

**MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA**



SUBSISTÊNCIA

FCA 145-16

**ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS E
INDICADORES DE SUBSISTÊNCIA**

2018

**MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA**



SUBSISTÊNCIA

FCA 145-16

**ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS E
INDICADORES DE SUBSISTÊNCIA**

2018



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

PORTARIA DIRAD Nº 240/AB4-1, DE 2 DE JULHO DE 2018.

Aprova a edição do Folheto que dispõe
sobre Elaboração de Cardápios e
Indicadores de Subsistência

O DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA, no uso de suas atribuições e de acordo com o art. 11, inciso II, do Regulamento da Diretoria de Administração da Aeronáutica (ROCA 21-26/2016), aprovado pela Portaria nº 1.560/GC3, de 29 de novembro de 2016, resolve:

Art. 1º Aprovar a edição do FCA 145-16 "Elaboração de Cardápios e Indicadores de Subsistência", que com esta baixa.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Maj Brig Int VILMAR GARGALHONE CORRÊA
Diretor de Administração da Aeronáutica

(Publicada no BCA nº 134, de 6 de agosto de 2018)

SUMÁRIO

1 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.....	5
1.1 FINALIDADE.....	5
1.2 CONCEITUAÇÃO.....	5
1.3 ÂMBITO.....	6
2 ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS.....	7
2.1 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DAS REFEIÇÕES.....	7
2.2 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO CAFÉ DA MANHÃ.....	10
2.3 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO ALMOÇO.....	10
2.4 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO JANTAR.....	12
2.5 QUANTO À ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO SEMANAL.....	12
2.6 QUANTO ÀS DIETAS ESPECIAIS.....	12
3 INDICADORES DE SUBSISTÊNCIA.....	14
3.1 PRODUTIVIDADE.....	14
3.2 VALOR NUTRICIONAL.....	14
3.3 CUSTO PER CAPITA.....	15
3.4 SEGURANÇA ALIMENTAR.....	15
3.5 BAIXA EXTRA.....	15
3.6 ENVIO DE INFORMAÇÕES À SDAB.....	15
4 DISPOSIÇÕES FINAIS.....	17
Referências.....	18
Anexo A – Ofício de encaminhamento.....	19
Anexo B – Cardápios Semanais (Anexo A do Ofício).....	20
Anexo C – Composição Mínima diária das refeições do mês (Anexo B do Ofício).....	21
Anexo D – Planilha com indicadores de Subsistência do mês de xxxxx/2018 (Anexo C do Ofício).....	23

1 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 FINALIDADE

A presente publicação tem por finalidade estabelecer orientações para a elaboração de cardápios no âmbito da Força Aérea Brasileira, atendendo-se a princípios e requisitos de adequação nutricional do aporte calórico e macronutrientes, variedade do cardápio, flexibilidade na seleção e composição das refeições, valorizando-se a cultura alimentar regional, com a adequação da demanda à capacidade operacional, custos de aquisição e produção, períodos de safra dentre outras particularidades locais e nacionais.

Pretende-se ainda que os cardápios elaborados sejam devidamente catalogados em uma base de dados nacional, observado o quesito regionalismo, de forma a servirem como parâmetro e ferramenta de planejamento para orientar as aquisições de gêneros; o fluxo das demandas; os recursos humanos, materiais, financeiros e de infraestrutura necessários para viabilizar o abastecimento; a produção e o fornecimento das refeições diárias a todos os beneficiários das etapas de alimentação, bem como outros comensais, conforme legislação, norma ou instrução específica.

Este folheto também visa estabelecer critérios, parâmetros e vetores para a coleta de dados e informações que subsidiarão a formulação de indicadores e a consequente aferição de desempenho na área de Subsistência do COMAER.

1.2 CONCEITUAÇÃO

1.2.1 CARDÁPIO SEMANAL

Para efeito desta publicação, cardápio semanal refere-se a um documento, no formato de quadro ou tabela, que contempla uma listagem de preparações culinárias diárias que serão servidas em uma refeição, no intervalo de uma semana (segunda a domingo), nos ranchos do COMAER.

O cardápio diário compõe-se, basicamente, de 4 (quatro) refeições: desjejum (café da manhã), almoço, jantar e ceia.

A partir dos cardápios estabelecidos para um determinado período, tendo como base para tal planejamento as Fichas Técnicas de Preparação e o efetivo de comensais previstos para cada uma das quatro refeições diárias, será possível extrair as informações necessárias para o planejamento, a previsão e a provisão de gêneros que atenderão à demanda estimada de alimentos para compor o cardápio, bem como para uma avaliação preliminar dos custos que serão despendidos no fornecimento das refeições ao efetivo apoiado.

Além disso, poderão ser obtidos, a partir do adequado planejamento do cardápio diário, o valor nutricional e o quantitativo estimado de calorias de cada refeição fornecida.

1.2.2 FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÕES

A ficha técnica de preparações de alimentos visa à padronização de receitas de modo a contribuir para a manutenção da qualidade de formulações alimentares empregadas na área de alimentação coletiva. Tal instrumento deve conter os ingredientes que compõe a preparação, com suas respectivas quantidades, medida caseira, peso bruto e peso líquido, cálculo dietético total e por porção (calorias e macronutrientes), rendimento, descrição do modo de preparo e custo total e por porção da preparação. Por meio dessas fichas é possível obter todo o registro de informações nutricionais e os recursos financeiros necessários para o planejamento de cardápios.

1.2.3 RANCHO

É o Serviço Organizado de Subsistência, local com infraestrutura, instalações, equipamentos, materiais e outros recursos disponíveis em uma OM, destinados e dedicados exclusivamente ao provimento da alimentação ao efetivo militar arranchado.

1.2.4 INDICADOR

É a representação mensurável de serviços, produtos e/ou de processos cujo padrão de medida atesta se o nível de desempenho (meta) estabelecido foi atingido. Pode servir de parâmetro de avaliação de eficiência e eficácia dos processos de uma organização.

1.3 ÂMBITO

A presente Instrução aplica-se a todas as unidades do COMAER que possuam Serviço Organizado de Subsistência.

2 ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

2.1 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DAS REFEIÇÕES

2.1.1 As principais refeições (café da manhã, almoço e jantar) deverão ter suas preparações elencadas de forma a evidenciar os valores nutricionais (em quilocalorias), valores percentuais de macronutrientes e dos custos planejados e executados, conforme as tabelas 1, 2 e 3.

Tabela 1 – Modelo de composição mínima do Café da Manhã

Café da manhã								
Cardápio	Unidade medida caseira	Quan- tidade (g/ml)	Calo- rias (kcal)	Distribuição de macronutrientes (g)			Custo planejado (R\$)	Custo executado (R\$)
				Carboidrato	Proteína	Lipídios		
Café								
Leite								
Pão								
Frios								
Manteiga (Blister)								
Fruta da estação								
Iogurte								
Bolo simples								
TOTAL (g)								
TOTAL (kcal)								
TOTAL (%)			100					

Tabela 2 – Modelo de composição mínima do Almoço

Almoço								
Cardápio	Quantidade	Unidade medida caseira	Calorias (kcal)	Distribuição de macronutrientes (g)			Custo planejado (R\$)	Custo executado (R\$)
				Carboidrato	Proteína	Lipídios		
Arroz simples								
Feijão								
Opção proteica								
Guarnição								
Sobremesa								
Suco								
Ilha de saladas								
Ilha de massas								
TOTAL (g)								
TOTAL (kcal)								
TOTAL (%)			100					

Tabela 3 – Modelo de composição mínima do Jantar

Jantar								
Cardápio	Quantidade	Unidade medida caseira	Calorias (kcal)	Distribuição de macronutrientes (g)			Custo planejado (R\$)	Custo executado (R\$)
				Carboidrato	Proteína	Lipídios		
Arroz simples								
Feijão								
Opção proteica								
Guarnição								
Salada simples								
Sopa								
Sobremesa								
Suco								
TOTAL (g)								
TOTAL (kcal)								
TOTAL (%)			100					

2.1.2 Os valores nutricionais *per capita* (por pessoa) deverão ser expressos em quilocalorias (kcal), considerando que uma pessoa consuma uma porção de cada componente do cardápio (alimento já preparado) conforme listado a seguir na Tabela 4:

Tabela 4 – Porção dos alimentos que compõe cada refeição

Café da manhã		Grandes refeições (almoço e jantar)	
Cardápio	Porção por pessoa	Cardápio	Porção por pessoa
Café	1 xícara chá (100 ml)	Arroz simples	100 g
Leite	1 copo duplo (150 ml)	Feijão	150 g
Pão	1 unidade (100 g)	Opção proteica	150 g
Frios	2 fatias (100 g)	Guarnição	100 g
Manteiga (Blister)	1 unidade (10 g)	Salada simples	80 g
Fruta da estação	1 unidade (90 g)	Sopa	150 ml
Iogurte	1 unidade (180 ml)	Sobremesa	80 g
Bolo simples	1 fatia (80 g)	Suco	250 ml

2.1.3 Os macronutrientes (carboidrato, proteína e lipídios) deverão ser estabelecidos em valores percentuais. Para consulta de tais informações, poderá ser utilizado a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) ou a Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos consumidos no Brasil (IBGE) as quais estabelecem a composição energética e de macronutrientes dos alimentos e algumas preparações.

2.1.4 Ao realizar o cálculo para preenchimento da planilha é importante salientar que as tabelas de referência apresentam a informação considerando 100 g do produto. Portanto, no momento do cálculo do percentual de macronutrientes e do valor energético em quilocalorias, deverá ser realizado o cálculo proporcional para encontrar o valor adequado, considerando-se a porção *per capita* definida na tabela 4.

2.1.5 As saladas, preferencialmente, deverão ser oferecidas para montagem personalizada, em bancadas separadas dos demais alimentos, na forma de “ilhas de salada”, mediante a oferta de verduras e outros vegetais diversos conforme descrito no item 2.3.1, alínea “f”.

2.1.6 Ainda como alternativa, os refeitórios deverão dispor de opção para serviços de fornecimento de massas, em setores próprios, na forma de “ilha de massas”, onde serão ofertadas opções de massas e molhos, conforme descrito no item 2.3.1, alínea “g”, em dias alternados ou mesmo como parte do cardápio diário, conforme disponibilidade e a critério do Grupamento de Apoio regional responsável.

2.1.7 O custo planejado deverá considerar o montante em valores monetários dos ingredientes necessários à preparação para 1 (um) comensal, multiplicando-se pela **quantidade de comensais previstos**, realizando-se uma **avaliação aproximada** da despesa gerada pela refeição.

2.1.8 O custo executado deverá contabilizar o montante em valores monetários dos ingredientes empregados nas preparações, bem como da **quantidade de comensais que efetivamente realizaram a alimentação no local**, sendo assim calculado o **gasto aplicado**.

2.2 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO CAFÉ DA MANHÃ

2.2.1 Para a elaboração do café da manhã, deverão ser observados, no mínimo, os seguintes requisitos:

- a) pelo menos dois tipos de pães por dia, podendo ser variados ao longo da semana;
- b) pelo menos dois tipos de frios por dia, podendo um dos frios ser substituído por ovos ou iogurte;
- c) pelo menos um tipo de fruta por dia, devendo ser variadas ao longo da semana; e
- d) o fornecimento do bolo simples é opcional nos finais de semana.

2.3 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO ALMOÇO

2.3.1 Para a elaboração do almoço, deverão ser observados, no mínimo, os seguintes requisitos:

- a) o arroz simples poderá sofrer variações na sua composição como, por exemplo, arroz de brócolis, arroz à grega, arroz carreteiro, etc.;
- b) o feijão simples poderá sofrer variações quanto ao seu tipo: “preto”, “cariquinha”, “manteiga”, “mulatinho”, “branco”, entre outros;
- c) a opção proteica consiste em pelo menos um tipo de proteína, podendo esta ser carne vermelha, carne de porco, frango, peixe ou outras de origem animal, explorando-se diferentes preparações. Quando a opção proteica for composta por peixe, ou carne de porco, ou outra iguaria regional ou não tradicional, deverá ser disponibilizada uma segunda opção de proteína, tal como, por exemplo, omelete (ou outra preparação a base de ovo), almôndega, frango, hambúrguer, algum tipo de carne vermelha, ou outras variedades de proteína de origem animal de boa aceitação geral. A distribuição do tipo de proteína ao longo da semana deverá acontecer de modo que o mesmo tipo não se repita no almoço e jantar e nem em dias consecutivos da semana, observando-se, meramente a título de parâmetro, as seguintes sugestões para os serviços em dias úteis:
 - Frango ou outro tipo de carne de ave: sugere-se não mais do que 2 (duas) vezes por semana;
 - Carne vermelha: sugere-se não mais do que 3 (três) por semana;
 - Carne de porco: sugere-se não mais do que uma vez por semana;
 - Peixe: sugere-se não mais do que uma vez por semana;

- Pratos típicos ou regionais: sugere-se não mais do que uma vez por semana.
- d) a guarnição poderá ser composta por cremes (milho, espinafre, etc.), legumes, massas simples, batata *sauté*, “empadão”, “escondidinho”, suflês, purês, torta salgada, pirão, farofa, entre outros;
- e) a sobremesa deverá ser composta por um doce (pudins, flãs, gelatinas, manjares, doces em compota, doces cremosos, doces diversos, dentre outros) e uma opção de fruta, evitando-se o fornecimento diário de doces em compota/enlatados;
- f) composição sugerida para a ilha de saladas:
 - 2 (dois) ou mais tipos de folhas;
 - 4 (quatro) ou mais tipos de legumes (cenoura ralada ou cozida e picada, beterraba ralada ou cozida e picada, pepino, abobrinha, berinjela, tomate, couve-flor, brócolis, grãos de milho cozido, ervilha, entre outros);
 - ovo cozido e picado, ou de codorna;
 - 1 (um) ou mais tipos de frutas (maçã, manga, abacaxi, uva-passa, entre outras);
 - ervas diversas (salsa, cebolinha, manjericão, manjerona, orégano, entre outras);
 - azeite extravirgem e vinagre tradicional (preferencialmente o de maçã) ou balsâmico; e
 - 2 (dois) ou mais tipos de molhos podendo ser industrializado (sachê ou pote) ou de produção própria do rancho, desde que respeitado os cuidados estabelecidos na legislação sanitária.
- g) composição sugerida para a ilha de massas:
 - 2 (dois) ou mais tipos de massas (*penne*, talharim, espaguete, *linguine*, *farfalle*, *fettuccine*, *fusilli*, *tagliatelle*, ou outra);
 - 2 (dois) ou mais tipos de molhos (bolonhesa, quatro queijos, *pesto*, de tomate com manjericão, manteiga e ervas, carbonara, bechamel, *alfredo*, entre outros);
 - temperos (orégano, manjericão, manjerona, salsa, cebolinha, tomilho, entre outros);
 - queijo parmesão ralado.

Observação: a ilha de massas poderá ser composta também por outras opções, como: lasanha, canelone, nhoque, *rondelli*, ravióli, *capeletti*, crepes, entre outros, como uma das opções de composição.

2.4 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO JANTAR

2.4.1 As observações pertinentes ao almoço se aplicam também, no que couber, ao jantar.

2.4.2 A ilha de saladas poderá ser substituída por salada simples, composta por um tipo de folha e dois tipos de legumes.

2.4.3 Sugere-se a inclusão de sopa para compor o cardápio do jantar, devendo ser variada diariamente.

2.5 QUANTO À ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO SEMANAL

2.5.1 Após a elaboração da composição mínima das refeições diárias, o cardápio semanal (Anexo B) deverá compilar todo o planejamento semanal.

2.5.2 Os cardápios semanais deverão ser disponibilizados, antecipadamente, aos setores de estoque e de cozinha, de forma que sejam efetuados ajustes antes da aprovação final.

2.5.3 Embora os cardápios sejam formulados para uma abrangência semanal, é recomendável que os cardápios sejam planejados, antecipadamente, para um período de um ou mais meses integrais, de forma a permitir ao Grupamento de Apoio um planejamento adequado das demandas de aquisição e fornecimento ou distribuição antecipada ou oportuna dos gêneros *in natura* ou processados às suas OM apoiadas, na existência de mais de um rancho sob a gerência de um Grupamento, no intuito de evitar mudanças repentinas e não planejadas no cardápio.

2.6 QUANTO ÀS DIETAS ESPECIAIS

2.6.1 A previsão deste tópico visa complementar as informações contidas no FCA 145-11, cuja finalidade é difundir os conhecimentos da ciência da nutrição, quanto aos regimes dietéticos, no âmbito de Unidades não hospitalares.

2.6.2 Visando à promoção da saúde e à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, tais como as doenças cardiovasculares (DCV), torna-se necessário o incentivo à elaboração de cardápios equilibrados, saudáveis, acessíveis e que respeitem as diferenças regionais. Tais recomendações não se configuram de caráter obrigatório, cabendo aos elos do Sistema de Subsistência adotá-las dentro das possibilidades de aplicação.

2.6.3 Entre os alimentos com propriedades benéficas ao funcionamento cardiovascular, encontram-se as frutas, hortaliças, oleaginosas, laticínios, peixes, grãos integrais, suco de uva e outros *in natura* ou minimamente processados, que fazem parte da alimentação brasileira.

2.6.4 A proposta de inclusão desses alimentos nos cardápios do COMAER visa à valorização do preparo de pratos típicos regionais e evitar a oferta de alimentos ultraprocessados e de baixa qualidade nutricional, tais como suco em pó, refrigerante, embutidos, doces enlatados, dentre outros, indo de encontro a uma alimentação saudável fundamental para a melhoria na qualidade de vida do efetivo.

2.6.5 A adoção das modificações qualitativas na composição dos cardápios somada à criação de estratégias para a promoção de uma alimentação saudável, tais como utilização de abordagens e recursos educacionais que levem a reflexão, problematização e orientação do efetivo, são medidas essenciais para promoção da saúde e prevenção de doenças. Nesse intuito, a fim de ampliar o conhecimento sobre o assunto, poderão ser utilizadas, para fins de educação nutricional, orientações estabelecidas pelo Ministério da Saúde (MS).

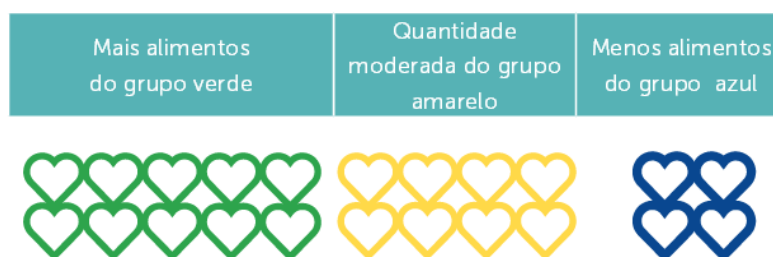
Figura 1 – Projeto “DICA BR”



Fonte: Ministério da Saúde, 2018.

2.6.6 A exemplo de medidas educacionais que possam ser desenvolvidas, o MS, em parceria com o Hospital do Coração, elaborou o projeto “Dica BR”, simbolizado pela bandeira do Brasil, conforme ilustrado na Figura 1. Cada cor da bandeira representa grupos de alimentos que foram classificados de acordo com sua qualidade nutricional, recomendando-se que sejam mais ou menos consumidos de acordo com tais critérios. O grupo verde é composto por alimentos cardioprotetores, sendo eles verduras, frutas, legumes, leguminosas e laticínios (iogurte e leite desnatado ou semidesnatado). O grupo amarelo, por alimentos que devam ser consumidos com moderação, tais como pães, tubérculos, farinhas, oleaginosas, óleos vegetais, goiabada, doce de abóbora. O grupo azul são alimentos que devam ser pouco consumidos, composto por carnes, queijos amarelos, ovo, manteiga e doces. Por fim, o grupo vermelho por alimentos nocivos, composto por ultraprocessados, devendo ser evitados.

Figura 2 – Projeto “DICA BR”: grupo de alimentos



Fonte: Ministério da Saúde, 2018.

3 INDICADORES DE SUBSISTÊNCIA

Para a mensuração do desempenho do Serviço de Subsistência, serão estabelecidos 5 (cinco) indicadores apresentados a seguir.

3.1 PRODUTIVIDADE

3.1.1 O Índice de Produtividade (IP) avaliará a eficiência empregada pelos recursos humanos de cada rancho, frente à quantidade de refeições fornecidas.

3.1.2 O cálculo será realizado pela fórmula:

$$IP = \frac{\text{quantidade de refeições no mês}}{\text{quantidade de militares e civis}}$$

3.1.3 Para a quantidade de refeições, deverão ser computadas todas as refeições previstas (café da manhã, almoço, jantar), bem como as especiais (ceia e refeições).

3.1.4 Para a quantidade de militares e civis dedicados aos Serviços de Subsistência, deverão ser computados todos aqueles que mantiverem vínculo direto ou indireto com as atividades do rancho, oriundos de todos os setores (chefia, armazéns, cozinhas, secretaria, despensas, e outros), bem como, principalmente no caso dos civis, de prestadoras de serviço de limpeza, por exemplo.

3.2 VALOR NUTRICIONAL

3.2.1 O Valor Nutricional (VN) avaliará o valor energético das refeições fornecidas pelo rancho, bem como do valor energético total, sendo expresso por quilocaloria por pessoa (kcal/pessoa).

3.2.2 Os valores energéticos serão calculados pelas fórmulas:

$$VN_{\text{café da manhã}} = \frac{\text{soma do valor nutricional (kcal) da refeição (café da manhã) por pessoa ao longo do mês}}{\text{quantidade de dias do mês}}$$

$$VN_{\text{almoço}} = \frac{\text{soma do valor nutricional (kcal) da refeição (almoço) por pessoa ao longo do mês}}{\text{quantidade de dias do mês}}$$

$$VN_{\text{jantar}} = \frac{\text{soma do valor nutricional (kcal) da refeição (jantar) por pessoa ao longo do mês}}{\text{quantidade de dias do mês}}$$

$$VN_{\text{ceia}} = \frac{\text{soma do valor nutricional (kcal) da refeição (ceia) por pessoa ao longo do mês}}{\text{quantidade de dias do mês}}$$

$$VN_{total} = \text{soma dos valores nutricionais (kcal) das refeições (café da manhã, almoço, jantar e ceia)}$$

3.2.3 Para o cálculo do índice, deverão ser consideradas as principais refeições (café da manhã, almoço, jantar e ceia).

3.2.4 Será realizada uma avaliação da adequação, a partir do VN informado pela OM, baseada em parâmetros nutricionais pré-definidos em referências bibliográficas

3.3 CUSTO PER CAPITA

3.3.1 Para quantificar o custo mensal da produção das refeições, o custo per capita (CPC) será obtido por meio da fórmula:

$$CPC = \frac{\text{custo total das refeições servidas no mês (R\$)}}{\text{quantidade total de comensais atendidos no mês}}$$

3.3.2 No cálculo, deverá ser considerado o custo executado para as principais refeições (café da manhã, almoço, jantar), bem como a quantidade de comensais atendidos no mês.

3.4 SEGURANÇA ALIMENTAR

3.4.1 O índice de Segurança Alimentar (SA) será medido, mensalmente, por meio do preenchimento de um relatório (questionário) realizado por empresa contratada pela Subdiretoria de Abastecimento.

3.5 BAIXA EXTRA

3.5.1 O índice de Baixa Extra será medido, mensalmente, pela relação entre as saídas de materiais não aplicados nas refeições (como as baixas de material para copas, eventos e similares) e o valor total de saídas, sendo calculado pela fórmula:

$$BE = \frac{\text{soma das baixas com eventos, copas e outros (R\$)}}{\text{valor total das baixas no mês (R\$)}}$$

3.6 ENVIO DE INFORMAÇÕES À SDAB

3.6.1 Até a efetiva inserção dos índices em sistema informatizado, os ranchos deverão encaminhar, à SDAB, mensalmente, os valores obtidos no mês.

3.6.2 O envio será centralizado pelos Grupamentos de Apoio, que encaminharão os indicadores de cada rancho e os indicadores gerais da Gestão de Subsistência do Grupamento até o dia 25 (vinte e cinco) do mês subsequente.

3.6.3 As informações serão enviadas conforme os anexos A, B e C deste folheto, devendo tais documentos serem assinados digitalmente para viabilizar o envio eletrônico, por intermédio do SIGADAER.

3.6.4 Os indicadores de cada rancho e os indicadores gerais da Gestão de Subsistência do Grupamento de Apoio deverão ser apresentados, mensalmente, na Reunião da Administração.

4 DISPOSIÇÕES FINAIS

4.1 Todos os modelos e anexos citados neste Folheto encontram-se disponibilizados na página da DIRAD/SDAB na INTRAER.

4.2 Os casos não previstos neste Folheto serão submetidos ao Diretor de Administração da Aeronáutica.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Estado-Maior das Forças Armadas. Portaria nº 3.374/SC-5, de 27 de novembro de 1990. Baixa as instruções, anexos, para aplicação das Tabelas de Etapas, dos Complementos da Ração Comum e do Quantitativo das Rações Operacionais das Forças Armadas. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, nº 227, página 10, seção 1, de 28 de novembro de 1990.

BRASIL. Ministério da Defesa. Secretaria-Geral do Exército. Portaria nº 963/SELOM, de 9 de agosto de 2005. Altera as especificações da Tabela Qualitativa-Quantitativa de Alimentos da Ração. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, nº 155, página 7, seção 1, de 12 de agosto de 2005.

BRASIL. Comando da Aeronáutica. Secretaria de Economia, Finanças e Administração da Aeronáutica. *Manual Eletrônico de Execução Orçamentária, Financeira e Patrimonial: MCA 172-3*. Brasília, DF, atualizado anualmente.

BRASIL. Comando da Aeronáutica. Diretoria de Administração da Aeronáutica. *Plano de Metas da Subdiretoria de Abastecimento da Diretoria de Administração da Aeronáutica para o período 2017-2018: PCA 400-149*. Rio de Janeiro, 17 maio 2017.

Anexo A – Ofício de encaminhamento



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DE XXXXXXXX

Ofício nº XXX/AAAA/XXXX

Cidade, X de xxxxx de 20xx.

Protocolo COMAER nº 00000.000000/0000-00

Do Chefe

Ao Exmo. Sr. Subdiretor de Abastecimento

Assunto: Indicadores de Gestão de Subsistência do mês de xxxxx/20XX (AB4-SDAB).


Referência: 1. FCA 145-16.

Anexo: A. Cardápios Semanais;
B. Composição mínima diária das refeições do mês; e
C. Planilha com indicadores de Subsistência do mês de xxxxx de 20XX.

1. Em atenção ao item 3.6.3 do FCA 145-16, encaminho a V.Exa. a documentação anexa, que trata dos indicadores de Gestão da área de Subsistência referentes ao mês de xxxxx de 20XX.

FULANO DE TAL Posto/Espec.
Chefe do Grupamento de ApoioXXX

Anexo B – Cardápios Semanais (Anexo A do Ofício)

														Nome da OM													
														Cardápio Semanal do dia XX/XX/XX ao XX/XX/XX													
Dia	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Ceia														
	Cardápio	Custo total (R\$)	Valor nutricional		Cardápio	Custo total (R\$)	Valor nutricional		Cardápio	Custo total (R\$)	Valor nutricional		Cardápio	Custo total (R\$)	Valor nutricional												
Segunda-feira		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0			Carboidrato (%)												
			Proteína (%)	0			Proteína (%)	0			Proteína (%)	0			Proteína (%)												
			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)												
			Kcal total*	0			Kcal total*	0			Kcal total*	0			Kcal total												
Terça-feira		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0			Carboidrato (%)												
			Proteína (%)	0			Proteína (%)	0			Proteína (%)	0			Proteína (%)												
			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)												
			Kcal total*	0			Kcal total*	0			Kcal total*	0			Kcal total												
Quarta-feira		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0			Carboidrato (%)												
			Proteína (%)	0			Proteína (%)	0			Proteína (%)	0			Proteína (%)												
			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)												
			Kcal total*	0			Kcal total*	0			Kcal total*	0			Kcal total												
Quinta-feira		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0			Carboidrato (%)												
			Proteína (%)	0			Proteína (%)	0			Proteína (%)	0			Proteína (%)												
			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)												
			Kcal total*	0			Kcal total*	0			Kcal total*	0			Kcal total												
Sexta-feira		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0			Carboidrato (%)												
			Proteína (%)	0			Proteína (%)	0			Proteína (%)	0			Proteína (%)												
			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)												
			Kcal total*	0			Kcal total*	0			Kcal total*	0			Kcal total												
Sábado		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0			Carboidrato (%)												
			Proteína (%)	0			Proteína (%)	0			Proteína (%)	0			Proteína (%)												
			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)												
			Kcal total*	0			Kcal total*	0			Kcal total*	0			Kcal total												
Domingo		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0		R\$ 0,00	Carboidrato (%)	0			Carboidrato (%)												
			Proteína (%)	0			Proteína (%)	0			Proteína (%)	0			Proteína (%)												
			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)	0			Lipídios (%)												
			Kcal total*	0			Kcal total*	0			Kcal total*	0			Kcal total												

* A caloria total se refere ao consumo integral dos itens que compõe a refeição

Elaborado por:

XXXXXXXX XXXXXX de XXXXXX (Posto e Espec.) - Nutricionista

Elaborado por:

XXXXXXXX XXXXXX de XXXXXX (Posto e Espec.) - Gestor de Subsistência

Anexo C – Composição Mínima diária das refeições do mês (Anexo B do Ofício)

Café da manhã								
Cardápio	Unidade medida caseira	Quantidade (g/ml)	Calorias (kcal)	Distribuição de macronutrientes (g)			Custo planejado (R\$)	Custo executado (R\$)
				Carboidrato	Proteína	Lipídios		
Café								
Leite								
Pão								
Frios								
Manteiga (Blister)								
Fruta da estação								
Iogurte								
Bolo simples								
TOTAL (g)								
TOTAL (kcal)								
TOTAL (%)			100					

Almoço								
Cardápio	Quantidade	Unidade medida caseira	Calorias (kcal)	Distribuição de macronutrientes (g)			Custo planejado (R\$)	Custo executado (R\$)
				Carboidrato	Proteína	Lipídios		
Arroz simples								
Feijão								
Opção proteica								
Guarnição								
Sobremesa								
Suco								
Ilha de saladas								
Ilha de massas								
TOTAL (g)								
TOTAL (kcal)								
TOTAL (%)			100					

Jantar								
Cardápio	Quan- tidade	Unidade medida caseira	Calo- rias (kcal)	Distribuição de macronutrientes (g)			Custo planejado (R\$)	Custo executado (R\$)
				Carboidrato	Proteína	Lipídios		
Arroz simples								
Feijão								
Opção proteica								
Guarnição								
Salada simples								
Sopa								
Sobremesa								
Suco								
TOTAL (g)								
TOTAL (kcal)								
TOTAL (%)			100					

**Anexo D – Planilha com indicadores de Subsistência do mês de xxxxx/2018 (Anexo C do
Ofício)**

Disponibilizado na página da DIRAD/SDAB na INTRAER.