

123101.150010486.1331.0005	ACOES INTEGRADAS DE PROMOCAO SOCIAL NA REGIAO CENTRO-OESTE	4.5.50.41	153	16.186	4.000
123101.150010486.1331.0006	ACOES INTEGRADAS DE PROMOCAO SOCIAL NA REGIAO SUDESTE	4.5.50.41	153	5.792	4.000
123101.150010486.1331.0007	ACOES INTEGRADAS DE PROMOCAO SOCIAL	4.5.50.41	153	5.792	13.794
123101.150010486.1339	DESENVOLVIMENTO DE ACOES SOCIAIS	4.5.40.41	153	7.794	6.000
123101.130760448.1572	DESASSOREAMENTO DO CANAL DO RIO TIETE NA CIDADE DE SAO PAULO - SP	4.5.30.41	100	22.143	22.143
123101.130760448.1572.0001	DESASSOREAMENTO DO CANAL DO RIO TIETE NA CIDADE DE SAO PAULO - SP	4.5.30.41	100	22.143	4.285.158
23901.100570316.2544	INCENTIVO A MORADIA POPULAR	4.5.40.41	153	2.673	4.235.485
23901.100570316.2544.0001	INCENTIVO A MORADIA POPULAR	4.5.40.41	153	2.673	4.235.485
23901.100570316.2544.0023	INCENTIVO A MORADIA POPULAR NO DISTRITO FEDERAL - DF	4.5.40.42	162	47.000	47.000
ATIVIDADE DE CONTRIBUICAO A FUNDOS NAO CONSTAM DOS TOTAIS DESTA ANEXO				5.416.060	

Presidência da República

ESTADO-MAIOR DAS FORÇAS ARMADAS

PORTARIA Nº 1.061 SC-5, DE 18 DE ABRIL DE 1991

Aprova as modificações da Ração Operacional de Combate R2-A.

O CHEFE DO ESTADO-MAIOR DAS FORÇAS ARMADAS, usando da atribuição que lhe confere o inciso XV do Art. 43 do Decreto nº 87.737, de 20 de outubro de 1982 (REMFA), resolve:

Art. 1º - Aprova as Modificações na Ração Operacional de Combate, que passa, a denominar-se R2-A/91, em substituição a R2-A/87.

Art. 2º - As especificações e formas de utilização da R2-A/91, constam em anexo a esta Portaria.

Art. 3º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 4º - Ficam revogadas as Portarias nº 02276/SC-5 de 16 de julho de 1987 e a de nº 01690/SC-5 de 14 de junho de 1988 que tratam do assunto.

General-de-Exército JONAS DE MORAIS CORREIA NETO

ANEXO

RACAO OPERACIONAL DE COMBATE R2-A/91

FINALIDADE:

Destina-se à alimentação do militar, durante 24 horas, em situação de campanha.

EMPREGO:

Será consumida em deslocamentos, marchas ou exercícios de longa duração, quando a situação tática não permitir o emprego da ração normal.

CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS:

A Ração Operacional de Combate R2-A é constituída de alimentos desidratados e ou liofilizados, em condições de pronta utilização, totalizando, no mínimo, 3.400 calorias e ainda:

Proteídios Mínimo de 100 gramas por 24 horas;
Lipídios 30% das calorias não proteídicas; e
Glicídios 70% das calorias não proteídicas.

A COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS E CARACTERÍSTICAS DAS EMBALAGENS E ACESSÓRIOS DA RAÇÃO R2-A, É A SEGUINTE:

1 - ALIMENTO BÁSICO

CARDÁPIO 01

CAFE DA MANHA	PROTEÍDIOS (g)	LIPÍDIOS (g)	GLICÍDIOS (g)	VCT (Kcal)	PESO (g)	TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO
CAFE C/LEITE INSTANTANEO	7,82	7,82	43,75	276,66	62,5	DESIDRATADO
MINICAU DE CEREAIS	8,40	8,05	46,77	293,13	70,0	DESIDRATADO
GELEIA DE MORANGO	0,08	0,20	29,14	118,68	45,0	CONSERVA DE FRUTA NATURAL
BISCOITO AGUA E SAL	5,45	7,47	29,01	205,07	50,0	DESIDRATADO UMIDADE MAX 8%
SUB - TOTAL	31,75	23,54	148,67	893,54	227,5	*****

A L M O Ç O	PROTEÍDIOS (g)	LIPÍDIOS (g)	GLICÍDIOS (g)	VCT (Kcal)	PESO (g)	TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO
ARROZ C/FEIJAO E CARNE BOVINA	39,46	14,45	89,87	647,37	150,0	LIOFILIZADO
REFRESCO SABOR LIMAO	-	-	28,46	113,84	30,0	INSTANTANEO C/VITAMINA C
DOCE DE LEITE	1,23	1,60	10,23	60,24	20,0	NATURAL EM PASTA
SUB - TOTAL	40,69	16,05	128,56	821,45	200,0	*****

J A N T A R	PROTEÍDIOS (g)	LIPÍDIOS (g)	GLICÍDIOS (g)	VCT (Kcal)	PESO (g)	TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO
MACARRAO COM MOLHO DE FRANGO	18,80	4,60	90,70	479,40	135,0	LIOFILIZADO
REFRESCO SABOR LARANJA	-	-	28,46	113,84	30,0	INSTANTANEO C/VITAMINA C
BALA DE GOMA	-	1,00	87,20	357,80	100,0	GOMA AROMATIZADA
SUB - TOTAL	18,80	5,60	206,36	951,04	265,0	*****

C E I A	PROTEÍDIOS (g)	LIPÍDIOS (g)	GLICÍDIOS (g)	VCT (Kcal)	PESO (g)	TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO
CHOCOLATE COM LEITE INSTANT	7,65	7,40	43,75	272,20	62,5	DESIDRATADO
BISCOITO AGUA E SAL	5,45	7,47	29,01	205,07	50,0	DESIDRATADO UMIDADE MAX 8%
GELEIA DE PESSEGO	0,08	0,20	29,14	118,68	45,0	CONSERVA DE FRUTA NATURAL
SOPA CREME DE ERVILHA	11,00	5,00	20,00	169,00	45,0	DESIDRATADO
SUB - TOTAL	24,18	20,07	121,90	764,95	202,5	*****

SUB - TOTAL 105,42 65,26 605,49 3.430,98 895,0 *****

INSTRUÇÕES ADICIONAIS

CARDÁPIO 01

CAFE COM LEITE E ACUCAR E/OU CHOCOLATE COM LEITE

Dissolver o conteúdo do envelope (62,5g) em 250 ml de água quente e misturar bem.

Utilize 1 sachet de combustível para amornar a água.

MINGAU DE CEREAIS

Dissolver o conteúdo envelope (70g) em 200 ml de água fria. Levar ao fogareiro e ferver por 3 minutos, mexendo sempre.

Utilize 2 sachet's de combustível.

ARROZ COM FEIJÃO E CARNE BOVINA

Medir 350 ml de água (no cantil, cada risco equivale a 50 ml). Adicionar o RISOTO. Espere hidratar por 5 minutos e levar ao fogareiro até secar a água.

Utilize 3 sachet's de combustível.

REFRESCO DE LARANJA E/OU LIMÃO

Dissolver o conteúdo do envelope (30g) em 250 ml de água quente e misturar bem.

MACARRÃO COM MOLHO DE TOMATE E FRANGO

Colocar 100 ml de água no caneco. Adicionar o conteúdo do envelope (macarrão e molho). Levar ao fogareiro e deixar cozinhar até secar a água, mexendo sempre.

Utilize 3 sachet's de combustível.

SOPA DE ERVILHA SABOR BACON

Dissolver o conteúdo envelope (45g) em 300 ml de água fria. Levar ao fogareiro e ferver por 3 minutos, mexendo de vez em quando.

Utilize 2 sachet's de combustível.

CARDAPIO 02

CAFE DA MANHA	PROTIDIOS (g)	LIPIDIOS (g)	GLICIDIOS (g)	VCT (Kcal)	PESO (g)	TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO
CAFE C/LEITE INSTANTANEO	7,82	7,82	43,75	276,66	62,5	DESIDRATADO
MINGAU DE A- VEIA C/BANANA	6,54	7,83	48,16	289,27	66,5	DESIDRATADO
GELEIA DE ABACAXI	0,08	0,20	29,14	118,68	45,0	CONSERVA DE FRUTA NATURAL
BISCOITO AGUA E SAL	5,45	7,47	29,01	205,07	50,0	DESIDRATADO UMIDADE MAX 8%
SUB - TOTAL	19,89	23,32	150,06	889,68	224,0	*****

A L M O Ç O	PROTIDIOS (g)	LIPIDIOS (g)	GLICIDIOS (g)	VCT (Kcal)	PESO (g)	TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO
RISOTO DE GALINHA	27,75	17,55	91,00	632,95	150,0	LIOFILIZADO
REFRESCO SA- BOR MARACUJA	-	-	28,46	113,84	30,0	INSTANTANEO C/VITAMINA C
BANANA CRISTA LIZADA	0,16	0,24	34,76	141,84	40,0	CONSERVA DE FRUTA NATURAL
SUB - TOTAL	27,91	17,79	154,22	888,63	220,0	*****

J A N T A R	PROTIDIOS (g)	LIPIDIOS (g)	GLICIDIOS (g)	VCT (Kcal)	PESO (g)	TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO
ARROZ C/LEGU- MES E CHARQUE	20,25	19,50	93,00	628,50	150,0	LIOFILIZADO
REFRESCO SA- BOR ABACAXI	-	-	28,46	113,84	30,0	INSTANTANEO C/VITAMINA C
GOIABADA	-	-	34,17	136,68	50,0	CONSERVA DE FRUTA NATURAL
SUB - TOTAL	20,25	19,50	155,63	879,02	230,0	*****

C E I A	PROTIDIOS (g)	LIPIDIOS (g)	GLICIDIOS (g)	VCT (Kcal)	PESO (g)	TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO
VITAMINA MAÇA CENOURA E BE- TERRABA	7,56	7,58	44,31	275,70	62,5	DESIDRATADO

BISCOITO AGUA E SAL	5,45	7,47	29,01	205,07	50,0	DESIDRATADO UMIDADE MAX 8%
GELEIA DE MORANGO	0,08	0,20	29,14	118,68	45,0	CONSERVA DE FRUTA NATURAL
SOPA CREME DE CEREAIS E VE- GETAIS	6,27	6,00	30,12	199,56	50,0	DESIDRATADO
SUB - TOTAL	19,36	21,25	132,58	799,01	207,5	*****

SUB - TOTAL	87,41	81,86	592,49	3.456,34	881,5	*****
-------------	-------	-------	--------	----------	-------	-------

INSTRUÇÕES ADICIONAIS**CARDAPIO 02****CAFE COM LEITE**

Dissolver o conteúdo do envelope (62,5g) em 250 ml de água quente.

Utilize 1 sachet de combustível para aquecer a água

MINGAU DE AVEIA COM BANANA

Dissolver o conteúdo envelope (66,5g) em 200 ml de água fria. Levar ao fogareiro e ferver por 3 minutos, mexendo sempre.

Utilize 2 sachet's de combustível.

RIZOTO DE GALINHA

Medir 350 ml de água, adicionar o risoto. Espere hidratar por 5 minutos e levar ao fogareiro até secar a água.

Utilize 3 sachet's de combustível.

REFRESCO DE MARACUJA E DE ABACAXI

Dissolver o conteúdo do envelope (30g) em 250 ml de água quente e misturar bem.

ARROZ COM LEGUMES E CHARQUE

Colocar 350 ml de água e adicionar o Arroz com Legumes e Charque. Esperar hidratar por 5 minutos e levar ao fogareiro até secar a água.

Utilize 3 sachet's de combustível.

VITAMINA MAÇA, CENOURA E BETERRABA

Dissolver o conteúdo envelope (62,5g) em 250 ml de água fria e misturar bem.

SOPA DE CREME DE CEREAIS E VEGETAIS

Dissolver o conteúdo envelope (50g) em 300 ml de água fria. Levar ao fogareiro e ferver por 3 minutos, mexendo de vez em quando.

Utilize 2 sachet's de combustível.

CARDAPIO 03

CAFE DA MANHA	PROTIDIOS (g)	LIPIDIOS (g)	GLICIDIOS (g)	VCT (Kcal)	PESO (g)	TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO
CAPUCINO	7,27	7,87	42,50	269,91	62,5	DESIDRATADO
MINGAU DE TA- PIOCA C/ COCO	7,98	7,31	47,35	287,11	66,5	DESIDRATADO
GELEIA DE LARANJA	0,08	0,20	29,14	118,68	45,0	CONSERVA DE FRUTA NATURAL
BISCOITO AGUA E SAL	5,45	7,47	29,01	205,07	50,0	DESIDRATADO UMIDADE MAX 8%
SUB - TOTAL	20,78	22,85	148,00	880,77	224,0	*****

A L M O Ç O	PROTIDIOS (g)	LIPIDIOS (g)	GLICIDIOS (g)	VCT (Kcal)	PESO (g)	TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO
ARROZ C/LEGU- MES E CARNE	22,08	13,12	90,05	566,6	150,0	LIOFILIZADO

REFRESCO SA- BOR MARACUJA	-	-	28,46	113,84	30,0	INSTANTANE- C/VITAMINA C
BALA DE GOMA	-	1,00	87,20	357,8	100,0	GOMA AROMATI- ZADA
SUB - TOTAL	22,08	14,12	205,71	1.038,24	220,0	*****

J A N T A R	PROTIDIOS (g)	LIPIDIOS (g)	GLICIDIOS (g)	VCT (Kcal)	PESO (g)	TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO
ARROZ A GREGA E FRANGO	27,66	14,46	90,02	600,86	150,0	LIOFILIZADO
REFRESCO SA- BOR UVA	-	-	28,46	113,84	30,0	INSTANTANE- C/VITAMINA C
BANANADA	1,58	0,25	33,86	144,01	50,0	CONSERVA DE FRUTA NATURAL
SUB - TOTAL	29,24	14,71	152,34	858,71	230,0	*****

C E I A	PROTIDIOS (g)	LIPIDIOS (g)	GLICIDIOS (g)	VCT (Kcal)	PESO (g)	TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO
FRAPE DE FRUTAS	7,50	7,50	44,70	271,80	62,5	DESIDRATADO
BISCOITO AGUA E SAL	5,45	7,47	29,01	205,07	50,0	DESIDRATADO UMIDADE MAX 8%
GELEIA DE GOIABA	0,08	0,20	29,14	118,68	45,0	CONSERVA DE FRUTA NATURAL
SOPA DE LEGU- MES CARNE E MACARRAO	6,50	5,50	30,00	195,50	50,0	DESIDRATADO
SUB - TOTAL	19,53	20,17	132,85	791,05	207,5	*****

SUB - TOTAL | 91,63 | 71,85 | 638,90 | 3.568,77 | 941,5 | *****

INSTRUÇÕES ADICIONAIS

CARDAPIO 03

CAPUCINO

Dissolver o conteúdo do envelope (62,5g) em 250 ml de água quente e misture bem.

Utilize 1 sachet de combustível para aquecer a água

MINGAU DE TAPIOCA COM COCO

Dissolver o conteúdo envelope (66,5g) em 200 ml de água fria. Levar ao fogareiro e ferver por 3 minutos, mexendo sempre.

Utilize 2 sachet's de combustível.

ARROZ COM LEGUMES E CARNE/ARROZ AGREGA E FRANGO

Medir 350 ml de água, adicionar o arroz. Espere hidratar por 5 minutos e levar ao fogareiro até secar a água.

Utilize 3 sachet's de combustível.

REFRESCO DE TANTERINA E UVA

Dissolver o conteúdo do envelope (30g) em 250 ml de água quente e misturar bem.

FRAPE DE FRUTAS

Dissolver o conteúdo envelope (62,5g) em 250 ml de água fria e misture bem.

SOPA DE LEGUMES CARNE E MACARRAO

Dissolver o conteúdo envelope (50g) em 300 ml de água fria. Levar ao fogareiro e ferver por 3 minutos, mexendo de vez em quando.

Utilize 2 sachet's de combustível.

2 - ACESSÓRIOS:

1 - FOGAREIRO PORTATIL DESCARTAVEL DE CAMPANHA..... 1 UNIDADE

2 - COMBUSTIVEL SÓLIDO EM PÓ..... 12 ENVFLOPES

- 3 - COLHER DE MATERIA PLASTICA..... 1 UNIDADE
- 4 - GUARDANAPO DE PAPEL..... 5 UNIDADES
- 5 - ELEMENTO PURIFICADOR DE AGUA..... 5 COMPRIMIDOS
- 6 - CARTEIRINHA OU CAIXETA DE FOSFOROS CONTENDO EM
MÉDIA (20) VINTE PALITOS DE FOSFOROS DE SEGU-
RANÇA..... 1 UNIDADE
- 7 - PAPEL PARA FINS MULTIPLOS (PARA SER USADO COMO GUARDANAPO,
PAPEL HIGIÊNICO, LENÇO, ETC);
- 8 - FOLHA DE PAPEL DE 25 cm x 25 cm 4 UNIDADES
- 9 - GOMA DE MASCAR, SABOR TUTTI-FRUTT (02)..... 1 CAIXETA

3 - DA EMBALAGEM:

A Ração completa apresentará 3 tipos de embalagens, acomodando individualmente cada item da ração e variando o tipo de embalagem conforme o produto:

I.1 - ACESSÓRIOS:

- Fogareiro de campanha, em lata de cor verde oliva contendo impresso instruções para uso.

- Combustível sólido em pó, em envelopes de polietileno com capacidade de 14 gramas cada.

- Guardanapo de papel e o papel para fins múltiplos, em sacos de polietileno de cor verde oliva, vedados por processo térmico.

- Os comprimidos serão embalados, em tubo de plástico de P.V.C com tampo rosqueada, contendo impresso o modo de usar. o P.V.C tem que filtrar os raios solares nocivos ao cloro.

- A caixa de fósforos e a colher de matéria plástica serão embalados, em separado, em sacos de polietileno de cor verde oliva, vedados por processo térmico.

Os acessórios serão agrupados em saco de polietileno de 0,10mm de espessura de cor verde oliva, vedado por processo térmico (embalagem intermediária).

I.2 - ALIMENTOS:

- Os alimentos básicos serão acomodados em laminados flexíveis (polietileno + alumínio + papel) vedados por processo térmico, com a identificações de preparo.

- Os complementos serão acomodados em laminados flexíveis (polietileno + alumínio + papel) vedados por processo térmico, com a identificações do produto.

- Os alimentos básicos e os complementos serão agrupados por refeição em embalagem de polietileno 0,10mm de espessura de cor verde oliva, com a especificação do tipo de refeição. (embalagem intermediária).

I.3 - RAÇÃO COMPLETA

Embalagem externa (acomodando as 5 embalagens intermediárias; café da manhã, almoço, jantar, ceia e acessórios) constituído por saco de polietileno com 0,25mm de espessura, de cor verde oliva, vedada por processo térmico.

4 - PRAZO DE VALIDADE

E de 12 meses, a contar da data de montagem da ração.

Na embalagem individual, e nas caixas que agrupam 10 rações, deverá ser assinalado, com destaque, a inscrição do término da validade das rações.

Além das sanções a que ficarão sujeitas, de conformidade com a legislação em vigor, as Firms fornecedoras se obrigam a efetuar a substituição, remetendo diretamente aos Depósitos onde se acham estocadas, as Rações Operacionais armazenadas que tenham, após exame de laboratório, sido consideradas impróprias para o consumo, antes de atingir o término do prazo de validade.

Brig Int CARLOS HEINZ JOJO BUCKENTIN
Presidente da CAFA

(Of. nº 1.060/91)