

**TRABALHO DE PEDIDO DE COMPRAS, CUSTO,**

**FATURAMENTO E RESULTADO**

**SEQUÊNCIA A SER ENTREGUE**

* Cardápio de 2 dias (quinta e sexta), sendo 1 dia o evento em homenagem à

CULINÁRIA NORDESTINA

* Planilha de pedido de compras
* Planilha de cotações
* Custo diário
* Resultado dos 2 dias
* Análise Final

**ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DA COTAÇÄO DE PREÇO**

**E CUSTO DIÁRIO**

1. Faça a **cotação de preços** (pesquisa de preços com 3 fornecedores diferentes. de preferência atacadistas como Makro, Sams club, Assai etc.)
2. Verifique de qual fornecedor compensa fazer as compras (de acordo com a sua lista de compras)
3. Preencha o custo diário com os itens do cardápio do dia, a unidade equivalente (Kg, pacote, lata, unidade, frasco etc), o preço unitário (pesquisado na cotação) e o valor total (basta multiplicar a quantidade pelo preço).
4. No campo subtotal basta somar a coluna de valor total (V tot).
5. No campo TOTAL GERAL, basta colocar todos os valores encontrados para cada subtotal e somá-los encontrando o total gasto no preparo de refeições.
6. Per capita = cada valor dividido pelo número de refeições.

**DADOS PARA OS CÁLCULOS DO CUSTO E FATURAMENTO**

* Utilizar 2 dias de cardápio sendo que 1 dia DEVE ser um evento (Culinária Nordestina).

**1**

* Número de refeições por dia 100 (QUINTA), 150 (SEXTA - dia do evento).
* Custo alimentar  você encontrará com o cálculo do custo diário.
* Despesas gerais  decoração do dia do evento (Considerar o valor de R$100,00 para a decoração do evento)
* A água e energia elétrica são de responsabilidade do cliente
* Preço de venda (dias comuns)  R$ 8,50/per capita
* Meta do custo alimentar (dias comuns)  R$ 4,00/per capita
* Preço de venda (dia evento)  R$ 15,00/per capita
* Meta do custo alimentar (dia evento)  R$ 7,00/per capita
* O imposto será de 7%
* Valor de Mão de Obra  calcular o quadro abaixo, considerar 102% de encargos e 20% de adicional noturno

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Quantidade** | **Função** | **Salário (R$)** | **Salário + Encargos** |
|  |  |  | **(R$)** |
| 01 | Nutricionista | 1900,00 |  |
| 01 | Cozinheiro | 900,00 |  |
| 01 | Meio oficial cozinheiro | 700,00 |  |
| 01 | Ajudante de cozinha | 600,00 |  |
| 01 | Ajudante de cozinha (noturno) | 600,00 |  |
|  |  | **TOTAL/MËS\*** |  |
|  |  | **TOTAL/ DIA** |  |

* **considerar 30 dias úteis**
  + A data de entrega dos trabalhos consta no Plano de ensino.
  + Trabalhos entregues fora da data estabelecida não serão aceitos.
  + Para o cálculo da quantidade a ser comprada considerar: 70% do total de refeições para Prato principal e 30% para opção.

Então:

* + Quinta-feira: 100 refeições – para calcular as compras para prato principal considerar 70% de 100 refeições e para opção 30 % das 100 refeições.
  + Sexta-feira: 150 refeições - para calcular as compras para prato principal considerar 70% de 150 refeições e para opção 30 % das 150 refeições.
* Atenção para a cotação dos folhosos (alface, couve, temperos como: salsa, cebolinha, coentro etc), como os cálculos são feitos em kg, não dá para cotar em

“pé”ou maço”.

* Segue abaixo a lista de **DESCARTÁVEIS E PRODUTOS DE LIMPEZA** para acrescentarem na lista de cotação, uso diário:

o 2L de detergente

o 1Kg de sabão em pó

**2**

o 1 unidade sabão em pedra

o 1 unidade de esponja dupla face o 0,5L de água sanitária

o 5 unidades de saco de lixo de 200 L

o 300 unidades de copo descartável de 300 ml

* 1. 300 unidades de guardanapo
* Estas quantidades são para 150 refeições, para 100 refeições considerar 75% da quantidade.
* Segue abaixo a lista do KIT DE TEMPEROS para acrescentarem na lista de cotação, uso diário:
  1. Sal

o Óleo de soja

o Azeite de oliva

o Vinagre

o Cheiro verde (Salsinha+cebolinha)

o Cebola

o Alho

* 1. Orégano
* As quantidades serão variáveis de acordo com o cardápio elaborado por cada grupo.

**TRABALHO ESCRITO**

O trabalho escrito deve ser entregue no seguinte formato:

* + Capa (nome da Universidade parte superior da folha, nome do trabalho – centralizado, Estado e ano parte inferior da folha)
  + Contra-capa (nome da Universidade parte superior da folha, nome do trabalho e integrantes – centralizado, Estado e ano parte inferior da folha)
  + Sumário / Índice
  + Introdução (texto escrito com base em livros e artigos CIENTÍFICOS sobre Custos e Compras). Não deve exceder 2 páginas!
  + Desenvolvimento (deve conter todos os itens solicitados no trabalho)
  + Referências Bibliográficas
  + Considerações Finais
* **Formatação:**

**3**

Letra - Times New Roman

Tamanho 12 – Texto

Tamanho 14 – capa, contra-capa e Títulos dos Capítulos

Margens:

Esquerda e Superior = 3,0 cm

Direita e Inferior = 2,0 cm.

Obs: Não deve conter desenhos ou figuras na capa e contra-capa.

**4**

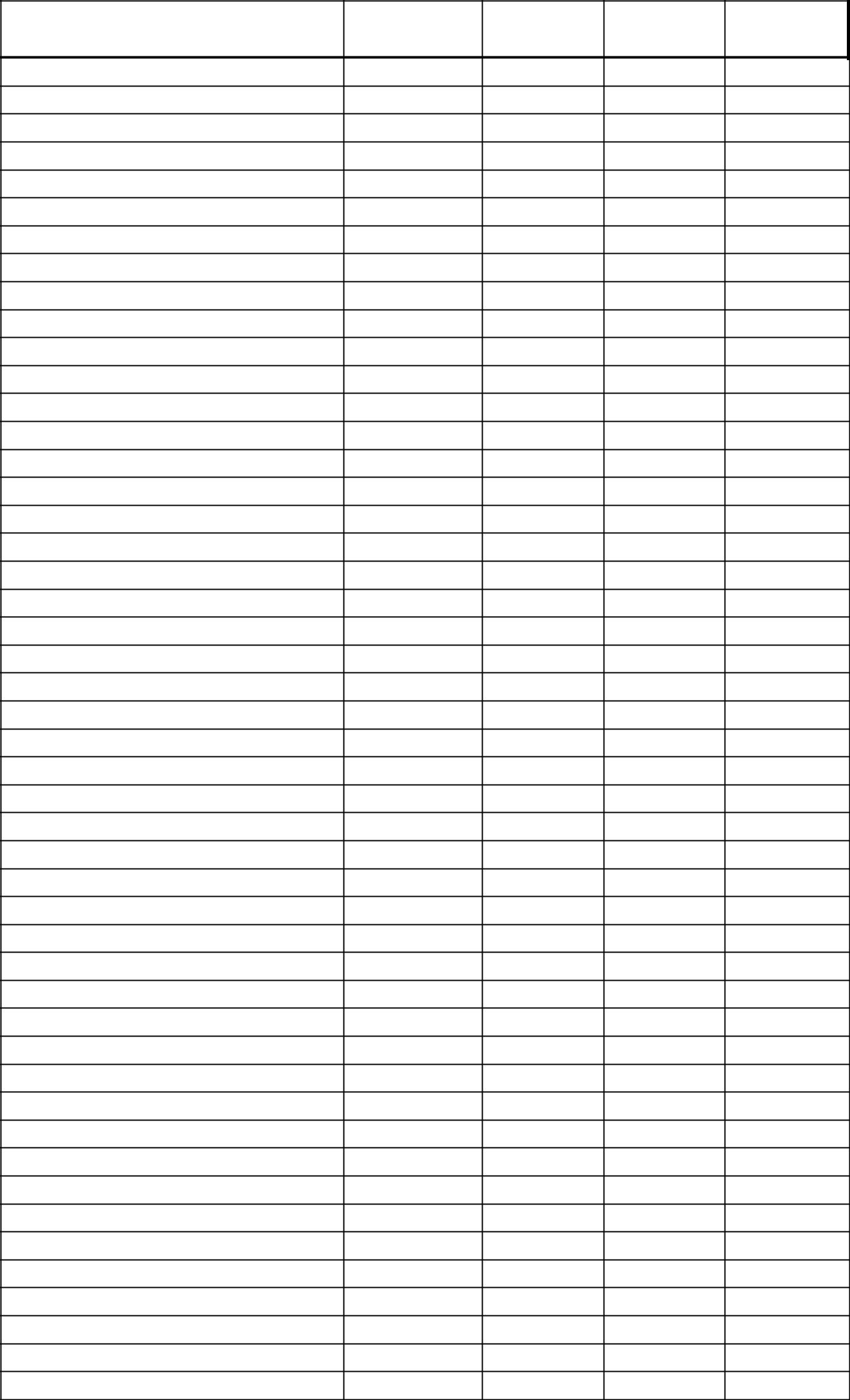
Calcule o pedido de compras de cada dia preenchendo as informações abaixo.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ALIMENTO** | **PER** | **IPC / FC** | **PB** | **QUANTIDADE TOTAL** |
|  | **CAPTA** |  | **(PL x FC)** | **(PB x NR +10%)** |
|  | **(PL)** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**5**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **CUSTO DIÁRIO** | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_** | | | | **Cardápio:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Estocáveis** | | Unid | | Quant |  | V. unit | V. tot | **Temperos** | Unid |  | Quant | | V. unit |  | V. tot | **Prato** | **Principal/** | | Unid | | Quant | | V. unit | | | V. tot |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **opçäo** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Subtotal** | |  |  |  |  |  |  | **Subtotal** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Salada** |  | Unid |  | Quant |  | V. unit | V. tot | **Sobremesa** | Unid |  | Quant | | V. unit |  | V. tot | **Subtotal** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Bebida** |  |  | Unid |  | Quant |  | V. unit | |  | V. tot |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Subtotal** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **Subtotal** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | TOTAL (R$) | | | PER CAPITA (R$) | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Estocáveis |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **Limpeza/** | Unid |  | Quant |  | V. unit |  | V. tot | Salada |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **descartáveis** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Subtotal** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Guarnição |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Temperos |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Guarnição** |  | Unid |  | Quant |  | V. unit | V. tot |  |  |  |  |  |  |  |  | Sobremesa |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Limpeza/ descartáveis | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Prato principal/opção | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Bebida |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Total** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Nº refeições** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Subtotal** | |  |  |  |  |  |  | **Subtotal** |  |  |  |  |  |  |  | **Custo per capita** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| V. unit= valor unit (R$) | | | |  | V. tot= valor total (R$) | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **6** |

**PLANILHA DE COTAÇÃO**



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produto/Marca | Quatidade da | Fornecedor 1 Fornecedor 2 Fornecedor 3 | | | | |
|  | Embalagem | R$ |  | R$ |  | R$ |



**7**



**FATURAMENTO/RESULTADO (2o. DIA COMUM – 5A. FEIRA)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | Faturamento Bruto |  |  |
|  |  |  |  |
| **2** | Impostos (1 x 7%) |  |  |
|  |  |  |  |
| **3** | Faturamento Líquido (1 – 2) |  | 100% |
|  |  |  |  |
| **4** | Custo Alimentar (soma dos custos diários) |  |  |
|  |  |  |  |
| **5** | Despesas Gerais |  |  |
|  |  |  |  |
| **6** | Mão de Obra |  |  |
|  |  |  |  |
| **7** | Total de custos (4 + 5 + 6) |  |  |
|  |  |  |  |
| **8** | Resultado (3 – 7) |  |  |
|  |  |  |  |

**8**

**FATURAMENTO/RESULTADO (DIA EVENTO – 6A. FEIRA)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | Faturamento Bruto |  |  |
|  |  |  |  |
| **2** | Impostos (1 x 7%) |  |  |
|  |  |  |  |
| **3** | Faturamento Líquido (1 – 2) |  | 100% |
|  |  |  |  |
| **4** | Custo Alimentar (soma dos custos diários) |  |  |
|  |  |  |  |
| **5** | Despesas Gerais |  |  |
|  |  |  |  |
| **6** | Mão de Obra |  |  |
|  |  |  |  |
| **7** | Total de custos (4 + 5 + 6) |  |  |
|  |  |  |  |
| **8** | Resultado (3 – 7) |  |  |
|  |  |  |  |

**ANÁLISE DOS RESULTADOS**

1. **O resultado final foi favorável? Justifique.**
2. **Sua meta de custo per capita foi atingida com sucesso? Justifique. Caso não tenha sido, qual o seu plano de ação para mudar este resultado?**

**9**