

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
 Campus São Gabriel da Cachoeira



Planilhas para Base de Cálculo (Previsão 2019)

RESIDENTES

Proteínas

AGOSTO

Semana 01 - 5 dias



Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	20	4
2	Carne Bovina (Coxão mole)	kg	0,22	5	10	2
3	Carne de charque	kg	0,015	0,35	5	14
4	Frango Inteiro Congelado	kg	0,31	7,1	43	6
5	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,09	2,1	2	1
6	Peixe Inteiro com escama	kg	0,5	11,5	23	2
7	Presunto	kg	0,022	0,5	1	2
8	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	1	2

Semana 02 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	20	4
2	Carne Bovina Moída	kg	0,22	5	10	2
3	Carne Bovina (Músculo)	kg	0,22	5	10	2
4	Carne de charque	kg	0,015	0,35	5	14
5	Frango Inteiro Congelado	kg	0,31	7,1	43	6
6	Presunto	kg	0,022	0,5	1,5	3
7	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	1,5	3

Semana 03 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	20	4
2	Carne Bovina (Bisteca)	kg	0,3	7	14	2
3	Carne Bovina Moída	kg	0,22	5	10	2
4	Carne de charque	kg	0,015	0,35	5	14
5	Carne de Hamburguer	Und	1	23	23	1
6	Frango Inteiro Congelado	kg	0,31	7	14	2
7	Frango (Coxa e Sobrecoxa)	kg	0,31	7	14	2
8	Filé de Peixe	kg	0,31	7	14	2
9	Presunto	kg	0,022	0,5	1,5	3
10	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	2,0	4

Semana 04 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	20	4
2	Carne Bovina Moída	kg	0,22	5	10	2
3	Carne de charque	kg	0,015	0,35	5	14
4	Frango Inteiro Congelado	kg	0,31	7,1	43	6
5	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,09	2,1	2	1
6	Peito de Frango	kg	0,22	5	10	2
7	Presunto	kg	0,022	0,5	1	2
8	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	2	3

Total AGOSTO 2019

Item	Especificação	UND	QTD
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	81
2	Carne Bovina (Bisteca)	kg	14
3	Carne Bovina (Coxão mole)	kg	10
4	Carne Bovina Moída	kg	30
5	Carne Bovina (Músculo)	kg	10
6	Carne de charque	kg	19
7	Carne de Hamburguer	Und	23
8	Frango Inteiro Congelado	kg	143
9	Frango (Coxa e Sobrecoxa)	kg	14
10	Filé de Peixe	kg	14
11	Linguiça tipo Calabreza	kg	4
12	Peito de Frango	kg	10
13	Peixe Inteiro com escama	kg	23
14	Presunto	kg	5
15	Queijo Mussarela	kg	6

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
 Campus São Gabriel da Cachoeira



Planilhas para Base de Cálculo (Previsão 2019)

RESIDENTES

Proteínas

SETEMBRO

Semana 01 - 5 dias



Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	30	6
2	Carne Bovina (Coxão mole)	kg	0,22	5	10	2
3	Carne de charque	kg	0,015	0,3	5	14
4	Frango Inteiro Congelado	kg	0,3	7	28	4
5	Peito de Frango	kg	0,22	5	10	2
6	Presunto	kg	0,022	0,5	1	2
7	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	2	3
8	Salsicha	kg	0,09	2	2	1

Semana 02 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	10	2
2	Carne Bovina (Costela)	kg	0,3	7	14	2
3	Carne Bovina (Fígado)	kg	0,22	5	10	2
4	Carne de charque	kg	0,015	0,3	5	15
5	Frango Inteiro Congelado	kg	0,3	7	28	4
6	Peito de Frango	kg	0,22	5	10	2
7	Peixe Inteiro com escama	kg	0,5	11,5	23	2
8	Presunto	kg	0,022	0,5	2	3

Semana 03 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	20	4
2	Carne Bovina Moída	kg	0,22	5	10	2
3	Carne de charque	kg	0,015	0,3	5	14
4	Coração de Frango	kg	0,15	3,5	7	2
5	Frango Inteiro Congelado	kg	0,3	7	28	4
6	Linguiça de Frango	kg	0,15	3,5	7	2
7	Peito de Frango	kg	0,22	5	10	2
8	Presunto	kg	0,022	0,5	1	2
9	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	2	3
10	Salsicha	kg	0,13	3	3	1

Semana 04 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	20	4
2	Carne Bovina Moída	kg	0,22	5	10	2
3	Carne Bovina (Músculo)	kg	0,22	5	10	2
4	Carne de charque	kg	0,015	0,3	5	14
5	Frango Inteiro Congelado	kg	0,31	7,1	43	6
6	Presunto	kg	0,022	0,5	1,5	3
7	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	1,5	3

Total SETEMBRO 2019

Item	Especificação	UND	QTD
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	81
2	Carne Bovina (Costela)	kg	14
3	Carne Bovina (Coxão mole)	kg	10
4	Carne Bovina (Fígado)	kg	10
5	Carne Bovina Moída	kg	20
6	Carne Bovina (Músculo)	kg	10
7	Carne de charque	kg	20
8	Coração de Frango	kg	7
9	Frango Inteiro Congelado	kg	126
10	Linguiça de Frango	kg	7
11	Peito de Frango	kg	30
12	Peixe Inteiro com escama	kg	23
13	Presunto	kg	5,1
14	Queijo Mussarela	kg	#REF!
15	Salsicha	kg	5

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
Campus São Gabriel da Cachoeira



Planilhas para Base de Cálculo (Previsão 2019)

RESIDENTES

Proteínas

OUTUBRO



Semana 01 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	20	4
2	Carne Bovina (Coxão mole)	kg	0,22	5	10	2
3	Carne de charque	kg	0,015	0,35	5	14
4	Frango Inteiro Congelado	kg	0,31	7,1	43	6
5	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,09	2,1	2	1
6	Peixe Inteiro com escama	kg	0,5	11,5	23	2
7	Presunto	kg	0,022	0,5	1	2
8	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	1	2

Semana 02 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	20	4
2	Carne Bovina Moída	kg	0,22	5	10	2
3	Carne Bovina (Músculo)	kg	0,22	5	10	2
4	Carne de charque	kg	0,015	0,35	5	14
5	Frango Inteiro Congelado	kg	0,31	7,1	43	6
6	Presunto	kg	0,022	0,5	1,5	3
7	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	1,5	3

Semana 03 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	20	4
2	Carne Bovina (Bisteca)	kg	0,3	7	14	2
3	Carne Bovina Moída	kg	0,22	5	10	2
4	Carne de charque	kg	0,015	0,35	5	14
5	Carne de Hamburguer	Und	1	23	23	1
6	Frango Inteiro Congelado	kg	0,31	7	14	2
7	Frango (Coxa e Sobrecoxa)	kg	0,31	7	14	2
8	Filé de Peixe	kg	0,31	7	14	2
9	Presunto	kg	0,022	0,5	1,5	3
10	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	2,0	4

Semana 04 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	20	4
2	Carne Bovina Moída	kg	0,22	5	10	2
3	Carne de charque	kg	0,015	0,35	5	14
4	Frango Inteiro Congelado	kg	0,31	7,1	43	6
5	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,09	2,1	2	1
6	Peito de Frango	kg	0,22	5	10	2
7	Presunto	kg	0,022	0,5	1	2
8	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	2	3

Total OUTUBRO 2019

Item	Especificação	UND	QTD
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	81
2	Carne Bovina (Bisteca)	kg	14
3	Carne Bovina (Coxão mole)	kg	10
4	Carne Bovina Moída	kg	30
5	Carne Bovina (Músculo)	kg	10
6	Carne de charque	kg	19
7	Carne de Hamburguer	Und	23
8	Frango Inteiro Congelado	kg	143
9	Frango (Coxa e Sobrecoxa)	kg	14
10	Filé de Peixe	kg	14
11	Linguiça tipo Calabreza	kg	4
12	Peito de Frango	kg	10
13	Peixe Inteiro com escama	kg	23
14	Presunto	kg	5
15	Queijo Mussarela	kg	6

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
 Campus São Gabriel da Cachoeira



Planilhas para Base de Cálculo (Previsão 2019)

RESIDENTES

Proteínas

NOVEMBRO

Semana 01 - 5 dias



Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	30	6
2	Carne Bovina (Coxão mole)	kg	0,22	5	10	2
3	Carne de charque	kg	0,015	0,3	5	14
4	Frango Inteiro Congelado	kg	0,3	7	28	4
5	Peito de Frango	kg	0,22	5	10	2
6	Presunto	kg	0,022	0,5	1	2
7	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	2	3
8	Salsicha	kg	0,09	2	2	1

Semana 02 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	10	2
2	Carne Bovina (Costela)	kg	0,3	7	14	2
3	Carne Bovina (Fígado)	kg	0,22	5	10	2
4	Carne de charque	kg	0,015	0,3	5	15
5	Frango Inteiro Congelado	kg	0,3	7	28	4
6	Peito de Frango	kg	0,22	5	10	2
7	Peixe Inteiro com escama	kg	0,5	11,5	23	2
8	Presunto	kg	0,022	0,5	2	3

Semana 03 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	20	4
2	Carne Bovina Moída	kg	0,22	5	10	2
3	Carne de charque	kg	0,015	0,3	5	14
4	Coração de Frango	kg	0,15	3,5	7	2
5	Frango Inteiro Congelado	kg	0,3	7	28	4
6	Linguiça de Frango	kg	0,15	3,5	7	2
7	Peito de Frango	kg	0,22	5	10	2
8	Presunto	kg	0,022	0,5	1	2
9	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	2	3
10	Salsicha	kg	0,13	3	3	1

Semana 04 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	20	4
2	Carne Bovina Moída	kg	0,22	5	10	2
3	Carne Bovina (Músculo)	kg	0,22	5	10	2
4	Carne de charque	kg	0,015	0,3	5	14
5	Frango Inteiro Congelado	kg	0,31	7,1	43	6
6	Presunto	kg	0,022	0,5	1,5	3
7	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	1,5	3

Total NOVEMBRO 2019

Item	Especificação	UND	QTD
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	81
2	Carne Bovina (Costela)	kg	14
3	Carne Bovina (Coxão mole)	kg	10
4	Carne Bovina (Fígado)	kg	10
5	Carne Bovina Moída	kg	20
6	Carne Bovina (Músculo)	kg	10
7	Carne de charque	kg	20
8	Coração de Frango	kg	7
9	Frango Inteiro Congelado	kg	126
10	Linguiça de Frango	kg	7
11	Peito de Frango	kg	30
12	Peixe Inteiro com escama	kg	23
13	Presunto	kg	5,1
14	Queijo Mussarela	kg	#REF!
15	Salsicha	kg	5

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
 Campus São Gabriel da Cachoeira



Planilhas para Base de Cálculo (Previsão 2019)

RESIDENTES

Proteínas

DEZEMBRO

Semana 01 - 5 dias



Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	20	4
2	Carne Bovina (Coxão mole)	kg	0,22	5	10	2
3	Carne de charque	kg	0,015	0,35	5	14
4	Frango Inteiro Congelado	kg	0,31	7,1	43	6
5	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,09	2,1	2	1
6	Peixe Inteiro com escama	kg	0,5	11,5	23	2
7	Presunto	kg	0,022	0,5	1	2
8	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	1	2

Semana 02 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	0	
2	Carne Bovina Moída	kg	0,22	5	0	
3	Carne Bovina (Músculo)	kg	0,22	5	0	
4	Carne de charque	kg	0,015	0,35	0	
5	Frango Inteiro Congelado	kg	0,31	7,1	0	
6	Presunto	kg	0,022	0,5	0,0	
7	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	0,0	

Semana 03 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	0	
2	Carne Bovina (Bisteca)	kg	0,3	7	0	
3	Carne Bovina Moída	kg	0,22	5	0	
4	Carne de charque	kg	0,015	0,35	0	
5	Carne de Hamburguer	Und	1	23	0	
6	Frango Inteiro Congelado	kg	0,31	7	0	
7	Frango (Coxa e Sobrecoxa)	kg	0,31	7	0	
8	Filé de Peixe	kg	0,31	7	0	
9	Presunto	kg	0,022	0,5	0,0	
10	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	0,0	

Semana 04 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	0	
2	Carne Bovina Moída	kg	0,22	5	0	
3	Carne de charque	kg	0,015	0,35	0	
4	Frango Inteiro Congelado	kg	0,31	7,1	0	
5	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,09	2,1	0	
6	Peito de Frango	kg	0,22	5	0	
7	Presunto	kg	0,022	0,5	0	
8	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	0	

Total DEZEMBRO 2019

Item	Especificação	UND	QTD
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	20
2	Carne Bovina (Bisteca)	kg	0
3	Carne Bovina (Coxão mole)	kg	10
4	Carne Bovina Moída	kg	0
5	Carne Bovina (Músculo)	kg	0
6	Carne de charque	kg	5
7	Carne de Hamburguer	Und	0
8	Frango Inteiro Congelado	kg	43
9	Frango (Coxa e Sobrecoxa)	kg	0
10	Filé de Peixe	kg	0
11	Linguiça tipo Calabreza	kg	2
12	Peito de Frango	kg	0
13	Peixe Inteiro com escama	kg	23
14	Presunto	kg	1
15	Queijo Mussarela	kg	1

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
 Campus São Gabriel da Cachoeira



Planilhas para Base de Cálculo (Previsão 2020)

RESIDENTES

Proteínas

FEVEREIRO

Semana 01 - 5 dias



Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	30	6
2	Carne Bovina (Coxão mole)	kg	0,22	5	10	2
3	Carne de charque	kg	0,015	0,3	5	14
4	Frango Inteiro Congelado	kg	0,3	7	28	4
5	Peito de Frango	kg	0,22	5	10	2
6	Presunto	kg	0,022	0,5	1	2
7	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	2	3
8	Salsicha	kg	0,09	2	2	1

Semana 02 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	10	2
2	Carne Bovina (Costela)	kg	0,3	7	14	2
3	Carne Bovina (Fígado)	kg	0,22	5	10	2
4	Carne de charque	kg	0,015	0,3	5	15
5	Frango Inteiro Congelado	kg	0,3	7	28	4
6	Peito de Frango	kg	0,22	5	10	2
7	Peixe Inteiro com escama	kg	0,5	11,5	23	2
8	Presunto	kg	0,022	0,5	2	3

Semana 03 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	20	4
2	Carne Bovina Moída	kg	0,22	5	10	2
3	Carne de charque	kg	0,015	0,3	5	14
4	Coração de Frango	kg	0,15	3,5	7	2
5	Frango Inteiro Congelado	kg	0,3	7	28	4
6	Linguiça de Frango	kg	0,15	3,5	7	2
7	Peito de Frango	kg	0,22	5	10	2
8	Presunto	kg	0,022	0,5	1	2
9	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	2	3
10	Salsicha	kg	0,13	3	3	1

Semana 04 - 5 dias

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana	Nº de vezes por semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,22	5	20	4
2	Carne Bovina Moída	kg	0,22	5	10	2
3	Carne Bovina (Músculo)	kg	0,22	5	10	2
4	Carne de charque	kg	0,015	0,3	5	14
5	Frango Inteiro Congelado	kg	0,31	7,1	43	6
6	Presunto	kg	0,022	0,5	1,5	3
7	Queijo Mussarela	kg	0,022	0,5	1,5	3

Total FEVEREIRO 2020

Item	Especificação	UND	QTD
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	81
2	Carne Bovina (Costela)	kg	14
3	Carne Bovina (Coxão mole)	kg	10
4	Carne Bovina (Fígado)	kg	10
5	Carne Bovina Moída	kg	20
6	Carne Bovina (Músculo)	kg	10
7	Carne de charque	kg	20
8	Coração de Frango	kg	7
9	Frango Inteiro Congelado	kg	126
10	Linguiça de Frango	kg	7
11	Peito de Frango	kg	30
12	Peixe Inteiro com escama	kg	23
13	Presunto	kg	5,1
14	Queijo Mussarela	kg	#REF!
15	Salsicha	kg	5

Total Para 6 MESES

Item	Especificação	UND	QTD
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	425
2	Carne Bovina (Bisteca)	kg	28
3	Carne Bovina (Costela)	kg	41
4	Carne Bovina (Coxão mole)	kg	61
5	Carne Bovina (Fígado)	kg	30
6	Carne Bovina Moída	kg	91
7	Carne Bovina (Músculo)	kg	51
8	Carne de charque	kg	102
9	Carne de Hamburguer	Und	46
10	Coração de Frango	kg	21
11	Frango Inteiro Congelado	kg	705
12	Frango (Coxa e Sobrecoxa)	kg	29

13	Filé de Peixe	kg	29
14	Linguiça de Frango	kg	21
15	Linguiça tipo Calabreza	kg	10
16	Peito de Frango	kg	111
17	Peixe Inteiro com escama	kg	138
18	Presunto	kg	26
19	Queijo Mussarela	kg	#REF!
20	Salsicha	kg	15