENERGIA			
ÁGUA/ESGOTO			
OUTROS (Especificar)			
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 6.142,95</b>		
<b>TOTAL/ CARDÁPIO</b>	<b>R\$ 0,70</b>		
<b>OPERACIONAL ESCRITÓRIO/ MÊS</b>			
ENERGIA	R\$ 123,08		
TELEFONE/ INTERNET	R\$ 61,54		
HONORÁRIOS FUNCIONÁRIOS	R\$ 452,37		
ENCARGOS DE SALÁRIO	R\$ 361,90		
COMBUSTÍVEL	R\$ 123,08		
MATERIAL EXPEDIENTE	R\$ 61,54		
CONTADOR	R\$ 185,85		
OUTROS (Especificar)			
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 1.369,35</b>		
<b>TOTAL/ CARDÁPIO</b>	<b>R\$ 0,16</b>		
<b>IMPOSTO</b>			
LUCRO PRESUMIDO			
DESCRIÇÃO	ALÍQUOTAS	BASE DE CÁLCULO	DARF
PIS	1,65%	R\$ 51.832,00	R\$ 855,23
COFINS	7,60%	R\$ 51.832,00	R\$ 3.939,23
IRPJ			R\$ -
CSLL			R\$ -
ICMS	4,15%	R\$ 51.832,00	R\$ 2.151,03
<b>TOTAL/ MÊS</b>			<b>R\$ 6.945,49</b>
<b>TOTAL/ CARDÁPIO</b>			<b>R\$ 0,79</b>
<b>LUCRO 8,2%</b>			

MENSAL	R\$	4.250,22
LUCRO/ CARDÁPIO	R\$	0,48

TOTAL CUSTO CARDÁPIO/ REFEIÇÃO DIA R\$ 7,16

Crato, 28 de agosto de 2024

  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 Sócio - Administrador  
 CPF N.º 588.972.283-04  
 RG N.º 228124-92

  
 Carlos Eduardo L. Matos  
 Nutricionista  
 CRN 11.4384  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 Carlos Eduardo L. Matos  
 Nutricionista Responsável Técnico CRN nº 4384  
 CPF N.º 030.946.793-90





RAZÃO SOCIAL: CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP  
 RESTAURANTE POPULAR DE QUIXADÁ

JANTAR

150

CARDÁPIO

JANTAR: Conforme especificação do Termo de Referência.

JANTAR - FATOR DE CORREÇÃO

OPÇÃO 1: Canja de Galinha + Pão Integral

ALIMENTO/ INGREDIENTE	PER CAPTA KG/L/UND	FATOR DE CORREÇÃO	PER CAPTA A COMPRAR KG/L/UND	CUSTO PRODUTO EM KG/L/UND	CUSTO PER CAPTA
Alho cru	0,001	1,080	0,001	R\$9,00	R\$0,01
Arroz, tipo 1, cru (170g cozido)	0,068	1	0,068	R\$4,36	R\$0,30
Batata, inglesa, crua	0,04	1,06	0,042	R\$2,50	R\$0,11
Cebola, crua	0,002	1,530	0,003	R\$2,50	R\$0,01
Cebolinha, crua	0,002	1,18	0,002	R\$0,90	R\$0,00
Cenoura, crua	0,04	1,16	0,046	R\$2,60	R\$0,12
Frango, sassami	0,08	1,390	0,111	R\$7,46	R\$0,83
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Pão, integral	0,05	1,000	0,050	R\$5,60	R\$0,28
Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00
			0		R\$ -
<b>SUBTOTAL - OPÇÃO 1</b>					<b>R\$ 1,73</b>

OPÇÃO 2: Caldo de Carne + Pão Francês

ALIMENTO/ INGREDIENTE	PER CAPTA	FATOR DE CORREÇÃO	PER CAPTA A COMPRAR	CUSTO PRODUTO	CUSTO PER CAPTA
Carne, bovina, acém, moída, crua	0,08	1,000	0,080	R\$7,99	R\$0,64
Alho cru	0,002	1,080	0,002	R\$9,00	R\$0,02
Batata, inglesa, crua	0,1	1,06	0,106	R\$2,50	R\$0,27
Mandioca, crua	0,15	1,31	0,197	R\$2,50	R\$0,49
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Pão, trigo, francês	0,05	1,00	0,050	R\$7,78	R\$0,39







Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00	R\$	1,88
<b>SUBTOTAL - OPÇÃO 2</b>							
<b>OPÇÃO 3: Sopa de Carne + Pão Doce</b>							
ALIMENTO/ INGREDIENTE	PER CAPTA KG/L/UND	FATOR DE CORREÇÃO	PER CAPTA A COMPRAR KG/L/UND	CUSTO PRODUTO EM KG/L/UND	CUSTO PER CAPTA		
Carne, bovina, acém, moída, crua	0,08	1,000	0,080	R\$7,99	R\$0,64		
Alho, cru	0,002	1,08	0,002	R\$9,00	R\$0,02		
Arroz, tipo 1, cru (60g cozido)	0,024	1,00	0,024	R\$4,36	R\$0,10		
Cebola, crua	0,002	1,530	0,003	R\$2,50	R\$0,01		
Chuchu, cru	0,04	1,35	0,054	R\$2,70	R\$0,15		
Macarrão, integral, trigo, cru (100g cozido)	0,04	1,00	0,040	R\$4,05	R\$0,16		
Mandioca, crua	0,04	1,31	0,052	R\$2,50	R\$0,13		
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08		
Pão Doce	0,05	1,000	0,050	R\$7,78	R\$0,39		
Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00		
			0			R\$	-
<b>SUBTOTAL - OPÇÃO 3</b>							
						R\$	1,68
<b>OPÇÃO 4: Canja de Galinha + Pão Integral</b>							
ALIMENTO/ INGREDIENTE	PER CAPTA KG/L/UND	FATOR DE CORREÇÃO	PER CAPTA A COMPRAR KG/L/UND	CUSTO PRODUTO EM KG/L/UND	CUSTO PER CAPTA		
Alho cru	0,001	1,080	0,001	R\$9,00	R\$0,01		
Arroz, tipo 1, cru (170g cozido)	0,068	1	0,068	R\$4,36	R\$0,30		
Batata, inglesa, crua	0,04	1,06	0,042	R\$2,50	R\$0,11		
Cebola, crua	0,002	1,530	0,003	R\$2,50	R\$0,01		
Cebolinha, crua	0,002	1,18	0,002	R\$0,90	R\$0,00		
Cenoura, crua	0,04	1,16	0,046	R\$2,60	R\$0,12		
Frango, sassami	0,08	1,390	0,111	R\$7,46	R\$0,83		
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08		
Pão, integral	0,05	1,000	0,050	R\$5,60	R\$0,28		
Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00		
<b>SUBTOTAL - OPÇÃO 4</b>							
						R\$	1,73
<b>OPÇÃO 5: Caldo de Carne + Cuscuz</b>							
ALIMENTO/ INGREDIENTE	PER CAPTA KG/L/UND	FATOR DE CORREÇÃO	PER CAPTA A COMPRAR KG/L/UND	CUSTO PRODUTO EM KG/L/UND	CUSTO PER CAPTA		
Carne, bovina, acém, moída, crua	0,08	1,000	0,080	R\$7,99	R\$0,64		

Alho cru	0,002	1,080	0,002	R\$9,00	R\$0,02
Batata, inglesa, crua	0,1	1,06	0,106	R\$2,50	R\$0,27
Farinha de milho, amarela	0,05	1,000	0,050	R\$2,16	R\$0,11
Mandioca, crua	0,15	1,31	0,197	R\$2,50	R\$0,49
Óleo, de soja	0,015	1,000	0,015	R\$5,03	R\$0,08
Sal	0,002	1,000	0,002	R\$0,50	R\$0,00
			0		R\$ -
			0		R\$ -
<b>SUBTOTAL - OPÇÃO 5</b>					<b>R\$ 1,60</b>
<b>MÉDIA CUSTO PER CAPTA</b>					<b>R\$ 1,72</b>

Costa, V.; Rosa, M.C. Medidas caseiras (apostila). Santa Catarina: PET Nutrição/UFSC, 1997. | Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da Cardápio: guia prático para a elaboração-São Paulo: Editora Atheneu, 2001 | Ornellas, L. H. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 1988.

MÃO DE OBRA/ MÊS (VER PLANILHAS DE FORMAÇÃO DE PREÇOS EM ANEXO)						
	ALÍQUOTA	NUTRICIONISTA	COZINHEIRO	AUX COZINHA	A SERVIÇOS GERAIS	OPERADOR DE CAIXA
QUANTIDADE		1	1	1	1	1
COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		R\$ 3.870,88	R\$ 2.091,64	R\$ 1.694,28	R\$ 1.470,21	R\$ 1.841,30
BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS		R\$ 198,00	R\$ 198,00	R\$ 198,00	R\$ 396,00	R\$ 198,00
INSUMOS (UNIFORMES, MATERIAS, ETC)		R\$ 139,66	R\$ 139,66	R\$ 139,66	R\$ 279,31	R\$ 139,66
ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTA		R\$ 2.345,46	R\$ 1.266,78	R\$ 1.026,10	R\$ 1.780,82	R\$ 1.115,16
CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO		R\$ 559,17	R\$ 321,14	R\$ 268,01	R\$ 476,10	R\$ 287,66
QUEBRA DE CAIXA						R\$ 147,02
		R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
		R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
		R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
<b>TOTAL/ MÊS</b>		R\$ 7.113,17	R\$ 4.017,22	R\$ 3.326,05	R\$ 4.402,44	R\$ 3.728,80
<b>VALOR MÃO DE OBRA/ REFEIÇÃO DIA</b>		R\$ 0,249	R\$ 0,141	R\$ 0,116	R\$ 0,154	R\$ 0,130
<b>TOTAL DA MÃO DE OBRA/ CARDÁPIO</b>					<b>R\$ 0,79</b>	
REFERÊNCIA: SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NO COMERCIO HOTELEIRO, E GASTRONOMIA NO ESTADO DO CEARA, CNPJ n. 07.342.314/0001-11 / NÚMERO DE CCT REGISTRO NO MTE: CE001073/2023						
OPERACIONAL/ MÊS						





DESCRIÇÃO	VALOR
MATERIAL DE HIGIENE	R\$ 277,14
MATERIAL DESCARTÁVEL	R\$ 254,04
GÁS	R\$ 277,14
UNIFORMES	
DEDETIZAÇÃO	R\$ 23,09
EQUIPAMENTOS	R\$ 1.473,97
VEÍCULO	
COMBUSTÍVEL	
ALUGUEL	
LIXO	
ENERGIA	
ÁGUA/ESGOTO	
OUTROS (Especificar)	
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 2.305,38</b>
<b>TOTAL/ CARDÁPIO</b>	<b>R\$ 0,70</b>

**OPERACIONAL ESCRITÓRIO/ MÊS**

ENERGIA	R\$ 46,19
TELEFONE/ INTERNET	R\$ 23,09
HONORÁRIOS FUNCIONÁRIOS	R\$ 169,77
ENCARGOS DE SALÁRIO	R\$ 135,82
COMBUSTÍVEL	R\$ 46,19
MATERIAL EXPEDIENTE	R\$ 23,09
CONTADOR	R\$ 69,75
OUTROS (Especificar)	
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 513,90</b>
<b>TOTAL/ CARDÁPIO</b>	<b>R\$ 0,16</b>

**IMPOSTO**

LUCRO REAL			
DESCRIÇÃO	ALÍQUOTAS	BASE DE CÁLCULO	DARF
PIS	1,65%	R\$ 11.121,00	R\$ 183,50
COFINS	7,60%	R\$ 11.121,00	R\$ 845,20
IRPJ			R\$ -
CSLL			R\$ -
ICMS	4,15%	R\$ 11.121,00	R\$ 461,52
<b>TOTAL/ MÊS</b>			<b>R\$ 1.490,21</b>



TOTAL/ CARDÁPIO	R\$	0,45
LUCRO 8,2%		
MENSAL	R\$	911,92
LUCRO/ CARDÁPIO	R\$	0,28

TOTAL CUSTO CARDÁPIO/ REFEIÇÃO DIA R\$ 4,10

Crato, 28 de agosto de 2024

  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 Sócio - ADMINISTRADOR  
 CPF N°. 559.372.285-04  
 RG N°. 2281626-62

  
 Carlos Eduardo L. Matos  
 NUTRICIONISTA  
 CRN 11.4364  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CARLOS EDUARDO L. MATOS  
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN n° 4364  
 CPF N°. 020.948.793-30





**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS - MÃO DE OBRA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXADÁ**  
**RESTAURANTE POPULAR**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP**

**15/08/2024**

**Discriminação dos Serviços**


A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	15/08/2024
B	Município/UF	Quixadá/CE
C	Ano do acordo coletivo, convenção coletiva ou sentença normativa em dissídio coletivo	SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NO COMERCIO HOTELEIRO, E GASTRONOMIA NO ESTADO DO CEARA, CNPJ n. 07.342.314/0001-11 / NÚMERO DE CCT REGISTRO NO MTE: CE001073/2023 E FNN TABELA 2024
D	Número de meses de execução contratual	12

**CONSOLIDADO MÃO DE OBRA MENSAL - Quadro Referencial de Profissionais por funções e jornada de trabalho**

POSTOS	Cargo	CBO	Quantidade de Postos	Nº de Empregados	Valor por Empregado	Valor Total
DIARISTA 44h	NUTRICIONISTA	2237-10	1	1	R\$ 7.113,16	R\$ 7.113,16
	OPERADOR DE CAIXA	4211-25	1	1	R\$ 3.581,77	R\$ 3.581,77
	COZINHEIRO	5132-20	1	1	R\$ 4.017,21	R\$ 4.017,21
	AUXILIAR DE COZINHA	5135-05	1	1	R\$ 3.326,04	R\$ 3.326,04
	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	5143-20	1	1	R\$ 2.936,32	R\$ 2.936,32
			5	5		R\$ 20.974,50

\*SERÁ RATEADO PELO TOTAL DE REFEIÇÕES DE CADA TURNO

Crato, 28 de agosto de 2024

  
 CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
 Sócio - ADMINISTRADOR  
 CPF Nº: 535.972.283-04  
 RG Nº: 221925-62

  
 Carlos Eduardo L. Matos  
 NUTRICIONISTA  
 CRM Nº: 496  
 CWM INDOUS TRIA ALIMENTICIA LTDA  
 CARLOS EDUARDO L. MATOS  
 NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRM Nº 4964  
 CPF Nº: 020.948.793-30





PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXADÁ  
RESTAURANTE POPULAR

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16.002/2024-PERP  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.002/2024-PERP

15/08/2024

Discriminação dos Serviços

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	15/08/2024
B	Município/UF	Quixadá/CE
C	Ano do acordo coletivo, convenção coletiva ou sentença normativa em dissídio coletivo	SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRABALHADORES NO COMERCIO HOTELEIRO, E GASTRONOMIA NO ESTADO DO CEARA, CNPJ n. 07.342.314/0001-11 / NÚMERO DE CCT REGISTRO NO MTE: CE001073/2023 E FNN TABELA 2024
D	Número de meses de execução contratual	12

Identificação do Serviço

Tipo de Serviço / Material		Unidade de medida	Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida)
		Meses	12

REFEIÇÕES

Mão de Obra

Dados complementares para composição dos custos referente à mão de obra

1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	CBO: 5143-20
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	1.470,21
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	01 AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS 44h
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	01/07/2024

Módulo 1: Composição da remuneração

Composição da remuneração		Valor (R\$)
1	Salário base	R\$ 1.470,21







B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional hora extra	
G	Outros	
H	Reflexo Adicionais s/DSR	
	<b>Total da Remuneração</b>	<b>R\$ 1.470,21</b>

<b>Módulo 2: Benefícios mensais e diários</b>		
<b>2</b>	<b>Benefícios mensais e diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Transporte	R\$ 198,00
B	Auxílio alimentação (vales, cesta básica, entre outros)	
C	Assistência médica e familiar	
D	Auxílio creche	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	
F	Outros	
	<b>Total de Benefícios mensais e diários</b>	<b>R\$ 198,00</b>

<b>Módulo 3: Insumos Diversos</b>		
<b>3</b>	<b>Insumos diversos</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Uniformes	R\$ 139,66
B	Materiais	
C	Equipamentos	
	<b>Total de Insumos diversos</b>	<b>R\$ 139,66</b>

<b>Módulo 4: Encargos sociais e trabalhistas</b>			
<b>Submódulo 4.1: Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições:</b>			
<b>4.1</b>	<b>Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições</b>	<b>Percentual (%)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	INSS	20,00%	R\$ 294,04
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 22,05
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 14,70
D	INCRA	0,20%	R\$ 2,94
E	Salário educação	2,50%	R\$ 36,75



F	FGTS		8,00%	R\$	117,61
G	Seguro acidente do trabalho		3,00%	R\$	44,10
H	SEBRAE		0,60%	R\$	8,82
	<b>TOTAL</b>		<b>36,80%</b>	<b>R\$</b>	<b>541,01</b>
<b>Submódulo 4.2: 13º (décimo terceiro) salário e férias</b>					
4.2	13º (décimo terceiro) salário e férias		<b>Percentual</b>		<b>Valor (R\$)</b>
A	13º (décimo terceiro) salário		8,33%	R\$	122,46
B	Férias e 1/3 Constitucional		12,10%	R\$	177,89
	<b>Subtotal</b>			<b>R\$</b>	<b>300,35</b>
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre férias, um terço constitucional de férias e 13º (décimo terceiro) salário		1,90%	R\$	5,70
	<b>TOTAL</b>		<b>22,33%</b>	<b>R\$</b>	<b>306,05</b>
<b>Submódulo 4.3: Afastamento Maternidade</b>					
4.3	Afastamento Maternidade		<b>Percentual</b>		<b>Valor (R\$)</b>
A	Afastamento Maternidade		0,55%	R\$	8,08
B	Incidência dos encargos do submódulo 4.1 sobre Afastamento Maternidade		0,13%	R\$	0,01
	<b>TOTAL</b>			<b>R\$</b>	<b>8,09</b>
<b>Submódulo 4.4: Provisão para rescisão</b>					
4.4	Provisão para rescisão		<b>Percentual</b>		<b>Valor (R\$)</b>
A	Aviso prévio indenizado		0,41%	R\$	6,02
B	Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado		0,03%	R\$	0,44
C	Multa sobre FGTS e contribuição social sobre o aviso prévio indenizado e sobre o aviso prévio trabalhado		0,04%	R\$	0,58
D	Aviso prévio trabalhado		0,01%	R\$	0,14
E	Incidência dos encargos do submódulo 4.1 sobre o aviso prévio trabalhado		0,00%	R\$	-
	<b>TOTAL</b>			<b>R\$</b>	<b>7,18</b>
<b>Submódulo 4.5: Custo de reposição do profissional ausente</b>					
4.5	Composição do custo de reposição do profissional ausente		<b>Percentual</b>		<b>Valor (R\$)</b>
A	Ausência por doença		0,01%	R\$	0,14
B	Licença paternidade		0,01%	R\$	0,14
C	Ausências legais		0,01%	R\$	0,14
D	Ausência por acidente de trabalho		0,01%	R\$	0,14

Subtotal		R\$
E	Incidência dos encargos do submódulo 4.1 sobre o custo de reposição do profissional ausente	R\$ 28,08
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 28,08</b>

**Quadro resumo do Módulo 4: Encargos sociais e trabalhistas**

4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	Percentual	Valor (R\$)
4.1	Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições		R\$ 541,01
4.2	13º (décimo-terceiro) salário e férias		R\$ 306,05
4.3	Submódulo 4.3: Afastamento Maternidade		R\$ 8,09
4.4	Provisão para rescisão		R\$ 7,18
4.5	Composição do custo de reposição do profissional ausente		R\$ 28,08
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 890,41</b>

**Módulo 5: Custos indiretos, tributos e lucro**

5	Custos indiretos, tributos e lucro	Percentual	Valor (R\$)
A	Custos indiretos	6,00%	R\$ 73,68
B	Lucro		R\$ -
C	Tributos		
<b>C.1. Tributos federais</b>			
	PIs, COFINS, CSSL e IRPJ	5,93%	R\$ 164,37
<b>C.2 Tributos municipais (não inclui Tributos Estaduais - ICMS)</b>			
	ISSQN		R\$ -
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 238,05</b>

**Quadro Resumo do custo por empregado**

Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)		VALOR (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da remuneração	R\$ 1.470,21
B	Módulo 2 - Benefícios mensais e diários	R\$ 198,00
C	Módulo 3 - Insumos diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)	R\$ 139,66
D	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	R\$ 890,41
Subtotal (A + B + C + D)		R\$ 2.698,27
E	Módulo 5 - Custos indiretos, tributos e lucro	R\$ 238,05





Valor total por empregado

R\$

2.936,32

Crato, 28 de agosto de 2024

  
CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
César Wagner Madeira Coelho de Alencar  
SOCIO - ADMINISTRADOR  
CPF N.º 559.972.283-04  
RG N.º 2281826-32

  
Carlos Eduardo L. Matos  
NUTRICIONISTA  
CRN 11.4364

CWM INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA  
CARLOS EDUARDO L. MATOS  
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRN Nº 4364  
CPF N.º 020.948.753-30

