Original com Defeito

147/90, que "Altera a legislação do Fundo de Amparo ao Trabalhador - FAT e dá outras providências".

O dispositivo ora vetado, que julgo contrário ao interesse público, é o artigo 14 da referida proposição e seu teor é o seguinte:

"Art. 14 O pescador artesanal que exerça suas atividades em regime de economia familiar, sem empregados permanentes, fará jus a um auxílio mensal no valor de um salário mínimo e meio, à conta do Fundo de Amparo ao Trabalhador - FAT, durante o período de proibição, determinado pelo Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e Recursos Naturais Renováveis - IBAMA, da atividade pesqueira da espécie marinha, fluvial ou lacustre a cuja captura se dedica, desde que apresente atestado da Colônia de Pescadores a que está filiado, comprovando as condições do exercício da profissão estabelecidas neste artigo e que se tenha dedicado à atividade, em caráter ininterrupto, nos doze meses anteriores."

Sobre o assunto, assim se manifestou o Ministério do Trabalho e da Previdência Social:

"A redação final do artigo 14 do Projeto de Lei de Conversão tem como escopo básico assegurar uma assistência financeira mensal de um salário mínimo e meio ao pescador artesanal que exerça suas atividades em regime de economia familiar, nos períodos em que a atividade pesqueira esteja proibida pelo IBAMA.

Está embutida no referido artigo uma preocupação louvável em garantir a sobrevivência do pescador artesanal nas épocas de proibição da pesca ao mesmo tempo em que assegura a efetividade das medidas de proteção ambiental.

Os recursos para financiamento deste auxílio proviriam do Fundo de Amparo ao Trabalhador - FAT. No entanto, os recursos que compõem o FAT, basicamente a arrecadação do PIS/PASEP, são destinados constitucionalmente (art. 239 da CF) ao Financiamento do Programa do Seguro-Desemprego, Abono Salarial e do Programa de Desenvolvimento Econômico.

O FAT tem natureza contributiva, ou seja, visa estender seus benefícios àqueles que, direta ou indiretamente, contribuíram para a sua composição. Nesta medida, a inclusão dos pescadores artesanais iria de encontro a este pressuposto básico do fundo, visto que os mesmos não contribuem para o PIS/PASEP.

Apresentam-se também dificuldades de avaliação quanto ao impacto financeiro bem como a operacionalização da concessão deste benefício e sua fiscalização. Ademais, deve se considerar que os recursos orçamentários do FAT acham-se, no momento, totalmente comprometidos com o pagamento do Seguro-Desemprego, Abono Salarial e transferências ao BNDES.

Outra crítica que se faz à emenda aprovada diz respeito à sua frontal oposição à concepção e filosofia do Fundo de Amparo ao Trabalhador. Os benefícios instituídos pela Lei nº 7.998/90, possuem critérios de habilitação e concessão que não se restringem a uma determinada categoria em oposição ao espírito da emenda aprovada.

Não foi, indubitavelmente, intenção do legislador ao aprovar a Lei supra mencionada, caracterizar o FAT como um instrumento de proteção ao desemprego sazonal inerente a certas atividades econômicas como a pesca, a agricultura, etc. A proteção que se visava estabelecer dizia respeito ao desemprego conjuntural resultante dos movimentos cíclicos da economia.

A afirmativa anterior não visa eximir o Poder Público de criar mecanismos para amenizar a questão do desemprego sazonal. Tal preocupação é necessária mas não se enquadra no âmbito do FAT.

Neste sentido, sugere-se o veto à emenda aprovada como uma tentativa de reestabelecimento da concepção inicial do FAT, impedindo, desta forma, que sério precedente seja aberto e evitando a total descaracterização do mesmo."

Estas, Sr. Presidente, as razões que me levaram a vetar o projeto em causa, as quais ora submeto à elevada apreciação dos Senhores Membros do Congresso Nacional.

Brasília, em 11 de abril de 1989.

FERNANDO COLLOR

ESTADO-MAIOR DAS FORÇAS ARMADAS

Gabinete do Ministro

PORTARIA Nº 895 - SC-5, DE 10 DE ABRIL DE 1990

Aprova a Ração Operacional para Tropas Especiais, designada R7/90.

O CHEFE DO ESTADO-MAIOR DAS FORÇAS ARMADAS, usando da atribuição que lhe confere o item 9 do CAPÍTULO III do REGIMENTO INTERNO DA COMISSÃO DE ALIMENTAÇÃO DAS FORÇAS ARMADAS (CAFA) aprovado pelo Decreto nº 53.970, de 17 de junho de 1964, RESOLVE:

Aprovar a Ração Operacional para Tropas Especiais, designada R7/90, cujas especificações constam no anexo, o qual vai assinado pelo Presidente da Comissão de Alimentação das Forças Armadas - CAFA

GENERAL-DE-EXÉRCITO JONAS DE MORAIS CORREIA NETO

COMISSÃO DE ALIMENTAÇÃO DAS FORÇAS ARMADAS
R7/89 - RAÇÃO OPERACIONAL PARA TROPAS ESPECIAIS

1. FINALIDADE:

Destina-se à alimentação do militar, de forma precária, durante 24 horas, em situação que não haja possibilidade de abastecimento.

2. CONCEPÇÃO DA COMPOSIÇÃO DA RAÇÃO:

2.1 - Os integrantes de uma Tropa Especial, normalmente, estão preparados para todo tipo de dificuldade, seja no cumprimento da missão, seja quanto a aproveitamento dos recursos locais, inclusive alimentação.

2.2 - As missões a cumprir por uma Tropa Especial são, na sua maioria, de média duração e em qualquer tipo de terreno, inclusive selva. Por ter essas características, o abastecimento normal, torna-se difícil, às vezes impossível. Por isso, foi desenvolvida esta ração, com 4 (quatro) cardápios, bastante leve, porém, com valor calórico (VCT) bastante baixo, de forma que o homem possa conduzir consigo, sem grandes sacrifícios, de 4 a 8 rações (2 a 4 Kg).

Desta forma, o homem terá a certeza de que disporá de alimentos para se manter vivo, mas, em condições precárias, em relações à necessidade diária de nutrientes. Forçosamente, terá que complementar suas necessidades em alimentação, com a exploração dos recursos locais.

2.3 - Os itens de alimentação são, totalmente, desidratados ou liofilizados, porém, de fácil preparo, de forma a possibilitar uma ração bem leve.

2.4 - Sob o ponto de vista psicológico, é importante que o homem saiba que dispõe de alimentos, ainda que em pequena quantidade.

3. EMPREGO:

Será conduzida pelo homem e consumida em situações extraordinárias de média duração (cerca de 4 dias) quando não for possível o uso da ração normal.

4. CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS:

A Ração Operacional para Tropas Especiais, R7/89, é constituída de alimentos desidratados ou liofilizados de pronta utilização, totalizando cerca 500g de peso e VCT de cerca de 2.000Kcal.

5. COMPOSIÇÃO:

A Ração Operacional para Tropas Especiais R7/89, é composta de alimentos e acessórios. Os alimentos são apresentados em 4 tipos de cardápios diferentes.

Os acessórios acompanham os alimentos criando facilidade ao seu consumo.

6. DOTAÇÃO:

Quatro rações por homem, para quatro dias, podendo ser ampliado para oito, dependendo da previsão de duração da missão.

7. CARDÁPIOS: Discriminação.

Original com Defeito

RAÇÃO PARA TROPAS ESPECIAIS

7.1 - CARDÁPIO 01

CAFÉ DA MANHÃ	PROTI DIOS	LIPI DIOS	GLICI DIOS	VCT (KCAL)	PESO (g)
Bebida láctea sabor baunilha *	5,63	5,61	35,65	215,61	50
Biscoito Água e Sal	5,20	3,20	36,60	196,20	45,0
Mingau de aveia c/banana	6,00	6,00	33,00	210,00	50,0
SUB - TOTAL	17,20	13,20	109,60	626,20	145,0

*Dissolve em água fria

ALMOÇO	PROTI DIOS	LIPI DIOS	GLICI DIOS	VCT (KCAL)	PESO (g)
Tutu de carne	20,50	14,77	33,08	346,62	80,0
Bevida láctea sabor morango	6,00	6,00	34,00	214,00	50,0
SUB - TOTAL	26,50	20,77	67,08	560,62	130,0

JANTAR	PROTI DIOS	LIPI DIOS	GLICI DIOS	VCT (KCAL)	PESO (g)
Risoto de galinha	8,40	5,60	36,25	229,0	50,0
Creme de mandioquinha	5,28	4,28	34,90	199,24	50,0
Doce de leite	4,90	3,27	29,70	167,83	50,0
SUB - TOTAL	18,58	13,15	100,85	596,07	150,0

CEIA	PROTI DIOS	LIPI DIOS	GLICI DIOS	VCT (KCAL)	PESO (g)
Pudim de choc. c/coco queimado	6,28	6,85	40,54	248,93	57,1
Refresco de laranja	-	-	21,00	84,00	23,0
SUB - TOTAL	6,28	6,85	61,54	332,93	73,0

T O T A L	68,74	53,97	339,07	2.115,82	578,1

7.2 CARDÁPIO 02

CAFÉ DA MANHÃ	PROTI DIOS	LIPI DIOS	GLICI DIOS	VCT (KCAL)	PESO (g)
Bebida de aveia c/banana	6,00	6,00	38,00	230,00	50,0
Geléia de abacaxi	-	-	15,06	60,24	20,0
Torradas	11,00	1,60	32,40	188,00	45,0
SUB - TOTAL	17,00	7,60	85,46	478,24	115,0

ALMOÇO	PROTI DIOS	LIPI DIOS	GLICI DIOS	VCT (KCAL)	PESO (g)
Arroz c/legumes à carreteiro	8,40	5,60	36,00	228,00	50,0
Polentinha mole	6,40	4,10	35,00	202,50	45,0
Bebida láctea de sabor morango	6,00	6,00	34,00	214,00	50,0
SUB - TOTAL	20,80	15,70	105,00	644,50	145,0

JANTAR	PROTI DIOS	LIPI DIOS	GLICI DIOS	VCT (KCAL)	PESO (g)
Macarrão ao sugo	10,91	5,30	66,07	355,62	100,0
Vit c/maçã, cenoura e beterraba	6,00	6,00	33,00	210,00	60,0
Pudim de chocolate	5,50	5,50	34,62	210,00	50,0
SUB - TOTAL	22,41	16,80	133,69	775,62	210,0

CEIA	PROTI DIOS	LIPI DIOS	GLICI DIOS	VCT (KCAL)	PESO (g)
Sopa de aveia	9,33	3,87	38,00	212,15	50,0
Refresco de limão	-	-	21,00	84,00	23,0
SUB - TOTAL	9,33	3,87	59,00	296,15	73,0

T O T A L	69,54	43,97	383,15	2.194,51	533,0

7.3 CARDÁPIO 03

CAFÉ DA HANHÃ	PROTI DIOS	LIPI DIOS	GLICI DIOS	VCT (KCAL)	PESO (g)
Chocolate c/leite	6,00	6,00	33,00	210,00	45,0
Biscoito água e sal	5,20	3,20	36,60	196,00	45,0
Curau	3,35	2,82	40,97	202,75	45,0
SUB - TOTAL	14,55	12,02	100,57	608,75	135,0

ALMOÇO	PROTI DIOS	LIPI DIOS	GLICI DIOS	VCT (KCAL)	PESO (g)
Arroz c/legumes e queijo	8,40	5,60	40,25	245,00	60,0
Remexido de feijão	6,85	6,9	30,6	211,9	50,0
Geléia de pêssego	-	-	15,30	61,20	20,0
SUB - TOTAL	15,25	12,50	86,15	518,10	130,00

JANTAR	PROTI DIOS	LIPI DIOS	GLICI DIOS	VCT (KCAL)	PESO (g)
Sopa de ervilha	8,40	5,60	31,00	208,00	45,0
Mingau de tapioca	6,85	6,28	40,65	246,52	57,1
Capuchinho	6,00	6,00	34,00	214,00	50,0
SUB - TOTAL	21,25	17,88	105,65	668,52	152,10

CEIA	PROTI DIOS	LIPI DIOS	GLICI DIOS	VCT (KCAL)	PESO (g)
Sopa minestrone	2,50	2,00	17,05	96,20	28,0
Bebida láctea de sabor côco	6,00	6,00	33,00	210,00	50,0
SUB - TOTAL	8,50	8,00	50,05	306,20	78,0

T O T A L	59,55	50,40	342,42	2.101,57	495,10

7.4 CARDÁPIO 04

CAFÉ DA MANHÃ	PROTI DIOS	LIPI DIOS	GLICI DIOS	VCT (KCAL)	PESO (g)
Café com leite	6,50	4,00	34,50	200,00	45,0
Biscoito água e sal	5,20	3,20	37,96	201,44	45,0
Geléia de morango	0,10	-	15,38	61,92	20,0
SUB - TOTAL	11,80	7,20	87,84	463,36	110,0

ALMOÇO	PROTI DIOS	LIPI DIOS	GLICI DIOS	VCT (KCAL)	PESO (g)
Vatapá	7,10	9,60	33,30	248,00	50,0
Arroz colorido	4,94	3,29	40,59	211,76	50,0
Pudim de chocolate	5,50	5,50	34,60	210,00	50,0
SUB - TOTAL	17,54	18,39	108,49	669,76	150,0

JANTAR	PROTI DIOS	LIPI DIOS	GLICI DIOS	VCT (KCAL)	PESO (g)
Macarrão c/queijo	14,58	6,03	79,39	430,15	100,0
Vitamina de frutas	6,00	6,00	33,00	210,00	50,0
SUB - TOTAL	20,58	12,03	112,39	640,15	150,0

CEIA	PROTI DIOS	LIPI DIOS	GLICI DIOS	VCT (KCAL)	PESO (g)
Sopa de milho	10,40	3,70	33,00	206,90	50,0
Refresco de uva	-	-	21,00	84,00	23,0
SUB - TOTAL	10,40	3,70	54,00	290,90	73,0

T O T A L	60,32	41,32	362,72	2.064,17	483,0

Original com Defeito

8. COMPOSIÇÃO DOS PRATOS COMPONENTES DOS CARDÁPIOS

8.1 - TUTU DE CARNE - composto de feijão preto desidratado, gordura vegetal hidrogenada, farinha de mandioca torrada, sal refinado, proteína texturizada de soja, bovina desidratada e condimentos, contendo:

Protídios	20,50g
Lipídios	14,77g
Glicídios	33,08g
Calorias	346,62 Kcal

8.2 - VATAPÁ - composto de farinha de milho, gordura vegetal hidrogenada, farinha de mandioca, condimentos, leite em pó, farinha de amendoim, proteína texturizada de soja, sal refinado, côco ralado, pasta de amendoim, leite em pó desnatado, carne bovina em pó, salsa e cebola desidratadas, contendo:

Protídios	7,10g
Lipídios	9,60g
Glicídios	33,30g
Calorias	248,00 Kcal

8.3 - MACARRÃO AO SUCO - composto de macarrão de sêmola, tomate desidratado, sal refinado e gordura vegetal hidrogenada, contendo:

Protídios	10,91g
Lipídios	5,30g
Glicídios	66,07g
Calorias	355,62 Kcal

8.4 - MACARRÃO COM QUEIJO - composto de macarrão de trigo, leite em pó integral, queijo desidratado, gordura vegetal hidrogenada, condimentos e sal refinado, contendo:

Protídios	14,58g
Lipídios	6,03g
Glicídios	79,39g
Calorias	430,15 Kcal

8.5 - ARROZ COLORIDO - composto de arroz, proteína texturizada de soja, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada, salsa e cebola desidratadas, carne de frango desidratada e condimentos, contendo:

Protídios	4,94g
Lipídios	3,29g
Glicídios	40,59g
Calorias	211,76 Kcal

8.6 - ARROZ COM LEGUMES À CARRETEIRO - composto de arroz em grão, gordura vegetal hidrogenada, proteína texturizada de soja carne bovina desidratada, condimento, vegetais desidratados e sal refinado, contendo:

Protídios	8,40g
Lipídios	5,60g
Glicídios	36,00g
Calorias	228,00 Kcal

8.7 - ARROZ COM LEGUMES E QUEIJO - composto de arroz em grão, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, proteína texturizada de soja, vegetais desidratados, ovo desidratado, queijo ralado e condimentos, contendo:

Protídios	8,40g
Lipídios	5,60g
Glicídios	40,25g
Calorias	245,00 Kcal

8.8 - RISOTO DE GALINHA - composto de arroz em grão, sal refinado, polpa de tomate em pó, carne de galinha desidratada, proteína texturizada de soja, gordura vegetal hidrogenada, vegetais desidratados e condimentos, contendo:

Protídios	8,40g
Lipídios	5,60g
Glicídios	36,25g
Calorias	229,00 Kcal

8.9 - Remexido de feijão - Mistura de Feijão, Farinha de Mandioca e Legumes - composto de legumes desidratados, farinha de feijão pré-cozido, proteína texturizada de soja, farinha de milho pré-cozido, gordura vegetal, sal e condimentos, contendo:

Protídios	6,85g
Lipídios	6,90g
Glicídios	30,60g
Calorias	211,90 Kcal

8.10 - CREME DE MANDIOQUINHA - composto de mandioquinha desidratada, leite em pó desnatado, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada e sal refinado, contendo:

Protídios	5,28g
Lipídios	4,28g
Glicídios	34,90g
Calorias	199,24 Kcal

8.11 - POLENTINA MOLE - composto de farinha de milho, proteína texturizada de soja, gordura vegetal hidrogenada, leite desnatado, amido de milho e condimentos, contendo:

Protídios	6,40g
Lipídios	4,10g
Glicídios	35,00g
Calorias	202,50 Kcal

8.12 - SOPA DE AVEIA - composta de aveia em flocos, leite em pó desnatado, proteína texturizada de soja, amido de milho, gordura hidrogenada, condimentos e sal refinado, contendo:

Protídios	9,33g
Lipídios	3,87g
Glicídios	38,00g
Calorias	212,15 Kcal

8.13 - SOPA DE ERVILHA - composta de ervilha desidratada, proteína texturizada de soja, leite desnatado, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada e condimentos, contendo:

Protídios	8,40g
Lipídios	5,60g
Glicídios	31,00g
Calorias	208,00 Kcal

8.14 - SOPA DE MILHO - composta de farinha de milho, proteína texturizada de soja, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó desnatado e condimentos, contendo:

Protídios	10,40g
Lipídios	3,70g
Glicídios	33,00g
Calorias	206,90 Kcal

8.15 - SOPA MINESTRONE - composta de macarrão de trigo, amido de milho, vegetais desidratados (abóbora, cenoura, repolho, pimentão e alho porró) gordura vegetal hidrogenada, condimentos, sal refinado e corantes CI, contendo:

Protídios	2,50g
Lipídios	2,00g
Glicídios	17,05g
Calorias	96,20 Kcal

8.16 - Mingau de Tapioca com Côco Queimado Aromatizado Artificialmente - composto de tapioca granulada, leite em pó desnatado, côco ralado extrato de soja, açúcar refinado, amido de milho, gordura vegetal e aroma, contendo:

Protídios	6,85g
Lipídios	6,28g
Glicídios	40,65g
Calorias	246,52 Kcal

8.17 Pudim de Chocolate com Côco Queimado - composto de côco queimado, cacau em pó, leite em pó, açúcar refinado, gordura vegetal e amido de milho, contendo:

Protídios	6,28g
Lipídios	6,85g
Glicídios	40,54g
Calorias	248,93 Kcal

8.18 - CURAU - composto de açúcar refinado, farinha de milho, leite em pó desnatado, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, aromatizante FII e corante CI, contendo:

Protídios	3,35g
Lipídios	2,82g
Glicídios	40,97g
Calorias	202,75 Kcal

8.19 - MINGAU DE AVEIA COM BANANA - composto de açúcar refinado, leite em pó desnatado, amido de milho, aveia em flocos, gordura vegetal hidrogenada, extrato de soja e banana em pó, contendo:

Protídios	6,00g
Lipídios	6,00g
Glicídios	33,00g
Calorias	210,00 Kcal

8.20 - CAPUCHINHO - composto de leite em pó integral, açúcar refinado, leite em pó desnatado, cacau em pó alcalinizado e café solúvel, contendo:

Protídios	6,00g
Lipídios	6,00g
Glicídios	34,00g
Calorias	214,00 Kcal

8.21 - BEBIDA DE AVEIA COM BANANA - composta de açúcar refinado, leite em pó desnatado, aveia em flocos finíssimos, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca pré-gel, extrato de soja, banana em pó, expessante aromatizante, contendo:

Protídios	6,00g
Lipídios	6,00g
Glicídios	38,00g
Calorias	230,00 Kcal

8.22 - BEBIDA LÁCTEA DE SABOR CÔCO - composta de açúcar refinado, leite em pó desnatado, malto dextrina, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite e aroma artificial de côco, contendo:

Protídios	6,00g
Lipídios	4,00g
Glicídios	40,00g
Calorias	220,00 Kcal

8.23 - BEBIDA LÁCTEA DE SABOR GROSELHA - composta de açúcar refinado, leite em pó desnatado, malto dextrina, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite, corante e aroma artificial, contendo:

Protídios	6,00g
Lipídios	6,00g
Glicídios	34,00g
Calorias	214,00 Kcal

8.24 - BEBIDA LÁCTEA DE SABOR MORANGO - composto de açúcar refinado, leite em pó desnatado, malto dextrina, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite, corante e aroma artificial, contendo:

Protídios	6,00g
Lipídios	6,00g
Glicídios	34,00g
Calorias	214,00g

Original com Defeito

8.25 - VITAMINA COM MAÇÃ, CENOURA E BETERRABA - composta de açúcar refinado, leite em pó desnatado, leite em pó integral, gordura vegetal hidrogenada, malto dextrina, soro de leite, fécula de mandioca pré-gel, maçã em pó, cenoura em pó, beterraba em pó, aromatizante e expressante, contendo:

Protídios	6,00g
Lipídios	6,00g
Glicídios	33,00g
Calorias	210,00g

8.26 - VITAMINA DE FRUTAS - composta de açúcar refinado, leite em pó desnatado, gordura vegetal hidrogenada, malto dextrina, soro de leite, fécula de mandioca pré-gel, banana em pó, maçã em pó, aromas naturais de frutas e corantes naturais, contendo:

Protídios	6,00g
Lipídios	6,00g
Glicídios	33,00g
Calorias	210,00 Kcal

8.27 - CAFÉ COM LEITE INSTANTÂNEO - composto de leite em pó integral, açúcar refinado, leite em pó desnatado e café solúvel, contendo:

Protídios	6,00g
Lipídios	4,00g
Glicídios	40,00g
Calorias	220,00 Kcal

8.28 - CHOCOLATE COM LEITE - composto de leite em pó integral, açúcar refinado, malto dextrina, cacau em pó e aromatizante FI, contendo:

Protídios	6,00g
Lipídios	6,00g
Glicídios	33,00g
Calorias	210,00 Kcal

8.29 - PUDIM DE CHOCOLATE - composto de açúcar refinado, leite em pó desnatado, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, extrato de soja, cacau em pó alcalinizado e aromas, contendo:

Protídios	5,50g
Lipídios	5,50g
Glicídios	34,60g
Calorias	210,00 Kcal

8.30 - DOCE DE LEITE - composto de leite e açúcar, contendo:

Protídios	4,90g
Lipídios	3,27g
Glicídios	29,70g
Calorias	167,83 Kcal

8.31 - REFRESCO DE LARANJA - composto de açúcar refinado, acidulante HII, aromatizante FI, antiumectante AV III, antioxidante AI e corante CII, contendo:

Glicídios	21,00g
Calorias	84,00 Kcal

8.32 - REFRESCO DE LIMÃO - composto de açúcar refinado, acidulante HII, aromatizante FI, antiumectante AV III, antioxidante AI e corante CII, contendo:

Glicídios	21,00g
Calorias	84,00 Kcal

8.33 - REFRESCO DE UVA - composto de açúcar refinado, acidulante HII, aromatizante FII, antiumectante AV III, antioxidante AI e corante CII, contendo:

Glicídios	21,00g
Calorias	84,00g

8.34 - GELÉIA DE ABACAXI - composta de abacaxi e açúcar, contendo:

Glicídios	15,06g
Calorias	60,24 Kcal

8.35 - GELÉIA DE MORANGO - composta de morango e açúcar, contendo:

Protídios	0,10g
Glicídios	15,38g
Calorias	61,92 Kcal

8.36 - GELÉIA DE PÊSSEGO - composta de pêssego e açúcar, contendo:

Glicídios	15,30g
Calorias	61,20g

8.37 - BISCOITO ÁGUA E SAL - composto de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal e açúcar, contendo:

Protídios	5,20g
Lipídios	3,20g
Glicídios	36,60g
Calorias	196,20 Kcal

8.38 - TORRADA - composta de farinha de trigo, fermento, gordura hidrogenada e sal, contendo:

Protídios	11,00g
Lipídios	1,60g
Glicídios	32,40g
Calorias	188,00 Kcal

8.39 - Pó para o Preparo de Bebida Sabor Artificial de Baunilha - composto de leite em pó integral, açúcar refinado, malto dextrina, soro de leite, corante natural e aroma baunilha, contendo:

Protídios	5,63g
Lipídios	5,61g
Glicídios	35,65g
Calorias	215,61 Kcal

8.40 - COMPLEMENTOS

- Vitamina C - composta de 1,00gr de ácido ascórbico ou hidroascórbico.
- Sal - composto de 10,00gr de sal iodado.
- Chá Preto - composto de 1,80gr de chá preto, tipo Assam ou similar.
- Chá de Boldo - composto de 2,00gr de boldo (Pneus Boldus)
- Goma de Mascar - composto de 10,00gr de goma de mascar, disposta em 4 (quatro) lâminas, embaladas individualmente.

9. ESPECIFICAÇÃO/COMPOSIÇÃO DOS ACESSÓRIOS E EMBALAGENS

9.1 - ELEMENTO PURIFICADOR DE ÁGUA:

Fórmula por comprimido:

- Cloro ativo . . . . . 1mg (no mínimo)
- Excipiente - QSP 10mg

EMBALAGEM: Os comprimidos serão embalados em tubo plástico de PVC, com tampa rosqueada. O PVC tem que filtrar os rálos nocivos ao cloro.

9.2 - CAIXA DE FÓSFOROS

Caixa de madeira revestida com papel, ou de papelão, tradicionalmente encontrada no mercado para este tipo de produto, com dimensões aproximadas a 35 x 48 x 15mm, com lixa nas laterais e contendo uma média de 40 palitos de madeira, inflamáveis por atrito.

9.3 - PAPEL PARA FINS MÚLTIPLOS

Folha de papel absorvente, tipo papel toalha, nas dimensões 25 x 25cm, para ser usado como guardanapo, papel higiênico, lenço etc.

Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, vedado por processo térmico, contendo 4 unidades.

9.4 - FOGAREIRO

Deverá ser confeccionado em chapa de folha-de-flandre, de 0,25 a 0,30mm de expessura, com tratamento antiferruginoso, de forma cilíndrica, medindo 10,0cm de diâmetro e 5,0cm de altura, com tampa de pressão de 8,5cm de diâmetro, contendo descanso para lata de 8,0cm de diâmetro, com quatro pontos de apoio 3,4cm de altura e instruções para o uso estampadas ou coladas na tampa. Será distribuído um, para cada grupo de 4 (quatro) rações.

9.5 - COMBUSTÍVEL

O combustível deverá ser do tipo sólido, em briquetes cilíndricos ou em pó granulado. Os briquetes terão um peso de 20,0g, com 37,0mm de diâmetro e 16,0mm de altura e deverão ser embalados, individualmente, em sachê de polietileno transparente, vedado por processo térmico. O pó granulado deverá ser embalado em envelope de polietileno/papel, vedado por processo térmico, contendo 20,0g de pó. Cada briquete ou saquinho de pó granulado terá duração de 12 minutos de fogo útil e a seguinte composição:

Hexametilenoteramina (Urotropina)	80%
Polietileno	10%
Carvão vegetal	5%
Pó de madeira	5%

Deverá ter, ainda, as seguintes características básicas:

- matéria-prima de procedência nacional;
- queimar sem deixar resíduo;
- ser atóxico;
- ser anti-higroscópio;
- não explosivo;
- estável por três anos;
- gerar 310 Kcal por 15 gramas de massa, no mínimo;
- arder sem deixar fumaça ou fuligem;
- ser inodoro ou produzir leve odor tolerável;
- fácil manuseio; e
- bom índice de segurança.

9.6 - EMBALAGEM DOS ALIMENTOS

Material: Laminado flexível composto de polietileno, alumínio e papel, vedado por processo térmico.

Tamanho: variará de acordo com o peso e o volume a ser acondicionado.

Apresentação: impresso em ambos os lados o nome do alimento e as instruções para o uso.

A geléia deverá receber um invólucro de polietileno termo soldado, antes de ser embalada no laminado flexível.

A castanha do Pará com sal deverá ser embalada pelo sistema CRAY-O-VAC.

A vitamina C deverá ser apresentada sob a forma de drágea, com 500mg cada, embaladas de forma impermeável.

O sal deverá ser apresentado em embalagens individuais, de 5,0g cada, podendo conservar a embalagem de origem, desde que impermeável.

O chá preto e o chá de boldo deverão estar acondicionados em envelopes de papel de filtro, antes de embalados, individualmente, no laminado flexível.

A goma de mascar poderá conservar a embalagem de origem, desde que impermeável.

9.7 - EMBALAGENS PARCIAIS, FINAL E DE FORNECIMENTO

As oito unidade do combustível, seja ele na forma de briquetes ou pó granulado, deverão ser embalados em sachê de polietileno transparente, vedado por processo térmico.

Os alimentos deverão ser grupados por refeição e embalados em saco plástico inodoro e inerte, vedado por processo térmico. Os tamanhos dos sacos serão condizentes aos itens a embalar e deverão ter estampado na parte externa, a que refeição se referem. Cada grupo de 4 (quatro) rações será embalado de forma isolada em sacos plásticos proporcionais ao volume a acondicionar.

Original com Defeito

Os acessórios deverão ser embalados, conjuntamente, em saco plástico inodoro, vedado por processo térmico.

As refeições e acessórios deverão ser embalados em saco plástico inodoro, vedado por processo térmico. Deverão ter, externamente, etiqueta autocolante contendo os dizeres:

"CARDÁPIO TIPO I" (2, 3 ou 4) e "VÁLIDA ATÉ_____" em linhas superpostas.

As rações (sacos) deverão ser acondicionadas, para fornecimento, em caixa de papelão ondulado, parafinado externamente, ou de polipropileno, tipo duplex (dupla parede corrugada internamente) padrão polionda, medindo de 335 x 215 x 300mm a 515 x 210 x 295mm, com 4 mm de espessura e gramatura de 800g x m², fechada externamente com fita adesiva plástica ou de papel (largura mínima de 4cm) com capacidade mínima para conter 10 (dez) rações, e resistência que permita o empilhamento mínimo de 7 (sete) caixas na vertical. Na face externa, de maior área, deverá trazer, colado, um rótulo branco, com as seguintes inscrições:

- Ração R7/89
- Ração para usos especiais
- Cardápio tipo I (2, 3 ou 4, conforme o caso)
- Válida até___/___/___
- Mantenha em local fresco, seco e ventilado
- Nome do fabricante de origem ou montador
- Peso do volume em quilograma
- Empilhamento máximo de sete caixas.

10 - TABELA RELATIVA A QUANTIDADES DE ÁGUAS

Para o preparo dos vários alimentos componentes da ração são citadas as quantidades de água necessárias, em volume. Segue uma relação de correspondência em centímetros, imaginariamente medidos do fundo do caneco para cima.

150ml correspondem,	aproximadamente a 2,4cm
200ml correspondem,	aproximadamente a 3,1cm
250ml correspondem,	aproximadamente a 3,8cm
300ml correspondem,	aproximadamente a 4,4cm
350ml correspondem,	aproximadamente a 4,9cm

11 - DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 - O prazo de validade mínimo das rações será de 12 (doze) meses, a contar da data de montagem da ração. Na embalagem individual, e nas caixas que agrupam rações, deverá ser assinalado, com destaque, a inscrição do término de validade das rações.

11.2 - As designações das refeições e dos acessórios, nos sacos plásticos, poderão ser efetuadas por etiquetas autocolantes.

11.3 - As instruções para o uso dos diversos alimentos serão de responsabilidade do fabricante.

11.4 - As embalagens das rações não poderão conter dados que identifiquem sua procedência, nem de seus utilizadores.

11.5 - O controle de qualidade desta ração, obedecerá as Normas aprovadas pela Portaria nº 3755/SC-5, de 09/Dez/88, do EMFA.

FÉRES FRADE DE SALLES - Cel
Presidente da CAFA

(Of. nº 896/90)

CONSULTORIA GERAL DA REPÚBLICA

PROCESSO NÚMERO 1.002162/90-48. (Mensagem nº 354, do Pres.da República ao STF).
ORIGEM: Mensagem STF nº 37, de 28.3.1990.
ASSUNTO: AÇÃO DIRETA DE INCONSTITUCIONALIDADE Nº 200-7-DF.

DESPACHO DO CONSULTOR-GERAL DA REPÚBLICA

A D O T O, para os fins e efeitos do artigo 24 do Decreto nº 92 889, de 7 de julho de 1 986, as informações em anexo, elaboradas pelo eminente Consultor da República, Doutor **CARLOS GALIZA.**

Publique-se.

Brasília, 11 de abril de 1 990.

CÉLIO SILVA
Consultor-Geral da República.

INFORMAÇÕES Nº CR/CG-01/90
AÇÃO DIRETA DE INCONSTITUCIONALIDADE Nº 200-7-DF
REQUERENTE: Procuradoria Geral da República.
REQUERIDO : Presidente da República.

O Exmo. Senhor Presidente do Supremo Tribunal Federal, pela Mensagem nº 37, de 28 de março de 1 990, solicita ao Excelentíssimo Senhor Presidente da República as necessárias informações para instruir o julgamento da Ação Direta de Inconstitucionalidade nº 200-7-DF.

2. Trata-se de propositura, pela Procuradoria Geral da República, perante o Egrégio Supremo Tribunal Federal, de AÇÃO DIRETA DE INCONSTITUCIONALIDADE do Art. 4º, da Lei nº 7 994, de 5 de janeiro de 1 990, assim redigido, verbis:

"Art. 4º. Ao primeiro provimento dos cargos de Inspetor de Segurança Judiciária concorrerão por Progressão Funcional, observadas as normas regulamentares a respeito, os atuais ocupantes de cargos efetivos da Categoria Funcional de Agente de Segurança Judiciária, dispensada a exigência do Art. 3º desta Lei".

Suscita a douta Procuradoria Geral da República, como fundamento da Ação Direta de Inconstitucionalidade, as seguintes razões:

"2. Prescreve o Art. 97, § 1º da Constituição Federal de 1967:

"A primeira investidura em cargo público dependerá de aprovação prévia em concurso público de provas ou de títulos, salvo os casos indicados em Lei". (g.n.)

por sua vez prescreve a Constituição Federal de 1988 em seu art. 37, II:

"A investidura em cargo ou emprego público depende de aprovação prévia em concurso público de provas ou de provas e títulos, ressalvadas as nomeações para cargos em comissão declarados em lei de livre nomeação e exoneração"

3. Não foi sem razão que o Constituinte de 1988 não incluiu a expressão "primeira" no texto do art. 37, II, da Constituição Federal, seu propósito foi o de extinguir, na Administração Pública, as ascensões funcionais, progressões funcionais, provas de acesso, etc., porquanto, no dizer da Constituição de 1967, somente a primeira investidura em cargo público não prescindia de concurso público, mas todas as investiduras posteriores prescindiam. Tal situação proporcionou graves distorções no Funcionalismo Público trazendo grande prejuízo à qualidade dos serviços prestados à Administração Pública por seus servidores. Na vigência da anterior Carta Política pôde-se presenciar pessoas que galgaram a posição de Assessor Jurídico, mediante sucessivas ascensões funcionais, após ter sua primeira investidura como datilógrafo ou mesmo servente faxineiro.

4. A prescrição constitucional é tão clara que dispensa interpretação mais profunda, contudo a Administração Pública não se livrou da ojeriza que sente de Concurso Público e nem do cacoete de investir pessoas em cargos públicos sem este saludar expediente."

II

3. A norma legal impugnada, na realidade, contempla a concorrência por Progressão Funcional, observadas as normas regulamentares a respeito, para aproveitamento como Inspetor de Segurança Judiciária dos atuais ocupantes de Cargos efetivos da Categoria Funcional de Agente de Segurança Judiciária do Grupo - Atividade de Apoio Judiciário, do Quadro de Pessoal Permanente da Secretaria do Tribunal de Justiça do Distrito Federal e Territórios.

4. A Procuradoria Geral da República, na sua peça vestibular, argumenta que a Constituição de 1988, ao exigir "aprovação prévia em Concurso Público, para investidura em cargo público" (Art. 37, item II), sua proposta foi abolir, na Administração Pública a Progressão Funcional contemplada no Art. 4º da Lei 7 994/90, posto que, a vigente Carta Política, não se refere a primeira investidura e, por conseqüência, a regra instituída no Art. 37, inciso II, de exigência de aprovação prévia em Concurso Público para investidura em cargo ou emprego público, eliminando a possibilidade de impedir que o servidor público galgue postos na Administração, através da utilização de "mecanismos internos", implicando desrespeito à exigência da investidura mediante habilitação em concurso público.

III

5. Não procedem os argumentos apresentados no ajuizamento da Ação Direta de Inconstitucionalidade.

Com efeito, após a promulgação da atual Constituição, foram editadas leis que permitem o provimento de cargos, criados recentemente no Poder Judiciário da União, com ocupantes de outros cargos:

a) Lei 7 707, de 21 de dezembro de 1 988, que incluí a mesma categoria de Inspetor de Segurança no Quadro Permanente da Secretaria do SUPREMO TRIBUNAL FEDERAL (Art. 4º);

b) Lei 7 719, de 6 de janeiro de 1 989, que incluí a mesma categoria de Inspetor de Segurança no Quadro de Pessoal do TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO;

c) Lei 7 720, de 6 de janeiro de 1 989, que incluí a mesma categoria de Inspetor de Segurança Judiciária no Quadro de Pessoal da Secretaria do TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO (Art. 4º).

Registre-se fato importante de reflexo na apreciação da Ação Direta de Inconstitucionalidade: o Art. 4º da Lei nº 7 994, de 5 de janeiro de 1 990, impugnado, é de redação idêntica ao Art. 4º da Lei nº 7 707, de 21 de dezembro de 1 988, que incluiu a mesma Categoria Funcional de Inspetor de Segurança Judiciária no Quadro do SUPREMO TRIBUNAL FEDERAL. A Lei nº 7 707/88, com vigência após a promulgação da Constituição de 1 988, resultou de Projeto de Lei submetido pelo próprio SUPREMO TRIBUNAL FEDERAL aos membros do Congresso Nacional, pela Mensagem nº 36/88 (cópia anexa), firmada pelo Eminente Ministro RAFAEL MAYER, então Presidente do Augusto Pretório, do seguinte teor:

"Tenho a honra de submeter à elevada consideração de Vossas Excelências, nos termos dos arts. 56 e 115, II, da Constituição Federal, o anexo Projeto de Lei, que cria no Grupo-Atividades de Apoio Judiciário, da Secretaria deste Tribunal, a Categoria de Inspetor de Segurança Judiciária, Código STF-AJ-026, e altera a estrutura das Categorias de Atendente Judiciário, STF-AJ-024 e Agente de Segurança Judiciária STF-AJ-025.

O projeto, que mereceu aprovação do Tribunal Pleno, em sessão administrativa de 15 do corrente, além de atender conveniências administrativas relacionadas com as atividades de vigilância e segurança desta Corte, objetiva, ainda, oferecer a servidores do Supremo Tribunal Federal possibilidades de melhorias funcionais idênticas à proporcionadas aos ocupantes das categorias funcionais correspondentes do Tribunal Federal de Recursos.

Realmente, as Leis nº 7.562, de 19 de dezembro de 1986 e nº 7.630, de 13 de novembro de 1987, decretadas pelo atual Congresso Nacional, em atendimento, respectivamente, às Mensagens de nº 02/GP, de 30.09.85 e nº 06/GP, de 10.06.87, da Presidência daquele

Original com Impressão Reduzida