



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

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

**MEMO. 112/2019 - DEN - Campus Ouricuri**

Ouricuri, 29 de Outubro de 2019.

**Da: Departamento de Ensino**  
**Para: Direção de Administração e Planejamento**

**Assunto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

<b>GRUPO 01: LATICÍNIOS, OVOS, CARNES E DERIVADOS</b>					
<b>Justificativa</b>					
Os itens desde grupo são fundamentais para o preparo e fornecimento da alimentação escolar do campus Ouricuri, a todos os alunos matriculados. Os itens desde grupo são considerados alimentos protéicos e lipídicos. Estes itens atendem o cardápio que foi previamente elaborado e adequado, obedecendo as exigências do PNAE, quanto a composição, regionalização, quantidade de calorias, macro e micronutrientes. Constam ainda produtos para elaboração de cardápio para dietas especiais, atendendo as recomendações e adequando para possíveis demandas de estudantes que necessitem de tais dietas, como nos casos de dietas isentas de lactose, sódio, açúcar etc.					
<b>Itens</b>					
<b>Item:</b>	1	<b>Objeto:</b>	Carne bovina tipo 1	<b>Qtd:</b>	2034
<b>Memória de Cálculo</b>					
Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 104 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 2 vezes. Dessa forma serão necessários 208 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 90,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 254 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em duas (2) preparações dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 16 vezes sendo necessários 2034 Kg.					
<b>Item:</b>	4	<b>Objeto:</b>	Carne bovina tipo 3	<b>Qtd:</b>	1232
<b>Memória de Cálculo</b>					



Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 56 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 2 vezes. Dessa forma serão necessários 112 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 80,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 154 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 2 preparações dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 16 vezes sendo necessários 1232 Kg.

<b>Item:</b>	6	<b>Objeto:</b>	Carne bovina tipo 5	<b>Qtd:</b>	1408
--------------	---	----------------	---------------------	-------------	------

**Memória de Cálculo**

Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 42,5 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 3 vezes. Dessa forma serão necessários 128 Kg aproximadamente. Tendo este item como fator de aproveitamento 80,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 176 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em três (3) preparações dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 24 vezes sendo necessários 1408 Kg aproximadamente..

<b>Item:</b>	7	<b>Objeto:</b>	Fígado bovino	<b>Qtd:</b>	1038
--------------	---	----------------	---------------	-------------	------

**Memória de Cálculo**

Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 112 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 1 vez. Dessa forma serão necessários 112 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 95,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 129,5 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 1 preparação dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 8 vezes sendo necessários 1038 Kg aproximadamente.

<b>Item:</b>	8	<b>Objeto:</b>	Carne de charque	<b>Qtd:</b>	890
--------------	---	----------------	------------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 48 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 2 vezes. Dessa forma serão necessários 96 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 95,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 111 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em duas (2) preparações dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 16 vezes sendo necessários 890 Kg aproximadamente.



**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>	12	<b>Objeto:</b>	Coxa e sobrecoxa de frango	<b>Qtd:</b>	2816
<b>Memória de Cálculo</b>					
<p>Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 144 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 2 vezes. Dessa forma serão necessários 288 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 90,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 352 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 2 preparações dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 16 vezes sendo necessários 2816 Kg.</p>					
<b>Item:</b>	14	<b>Objeto:</b>	Peito de frango	<b>Qtd:</b>	1006
<b>Memória de Cálculo</b>					
<p>Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 80 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 1 vez. Dessa forma serão necessários 80 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 70,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 125,7 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 1 preparação dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 8 vezes sendo necessários 1006 Kg.</p>					
<b>Item:</b>	16	<b>Objeto:</b>	Galinha inteira	<b>Qtd:</b>	2112
<b>Memória de Cálculo</b>					
<p>Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 144 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 1 vez. Dessa forma serão necessários 144 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 60,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 264 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 1 preparação dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 8 vezes sendo necessários 2112 Kg.</p>					
<b>Item:</b>	18	<b>Objeto:</b>	Filé de peixe tipo 1	<b>Qtd:</b>	2112
<b>Memória de Cálculo</b>					



Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 144 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 1 vez. Dessa forma serão necessários 144 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 60,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 264 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 1 preparação dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 8 vezes sendo necessários 2112 Kg.

<b>Item:</b>	23	<b>Objeto:</b>	Margarina tipo 1	<b>Qtd:</b>	9
--------------	----	----------------	------------------	-------------	---

**Memória de Cálculo**

Serão necessários cerca de 1 balde para 5 preparos que acontecerão dentro do período de 25 dias letivos ou seja, uma vez por semana. Acrescenta-se a isso 10% (0,5) como margem de segurança, ficando 1,1 baldes, como quantitativo corrigido para ser utilizada cinco (5) vez dentro do período de 25 dias letivos. Assim, para 200 dias letivos este item aparecerá no cardápio 40 vezes sendo necessários aproximadamente 9 baldes de 15 Kg cada.

<b>Item:</b>	24	<b>Objeto:</b>	Margarina tipo 2	<b>Qtd:</b>	26
--------------	----	----------------	------------------	-------------	----

**Memória de Cálculo**

Alimento necessário para o preparo da merenda atendendo as recomendações nutricionais para dietas especiais (hipossódicas, hipolipídicas e hipocalóricas). Foram considerados 40 alunos (5% do total considerado para cálculo de comensais da alimentação escolar). Serão necessários cerca de 3 potes (500g) no período de 25 dias letivos (5 semanas). Acrescenta-se a isso 10% como margem de segurança, ficando 13,3 potes, como quantitativo corrigido para o mesmo período. Assim, para 200 dias letivos serão necessários 26 potes de 500g. Este item varia de acordo com a demanda que aparecer durante o ano. Vale salientar que em um único dia poderemos oferecer a usuários diferentes, mais de um tipo de dieta especial, que varia de acordo com a necessidade de cada um.

<b>Item:</b>	45	<b>Objeto:</b>	Bacon	<b>Qtd:</b>	35
--------------	----	----------------	-------	-------------	----

**Memória de Cálculo**

Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 4 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 1 vez. Dessa forma serão necessários 4 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 100,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 4,4 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 1 preparação dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 8 vezes sendo necessários 35 Kg.



**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>	13	<b>Objeto:</b>	Filé de peito de frango	<b>Qtd:</b>	880
<b>Memória de Cálculo</b>					
<p>Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 80 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 1 vez. Dessa forma serão necessários 80 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 100,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 110 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 1 preparação dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 8 vezes sendo necessários 880 Kg.</p>					
<b>Item:</b>	44	<b>Objeto:</b>	Costela suína	<b>Qtd:</b>	662
<b>Memória de Cálculo</b>					
<p>Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 32 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 2 vezes. Dessa forma serão necessários 64 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 85,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 82 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 2 preparações dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 8 vezes sendo necessários 662 Kg.</p>					
<b>Item:</b>	31	<b>Objeto:</b>	Mortadela de frango	<b>Qtd:</b>	282
<b>Memória de Cálculo</b>					
<p>Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 32 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 1 vez. Dessa forma serão necessários 32 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 100,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 35,2 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 1 preparação dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 8 vezes sendo necessários 282 Kg aproximadamente.</p>					
<b>Item:</b>	26	<b>Objeto:</b>	Queijo coalho	<b>Qtd:</b>	564
<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

Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 32 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 2 vezes. Dessa forma serão necessários 64 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 100,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 70,4 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 2 preparações dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 16 vezes sendo necessários 564 Kg aproximadamente.

<b>Item:</b>	27	<b>Objeto:</b>	Queijo muçarela	<b>Qtd:</b>	564
--------------	----	----------------	-----------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 32 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 2 vezes. Dessa forma serão necessários 64 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 100,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 70,4 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 2 preparações dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 16 vezes sendo necessários 564 Kg aproximadamente.

<b>Item:</b>	28	<b>Objeto:</b>	Linguiça calabresa	<b>Qtd:</b>	564
--------------	----	----------------	--------------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 32 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 2 vezes. Dessa forma serão necessários 64 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 100,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 70,4 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 2 preparações dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 16 vezes sendo necessários 564 Kg aproximadamente.

<b>Item:</b>	29	<b>Objeto:</b>	Linguiça de frango	<b>Qtd:</b>	282
--------------	----	----------------	--------------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 32 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 1 vez. Dessa forma serão necessários 32 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 100,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 35,2 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 1 preparação dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 8 vezes sendo necessários 282 Kg aproximadamente.



**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>	30	<b>Objeto:</b>	Linguiça suína	<b>Qtd:</b>	282
<b>Memória de Cálculo</b>					
<p>Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 32 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 1 vez. Dessa forma serão necessários 32 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 100,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 35,2 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 1 preparação dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 8 vezes sendo necessários 282 Kg aproximadamente.</p>					
<b>Item:</b>	33	<b>Objeto:</b>	Lombo suíno	<b>Qtd:</b>	626
<b>Memória de Cálculo</b>					
<p>Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 32 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 2 vezes. Dessa forma serão necessários 64 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 90,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 78 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 2 preparações dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 16 vezes sendo necessários 626 Kg aproximadamente.</p>					
<b>Item:</b>	32	<b>Objeto:</b>	Presunto cozido	<b>Qtd:</b>	866
<b>Memória de Cálculo</b>					
<p>Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 32 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 2 vezes. Dessa forma serão necessários 64 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 65,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 108,3 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 2 preparações dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 16 vezes sendo necessários 866 Kg aproximadamente.</p>					
<b>Item:</b>	35	<b>Objeto:</b>	Ovos	<b>Qtd:</b>	238
<b>Memória de Cálculo</b>					



Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 800 unidade para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 1 vez. Dessa forma serão necessários 800 unidades, ou seja, 27 bandejas com 30 unidades cada. Tendo este item como fator de aproveitamento 100,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 29,7 como quantidade corrigida para ser utilizado em 1 preparação dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 8 vezes sendo necessários 238 bandejas com 30 unidades cada.

<b>Item:</b>	225	<b>Objeto:</b>	Pernil Suíno - Tipo 02	<b>Qtd:</b>	866
--------------	-----	----------------	------------------------	-------------	-----

#### Memória de Cálculo

Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 32 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 2 vezes. Dessa forma serão necessários 64 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 65,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 108,3 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 2 preparações dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 16 vezes sendo necessários 866 Kg aproximadamente.

### GRUPO 02: GÊNEROS SECOS

#### Justificativa

Os itens deste grupo são fundamentais para o preparo e fornecimento da alimentação escolar do campus Ouricuri, a todos os alunos matriculados. Os itens deste grupo são considerados alimentos protéicos, energéticos e lipídicos. Estes itens atendem o cardápio que foi previamente elaborado e adequado, obedecendo as exigências do PNAE, quanto a composição, regionalização, quantidade de calorias, macro e micronutrientes. Constam ainda produtos para elaboração de cardápios para dietas especiais, atendendo as recomendações e adequando para possíveis demandas, como nos casos de dietas isentas de lactose, sódio, açúcar, etc. Compõem ainda este grupo as especiarias, que conferem sabor aos alimentos.

#### Itens

<b>Item:</b>	46	<b>Objeto:</b>	Açafrão da terra/ Cúrcuma	<b>Qtd:</b>	88
--------------	----	----------------	---------------------------	-------------	----

#### 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

Utilizado para conferir cor e sabor em determinados alimentos para 800 comensais/dia ,conforme cardápio elaborado, serão necessários cerca de 10 pacotes ( pct de 50g) a cada 25 dias letivos ( 5 semanas) . Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 11 pacotes de 50g como quantidade corrigida a cada 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) , serão necessários 88 pacotes de 50g cada.				
<b>Item:</b>	49	<b>Objeto:</b>	Açúcar cristal	<b>Qtd:</b> 1690
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado para conferir sabor em sucos, vitaminas, mingaus, salada de fruta e munguzá para 800 comensais/dia ,conforme cardápio elaborado, serão necessários cerca de 192 Kg a cada 25 dias letivos, para ser utilizado em 17 preparações . Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se então 211,2 Kg como quantidade corrigida a cada 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) , serão necessários 1690 Kg .				
<b>Item:</b>	51	<b>Objeto:</b>	Adoçante	<b>Qtd:</b> 8
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado para conferir sabor em sucos, vitaminas, mingaus, salada de fruta e munguzá conforme necessidade demandada de dietas especiais ( hipocalórica, hipoglicídica) será necessário 1 frasco( 900ml ) a cada 25 dias letivos ( serão 17 preparações neste período) . Aplicando-se ainda os 10% (0,7) como margem de segurança, têm-se então 1,1 frasco como quantidade corrigida a cada 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) , serão necessários 9 frascos .				
<b>Item:</b>	47	<b>Objeto:</b>	Achocolatado em pó	<b>Qtd:</b> 1056
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado para conferir sabor ao leite, serão necessários cerca de 120 pacotes cada vez que for utilizado. Dentro de 25 dias letivos, este ítem será utilizado apenas uma (1) vez. Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se então 132 pacotes como quantidade corrigida a cada período mencionado. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) , serão necessários este ítem se repetirá oito (8) vezes, sendo necessário 1056 pacotes.				
<b>Item:</b>	53	<b>Objeto:</b>	Amendoim	<b>Qtd:</b> 288
<b>Memória de Cálculo</b>				



Utilizado como comida típica junina , a um per capita de 90 g , serão utilizados para atender 800 comensais 72 kg ou seja, 144 pacotes ( 500g) em cada vez que for preparado. O amendoim será preparado 2 vezes durante o ano letivo, dessa forma, serão necessários 288 pacotes de amendoim.				
<b>Item:</b>	54	<b>Objeto:</b>	Amido de milho	<b>Qtd:</b> 52
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado para enchugar a carne de sol ( não acumular água na cocção), serão necessários apenas 6 caixas cada vez que for utilizado. Dentro de 25 dias letivos, este item será utilizado apenas uma (1) vez. Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se então 6,6 pacotes como quantidade corrigida a cada período mencionado. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) , este item se repetirá oito (8) vezes, sendo necessário 52 caixas				
<b>Item:</b>	57	<b>Objeto:</b>	Arroz polido	<b>Qtd:</b> 1126
<b>Memória de Cálculo</b>				
Alimento necessário para o preparo da alimentação escolar atendendo as recomendações nutricionais. Utilizado na canja de galinha .Para atender 800 comensais com um per capita de 80g, serão necessários cerca de 64 Kg cada vez que for utilizado. Durante o período letivo este item será utilizado 2 vezes, necessitando de 128 kg no mesmo período. Acrescenta-se a isso 10% como margem de segurança tem-se 1126 Kg.				
<b>Item:</b>	55	<b>Objeto:</b>	Arroz integral	<b>Qtd:</b> 176
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizados no cardápio de dietas especiais, serão necessários 20 kg de arroz integral no período de 25 dias letivos . Acrescentando-se 10% como margem de segurança, teremos como quantidade necessária 22 kg no mesmo período. Assim, em um ano, serão necessários 176 Kg.				
<b>Item:</b>	56	<b>Objeto:</b>	Arroz parboilizado	<b>Qtd:</b> 1690
<b>Memória de Cálculo</b>				
Tendo 800 como número de comensais serão necessários 64 kg para cada vez que for utilizado. No período de 25 dias letivos este item se repetirá 3 vezes, sendo assim, serão necessários 192 kg. Acrescentando-se 10% como margem de segurança, teremos como quantidade necessária 1690 Kg.				
<b>Item:</b>	60	<b>Objeto:</b>	Aveia	<b>Qtd:</b> 1056



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

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

<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado conforme demanda de dietas especiais. Para fins de estabelecer um quantitativo, foi considerado 5% da clientela. Assim, considera-se 40 comensais. Serão necessários 120 pacotes a cada 25 dias letivos( neste período este item se repetirá apenas 2 vezes) . Acrescenta-se a esta quantitativo uma margem de segurança de 10%, chegando ao quantitativo de 1056 caixas por ano.				
<b>Item:</b>	61	<b>Objeto:</b>	Azeite de oliva	<b>Qtd:</b> 106
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado no pré- preparo de alguns alimentos ,conforme cardápio elaborado para 800 comensais /dia, serão necessários cerca de 12 garrafas a cada 25 dias letivos (neste período o azeite será utilizado duas vezes - salada crua e peixe) . Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 13,2 garrafas como quantidade corrigida a cada 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) , serão necessários 106 garrafas.				
<b>Item:</b>	62	<b>Objeto:</b>	Azeitonas	<b>Qtd:</b> 6
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizados no cardápio apenas duas vezes ao ano, em preparações do cardápio de datas comemorativas, serão necessário apenas 3 baldes cada vez que ocorrer a preparação. Acrescenta-se a esta quantitativo uma margem de segurança de 10%,) obtêm-se o quantitativo de 3,3 Assim, arredondando o numero, serão necessários 7 baldes durante todo o ano.				
<b>Item:</b>	64	<b>Objeto:</b>	Biscoito tipo 1	<b>Qtd:</b> 70
<b>Memória de Cálculo</b>				
Alimento necessário para o preparo da merenda atendendo as recomendações nutricionais .Para atender 800 comensais serão necessários cerca de 8 caixas no período de 25 dias letivos ( neste período este item acontece apenas 1 vez). Acrescenta-se 10% como margem de segurança, chega-se ao quantitativo de 8,8 pacotes. Assim, no ano este item se repetira oito (8) vezes, sendo necessário 70 caixas.				
<b>Item:</b>	66	<b>Objeto:</b>	Biscoito tipo 3	<b>Qtd:</b> 18
<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

Serão utilizados conforme necessidade demandada .Utilizados no cardápio de dietas especiais, serão necessários 2 caixas no período de 25 dias letivos ( neste período este item acontece apenas 1 vez). Acrescentando-se 10% como margem de segurança, teremos como quantidade necessária 2,2 caixas no mesmo período. Assim, em um ano, serão necessários 17,6 caixas. Arredondando tem-se 18 caixas.

<b>Item:</b>	65	<b>Objeto:</b>	Biscoito tipo 2	<b>Qtd:</b>	70
--------------	----	----------------	-----------------	-------------	----

**Memória de Cálculo**

Alimento necessário para o preparo da merenda atendendo as recomendações nutricionais .Para atender 800 comensais serão necessários cerca de 8 caixas no período de 25 dias letivos ( neste período este item acontece apenas 1 vez). Acrescenta-se 10% como margem de segurança, chega-se ao quantitativo de 8,8 pacotes. Assim, no ano este item se repetira oito (8) vezes, sendo necessário 70 caixas.

<b>Item:</b>	67	<b>Objeto:</b>	Cacau em pó	<b>Qtd:</b>	26
--------------	----	----------------	-------------	-------------	----

**Memória de Cálculo**

Utilizado para conferir sabor ao leite e completar outras preparações, serão necessários cerca de 3 caixas a cada 25 dias letivos ( utilizado apenas 1 vez neste período) para 800 comensais. Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se então 3,3 como quantidade corrigida a cada 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) , serão necessários 26 caixas aproximadamente.

<b>Item:</b>	68	<b>Objeto:</b>	Café moído	<b>Qtd:</b>	352
--------------	----	----------------	------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Utilizado para preparo de bebida quente energética, bem aceita pela população da região. Serão necessários cerca de 40 pacotes em cada vez que for preparado.Acrescenta-se a este valor 10% como margem de segurança tem-se 44 pacotes. No ano este item se repetirá 8 vezes. Assim, serão necessários 352 pacotes.

<b>Item:</b>	69	<b>Objeto:</b>	Canela em pó	<b>Qtd:</b>	44
--------------	----	----------------	--------------	-------------	----

**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

Utilizada para conferir sabor em determinados alimentos para 800 comensais/dia ,conforme cardápio elaborado, serão necessários cerca de 5 potes no período de 25 dias letivos . Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 5,5 potes como quantidade corrigida a cada 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) , serão necessários 44 potes.

<b>Item:</b>	71	<b>Objeto:</b>	Coco ralado	<b>Qtd:</b>	264
--------------	----	----------------	-------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Utilizado no preparo do mungunzá doce conforme cardápio elaborado para 800 comensais/dia ,serão necessários cerca de 30 pacotes ( pct de 100g) cada vez que for utilizado. Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 33 pacotes de 100g como quantidade corrigida a cada 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) , serão necessários 264 pacotes de 100g cada.

<b>Item:</b>	72	<b>Objeto:</b>	Colorau	<b>Qtd:</b>	26
--------------	----	----------------	---------	-------------	----

**Memória de Cálculo**

Utilizado para conferir cor em determinados alimentos para 800 comensais/dia ,conforme cardápio elaborado, serão necessários cerca de 3 pacotes a cada 25 dias letivos ( utilizado cerca de 15 vezes neste período) .Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 3,3 pacotes de 500g Sendo assim, no ano serão necessários 26 pacotes de 500g cada.

<b>Item:</b>	73	<b>Objeto:</b>	Cominho em pó	<b>Qtd:</b>	264
--------------	----	----------------	---------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Utilizado para conferir sabor em determinados alimentos para 800 comensais/dia ,conforme cardápio elaborado, serão necessários cerca de 30 pacotes a cada período de 25 dias letivos ( utilizado 17 vezes) . Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 33 pacotes de 30g como quantidade corrigida a cada 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) , serão necessários 264 pacotes de 30g cada.

<b>Item:</b>	74	<b>Objeto:</b>	Cravo	<b>Qtd:</b>	9
--------------	----	----------------	-------	-------------	---

**Memória de Cálculo**



Utilizado no preparo do mungunzá doce conforme cardápio elaborado para 800 comensais/dia ,serão necessários cerca de 1 pacotes ( pct de 40g) a cada 25 dias letivos ( utilizado no período apenas 1 vez) . Aplicando-se ainda os 10% ) como margem de segurança, têm-se 1,1 pacotes de 40g como quantidade corrigida a cada 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) , serão necessários 9 pacotes aproximadamente.				
<b>Item:</b>	75	<b>Objeto:</b>	Creme de leite	<b>Qtd:</b> 88
<b>Memória de Cálculo</b>				
Ingrediente necessário em algumas preparações esporádicas que compõem a o cardápio da alimentação escolar em datas comemorativas. Serão necessários 40 caixas em cada vez que for utilizado. Como serão utilizado em apenas 2 preparações no ano, serão necessários 80 caixas. Acrescenta-se a isso 10% como margem de segurança, nos 200 dias letivos serão necessários 88 caixas.				
<b>Item:</b>	76	<b>Objeto:</b>	Ervilha em conserva	<b>Qtd:</b> 52
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizada em uma preparação que compõe o cardápio de datas comemorativas. Conforme planejamento para 800 comensais/dia aproximadamente ,serão necessários cerca de 6 latas . Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 6,6 latas como quantidade corrigida . Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) , serão necessários apenas 52 latas				
<b>Item:</b>	77	<b>Objeto:</b>	Extrato de tomate	<b>Qtd:</b> 176
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado para conferir cor e sabor em determinados alimentos para 800 comensais/dia aproximadamente,conforme cardápio elaborado, serão necessários cerca de 20 pacotes a cada período de 25 dias letivos ( utilizado em 8 preparações neste período) . Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 22 pacotes de 2 kg como quantidade corrigida a cada 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) , serão necessários 176 pacotes de 2kg cada.				
<b>Item:</b>	78	<b>Objeto:</b>	Farinha de mandioca	<b>Qtd:</b> 52
<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

Utilizada para fazer farofa que acompanha a feijoada e que acontece apenas 1 vez dentro do período de 25 dias letivos serão necessários 6 kg. Acrescenta-se ainda 10% como margem de segurança tem-se 6,6 kg Assim, no período de 1 ano serão necessários 52 kg de farinha de mandioca.

<b>Item:</b>	82	<b>Objeto:</b>	Farinha de milho	<b>Qtd:</b>	4506
--------------	----	----------------	------------------	-------------	------

**Memória de Cálculo**

Com percapta de 80g e tendo 800 como número de comensais, serão necessários 128 pacotes em cada vez que for preparado. no período de 25 dias letivos este ítem se repetirá cinco vezes sendo necessários 512 pacotes. Acrescentando-se 10% como margem de segurança, teremos como quantidade necessária 563 pacotes no mesmo período. Assim, em um ano, serão necessários 4506 pacotes.

<b>Item:</b>	83	<b>Objeto:</b>	Feijão carioca	<b>Qtd:</b>	212
--------------	----	----------------	----------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Alimento necessário para o preparo da merenda atendendo as recomendações nutricionais. Utilizado uma vez no período de 25 dias letivos para atender 800 comensais serão necessários cerca de 32 Kg. Acrescenta-se a isso 10% como margem de segurança. Chegando ao quantitativo de 35,2 kg no mesmo período, agora corrigidos. Logo, durante 200 dias letivos este ítem se repetirá oito (8) vezes, sendo necessários cerca de 212kg. aproximadamente.

<b>Item:</b>	84	<b>Objeto:</b>	Feijão de corda	<b>Qtd:</b>	845
--------------	----	----------------	-----------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Alimento necessário para o preparo da alimentação escolar atendendo as recomendações nutricionais. Utilizado em baião de dois, feijão tropeiro e pintado, três preparações típicas da região. Para atender 800 comensais aproximadamente serão necessários cerca de 32 kg em cada preparação. Este ítem se repetirá 3 vezes neste período sendo necessário 96 Kg. Acrescenta-se a isso 10% como margem de segurança, chegando ao quantitativo de 105,6 kg no mesmo período, agora corrigidos. Logo, durante 200 dias letivos serão necessários cerca de 845 kg.

<b>Item:</b>	85	<b>Objeto:</b>	Feijão preto	<b>Qtd:</b>	212
--------------	----	----------------	--------------	-------------	-----

**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

Alimento necessário para o preparo da merenda atendendo as recomendações nutricionais. Utilizado uma vez no período de 25 dias letivos para atender 800 comensais serão necessários cerca de 32 Kg. Acrescenta-se a isso 10% como margem de segurança. Chegando ao quantitativo de 35,2 kg no mesmo período, agora corrigidos. Logo, durante 200 dias letivos este item se repetirá oito (8) vezes, sendo necessários cerca de 212kg. aproximadamente.				
<b>Item:</b>	89	<b>Objeto:</b>	Leite condensado	<b>Qtd:</b> 176
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado em preparações de datas comemorativas e tendo 800 como número de comensais, serão necessários 40 caixas em cada vez que for utilizar. Conforme cardápio está previsto utilizar apenas 4 vezes ao ano. Acrescenta-se a este valor 10% como margem de segurança, encontra-se como quantidade corrigida 176 caixas durante o ano.				
<b>Item:</b>	90	<b>Objeto:</b>	Leite de coco	<b>Qtd:</b> 132
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado no peixe e tendo 800 como número de comensais, serão necessários 15 garrafas no período de 25 dias letivos (utilizado 1 vez neste período). Acrescentando-se 10% como margem de segurança, teremos como quantidade necessária 16,5 garrafas no período. No ano, se repetirá 8 vezes sendo necessárias 132 garrafas.				
<b>Item:</b>	91	<b>Objeto:</b>	Leite em pó tipo 1	<b>Qtd:</b> 370
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados conforme necessidade demandada. Utilizados no cardápio de dietas especiais, serão necessários 42 pacotes no período de 25 dias letivos (item se repete 6 vezes neste período). Acrescentando-se 10% como margem de segurança, teremos como quantidade necessária 46,2 pacotes. Assim, no ano serão necessários 370.				
<b>Item:</b>	92	<b>Objeto:</b>	Leite em pó tipo 2	<b>Qtd:</b> 3696
<b>Memória de Cálculo</b>				
Tendo 800 como número de comensais, serão necessários 420 pacotes no período de 25 dias letivos (item se repete 6 vezes). Acrescentando-se 10% como margem de segurança, teremos como quantidade necessária 462 pacotes no mesmo período. Desta forma, no ano serão necessários 3696 pacotes.				
<b>Item:</b>	93	<b>Objeto:</b>	Leite líquido	<b>Qtd:</b> 212





**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

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

<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados conforme necessidade demandada .Utilizados no cardápio de dietas especiais, serão necessários 24 caixas no período de 25 dias letivos ( ítem se repete 6 vezes). Acrescentando-se 10% como margem de segurança, teremos como quantidade necessária 26,4 caixas. Assim, no ano serão necessários 212 caixas.				
<b>Item:</b>	94	<b>Objeto:</b>	Louro em folhas	<b>Qtd:</b> 264
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado para conferir sabor em determinados alimentos para 800 comensais/dia ,conforme cardápio elaborado, serão necessários cerca de 30 pacotes a cada 25 dias letivos. Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 33 pacotes. Assim, durante o ano serão necessários 264 pacotes.				
<b>Item:</b>	95	<b>Objeto:</b>	Macarrão tipo 1	<b>Qtd:</b> 2252
<b>Memória de Cálculo</b>				
Tendo 800 como número de comensais, serão necessários 256 pacotes cada vez que for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos este ítem ocorrerá duas (2) vezes. Acrescentando-se 10% como margem de segurança, teremos como quantidade necessária 281 pacotes em um ano. Assim, serão necessários durante o ano 2252.				
<b>Item:</b>	96	<b>Objeto:</b>	Macarrão tipo 2	<b>Qtd:</b> 88
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados conforme necessidade demandada .Utilizados no cardápio de dietas especiais, serão necessários 10 pacotes no período de 25 dias letivos (ítem se repete uma (1) vez). Acrescentando-se 10% como margem de segurança, teremos como quantidade necessária 11 pacotes durante um ano. Assim, no ano serão necessários 88 pacotes.				
<b>Item:</b>	97	<b>Objeto:</b>	Macarrão tipo 3	<b>Qtd:</b> 1408
<b>Memória de Cálculo</b>				
Tendo 800 como número de comensais, serão necessários 160 pacotes cada vez que for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos este ítem ocorrerá uma (1) vez. Acrescentando-se 10% como margem de segurança, teremos como quantidade necessária 176 pacotes em um ano. Assim, serão necessários durante o ano 1408.				
<b>Item:</b>	98	<b>Objeto:</b>	Macarrão tipo 4	<b>Qtd:</b> 176



<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados conforme necessidade demandada .Utilizados no cardápio de dietas especiais, serão necessários 20 pacotes no período de 25 dias letivos (item se repete uma (1) vez). Acrescentando-se 10% como margem de segurança, teremos como quantidade necessária 22 pacotes durante um ano. Assim, no ano serão necessários 176 pacotes.				
<b>Item:</b>	99	<b>Objeto:</b>	Macarrão tipo 5	<b>Qtd:</b> 1408
<b>Memória de Cálculo</b>				
Tendo 800 como número de comensais, serão necessários 160 pacotes cada vez que for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos este item ocorrerá uma (1) vez. Acrescentando-se 10% como margem de segurança, teremos como quantidade necessária 176 pacotes em um ano. Assim, serão necessários durante o ano 1408.				
<b>Item:</b>	100	<b>Objeto:</b>	Macarrão tipo 6	<b>Qtd:</b> 176
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados conforme necessidade demandada .Utilizados no cardápio de dietas especiais, serão necessários 20 pacotes no período de 25 dias letivos (item se repete uma (1) vez). Acrescentando-se 10% como margem de segurança, teremos como quantidade necessária 22 pacotes durante um ano. Assim, no ano serão necessários 176 pacotes.				
<b>Item:</b>	105	<b>Objeto:</b>	Milho em conserva tipo 1	<b>Qtd:</b> 88
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizada em uma preparação que compõe o cardápio de datas comemorativas. Conforme planejamento para 800 comensais/dia ,serão necessários cerca de 10 latas . Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 11 latas como quantidade corrigida . Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) . Como serão utilizados 8 vezes no ano, será necessários 88 latas de 2 kg cada.				
<b>Item:</b>	107	<b>Objeto:</b>	Milho para munguzá tipo 1	<b>Qtd:</b> 564
<b>Memória de Cálculo</b>				
Alimento rico em fibras, necessário para o preparo do pintado. Para atender 800 comensais serão necessários 64 pacotes ( 500g) cada vez que for utilizado. No período de 25 dias letivos ele ocorrerá apenas 1 vez. Acrescenta-se a isso 10% de margem de segurança , teremos 70,4 pacotes. Assim, durante o ano serão necessários 564 pacotes.				



**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>	112	<b>Objeto:</b>	Óleo vegetal de soja	<b>Qtd:</b>	176
<b>Memória de Cálculo</b>					
Utilizado no preparo de alguns alimentos ,conforme cardápio elaborado para 800 comensais /dia, serão necessários cerca de 20 garrafas a cada 25 dias letivos ( item será utilizado cerca de 17 vezes neste período) . Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 22 garrafas.Assim, no período de 1 ano serão necessários cerca de 176 latas de óleo.					
<b>Item:</b>	108	<b>Objeto:</b>	Milho para munguzá tipo 2	<b>Qtd:</b>	564
<b>Memória de Cálculo</b>					
Alimento rico em fibras, necessário para o preparo de mungunzá doce. Para atender 800 comensais serão necessários 64 pacotes ( 500g) cada vez que for utilizado. No período de 25 dias letivos ele ocorrerá apenas 1 vez. Acrescenta-se a isso 10% de margem de segurança , teremos 70,4 pacotes. Assim, durante o ano serão necessários 564 pacotes.					
<b>Item:</b>	109	<b>Objeto:</b>	Mistura para preparo de canjiquinha	<b>Qtd:</b>	176
<b>Memória de Cálculo</b>					
Utilizada 2 vezes no período das festas juninas conforme cardápio elaborado , serão necessários cerca de 80 caixas ( caixa de 400g) cada vez que for preparada, chegando ao quantitativo de 88 caixas após acrescentar os 10% como margem de segurança. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) , como acontecerá apenas 2 vezes, serão necessários apenas 176 caixas de 400g cada.					
<b>Item:</b>	110	<b>Objeto:</b>	Mistura para preparo de canjiquinha DIET	<b>Qtd:</b>	26
<b>Memória de Cálculo</b>					
Utilizada 2 vezes no período das festas juninas para dietas especiais ( hipoglicídicas) conforme necessidade da demanda ,serão necessários cerca de 12 caixas cada vez que for preparada, . Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 13,2 caixas de 130g como quantidade corrigida . Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) , como acontecerá apenas 2 vezes, serão necessários apenas 26 caixas de 130g cada.					
<b>Item:</b>	111	<b>Objeto:</b>	Molho de soja	<b>Qtd:</b>	44
<b>Memória de Cálculo</b>					



Utilizado no pré- preparo de alguns alimentos ,conforme cardápio elaborado para 800 comensais /dia, serão necessários cerca de 5 garrafas a cada 25 dias letivos ( ítem que será utilizado cerca de 8 vezes neste período) . Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 5,5 garrafas como quantidade corrigida a cada 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) , serão necessários 44 garrafas.				
<b>Item:</b>	114	<b>Objeto:</b>	Orégano	<b>Qtd:</b> 9
<b>Memória de Cálculo</b>				
Especiaria necessária para conferir sabor aos alimentos e proporcionar melhor aparência e aceitabilidade por parte dos comensais. Utilizado em quase todas as preparações serão necessários cerca de 0,5 Kg a cada 25 dias letivos(ítem se repetirá cerca de 6 vezes no período). Assim, em um ano serão necessários cerca de 9 pct de 500g.				
<b>Item:</b>	119	<b>Objeto:</b>	Sal de cozinha	<b>Qtd:</b> 132
<b>Memória de Cálculo</b>				
Especiaria necessária para conferir sabor aos alimentos e proporcionar melhor aparência e aceitabilidade por parte dos comensais. Utilizado em quase todas as preparações serão necessários cerca de 15 Kg a cada 25 dias letivos(utilizado 17 vezes neste período).Acrescenta-se a isso 10% como margem de segurança, têm-se 16,5 Kg. No ano serão necessários cerca de 132 kg.				
<b>Item:</b>	115	<b>Objeto:</b>	Pimenta do reino	<b>Qtd:</b> 176
<b>Memória de Cálculo</b>				
Especiaria necessária para conferir sabor aos alimentos e proporcionar melhor aparência e aceitabilidade por parte dos comensais. Utilizado em quase todas as preparações serão necessários cerca de 20 pacotes a cada 25 dias letivos. Acrescenta-se a isso 10% como margem de segurança, têm-se 22 pacotes. Assim, no ano serão necessários cerca de 176 pacotes.				
<b>Item:</b>	116	<b>Objeto:</b>	Proteína texturizada de soja	<b>Qtd:</b> 264
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizadas conforme necessidade demandada . Utilizado no cardápio de dietas especiais serão necessários 30 pacotes no período de 25 dias letivos ( este ítem se repetirá 6 vezes neste período). Acrescenta-se ainda 10% como margem de segurança tem-se33 pacotes no ano.Assim, durante o ano serão necessários cerca de 264 pacotes.				
<b>Item:</b>	117	<b>Objeto:</b>	Purê de batatas	<b>Qtd:</b> 282



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

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

<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado para compor o cardápio de 800 comensais/dia, conforme cardápio elaborado, serão necessários cerca de 32 pacotes cada vez que for utilizado. Acrescenta-se ainda 10% como margem de segurança tem-se 35,2 kg. Assim, em um ano este item se repetirá 8 vezes, sendo necessário 282 kg aproximadamente.				
<b>Item:</b>	118	<b>Objeto:</b>	Queijo parmesão	<b>Qtd:</b> 132
<b>Memória de Cálculo</b>				
Ingrediente necessário em algumas preparações que compõem a o cardápio da merenda escolar. Serão necessários cerca de 15 pacotes (50g) num período de 25 dias letivos( utilizado 2 vezes neste período). Acrescenta-se a isso 10% como margem de segurança, tem-se 16,5 pacotes. Assim, no ano serão necessários 132 pacotes.				
<b>Item:</b>	122	<b>Objeto:</b>	Uva passa	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizada em uma preparação que compõe o cardápio de datas comemorativas. Conforme planejamento para 800 comensais/dia ,serão necessários cerca de 1 caixa cada vez que for utilizada. Como será utilizada apenas uma (1) vez ao ano, será necessária apenas 1 caixa com 10kg cada.				
<b>Item:</b>	123	<b>Objeto:</b>	Vinagre	<b>Qtd:</b> 176
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado no pré- preparo de alguns alimentos ,conforme cardápio elaborado para 800 comensais /dia, serão necessários cerca de 20 garrafas a cada 25 dias letivos (este item se repetirá cerca de 6 vezes neste período) . Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 22 garrafas. Assim, no ano serão necessários cerca de 176 garrafas.				
<b>Item:</b>	48	<b>Objeto:</b>	Achocolatado em pó diet	<b>Qtd:</b> 9
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado para conferir sabor ao leite, conforme necessidade demandada de dietas especiais ( hipocalórica, hipoglicídica) serão necessário 1 pote a cada 25 dias letivos (quando será utilizado apenas 1 vez) . Aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se então 1,1 potes como quantidade corrigida a cada 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) , serão necessários 9 potes aproximadamente .				



<b>GRUPO 03: HORTIFRUTI</b>				
<b>Justificativa</b>				
<p>Justificativa: Os itens deste grupo são fundamentais para o preparo e fornecimento da alimentação escolar do campus ouricuri, a todos os alunos matriculados. São considerados alimentos ricos em fibras, reguladores, energéticos e hidratantes. Estes itens atendem o cardápio que foi previamente elaborado e adequado, obedecendo as exigências do PNAE, quanto a composição, regionalização, quantidade de calorias, macro e micronutrientes. Constatam ainda produtos para elaboração de cardápio para dietas especiais, atendendo as recomendações e adequando para possíveis demandas, como nos casos de dietas isentas de lactose, sódio, açúcar etc. Compõem ainda este grupo as especiarias in natura que conferem sabor aos alimentos e polpas de frutas para preparação de sucos devido ao calor de nossa região.</p>				
<b>Itens</b>				
<b>Item:</b>	158	<b>Objeto:</b>	Abacaxi	<b>Qtd:</b> 986
<b>Memória de Cálculo</b>				
<p>Além de ser utilizado in natura sendo consumido isoladamente, em saladas de frutas, também é utilizado como amaciante de carne dentro da Unidade de Alimentação e Nutrição. Tendo 800 como número de comensais, serão necessários 112 Kg a cada período de 25 dias letivos (neste período o abacaxi será utilizado 3 vezes). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se: 123,2 kg. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 985,6 (123,2*8 vezes), arredondando tem-se 986 Kg.</p>				
<b>Item:</b>	161	<b>Objeto:</b>	Alface	<b>Qtd:</b> 1408
<b>Memória de Cálculo</b>				
<p>Utilizada em saladas e sanduíche para 800 comensais/dia, conforme cardápio, serão necessários 80 molhos a cada vez que este item for utilizado. No período de 25 dias letivos este item será utilizado 2 vezes, totalizando 160 molhos. Acrescenta-se 10% como margem de segurança tem-se 176 molhos. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 1408 molhos (176 molhos *8 vezes).</p>				
<b>Item:</b>	162	<b>Objeto:</b>	Alho	<b>Qtd:</b> 132
<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

Utilizado como tempero nas mais diversas preparações, serão necessários 15 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período o alho será utilizada 17 vezes).Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se: 16,5 kg . Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 132 kg (16,5 kg \*8 vezes).

<b>Item:</b>	163	<b>Objeto:</b>	Banana da terra	<b>Qtd:</b>	176
--------------	-----	----------------	-----------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Utilizados em purês e em pedaços nas dietas especiais (hipoproteicas, hipolipídicas conforme necessidades apresentadas pelos comensais) estima-se que seja necessário cerca de 20 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período a banana da terra poderá ser utilizada 4 vezes).Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se: 22 kg . Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 176Kg (22 kg \*8 vezes).

<b>Item:</b>	164	<b>Objeto:</b>	Banana prata	<b>Qtd:</b>	3379
--------------	-----	----------------	--------------	-------------	------

**Memória de Cálculo**

Além de ser utilizado in natura sendo consumido isoladamente ou em saladas de frutas , também é utilizada em vitaminas. Tendo 800 alunos como número de comensais e 120g como per capita, serão necessários 384 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período este item a será utilizado 4 vezes).Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se: 422,4 kg . Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 3379 kg aproximadamente (422,4 kg \*8 vezes).

<b>Item:</b>	165	<b>Objeto:</b>	Batata inglesa	<b>Qtd:</b>	704
--------------	-----	----------------	----------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Utilizado em carnes e sopas para 800 comensais, serão necessários 80 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizado 2 vezes, sendo 40 kg em cada vez). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se: 88 kg . Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 704kg (88 kg \*8 vezes).

<b>Item:</b>	166	<b>Objeto:</b>	Batata-doce	<b>Qtd:</b>	352
--------------	-----	----------------	-------------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**



Utilizados em purês e em pedaços nas dietas especiais (hipoproteicas, hipolipídicas conforme necessidades apresentadas pelos comensais) estima-se que seja necessário cerca de 40 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período a batata doce poderá ser utilizada 4 vezes).Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se:44 kg . Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 352 Kg (44 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	169	<b>Objeto:</b>	Brócolis	<b>Qtd:</b> 528
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizada em arroz e sopas para 800 comensais, serão necessários 60 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizado 2 vezes, sendo 30 kg em cada vez). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se:66 kg. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 528 kg (66 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	171	<b>Objeto:</b>	Cebola	<b>Qtd:</b> 1056
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizada como tempero nas diversas preparações para 800 comensais, serão necessários 120 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizado 17 vezes).Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se: 132 kg. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 1056 kg (120 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	170	<b>Objeto:</b>	Cebolinha verde	<b>Qtd:</b> 880
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado como tempero nas diversas preparações para 800 comensais, serão necessários 100 unidades a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizado 17 vezes).Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se: 110 unidades. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 880 unidades (110 unidades *8 vezes).				
<b>Item:</b>	172	<b>Objeto:</b>	Cenoura	<b>Qtd:</b> 704
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado em carnes e sopas para 800 comensais, serão necessários 80 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizado 2 vezes). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se: 88 kg. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 704kg (88 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	173	<b>Objeto:</b>	Coentro	<b>Qtd:</b> 880





**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

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

<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado como tempero nas diversas preparações para 800 comensais, serão necessários 100 unidades a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizado 17 vezes).Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se: 110 unidades. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 880 unidades (110 unidades *8 vezes).				
<b>Item:</b>	174	<b>Objeto:</b>	Chuchu	<b>Qtd:</b> 704
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado em carnes e sopas para 800 comensais, serão necessários 80 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizado 2 vezes). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se: 88 kg. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 704kg (88 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	175	<b>Objeto:</b>	Couve flor	<b>Qtd:</b> 282
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizada em sopas para 800 comensais, serão necessários 32 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizado 1 vez sendo 32 kg em cada vez). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se: 35,2 kg. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 282 kg aproximadamente kg (35,2 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	176	<b>Objeto:</b>	Couve folha	<b>Qtd:</b> 704
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizada refogada ou em sopas para 800 comensais aproximadamente, serão necessários 80 maço a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizado 2 vezes).Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se 88 maço. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 704 maço (88 maço *8 vezes).				
<b>Item:</b>	177	<b>Objeto:</b>	Goiaba vermelha	<b>Qtd:</b> 1408
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizada in natura para 800 comensais aproximadamente, serão necessários 160 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizado 2 vezes). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se: 176 kg. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 1408kg (176 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	178	<b>Objeto:</b>	Laranja pêra	<b>Qtd:</b> 986



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

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

<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizada in natura sendo consumida isoladamente. Tendo 800 alunos como número de comensais, serão necessários 112 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período a laranja será utilizada 2 vezes). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se 123,2 kg . Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 986 kg (123,2 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	179	<b>Objeto:</b>	Limão taiti	<b>Qtd:</b> 212
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado em pre preparo de carnes de aves, suínas e caprinas e em salada de frutas. Tendo 800 alunos como número de comensais, serão necessários 24 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período o limão será utilizado 7 vezes).Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se 26,4 kg . Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 212kg (26,4 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	180	<b>Objeto:</b>	Maçã	<b>Qtd:</b> 1690
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizada in natura ou em saladas de frutas para 800 comensais, serão necessários 192 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizado 2 vezes, 96 kg em cada vez). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se: 211,2 kg. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 1690kg aproximadamente (211,2 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	181	<b>Objeto:</b>	Mamão formosa	<b>Qtd:</b> 1690
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizada in natura ou em saladas de frutas para 800 comensais, serão necessários 192 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizado 2 vezes, 96 kg em cada vez). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se: 211,2 kg. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 1690kg aproximadamente (211,2 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	183	<b>Objeto:</b>	Mandioca sem casca	<b>Qtd:</b> 870
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizada cozida em pedaços para 800 comensais, serão necessários 100 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizada 1 vez). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se 110 kg .Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 880 kg (110 kg *8 vezes).				



**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>	184	<b>Objeto:</b>	Manga	<b>Qtd:</b>	1690
<b>Memória de Cálculo</b>					
Utilizada in natura ou em saladas de frutas para 800 comensais, serão necessários 192 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizado 2 vezes, 96 kg em cada vez). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se: 211,2 kg. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 1690kg aproximadamente (211,2 kg *8 vezes).					
<b>Item:</b>	185	<b>Objeto:</b>	Melancia	<b>Qtd:</b>	2816
<b>Memória de Cálculo</b>					
Utilizada in natura sendo consumida isoladamente. Tendo 800 alunos como número de comensais, serão necessários 320 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período a melancia será utilizado 2 vezes, sendo 160 kg em cada vez). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se 352kg Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 2816 kg (352 kg *8 vezes).					
<b>Item:</b>	186	<b>Objeto:</b>	Melão	<b>Qtd:</b>	2816
<b>Memória de Cálculo</b>					
Utilizado in natura sendo consumida isoladamente. Tendo 800 alunos como número de comensais, serão necessários 320 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período a melancia será utilizado 2 vezes, sendo 160 kg em cada vez). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se 352kg Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 2816 kg (352 kg *8 vezes).					
<b>Item:</b>	187	<b>Objeto:</b>	Milho verde em espiga	<b>Qtd:</b>	176
<b>Memória de Cálculo</b>					
Alimento típico da região, será oferecido cozido, no período junino. Serão necessários 88 kg de espiga de milho para 800 comensais no período junino. Serão preparados 2 vezes no mês de junho. Cada vez será utilizada 88 kg de espiga de milho. Serão necessários 176 kg de espigas.					
<b>Item:</b>	190	<b>Objeto:</b>	Pimentão	<b>Qtd:</b>	440
<b>Memória de Cálculo</b>					



Utilizado como tempero nas diversas preparações para 800 comensais, serão necessários 50 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizado 17 vezes). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se 55 kg. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 440 kg (55 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	192	<b>Objeto:</b>	Repolho Branco	<b>Qtd:</b> 264
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizada em carnes e sopas e saladas para 800 comensais, serão necessários 30 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizado 1 vezes). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se 33 kg. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 264 kg (33 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	194	<b>Objeto:</b>	Tangerina	<b>Qtd:</b> 1760
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizada in natura para 800 comensais, serão necessários 200 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizado 2 vezes, 100 kg para cada vez). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se: 220 kg. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 1760 kg (220 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	195	<b>Objeto:</b>	Tomate	<b>Qtd:</b> 1056
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizada como tempero nas diversas preparações para 800 comensais, serão necessários 120 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período o item será utilizado 17 vezes). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se: 132 kg. Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 1056 kg (132 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	198	<b>Objeto:</b>	Polpa de fruta tipo 1	<b>Qtd:</b> 1056
<b>Memória de Cálculo</b>				
Com um per capita de 50g no preparo do suco, para 800 comensais serão necessários 40 kg em cada vez que for utilizado. No período de 25 dias letivos esta polpa será utilizada 3 vezes, sendo necessário 120 kg dentro do período. Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se 132kg . Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 1056 kg (132 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	199	<b>Objeto:</b>	Polpa de fruta tipo 2	<b>Qtd:</b> 1056



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

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

<b>Memória de Cálculo</b>				
Com um per capita de 50g no preparo do suco, para 800 comensais serão necessários 40 kg em cada vez que for utilizado. No período de 25 dias letivos esta polpa será utilizada 3 vezes, sendo necessário 120 kg dentro do período. Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se 132kg . Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 1056 kg (132 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	200	<b>Objeto:</b>	Polpa de fruta tipo 3	<b>Qtd:</b> 704
<b>Memória de Cálculo</b>				
Com um per capita de 50g no preparo do suco, para 800 comensais serão necessários 40 kg em cada vez que for utilizado. No período de 25 dias letivos esta polpa será utilizada 2 vezes, sendo necessário 80 kg dentro do período. Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se 88kg . Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 704 kg (88 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	201	<b>Objeto:</b>	Polpa de fruta tipo 4	<b>Qtd:</b> 352
<b>Memória de Cálculo</b>				
Com um per capita de 50g no preparo do suco, para 800 comensais serão necessários 40 kg em cada vez que for utilizado. No período de 25 dias letivos esta polpa será utilizada 1 vez, sendo necessário 40 kg dentro do período. Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se 44kg . Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 352 kg (44 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	202	<b>Objeto:</b>	Polpa de fruta tipo 5	<b>Qtd:</b> 704
<b>Memória de Cálculo</b>				
Com um per capita de 50g no preparo do suco, para 800 comensais serão necessários 40 kg em cada vez que for utilizado. No período de 25 dias letivos esta polpa será utilizada 2 vezes, sendo necessário 80 kg dentro do período. Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se 88kg . Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 704 kg (88 kg *8 vezes).				
<b>Item:</b>	203	<b>Objeto:</b>	Polpa de fruta tipo 6	<b>Qtd:</b> 352
<b>Memória de Cálculo</b>				



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

<p>Com um per capita de 50g no preparo do suco, para 800 comensais serão necessários 40 kg em cada vez que for utilizado. No período de 25 dias letivos esta polpa será utilizada 1 vez, sendo necessário 40 kg dentro do período. Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se 44kg . Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 352 kg (44 kg *8 vezes).</p>				
<b>Item:</b>	204	<b>Objeto:</b>	Polpa de fruta tipo 7	<b>Qtd:</b> 352
<b>Memória de Cálculo</b>				
<p>Com um per capita de 50g no preparo do suco, para 800 comensais serão necessários 40 kg em cada vez que for utilizado. No período de 25 dias letivos esta polpa será utilizada 1 vez, sendo necessário 40 kg dentro do período. Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se 44kg . Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 352 kg (44 kg *8 vezes).</p>				
<b>Item:</b>	205	<b>Objeto:</b>	Bolo bacía tipo 1	<b>Qtd:</b> 704
<b>Memória de Cálculo</b>				
<p>Será necessário 80 pacotes em cada vez que este item for utilizado. Conforme cardápio , este item será utilizado apenas oito (8) vezes no ano. Acrescenta-se 10 % como margem de segurança, tem-se 88 pacotes. Sendo assim, durante o ano letivo serão necessários 704 pacotes.</p>				
<b>Item:</b>	206	<b>Objeto:</b>	Bolo bacía tipo 2	<b>Qtd:</b> 140
<b>Memória de Cálculo</b>				
<p>Utilizado no cardápio de dietas especiais para substituir o bolo bacía, o bolo de milho, o bolo de cenoura e o bolo de trigo simples. Estima-se que serão necessários 16 pacotes no período de 25 dias letivos. Acrescenta-se 10% como margem de segurança tem-se 17,6 pacotes. Sendo assim, durante o ano serão necessários 140 pacotes.</p>				
<b>Item:</b>	207	<b>Objeto:</b>	Torradas simples	<b>Qtd:</b> 352
<b>Memória de Cálculo</b>				
<p>Utilizado em caldos, sopas e dietas especiais. Serão necessários 20 pacotes a cada vez que for utilizado. No período de 25 dias letivos, a torrada se repetirá 2 vezes. Sendo assim, serão necessários 40 pacotes. Acrescenta-se 10% como margem de segurança, tem-se 44 pacotes no ano. No ano serão necessários 352 pacotes ( 44*8 vezes).</p>				
<b>Item:</b>	208	<b>Objeto:</b>	Pão de forma tipo 1	<b>Qtd:</b> 140



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

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

<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilizado no cardápio de dietas especiais para substituir pães e torradas. Estima-se que serão necessários 16 pacotes no período de 25 dias letivos. Acrescenta-se 10% como margem de segurança tem-se 17,6 pacotes. Sendo assim, durante o ano serão necessários 140 pacotes.				
<b>Item:</b>	209	<b>Objeto:</b>	Pão de forma tipo 2	<b>Qtd:</b> 704
<b>Memória de Cálculo</b>				
Será necessário 80 pacotes em cada vez que este item for utilizado. Conforme cardápio , este item será utilizado apenas oito (8) vezes no ano.Acrescenta-se 10 % como margem de segurança, tem-se 88 pacotes. Sendo assim, durante o ano letivo serão necessários 704 pacotes.				
<b>Item:</b>	210	<b>Objeto:</b>	Pão de cachorro quente	<b>Qtd:</b> 1408
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão necessários 80 pacotes em cada vez que este item for utilizado. Neste caso a cada 25 dias letivos este item será utilizado apenas duas (2) vez conforme cardápio necessitando de 160 pacotes. Acrescenta-se a esta quantidade uma margem de segurança de 10% , chegando ao quantitativo de 176. Sendo assim, durante o ano será necessário 1408 pacotes. (176*8 vezes)				
<b>Item:</b>	211	<b>Objeto:</b>	Bolo de milho	<b>Qtd:</b> 422
<b>Memória de Cálculo</b>				
Com um per capita de 120g e para 800 comensais serão necessários 96 Kg em cada vez que este item for utilizado. Conforme cardápio , este item será utilizado apenas duas (2) vezes no ano. Acrescenta-se 10 % como margem de segurança, tem-se 211,2 kg.Sendo assim, durante o ano letivo serão necessários 422 kg aproximadamente.				
<b>Item:</b>	212	<b>Objeto:</b>	Bolo de cenoura	<b>Qtd:</b> 106
<b>Memória de Cálculo</b>				
Com um per capita de 120g e para 800 comensais, serão necessários 96 Kg em cada vez que este item for utilizado. Conforme cardápio , este item será utilizado apenas uma (1) vez no ano. Acrescenta-se 10 % como margem de segurança, tem-se 105,6 kg.Sendo assim, durante o ano letivo serão necessários 106 kg aproximadamente.				
<b>Item:</b>	213	<b>Objeto:</b>	Bolo de trigo	<b>Qtd:</b> 880
<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

Com um per capita de 120g e para 800 comensais, serão necessários 96 Kg em cada vez que este item for utilizado. Acrescenta-se 10 % como margem de segurança, tem-se 110 kg Conforme cardápio , este item será utilizado apenas oito (8) vezes no ano. Sendo assim, durante o ano letivo serão necessários 880 kg. ( 110kg\*8vezes)

<b>Item:</b>	159	<b>Objeto:</b>	Abóbora	<b>Qtd:</b>	563
--------------	-----	----------------	---------	-------------	-----

**Memória de Cálculo**

Utilizada em sopa e purê para 800 comensais/dia, conforme cardápio , serão necessários 64 kg a cada período de 25 dias letivos ( neste período a abóbora será utilizada 2 vezes). Acrescentando-se os 10% de margem de segurança tem-se:70,4 kg . Desta forma para o período de 200 dias letivos serão necessários 563 kg aproximadamente. (70,4\*8 vezes).

<b>Item:</b>	224	<b>Objeto:</b>	Carne caprina/ovina Tipo 02	<b>Qtd:</b>	1584
--------------	-----	----------------	-----------------------------	-------------	------

**Memória de Cálculo**

Tendo 800 como número de comensais aproximadamente, serão necessários 144 kg para cada preparação em que o este item for utilizado. Dentro do período de 25 dias letivos o item será utilizado 1 vez. Dessa forma serão necessários 144 Kg. Tendo este item como fator de aproveitamento 80,0 e aplicando-se ainda os 10% como margem de segurança, têm-se 198 Kg como quantidade corrigida para ser utilizado em 1 preparação dentro do período de 25 dias letivos. Sendo assim, durante o ano (200 dias letivos) este item aparecerá no cardápio 8 vezes sendo necessários 1584 Kg.

Atenciosamente,

Elieth Oliveira Brandão  
Departamento de Ensino