Embora o Módulo 5 do Manual Eletrônico das Orientações, Procedimentos e Assuntos Afetos ao Sistema de Subsistência estabeleça como referência a porção de 400 g de carne pronta para consumo por militar, a definição dos per capitas adotados neste processo considerou o histórico de consumo efetivamente observado na Base Aérea de Fortaleza (BAFZ).

A adoção dos per capitas usuais da Unidade visa adequar a estimativa de demanda à realidade operacional do efetivo atendido, observando os padrões de consumo registrados, a aceitabilidade das preparações e o planejamento alimentar praticado pela Seção de Subsistência.

Tal metodologia busca conferir maior precisão ao dimensionamento quantitativo dos itens, evitando superestimativas que possam resultar em quantitativos excessivos, elevação desnecessária do valor estimado da contratação e eventual frustração das expectativas dos fornecedores quanto ao volume efetivamente demandado durante a vigência da ata ou contrato.

Dessa forma, os quantitativos foram calculados com base nos per capitas historicamente utilizados pela BAFZ, considerados suficientes para atender às necessidades nutricionais e operacionais da Unidade, sem prejuízo da qualidade e da adequação da alimentação fornecida ao efetivo.

Será acrescido percentual de margem de segurança de 20% sobre os quantitativos estimados de cada item, com a finalidade de assegurar a continuidade do abastecimento e conferir maior segurança ao planejamento da contratação.

A adoção dessa margem considera a possibilidade de variações na demanda ao longo da vigência contratual, decorrentes de alterações no efetivo alimentado, atividades operacionais, exercícios militares, cursos, estágios, inspeções, eventos institucionais e demais situações que possam impactar o quantitativo de refeições fornecidas pela Seção de Subsistência.

Além disso, a margem de segurança busca proporcionar flexibilidade à gestão do contrato diante de oscilações de consumo entre os diferentes tipos de proteína, permitindo à Administração adequar o planejamento alimentar às necessidades do efetivo sem comprometer a regularidade do fornecimento.

Dessa forma, o acréscimo de 20% constitui medida preventiva de planejamento, destinada a reduzir o risco de insuficiência de quantitativos durante a execução contratual e garantir a manutenção do serviço de alimentação de forma contínua e eficiente.

A tabela a seguir apresenta os per capitas adotados para cada item cárneo objeto da contratação acrescido da margem de segurança.

Tipos de carnes

Alimento	Percapta usual	**Per capta utilizado +** Margem de segurança 20 %
Carnes vermelhas	300 gramas	360 gramas
Carne vermelha com osso	350 gramas	420 gramas
Frango com osso	350 gramas	420 gramas
Filé de frango	250 gramas	300 gramas
Carne suína	250 gramas	300 gramas
Carne suína com osso	350 gramas	420 gramas
Filé de tilápia	350 gramas (congelado)	420 gramas

GRUPO DOS INSUMOS CÁRNEOS

insumo	Refeição usual	Per capta	Refeições para o efetivo completo (850 pessoas) durante o mês	Refeições para o efetivo parcial (350 pessoas) durante o mês	Total mensal	Total anual
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, KG	ALMOÇO JANTAR	420 G	3 almoços Dias (1, 12, 17) 3 x 850 x 420 g = 1.071 kg	4 jantares Dia (6, 11, 20, 26) 4 x 350 x 420 g = 588 kg	1.071 kg + 588 kg = 1.659 kg	1.659 kg x 12= 19.908 kg
PEITO DE FRANGO	ALMOÇO JANTAR	300 G	5 almoços Dia (3, 5, 10, 19, 25) 5 x 850 x 300 g = 1.275 kg	4 almoços Dia (7, 14, 21, 27) 4 x 350 x 300 g = 420 kg 7 jantares Dia (3, 5, 9, 13, 18, 28, 31) 7 x 350 x 300 g = 735 kg	1.275 kg + 420 kg + 735 kg = 2.430 kg	2.430 kg x 12= 29.160 kg
CORAÇÃO DE FRANGO, KG	EVENTO DE GRANDE VULTO (2)	100 G	3 evento de grande vulto para 850 pessoas 3 x 850 x 100 g = 85 kg	-	255 kg	255 kg
COXINHA DA ASA, KG	ALMOÇO JANTAR	420 G	2 almoços Dia (23, 31) 2 x 850 x 420 g = 714 kg	-	714 kg	714 kg x 12= 8.568 kg

COXÃO MOLE BOVINO, KG	ALMOÇO JANTAR	360G	1 almoço Dia (18) 1 x 850 x 360 g = 306 kg	2 almoços Dia (6, 20) 2 x 350 x 360 g = 252 kg 3 jantares Dia (2, 21, 22) 3 x 350 x 360 g = 378 kg	306 kg + 252 kg + 378 = 936 kg	936 kg x 12= 11.232 kg
LAGARTO BOVINO, KG	ALMOÇO JANTAR	360 G		1 almoço Dia (28) 1 x 350 x 360 g = 126 kg 2 jantares Dia (7, 14) 2 x 350 x 360 g = 252 kg	126 kg + 252 kg = 378 kg	378 kg x 12= 4.536 kg
CONTA-FILÉ BOVINO, KG	EVENTO DE GRANDE VULTO (1)	360 G	1 evento de grande vulto para 850 pessoas (efetivo completo) 1 x 850 x 360 = 306 kg	-	306 kg	306 kg
PATINHO BOVINO KG	ALMOÇO JANTAR	360 G	1 almoço Dia (25) 1 x 850 x 360 g = 306 kg	1 almoço Dia (13) 1 x 350 x 360 g = 126 kg 3 jantares Dia (8, 19, 27)	126 kg + 378 kg = 504 kg	504 kg x 12= 6.048 kg

			x 350 x 360 g = 378 kg			
ALCATRA BOVINA, KG	-ALMOÇO -JANTAR -EVENTO DE GRANDE VULTO (2)	360 G	4 almoços Dia (11, 24, 29, 31) 4 x 850 x 360 g = 1.224 kg 3 eventos de grande vulto para 850 pessoas (efetivo completo) 3 x 850 x 360 g = 918 kg	3 jantares Dia (16, 25, 30) 3 x 350 x 360 g = 378 kg	1.224 kg + 378 kg =1602 kg 918 kg	1602 kg x 12= 19.224 kg + 918=20.142
MAMINHA DA ALCATRA BOVINA, KG	-EVENTO DE GRANDE VULTO (3) -EVENTO INSTITUCIONAL	360 G	3 evento de grande vulto para 850 pessoas (efetivo completo) 3 x 850 x 360 g= 918 kg	15 eventos institucionais para 40 pessoas 15 x 40 x 360 g= 216 kg	918 kg + 216 kg = 1134 kg	1134 kg
FILÉ SUÍNO, KG	ALMOÇO JANTAR	300 G	1 almoço Dia (15) 1 x 850 x 300 g = 255 kg	1 jantar Dia (1) 1 x 350 x 300 g = 105 kg	255 kg + 105 kg = 360 kg	360 kg x 12= 4.320 kg
PERNIL SUÍNO, KG	ALMOÇO JANTAR	300G	1 almoço Dia (30) 1 x 850 x 300 g = 255 kg	2 jantares Dia (10, 29) 2 x 350 x 300 g = 210 kg	255 kg + 210 kg = 465 kg	465 kg x 12= 5.580 kg
LOMBO SUÍNO,	ALMOÇO	300 G	2 almoços			

KG	JANTAR		Dia (4, 22) 2 x 850 x 300 g = 510 kg	-	510 kg =	510 kg x 12= 6.120 kg
COSTELA SUÍNA IN NATURA, KG	ALMOÇO JANTAR	420 G	1 almoço Dia (8) 1 x 850 x 420 g = 357 kg	1 jantar Dia (23) 1 x 350 x 300 g = 105 kg	357 kg + 105 kg = 462 kg	462 kg x 12= 5.544 kg
PICANHA SUÍNA, KG	ALMOÇO JANTAR	300 G		1 jantar Dia (15) 1 x 350 x 300 g = 105 kg	105 kg	105 kg x 12 = 1.260 kg
FILÉ DE TILÁPIA, KG	ALMOÇO JANTAR	420 G	2 almoços Dia (9, 26) 2 x 850 x 420 g = 714 kg	4 jantares Dia (4, 12, 17, 24) 4 x 350 x 300 g = 420 kg	714 kg + 420 kg = 1.134 kg	1.134 kg x 12= 13.608 kg
FILÉ DE SIRIGADO, KG	-EVENTO DE GRANDE VULTO (2)	420 G	3 eventos de grande vulto para 850 pessoas (efetivo completo) 3 x 850 x 420 g= 1071 kg	15 eventos institucionais para 40 pessoas 15 x 40 x 420 g= 252 kg	1071 kg + 252 kg= 1323 kg	1323 kg
CAVALA EM POSTAS, KG	ALMOÇO JANTAR	420 G	1 almoço Dia (2) 1 x 850 x 420 g = 357 kg	-	357 kg	357 kg x 12= 4.284 kg

LINGUIÇA CALABRESA, KG	ALMOÇO	80 g	1 almoço Dia (4) 1 x 850 x 80 = 68 kg	-	68 kg	68 kg x 12= 816 kg
CARNE DE CHARQUE, KG	ALMOÇO	80 g	1 almoço Dia (4) 1 x 850 x 80 = 68 kg	-	68 kg	68 kg x 12= 816 kg
COSTELA SUÍNA SALGADA, KG	ALMOÇO	80 g	1 almoço Dia (4) 1 x 850 x 80 = 68 kg	-	68 kg	68 kg x 12= 816 kg
RABO SUÍNO SALGADO, KG	ALMOÇO	80 g	1 almoço Dia (4) 1 x 850 x 80 = 68 kg	-	68 kg	68 kg x 12= 816 kg
BACON DEFUMADO, KG	ALMOÇO	80 g	1 almoço Dia (4) 1 x 850 x 80 = 68 kg	-	68 kg	68 kg x 12= 816 kg

PÉ SUÍNO SALGADO, KG	ALMOÇO	80 g	1 almoço Dia (4) 1 x 850 x 80 = 68 kg	-	68 kg	68 kg x 12= 816 kg
ORELHA SALGADA, KG	ALMOÇO	80 g	1 almoço Dia (4) 1 x 850 x 80 = 68 kg	-	68 kg	68 kg x 12= 816 kg
PERU	CEIAS DE FINAL DE ANO	420 G	-	2 jantares natal e ano novo 2 x 350 x 420 = 294 kg	294 kg	294 kg
TENDER	CEIAS DE FINAL DE ANO	300 G	-	2 jantares natal e ano novo 2 x 350 x 300 = 210 kg	210 kg	210 kg
CHESTER	CEIAS DE FINAL DE ANO	420 G	-	2 jantares natal e ano novo 2 x 350 x 420 = 294 kg	294 kg	294 kg

LINGUIÇA TOSCANA	EVENTO DE 200 g GRANDE VULTO (1)	1 evento de grande vulto para 850 pessoas (efetivo completo) 1 x 850 x 200= 170 kg	-		170 kg
LINGUIÇA DE PERNIL	-ALMOÇO 200 g -EVENTO DE GRANDE VULTO (2 E 3)	1 almoço Dia (31) 1 x 850 x 200 g = 170 kg 2 evento de grande vulto para 850 pessoas (efetivo completo) 2 x 850 x 200= 340 kg	-	170 kg + 340 kg= 510 kg	510 kg

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ANEXO V - FICHA TÉCNICA
Data/Hora de Criação:	07/07/2026 18:45:42
Páginas do Documento:	9
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	10
Hash MD5:	43c536e277fe356fa8adba754b21e135
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 15:56:10 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.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento DIEGO ENDERSON TAVARES CAMPOS no dia 23/07/2026 às 11:14:03 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO