

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE SERGIPE

Estudo Técnico Preliminar 1/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23060.003561/2025-18

2. Descrição da necessidade

A Coordenação de Alimentação e Nutrição (CAN) do Instituto Federal de Sergipe – Campus São Cristóvão é responsável pelo fornecimento de alimentação diária aos discentes em regime de residência e alunos externos vinculados a convênios com prefeituras, além de servidores. São ofertadas, em média, três refeições diárias (desjejum, almoço e jantar), totalizando aproximadamente 600 refeições por dia para alunos e cerca de 450 refeições mensais destinadas a servidores.

Nesse contexto, a aquisição de produtos cárneos é essencial para garantir a oferta de refeições nutricionalmente equilibradas, seguras e diversificadas, contribuindo para o adequado desenvolvimento físico, cognitivo e acadêmico dos comensais, em consonância com as diretrizes de alimentação saudável e as normas sanitárias vigentes.

Adicionalmente, os insumos cárneos são indispensáveis para a realização de aulas práticas do Curso Técnico em Agroindústria, especialmente nos laboratórios de processamento de alimentos, microbiologia e análises, possibilitando a produção de diversos derivados cárneos e o desenvolvimento de competências técnicas alinhadas às demandas do setor produtivo.

A presente aquisição contempla, de forma exemplificativa, os seguintes itens: bisteca suína, carne bovina acém, carne bovina patinho, carne bovina coxão mole, carne bovina paleta, fígado bovino, charque traseiro bovino, coxa e sobrecoxa de frango, coxinha da asa (drumette), frango inteiro, filé de merluza, filé de peito de frango, filé de tilápia, linguiça calabresa, mortadela de frango, pescada amarela, sardinha, salsicha de frango.

Dessa forma, a presente aquisição visa atender, de forma contínua e eficiente, às demandas alimentares e pedagógicas da instituição, garantindo a qualidade dos serviços prestados e o cumprimento das legislações pertinentes.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
NUTRICIONISTA	SHARLENE SANTANA DIAS

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Deverão ser contratadas empresas legalmente estabelecidas no País, que explorem ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação e que atendam às condições exigidas no Edital e seus anexos.

A licitante deverá estar inscrita no sistema eletrônico “Comprasnet”, no site www.comprasnet.gov.br, o qual é de acesso livre – SICAFWEB, bem como deverá providenciar o seu credenciamento dentro do serviço “Pregão Eletrônico”.

A contratação pretendida caracteriza-se como fornecimento contínuo de gêneros alimentícios, justificando-se pela necessidade permanente de abastecimento do setor de alimentação e nutrição da instituição, bem como pelo suporte indispensável às atividades pedagógicas do Curso Técnico em Agroindústria, de modo que eventual interrupção no fornecimento poderá comprometer a oferta regular de refeições aos discentes e servidores, além de prejudicar a realização de aulas práticas e atividades laboratoriais que dependem desses insumos.

A vigência inicial do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada sucessivamente, conforme interesse da Administração e disponibilidade orçamentária, nos termos da Lei nº 14.133 /2021, observando-se os limites legais aplicáveis.

Os produtos a serem adquiridos deverão atender, no mínimo, aos seguintes requisitos:

Requisitos de qualidade e segurança alimentar

- Os produtos deverão ser de primeira qualidade, próprios para o consumo humano, apresentando características sensoriais adequadas (cor, odor, textura e aparência).
- Deverão estar isentos de contaminações, sujidades, parasitas ou quaisquer materiais estranhos.
- Devem atender rigorosamente às normas sanitárias vigentes, especialmente as estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).
- Os produtos de origem animal deverão possuir registro em serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM, conforme aplicável).

Requisitos de acondicionamento e transporte

- Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens adequadas, íntegras, atóxicas e devidamente lacradas.
- As embalagens deverão conter identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações do fabricante.
- O transporte deverá ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação, com controle de temperatura conforme a natureza do produto (resfriado ou congelado), garantindo a manutenção da cadeia de frio.

Requisitos de fornecimento

- O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a demanda da unidade requisitante.
- A contratada deverá garantir a regularidade no abastecimento, evitando descontinuidade no fornecimento das refeições e nas atividades acadêmicas.
- Os produtos deverão ser entregues dentro do prazo estipulado e em conformidade com as quantidades solicitadas.

Critérios de sustentabilidade

- Sempre que possível, deverão ser priorizados fornecedores que adotem práticas sustentáveis em sua cadeia produtiva, tais como manejo responsável, redução de impactos ambientais e bem-estar animal.
- As embalagens deverão, preferencialmente, ser recicláveis ou de menor impacto ambiental.
- Deverá ser observada a legislação ambiental vigente aplicável ao objeto.

Requisitos legais e normativos

- A contratação deverá observar integralmente a legislação vigente, em especial a Lei nº 14.133/2021, normas sanitárias, regulamentos técnicos aplicáveis a alimentos e demais normativos pertinentes.

5. Levantamento de Mercado

Para atendimento da demanda, foi realizado levantamento de mercado com base na análise de contratações similares efetuadas por órgãos públicos, especialmente instituições de ensino da Rede Federal, bem como consultas a atas de registro de preços vigentes, bancos de preços oficiais e fornecedores do ramo alimentício.

Verificou-se que o fornecimento de produtos cárneos é amplamente ofertado no mercado, com diversidade de fornecedores aptos a atender às exigências sanitárias e de qualidade estabelecidas pela legislação vigente, não havendo indícios de restrição à competitividade. As soluções disponíveis concentram-se no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis, com entregas programadas, prática consolidada na Administração Pública.

Constatou-se, ainda, que o fornecimento desses produtos é usualmente realizado por meio da unidade de medida quilograma, padrão amplamente adotado tanto pelo setor privado quanto em contratações públicas, o que favorece a padronização, a competitividade e a comparabilidade das propostas. Observa-se também que o mercado opera, predominantemente, com fornecimento em escala atacadista, adequado ao atendimento de demandas institucionais.

Verificou-se que não há necessidade de adoção de tecnologias ou metodologias inovadoras específicas, sendo o modelo de fornecimento contínuo o mais adequado para garantir a regularidade no abastecimento e a qualidade dos produtos. As especificações adotadas seguem padrões usuais de mercado, não impondo exigências restritivas indevidas à participação de fornecedores.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e parcelado de produtos cárneos diversos, conforme especificações e quantitativos definidos na tabela abaixo, abrangendo cortes de carne bovina, suína, aves, pescados e derivados, todos devidamente inspecionados e aptos ao consumo humano.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE		VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
				MIN	MAX		
01	Bisteca suína , congelada, sem osso , de primeira qualidade, fatiada, proveniente de animais abatidos sob inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM). Produto limpo e padronizado, com pouca gordura, cor e odor característicos, sem sinais de deterioração, sujidades ou matérias estranhas, embalado e rotulado conforme legislação vigente. acondicionada em embalagem primária apropriada, atóxica, resistente e lacrada, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso e condições de conservação.	447507	KG	100	1000	19,50	19.500,00
02	Carne bovina corte – acém , peça inteira com 5 kg, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447383	KG	180	1800	34,00	88.400,00
	Carne bovina corte - patinho , peça inteira com 5 kg, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento						

03	ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447448	KG	240	2400	40,60	97.440,00
04	Carne bovina corte - coxão mole , peça inteira com 5 kg, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447431	KG	320	3200	41,63	133.216,00
05	Carne bovina congelada de segunda, corte - paleta . Sem sebo, sem osso, gordura e músculo. peça inteira com 5 kg, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Acondicionada em caixa fechada. Selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447747	KG	10	100	32,98	3.298,00
06	Carne de figado , bovino, peça inteira, congelado, limpo, embalado individualmente em plástico transparente, à vácuo, sem grampos com características próprias, acondicionado em caixas de papelão com aproximadamente 25 kg, devidamente lacradas e apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447484	KG	60	600	13,00	7.800,00
07	Charque traseiro bovino, carne de primeira qualidade, resfriado, com cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e parasitas. Peças acondicionadas em embalagem a vácuo de 30 kg com informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso e condições de conservação. Apresentar na embalagem selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	480424	KG	180	1800	38,300	68.940,00
08	Carne de frango, coxa e sobrecoxa sem pele , congelado, não temperado, sem manchas e parasitas. Tamanho uniforme. Acondicionado em saco plástico atóxico, com identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso e condições de conservação, apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447635	KG	520	5200	14,00	72.800,00
09	Coxinha da asa drumette . Embaladas um a um. Acondicionadas em embalagem primária apropriada, atóxica, resistente, lacrada, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso e condições de conservação. Embalagem contendo 01 kg do produto. Apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447619	KG	54	540	19,49	10.524,60
10	Fringido congelado acondicionado em embalagem plástica, transparente e resistente, sem tempero, com data de fabricação e validade. Registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Federal)	447583	KG	10	100	33,59	3.359,00
11	Filé de Merluza , congelado, sem pele e sem espinha, embalados em barras de 7 kg e reembalados em contendo 21 kg. Com data de fabricação e validade. Registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) .	448897	KG	10	100	39,90	3.990,00
12	Filé de peito de frango , congelado, sem grampos, sem osso pesando aproximadamente 125 gramas cada, embalado por interfolhamento em plástico transparente virgem, por camadas de no máximo dois filés de peito acoplados, acondicionadas em caixas com 15 kg, devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal).	447581	KG	30	3000	19,90	59.700,00
13	Filé de tilápia congelados um a um, sem pele, sem espinhas. Acondicionado em embalagem primária apropriada, atóxica, resistente, lacrada e identificada com informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso e condições de conservação. Acondicionadas em embalagens contendo 800 g a 1kg do produto. Devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal).	448953	KG	90	900	37,00	33.300,00
14	Linguiça calabresa sem cubos de gordura, de 1ª qualidade, embaladas a vácuo em pacotes com 5 kg, devidamente lacradas e identificadas com informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso e condições de conservação, com carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal).	615353	KG	15	150	28,90	4.335,00
15	Mortadela de frango . Redução de 25% de gordura e 0% de gordura trans. Embalagem contendo aproximadamente 3kg do produto. Registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447784	KG	5	50	14,20	710,00
16	Peixe pescada amarela de 1º qualidade, congelado, sem tempero, em postas, acondicionado em saco plástico atóxico com informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso e condições de	448891	KG	140	1400	62,90	88.060,00

conservação, embalado em caixas de 20 kg. Registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).

17	Peixe sardinha eviscerada. Pacotes contendo 800 g do produto. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	465394	KG	5	10	23,99	239,90
18	Salsicha de frango, tipo hot dog, pesando 40 gramas, congelada, acondicionada em caixas devidamente lacradas e identificadas, com selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	448524	KG	10	100	19	1.900,00

Os produtos serão fornecidos sob demanda, em conformidade com as necessidades da Administração, devendo atender aos padrões de qualidade, segurança alimentar e exigências sanitárias vigentes, com certificação em serviço de inspeção oficial. O fornecimento deverá ocorrer de forma periódica, garantindo a regularidade no abastecimento e a manutenção das condições adequadas de conservação, especialmente no que se refere à cadeia de frio durante o transporte e a entrega.

A solução contempla o ciclo completo do objeto, incluindo aquisição, acondicionamento, transporte e entrega no local indicado pela Administração, assegurando que os produtos cheguem em condições adequadas de consumo e uso nas atividades institucionais. Não se aplica a necessidade de manutenção ou assistência técnica, tendo em vista a natureza do objeto como bem de consumo perecível.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos dos produtos cárneos foram estimados com base em critérios técnicos e operacionais, considerando o número de refeições ofertadas pela unidade, sendo aproximadamente 550 alunos atendidos no almoço, 80 no jantar e 80 no café da manhã, totalizando cerca de 710 refeições diárias ao longo de 204 dias letivos anuais, o que corresponde a aproximadamente 144.840 refeições por ano.

Para o dimensionamento das quantidades, foram definidas premissas técnicas relacionadas ao per capita por tipo de alimento, considerando as especificidades de cada grupo de proteína (carnes bovinas, suínas, aves, pescados e embutidos), bem como o rendimento das preparações. Os per capita adotados foram definidos com base no perfil do público atendido, composto majoritariamente por adolescentes e adultos, considerando a necessidade de adequado aporte proteico nas refeições principais. Foram considerados, ainda, fatores como tipo de preparo, rendimento dos alimentos, presença de ossos, características dos cortes cárneos e aceitabilidade das preparações. Os valores adotados estão compatíveis com as práticas de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), assegurando adequada oferta nutricional e atendimento às necessidades dos usuários.

A distribuição dos itens foi estruturada com base na frequência de utilização no cardápio (semanal, quinzenal ou mensal), garantindo variedade nutricional e equilíbrio alimentar. Ressalta-se que as frequências apresentadas correspondem a uma média de distribuição dos itens ao longo do período letivo, podendo resultar em valores decimais quando convertidas para base mensal. Tais valores representam estimativas matemáticas, sendo a execução do cardápio realizada de forma prática ao longo do período, sem necessidade de ocorrência fracionada mensal, garantindo a adequada distribuição dos alimentos ao longo do ano.

Destaca-se, ainda, que as ofertas mensais representam uma média de distribuição anual dos itens, podendo variar ao longo dos meses conforme o planejamento do cardápio. Alguns itens podem estar apresentados em mais de uma linha nas planilhas de cálculo, com o objetivo de representar sua distribuição entre diferentes refeições.

A metodologia de cálculo adotada considerou o número de comensais, o per capita definido, a frequência de oferta dos itens e a conversão para unidade de medida em quilogramas, sendo os cálculos inicialmente realizados em bases mensais e posteriormente consolidados em quantitativos anuais, assegurando maior rastreabilidade e precisão na estimativa. Os quantitativos foram organizados considerando o período de março a dezembro (10 meses), sendo utilizada uma média mensal de consumo para fins de cálculo, tendo em vista a variação do número de dias letivos ao longo dos meses conforme o calendário acadêmico.

Dessa forma, a distribuição mensal tem caráter referencial, sendo o controle efetivo realizado ao longo do período anual. As quantidades serão demandadas conforme a necessidade da Administração, de modo a evitar desperdícios e assegurar maior eficiência na gestão dos estoques.

Adicionalmente, foram aplicados fatores de ajuste técnico, incluindo percentual estimado de perdas no preparo (10%) e margem de segurança (3%), compatíveis com a produção em larga escala, visando assegurar a suficiência do fornecimento e evitar desabastecimento. Os quantitativos finais também consideram adequações decorrentes da logística de aquisição e fornecimento, com arredondamentos técnicos compatíveis com os padrões de comercialização praticados no mercado.

Os quantitativos destinados às aulas práticas do Curso Técnico em Agroindústria possuem caráter estimativo e foram dimensionados de forma independente, não compondo o cálculo per capita das refeições regulares, podendo sofrer variações conforme o planejamento pedagógico, sem prejuízo ao quantitativo global previsto.

As memórias de cálculo detalhadas que fundamentam os quantitativos estimados encontram-se apresentadas em anexo a este Estudo Técnico Preliminar, assegurando transparência, rastreabilidade e verificação dos dados utilizados.

A estimativa fundamenta-se, ainda, na análise do histórico de consumo da instituição, ajustado às condições atuais de funcionamento, garantindo maior precisão no planejamento e na alocação de recursos. Dessa forma, os quantitativos apresentados refletem adequadamente a necessidade anual da unidade, assegurando a continuidade da oferta de refeições e o atendimento às atividades institucionais com eficiência e economicidade.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 535.490,00

O valor estimado da contratação será de R\$ 535.490,00 (quinhentos e trinta e cinco mil quatrocentos e noventa reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto é passível de parcelamento, tendo em vista que os itens possuem características autônomas e são usualmente comercializados de forma individualizada no mercado. O parcelamento por itens amplia a competitividade, possibilita maior participação de fornecedores e contribui para a obtenção da proposta mais vantajosa, em conformidade com a Súmula nº 247 do TCU. Ressalta-se que a divisão do objeto não implica perda de economia de escala, sendo, portanto, a solução mais adequada sob os aspectos técnico e econômico.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição do objeto está alinhada ao Plano Anual de Contratações 2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação pretendida visa assegurar a continuidade e a qualidade do fornecimento de alimentação aos alunos e servidores, bem como viabilizar a realização de aulas práticas do Curso Técnico em Agroindústria, contribuindo para a efetividade do processo de ensino-aprendizagem.

Espera-se, como resultado, garantir a regularidade na oferta de refeições, especialmente considerando o regime de internato adotado pelo Campus São Cristóvão, no qual os alunos permanecem durante a semana e dependem

integralmente da alimentação fornecida pela instituição. A eventual descontinuidade no fornecimento poderá comprometer diretamente o bem-estar dos discentes e o funcionamento das atividades institucionais.

Sob o aspecto da eficiência e economicidade, a aquisição direta de produtos cárneos apresenta-se mais vantajosa em comparação à contratação de serviços terceirizados de alimentação, permitindo melhor controle de custos, maior autonomia na gestão dos insumos e otimização dos recursos públicos disponíveis.

Adicionalmente, a contratação contribui para o adequado aproveitamento dos recursos materiais e humanos da instituição, assegura a qualidade dos alimentos ofertados e fortalece as atividades pedagógicas, alinhando-se aos princípios da eficiência, eficácia e interesse público.

13. Providências a serem Adotadas

O ambiente encontra-se devidamente adequado ao recebimento e à utilização do objeto, em razão do seu uso contínuo. O almoxarifado dispõe de câmara frigorífica com capacidade suficiente para o armazenamento dos produtos, permitindo sua guarda de forma segura e em conformidade com as necessidades operacionais.

Ressalta-se que o armazenamento ocorre de maneira parcelada, à medida que os produtos são solicitados, garantindo melhor controle, conservação e racionalização do estoque.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não são verificados impactos ambientais.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando que o objeto em questão é divisível, entende-se que a licitação deverá ser realizada por item, de forma a possibilitar o parcelamento da contratação. Essa estratégia visa promover a competitividade entre os licitantes, permitindo a participação de um maior número de fornecedores especializados em itens específicos, o que pode resultar em propostas mais vantajosas para a Administração. Além disso, o parcelamento possibilita a obtenção de economia de escala em cada item licitado, uma vez que fornecedores podem ofertar melhores preços ao concentrarem sua proposta em um único produto ou serviço no qual detenham expertise e capacidade operacional. Dessa forma, busca-se assegurar o atendimento eficiente do interesse público, com melhores condições comerciais e maior eficiência na execução contratual.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

SHARLENE SANTANA DIAS

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 25/03/2026 às 18:57:15.

MARY LOURDES SANTOS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 25/03/2026 às 18:21:09.

MARCO ARLINDO AMORIM MELO NERY

Autoridade competente

Parâmetro	Valor
Refeições café da manhã	80
Refeições almoço	550
Refeições jantar	80
Total de refeições por dia	710
Dias letivos anuais	204
Meses considerados	10
Dias de funcionamento por mês	20,4
Total de refeições no ano	144840

Observação

O planejamento alimentar apresentado foi estruturado com base na estimativa anual de consumo e na frequência média de utilização dos produtos cárneos, considerando o número de refeições ofertadas e o perfil nutricional da unidade. A execução do cardápio poderá ser adaptada ao longo do período, respeitando a equivalência nutricional entre os alimentos e a disponibilidade dos itens, garantindo a continuidade do serviço e a adequada utilização dos gêneros adquiridos.

Ressalta-se que as frequências mensais e anuais representam uma projeção média de distribuição dos itens ao longo do período letivo, podendo sofrer ajustes pontuais conforme a organização do cardápio, sem prejuízo ao atendimento das necessidades nutricionais e ao quantitativo global previsto.

Parâmetro	Percentual
Perdas no preparo (%)	10,00%
Margem de segurança (%)	3,00%

OBSERVAÇÃO: Os quantitativos foram ajustados por oferta, considerando o consumo por refeição, de forma a garantir a adequada execução das preparações e a viabilidade operacional do serviço.

Tipo de Produto	Per capita padrão	Unidade	Especificação
Carne bovina	180 g/refeição	Acém, patinho, coxão mole, fígado e charque.	
Frango sem osso	180 g/refeição	Filé de peito	
Frango com osso	250 g/refeição	Coxa e sobrecoxa	
Drumette	180 g/refeição	Coxinha da asa drumette.	
Peixe	180 g/refeição	Tilápia e pescada amarela.	
Suíno	180 g/refeição	Bisteca suína.	
Embutidos (café da manhã)	40 a 80 g/refeição	Mortadela 40g, calabresa 60g, salsicha 80g	

OBSERVAÇÃO

Os per capita adotados foram definidos com base no perfil do público atendido, composto majoritariamente por adolescentes e adultos, considerando a necessidade de maior aporte proteico nas refeições principais.

Foram considerados, ainda, fatores como tipo de preparo, rendimento dos alimentos, presença de ossos, características dos cortes cárneos e aceitabilidade das preparações.

Os valores adotados estão compatíveis com a prática de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), garantindo adequada oferta nutricional e satisfação dos usuários.

Item	Refeição	Unidade	Refeição/ dia	Per capita	Qtd. por oferta	Ofertas anuais	Ofertas mensais	Consumo mensal	Total anual calculado	Solicitado (Kg)
Bisteca suína	Almoço	kg	550	0,18	99,0	10	1,0	99,0	990,0	1000
Acém	Almoço	kg	550	0,18	99,0	18	1,8	178,2	1782,0	1800
Acém	Jantar	kg	80	0,18	14,4	2	0,2	2,9	28,8	1800
Patinho	Almoço	kg	550	0,18	99,0	24	2,4	237,6	2376,0	2400
Patinho	Jantar	kg	80	0,18	14,4	2	0,2	2,9	28,8	2400
Coxão mole	Almoço	kg	550	0,18	99,0	32	3,2	316,8	3168,0	3200
Coxão mole	Jantar	kg	80	0,18	14,4	3	0,3	4,3	43,2	3200
Fígado bovino	Almoço	kg	550	0,18	99,0	6	0,6	59,4	594,0	600
Fígado bovino	Jantar	kg	80	0,18	14,4	1	0,1	1,4	14,4	600
Charque traseiro bovino	Almoço	kg	550	0,18	99,0	18	1,8	178,2	1782,0	1800
Charque traseiro bovino	Jantar	kg	80	0,18	14,4	2	0,2	2,9	28,8	1800
Coxa e sobrecoxa	Almoço	kg	550	0,25	137,5	37	3,7	508,8	5087,5	5200
Coxa e sobrecoxa	Jantar	kg	80	0,18	14,4	8	0,8	11,5	115,2	5200
Coxinha drumette	Almoço	kg	550	0,18	99,0	5	0,5	49,5	495,0	540
Coxinha drumette	Jantar	kg	80	0,18	14,4	3	0,3	4,3	43,2	540
Filé de peito em iscas	Almoço	kg	550	0,18	99,0	30	3,0	297,0	2970,0	3000
Filé de peito em iscas	Jantar	kg	80	0,18	14,4	3	0,3	4,3	43,2	3000
Filé de tilápia	Almoço	kg	550	0,18	99,0	9	0,9	89,1	891,0	900
Filé de tilápia	Jantar	kg	80	0,18	14,4	1	0,1	1,4	14,4	900
Pescada amarela	Almoço	kg	550	0,18	99,0	14	1,4	138,6	1386,0	1400
Pescada amarela	Jantar	kg	80	0,18	14,4	1	0,1	1,4	14,4	1400
Salsicha de frango	Jantar	kg	80	0,08	6,4	16	1,6	10,2	102,4	100
Linguiça calabresa	Jantar	kg	80	0,06	4,8	31	3,1	14,9	148,8	150
Mortadela de frango	Jantar	kg	80	0,04	3,2	16	1,6	5,1	51,2	50

OBSERVAÇÃO:

As ofertas mensais representam uma média de distribuição anual dos itens, podendo variar ao longo dos meses conforme o planejamento do cardápio. Item apresentado em mais de uma linha para representar distribuição entre refeições.

Item	Unidade	Consumo mensal	Meses	Total anual calculado	Solicitado
Bisteca suína	kg	100,4	10	1004,4	1000
Acém	kg	181,1	10	1810,8	1800
Patinho	kg	240,5	10	2404,8	2400
Coxão mole	kg	321,1	10	3211,2	3200
Fígado bovino	kg	60,8	10	608,4	600
Charque traseiro bovino	kg	181,1	10	1810,8	1800
Coxa e sobrecoxa	kg	520,3	10	5202,7	5200
Coxinha drumette	kg	53,8	10	538,2	540
Filé de peito em iscas	kg	301,3	10	3013,2	3000
Filé de tilápia	kg	90,5	10	905,4	900
Pescada amarela	kg	140,0	10	1400,4	1400
Linguiça calabresa	kg	14,9	10	148,8	150
Mortadela de frango	kg	5,1	10	51,2	50
Salsicha de frango	kg	10,2	10	102,4	100
TOTAL KG		2221		22213	

OBSERVAÇÃO

Os valores foram arredondados, podendo apresentar pequenas variações em relação ao quantitativo estimado.

USO EXCLUSIVO NAS AULAS PRÁTICAS DA AGROINDÚSTRIA

Produto	Uso por aula (kg)	Nº aulas/mês	Meses	Total (kg)
Paleta	2,0	5,0	10,0	100,0
Filé de merluza	2,0	5,0	10,0	100,0
Sardinha	1,0	1,0	10,0	10,0
Frango inteiro	2	5	10,0	100,0

OBSERVAÇÃO : Os quantitativos destinados às aulas práticas da agroindústria têm caráter estimativo, podendo variar conforme o planejamento pedagógico, sem prejuízo ao quantitativo global previsto.