ANEXO III

Modelo sugerido de Planilha de Custos e formação de preço da Refeição

I. – NÚMERO DE REFEIÇÕES - Café

	Nº refeições
Diário – Segunda a Sexta	**300**
Diário – Fim de semana	**60**
Mensal	**7080**
Anual (Quantitativo para 1 ano)	**66420**
Anual (Quantitativo para 5 anos)	**332100**

II. – PLANILHA PARA PREÇO DE VENDA DA REFEIÇÃO

Componentes do preço de vendas

1. CUSTOS DIRETOS

1.1. CUSTOS VARIÁVEIS

Gêneros alimentícios

Produtos

descartáveis

Manutenção de equipamentos e reposição de utensílios

Depreciação de equipamentos

Gás

Água

Energia elétrica

Mão de obra direta

1.2. CUSTOS FIXOS

Encargos sociais Aluguel

EPI

Subtotal 2 ….....

Total dos Custos de Produção (subtotal 1 + subtotal 2) .....

2. CUSTOS INDIRETOS

Telefone*

Controle de pragas**

Produtos de limpeza Contador

Total dos custos indiretos …....….....

3 .TRIBUTOS

Tributos Municipais

Tributos Federais

4 .LUCRO

Lucro

5. PREÇO DE VENDA (1+2+3+4) ….....

Custo/Mês

Custo/Ano (1 ano)

Modelo sugerido de Planilha de Custos e formação de preço da Refeição

I. – NÚMERO DE REFEIÇÕES - Almoço e Jantar

	Nº refeições
Diário – Segunda a Sexta	**1450**
Diário – Fim de semana	**270**
Mensal	**34060**
Anual (Quantitativo para 1 ano)	**319190**
Anual (Quantitativo para 5 anos)	**1595950**

II. – PLANILHA PARA PREÇO DE VENDA DA REFEIÇÃO

Componentes do preço de vendas

1. CUSTOS DIRETOS

1.1. CUSTOS VARIÁVEIS

Gêneros alimentícios

Produtos descartáveis

Manutenção de equipamentos e reposição de utensílios

Depreciação de equipamentos

Gás

Água

Energia elétrica

Mão de obra direta

1.2. CUSTOS FIXOS

Encargos sociais Aluguel

EPI

Subtotal 2 ….....

Total dos Custos de Produção (subtotal 1 + subtotal 2) .....

2. CUSTOS INDIRETOS

Telefone*

Controle de pragas**

Produtos de limpeza Contador

Total dos custos indiretos …….….....

3. TRIBUTOS

Tributos Municipais

Tributos Federais

4. LUCRO

Lucro

5. PREÇO DE VENDA (1+2+3+4) …....

Custo/Mês

Custo/Ano (1 ano)