

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



**Planilhas para Base de Cálculo (Previsão 2019)**



**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	0,03	23	45	2
2	Carne Bovina Moída	kg	0,03	23	23	1
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	68	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	0,03	23	68	3
2	Carne Bovina Moída	kg	0,03	23	23	1
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	34	1
4	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,02	6	6	1

**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	0,03	23	23	1
2	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	102	3
3	Filé de Peixe	kg	0,04	30	30	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	0,03	23	23	1
2	Carne Bovina Moída	kg	0,03	23	23	1
3	Carne de charque	kg	0,03	23	23	1
4	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	68	2
5	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,02	6	12	2

**Total AGOSTO 2019**

<b>Item</b>	<b>Especificação</b>	<b>UND</b>	<b>QTD</b>
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	159
2	Carne Bovina Moída	kg	68
3	Carne de charque	kg	23
4	Frango Inteiro Congelado	kg	272
5	Filé de Peixe	kg	30
6	Linguiça tipo Calabreza	kg	19

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



**Planilhas para Base de Cálculo (Previsão 2019)**



**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	0,03	23	45	2
2	Carne Bovina Moída	kg	0,03	23	23	1
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	68	2
5	Queijo Mussarela	kg	0,015	11	11	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	0,03	23	68	3
2	Carne Bovina Moída	kg	0,03	23	23	1
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	34	1
4	Queijo Mussarela	kg	0,015	11	11	1
	Presunto	kg	0,015	11	11	

**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	0,03	23	23	1
2	Filé de Peixe	kg	0,04	30	30	1
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	68	2
4	Peito de Frango	kg	0,03	23	23	1
5	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,02	6	6	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	0,03	23	45	2
2	Carne de charque	kg	0,03	23	23	1
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	34	1
4	Peito de Frango	kg	0,03	23	23	1
5	Queijo Mussarela	kg	0,01	8	8	1
6	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,02	15	15	1

**Total SETEMBRO 2019**

<b>Item</b>	<b>Especificação</b>	<b>UND</b>	<b>QTD</b>
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	181
2	Carne Bovina Moída	kg	45
3	Carne de charque	kg	23
4	Frango Inteiro Congelado	kg	204
5	Peito de Frango	kg	45
6	Presunto	kg	11
7	Queijo Mussarela	kg	30
8	Linguiça tipo Calabreza	kg	21
9	Filé de Peixe	kg	30

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



**Planilhas para Base de Cálculo (Previsão 2019)**



**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	0,03	23	45	2
2	Carne Bovina Moída	kg	0,03	23	23	1
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	68	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	0,03	23	68	3
2	Carne Bovina Moída	kg	0,03	23	23	1
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	34	1
4	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,02	6	6	1

**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	0,03	23	23	1
2	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	102	3
3	Filé de Peixe	kg	0,04	30	30	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	0,03	23	23	1
2	Carne Bovina Moída	kg	0,03	23	23	1
3	Carne de charque	kg	0,03	23	23	1
4	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	68	2
5	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,02	6	12	2

**Total OUTUBRO 2019**

<b>Item</b>	<b>Especificação</b>	<b>UND</b>	<b>QTD</b>
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	159
2	Carne Bovina Moída	kg	68
3	Carne de charque	kg	23
4	Frango Inteiro Congelado	kg	272
5	Filé de Peixe	kg	30
6	Linguiça tipo Calabreza	kg	19

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



**Planilhas para Base de Cálculo (Previsão 2019)**



**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	0,03	23	45	2
2	Carne Bovina Moída	kg	0,03	23	23	1
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	68	2
5	Queijo Mussarela	kg	0,015	11	11	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	0,03	23	68	3
2	Carne Bovina Moída	kg	0,03	23	23	1
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	34	1
4	Queijo Mussarela	kg	0,015	11	11	1
	Presunto	kg	0,015	11	11	

**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	0,03	23	23	1
2	Filé de Peixe	kg	0,04	30	30	1
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	68	2
4	Peito de Frango	kg	0,03	23	23	1
5	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,02	6	6	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	0,03	23	45	2
2	Carne de charque	kg	0,03	23	23	1
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	34	1
4	Peito de Frango	kg	0,03	23	23	1
5	Queijo Mussarela	kg	0,01	8	8	1
6	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,02	15	15	1

**Total NOVEMBRO 2019**

<b>Item</b>	<b>Especificação</b>	<b>UND</b>	<b>QTD</b>
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	181
2	Carne Bovina Moída	kg	45
3	Carne de charque	kg	23
4	Frango Inteiro Congelado	kg	204
5	Peito de Frango	kg	45
6	Presunto	kg	11
7	Queijo Mussarela	kg	30
8	Linguiça tipo Calabreza	kg	21
9	Filé de Peixe	kg	30



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



**Planilhas para Base de Cálculo (Previsão 2019)**



**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	0,03	23	45	2
2	Carne Bovina Moída	kg	0,03	23	23	1
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	68	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	0,03	23	0	
2	Carne Bovina Moída	kg	0,03	23	0	
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	0	
4	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,02	6	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	0,03	23	0	
2	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	0	
3	Filé de Peixe	kg	0,04	30	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	0,03	23	0	
2	Carne Bovina Moída	kg	0,03	23	0	
3	Carne de charque	kg	0,03	23	0	
4	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	0	
5	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,02	6	0	

**Total DEZEMBRO 2019**

<b>Item</b>	<b>Especificação</b>	<b>UND</b>	<b>QTD</b>
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	45
2	Carne Bovina Moída	kg	23
3	Carne de charque	kg	0
4	Frango Inteiro Congelado	kg	68
5	Filé de Peixe	kg	0
6	Linguiça tipo Calabreza	kg	0

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



Planilhas para Base de Cálculo (Previsão 2020)



Proteínas  
**FEVEREIRO**

**Semana 01 - 5 dias**

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,03	23	45
2	Carne Bovina Moída	kg	0,03	23	23
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	68
5	Queijo Mussarela	kg	0,015	11	11

**Semana 02 - 5 dias**

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,03	23	68
2	Carne Bovina Moída	kg	0,03	23	23
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	34
4	Queijo Mussarela	kg	0,015	11	11
	Presunto	kg	0,015	11	11

**Semana 03 - 5 dias**

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,03	23	23
2	Filé de Peixe	kg	0,04	30	30
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	68
4	Peito de Frango	kg	0,03	23	23
5	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,02	6	6

**Semana 04 - 5 dias**

Item	Especificação	Und	Per Capta	QTD por refeição	QTD semana
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	0,03	23	45
2	Carne de charque	kg	0,03	23	23
3	Frango Inteiro Congelado	kg	0,045	34	34
4	Peito de Frango	kg	0,03	23	23
5	Queijo Mussarela	kg	0,01	8	8
6	Linguiça tipo Calabreza	kg	0,02	15	15

**Total FEVEREIRO 2020**

<b>Item</b>	<b>Especificação</b>	<b>UND</b>	<b>QTD</b>
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	181
2	Carne Bovina Moída	kg	45
3	Carne de charque	kg	23
4	Frango Inteiro Congelado	kg	204
5	Peito de Frango	kg	45
6	Presunto	kg	11
7	Queijo Mussarela	kg	30
8	Linguiça tipo Calabreza	kg	21
9	Filé de Peixe	kg	30

**Total para 6 MESES**

<b>Item</b>	<b>Especificação</b>	<b>UND</b>	<b>QTD</b>
1	Carne Bovina (bife do vazio)	kg	906
2	Carne Bovina Moída	kg	294
3	Carne de charque	kg	113
4	Frango Inteiro Congelado	kg	1223
5	Filé de Peixe	kg	151
6	Peito de Frango	kg	136
7	Presunto	kg	34
8	Queijo Mussarela	kg	91
9	Linguiça tipo Calabreza	kg	101



Nº de vezes por semana
2
1
2
1

Nº de vezes por semana
3
1
1
1

Nº de vezes por semana
1
1
2
1
1

Nº de vezes por semana
2
1
1
1
1
1