



**MEMO. 02/2021 - SAS - Campus Santa Maria da Boa Vista**

Santa Maria da Boa Vista, 07 de Maio de 2021.

Da: **Setor de Assistência a Saúde**  
Para: **Direção de Administração e Planejamento**

**Assunto: 2021 AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

<b>GRUPO 01: PROTEINA ANIMAL (BOVINO)</b>					
<b>Justificativa</b>					
Aquisição de gêneros alimentícios para execução do cardápio escolar, elaborado por nutricionistas, para atendimento dos alunos regularmente matriculados na rede básica de ensino do Instituto Federal do Sertão Pernambucano - Campus Santa Maria da Boa Vista, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (Lei 11.947/2009). A utilização da carne bovina (coxão mole) está prevista no cardápio para as preparações cuscuz e macaxeira com carne, e a carne bovina tipo músculo para a sopa de carne, legumes e macarrão.					
<b>Itens</b>					
<b>Item:</b>	3	<b>Objeto:</b>	Carne bovina tipo 3 (CATMAT 454336)	<b>Qtd:</b>	400
<b>Memória de Cálculo</b>					
Considera-se o valor per capita de 30 g de carne bovina (músculo) para a preparação sopa. A preparação sopa está prevista para 1 vez na semana, por turno, nas semanas 2 e 4. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 11,5 kg de carne bovina (músculo) por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 16,9 kg de carne bovina (músculo) por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 6,4 kg de carne bovina (músculo) por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 34,7 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 347 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 400 kg para o pedido.					
<b>Item:</b>	1	<b>Objeto:</b>	Carne bovina tipo 1 (CATMAT: 447432)	<b>Qtd:</b>	2130
<b>Memória de Cálculo</b>					



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

Considera-se o valor per capita de 80 g de carne bovina tipo coxão mole (para acompanhamento), servido 1 vez por semana por turno, nas preparações cuscuz com carne e macaxeira com carne. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 61,2 kg de carne por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 90 kg de carne por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 34 kg de carne por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 185,2 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 1852 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 2130 kg de carne para o pedido.

**GRUPO 05: OVOS E LATICÍNIOS**

**Justificativa**

Aquisição de gêneros alimentícios para execução do cardápio escolar, elaborado por nutricionistas, para atendimento dos alunos regularmente matriculados na rede básica de ensino do Instituto Federal do Sertão Pernambucano - Campus Santa Maria da Boa Vista, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (Lei 11.947/2009). A utilização dos itens deste grupo está prevista no cardápio nas preparações cuscuz com ovos, pão com ovos e pão com queijo.

**Itens**

<b>Item:</b>	27	<b>Objeto:</b>	Ovos (CATMAT 467577)	<b>Qtd:</b>	1412
--------------	----	----------------	----------------------	-------------	------

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 50 g (Fator de correção = 1,13; quantidade total = 56,5) de ovo de galinha para as preparações pão com ovo e cuscuz com ovo. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 64,8 kg de ovos por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 95,3 kg de ovos por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 24 kg de ovos por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 184,1 kg de ovos, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 1841 kg de ovos. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 2118 kg de ovos. Considerando que cada bandeja contém 30 ovos, cuja unidade pesa 50 g, são necessárias 1.412 bandejas.

<b>Item:</b>	39	<b>Objeto:</b>	Queijo muçarela (CATMAT 373255)	<b>Qtd:</b>	268
--------------	----	----------------	---------------------------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

Considera-se o valor per capita de 20 g de queijo muçarela para a preparação pão com queijo. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 7,7 kg de queijo muçarela por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 11,3 kg de queijo muçarela por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 4,3 kg de queijo muçarela por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 23,3 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 233 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 268 kg de queijo muçarela.

**GRUPO 06: ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS**

**Justificativa**

Aquisição de gêneros alimentícios para execução do cardápio escolar, elaborado por nutricionistas, para atendimento dos alunos regularmente matriculados na rede básica de ensino do Instituto Federal do Sertão Pernambucano - Campus Santa Maria da Boa Vista, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (Lei 11.947/2009). A utilização dos itens deste grupo está prevista no cardápio como condimento das preparações culinárias.

**Itens**

<b>Item:</b>	59	<b>Objeto:</b>	Sal de cozinha (CATMAT 454017)	<b>Qtd:</b>	44
--------------	----	----------------	--------------------------------	-------------	----

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de sal de 1,8g (para sopa) e 0,5g (para cuscuz, ovo e macaxeira). O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 1,3 kg de sal por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 1,9 kg de sal por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 0,6 kg de sal por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 3,8 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 38 kg de sal. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 44 kg de sal.

**GRUPO 07: CEREAIS E FARINÁCEOS**

**Justificativa**



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

Aquisição de gêneros alimentícios para execução do cardápio escolar, elaborado por nutricionistas, para atendimento dos alunos regularmente matriculados na rede básica de ensino do Instituto Federal do Sertão Pernambucano - Campus Santa Maria da Boa Vista, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (Lei 11.947/2009). Os itens deste grupo estão previstos em cardápio escolar para as preparações: salada de frutas com aveia, cuscuz e mungunzá.

**Itens**

<b>Item:</b>	66	<b>Objeto:</b>	Aveia (CATMAT 460501)	<b>Qtd:</b>	990
--------------	----	----------------	-----------------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 15g de aveia para adição em salada de fruta, multiplicando pelo fator de correção 1, são necessários 15g de aveia por pessoa. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 5,7 kg de aveia por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 8,4 kg de aveia por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 3,2 kg de aveia por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 17,3 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 173 kg de aveia. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 198 kg de aveia. Considerando a embalagem de 200g, serão necessárias 990 caixas de aveia.

<b>Item:</b>	70	<b>Objeto:</b>	Farinha de milho (CATMAT 459017)	<b>Qtd:</b>	2666
--------------	----	----------------	----------------------------------	-------------	------

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 50g de flocão de milho, servido 1 vez por semana por turno, nas preparações cuscuz com carne ou cuscuz com ovo. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 38,3 kg flocão de milho por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 56,3 kg flocão de milho por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 21,3 kg de flocão de milho por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 115,9 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 1159 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 1.332,9 kg de flocão de milho por mês para o pedido. Considerando a embalagem de 500g, são necessários 2.666 pacotes de flocão de milho.



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

<b>Item:</b>	74	<b>Objeto:</b>	Milho para munguzá tipo 1 (CATMAT 279262)	<b>Qtd:</b>	1065
--------------	----	----------------	---	-------------	------

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 40g de milho amarelo para mungunzá, servido 1 vez por semana por turno, nas semanas 2 e 4. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 15,3 kg milho para mungunzá por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 22,5 kg de milho amarelo para mungunzá por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 8,5 kg de milho amarelo para mungunzá por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 46,3 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 463 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 532,5 kg. Considerando a embalagem de 500g, são necessários 1.065 pacotes de milho amarelo para mungunzá.

**GRUPO 08: GÊNEROS SECOS**

**Justificativa**

Aquisição de gêneros alimentícios para execução do cardápio escolar, elaborado por nutricionistas, para atendimento dos alunos regularmente matriculados na rede básica de ensino do Instituto Federal do Sertão Pernambucano - Campus Santa Maria da Boa Vista, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (Lei 11.947/2009). Os itens deste grupo estão previstos em cardápio para a preparação dos sucos de frutas, café com leite, sopa, cuscuz ou pão com ovo.

**Itens**

<b>Item:</b>	80	<b>Objeto:</b>	Açúcar cristal (CATMAT 463989)	<b>Qtd:</b>	666
--------------	----	----------------	--------------------------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 10g de açúcar cristal por preparação. Para cada turno, serão ofertadas duas preparações com açúcar nas semanas 1 e 3, e três preparações com açúcar nas semanas 2 e 4. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 19,125 kg de açúcar por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 28,125 kg de açúcar por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 10,625 kg de açúcar por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 57,875 kg de açúcar. Multiplicando esse valor por 10 meses letivos, tem-se 578,75 kg de açúcar, que acrescidos à margem de segurança de 15%, totaliza a necessidade de 666 kg açúcar.



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

<b>Item:</b>	91	<b>Objeto:</b>	Leite em pó tipo 2 (CATMAT 446019)	<b>Qtd:</b>	1449
<b>Memória de Cálculo</b>					
<p>Considera-se o valor per capita de 6,5 g de leite em pó, servido 1 vez por semana por turno na preparação café com leite, e 10g para a preparação mungunzá, servida 1x por semana, nas semanas 2 e 4 . O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 8,8 kg de leite em pó por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 12,9 kg de leite em pó por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 3,5 kg de de leite em pó por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 25,2 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 252 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 289,8 kg . Considerando a embalagem de 200g, são necessários 1449 pacotes de leite em pó para o pedido.</p>					
<b>Item:</b>	97	<b>Objeto:</b>	Óleo vegetal de soja (CATMAT 463692)	<b>Qtd:</b>	191
<b>Memória de Cálculo</b>					
<p>Considera-se o valor per capita de 1 ml de óleo de soja para a preparação pão com ovo e 5 ml de óleo para a preparação sopa. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 5 litros de óleo de soja por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 7,3 litros de óleo de soja por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 2,6 litros de óleo de soja por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 14,9 litros, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 149 litros de óleo de soja. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 171,4 litros. Considerando a embalagem de 900 ml, são necessários 191 garrafas de óleo de soja.</p>					
<b>Item:</b>	88	<b>Objeto:</b>	Café moído (CATMAT 463593)	<b>Qtd:</b>	801
<b>Memória de Cálculo</b>					
<p>Considera-se o valor per capita de 7,5 g de café, servido 1 vez por semana por turno. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 5,7 kg de café por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 8,4 kg de café por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 3,2 kg de de café por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 17,4 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 174 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 200,1 kg de café por mês para o pedido. Considerando a embalagem de 250g, são necessários 801 pacotes de café para o pedido.</p>					
<b>Item:</b>	82	<b>Objeto:</b>	Adoçante (CATMAT 295546)	<b>Qtd:</b>	12
<b>Memória de Cálculo</b>					



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

Considerando a necessidade de 1 frasco de adoçante para o atendimento dos alunos com necessidades alimentares específicas, por 10 meses letivos, tem-se a necessidade de 10 adoçantes. Adicionando 15% de margem de segurança, totaliza-se 12 unidades de adoçante para o pedido.

**GRUPO 10: MASSAS ALIMENTÍCIAS**

**Justificativa**

Aquisição de gêneros alimentícios para execução do cardápio escolar, elaborado por nutricionistas, para atendimento dos alunos regularmente matriculados na rede básica de ensino do Instituto Federal do Sertão Pernambucano - Campus Santa Maria da Boa Vista, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (Lei 11.947/2009). Os itens deste grupo estão previstos em cardápio para a preparação sopa e biscoito salgado tipo cream cracker.

**Itens**

<b>Item:</b>	109	<b>Objeto:</b>	Biscoito tipo 2 (CATMAT 235092)	<b>Qtd:</b>	42
--------------	-----	----------------	---------------------------------	-------------	----

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 25 g de biscoito salgado tipo cream cracker, servido 1 vez por semana por turno, nas semanas 1 e 3. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 9,6 kg de biscoito salgado tipo cream cracker por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 14,1 kg de biscoito salgado tipo cream cracker por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 5,3 kg de biscoito salgado tipo cream cracker por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 29 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 290 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 334 kg de biscoito salgado tipo cream cracker para o pedido. Cada pacote de biscoito contém 400 gramas, são necessários 835 pacotes de biscoito tipo cream cracker. Considerando a caixa com 20 pacotes, serão necessárias 42 caixas.

<b>Item:</b>	114	<b>Objeto:</b>	Macarrão tipo 1 (CATMAT 458951)	<b>Qtd:</b>	536
--------------	-----	----------------	---------------------------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

Considera-se o valor per capita de 20 g de macarrão para a preparação sopa, prevista para 1 vez na semana, por turno, nas semanas 2 e 4. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 7,7 kg de macarrão por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 11,3 kg de macarrão por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 4,3 kg de macarrão por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 23,3 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 233 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 268 kg. Considerando a embalagem de 500g, serão necessários 536 pacotes de macarrão espaguete.

**GRUPO 13: HORTIFRUTI**

**Justificativa**

Justificativa: Aquisição de gêneros alimentícios para execução do cardápio escolar, elaborado por nutricionistas, para atendimento dos alunos regularmente matriculados na rede básica de ensino do Instituto Federal do Sertão Pernambucano - Campus Santa Maria da Boa Vista, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (Lei 11.947/2009). Os itens deste grupo são referentes às porções de frutas e salada de frutas, além de ingredientes para o preparo da sopa.

**Itens**

<b>Item:</b>	167	<b>Objeto:</b>	Alho (CATMAT 463938)	<b>Qtd:</b>	5
--------------	-----	----------------	----------------------	-------------	---

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 0,3 g de alho para a preparação sopa, multiplicando pelo fator de correção 1,15, são necessários 0,35g de alho por pessoa. A preparação sopa está prevista para 1 vez na semana, por turno, nas semanas 2 e 4. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 131,96 g de alho por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 194,06 de alho por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 73,31 g de alho por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 399,34 gramas, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 4 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 4,6 kg, sendo necessários 5 kg de alho para o pedido.

<b>Item:</b>	169	<b>Objeto:</b>	Banana prata (CATMAT 464381)	<b>Qtd:</b>	1797
--------------	-----	----------------	------------------------------	-------------	------

**Memória de Cálculo**





**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

Considera-se o valor per capita de 75 g de banana (porção), multiplicando pelo fator de correção 1,55, são necessários 116,25g de banana por pessoa, com oferta prevista de 1 vez por semana para o turno matutino. A banana também é utilizada para a preparação salada de frutas, para a qual são considerados 37,5g, com fator de correção 1,55, que totalizam 58,13 g por pessoa. A oferta de salada de frutas está prevista para 1 vez na semana para os três turnos, nas semanas 1 e 3. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 111,2 kg de banana por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 32,7kg de banana por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 12,4 kg de banana por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 156,3 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 1.563 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 1.797 kg de banana prata para o pedido.

<b>Item:</b>	170	<b>Objeto:</b>	Batata inglesa (CATMAT 463754)	<b>Qtd:</b>	618
--------------	-----	----------------	--------------------------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 40 g de batata inglesa para a preparação sopa, multiplicando pelo fator de correção 1,16, são necessários 46,4g de batata inglesa por pessoa. A preparação sopa está prevista para 1 vez na semana, por turno, nas semanas 2 e 4. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 17,7 kg de batata inglesa por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 26,1 kg de batata inglesa por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 9,9 kg de batata inglesa por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 53,7 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 537 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 618 kg de batata inglesa para o pedido.

<b>Item:</b>	175	<b>Objeto:</b>	Cebola (CATMAT 463781)	<b>Qtd:</b>	72
--------------	-----	----------------	------------------------	-------------	----

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 5 g de cebola, multiplicando pelo fator de correção 1,08, são necessários 5,4 g de cebola por pessoa, para a preparação sopa. A preparação sopa está prevista para 1 vez na semana, por turno, nas semanas 2 e 4. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 2.065,5 g de cebola por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 3.037,5 g de cebola por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 1.147,5g de cebola por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 6250,5g , que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 62,5 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 72 kg de cebola branca para o pedido.

<b>Item:</b>	179	<b>Objeto:</b>	Coentro (CATMAT 463876)	<b>Qtd:</b>	180
--------------	-----	----------------	-------------------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

Considera-se o valor per capita de 1,0 g de coentro, multiplicando pelo fator de correção 1,35, são necessários 1,35g de coentro por pessoa, para a preparação sopa. A preparação sopa está prevista para 1 vez na semana, por turno, nas semanas 2 e 4. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 516,4 g de coentro por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 759,4 g de cebola por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 286,9 g de coentro por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 1.562,7 g , que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 15,6 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 18 kg de coentro para o pedido. Considerando o peso do molho igual a 100 g, serão necessários 180 molhos de coentro.

<b>Item:</b>	177	<b>Objeto:</b>	Cenoura (CATMAT 463770)	<b>Qtd:</b>	596
--------------	-----	----------------	-------------------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 40 g de cenoura, multiplicando pelo fator de correção 1,12, são necessários 44,8 g de cenoura por pessoa, para a preparação sopa. A preparação sopa está prevista para 1 vez na semana, por turno, nas semanas 2 e 4. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 17,1 kg de cenoura por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 25,2 kg de cenoura por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 9,5 kg de cenoura por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 51,8 kg , que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 518 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 596 kg de cenoura para o pedido.

<b>Item:</b>	183	<b>Objeto:</b>	Laranja pêra (CATMAT 464393)	<b>Qtd:</b>	4535
--------------	-----	----------------	------------------------------	-------------	------

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 130g de laranja (porção), multiplicando pelo fator de correção 1,61, são necessários 209,3 g de laranja por pessoa, com oferta prevista de 1 vez por semana para o turno matutino. A laranja também é utilizada para a preparação salada de frutas, para a qual são considerados 37,5g, com fator de correção 1,61, que totalizam 60,4 g por pessoa. A oferta de salada de frutas está prevista para 1 vez na semana para os três turnos, nas semanas 1 e 3. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 23,1 kg de laranja por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 269,4 kg de laranja por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 101,8 kg de laranja por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 394,3 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 3943 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 4535 kg de laranja para o pedido.

<b>Item:</b>	186	<b>Objeto:</b>	Mamão formosa (CATMAT 464405)	<b>Qtd:</b>	801
--------------	-----	----------------	-------------------------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**



Considera-se o valor per capita de 37,5g de mamão, com fator de correção 1,60, que totalizam 60 g por pessoa. A oferta de salada de frutas está prevista para 1 vez na semana para os três turnos, nas semanas 1 e 3. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 23,0 kg de mamão por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 33,8 kg de mamão por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 12,8 kg de mamão por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 69,6 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 696 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 801 kg de mamão para o pedido.

<b>Item:</b>	187	<b>Objeto:</b>	Mandioca com casca (CATMAT 463795)	<b>Qtd:</b>	1744
--------------	-----	----------------	------------------------------------	-------------	------

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 100g de mandioca (Fator de correção = 1,31; quantidade total per capita = 131g) para a preparação mandioca com carne, prevista para 1 vez na semana, por turno, nas semanas 2 e 4. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 50,1kg de mandioca por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 73,7 kg de mandioca por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 27,8 kg de mandioca por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 151,6 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 1516 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 1744 kg de mandioca para o pedido.

<b>Item:</b>	189	<b>Objeto:</b>	Manga (CATMAT 464407)	<b>Qtd:</b>	3231
--------------	-----	----------------	-----------------------	-------------	------

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 110g de manga (porção), multiplicando pelo fator de correção 1,95, são necessários 214,5 g de manga por pessoa, com oferta prevista de 1 vez por semana para o turno noturno (semanas 1 e 3) e vespertino (semanas 2 e 4). A manga também é utilizada para a preparação salada de frutas, para a qual são considerados 37,5g, com fator de correção 1,95, que totalizam 73,1 g por pessoa. A oferta de salada de frutas está prevista para 1 vez na semana para os três turnos, nas semanas 1 e 3. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 28,0 kg de manga por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 161,8 kg de manga por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 91,2 kg de manga por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 280,9 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 2809 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 3231 kg de manga para o pedido.

<b>Item:</b>	190	<b>Objeto:</b>	Melancia (CATMAT 464418)	<b>Qtd:</b>	5955
--------------	-----	----------------	--------------------------	-------------	------

**Memória de Cálculo**



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

Considera-se o valor per capita de 200 g de melancia (porção), multiplicando pelo fator de correção 1,95, são necessários 390 g de melancia por pessoa, com oferta prevista de 1 vez por semana para o turno matutino e 1 vez na semana (semanas 2 e 4) no turno vespertino. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 298,4 kg de melancia por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 219,4 kg de melancia por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 517,8 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 5.178 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 5.955 kg de melancia para o pedido.

<b>Item:</b>	191	<b>Objeto:</b>	Melão (CATMAT 464422)	<b>Qtd:</b>	1654
--------------	-----	----------------	-----------------------	-------------	------

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 90 g de melão (porção), multiplicando pelo fator de correção 1,38, são necessários 124,2 g de melão por pessoa, com oferta prevista de 1 vez por semana para o turno vespertino (semanas 1 e 3) e 1 vez na semana (semanas 2 e 4) no turno matutino e noturno. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 47,5 kg de melão por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 69,9 kg de melão por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 26,4 kg de melão por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 143,8 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 1438 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 1.654 kg de melão para o pedido.

<b>Item:</b>	200	<b>Objeto:</b>	Tomate (CATMAT 463806)	<b>Qtd:</b>	157
--------------	-----	----------------	------------------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 10g de tomate para a preparação sopa, multiplicando pelo fator de correção 1,18, são necessários 11,8 g de tomate por pessoa. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 4,5 kg de tomate por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 6,6 kg de tomate por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 2,5 kg de tomate por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 13,6 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 136 kg de tomate. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 157 kg de tomate.

**GRUPO 14: POLPA DE FRUTAS**

**Justificativa**



Justificativa: Aquisição de gêneros alimentícios para execução do cardápio escolar, elaborado por nutricionistas, para atendimento dos alunos regularmente matriculados na rede básica de ensino do Instituto Federal do Sertão Pernambucano - Campus Santa Maria da Boa Vista, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (Lei 11.947/2009). As polpas serão utilizadas para o preparo dos sucos de frutas.

**Itens**

<b>Item:</b>	203	<b>Objeto:</b>	Polpa de fruta tipo 1 (CATMAT 241598)	<b>Qtd:</b>	665
--------------	-----	----------------	---------------------------------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 50g de polpa de frutas de acerola para a preparação suco de frutas. A preparação suco de acerola está prevista para o turno vespertino (1 vez por semana; semanas 1 e 3) e turno matutino (1 vez por semana; semanas 2 e 4). O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 19,1 kg de polpa de frutas de acerola por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 28,1 kg de polpa de frutas de acerola por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 10,6 kg de polpa de frutas de acerola por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 57,8kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 578 kg de polpa de frutas de acerola. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 665 kg de polpa de frutas de acerola.

<b>Item:</b>	205	<b>Objeto:</b>	Polpa de fruta tipo 3 (CAT MAT 217794)	<b>Qtd:</b>	445
--------------	-----	----------------	--	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 50g de polpa de frutas de goiaba para a preparação suco de frutas. A preparação suco de goiaba está prevista para o turno noturno (1 vez por semana; semanas 1 e 3) e turno vespertino (1 vez por semana; semanas 2 e 4). O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 28,1 kg de polpa de frutas de goiaba por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 10,6 kg de polpa de frutas de goiaba por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 38,7 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 387 kg de polpa de frutas de goiaba. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 445 kg de polpa de frutas de goiaba.

<b>Item:</b>	209	<b>Objeto:</b>	Polpa de fruta tipo 7 (CAT MAT 272384)	<b>Qtd:</b>	342
--------------	-----	----------------	--	-------------	-----

**Memória de Cálculo**



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

Considera-se o valor per capita de 50g de polpa de frutas de umbu para a preparação suco de frutas. A preparação suco de umbu está prevista para o turno matutino (1 vez por semana; semanas 1 e 3) e turno noturno (1 vez por semana; semanas 2 e 4). O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 19,1 kg de polpa de frutas de umbu por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 10,6 kg de polpa de frutas de umbu por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 29,7 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 297 kg de polpa de frutas de umbu. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 342 kg de polpa de frutas de umbu.

**GRUPO 16: PADARIA**

**Justificativa**

Justificativa: Aquisição de gêneros alimentícios para execução do cardápio escolar, elaborado por nutricionistas, para atendimento dos alunos regularmente matriculados na rede básica de ensino do Instituto Federal do Sertão Pernambucano - Campus Santa Maria da Boa Vista, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (Lei 11.947/2009). Os itens deste grupo servirão para o preparo de pão com ovo ou queijo e os bolos servidos junto com suco de frutas.

**Itens**

<b>Item:</b>	221	<b>Objeto:</b>	Pão de cachorro quente (CAT MAT 460386)	<b>Qtd:</b>	2420
--------------	-----	----------------	---	-------------	------

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 50 g de pão para preparações pão com ovo e pão com queijo. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 38,3 kg de pães por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 56,3 kg de pães por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 10,6 kg de pães por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 105,2 kg de pães, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 1052 kg de pães. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 1.210 kg de pães. Considerando a embalagem de 500g, serão necessários 2420 pacotes de pães.

<b>Item:</b>	224	<b>Objeto:</b>	Bolo de milho (CATMAT 6262)	<b>Qtd:</b>	628
--------------	-----	----------------	-----------------------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

Considera-se o valor per capita de 120 g de bolo, servido 1 vez por semana por turno, nas semanas 2 e 4, e, 1 vez por semana no turno noturno, nas semanas 1 e 3. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 45,9 kg de bolo por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 67,5 kg de bolo por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 51,0 kg de de bolo por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 164,4 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 1640 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 1886 kg pedido. Levando em consideração a opção por três sabores distintos, serão necessários 628 kg de bolo de milho.

<b>Item:</b>	228	<b>Objeto:</b>	Bolo de trigo (CATMAT 6262)	<b>Qtd:</b>	629
--------------	-----	----------------	-----------------------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 120 g de bolo, servido 1 vez por semana por turno, nas semanas 2 e 4, e, 1 vez por semana no turno noturno, nas semanas 1 e 3. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 45,9 kg de bolo por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 67,5 kg de bolo por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 51,0 kg de de bolo por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 164,4 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 1640 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 1886 kg pedido. Levando em consideração a opção por três sabores distintos, serão necessários 629 kg de bolo de trigo.

<b>Item:</b>	226	<b>Objeto:</b>	Bolo de cenoura (CATMAT 6262)	<b>Qtd:</b>	629
--------------	-----	----------------	-------------------------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Considera-se o valor per capita de 120 g de bolo, servido 1 vez por semana por turno, nas semanas 2 e 4, e, 1 vez por semana no turno noturno, nas semanas 1 e 3. O turno matutino apresenta 153 alunos, sendo necessários 45,9 kg de bolo por mês. O turno vespertino apresenta 225 alunos, sendo necessários 67,5 kg de bolo por mês. O turno noturno apresenta 85 alunos, sendo necessários 51,0 kg de de bolo por mês. Somando-se a necessidade mensal de cada turno, totalizam-se 164,4 kg, que multiplicados por 10 meses letivos, totalizam-se 1640 kg. Acrescentando-se 15% de margem de segurança tem-se 1886 kg pedido. Levando em consideração a opção por três sabores distintos, serão necessários 629 kg de bolo de cenoura.

Atenciosamente,



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

---

Natália Louise de Araújo Cabral  
Setor de Assistência a Saúde