MANUAL ELETRÔNICO DAS ORIENTAÇÕES, PROCEDIMENTOS E ASSUNTOS AFETOS AO SISTEMA DE SUBSISTÊNCIA

MÓDULO 05 – ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS E AQUISIÇÃO DE GÊNEROS

ATUALIZAÇÃO: 8 DEZ 2025

RESPONSABILIDADE: DIVISÃO DE SUBSISTÊNCIA (SDAB)

1 CONSIDERAÇÕES INICIAIS
1.1 CARDÁPIO SEMANAL
1.2 FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO
2 ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS
2.1 PLANEJAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DOS CARDÁPIOS
2.2 RECOMENDAÇÕES PARA ELABORAÇÃO E GERENCIAMENTO DE CARDÁPIOS
2.3 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA, CÁLCULO NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES
2.4 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO CAFÉ DA MANHÃ
2.5 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA COLAÇÃO
2.6 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO ALMOÇO
2.7 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO JANTAR
2.8 QUANTO ÀS DIETAS ESPECIAIS
2.9 PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL
3 AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS
4 AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS
5 AQUISÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE CUSTO ELEVADO
ANEXO A – COMPOSIÇÃO MÍNIMA
ANEXO B – MODELO DE CARDÁPIO SEMANAL

APROVADO:

gov.br
Documento assinado digitalmente
DELMO SIFRONIO FREIRE
Data: 08/12/2025 17:15:58-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

BRIG INT DELMO SIFRÔNIO FREIRE

SUBDIRETOR DE ABASTECIMENTO

1 CONSIDERAÇÕES INICIAIS

1.1 O presente módulo tem por finalidade estabelecer orientações para a elaboração de cardápios no âmbito do COMAER, 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.

1.2 Pretende-se ainda que os cardápios elaborados sejam devidamente catalogados em uma base de dados nacional, observado 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.

1.1 CARDÁPIO SEMANAL

1.1.1 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 cada refeição, no intervalo de uma semana (segunda a domingo), nos ranchos do COMAER. O cardápio diário compõe-se, basicamente, de 4 (quatro) refeições: café da manhã, almoço, jantar e ceia.

1.1.2 Eventualmente, em se tratando das escolas de formação (EEAR, EPCAR, AFA e ITA) poderá também ser ofertado um pequeno lanche, denominado colação, para fins de complementação das necessidades nutricionais diárias, condicionado à disponibilidade de recursos orçamentários.

1.1.3 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.

1.1.4 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 a ser fornecida.

1.2 FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

1.2.1 A ficha técnica de preparações de alimentos visa à padronização de receitas, de modo a contribuir para a manutenção da qualidade e uniformidade de formulações alimentares empregadas na área de alimentação coletiva. Tal instrumento deve ser revisado periodicamente e conter a nomenclatura da preparação, a classificação (suco, entrada, prato principal, etc), os ingredientes que compõem a preparação, com suas respectivas quantidades, medidas caseiras, peso bruto e peso líquido, cálculo dietético total e por porção (calorias e macronutrientes), fator total de correção, rendimento em número de porções, descrição do modo de preparo, custo unitário de aquisição, custo total e por porção da preparação. Caso seja utilizada embalagem para expedição, deverá constar também na ficha técnica.

1.2.2 Por meio dessas fichas é possível relacionar a quantidade dos ingredientes que serão necessários, de forma a identificar e evitar o mau uso e o desperdício, calcular custos e compras a partir da relação de ingredientes e dos produtos disponíveis em estoque, padronizar o preparo e a forma de servir, assegurar permanentes padrões de qualidade, definir o rendimento da receita para evitar sobra ou falta na distribuição, e definir custo unitário padrão por porção ou preparação.

2 ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

2.1 PLANEJAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DOS CARDÁPIOS

2.1.1 O planejamento do cardápio deverá ser elaborado por trimestre a fim de possibilitar uma programação do montante de alimentos a serem licitados.

2.2 RECOMENDAÇÕES PARA ELABORAÇÃO E GERENCIAMENTO DE CARDÁPIOS

2.2.1 Cardápio semanal será o documento que dará início às ações necessárias ao planejamento e à produção das refeições e alimentações fornecidas pelo Serviço de Subsistência.

2.2.2 Deverão ser levados em consideração, para um bom planejamento, os seguintes aspectos:

a) cores: Os alimentos deverão ter cores contrastantes e vivas para dar ao prato um colorido que desperte o desejo de consumo;
b) formas: A maneira como os alimentos serão apresentados deverá explorar as diferentes formas, sendo essas em cubos, tiras, postas, trouxinhas, bolinhos, enformados, dentre outras possibilidades;

c) sabores: Os sabores devem ser destacados utilizando-se de temperos, condimentos e especiarias que ressaltem os sabores ácido, salgado, apimentado, amargo, doce, picante e azedo;
d) texturas: A variedade de texturas é um diferencial ao cardápio devendo ser exploradas as consistências líquidas, macia, cremosa, crocante, áspera, úmida, seca, dura e fibrosa, de modo a tornar o cardápio mais atrativo;
e) ingredientes: A diversificação de ingredientes demonstra criatividade e cuidado de quem está planejando o cardápio. Essa diversificação se refere não só ao mesmo ingrediente, mas também aos alimentos semelhantes em composição e sabor, como por exemplo, a ser evitado: canja de galinha na entrada e frango no prato principal; salada de cenoura com batata na entrada e carne assada com cenoura e purê de batata como prato principal;
f) temperaturas: É importante que os alimentos sejam servidos nas temperaturas adequadas à sua apresentação: sopa quente, suco de laranja gelado, sorvete na consistência adequada, etc.;
g) conhecimento de preparações básicas e nomenclatura clássica: O responsável pela elaboração do cardápio deve ter conhecimento dos ingredientes que serão utilizados nas preparações básicas e estar familiarizado com a nomenclatura clássica dos pratos e suas guarnições, pois é indispensável que conheça os componentes dos mesmos para poder avaliar o aspecto, o sabor, a textura, os ingredientes, etc; e
h) controle técnico do padrão: verificar o preparo e se a apresentação do cardápio está em acordo com o planejado, avaliando-se reposições, sobras, porções e revisão de Fichas técnicas de produção/custo.

2.2.3 Os gestores de subsistência e nutricionistas deverão gerenciar as seguintes variáveis para adequada execução do cardápio: planejamento antecipado e cíclico; custos e metas a serem atingidas; sazonalidade dos alimentos e a necessidade de oferta mediante o cardápio a ser elaborado; inovação, criação e teste de novas preparações; avaliação contínua dos fornecedores, utilizando-se, inclusive, das análises laboratoriais de matérias-primas; supervisão das atividades; e capacitação da mão de obra.

2.2.4 Para a elaboração do cardápio deverão ser escolhidos os componentes das grandes refeições (prato base, prato proteico, salada, guarnição e sobremesa), preenchendo-se a planilha de cardápio, a partir da distribuição dos pratos proteicos.

2.2.4.1 Para o cálculo das quantidades dos pratos proteicos deve-se multiplicar o número de dias de funcionamento da Unidade de Alimentação no mês pelo número de pratos proteicos do cardápio. Exemplo: uma unidade que funciona 30 dias ao longo do mês, oferta apenas o almoço e serve um prato proteico por refeição, terá trinta preparações no cardápio mensal.

2.2.4.2 Considerando as trinta preparações de prato proteico a compor o cardápio ao longo de um mês, sugere-se a variação dos componentes proteicos, conforme modelo de frequência na Tabela 1.

TABELA 1: FREQUÊNCIA MENSAL DA OFERTA DO COMPONENTE PROTEICO

COMPONENTE PROTEICO	FREQUÊNCIA MENSAL
CARNE BOVINA	8-11
AVES	8-11
PEIXES	4
CARNE SUÍNA	2-4
OVOS	2
MASSAS RECHEADAS	2
OUTRAS (FEIJOADA, COZIDOS, CASSOULET, MIÚDOS, EMBUTIDOS, CRUSTÁCEOS)	1
TOTAL	30

2.2.4.3 Deverão ser determinadas as diferentes preparações para cada tipo de componente proteico, conforme exemplificado no modelo de frequência da Tabela 2.

TABELA 2: TIPO DE PREPARAÇÃO DE ACORDO COM O COMPONENTE PROTEICO E FREQUÊNCIA MENSAL

TIPO DE CARNE BOVINA	FREQUÊNCIA MENSAL	TIPO DE PREPARAÇÃO
ACÉM, PEITO, MÚSCULO (MOÍDO)	2	PANQUECA DE CARNE, ALMONDEGA, ABOBRINHA RECHEADA
COXÃO MOLE	3	BIFE À MILANESA, BIFE À ROLÊ
COXÃO DURO	3	BIFE DE PANELA, CARNE COZIDA
PATINHO	1	TORTA MADALENA, CARNE AO MOLHO MADEIRA
LAGARTO	2	CARNE ASSADA
TIPO DE CORTE DE AVES	FREQUÊNCIA MENSAL	TIPO DE PREPARAÇÃO
COXA E ANTECOXA	2	SOBRECOXA AO MOLHO BARBECUE, GALINHADA, FRANGO À PROVENÇAL
FILÉ DE PEITO	3	FRANGO XADREZ, FRANGO AO MOLHO CURRY, EMPADÃO DE FRANGO, FRANGO CREMOSO
SASSAMI	2	PAEJA CAIPIRA, FRANGO GRATINADO AO FORNO, SASSAMI TRIUNFAL
TULIPA	1	TULIPA COM MOLHO AGRIDOCE
TIPO DE CORTE DE PEIXE	FREQUÊNCIA MENSAL	TIPO DE PREPARAÇÃO
FILÉ DE MERLUZA, PESCADA, TILÁPIA	4	ISCA DE PEIXE AO MOLHO ROSE, TILÁPIA GRATINADA, MERLUZA EM CROSTA DE FAROFA, PEIXE AO MOLHO BRANCO
TIPO DE CORTE DE CARNE SUÍNA	FREQUÊNCIA MENSAL	TIPO DE PREPARAÇÃO
BISTECA, LOMBO, FILÉ	1	BISTECA COM MOSTARDA, MEL E GENGIBRE, BISTECA COM MOLHO CREMOSO, LOMBO AO FORNO, FILÉ SUÍNO À PARMEGIANA
COSTELINHA	1	COSTELINHA COM LARANJA E MEL; ESCONDIDINHO DE COSTELINHA
OUTROS	FREQUÊNCIA MENSAL	TIPO DE PREPARAÇÃO
OVO	2	OMELETE, FRITADA
MASSAS RECHEADAS	2	RONDELE DE FRANGO, CANELONE DE QUEIJO, SOLFIATELE DE QUEIJO E PRESUNTO, PANQUECA DE CARNE
FEIJOADA, COZIDOS, CASSOULET, MIÚDOS, EMBUTIDOS, CRUSTÁCEOS	1	FÍGADO ACEBOLADO, DOBRADINHA, FEIJOADA, CASSOULET

2.2.5 Deve-se proceder dessa forma para todos os componentes do cardápio relacionados às grandes refeições (prato base, guarnição, salada, sobremesa e suco), de modo a não repetir os alimentos, os ingredientes, a consistência, a cor e as técnicas de preparo.

2.2.6 As preparações que compõem os cardápios devem ser variadas, evitando-se monotonia de cores e repetições ao longo do mês. Para tanto, recomenda-se que sejam planejados cardápios para um período mínimo de 90 dias, de forma a permitir um planejamento adequado, pelas OM apoiadoras, das demandas de aquisições no processo licitatório e a distribuição antecipada ou oportuna dos gêneros in natura ou processados às suas OM apoiadas. Tal planejamento evitará mudanças repentinas e não planejadas no cardápio.

2.2.7 Alguns aspectos devem ser considerados durante o planejamento do cardápio, tais como: usar preparações mais simples nas segundas-feiras; não fixar preparações em dias da semana (exemplo: feijoada na sexta-feira); reduzir frituras, fornecer refeições adequadas aos militares com restrições alimentares diagnosticadas; e estabelecer, previamente, a frequência e variedade de gêneros a serem utilizados no cardápio.

2.2.8 Cardápios para refeições transportadas: Devido ao tempo necessário aos processos de produção, transporte e distribuição, assim como o maior nível de manuseio e o risco de alterações nutricionais, microbiológicas e sensoriais derivadas desse processo, deve-se evitar, sob pena de comprometer a qualidade e inocuidade do produto final:

2.2.8.1 Alimentos com compostos sulfurosos (repolho, nabo, rabanete, brócolis, couve).

2.2.8.2 Preparações com muito molho (carne ensopada, massas), com excesso de manipulação (salada com vários ingredientes, molho vinagrete) e meios de cultura que favoreçam a proliferação de microrganismos (ovos, glacês).

2.2.8.3 Preparações que se deformam (gelatinas, mousse).

2.2.8.4 Uso de temperos fortes.

2.2.9 Para fins de suporte normativo e orientações adicionais relativas à elaboração de cardápios, materiais de apoio do Ministério da Saúde e Instituições de ensino e pesquisa estão disponíveis para consulta, tais como, exemplificativamente: “Na cozinha com as frutas, legumes e verduras”; “Manual para Buffet saudável e sustentável”; “Guia Alimentar da população Brasileira”; e o “Guia de Boas Práticas para Restaurantes coletivos”, o qual estabelece um conjunto de medidas a serem adotadas a fim de garantir a adequação nutricional das refeições e dos produtos alimentícios às necessidades da população a que se destina.

2.3 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA, CÁLCULO NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES

2.3.1 De acordo com a ocasião, os cardápios das grandes refeições devem atender à seguinte ordem: entrada, prato principal, guarnição, prato base, sobremesa e complementos.

2.3.1.1 A entrada pode ser composta por sopas, saladas cozidas ou cruas, antepastos ou torradas, a depender do enquadramento de custo estabelecido e da harmonia com a refeição a ser servida.

2.3.1.2 O prato base consiste, basicamente, em arroz e feijão. Sugere-se ofertar o arroz integral, além do convencional, que também poderá compor como mais uma opção quando adicionado de complementos (ex. arroz à grega). O feijão poderá ser substituído por qualquer outra leguminosa seca, como lentilha, ervilha e grão-de-bico, a depender da combinação com as outras preparações do cardápio e aceitação dos comensais.

2.3.1.3 A guarnição é composta por preparações que acompanham o prato principal, podendo ser dividida em vegetais, farináceos, tubérculos, massas, dentre outros, em suas várias formas de preparo e combinação.

2.3.1.4 As sobremesas são compostas por frutas, doces e artigos de confeitaria, evitando-se, na medida do possível, a oferta excessiva e recorrente de doces em compotas e industrializados.

2.3.1.5 Os complementos são itens variados do cardápio ofertados a depender da composição, padrão estabelecido e aceitação dos comensais. São compostos por molhos para saladas, queijo ralado para massas, azeite, limão para o peixe, bebidas industrializadas, sucos, café, achocolatados, chá e água mineral.

2.3.2 Para base de cálculos, os valores nutricionais per capita do cardápio diário deverão ser expressos em quilocalorias (kcal). Deve-se considerar que uma pessoa consuma uma porção de cada componente do cardápio (alimento já preparado) conforme listado na Tabela 3.

Tabela 3 - Porção dos alimentos "prontos" que compõem cada refeição

CAFÉ DA MANHÃ		GRANDES REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR)	
CARDÁPIO	PORÇÃO POR PESSOA	CARDÁPIO	PORÇÃO POR PESSOA
CAFÉ	100 ML	ARROZ SIMPLES	100 G
LEITE	150 ML	FEIJÃO	150 G
PÃO	1 UNIDADE	OPÇÃO PROTEICA	400 G
FRIOS	100 G (2 FATIAS)	GUARNIÇÃO	100 G
MANTEIGA (BLISTER)	1 UNIDADE	SALADA SIMPLES	80 G
FRUTA DA ESTAÇÃO	1 PORÇÃO	SOPA	150 ML
IOGURTE	1 UNIDADE (180 ML)	SOBREMESA	80 G
BOLO SIMPLES	1 FATIA (80 G)	SUCO	250 ML

Obs.: A porção por pessoa pode sofrer variações de acordo com a mensuração de consumo per capta de cada OM.

2.3.3 Os macronutrientes (carboidrato, proteína e lipídeos) das grandes refeições deverão ser estabelecidos e apresentados em valores percentuais por meio de tabelas a serem afixadas nos ranchos.

2.3.4 O cálculo de macronutrientes e calorias poderá ser feito por meio de software específicos ou manualmente, utilizando-se 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.

2.3.5 Os refeitórios poderão dispor de opção para serviços de fornecimento de massas ou outras preparações, em setores próprios, na forma de “ilhas”, conforme disponibilidade e a critério da Seção de Subsistência executora.

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

2.3.7 O custo real deverá ser contabilizado considerando o montante em valores monetários dos ingredientes empregados nas preparações, bem como do número de comensais que efetivamente realizaram a alimentação no local.

2.4 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO CAFÉ DA MANHÃ

2.4.1 Para a elaboração do café da manhã considera-se adequado serem observados, no mínimo, os seguintes requisitos:

2.4.1.1 Pelo menos 02 (dois) tipos de pães por dia, podendo sofrer variações quanto à composição do pão (integral, milho, multigrãos, doce) ou até mesmo substituições por panqueca tipo “americana”, ou outras variações ao longo da semana;

2.4.1.2 Pelo menos 01 (um) tipo de frios/queijos por dia, podendo ser substituído por ovos, salsicha, iogurte, requeijão ou outros cremes derivados do leite;

2.4.1.3 Pelo menos 01 (um) tipo de fruta por dia, especialmente as de corte, como melancia, mamão, melão, abacaxi, manga, abacate, etc., evitando-se frutas inteiras como maçã, pera e outras de custo mais elevado e difícil consumo no refeitório, com exceção de bananas, devendo ser variadas ao longo da semana; e

2.4.1.4 01 (um) bolo simples, sendo o fornecimento opcional aos finais de semana. Café, leite, achocolatados, sucos, chás, mingau, água, etc.

2.5 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA COLAÇÃO

2.5.1 Para a elaboração da colação considera-se adequado serem observados, no mínimo, os seguintes requisitos: pelo menos 01 (uma) fruta, podendo sofrer substituições por snacks ou iogurte.

2.6 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO ALMOÇO

2.6.1 Para a elaboração do almoço considera-se adequado serem observados, no mínimo, os seguintes requisitos:

2.6.1.1 02 (dois) tipos de arroz, sendo 01 (um) agulhinha e 01 (um) integral tipo cateto com preparação simples. Poderá sofrer variações na sua composição como, por exemplo, arroz de brócolis, arroz à grega, arroz maluco, arroz carreteiro, dentre outros;

2.6.1.2 01 (um) tipo de feijão simples ou outra leguminosa (grão-de-bico, lentilha, etc.). Poderá sofrer variações quanto ao seu tipo: “preto”, “carioquinha”, “manteiga”, “mulatinho”, “branco”, dentre outros;

2.6.1.3 Pelo menos 01 (uma) opção proteica podendo esta ser carne vermelha em suas inúmeras variações, carne de suíno, frango ou outras variações de aves, peixes in natura ou processados e salgados, crustáceos, moluscos, carnes embutidas ou salgadas, miúdos, ou outras de origem animal ou vegetal. Deve-se explorar as diferentes possibilidades de preparações e a frequência de distribuição dos diferentes tipos de proteína ao longo da semana, conforme exemplificado na Tabela 4.

a) 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, exemplificativamente, omelete (ou outra preparação a base de ovo), hambúrguer, preparações a base de frango, ou outras variedades de proteína de origem animal de boa aceitação geral; e

b) deve haver equilíbrio no modo de preparo (assado, cozido, grelhado, parrilla, churrasco na brasa, fritura), evitando-se, tanto quanto possível, mais de um tipo de fritura na composição do cardápio, como, por exemplo, peixe frito e croquete de carne. 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.

TABELA 4: FREQUÊNCIA SEMANAL DE DISTRIBUIÇÃO DO PRATO PROTEICO POR REFEIÇÃO

Prato proteico	Frequência semanal por refeição
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

2.6.1.4 Pelo menos 01 (uma) guarnição. Poderá ser composta por cremes (milho, espinafre), legumes, massas simples ou recheadas, batata sauté, “empadão”, “escondidinho”, suflês, purês, torta salgada, pirão, farofa, dentre outros. Dependendo do tipo de preparação com massa, poderá ser servida como prato único, correspondente ao arroz, feijão e prato proteico, como por exemplo: lasanha à bolonhesa ou ao sugo recheado com presunto e muçarela.

2.6.1.5 Pelo menos 01 (uma) sobremesa, sendo, preferencialmente, fruta. Em caso da oferta de doces ou artigos de confeitaria (pudins, flans, gelatinas, manjares, doces cremosos, doces diversos, dentre outros) deve ser evitado o fornecimento excessivo e recorrente de doces em compota/enlatados;

2.6.1.6 02 (dois) tipos de bebida, sendo compostas, preferencialmente, por água, água saborizada, suco (ou refresco) natural ou de polpa da fruta, chá mate ou refresco de guaraná natural, sucos ou outros preparos industrializados evitando-se, todavia, a oferta de produtos industrializados de qualidade inferior, potencialmente prejudiciais à saúde.

2.6.1.7 Pelo menos 02 (dois) tipos de salada com complementos:

a) deverá apresentar variedade de folhas, legumes crus e cozidos, cereais ou massas, leguminosas, evitando-se componentes que estejam previstos em outras preparações do cardápio; e

b) deverá ser dada preferência para folhas e legumes com contrastes e sabor, evitando-se colocar várias folhas e legumes de sabores fortes ao mesmo tempo, como por exemplo, salada de rabanete com nabo e agrião. A composição sugerida para a ilha de saladas poderá seguir o planejamento abaixo.

TABELA 5: COMPOSIÇÃO DA ILHA DE SALADA

Salada 1	2 (dois) ou mais tipos de folhas, sendo 1 (um) de alface e 1 (um) de folhosos (à exceção de alface);
Salada 2	2 (dois) 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, batata-doce cozida ou chips, entre outros);

Complementos	- 2 (dois) ou mais tipos de molhos podendo ser industrializado (sachê ou pote) ou de produção própria do rancho, desde que respeitados os cuidados estabelecidos na legislação sanitária. - 1 (um) ou mais tipos de frutas (maçã, manga, abacaxi, uva-passa, entre outras); - ovo cozido e picado ou de codorna; - ervas diversas (salsa, cebolinha, manjericão, manjerona, orégano, entre outros); - Vinagre maçã, azeite virgem ou extravirgem, vinagre balsâmico, molho shoyo, sal (sachê), etc.

2.6.1.8 Nos meses de inverno o cardápio poderá ser acrescido com 01 (um) tipo de caldo.

2.7 QUANTO À COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO JANTAR

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

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

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

2.8 QUANTO ÀS DIETAS ESPECIAIS

2.8.1 A previsão deste tópico visa difundir os conhecimentos da ciência da nutrição, quanto aos regimes dietéticos, em nível de unidades não hospitalares.

2.8.2 Para os casos de dietas especiais, direcionadas aos militares que possuam algum tipo de restrição alimentar, deverá ser elaborado um cardápio mínimo com adaptações da dieta, de acordo com a comorbidade base.

2.9 PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

2.9.1 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 adotá-las dentro das possibilidades de aplicação.

2.9.2 Dentre os alimentos com propriedades benéficas ao funcionamento cardiovascular, encontram-se as frutas (maçã, abacate, frutas vermelhas), vegetais, hortaliças, leguminosas, oleaginosas, laticínios, peixes de águas frias, grãos (feijões, soja, lentilha, grão-de-bico), castanhas, linhaça, azeite extravirgem, aveia, suco de uva e outros in natura ou minimamente processados, dentre outros, que fazem parte da alimentação brasileira.

2.9.3 A proposta de inclusão desses alimentos nos cardápios do COMAER visa à valorização do preparo de pratos típicos regionais. Em contrapartida, deve-se evitar a oferta de alimentos ultraprocessados e de baixa qualidade nutricional tais como suco em pó, refrigerantes, embutidos, doces enlatados, dentre outros, que vão de encontro a uma alimentação saudável fundamental para a melhoria na qualidade de vida do efetivo.

2.9.4 A adoção das modificações qualitativas na composição dos cardápios, somada com a criação de estratégias para a promoção de uma alimentação saudável, tais como utilização de abordagens e recursos educacionais que levem à reflexão, problematização e orientação do efetivo, são medidas essenciais para a 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).

3 AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS

3.1 Os cardápios deverão ser analisados quanto à composição, aspectos nutricionais e sensoriais, buscando-se a melhoria da qualidade alimentar e nutricional ofertada nas unidades de alimentação do COMAER.

3.2 Todos os cardápios elaborados deverão ser avaliados utilizando-se o método de Avaliação Qualitativa das Preparações (AQPC), que visa auxiliar na construção de um cardápio mais adequado do ponto de vista nutricional, na percepção do equilíbrio relacionado às técnicas de preparo empregadas, repetição de cardápios, combinações de pratos, tipo e percentual de ofertas, características dos alimentos, além dos atributos sensoriais, segundo parâmetros de saúde a serem alcançados.

3.3 O método AQPC busca promover adequações e incentivo à educação nutricional, cabendo aos gestores e nutricionistas primar pela melhoria contínua dos parâmetros mensurados.

3.4 Os critérios estabelecidos para avaliação do cardápio (almoço) perpassam pela:

3.4.1 Técnica de cocção empregada nas preparações, alertando para a monotonia e repetição.

3.4.2 Aparecimento de frituras, de forma isolada ou associada aos dias de oferta de doces.

3.4.3 Cor das preparações e alimentos empregados no cardápio, avaliando-se a harmonia relativa ao aspecto visual da preparação e à variedade de nutrientes.

3.4.4 Presença de duas ou mais preparações ricas em enxofre, desconsiderando-se o feijão, oferecido diariamente. Deve-se limitar a oferta para redução da sensação de mal-estar e desconforto gástrico pelos compostos sulfurados.

3.4.5 Presença de itens importantes para uma alimentação balanceada como frutas e folhosos.

3.4.6 O aparecimento de alimentos em conservas ou compotas oferecidas em saladas ou sobremesas, respectivamente.

3.4.7 Contraste dos itens. Por exemplo, a presença de carnes gordurosas (linguiça, salsicha, hambúrguer, feijoada) junto com a oferta de doces como sobremesa.

3.5 A aplicação do AQPC ocorrerá em quatro etapas, perpassando por avaliações diárias, semanais e mensais.

3.5.1 1° etapa: Definição dos itens para análise do cardápio por dia, semana e mês.

3.5.2 2° etapa: Avaliação do cardápio semanal de acordo com os itens estabelecidos, conforme exemplo na Tabela 5.

3.5.3 3° etapa: As avaliações da semana reúnem as avaliações diárias com as informações quanto ao número de dias em que os itens aparecem.

3.5.4 4° etapa: A avaliação mensal agrupa os dados semanais e, posteriormente, estes são tabulados em percentuais em relação ao número total de dias dos cardápios investigados, conforme exemplo na Tabela 6.

3.6 Para fins de classificação, os itens positivos (presença de folhosos, frutas como sobremesas), que possuem o percentual igual ou superior a 90% são considerados ótimo, de 75% a 89% bom, 50 a 74% regular, 25% a 49% ruim e inferior a 25% péssimo. Para os itens negativos (presença de frituras, carnes gordurosas, monotonia alimentar, presença de doces e presença de conservas ou compotas na sobremesa, técnicas de cocção), são considerados ótimo quando o percentual é igual ou inferior a 10%, bom quando for entre 11 e 25%, regular entre 26 e 50%, ruim para 51 e 75% e péssimo quando o percentual for superior a 75%.

TABELA 6: ITENS DE AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO (ALMOÇO) POR SEMANA

SEMANA 1	PRESENÇA DE FRITURAS (N° DE DIAS)	PRESEN-ÇA DE CARNES GORDU-ROSAS (N° DE DIAS)	CORES DA SALADA E COMBINAÇÃO DE CORES DO CARDÁPIO (MONOTO-NIA DE CORES) (N° DE DIAS)	NÚMERO DE PREPARA-ÇÕES COM ALIMEN-TOS RICOS EM ENXOFRE (N° DE DIAS)	PRESEN-ÇA DE FRUTAS COMO SOBRE-MESA (N° DE DIAS)	PRESEN-ÇA DE DOCES COMO SOBRE-MESA (N° DE DIAS)	TÉCNI-CAS DE COCÇÃO (MONO-TONIA) (N° DE DIAS)	PRESENÇA DE FOLHO-SOS (N° DE DIAS)	PRESEN-ÇA DE CONSER-VAS NA SALADA OU COMPO-TAS NA SOBRE MESA (N° DE DIAS)
SEGUNDA									
TERÇA									
QUARTA									
QUINTA									
SEXTA									
SABADO									
DOMINGO									

TABELA 7: RESUMO DA ANÁLISE DO CARDÁPIO (ALMOÇO) NO MÊS

ITENS ANALISADOS	CARDÁPIOS SEMANAL				OCORRÊNCIA MENSAL		CLASSIFICAÇÃO
	1°	2°	3°	4°	N	%	
PRESENÇA DE FRITURAS	5	5	5	5	20	100	PÉSSIMO
PRESENÇA DE CARNES GORDUROSAS	0	0	0	0	0	0	ÓTIMO
CORES DA SALADA E COMBINAÇÃO DE CORES DO CARDÁPIO (MONOTONIA)	3	2	1	2	8	40	REGULAR
NÚMERO DE PREPARAÇÕES COM ALIMENTOS RICOS EM ENXOFRE	5	5	4	5	19	95	PÉSSIMO
PRESENÇA DE FRUTAS COMO SOBREMESA	0	0	0	0	0	0	PÉSSIMO
PRESENÇA DE DOCES COMO SOBREMESA	0	0	0	0	0	0	ÓTIMO
TÉCNICAS DE COCÇÃO (MONOTONIA)	3	2	1	2	8	40	REGULAR
PRESENÇA DE FOLHOSOS	3	2	1	2	8	40	REGULAR
PRESENÇA DE CONSERVAS NA SALADA OU COMPOTAS NA SOBREMESA	5	5	5	5	20	100	PÉSSIMO

Tabela 8: Exemplo de Avaliação do cardápio (almoço) mensal ao longo do ano

MÊS	NÚMERO DE DIAS AVALI-ADOS			SALADA E COMBINA-ÇÃO DE CORES DO CARDÁPIO (MONOTO-NIA DE CORES) (N° DE DIAS)		PRESENÇA DE FRUTAS COMO SOBREME SA (N° DE DIAS)	PRESENÇA DE DOCES COMO SOBREMES A (N° DE DIAS)	TÉCNICAS DE COCÇÃO (MONOTO NIA) (N° DE DIAS)	PRESEN ÇA DE FOLHOS OS (N° DE DIAS)	DE CONSERVAS NA SALADA OU COMPOTAS NA SOBREMES A (N° DE DIAS)
JAN	22	11	8	19	13	4	14	04	07	04
FEV	20	12	7	16	12	2	13	04	13	04
MAR	24	15	08	22	17	3	16	05	17	05
ABR	19	06	06	17	13	04	13	02	10	02
MAI	24	10	08	13	16	04	16	02	14	02
TOTAL	109	54	37	71	71	17	72	17	61	17
%		49,5	34	65	65	15,6	66	15,6	56	15,6

4 AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

4.1 Considerando a Manifestação Jurídica Referencial da Diretoria de Aquisições da AGU dada pelo Parecer Referencial nº 00002/2025/DIAQ/SCGP/CGU/AGU, os processos licitatórios destinados à aquisição de gêneros deverão observar as orientações, principalmente em relação ao constante:

a) na letra “a” do item 33 do Parecer, a justificativa da aquisição de gêneros tendo como base principal o direito da alimentação fornecida ao militar, conforme letra “g” do item IV do Art. 50 da Lei nº 6.880/1980, bem como o Regimento Interno da OM que define a atribuição da Seção de Subsistência

> oportuno que o órgão demandante relate e detalhe o tipo de necessidade que envolve a contratação de alimentos. Por exemplo, se a necessidade apresentada decorre do dever legal de fornecer alimentos, demonstrando a competência do órgão requisitante para providenciar o atendimento desse dever; quais os alimentos atendem a necessidade descrita (envolve apenas alimentos industrializados? alimentos in natura?); a necessidade envolve refeições prontas? Ou existe equipe de cozinha para elaborar as refeições no próprio órgão?; os alimentos comprados atenderão a necessidades de quais unidades?; não há contratos em vigor que supram a necessidade? etc.

b) na letra “b” do item 33 do Parecer, a utilização do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (versão OUT 2024 – disponível em https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-nacional-de-contratacoes-sustentaveis-2024.pdf);

> recomenda-se que o órgão assessorado atente para as orientações das páginas 77 a 81 e 213 a 214 do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis; dentre outras ponderações do GUIA, ressaltam-se dentre aquelas que orientam:
>
> b.1) a verificação da necessidade ou não de registro na ANVISA quanto ao alimento que será adquirido e se há normas referentes às embalagens e rótulos;
> b.2) inclusão como obrigação da contratada de observar a Resolução RDC Anvisa 216, de 2004, alterada pela RDC 52, de 2014, bem como normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais;
> b.3) para os produtos de origem animal, inserir como requisito de aceitação do produto que o estabelecimento esteja registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA);
> b.4) para os produtos de origem vegetal, os estabelecimentos que trabalhem no processo de classificação de produtos de origem vegetal devem estar registrados no Cadastro Geral de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
>
> EXTRATO DO GUIA
>
> 6. AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS – Gêneros Alimentícios – Licitação
>
> Objetivo do Desenvolvimento Sustentável 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável), 12 (Consumo e Produção Responsáveis), 14 (Vida na água) e 15 (Vida terrestre)
>
> Aquisição de gêneros alimentícios por licitação. Desde que cumprido o percentual de 30% do total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, para atendimento ao Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, que deve ser cumprido mediante dispensa de licitação, será possível adquirir produtos provenientes de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 24 de julho de 2006. Ex.: Café, açúcar, frutas, verduras, legumes, etc.

No setor de alimentos, a Anvisa coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, inspeção, fiscalização e controle de riscos, sendo responsável por estabelecer normas e padrões de qualidade e identidade a serem observados.

O ALIMENTO PRECISA DE REGISTRO? Consulte o site da Anvisa para verificação técnica se o alimento a ser adquirido precisa de registro ou está dispensado:
https://www.gov.br/anvisa/pt-br/setorregulado/regularizacao/alimentos
https://www.gov.br/anvisa/pt-br/setorregulado/regularizacao/alimentos/registro-unico

EMBALAGENS, consulte:
https://www.gov.br/anvisa/pt-br/setorregulado/regularizacao/alimentos/embalagens

BIBLIOTECA DE ALIMENTOS: Importante subsídio técnico, com menção às normas da Anvisa, periodicamente atualizado, disponível neste link (atualização até: 07/07/23):
https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos

ATOS NORMATIVOS: Consulte a página de legislação da Anvisa, na qual é possível busca temática e também baixar uma planilha com a lista de atos normativos (atualizada periodicamente):
http://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#

PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: Os produtos de origem animal devem atender a Lei 1.283/1950, regulamentada pelo Decreto 9.013/2017.
Subsídios no Ministério da Agricultura e Pecuária. Consulte:
https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/registro-de-estabelecimentos

PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL: Os estabelecimentos que trabalhem no processo de classificação de produtos de origem vegetal devem estar registrados no Cadastro Geral de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Consulte:

https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-de-produtos-origem-vegetal/legislacaoPOV

LEGISLAÇÃO	- Lei nº 14.628, de 2023 - Institui o Programa de Aquisição de Alimentos e o Programa Cozinha Solidária - Decreto nº 11.802, de 2023 - Regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, instituído pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023. - Lei n. 11.326, de 2006 - Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. - Decreto n. 9.064, de 2017 - Dispõe sobre a Unidade Familiar de Produção Agrária, institui o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar e regulamenta a Lei n. 11.326, de 2006. - Lei 9.782/99 (define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Anvisa e dá

	outras providências). - Decreto 3029/1999 (aprova o Regulamento da Anvisa) - RDC 27/2010 ANVISA (Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário). - - Portaria Seges/ME nº 938, de 2 de fevereiro de 2022 - Institui o catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, em atendimento ao disposto no inciso II do art. 19 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
PRINCIPAIS DETERMINAÇÕES	A Lei nº 14.628, de 2023 instituiu o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e definiu suas finalidades. A seu turno, a Lei nº 14.628/2023 (art. 8º) e Decreto 11.476/2023 estabeleceram o percentual mínimo de 30% do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei 11.326, de 2006, pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, pelas empresas públicas e pelas sociedades de economia mista. Se já foi cumprido o percentual mínimo na modalidade compra institucional, o órgão poderá realizar licitação para adquirir gêneros alimentícios, desde que não seja com a finalidade de atendimento ao PAA, para estes casos, mesmo adotando-se percentual acima do mínimo de 30 por cento, utiliza-se a compra institucional por dispensa de licitação. Nas licitações destinadas a aquisição de gêneros alimentícios, para agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas, que comprovem os requisitos para qualificação como tal, deve ser dado o mesmo tratamento favorecido, diferenciado e simplificado que é dado para as microempresas, empresas de pequeno porte, nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal (Decreto 8.538/2015).
PROVIDÊNCIA A SER TOMADA	Na fase de planejamento da contratação, observar se já foi cumprido o percentual mínimo de aquisição em relação ao orçamento previsto para o exercício financeiro (Decreto 11.476/2023), para atendimento ao PAA. Juntar aos autos a comprovação de que foi cumprido o percentual, sendo possível a aquisição de todo tipo de gêneros alimentícios, inclusive os que são oferecidos pela agricultura familiar. Verificar o catálogo eletrônico de padronização de compras (Portaria SEGES/ME nº 938/2022 e art. 19. II da Lei nº 14.133/2021), de observância obrigatória pelos órgãos e entidades da Administração Pública federal. No momento, apenas alguns itens de gêneros alimentícios foram previstos e outros itens serão gradativamente incorporados. Atentar para as orientações específicas caso o item ou itens esteja(m) previsto(s) no catálogo. A não utilização do catálogo exige justificativa. **NA AQUISIÇÃO:**

	1) Inserir no item Sustentabilidade//descrição ou especificação técnica do produto: "Só será admitida a oferta dos itens/grupos XXX, XXX e XXX originados da produção de agricultores familiares, das suas organizações, de empreendedores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006." **2) Inserir no item de julgamento da proposta, na fase de avaliação de sua aceitabilidade e do cumprimento das especificações do objeto:** a) Declaração por parte do fornecedor, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais do art. 3º da Lei n. 11.326, de 2006, para se qualificar como agricultor familiar, ou como empreendedor familiar rural, ou como os demais beneficiários dessa lei." **3) Inserir no item de habilitação jurídica da empresa:** a) No caso de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei n.11.326, de 24 de julho de 2006: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP, Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF; e outros documentos definidos pelo Grupo Gestor do PAA. A depender dos gêneros alimentícios que serão licitados, recomenda-se a área técnica verificar se haveria a incidência dos requisitos a seguir transcritos (identificando para qual ou quais itens deve(m) ser feita(s) a(s) exigência(s): **4) Após consulta ao site da ANVISA, verificando-se que o alimento precisa de registro na Agência e/ou há normas referentes às embalagens e rótulos, inserir no item de sustentabilidade:** a) Registro na ANVISA nos termos da RDC 27/2010 b) Para os produtos embalados e rótulos devem ser observadas as regras constantes de ..... (inserir normas correspondentes da Anvisa, se aplicáveis ao caso concreto). **5) Para os produtos de origem animal, inserir no item de Sustentabilidade:** a) o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA)
PRECAUÇÕES	Nos termos do artigo 4º, § 2º, do Decreto n. 11.476, 11.802 de 2023, os órgãos e entidades compradores poderão deixar de observar o percentual mínimo nos seguintes casos: I. não recebimento do objeto, em razão de desconformidade do produto ou de sua qualidade com as especificações demandadas; II. insuficiência de oferta na região, por parte agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se

	enquadrem na Lei n. 11.326, de 2006, para fornecimento dos gêneros alimentícios demandados; ou III. aquisições especiais, esporádicas ou emergenciais, devidamente justificadas. Observar as disposições específicas deste Guia sobre Aquisição de Alimentos provenientes da Agricultura familiar, da pesca artesanal, da aquicultura, da carcinicultura e da piscicultura na modalidade Compra Institucional, com dispensa de licitação e seus requisitos, antes de escolher a forma de aquisição. O item seguinte deste Guia trata da aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura familiar, da pesca artesanal, da aquicultura, da carcinicultura e da piscicultura, com dispensa de licitação, pelo Poder Executivo federal.

37. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Objetivo do Desenvolvimento Sustentável 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável), 6 (Água potável e saneamento) e12 (Consumo e Produção Responsáveis)

A Resolução RDC ANVISA n. 216/04 estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014

Essa Resolução se aplica aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatéssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Vale lembrar que “no setor de alimentos, a Anvisa coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, inspeção, fiscalização e controle de riscos, sendo responsável por estabelecer normas e padrões de qualidade e identidade a serem observados. O objetivo é garantir a segurança e a qualidade de alimentos, incluindo bebidas, águas envasadas, ingredientes, matérias-primas, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, materiais em contato com alimentos, contaminantes, resíduos de medicamentos veterinários, rotulagem e inovações tecnológicas em produtos da área de alimentos.” (Biblioteca de Alimentos - https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos)

LEGISLAÇÃO	- RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.)

	- Consulte a publicação Biblioteca de Alimentos (https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos)
PRINCIPAIS DETERMINAÇÕES	Trata-se do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação
PROVIDÊNCIA A SER TOMADA	**Inserir no item de obrigações da contratada:** "A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis". **Quando a contratação abranger a comercialização de água, deve-se incluir também:** "A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis".

c) na letra "c" do item 33 (a justificativa sobre a necessidade de amostras, como laudos que comprovem qualidade a fim de assegurar produtos de qualidade, mesmo que seja um item comum e padronizado):

> em razão de serem bens ordinariamente encontrados em mercados, conveniências e afins, com especificações e armazenagens padronizadas, eventual opção por exigir amostra precisa estar motivada nos autos, haja vista tratar-se de procedimento que gera custos ao fornecedor e que sabidamente o incorpora ao preço final

d) na letra "d" do item 33 (a realização de pesquisa de preço crítica para todos os itens);

> considerando ser comum que as licitações para aquisição de gêneros alimentícios envolvam centenas de itens, por vezes com características muito próximas, deve-se ter redobrada atenção quando da pesquisa de preços e consequente avaliação crítica, para que nenhum item seja negligenciado

e) na letra "e" do item 33 (as especificações necessárias que justifiquem, por exemplo, um corte de carne de maior valor, mas que permite menor perda e sua previsão na preparação do cardápio planejado/ficha técnica);

> é dever do setor técnico do órgão assegurar-se de que a definição das especificações exigidas para os produtos licitados observa noções de razoabilidade e economicidade, frente à finalidade de utilização pretendida – e, se for o caso, excluindo requisitos que eventualmente se mostrem desarrazoados, sobretudo aqueles que eventualmente encareçam a contratação de forma desproporcional (artigo 20 da Lei 14.133/2021).Cabe à autoridade se assegurar de que os produtos escolhidos e as especificações feitas atendem a estes princípios

f) na letra “f” do item 33 (em relação aos itens considerados como “qualidade de luxo” pelo Decreto nº 10.818/2021, deverão ser observados os dispositivos deste módulo)

> é sempre pertinente que a autoridade observe as recomendações do TCU quanto à parcimônia e comedimento destes gastos, o que demanda dos órgãos da Administração, total comprometimento com a razoabilidade na aplicação de recursos cada vez mais escassos (Acórdão 2.155/2012-TCU-Plenário). Aquisições de carnes e peixes nobres, camarões, bacalhau, bebidas alcoólicas dentre outros, são constantemente objeto de criteriosa avaliação por parte do Tribunal de Contas da União, justamente por potencialmente apresentarem uma aparente desconexão entre os itens comprados e sua destinação

g) nas letras “g” e “h” do item 33 (recomenda-se que a OM insira documento no processo informando o atual percentual/ano corrente e dos anos anteriores, bem como os problemas apresentados para atingir o percentual, por exemplo, nenhum participante na chamada pública, poucos itens fornecidos, quantidade ofertada inferior à demanda da OM, quantidade mínima fornecida superior à capacidade de estocagem e/ou do consumo diário, principalmente com itens perecíveis, entre outros óbices)

> g) no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos foi estabelecida a possibilidade de agricultores familiares fornecerem produtos à administração pública federal, estipulando-se um percentual mínimo de 30% destinado, sempre que possível, à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, conforme infere-se da leitura dos seguintes artigos da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023: art. 2º, I a XIII, e §§ 1º e 2º; art. 4º, I a IV, §§ 1º a 3º; 5º, §§ 1º e 2º; e art. 8º, §§ 1º e 2º;
>
> h) recomenda-se que o órgão assessorado informe nos autos quanto ao atendimento ao percentual mínimo de 30% (trinta por cento) a que alude o art. 8º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no corrente ano ou, alternativamente, se a ele é aplicável alguma exceção normativamente prevista.

h) item 115 e 116 percentual de "margem de segurança" nas quantidades dos itens): recomenda-se que o total a ser adquirido tenha uma metodologia que considere: i) a quantidade histórica de comensais (planilha inserida no processo); ii) cardápios (com suas fichas técnicas) que mostrem a quantidade do item necessário; e iii) o número de vezes que o cardápio será repetido ao longo do ano. Dessa forma, o montante total para cada item terá como base, por exemplo, do planejamento de 14 semanas do uso da aquisição por cardápios (com suas fichas técnicas e com base na quantidade de comensais histórica. Assim, o planejamento para um ano com 52 semanas, pode ter a quantidade, por item, baseado, por exemplo, em 13 vezes o cardápio A (com custo maior), 13 vezes o cardápio B (com custo menor), 12 vezes o cardápio C (contendo um ou mais dias para atender eventos), 7 vezes o cardápio D (preparações típicas/regionais) e 7 vezes o cardápio E (contendo almoço comemorativo). Tal metodologia de planejamento pode ser aprimorada para 104 semanas (2 anos), mais ou menos cardápios que, durante a execução, ou seja, no dia a dia, poderá ser ajustado com as quantidades em estoque, empenhadas e entregas de fornecedores

115. Alertamos ainda, que por vezes, quando se trata de gêneros alimentícios, os órgãos inserem um percentual a mais no quantitativo pretendido, com a finalidade de garantir eventuais aumentos de demanda.

116. Lembramos que o cálculo desta chamada "margem de segurança" também deve ser objeto de justificativa baseada em experiências anteriores, devidamente demonstradas.

i) item 166 e 167: utilização do Catálogo Eletrônico de Padronização para itens padronizados

166. O uso do Catálogo Eletrônico de Padronização é, como regra geral, obrigatório para os órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional. Assim, quando se tratar de licitação composta apenas por itens padronizados constantes do Catálogo, as minutas padronizadas deverão obrigatoriamente ser utilizadas. A não utilização do Catálogo Eletrônico de Padronização constitui situação excepcional que deve ser formalmente justificada por escrito e anexada ao processo de contratação, em conformidade com os arts. 10 e 11 da Portaria SEGES/ME nº 938, de 2022.

167. No caso de gêneros alimentícios, importante observar que o referido Catálogo contém itens padronizados que podem integrar a contratação do órgão, quais sejam água mineral sem gás, café e açúcar, cabendo ao órgão, se for o caso, seguir a padronização ali posta.

j) item 205 e 206: a verificação de outras exigências complementares às sugestões do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis;

205. Sobre o tema, quando se trata da aquisição de Gêneros Alimentícios, não é demais repetir que o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis traz a sugestão de redações a serem inseridas nos tópicos Sustentabilidade, Julgamento da Proposta e Habilitação Jurídica, às quais já abarcam diversas recomendações acerca da legislação específica, cabendo ao órgão analisar aquele documento, e se for o caso, fazer as inserções ali recomendadas, tendo a cautela de somente fazer as exigências especificamente para os itens em que elas forem aplicáveis.

206. Por conseguinte, é dever do órgão verificar e confirmar a incidência das exigências para os comerciantes de cada classe dos produtos licitados e, conforme o caso, acrescê-las especificamente para cada item afetado.

k) item 484 e posteriores: como já tratado sobre no item 33 "g" e "h".

484. Nesse sentido, no âmbito do mencionado Programa de Aquisição de Alimentos, foi estabelecida a possibilidade de agricultores familiares fornecerem produtos à administração pública federal, estipulando-se um percentual mínimo de 30% destinado, sempre que possível, à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, conforme infere-se da leitura dos seguintes artigos da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023: art. 2º, I a XIII, e §§ 1º e 2º; art. 4º, I a IV, §§ 1º a 3º; 5º, §§ 1º e 2º; e art. 8º, §§ 1º e 2º.

4.2 Em relação à aquisição de gêneros como **bebidas alcoólicas**, cabe destacar as seguintes diretrizes:

4.2.1 Em observância à jurisprudência assentada, conforme Acórdãos transcritos a seguir, recomenda-se que somente sejam adquiridas, em caráter excepcionalíssimo, para atender somente a eventos institucionais com a presença de altas autoridades estrangeiras, respeitando-se um consumo proporcional à quantidade de pessoas/autoridades presentes em cada oportunidade:

> **Acórdão nº 2155/12-Plenário, TC 006.172/2012-1, rel. Min. Raimundo Carreiro, 15/08/2012**
>
> "Esta Corte de Contas tem se posicionado, geralmente, pela vedação de gastos com coquetéis, festividades, solenidades e eventos congêneres quando tais despesas não tenham vinculação direto com os objetivos institucionais do órgão ou entidade por falta de amparo legal, a exemplo dos Acórdãos 1.808/2003 – 1 Câmara e 1.889/2007 – Plenário. 56. Entretanto, é fato que, eventualmente, as organizações militares devem receber autoridades e visitantes estrangeiros de países amigos em suas dependências. Em razão de não serem contratados serviços de terceiros pelas OM, as despesas de cerimonial podem ser eventualmente efetuadas, desde que sejam feitas com parcimônia, a fim de não comprometer a política de austeridade que deve ser sempre perseguida pela Administração (Acórdãos 194/2010 e 869/2011, ambos do Plenário). (…) ACÓRDÃO (…)
>
> 9.3.4. atente, na execução de despesas com coquetéis, festividades ou eventos comemorativos, quando condizentes com os objetivos da entidade, para que sejam realizadas com parcimônia, a fim de não comprometer a política de austeridade que deve ser sempre perseguida pela Administração;"
>
> **Acórdão nº 6325/2012 – TCU – 2ª Câmara**
>
> "(..) ACORDAM os Ministros do Tribunal de Contas da União, reunidos em Sessão da 2ª Câmara, ante as razões expostas pelo Relator, em:
>
> 9.1. conhecer desta Representação, por estarem preenchidos os requisitos de admissibilidade previstos no art. 237, inciso VI e parágrafo único, do Regimento Interno/TCU, para, no mérito, considerá-la procedente;
>
> 9.2. determinar ao Sesc/RN que:
>
> 9.2.1. abstenha-se de servir bebidas alcoólicas em suas restritas festividades, haja vista a inexistência de norma legal que autorize tal prática, além de ser ela incompatível com o interesse da Administração Pública e com as finalidades do próprio Serviço Social do Comércio"
>
> **Súmula nº 20 – TCE/MG**
>
> "As despesas com homenagens – jantares, hospedagens e festividades – a autoridades municipais, estaduais, federais e estrangeiras são legais, se realizadas à conta de dotação orçamentária própria, e desde que atendam ao interesse público e, especialmente, ao princípio da razoabilidade"

4.2.1.1 Servem de referência ao tema os cancelamentos de licitações de bebidas alcoólicas e gêneros refinados conforme imagens a seguir:

FIGURA *1* – LICITAÇÃO DE VINHOS E LAGOSTA



Juíza do DF suspende licitação do STF que prevê compra de vinhos e lagosta

De acordo com o Supremo, a Advocacia-Geral da União irá recorrer da decisão. Para magistrada, licitação afronta o princípio da moralidade administrativa.

Por Mariana Oliveira e Rosanne D'Agostino, TV Globo e G1 — Brasília
06/05/2019 17h49 · Atualizado há 5 anos

Fonte: Disponível em https://g1.globo.com/politica/noticia/2019/05/06/juiza-do-df-suspende-licitacao-do- supremo-que-preve-compra-de-vinhos-e-lagosta.ghtml (Acesso em 03 jul. 2024).

4.2.1.2 Ainda em relação a esse tema, considerando o evidente alinhamento que se verifica nas decisões descritas acima quanto às restrições relacionadas ao uso de bebidas alcoólicas, considerando, entretanto, que tais bebidas são eventualmente utilizadas como tempero para acentuar o paladar de determinados preparos culinários, mas tendo em vista, por outro lado, não serem imprescindíveis para essa funcionalidade, podendo ser efetivamente substituídos por outros temperos naturais, molhos e condimentos, recomenda- se a **vedação** das aquisições de bebidas alcoólicas para o preparo das refeições mediante a utilização de outras especiarias indicadas para acentuar o sabor dos alimentos.

4.2.1.3 Considerando os acórdãos citados anteriormente, em **caráter excepcionalíssimo**, para atender a Eventos Institucionais estabelecidos por meio de Portaria específica do Comandante versando sobre "datas comemorativas e a aplicação de recursos públicos em eventos institucionais, no âmbito do Comando da Aeronáutica", a aquisição de bebidas alcoólicas deverá respeitar o consumo proporcional à quantidade de pessoas/autoridades presentes em cada oportunidade, de forma a não comprometer a política de austeridade que deve ser sempre perseguida pela Administração. Os cálculos das quantidades deverão constar no Estudo Técnico Preliminar (ETP) considerando e **detalhando** as autoridades estrangeiras presentes previstas para cada evento.

5 AQUISÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE CUSTO ELEVADO

5.1 O item 9.2 do Acórdão nº 1732/2025 – TCU – Plenário recomenda o aprimoramento dos procedimentos de aquisição de gêneros alimentícios de custo mais elevado, mediante a edição de norma específica, baseada em diretrizes de razoabilidade e economicidade e em critérios mais objetivos. Em atendimento a essa recomendação, e com o fito de conferir maior objetividade, transparência e controle a tais aquisições, estabelecem-se as seguintes diretrizes para o Sistema de Subsistência (SISUB).

5.2 Critérios Objetivos para Definição de Gênero de Custo Elevado

5.2.1 Para fins de aplicação desta norma, um gênero alimentício será considerado de custo elevado quando se enquadrar em, no mínimo, um dos seguintes critérios:

a) Critério Nominal: Itens que, por sua natureza e valor de mercado, são presumidamente de custo elevado, incluindo, mas não se limitando a: cortes de carne bovina como filé mignon e picanha; lombo de bacalhau; camarão do tipo grande (VG/VGG); salmão; e outros de natureza análoga. Esta lista, a ser periodicamente atualizada pelo Órgão Central do SISUB, serve como referência primária para os gestores.
b) Critério de Valor Relativo: Qualquer item cujo preço unitário (por quilograma ou litro) no processo licitatório exceda em 200% (duzentos por cento) o valor médio dos preços de todos os itens pertencentes à mesma classe ou subgrupo de alimentos (ex: carnes, pescados, laticínios) na mesma licitação. Este critério visa a identificar itens com valor desproporcional em relação à sua categoria.
c) Critério de Valor Absoluto: Qualquer item cujo preço unitário (por quilograma ou litro) estimado ou registrado na licitação ultrapasse o valor absoluto de 0,10 do salário mínimo nacional.

5.2.2 A aquisição de gêneros alimentícios classificados como de custo elevado, nos termos desta norma, é vedada para a composição da rotina alimentar da tropa. Excepcionalmente, será admitida a inclusão de item enquadrado apenas no Critério Nominal, desde que, cumulativamente: seu preço unitário seja compatível com a média de preços dos demais itens do mesmo grupo alimentar; e seja demonstrada, por meio de análise técnica e econômica no Estudo Técnico Preliminar (ETP), a sua vantajosidade para a Administração.

5.2.3 A referida análise deverá, obrigatoriamente, considerar o custo-benefício do item em termos de seu rendimento final, aferido pelo fator de correção do produto, que mensura as perdas decorrentes do preparo, como a retirada de ossos, gorduras e outras partes não aproveitáveis, bem como as perdas oriundas do processo de cocção. A demonstração de que o custo efetivo do item, após a aplicação do fator de correção, é igual ou inferior ao de seus substitutos diretos, descaracteriza sua natureza de luxo e evidencia seu caráter econômico para a Administração.

5.2.4 Não obstante, a identificação de um item como de custo elevado, por qualquer um dos critérios anteriores, impõe a observância das diretrizes de razoabilidade, economicidade a seguir.

5.3 Diretrizes de Razoabilidade

5.3.1 A aquisição de gêneros alimentícios de custo elevado é medida de caráter excepcional e, como regra geral, não deve compor a rotina alimentar da tropa, ressalvada a hipótese de vantajosidade econômica comprovada nos termos do item 3.1 desta norma. Sua inclusão em processos de compra, para as quaisquer finalidades, deve ser parcimoniosa e estritamente vinculada aos princípios da razoabilidade e da finalidade pública, observando-se o seguinte:

a) Princípio da Excepcionalidade: A aquisição de tais itens é vedada para o consumo ordinário e regular, a exceção da hipótese de vantajosidade econômica comprovada nos termos do item 3.1. da norma. Em geral, sua utilização deve se restringir a eventos institucionais de alta relevância ou a datas comemorativas, desde que haja planejamento prévio e compatibilidade orçamentária.
b) Justificativa Técnica e Finalidade: A necessidade da aquisição deve ser exaustivamente justificada no Estudo Técnico Preliminar (ETP), demonstrando a correlação entre o evento, o público-alvo e a pertinência do item selecionado. A justificativa deve ser robusta, evitando-se fundamentações genéricas.
c) Proporcionalidade: O quantitativo a ser adquirido deve ser estritamente proporcional ao número de participantes previstos para o evento específico que motiva a compra ou proporcional ao número de militares a serem atendidos.

5.4 Diretrizes de Economicidade

5.4.1 A natureza elevada do custo de um item não afasta o dever de buscar a proposta mais vantajosa para a Administração. Pelo contrário, impõe um zelo ainda maior na fase preparatória e na gestão contratual, conforme as seguintes diretrizes:

a) pesquisa de Preços Rigorosa: A pesquisa de preços para os itens de custo elevado deve ser realizada com amplitude e rigor ampliados, utilizando-se de uma cesta de fontes diversificada para garantir que o valor de referência seja o mais fidedigno e vantajoso possível para a Administração; e
b) a autorização final para a inclusão de itens de custo elevado no certame dependerá de despacho fundamentado do Ordenador de Despesas, que deverá, adicionalmente, formalizar em documento anexo ao processo sua ciência inequívoca sobre a natureza excepcional da aquisição, declarando ter analisado as justificativas apresentadas e concordado com sua pertinência.

ANEXO A – COMPOSIÇÃO MÍNIMA

TABELA I - MODELO DE COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO CAFÉ DA MANHÃ

CAFÉ DA MANHÃ									
CARDÁPIO	PORÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA CASEIRA	QUANTIDADE	KCAL	MACRONUTRIENTES			CUSTO PLANEJADO (R$)	CUSTO EXECUTADO (R$)
					CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDEOS		
CAFÉ	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
LEITE	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
PÃO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
FRIOS	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
MANTEIGA (BLISTER)	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
FRUTA DA ESTAÇÃO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
IOGURTE	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
BOLO SIMPLES	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
TOTAL (KCAL)				XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
TOTAL (%)				X%	X%	X%	X%	XX,XX	XX,XX

TABELA II - MODELO DE COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO ALMOÇO

ALMOÇO									
CARDÁPIO	PORÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA CASEIRA	QUANTIDADE	KCAL	MACRONUTRIENTES			CUSTO PLANEJADO (R$)	CUSTO EXECUTADO (R$)
					CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDEOS		
ARROZ	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
FEIJÃO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
PRATO PROTEICO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX

GUARNIÇÃO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
SOBREMESA	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
SUCO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
ILHA DE SALADAS	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
TOTAL (KCAL)				XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
TOTAL (%)				X%	X%	X%	X%	XX,XX	XX,XX

TABELA III - MODELO DE COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO JANTAR

JANTAR									
CARDÁPIO	PORÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA CASEIRA	QUANTIDADE	KCAL	MACRONUTRIENTES			CUSTO PLANEJADO (R$)	CUSTO EXECUTADO (R$)
					CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDEOS		
ARROZ	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
FEIJÃO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
OPÇÃO PROTEICA	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
GUARNIÇÃO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
SOBREMESA	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
SUCO	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
ILHA DE SALADAS	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
TOTAL (KCAL)				XX	XX	XX	XX	XX,XX	XX,XX
TOTAL (%)				X%	X%	X%	X%	XX,XX	XX,XX

ANEXO B – MODELO DE CARDÁPIO SEMANAL

REFEIÇÕES	ITENS	COMPONENTES/ EXEMPLO	SEGUNDA / /	TERÇA / /	QUARTA / /	QUINTA / /	SEXTA / /	SÁBADO / /	DOMINGO / /
CAFÉ DA MANHÃ	CAFÉ	CAFÉ							
	LEITE	LEITE							
	PÃO	PÃO DE MILHO/ PÃO FRANCÊS							
	FRIOS	QUEIJO MINAS							
	MANTEIGA (BLISTER)	MANTEIGA							
	FRUTA DA ESTAÇÃO	MAMÃO							
	IOGURTE	IOGURTE DE MORANGO							
	BOLO SIMPLES	BOLO DE LARANJA							
COLAÇÃO	FRUTA	BANANA PRATA							
ALMOÇO	PRATO BASE	ARROZ							
		FEIJÃO							

	GUARNIÇÃO	**GUARNIÇÃO**							
	PRATO PROTEICO	**PRATO PROTEICO**							
	SALADAS	**SALADA 1**							
		SALADA 2							
	SOBREMESA	**FRUTA**							
		DOCE							
JANTAR	**PRATO BASE**	**ARROZ**							
		FEIJÃO							
	GUARNIÇÃO	**GUARNIÇÃO**							
	PRATO PROTEICO	**PRATO PROTEICO**							
	SALADAS	**SALADA 1**							
		SALADA 2							
	SOBREMESA	**FRUTA**							
		DOCE							

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ANEXO I - MÓDULO 05 – ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS E AQUISIÇÃO DE GÊNEROS
Data/Hora de Criação:	07/07/2026 18:43:23
Páginas do Documento:	30
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	31
Hash MD5:	525c68ed80f990878e868f320e2482ed
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten SUE ELLEN SIMONE MAR E SOL ALVES FRAZÃO no dia 07/07/2026 às 15:56:09 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento VILMAR BATISTA SILVA no dia 07/07/2026 às 15:57:45 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cabo ABNER LIMA DE SOUZA no dia 07/07/2026 às 15:58:43 no horário oficial de Brasília.