INST.FED.DE ED.,CIENC.E TEC.DO PIAUÍ

Estudo Técnico Preliminar 7/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23173.000545/2025-04

2. Descrição da necessidade

2.1 O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI) é uma instituição que articula a educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica em diferentes níveis e modalidades de ensino.

2.2. Considerando a execução plena e efetiva das política de assistência ao aluno, em especial com foco na promoção alimentar na interface com o processo de ensino e aprendizagem, coadunado com o objetivo supracidato, e m atenção a normativa prevista no artigo 3, §1, Inciso II do Decreto nº. 7.234/2010, bem como artigo 7, Inciso I da Resolução 14/2014 Conselho Superior do IFPI(CONSUP), com foco no fortalecimento da política de de Assistência Estudantil prevista no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFPI, a licitação, ora pretendida, tem por finalidade a aquisição de gêneros alimentícios, gás de cozinha e material descartável, para atender a demanda do refeitório do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – Campus Teresina Zona Sul, visando o fornecimento de refeições aos alunos, considerando a demanda de discentes e que o fornecimento de refeições (almoço e jantar) é componente importante das ações de assistência estudantil desenvolvidas pelo IFPI - Campus Teresina Zona Sul.

2.2.1 Os materiais descartáveis servem de suporte indispensável para garantir a execução das atividades sob o ponto de vista higiênico-sanitário, um zelo fundamental aos alimentos e aos usuários.

2.4 Ressaltando que, conforme a **Lei Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009,** que dispõe sobre o atendimento da educação escolar, o dever do Estado com educação escolar pública será efetivado mediante, dentre outras garantias, a garantia de atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde.

2.5 Em suma, alinhado nessa perspectiva, a aquisição pretendida possibilita as condições materiais que permite aos alunos participarem de atividades escolares que envolvem ensino, pesquisa e extensão em período integral, o que favorece a permanência dos mesmos na Instituição, além de que o fornecimento de alimentação equilibrada melhora o estado geral de saúde do aluno, o que reflete em melhores resultados na aprendizagem do mesmo.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Refeitório	Alacyra Viana Rodrigues de Sousa (1614503)
Refeitório	Shirlane de Sousa Rodrigues (1793393)

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Quanto à entrega:

4.1 Em cumprimento a **RDC nº 216 da ANVISA (09/2004)**, as empresas vencedoras deverão entregar, **rigorosamente**, os gêneros alimentícios em transportes, conforme exigências abaixo:

I - Para transporte de todos os gêneros alimentícios o carro deve ser fechado;

II - Para transporte de carnes não defumadas (bovina, de peixe, suína, de frango), de frios e margarina, o carro deve ser fechado isotérmico e refrigerado e os produtos deverão estar acondicionados em caixas próprias, não vazadas, devidamente higienizadas;

III - O transporte de gêneros com características diferentes não pode ser efetuado em um mesmo carro ao mesmo tempo, por exemplo, não pode estar juntos em um mesmo transporte: vegetais e carnes; material de limpeza e gêneros alimentícios;

IV - Os transportes deverão apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênicas satisfatórias.

V - O prazo de entrega dos bens e/ou insumos será de 04 (quatro) dias úteis, e em acordo com o cronograma estabelecido pelas nutricionistas do Campus, contados do(a) requisição através da emissão, por meio de e-mail institucional, da Nota de Empenho e autorização (ordem) de fornecimento para o fornecedor ou instrumento similar, prorrogáveis por igual período, desde que haja prévia solicitação por parte da empresa e aceitação do Solicitante, em remessa única, de acordo com o quantitativo solicitado.

VI - O veículo destinado ao transporte de alimentos resfriados ou congelados deve ser dotado de equipamentos que garantam a manutenção da temperatura e umidade do ar necessário para a adequada conservação dos alimentos;

VI- Efetuar a entrega dos produtos por meio de, veículo de transporte com condições adequadas de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, conforme especificação de cada item;

VII - No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.

Quanto aos itens:

4.2 Os produtos definidos neste Termo deverão ser de boa qualidade, livres de defeitos, imperfeições e outros vícios que impeçam ou reduzam sua usabilidade, observando rigorosamente as características especificadas, devendo ser apresentados nas embalagens originais dos fabricantes, adequadas para proteger seu conteúdo contra danos durante o transporte até o local de entrega;

> 4.2.1 As mercadorias deverão ser entregues em condições ideais de consumo: íntegras, com as características próprias (cor, aroma, sabor e textura), em adequado estado de conservação, em embalagens adequadas ao tipo de produto e em condições higiênico-sanitárias adequadas, ou seja, livre de pragas, insetos, danos físicos ou mecânicos, que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias deteriorantes, não devem estar estufadas, apresentar vazamentos, rasgadas formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto, observando rigorosamente as características especificadas, devendo ser apresentados nas embalagens originais dos fabricantes, adequadas para proteger seu conteúdo contra danos durante o transporte até o local de entrega. Nos rótulos, devem constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, selo de inspeção (quando aplicável), número de registro no órgão oficial, fabricante e condições de armazenamento e quantidade (peso).

4.2.3 No caso de produtos perecíveis, caso não haja disposição específica no descritivo do Termo de Referência; o prazo de validade, na data da entrega, não poderá ser inferior a seis meses 06 (seis) meses do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.2.3 A empresa deverá corrigir falhas nos produtos entregues, objeto desta licitação, que estiver fora das especificações contidas na proposta, ou em que se verificarem defeitos ou incorreções, sem qualquer ônus para a adquirente, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

4.2. 4. As mercadorias que apresentarem sinais de deterioração dentro do seu prazo de validade deverão ter sua troca efetuada no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após notificação, sem ônus para a Instituição.

4.2.5 Nos rótulos devem constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, selo de inspeção (quando aplicável), número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);

Sustentabilidade:

4.3 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- Em atenção ao critério de sustentabilidade ambiental, os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento (Cap III, Art. 5º, Inciso III, INSTRUÇÃO NORMATIVA N 01, DE 19 DE JANEIRO DE 2010).
- Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999) (Guia Nacional de Contratações Sustentáveis).

Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

- Na presente contratação não será admitida a indicação de marca(s), característica(s) ou modelo(s), tendo em vista que a Administração não identificou processo administrativo prévio, o qual apresentasse contratações que envolvesse a padronização de marcas para os itens solicitados/demandados pelo órgão. Dessa forma, consolidando justificativa plausível a indicação de determinadas marcas.

Da vedação de contratação de marca ou produto

4.4 Diante das conclusões extraídas neste Estudo Técnico Preliminar, não há vedação a produtos/marcas na presente contratação, visto que a Administração não identificou processo administrativo prévio, o qual apresentasse contratações que envolvesse aquisições de itens com padrão de qualidade inferiores ao demandado pelo órgão. Dessa forma, consolidando justificativa plausível a vedação de determinadas marcas.

Da exigência de amostra

4.5 Não haverá exigência de amostra.

Da exigência de carta de solidariedade

4.6 Em razão de seu potencial de restringir a competitividade do certame, a exigência de carta de solidariedade somente se justificará em situações excepcionais e devidamente motivadas, caso não aplicável a presente contratação.

- Em vista disso, caso de fornecedor revendedor ou distribuidor, não será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

Subcontratação

4.7 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual. Tendo em vista que a subcontratação pode acarretar em: não certificação de que a subcontratante tenha o conhecimento e habilitação exigido para contratação, perda de controle e responsabilidade sobre o objeto contratado, escolha do subcontratado pode ocasionar impactos na qualidade do serviço e atrasos.

Da Ata de Registro de Preços

4.8 Com fulcro no Art. 84 da Lei 14.133 de 2021, o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços (ARP) será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado em vista dos quantitativos remanescentes, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.9 Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, não haverá renovação dos quantitativos registrados pela justificativa abaixo:

> 4.9.1 Considerando a divergência de posicionamento sobre o tema, optou-se pela escolha razoável de permanecer nos limites retratados pela Lei 14.133/2021, visto não encontrar respaldo na Lei 14.133 /2021 para renovação dos quantitativos, considerando prudente, então, resguarda-se de possível afronta aos limites da legalidade. Ressaltando que, embora haja a conclusão jurídica positiva da Advocacia-Geral da União sobre a possibilidade do restabelecimento dos quantitativos inicialmente registrados em ata no advento de renovação da ARP, retratada no **PARECER n. 00075/2024/DECOR/CGU/AGU, (NUP 71000.062490/2024-61)**, tal questionamento já foi objeto de consulta formulada ao Tribunal de Contas da União (TCU), com fulcro na Lei 8.666/93, já revogada, tendo o Tribunal se posicionado pela não admissão da renovação dos quantitativos. (Acórdão nº 991/2009, Processo nº 021.269/2006-6)
>
> Referências Consultadas: Pereira Junior, Jessé Torres; Dotti, Marinês Restelatto Dotti. Renovação dos quantitativos originalmente fixados em ata de registro de preços. consuta: https://ordemjuridica.com.br/opiniao%20/renovacao-dos-quantitativos-originariamente-fixados-em-ata-de-registro-de-precos
>
> 4.9.2 Segundo **PARECER n. 00075/2024/DECOR/CGU/AGU, (NUP 71000.062490/2024-61):**

[..] "convergindo o entendimento no sentido de que, com fulcro no art. 5º, 40, caput, e 84, da Lei 14.133/2021, e Decreto n.º 11.462/2023, há possibilidade jurídica de renovação do quantitativo inicialmente registrado em caso de prorrogação de vigência da ata de registro de preços desde que:"

(a) seja comprovada a manutenção do preço vantajoso,

(b) haja previsão expressa no ato convocatório e na ata de registro de preços,

(c) o tema tenha sido tratado na fase do planejamento da contratação, e

(d) a prorrogação da ata de registro de preços seja celebrada por termo aditivo dentro do prazo de sua vigência.

4.10 Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, em razão da capacidade de gerenciamento do gerenciador.(o art. 7º, I e XI, do Decreto n. 11.462, de 2023).

Vigência da Contratação

4.11. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura do contrato ou outro instrumento equivalente que o substitua, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

Garantia da contratação

4.12 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas seguintes razões:

4.12.1 A exigência de garantia poderá onerar o contrato. Além disso, soma-se ao fato da baixa complexidade do objeto e ausência de riscos relevantes não justificam a exigência de garantias.

5. Levantamento de Mercado

Soluções levantadas:

5.1 Solução 1 - Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo "Self Service" com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal do Piauí – Campus Teresina Zona Sul, para exploração comercial dos serviços de Refeitório.

5.1.1 Este modelo já congregaria tanto a confecção das refeições quanto o fornecimento dos insumos e materiais. Além disso, a contratação facilitaria a gestão do contrato, assim como a execução das atividades pela contratada.

5.2 Solução 2 - Aquisição de insumos , via procedimento licitatório, modalidade pregão, para suprir o refeitório do Campus Teresina Zona Sul de gêneros necessários ao fornecimento de refeições.

5.2.1 O fornecedor dos insumos seria selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

5.2.2 No que tange ao procedimento a ser utilizado na contratação, o Sistema de Registro de Preços (SRP) é o procedimento é conveniente para o fornecimento para atendimento a mais de um órgão ou entidade, conforme o inciso III, do art. 3º do decreto 11.462/23.

5.2.3 Além disso, no SRP, não há necessidade de indicação do recurso orçamentário próprio para as despesas dos serviços a serem executadas no exercício financeiro em curso, conforme exposto no art. 8º,IV, do Decreto 10.024/19.

Análise da Solução

5.3 Diante da análise das soluções potenciais percebidas, a adoção da solução de aquisição dos insumos, via pregão, figura como a mais recomendada, visto que, atualmente, no campus Teresina Zona Sul, foi firmado contrato de prestação de serviços especializados e continuados de Cozinheiro e Auxiliar de Cozinha, compreendendo além da execução do serviço, o fornecimento de Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) necessários e adequados a sua realização, uma vez que a instituição não possui em seu corpo técnico de servidores efetivos que possuam habilitação para manipulação ou produção de alimentos e refeições.

5.4 Oportuno pontuar que o modelo de contratação utilizado, atualmente, no campus necessita de, no mínimo, 02 (duas) licitações, o que faz com que se duplique o número de contratos a serem fiscalizados, vez que, além da contratação de empresa especializada em prestação de serviços de cozinha e auxiliar de cozinha, soma-se ao custo da aquisição dos insumos.

5.5 Fixado tal entendimento, uma vez que já foi realizada a previsão de contração de tais profissionais, a solução 01 não seria apta, no momento oportuno, para solução da necessidade. Sendo um fator de consideração em momentos futuros, uma vez verificando os custos para a Instituição em termos orçamentários e de gestão contratual.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A aquisição deve ser realizada prevendo um custo estimado em R$ 1.504.543,38 (um milhão, quinhentos e quatro mil, quinhentos e quarenta e três reais e trinta oito centavos).

6.2 Como são itens comuns dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes do Catálogo Unificado de Materiais -CATMAT do Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais –SIASG, conforme artigo 3, II do Decreto 10.024/2019, a aquisição desses itens

deve ser frequente a fim de ser recebida de acordo com a necessidade (planejamento do refeitório),a fim de sempre manter o refeitório do campus abastecido com os itens necessários à produção das refeições, por isso se justifica dentro artigo 3, inciso I e II do Decreto nº. 7.892 de 2013, uma vez que as quantidades relacionadas visam à manutenção dos serviços respectivos durante o período de 12 (doze) meses, evitando a manutenção de estoques elevados ou o não atendimento de requisições por falta de materiais nos estoques, pelo que o registro de preços mostra-se como a ferramenta mais adequada à celeridade nas aquisições e ao controle regular dos gastos orçamentários durante o exercício.

6.3 A solução envolve à aquisição, via procedimento licitatório, modalidade pregão, para suprir os restaurante do Campus Teresina Zona Sul de gêneros necessários ao fornecimento de refeições.

6.4 A aquisição dos materiais, via certame licitatório, modalidade pregão, demonstrou ser a solução apta a resolver a necessidade, tendo por base a experiência consolidada da instituição e a praxe administrativa observada em alguns instituições que realizaram aquisições dos itens em condições semelhantes ao que se pretende adquirir, com resultado positivo. Pontuando que os itens são tidos como comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado, conforme preceitua a lei que institui a modalidade de licitação Pregão (LEI N 10.520, DE 17 DE JULHO DE 2002, Vide Lei nº 14.133, o de 2021) . Portanto, em alinho ao objeto deste certame.

6.5 A aquisição deve ser realizada por meio do procedimento de Sistema de Registro de Preços (SRP), justificado pelo Decreto nº. 11.462 de 2023 e em obediência à Resolução nº 01/2018 CONSUP.

6.6 A opção pela adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) deve-se ao fato desse procedimento alinhar-se a necessidade de contratações frequentes, tendo em vista se tratar de um procedimento especial, cuja natureza do objeto não possibilita definir previamente o quantitativo a ser demandado pela administração pública na vigência do contrato.

6.7 Conforme disposto no art. 3º, o sistema de Registro de preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

IV - quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou

V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

A aquisição destes itens visa à manutenção dos serviços durante o prazo de 12 (doze) meses, evitando a manutenção de estoques elevados.

Face ao exposto, a contratação se mostra compatível com as exigências estabelecidas no dispositivo da Lei 14.133 /2021, portanto viável em termos legais e jurídicos.

Condições de Entrega

6.8 O prazo de entrega dos bens e/ou insumos será de 04 (quatro) dias úteis, e em acordo com o cronograma estabelecido pelas nutricionistas do Campus, contados do(a) requisição através da emissão, por meio de e-mail institucional, da Nota de Empenho e/ou pedido de fornecimento para o fornecedor, prorrogáveis por igual período, desde que haja prévia solicitação por parte da empresa e aceitação do Solicitante, em remessa parcelada, de acordo com o quantitativo solicitado; e de acordo com as seguintes estratégias de suprimento:

6.9 Em cumprimento a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a RDC nº 216/04, de 15/09/2004, as empresas vencedoras deverão entregar, rigorosamente, os gêneros alimentícios em transportes, conforme exigências abaixo:

a) Para transporte de todos os gêneros alimentícios o carro deve ser fechado;
b) Para transporte de carnes não defumadas (bovina, de peixe, suína, de frango), de frios e margarina, o carro deve ser fechado isotérmico e refrigerado e os produtos deverão estar acondicionados em caixas próprias, não vazadas, devidamente higienizadas;
c) O transporte de gêneros com características diferentes não pode ser efetuado em um mesmo carro ao mesmo tempo, por exemplo, não pode estar juntos em um mesmo transporte: vegetais e carnes; material de limpeza e gêneros alimentícios;
d) Os transportes deverão apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênicas satisfatórias.

6.10 Os produtos definidos, neste Estudo Técnico Preliminar, deverão ser novos e sem utilização anterior, originais e de boa qualidade, livres de defeitos, imperfeições e outros vícios que impeçam ou reduzam sua usabilidade, observando rigorosamente as características especificadas, devendo ser apresentados nas embalagens originais dos fabricantes, adequadas para proteger seu conteúdo contra danos durante o transporte até o local de entrega.

6.11 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 04 (quatro) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior

6.12 Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: **Restaurante do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Piauí- Campus Teresina Zona Sul situado na Avenida Pedro Freitas, nº 1020, Bairro Vermelha, Teresina, Estado do Piauí, CEP. 64.018- 000.**

6.13 O agendamento para entrega dos itens licitados deverá ser realizado no setor do restaurante, nos horários das 9h às 12h e das 14h às 17h, por meio do telefone (86) 3131-4812 ou do e-mail refeitorio.catzs@ifpi.edu.br, a fim de ser estabelecida uma programação para o recebimento e correto armazenamento dos itens e/ou bens.

6.14 Os produtos deverão, no momento da entrega, ser conferidos, provisoriamente, quanto ao aspecto qualitativo e quantitativo, por servidor deste Instituto, no horário de expediente, previamente agendado com o responsável pelo Restaurante /Almoxarifado, cabendo ao fornecedor ou o transportador por ele contratado certificar-se antecipadamente quanto a feriados locais ou alterações nos horários de expediente.

6.15 Compete ao fornecedor ou transportador por ele contratado a descarga e a movimentação do equipamento ou material do veículo até o local designado pelo servidor responsável pelo recebimento.

6.15.1A despesa relativa à entrega do objeto correrá por conta exclusiva da licitante vencedora.

6.16 No caso de produtos perecíveis; silente, no Termo de Referência, a previsão do prazo de validade no descritivo de especificações e quantitativos, o prazo de validade dos produtos, na data da entrega, não poderá ser inferior a 6 (seis) meses do prazo total recomendado pelo fabricante.

6.17 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

Garantia, manutenção e assistência técnica

6.18 O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Possíveis Impactos Ambientais

6.19 A contratação prevê a aquisição de alimentos saudáveis e naturais a fim de possibilitar refeições saudáveis e nutritivas aos discentes.

6.20 Considerando as peculiaridades da contratação foram adotados critérios de sustentabilidade ambiental conforme boas práticas instituídas no Guia Nacional de Contratações sustentáveis.

6.21 Internamente, no Campus é desenvolvida uma campanha para redução de restos alimentícios como forma de evitar o desperdício.

Sustentabilidade:

6.22 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

6.23 Em atenção ao critério de sustentabilidade ambiental, os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento (Cap III, Art. 5º, Inciso III, INSTRUÇÃO NORMATIVA N 01, DE 19 DE JANEIRO DE 2010).

6.24 Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999) (Guia Nacional de Contratações Sustentáveis).

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Metodologia e parâmetros adotados para dimensionamento técnico dos quantitativos a serem contratados

7.1 A aquisição do material tem como objetivo a manutenção do refeitório do Campus por um período de 12 (doze) meses. Nesse sentido, a definição do quantitativo dos itens a ser demandado pela Administração, visto a possibilidade aplicável, teve por base o levantamento da demanda histórica de consumo dos itens registrado no Campus, consignado no Sistema Unificado de Administração Pública Federal (SUAP), ferramenta aplicável a gestão de almoxarifado, referente ao consumo médio de 1 (um) ano.

7.2 O recorte histórico retratou o consumo base do exercício de 2023, tendo em vista a demanda regular do período, sem ocorrência de greve ou outro fator que influisse na previsão dos quantitativos. Considerando a ausência de itens no histórico relativo ao exercício base de 2023, foi consultada, em caráter complementar, a demanda do exercício de 2024, período em que ocorrerou greve.

7.2.1 Considerando os itens sem registro em série histórica, a quantidade estabelecida para os itens leva em conta a aplicabilidade dos mesmos em novos cardápios e no incremento das preparações já utilizadas.

7.3 Oportuno pontuar que, em média, são servidas, por dia, aproximadamente 800 refeições (550 no almoço e 250 no jantar) no Campus, conforme frequência fornecida pelo Sistema de Acesso a Refeições (SIAR) nos dias de funcionamento do Refeitório.

7.4 O planejamento de refeições considera a recomendação do Guia Alimentar, proposto pelo Ministério da Saúde (2014), instrumento que estabelece o número de porções que devem ser consumidas diariamente para que o indivíduo tenha uma alimentação saudável. A partir disso, são organizadas as preparações com os ingredientes e a frequência com que devem aparecer nos cardápios. Nesse sentido, subsidiariamente a seguinte formula é aplicada, conforme literatura especializada:

7.5 Indicador da Previsão Quantitativa de Gêneros (IPQG) = PB x Nº de comensais x frequência no cardápio

- PB: PL X FC

- PB: per capita bruto (porção média de alimento constante no cardápio por pessoa)
- PL - per capita líquido: PB- perdas de pré-preparo
- FC: fator de correção (índice que se obtém através da relação PB/PL, a ser determinado em cada serviço para cada alimento)
- Frequência no cardápio = nº de vezes que alimento entra no cardápio estabelecido, no período determinado (semana, mensal)
- Nº de comensais: quantidade de alunos cadastrados sistema SIAR (Sistema de Acesso ao Restaurante) do Campus Teresina Zona Sul.

7.6 Conforme relata Abreu, Spinelli e Pinto* (2007, p.114-115), a previsão de compras está correlacionada com a disponibilidade financeira e política de suprimento da organização, dos cardápios planejados, do per capita bruto dos alimentos (quantidade de alimentos sem considerar as perdas no processo de preparo), o número estimado de refeições, a frequência de utilização dos gêneros no período da previsão, entre outros.

Tabela 01 – Quadro de Estudo da demanda

Item	Especificação	Und.	Consumo Anual (2023)	* Consumo Anual (2024)	Percentual de acréscimo justificável (25%)	Quantidade estimada do item
001	CARNE DEFUMADA, tipo corte toucinho (BACON), tipo animal suína, apresentação em mantas, estado de conservação resfriado (a). Embalada em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. CatMat 447666	Kg	480		120	600
002	CARNE BOVINA in natura, tipo corte COSTELA, apresentação CORTADA, estado de conservação congelado (a). CatMat 447412	Kg	2.522		630	3.152
003		Kg	2.974		743	3.717

	CARNE BOVINA in natura, tipo corte LAGARTO, apresentação PEÇA INTEIRA, estado de conservação congelado (a). Embalada em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. CatMat 447441					
004	CARNE BOVINA in natura, tipo corte PATINHO, apresentação PEÇA INTEIRA, estado de conservação resfriado (a). Embalada em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. CatMat 447398	Kg	2.744		686	3.430
005	CARNE BOVINA in natura, tipo corte PATINHO, apresentação MOIDA, estado de conservação resfriado (a). Embalada em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. CatMat 447447	Kg	1.870		467	2.337
006	CARNE BOVINA in natura, tipo corte COXÃO DURO, apresentação PEÇA INTEIRA, estado de conservação congelado (a). Embalada	Kg	1.425		356	1.781

	em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. CatMat 447439					
007	CARNE SALGADA, tipo corte músculo dianteiro - CHARQUE, origem BOVINA, apresentação cortada, estado de conservação seco (a). Embalada em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. CatMat 447732	Kg	-	**Série histórica 2024** 80	20	100
008	CARNE SUÍNA IN NATURA, tipo corte carré (BISTECA), apresentação fatiada, processamento com osso, estado de conservação congelado (a). Serrada em porções de 300 a 400 gramas. CatMat 447508	Kg	1.820		455	2.275
009	CARNE SUÍNA IN NATURA, tipo corte COSTELA/COSTELINHA, apresentação cortada, estado de conservação congelado (a). Serrada em porções de 40 a 60 gramas. CatMat 447512	Kg	300		75	375
010	CARNE SALGADA, tipo corte PÉ, origem SUÍNA, apresentação cortada, estado de conservação	Kg	150		37	187

	resfriada (o). Embalada em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. CatMat 447745					
011	CARNE DE AVE in natura, tipo animal FRANGO, tipo CORTE COXA E SOBRECOXA, apresentação inteiro, estado de conservação congelado (a), processamento com pele, com osso.Porções médias de 250 gramas. Embalada com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. CatMat 447636	Kg	5.090		1.272	6362
012	CARNE DE AVE in natura, tipo animal FRANGO, tipo corte FILÉ DE PEITO, apresentação fatiado, estado de conservação congelado (a), processamento sem pele, sem osso. Porções médias de 250 gramas. Embalada com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. CatMat 447581	Kg	-	**Série histórica 2024** 2.505	626	3.131
013	PEIXE IN NATURA, variedade PESCADA AMARELA, tipo corte FILÉ, apresentação sem pele, estado de	Kg	600		153	765

	conservação congelado (a). Livre de espinhas, pele, resíduos de vísceras. Embalados individualmente. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. CatMat 448888					
014	EMBUTIDO, tipo LINGUIÇA CALABRESA, tamanho grossa, tipo preparação defumada, estado de conservação resfriado (a). Produto embalado a vácuo com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. SOLICITAMOS AMOSTRA. CatMat 447702	Kg	715		178	893
015	Frios, variedade PRESUNTO DE PERU, tipo preparação cozido, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado (a). CatMat 447776	Kg	600		150	750
016	QUEIJO, origem de vaca, variedade MUÇARELA, apresentação PEÇA. Prazo de validade 60 dias (fechado). CatMat 446633	kg	484		121	605
017	AZEITE OLIVA, tipo EXTRAVIRGEM fino, acidez máxima 1, prazo validade 2 anos.	Lata 500mL	697		174	871

	SOLICITAMOS AMOSTRA CatMat 463698					
018	AZEITONA, tipo verde, apresentação sem caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero. CatMat 459639	Balde 2 kg	200		50	250
019	Condimento, apresentação desidratada, matéria-prima AÇAFRÃO, aspecto físico moído, aplicação uso culinário. CatMat 463857	Kg	10		3	13
020	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima PIMENTA DO REINO, aspecto físico pó. CatMat 463919	Pacote 100g	100		25	125
021	Condimento, apresentação natural, matéria-prima ORÉGANO, aspecto físico granulado. CatMat463916	Kg	Sem registro em série histórica 2023	Sem registro em série histórica 2024	-	5
022	Condimento, apresentação natural, matéria-prima LOURO, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral. CatMat493904	Kg	Sem registro em série histórica 2023	Sem registro em série histórica 2024	-	3
023	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima COLORAU, aspecto físico	Pacote 100g	600		150	750

	pó, tipo industrial, aplicação culinária em geral. CatMat463937					
024	Legume em conserva, tipo legumes ERVILHA, ingredientes água/açúcar /ácido cítrico e sal, prazo validade 24 meses. CatMat462823	Embalagem 200g	200		50	250
025	E X T R A T O ALIMENTÍCIO, ingrediente básico TOMATE, prazo validade 12, conservação isento de fermentação, características adicionais maduros, selecionados, sem pele e sem sementes. CatMat 346922	Embalagem 370g	268		67	335
026	MILHO EM CONSERVA, ingredientes grãos de milho verde cozido, prazo validade mínimo 02 anos, aplicação alimentação de pessoal. CatMat462824	Lata 200g	898		224	1.122
027	MOLHO SHOYO, ingrediente sal refinado, feijão, soja, milho, açúcar cristal, características adicionais conservador benzoato de sódio, apresentação líquido. CatMat459653	Frasco 1 L	100		25	125
028	Peixe em conserva, variedade SARDINHA, apresentação filé, meio de cobertura com molho de tomate.	Embalagem 130g	**500**		125	625

	CatMat449002					
029	SAL, tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda / sílico alumínio sódio, acidez 7,50 Ph. CatMat 216911	Pacote 1kg	600		150	750
030	VINAGRE, matéria-prima vinho BRANCO, tipo macio, acidez 4,50, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. CatMat 217093	Frasco500ml	250		62	312
031	ARROZ, Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1. SOLICITAMOS AMOSTRA. CatMat458908	Pacote 5Kg	3.299		825	4.124
032	FEIJÃO, tipo 1, tipo classe VERDE, prazo validade 180 (empacotado). SOLICITAMOS AMOSTRA. CatMat464556	Saco 1kg	400		100	500
033	FEIJÃO, tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). SOLICITAMOS AMOSTRA. CatMat464553	Saco 1kg	1.300		325	1.625
034	FEIJÃO, tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO,	Saco	1.050		262	1.312

	prazo validade 180 (empacotado) dias. SOLICITAMOS AMOSTRA. CatMat464552	1kg				
035	AÇÚCAR, tipo cristal, características adicionais isento de impurezas, prazo validade mín. 12 meses. CatMat463989	Pacote 1kg	900		225	1.125
036	AMIDO, material milho, aplicação mingau. CatMat459077	Pacote 1kg	100		25	1125
037	CAFÉ, apresentação: torrado moído, intensidade: intensa ou extra forte, tipo: tradicional, empacotamento: vácuo. SOLICITAMOS AMOSTRA. CatMat463575	Pacote 250g	300		75	375
038	COCO SECO, apresentação ralado, aplicação culinária em geral. CatMat 237917	Pacote 100g	50		12	62
039	CREME DE LEITE, teor gordura 21 a 40% de gordura, processamento uht. SOLICITAMOS AMOSTRA. CatMat 446534	Embalagem 200g	-	**Série histórica 2024** 1000	250	1.250
040	FARINHA, ingrediente ARROZ, características adicionais massa alimentícia, tipo seca, cor branca. SOLICITAMOS AMOSTRA.	Pacote 500g	Sem registro em série histórica 2023	Sem registro em série histórica 2024	-	200

	CatMat 433827					
041	FARINHA DE MANDIOCA, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, tipo 1 torradinha. SOLICITAMOS AMOSTRA. CatMat321817	Saco 1kg	700		175	875
042	FARINHA DE MILHO, apresentação flocos milho, tipo pré cozida, prazo validade 6 meses, características adicionais sem sal aspecto físico levemente torrada. SOLICITAMOS AMOSTRA. CatMat 459017	Saco 500g	700		175	875
043	FARINHA DE TRIGO, material trigo, apresentação pó, prazo validade 6 meses, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. CatMat 465332	Pacote 1kg	-	**Série histórica 2024** 100	25	125
044	FÉCULA, material MANDIOCA, aplicação alimentação. CatMat459085	Kg	100		25	125
045	FERMENTO, tipo QUÍMICO, variedades regular, aplicação elaboração produtos panificação/massas, apresentação pó. CatMat 229197	Lata 100g	100		25	125
046	FERMENTO, componente	Pacote	50		12	62

	SaccaromycesCerevisiae, tipo BIOLÓGICO, variedade regular, características adicionais em pó. CatMat459596	100g				
047	GELATINA alimentícia, tipo comum, sabor variado (morango, limão, abacaxi etc), apresentação pó. CatMat462729	Embalagem 35g	250		62	312
048	LEITE CONDENSADO, ingredientes leite integral /açúcar/ leite em pó integral e lactose, prazo validade 1 ano. CatMat312777	Caixa 395g	Sem registro em série histórica 2023	Sem registro em série histórica 2024	-	150
049	LEITE DE COCO, tipo integral, ingredientes leite de coco/benzoato sódio /caboximetil celulose, e prazo validade 1 ano. CatMat 464011	Garrafa500ml	320	-	80	400
050	LEITE EM PÓ, origem de vaca, teor gordura integral, solubilidade instantâneo. CatMat446019	Embalagem 200g	-	**Série histórica 2024** 396	99	495
051	MACARRÃO, tipo comum, formato ESPAGUETE. CatMat458951	Pacote 500g	-	**Série histórica 2024** 500	125	625
052	MACARRÃO, tipo comum, formato PARAFUSO. CatMat458974	Pacote 500g	500		125	625

053	MASSA LASANHA, tipo MACARRÃO, uso convencional. CatMat458997	Pacote 500g	500		125	625
054	MARGARINA, composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal, estabilizante ácidos graxos e lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio. CatMat463699	Pote 500g	312		78	390
055	ÓLEO VEGETAL comestível, matéria-prima SOJA, aplicação culinária, tipo refinado. CatMat463692	Embalagem 900ml	920		230	1.150
056	Suco, apresentação POLPA congelada, sabor ACEROLA, TIPO NATURAL. SOLICITAMOS AMOSTRA CatMat 241598	Kg	1.099		274	1.373
057	Suco, apresentação POLPA congelada, sabor CAJU, TIPO NATURAL. SOLICITAMOS AMOSTRA CatMat 217796	Kg	1661		415	2.076
058	OVO, origem galinha, grupo branco, classe A, tamanho grande. CatMat446618	Cartela 30 unid	-	**Série histórica 2024** 605	151	756
059	PÃO, tipo CACHORRO QUENTE, ingredientes	Unidade 80g	4.500		1.125	5.625

	farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico. CatMat460386					
060	DOCE - Doce não confeitado, tipo: massa, sabor: banana, forma apresentação: tablete (embalagem 30g) SOLICITAMOS AMOSTRA. CatMat 462647	Pacote 50 unid	40		10	50
061	Condimento, apresentação natural, matéria-prima ALHO, aspecto físico em cabeça, tipo branco, aplicação indústria alimentícia. CatMat461695	Kg	430		108	538
062	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo branca (peso mínimo 150g). CatMat463781	Kg	480		120	600
063	CHEIRO VERDE in natura, composição salsa e cebolinha, variedades salsa comum, variedades cebolinha francesa, prazo validade 01 após colheita. CatMat463881	Molho 120g	1160		290	1.450
064	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA. CatMat463822	Molho 10 folhas	142		35	177
065	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie PRATA.	Kg	3.393		848	4.241

	CatMat464379					
066	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie Taiti. CatMat464398	Kg	Sem registro em série histórica 2023	Sem registro em série histórica 2024	-	100
067	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500g. CatMat464374	Kg	590		147	737
068	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie Pêra, peso mínimo de 200g. CatMat464393	Kg	2.680		670	3.350
069	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie Gala, aplicação alimentar. CatMat464400	Kg	430		108	538
070	Fruta in natura, tipo MAMÃO, espécie formosa. CatMat464405	Kg	1.445		361	1.806
071	Fruta in natura, tipo MANGA, TommyAtkim. CatMat464406	K g	550		138	688
072	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo. CatMat464415	Kg	50		13	63
073	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada. CatMat464418	Kg	4.918		1.229	6.147

074	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum (Peso mínimo 1,5kg). CatMat464422	Kg	2.100		525	2625
075	Fruta in natura, tipo TANGERINA Ponkan, aplicação alimentar, características adicionais graúda. CatMat464436	Kg	2.371		593	2.964
076	Fruta in natura, tipo UVA, espécie Itália, aplicação uso culinário. CatMat464438	Kg	650		162	812
077	Legume in natura, tipo ABÓBORA, espécie comum, tamanho médio a grande. CatMat463746	Kg	1.341		335	1.676
078	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela/rosada (Peso mínimo unitário 500g). CatMat463753	Kg	1.426		356	1.782
079	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa (Peso mínimo unitário 150g). CatMat463754	Kg	500		125	625
080	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (Peso mínimo unitário 250g). CatMat463767	Kg	400		100	500
081		Kg	1.270		317	1.587

	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum (Peso mínimo unitário 120g). CatMat463770					
082	Legume in natura, tipo MANDIOCA, espécie rosa, características adicionais lavada. CatMat463795	Kg	943		235	1.178
083	Legume in natura, tipo MAXIXE, espécie comum. CatMat463791	Kg	197		49	246
084	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum (Peso mínimo unitário 500g). CatMat463796	Kg	500		125	625
085	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie VERDE americana (Pimenta de cheiro). CatMat463923	Kg	250		62	312
086	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie AMARELO. CatMat463802	Kg	60		15	75
087	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie VERDE (Peso mínimo unitário 80g). CatMat463809	Kg	250		62	312
088	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie VERMELHO.	Kg	60		15	75

	CatMat463808					
089	Legume in natura, tipo QUIABO, espécie comum, aplicação culinária em geral (Peso mínimo unitário 80g). CatMat463792	Kg	132		33	165
090	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro. (Peso mínimo unitário 150g). CatMat463806	Kg	1.314		328	1.642
091	UVA PASSA ingredientes uva, tipo seca (passa), características adicionais sem caroço. CatMat464883	Kg	100		25	125
092	Verdura in natura, tipo ACELGA, espécie comum. CatMat463818	Kg	670		167	837
093	Verdura in natura, tipo ALFACE, crespa. CatMat463832	Molho 120g	700		175	875
094	Verdura in natura, tipo COUVE-FLOR, espécie comum, aplicação alimentação humana (Peso mínimo unitário 250g).CatMat463831	Kg	320		80	400
095	Verdura in natura, tipo REPOLHO, espécie ROXO. CatMat463829	Kg	550		137	687
096	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum,	Kg	900		225	1.125

	aplicação culinária em geral. CatMat463839					
097	GÁS liquefeito de petróleo - GLP, tipo glp butano, pressão vapor 5, ponto máximo ebulição 2, teor máximo enxofre volátil 0,36, corrosividade máxima 1, normas técnicas mb 281. ACONDICIONAMENTO EM CILINDRO DE 45KG. CatMat461651	Unid	141		35	176
098	PAPEL FILME aderente, material PVC, cloreto de polivinila, esticável, transparente, atóxico, inodoro e resistente a baixas temperaturas (até -35ºC). Comprimento 1000m, largura 40 cm, apresentação rolo. CatMat 431101	Rolo 1000m	10		2	12
99	SACO, material plástico, aplicação acondicionamento TALHERES, altura 5, largura 23. CatMat 395470	Pacote 1000 unid.	50		12	62
100	HIPOCLORITO DE SÓDIO, aspecto físico solução aquosa, concentração até 2,5% de cloro ativo. CatMat 437156	Litro	25		6	31
101	SACO, material plástico, aplicação acondicionamento CACHORRO QUENTE, altura 120, largura 200, transmitância monolúcido.	Pacote 100 unid.	50		12	62

	Catmat 395773					

* Conforme já pontuado, a série histórica de consumo no exercício de 2024, período em que ocorreu greve, foi utilizada em caráter excepcional e complementar, visto considerar a greve fator de impacto no dimensionamento do consumo do bem ou do serviço.

Nesse sentido, o consumo dos itens no exercício de 2024 foi considerado diante da usência de registro de consumo dos itens no exercício de 2023.

7.7 Considerando a possibilidade de ocorrerem riscos relativos à possível flutuação da demanda, considerou-se prudente, por fator de segurança, acrescentar percentual de provisão incidindo no quantitativo de consumo anual, considerando como processo de mininização de riscos associados a contigências.

7.8 A técnica da estimativa da demanda utilizada, como já explicitado, consistiu em averiguar a série histórica de consumo.

7.9 Nesse sentido, é oportuno pontuar que a demanda calculada para atender o período esta em base estática para suprimento de 12 (doze) meses. Considerando a indicação de ajustes na demanda, tendo por base fatores relevantes como: aumento da oferta de vagas (número de discentes matriculados) a cada ano, sazonalidades, fluxos de atendimentos excepcionais de discentes considerando eventuais visitas técnicas de outros campus, de forma a atender a demanda anual mesmo diante de imprevistos, na metodologia empregada, adotar-se-ia o acréscimo justificado considerando uma margem de segurança de 03 (três) meses de consumo, ou seja, 25% (vinte e cinco por cento de acréscimo), uma vez que, consigna tempo hábil para avalição e promoção de ações de contigências.

7.10 Somado ao fato, justifica-se que é necessário reconhecer o aumento da previsão de números de matriculados considerando a oferta, no ano de 2023, de 02 (dois) novos cursos técnicos na modalidade integrada ao médio (Curso Técnico Integrado ao médio em Informática e Curso Técnico Integrado ao médio em Estradas), cujos efeitos repercutem nas estimativas dos anos posteriores (2024 e 2025), visto que totaliza um quantitativo, por ano, de 80 (oitenta) novos ingressos e consequentemente no aumento no número de refeições servidas.

*ABREU, E.S; SPINELLI, M.G.N; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 2ª ed. São Paulo: Metha, 2007.

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1 A aquisição deve ser realizada prevendo um custo estimado em aquisição deve ser realizada prevendo um custo estimado em R$ 1.504.543,38 (um milhão, quinhentos e quatro mil, quinhentos e quarenta e três reais e trinta oito centavos), conforme pesquisas de preços realizadas nos termos da Instrução Normativa Nº 65 /2021, buscando a média de preços entre contratações similares de outros entes públicos, conforme relatório anexo nos autos do processo de contratação.

8.2 Ressalta-se que os valores dos itens estão atualizados mediante pesquisa de preço realizada em 13/02/2025.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 A presente aquisição será realizada por item como forma de tornar o certame mais atrativo e competitivo, atendendo a Sumula 247 TCU.

> "Súmula nº 247-TCU É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade"

9.2 De acordo com o Art. 40, Lei 14133/2021: O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

a) atendimento aos princípios do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso

9.3 Nesse sentido, os serviços e as compras efetuadas pela administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade, sem perda da economia de escala."

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Contratações correlatas são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal.

10.2 Considerando o exposto, é realizada também a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar com recursos oriundos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), por meio de chamada pública.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 *O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [**2025**],* refletindo o planejamento alinhado às necessidades de suporte as atividades do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – Campus Teresina Zona Sul – IFPI-CTZS.

12. Resultados Pretendidos

12.1 Por meio dessa aquisição se busca adquirir itens necessários ao suprimento do refeitório, de forma a executar a Política Nacional de Assistência Estudantil; permitindo, assim, que os discentes desenvolvam as atividades de ensino, pesquisa e extensão em condições institucionais adequadas ao bom rendimento escolar.

.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Após o resultado da licitação, será providenciada a elaboração do contrato ou instrumento equivalente (nota de empenho), que será encaminhada à empresa vencedora.

13.3 O material será solicitado e distribuído de acordo com a demanda da Instituição, cabendo o cronograma de solicitação com previsão dos itens (as) servidores(as) responsáveis pelas atividades do refeitório do IFPI- Campus Teresina Zona Sul.

13.2. Visando garantir o regular fornecimento dos gêneros, o controle e gerenciamento das entregas ficará sob supervisão dos (as) servidores(as) responsáveis pelas atividades do refeitório do IFPI- Campus Teresina Zona Sul, ao qual será emitida portaria de fiscalização.

13.2 No que tange ao pagamento, após entrega dos materiais, haverá a conferência dos mesmos em cotejo com as especificações contidas no Termo de referência, ao qual apenas se estiverem de acordo com as especificações editalícias e a proposta aprovada, terá sua nota fiscal atestada e encaminhada para pagamento.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Considerando as peculiaridades da contratação, foram adotados critérios de sustentabilidade ambiental conforme boas práticas instituídas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis. Dentre os quais pontua-se:

- Em atenção ao critério de sustentabilidade ambiental, os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento (Cap III, Art. 5º, Inciso III, INSTRUÇÃO NORMATIVA N 01, DE 19 DE JANEIRO DE 2010).
- Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999) (Guia Nacional de Contratações Sustentáveis)

14.2 Nesse contexto, considerando todo o ciclo da contratação, internamente no Campus é desenvolvida uma campanha para redução de restos alimentícios como forma de evitar o desperdício.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta Equipe de Planejamento declara que, considerando o estudo realizado, a contratação pretendida é viável e necessária, pois visa promover o bem-estar da comunidade acadêmica.

Vale afirmar, ainda, que a contratação pretendida mostra-se praticável tecnicamente, entretanto, faz-se necessário a análise econômico-financeira e jurídica e a execução de providências adicionais por parte das autoridades competentes da Instituição para que a contratação seja efetivada com êxito.

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.

SHIRLANE DE SOUSA RODRIGUES

membro da equipe de contratação

Assinou eletronicamente em 31/10/2025 às 11:50:21.

ALACYRA VIANA RODRIGUES DE SOUSA

membro da equipe de contratação

Assinou eletronicamente em 31/10/2025 às 10:42:16.

JAQUELINE DE OLIVEIRA SOUSA

membro da equipe de planejamento

Assinou eletronicamente em 30/10/2025 às 14:21:27.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Suporte à memória de Cálculo estimativa dos quantitativos - Balancete ED 07 - Gêneros Alimentação - Consumo 2023..pdf (1.61 MB)
- Anexo II - Anexo IISuporte à memória de Cálculo estimativa dos quantitativos - Balancete ED 07 - Gêneros Alimentação - Consumo 2024..pdf (48.9 KB)

Instituto Federal do Piauí CATZS
COPAL-IFPI - TERESINA ZONA SUL
16 de Dezembro de 2024

Setor: SEREFEIT-IFPI - TERESINA ZONA SUL
Período: 01/01/2023 até 31/12/2023

#	Cód	Material	Setor	Qtd.	Valor Total
1	032803	- ÁGUA SANITÁRIA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA HIPOCLORITO DE SÓDIO, HIDRÓXIDO DE SÓDIO CLORETO, TEOR CLORO ATIVO	SEREFEIT	25	74,75
2	032778	- FRUTA, TIPO TANGERINA PONCAN, APRESENTAÇÃO NATURAL	SEREFEIT	1000	3.710,00
3	032747	- LEGUME EM CONSERVA, TIPO MILHO VERDE 1	SEREFEIT	136	448,8
4	032743	- MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE MASSA SECA, BASE DA MASSA DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS COM OVOS, APRESENTAÇÃO LASANHA 1	SEREFEIT	200	1.450,00
5	032751	- MOLHO DE MESA, TIPO SHOYU, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO	SEREFEIT	100	937
6	032752	- ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL SOJA, TIPO QUALIDADE TIPO 1	SEREFEIT	120	1.246,80
7	032695	00024 - FRIOS, VARIEDADE PRESUNTO DE PERU, TIPO PREPARAÇÃO COZIDO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)	SEREFEIT	200	4.400,00
8	032744	3 - MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE MASSA SECA, BASE DA MASSA DE TRIGO GRANO DURO, APRESENTAÇÃO PARAFUSO 1	SEREFEIT	500	2.545,00
9	032726	4 - FARINHA DE MILHO, GRÃO AMARELO, TIPO FUBÁ, APRESENTAÇÃO PRÉ-COZIDA, CARACTERÍSTICA ADICIONAL TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	SEREFEIT	500	975
10	003833	ABOBORA	SEREFEIT	150	600
11	025378	ABÓBORA, ESPÉCIE COMUM	SEREFEIT	191	764
12	023300	ABOBRINHA, DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, COM CASCA, ÍNTEGRA E FIRME, ISENTAS D SUJIDADES.	SEREFEIT	90	392,4
13	008085	ACUCAR TIPO CRISTAL, 1KG	SEREFEIT	400	1.364,00

14	032080	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES.	SEREFEIT	500	2.275,00
15	023236	ALFACE, IN - NATURA, ESPÉCIE AMERICANA / CRESPA / ROMANA / LISA	SEREFEIT	700	2.054,22
16	029253	AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO TAPIOCA, SUBGRUPO GOMA	SEREFEIT	100	719
17	030527	AMIDO, BASE DE MILHO.	SEREFEIT	100	360
18	031686	ARROZ BENEFICIADO, TIPO PARBOILIZADO, SUBGRUPO INTEGRAL, CLASSE LONGO FINO, QUALIDADE TIPO 1	SEREFEIT	50	1.079,50
19	015196	ARROZ BENEFICIADO, TIPO PARBOILIZADO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, QUALIDADE TIPO 1	SEREFEIT	2305	49.953,94
20	005989	ARROZ PARBOLIZADO TIPO I, 5KG	SEREFEIT	182	3.929,38
21	000232	ARROZ, PARBOLIZADO TIPO I	SEREFEIT	162	3.497,58
22	015815	ARROZ, TIPO 1, CLASSE LOGO FINO, TIPO SUBGRUPO PARBOILIZADO.	SEREFEIT	600	12.954,00
23	024568	AZEITE DE OLIVA, TIPO 1ª QUALIDADE, ACIDEZ MÁXIMA 0,70 PER. FRASCO COM 500 ML	SEREFEIT	200	4.600,00
24	018871	AZEITE OLIVA, TIPO VIRGEM FINO, ACIDEZ MÁXIMA 1 PER (LATA 500 ML)	SEREFEIT	100	1.809,00
25	019058	AZEITE OLIVA, TIPO VIRGEM FINO, ACIDEZ MÁXIMA 1 PER, PRAZO DE VALIDADE 2 ANOS	SEREFEIT	300	5.427,00
26	033932	AZEITE, ESPÉCIE VEGETAL DE OLIVA, TIPO COMPOSTO, TEOR DA ACIDEZ MENOR QUE 1%, INGREDIENTES ADICIONAIS REFINADO E VIRGEM	SEREFEIT	97	2.231,00
27	025379	BATATA DOCE, ESPÉCIE AMARELA/ROSADA	SEREFEIT	626	2.647,98
28	009506	BATATA INGLESA LAVADA, TIPO LISA	SEREFEIT	200	750
29	012093	CAFÉ EM PÓ, A VÁCUO, 250g	SEREFEIT	300	2.448,00
30	008773	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO ALCATRA.	SEREFEIT	1148	35.817,60

31	032437	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE ALCATRA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)	SEREFEIT	250	7.800,00
32	026210	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE ALCATRA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO REFRIADO(A)	SEREFEIT	1346	41.995,20
33	027969	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE COSTELA, APRESENTAÇÃO CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)	SEREFEIT	972	21.374,28
34	027878	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE COXÃO DURO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)	SEREFEIT	425	16.103,25
35	015743	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE LAGARTO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO	SEREFEIT	1507	52.580,94
36	032379	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE LAGARTO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A	SEREFEIT	414	15.645,06
37	033578	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE LAGARTO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)	SEREFEIT	50	1.889,50
38	031241	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A	SEREFEIT	1700	53.349,99
39	027877	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COSTELA, APRESENTAÇÃO CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)	SEREFEIT	1550	36.898,50
40	017779	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO DURO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CONGELADO	SEREFEIT	1000	37.890,00
41	003628	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO LAGARTO [07] GENEROS DE ALIMENTACAO	SEREFEIT	448	12.992,00
42	014157	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO LAGARTO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA	SEREFEIT	500	14.500,00
43	005035	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO PATINHO, ATRESENTACAO MOIDA	SEREFEIT	170	5.610,00
44	027915	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA,APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO	SEREFEIT	2980	32.482,00
45	005945	CARNE DE PORCO IN NATURA, TIPO BISTECA, APRESENTACAO FATIADA E CONGELADA	SEREFEIT	1000	16.900,00
46	018971	CARNE DE PORCO IN NATURA, TIPO COSTELA, APRESENTAÇÃO CORTADA.	SEREFEIT	154	2.910,60

47	025350	CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL SUÍNA, APRESENTAÇÃO EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO (A)	SEREFEIT	480	12.604,99
48	006670	CARNE IN NATURA SUINA COSTELA	SEREFEIT	146	2.759,40
49	018105	CARNE IN NATURA, CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO, RESFRIADO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA.	SEREFEIT	55	1.595,00
50	000134	CARNE IN NATURA, FRANGO, COXA E SOBRECOXA	SEREFEIT	2110	22.999,00
51	008241	CARNE ORIGEM SUINA TIPO PÉ, SALGADO	SEREFEIT	100	1.190,00
52	027892	CARNE SALGADA, TIPO CORTE PÉ, ORIGEM SUÍNA, APRESENTAÇÃO CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)	SEREFEIT	50	595
53	030515	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE CARRÉ (BISTECA), APRESENTAÇÃO FATIADA, PROCESSAMENTO COM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO	SEREFEIT	820	15.252,00
54	023286	CHEIRO VERDE IN NATURA, FOLHAS DE COR VERDE, DE 1ª QUALIDADE, COM MOLHO COMPOSTO DE CEBOLINHA E COENTRO, FRESCO.	SEREFEIT	200	606
55	023205	CHEIRO VERDE, IN - NATURA, COENTRO E CEBOLINHA (PARELHA GRANDE)	SEREFEIT	560	1.787,97
56	032112	CÔCO SECO, APRESENTAÇÃO RALADO, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	SEREFEIT	50	349
57	032452	CONDIMENTO IN NATURA,ESPÉCIE ALHO,TIPO NACIONAL	SEREFEIT	430	7.735,70
58	009028	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADA, MATÉRIA-PRIMA AÇAFRÃO, MOÍDO	SEREFEIT	10	200
59	032189	CONDIMENTO, TIPO CEBOLINHA E COENTRO, APRESENTAÇÃO NATURAL	SEREFEIT	400	480
60	031938	CONDIMENTO, TIPO URUCUM, APRESENTAÇÃO PÓ	SEREFEIT	600	660
61	026068	COUVE FLOR IN NATURA APRESENTAÇÃO EM MAÇO, ESPECIE MINEIRA	SEREFEIT	20	52
62	023287	COUVE FOLHA, DE COR VERDE, DE 1ª QUALIDADE COM MOLHO VIÇOSO, BRILHANTE, FRESCO.	SEREFEIT	75	197,25

63	032433	DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO MASSA, SABOR BANANA, FORMA APRESENTAÇÃO TABLETE	SEREFEIT	2000	1.980,00
64	028482	EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)	SEREFEIT	100	2.045,00
65	032215	EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)	SEREFEIT	65	1.329,25
66	027857	EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO DEFUMADA, RESFRIADO(A)	SEREFEIT	550	11.247,50
67	017767	EXTRATO ALIMENTÍCIO, INGREDIENTE BÁSICO TOMATE, PRAZO VALIDADE 12 MESES, CONSERVAÇÃO ISENTO DE FERMENTAÇÃO, CARACTERÍSTICAS	SEREFEIT	268	750,4
68	027806	FARINHA DE ARROZ, INGREDIENTE ARROZ, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MASSA ALIMENTÍCIA, TIPO SECA, COR BRANCA	SEREFEIT	100	330
69	017795	FARINHA DE MANDIOCA, APRESENTAÇÃO TORRADA, TIPO GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, TIPO CLASSE BRANCA, TIPO 1	SEREFEIT	700	4.760,00
70	033933	FARINHA DE MILHO, GRÃO AMARELO, TIPO FLOCADA, APRESENTAÇÃO PRÉ-COZIDA, CARACTERÍSTICA ADICIONAL TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL	SEREFEIT	200	390
71	001081	FEIJAO PRETO TIPO I	SEREFEIT	100	900
72	022718	FEIJÃO, TIPO 1, CLASSE VERDE.	SEREFEIT	400	5.212,00
73	029621	FERMENTO, TIPO BIOLÓGICO SECO, APRESENTAÇÃO GRANULADO	SEREFEIT	50	65
74	015829	FERMENTO, TIPO QUÍMICO, VARIEDADES REGULAR, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO PRODUTOS/ PANIFICAÇÃO/ MASSAS, APRESENTAÇÃO PÓ	SEREFEIT	100	228
75	028541	FILÉ DE SARDINHA EM CONSERVA COM MOLHO DE TOMATE	SEREFEIT	500	2.400,00
76	032444	FRIOS, VARIEDADE PRESUNTO DE PERU, TIPO PREPARAÇÃO COZIDO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)	SEREFEIT	400	8.800,00
77	024700	FRUTA IN NATURA , TIPO MAMÃO, ESPECIE FORMOSA	SEREFEIT	400	1.560,00
78	015677	FRUTA IN NATURA TIPO BANANA, ESPÉCIE PRATA	SEREFEIT	202	1.232,20

79	018968	FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, ESPECIE AMARELO.	SEREFEIT	2000	4.700,00
80	014097	FRUTA IN NATURA TIPO TANGERINA(KG)	SEREFEIT	371	1.331,89
81	009371	FRUTA IN NATURA, MELANCIA	SEREFEIT	862	1.905,02
82	022720	FRUTA IN NATURA, MELANCIA.	SEREFEIT	1566	3.448,84
83	008969	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE PRATA.	SEREFEIT	191	1.165,10
84	014469	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA, ESPÉCIE PONKAN.	SEREFEIT	1000	3.710,00
85	007678	FRUTA IN NATURA, TIPO UVA,ESPÉCIE ITÁLIA	SEREFEIT	650	3.835,00
86	005688	FRUTA IN NATURA,TIPO UVAS PASSAS	SEREFEIT	80	1.199,20
87	025677	FRUTA IN-NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE PACOVAN.	SEREFEIT	250	1.590,00
88	031758	FRUTA TP MARACUJÁ AZEDO/MARACUJÁ AMRELO, APRESENTAÇÃO NATURAL	SEREFEIT	50	180
89	031983	FRUTA, TIPO 1 UVA PASSA, APRESENTAÇÃO DESIDRATADA/ SECA, ADICIONAL PRETA	SEREFEIT	20	299,8
90	032039	FRUTA, TIPO ABACAXI PÉROLA, APRESENTAÇÃO NATURAL	SEREFEIT	590	1.386,50
91	031976	FRUTA, TIPO BANANA PACOVAN, APRESENTAÇÃO NATURAL	SEREFEIT	3000	6.900,00
92	031977	FRUTA, TIPO LARANJA PERA, APRESENTAÇÃO NATURAL.	SEREFEIT	2680	5.092,00

93	032183	FRUTA, TIPO LIMÃO TAITI, APRESENTAÇÃO NATURAL	SEREFEIT	20	60
94	032682	FRUTA, TIPO MAÇÃ GALA, APRESENTAÇÃO NATURAL.	SEREFEIT	430	2.107,00
95	032101	FRUTA, TIPO MAMÃO FORMOSA, APRESENTAÇÃO NATURAL, ADICIONAL ORGÂNICA	SEREFEIT	1045	2.299,00
96	031978	FRUTA, TIPO MANGA TOMMY, APRESENTAÇÃO NATURAL	SEREFEIT	550	1.567,50
97	032187	FRUTA, TIPO MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL	SEREFEIT	2500	3.000,00
98	031979	FRUTA, TIPO MELÃO AMARELO, APRESENTAÇÃO NATURAL	SEREFEIT	100	235
99	029931	GÁS LIQUEFEITO DE PETROLEO - GLP 45KG	SEREFEIT	5241	37.211,10
100	017813	GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO-GLP	SEREFEIT	1125	11.244,37
101	032114	GELATINA ALIMENTÍCIA, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR VARIADO, ORIGEM ANIMAL	SEREFEIT	250	300
102	032386	GORDURA VEGETAL, TIPO MARGARINA, SUBTIPO CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR COM SAL	SEREFEIT	312	2.121,60
103	032235	LEGUME EM CONSERVA, TIPO AZEITONA VERDE, TAMANHO GRANDE, APRESENTAÇÃO SEM CAROÇO	SEREFEIT	200	3.394,00
104	031672	LEGUME EM CONSERVA, TIPO MILHO VERDE.	SEREFEIT	300	990

105	006718	LEGUME EM CONSERVA,TIPO EM LEGUME ERVILHA	SEREFEIT	200	528
106	005685	LEGUME IN NATURA TIPO QUIABO	SEREFEIT	60	328,2
107	028093	LEGUME IN NATURA TIPO QUIABO.	SEREFEIT	30	214,8
108	000176	LEGUME IN NATURA, BETERRABA	SEREFEIT	50	137,5
109	000179	LEGUME IN NATURA, MAXIXE	SEREFEIT	100	425
110	017649	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA, ESPÉCIE COMUM	SEREFEIT	200	800
111	009306	LEGUME IN NATURA, TIPO ABOBORA, ESPECIE MORANGA.	SEREFEIT	800	1.480,00
112	032989	LEGUME IN NATURA, TIPO ABOBRINHA DE PESCOCO/ MENINA, APRESENTACAO ORGANICO	SEREFEIT	100	436
113	011413	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA DOCE, ESPÉCIE AMARELA/ ROSADA	SEREFEIT	800	1.960,00
114	005312	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA INGLESA LAVADA, ESPÉCIE LISA.	SEREFEIT	500	1.875,00
115	031975	LEGUME IN NATURA, TIPO CEBOLA BRANCA.	SEREFEIT	480	1.344,00
116	008774	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA, ESPÉCIE COMUM.	SEREFEIT	1270	3.162,30

117	008396	LEGUME IN NATURA, TIPO MANDIOCA	SEREFEIT	500	1.375,00
118	032998	LEGUME IN NATURA, TIPO MANDIOCA/ AIPIM	SEREFEIT	323	1.375,98
119	032333	LEGUME IN NATURA, TIPO MANDIOCA/ AIPIM, APRESENTAÇÃO ORGÂNICO	SEREFEIT	120	511,2
120	019916	LEGUME IN NATURA, TIPO MAXIXE, ESPECIE COMUM.	SEREFEIT	97	589,76
121	030902	LEGUME IN NATURA, TIPO MILHO VERDE	SEREFEIT	450	2.160,00
122	014397	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTA DE CHEIRO VERDE, ESPÉCIE COMUM	SEREFEIT	25	300
123	032205	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE..	SEREFEIT	100	275
124	015729	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO, ESPÉCIE AMARELO	SEREFEIT	50	514,5
125	030776	LEGUME IN NATURA, TIPO QUIABO.	SER EFEI T	14	94,78
126	032316	LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA	SEREFEIT	673	4.778,30
127	015734	LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA..	SEREFEIT	500	1.495,00
128	005683	LEGUME IN NATURA,TIPO BETERRABA,ESPÉCIE COMUM	SEREFEIT	350	962,5

129	022722	LEGUME IN NATURA,TIPO TOMATE.	SER EFEI T	141	1.037,76
130	031926	LEGUMINOSA, VARIEDADE FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1	SEREFEIT	1300	10.647,00
131	031927	LEGUMINOSA, VARIEDADE FEIJÃO PRETO, TIPO 1, APRESENTAÇÃO ORGÂNICA	SEREFEIT	100	885
132	032089	LEGUMINOSA, VARIEDADE FEIJÃO PRETO, TIPO TIPO 1	SEREFEIT	850	7.567,50
133	007578	LEITE DE CÔCO, TIPO INTEGRAL	SEREFEIT	320	1.126,40
134	033934	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE MASSA SECA, BASE DA MASSA DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO LASANHA.	SEREFEIT	300	2.175,00
135	008384	MILHO VERDE EM CONSERVA, 200G	SEREFEIT	12	39,6
136	017330	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, MATÉRIA-PRIMA SOJA	SEREFEIT	800	8.312,00
137	014083	PAO MASSA FINA, TIPO CACHORRO-QUENTE.	SEREFEIT	1000	2.100,00
138	008740	PÃO PARA CACHORRO QUENTE	SEREFEIT	3500	7.350,00
139	029623	PAPEL FILME, MATERIAL PVC - CLORETO DE POLIVINILA, COMPRIMENTO 1000, LARGURA 40 CM, APRESENTAÇÃO ROLO	SEREFEIT	10	850
140	014160	PEIXE IN NATURA, ESPECIE PESCADA AMARELA, APRESENTAÇÃO FILÉ	SEREFEIT	112	3.920,00

141	028714	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE PESCADA AMARELA, TIPO CORTE FILÉ, APRESENTAÇÃO SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)	SEREFEIT	500	17.500,00
142	005681	PIMENTA DO REINO EM PO	SEREFEIT	100	250
143	015222	PIMENTÃO VERDE IN NATURA	SEREFEIT	150	412,5
144	003890	POLPA DE FRUTA, CONGELADA SABOR CAJU.	SEREFEIT	1361	8.152,39
145	003887	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA	SEREFEIT	1099	5.484,01
146	026236	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE MUÇARELA, APRESENTAÇÃO PEÇA	SEREFEIT	484	15.730,00
147	029615	SACO, MATERIAL PLÁSTICO, APLICAÇÃO ACONDICIONAMENTO CACHORRO QUENTE, ALTURA 120 MM, LARGURA 200MM, TRASMITÂNCIA MONOLÚCIDO. PACOTE 1000 UND	SEREFEIT	50	140
148	019948	SACO, MATERIAL PLÁSTICO, APLICAÇÃO ACONDICIONAMENTO TALHERES, ALTURA 5 CM, LARGURA 23 CM. PACOTE 1000 UN.	SEREFEIT	50	449,5
149	018288	SAL, TIPO REFINADO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, TEOR MÁXIMO SÓDIO 196 MG/G, ADITIVOS IODO/PRUSSIATO AMARELO SODA/SÍLICO ALUMÍNIO SÓDIO, ACIDEZ 7,50 PH	SEREFEIT	600	756
150	001086	SUCO DE CAJU	SEREFEIT	200	1.350,00
151	033935	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJÚ, TIPO NATURAL	SEREFEIT	100	675
152	009550	VERDURA IN NATURA, ALFACE	SEREFEIT	700	1.393,00

153	000177	VERDURA IN NATURA, COUVE-FLOR	SEREFEIT	250	1.247,50
154	004502	VERDURA IN NATURA, TIPO ACELGA.	SEREFEIT	670	2.177,50
155	003341	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE MANTEIGA	SEREFEIT	90	135
156	030775	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE, APRESENTAÇÃO ORGÂNICA.	SEREFEIT	52	136,76
157	018086	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE-FLOR, ESPÉCIE COMUM	SEREFEIT	50	249,5
158	008946	VERDURA IN NATURA, TIPO PEPINO.	SEREFEIT	500	1.225,00
159	028913	VERDURA IN NATURA, TIPO PIMENTA, ESPECIE DE CHEIRO, APLICAÇÃO CULINARIA EM GERAL	SEREFEIT	165	2.145,00
160	009303	VERDURA IN NATURA, TIPO PIMENTA, ESPECIE DE CHEIRO.	SEREFEIT	10	120
161	015330	VERDURA IN NATURA, TIPO PIMENTÃO, ESPÉCIE AMARELO	SEREFEIT	10	102,9
162	008950	VERDURA IN NATURA, TIPO PIMENTÃO, ESPÉCIE VERMELHO.	SEREFEIT	60	540,6
163	027418	VERDURA IN NATURA, TIPO QUIABO	SEREFEIT	3	21,48
164	017739	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO, ESPÉCIE BRANCO	SEREFEIT	900	2.925,00

165	017770	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO, ESPÉCIE ROXO	SEREFEIT	550	2.139,50
166	031403	VERDURA IN NATURA, TIPO RÚCULA, ORGÂNICA.	SEREFEIT	40	326,4
167	028910	VERDURA IN NATURA, TP PIMENTA, ESPECIE DE CHEIRO	SER EFEI T	50	566,5
168	028921	VERDURA IN NATURA, TP QUIABO, ESPECIE COMUM, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	SEREFEIT	25	179
169	020458	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA VINHO BRANCO, TIPO MACIO, ACIDEZ 4,50 PER, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS	SEREFEIT	250	535
170	009035	VINHO, COR BRANCO, CLASSE LEVE, TEOR AÇÚCAR SECO	SEREFEIT	80	1.344,00
			TOTAL		**R$ 877.489,97**

Instituto Federal do Piauí CATZS
COPAL-IFPI - TERESINA ZONA SUL

23 de Janeiro de 2025

Balancete Elemento de Despesa Detalhado

Elemento de Despesa: 7 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO Período: 01/01/2024 até 31/12/2024
Unidade Organizacional: CATZS

		Estoque 31/12/2023			Entrada Período			Saída Período			Estoque 31/12/2024		
#	Nome	Qtd.	Valor Médio	Valor	Qtd.	Valor	Valor	Qtd.	Valor Médio	Valor	Qtd.	Valor Médio	Valor
1	ABÓBORA, ESPÉCIE COMUM	0	0,00	0,00	168	4,00	672,00	168	4,00	672,00	0	0,00	0,00
2	ACUCAR CRISTAL, USO DOMESTICO, PACOTE DE 1 KG.	15	2,56	38,53	148	8,06	1192,88	148	8,06	1192,88	15	2,56	38,53
3	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES.	0	0,00	0,00	120	3,85	462,00	120	3,85	462,00	0	0,00	0,00
4	ALFACE, IN - NATURA, ESPÉCIE AMERICANA / CRESPA / ROMANA / LISA	0	0,00	-0,02	140	2,95	413,00	140	2,95	413,00	0	0,00	-0,02
5	AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO TAPIOCA, SUBGRUPO GOMA	0	0,00	0,00	80	7,89	631,20	80	7,89	631,20	0	0,00	0,00
6	AMIDO, BASE DE MILHO.	0	0,00	0,00	50	11,00	550,00	50	11,00	550,00	0	0,00	0,00

7	ARROZ BENEFICIADO, TIPO PARBOILIZADO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, QUALIDADE TIPO 1	0	0,00	0,0	1429	22,38	31981,02	1429	22,38	31981,02	0	0,00	0,00
8	ARROZ BENEFICIADO, TIPO PARBOILIZADO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, QUALIDADE TIPO 1	0	0,00	-0,05	1139	21,79	24818,81	1139	21,79	24818,81	0	0,00	-0,03
9	CAFE EXTRA-FORTE TIPO EXPORTAÇAO TORRADO E MOIDO EMBALADO A VACUO	83	12,50	1.037,50	320	12,50	4000,00	403	12,50	5037,50	0	0,00	0,00
10	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO ALCATRA.	0	0,00	0,00	991	31,48	31196,68	991	31,48	31196,68	0	0,00	0,00
11	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE ALCATRA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO REFRIADO(A)	0	0,00	0,00	2483	32,16	79853,28	2483	32,16	79853,28	0	0,00	0,00
12	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE COSTELA, APRESENTAÇÃO CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)	0	0,00	0,00	542	20,10	10894,20	542	20,10	10894,20	0	0,00	0,00
13	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE COXÃO DURO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)	0	0,00	0,01	901	30,40	27390,40	901	30,40	27390,40	0	0,00	0,01

14	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)	0	0,00	0,00	502	32,01	16069,02	502	32,01	16069,02	0	0,00	0,00
15	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A	0	0,00	0,00	540	32,03	17296,20	540	32,03	17296,20	0	0,00	0,00
16	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO PATINHO, ATRESENTACAO MOIDA	0	0,00	0,00	75	32,00	2400,00	75	32,00	2400,00	0	0,00	0,00
17	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A), PROCESSAMENTO COM PELE,	0	0,00	-0,01	2005	10,40	20852,00	2005	10,40	20852,00	0	0,00	0,00
18	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A), PROCESSAMENTO COM PELE, COM	0	0,00	0,0	110	10,40	1144,00	110	10,40	1144,00	0	0,00	0,00
19	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A), PROCESSAMENTO SEM PELE, SEM	0	0,00	0,00	2505	14,98	37524,90	2505	14,98	37524,90	0	0,00	0,00
20	CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL SUÍNA, APRESENTAÇÃO EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO (A)	0	0,00	0,00	193	26,88	5187,84	193	26,88	5187,84	0	0,00	0,00

21	CARNE IN NATURA, FRANGO, COXA E SOBRECOXA	0	0,00	0,00	875	10,90	9537,50	875	10,90	9537,50	0	0,00	0,00
22	CARNE SALGADA, TIPO CORTE MÚSCULO DIANTEIRO - CHARQUE, ORIGEM BOVINA, APRESENTAÇÃO CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO SECO (A)	0	0,00	0,00	80	28,48	2278,40	80	28,48	2278,40	0	0,00	0,00
23	CARNE SALGADA, TIPO CORTE PÉ, ORIGEM SUÍNA, APRESENTAÇÃO CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)	0	0,00	0,00	150	10,00	1500,00	150	10,00	1500,00	0	0,00	0,00
24	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE CARRÉ (BISTECA), APRESENTAÇÃO FATIADA, PROCESSAMENTO COM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)	0	0,00	0,00	500	17,49	8745,00	500	17,49	8745,00	0	0,00	0,00
25	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE CARRÉ (BISTECA), APRESENTAÇÃO FATIADA, PROCESSAMENTO COM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO (A)	0	0,00	0,00	605	17,51	10593,55	605	17,51	10593,55	0	0,00	0,00
26	CARNE SUINA IN NATURA, TIPO CORTE COSTELA/COSTELINHA, APRESENTAÇÃO CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADA	0	0,00	0,00	257	16,87	4335,59	257	16,87	4335,59	0	0,00	0,00

27	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE COSTELA/COSTELINHA, APRESENTAÇÃO CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)	0	0,00	0,00	55	17,04	937,20	55	17,04	937,20	0	0,00	0,00
28	CHEIRO VERDE, IN - NATURA, COENTRO E CEBOLINHA (PARELHA GRANDE)	0	0,00	0,03	140	3,03	424,20	140	3,03	424,20	0	0,00	0,03
29	CONDIMENTO, AÇAFRÃO	0	0,00	0,00	10	20,00	200,00	10	20,00	200,00	0	0,00	0,00
30	CONDIMENTO IN NATURA,ESPÉCIE ALHO,TIPO NACIONAL	0	0,00	0,00	134	16,90	2264,60	134	16,90	2264,60	0	0,00	0,00
31	CONDIMENTO, TIPO CEBOLINHA E COENTRO, APRESENTAÇÃO NATURAL	0	0,00	0,00	500	1,25	625,00	500	1,25	625,00	0	0,00	0,00
32	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA DO REINO, APRESENTAÇÃO PÓ	0	0,00	0,0	100	1,45	145,00	100	1,45	145,00	0	0,00	0,00

33	CREME DE LEITE, TEOR DE GORDURA 21 A 40% DE GORDURA, PROCESSAMENTO UHT, TRATAMENTO HOMOGEINEZADO.	0	0,00	0,00	1000	3,10	3100,00	1000	3,10	3100,00	0	0,00	0,00
34	DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO MASSA, SABOR BANANA, FORMA APRESENTAÇÃO TABLETE	0	0,00	0,00	6229	0,91	5668,39	6229	0,91	5668,39	0	0,00	0,00
35	EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A).	0	0,00	0,00	110	17,00	1870,00	110	17,00	1870,00	0	0,00	0,00
36	EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO DEFUMADA, RESFRIADO(A)	0	0,00	0,00	359	17,20	6174,80	359	17,20	6174,80	0	0,00	0,00
37	EXTRATO ALIMENTÍCIO, INGREDIENTE BÁSICO TOMATE, PRAZO VALIDADE 12 MESES, CONSERVAÇÃO ISENTO DE FERMENTAÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MADUROS,	0	0,00	0,00	297	2,80	831,60	297	2,80	831,60	0	0,00	0,00
38	FARINHA DE MILHO, GRÃO AMARELO, TIPO FLOCADA, APRESENTAÇÃO PRÉ-COZIDA, CARACTERÍSTICA ADICIONAL TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO.	0	0,00	0,00	900	1,77	1593,00	900	1,77	1593,00	0	0,00	0,00

39	FARINHA DE TRIGO, GRUPO INDUSTRIAL, TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL SEM FERMENTO	0	0,00	0,0	100	6,30	630,00	100	6,30	630,00	0	0,00	0,00
40	FARINHA MANDIOCA, APRESENTAÇÃO TORRADA, TIPO GRUPO SECA, TIPO SUBGRUPO FINA, TIPO CLASSE BRANCA, TIPO 1.	0	0,00	0,00	1000	6,00	6000,00	1000	6,00	6000,00	0	0,00	0,00
41	FRIOS, VARIEDADE PRESUNTO DE PERU, TIPO PREPARAÇÃO COZIDO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO (A)	0	0,00	0,00	200	21,00	4200,00	200	21,00	4200,00	0	0,00	0,00
42	FRUTA, TIPO ABACAXI PÉROLA, APRESENTAÇÃO NATURAL	0	0,00	0,00	250	2,55	637,50	250	2,55	637,50	0	0,00	0,00
43	FRUTA, TIPO BANANA PACOVAN, APRESENTAÇÃO NATURAL	0	0,00	0,00	1022	2,99	3055,78	1022	2,99	3055,78	0	0,00	0,00
44	FRUTA, TIPO LARANJA PERA, APRESENTAÇÃO NATURAL.	0	0,00	0,00	1204	2,38	2865,52	1204	2,38	2865,52	0	0,00	0,00

45	FRUTA, TIPO MANGA TOMMY, APRESENTAÇÃO NATURAL	0	0,00	0,00	102	3,31	337,62	102	3,31	337,62	0	0,00	0,00
46	FRUTA, TIPO MELÃO AMARELO, APRESENTAÇÃO NATURAL	0	0,00	0,00	1000	2,30	2300,00	1000	2,30	2300,00	0	0,00	0,00
47	FRUTA, TIPO TANGERINA PONCAN, APRESENTAÇÃO NATURAL.	0	0,00	0,00	800	4,95	3960,00	800	4,95	3960,00	0	0,00	0,00
48	FRUTA, TIPO UVA ITÁLIA, APRESENTAÇÃO NATURAL	0	0,00	0,00	54	7,93	428,22	54	7,93	428,22	0	0,00	0,00
49	GORDURA VEGETAL, TIPO MARGARINA, SUBTIPO CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR COM SAL.	0	0,00	0,00	695	5,85	4065,75	695	5,85	4065,75	0	0,00	0,00
50	LEGUME EM CONSERVA, TIPO MILHO VERDE.	0	0,00	0,00	1000	3,44	3440,00	1017	3,44	3498,48	0	0,00	0,00

51	- LEGUME EM CONSERVA, TIPO MILHO VERDE 1	0	0,00	0,00	770	3,30	2541,00	680	3,30	2244,00	0	0,00	0,00
52	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA MORANGA()	0	0,00	0,0	50	1,89	94,50	50	1,89	94,50	0	0,00	0,00
53	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA INGLESA.	0	0,00	0,0	557	4,75	2645,75	557	4,75	2645,75	0	0,00	0,00
54	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA	0	0,00	0,00	50	3,40	170,00	50	3,40	170,00	0	0,00	0,00
55	LEGUME IN NATURA, TIPO CEBOLA BRANCA.	0	0,00	0,00	550	3,66	2013,00	550	3,66	2013,00	0	0,00	0,00
56	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA	0	0,00	0,00	324	3,65	1182,60	324	3,65	1182,60	0	0,00	0,00

57	LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO, ESPÉCIE COMUM	0	0,00	0,00	120	1,97	236,40	120	1,97	236,40	0	0,00	0,00
58	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE	0	0,00	0,00	164	3,92	642,88	164	3,92	642,88	0	0,00	0,00
59	LEGUME IN NATURA TIPO QUIABO.	0	0,00	0,00	20	7,16	143,20	20	7,16	143,20	0	0,00	0,00
60	LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA.	0	0,00	0,0	300	5,20	1560,00	300	5,20	1560,00	0	0,00	0,00
61	LEGUMINOSA, VARIEDADE FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1	0	0,00	0,00	200	8,19	1638,00	200	8,19	1638,00	0	0,00	0,00
62	LEGUMINOSA, VARIEDADE FEIJÃO CARIOCA TIPO TIPO 1.	0	0,00	0,0	1000	8,80	8800,00	1000	8,80	8800,00	0	0,00	0,00

63	LEGUMINOSA, VARIEDADE FEIJÃO PRETO, TIPO TIPO 1	0	0,00	0,00	500	7,94	3970,00	500	7,94	3970,00	0	0,00	0,00
64	LEGUMINOSA, VARIEDADE FEIJÃO VERDE, TIPO 1	0	0,00	0,0	201	11,27	2265,27	201	11,27	2265,27	0	0,00	0,00
65	LEITE DE CÔCO, TIPO INTEGRAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES.	0	0,00	0,00	203	3,81	773,43	203	3,81	773,43	0	0,00	0,00
66	LEITE EM PÓ, ORIGEM DE VACA, TEOR GORDURA INTEGRAL, SOLUBILIDADE INSTANTÂNEO..	0	0,00	0,0	396	7,60	3009,60	396	7,60	3009,60	0	0,00	0,00
67	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO A, TEOR GORDURA INTEGRAL, PROCESSAMENTO UHT	0	0,00	0,00	53	6,50	344,50	83	6,50	539,50	0	0,00	0,00
68	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE MASSA SECA, BASE DA MASSA DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO ESPAGUETE	0	0,00	0,0	500	3,87	1935,00	500	3,87	1935,00	0	0,00	0,00

69	MANTEIGA, TIPO PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSIÇÃO COM SAL.	0	0,00	0,0	50	11,75	587,50	50	11,75	587,50	0	0,00	0,00
70	MOLHO DE MESA, TIPO SHOYU, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO	0	0,00	0,00	20	9,88	197,60	20	9,88	197,60	0	0,00	0,00
71	- ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL SOJA, TIPO QUALIDADE TIPO 1	0	0,00	0,00	580	10,39	6026,20	580	10,39	6026,20	0	0,00	0,00
72	OVO, ORIGEM GALINHA, GRUPO BRANCO, CLASSE A, TIPO GRANDE	0	0,00	0,00	605	15,05	9105,25	605	15,05	9105,25	0	0,00	0,00
73	PÃO, BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL BISNAGA, CACHORRO QUENTE	0	0,00	0,0	1250	1,80	2250,00	1250	1,80	2250,00	0	0,00	0,00
74	PEIXE EM CONSERVA, VARIEDADE SARDINHA, APRESENTAÇÃO FILÉ, MEIO DE COBERTURA COM MOLHO DE TOMATE	0	0,00	0,0	1000	4,64	4640,00	1000	4,64	4640,00	0	0,00	0,00

75	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE PESCADA AMARELA, TIPO CORTE FILÉ, APRESENTAÇÃO SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)	0	0,00	0,00	411	34,95	14364,45	411	34,95	14364,45	0	0,00	0,00
76	POLPA DE FRUTA, CONGELADA SABOR CAJU.	0	0,00	0,00	30	5,99	179,70	30	5,99	179,70	0	0,00	0,00
77	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA	0	0,00	0,00	365	4,99	1821,35	365	4,99	1821,35	0	0,00	0,00
78	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE MUÇARELA, APRESENTAÇÃO PEÇA	0	0,00	0,00	201	35,85	7205,85	201	35,85	7205,85	0	0,00	0,00
79	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE MUSSARELA, APRESENTAÇÃO PEÇA	0	0,00	0,00	75	35,87	2690,25	75	35,87	2690,25	0	0,00	0,00
80	SACO, MATERIAL PLÁSTICO, APLICAÇÃO ACONDICIONAMENTO TALHERES, ALTURA 5 CM, LARGURA 23 CM().	0	0,00	0,0	50	4,50	225,00	50	4,50	225,00	0	0,00	0,00

81	SAL, TIPO REFINADO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, TEOR MÁXIMO SÓDIO 196 MG/G, ADITIVOS IODO/PRUSSIATO AMARELO SODA/SÍLICO ALUMÍNIO SÓDIO, ACIDEZ 7,50 PH	0	0,00	0,00	300	1,15	345,00	300	1,15	345,00	0	0,00	0,00
82	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA	0	0,00	0,0	300	6,99	2097,00	300	6,99	2097,00	0	0,00	0,00
83	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJÚ, TIPO NATURAL	0	0,00	0,00	1700	6,75	11475,00	1700	6,75	11475,00	0	0,00	0,00
84	VERDURA IN NATURA, TIPO ACELGA.	0	0,00	0,00	410	3,46	1418,60	410	3,46	1418,60	0	0,00	0,00
85	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO BRANCO/ VERDE.	0	0,00	0,00	330	3,50	1155,00	330	3,50	1155,00	0	0,00	0,00
86	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO ROXO	0	0,00	0,00	240	5,10	1224,00	240	5,10	1224,00	0	0,00	0,00

87	VERDURA IN NATURA, TIPO RÚCULA	0	0,00	0,0	50	4,85	242,50	50	4,85	242,50	0	0,00	0,00
88	VINAGRE, MATÉRIA- PRIMA VINHO BRANCO, TIPO MACIO, ACIDEZ 4,50 PER, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS	0	0,00	0,00	545	2,14	1166,30	545	2,14	1166,30	0	0,00	0,00
89	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA VINHO BRANCO, TIPO MACIO, ACIDEZ 4,50 PER, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS	0	0,00	0,0	40	1,92	76,80	40	1,92	76,80	0	0,00	0,00
90	VINHO, COR BRANCO, CLASSE LEVE, TEOR AÇÚCAR SECO	0	0,00	0,00	68	14,63	994,84	68	14,63	994,84	0	0,00	0,00
-	TODOS OS MATERIAIS DO ELEMENTOS DE DESPESA	90	-	1.079,25	48747	-	510726,97	48787	-	511720,95	-2	-	-38,32

Cópia de documento digital impresso por Rejane Cunha (1901413) em 17 de Novembro de 2026 às 09:26.

Documento Digitalizado Público

ETP 07-2025-atualizado

Assunto: ETP 07-2025-atualizado
Assinado por: Shirlane Sousa
Tipo do Documento: Estudo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Mídia

Documento assinado eletronicamente por:

- **Shirlane de Sousa Rodrigues**, **NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 31/10/2025 13:01:07.

Este documento foi armazenado no SUAP em 31/10/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/ e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 731612
Código de Autenticação: 021ce32538