Ministério da Cultura

SECRETARIA EXECUTIVA

PORTARIA Nº 659, DE 17 DE OUTUBRO DE 2008

O SECRETÁRIO EXECUTIVO DO MINISTÉRIO DA CULTURA, no uso de suas atribuições legais, e em cumprimento ao disposto na Lei 8.313, de 23 de dezembro de 1991, Decreto Nº 5.761, de 27 de abril de 2006, Medida Provisória Nº 2.228-1, de 06 de setembro de 2001, alterada pela Lei Nº 10.454 de 13 de maio de 2002 e Portaria n.º 500 de 18 de dezembro de 1998, resolve:

Art. 1º Aprovar o projeto audiovisual, relacionado no anexo I, para o qual o proponente fica autorizado a captar recursos, mediante doações ou patrocínios, nos termos do Art. 18 da Lei Nº 8.313, de 23 de dezembro de 1991, com a redação dada pelo Art. 53, alínea f, da Medida Provisória Nº 2.228-1, de 6 de setembro de 2001.

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

RANULFO ALFREDO MANEVY DE PEREIRA MENDES

ANEXO I

08 5599 - Festival Internacional de Curtas Metragens de São Paulo (20)Associação Cultural KinoforumCNPJ/CPF: 00.571.159/0001-66Processo: 01400.005209/08-85

SP - São Paulo

Valor do Apoio R$: 705.945,00

Prazo de Captação: 16/10/2008 a 31/12/2008

Realização da 20ª edição do Festival, que prevê a exibição de filmes e vídeos com debates, oficinas, seminários e mostras temáticas, no período de janeiro à dezembro de 2009.

RETIFICAÇÕES

Retificar o valor aprovado do Projeto "Mube - Plano Anual" - Pronac: 07-4001 na portaria de aprovação nº. 013/08 de 10 de janeiro de 2008, publicada no D.O.U. n.º 8, seção 1, de 11 de janeiro de 2008.

Onde se lê: Valor de Apoio: R$ 1.676.018,36

Leia-se: Valor de Apoio: R$ 1.776.018,36

Retificar o valor aprovado do Projeto "Plano Anual de Atividades 2008" - Pronac: 07-8984 na portaria de retificação, publicada no D.O.U. n.º 175, seção 1, pagina16, de 10 de setembro de 2008.

Onde se lê: Valor de Apoio: R$ 31.921.147,22

Leia-se: Valor de Apoio: R$ 36.124.086,35

Retificar o nome do proponente na portaria de aprovação n. 0536/08 de 05 de setembro de 2008, publicada no D.O.U n.º 173, seção 1, de 08 de setembro de 2008, referente ao Processo: 01400.000936/08-56, Projeto "Porto Alegre em Cena (15º)" - Pronac: 08-1038:

Onde se lê: Adriana Mentz /AM Produções

Leia-se: Adriana Mentz Martins

FUNDAÇÃO NACIONAL DE ARTES

PORTARIA Nº 228, DE 20 DE OUTUBRO DE 2008

O Presidente da Fundação Nacional de Artes - Funarte, interino, no uso das atribuições que lhe confere o inciso V do artigo 14 do estatuto aprovado pelo Decreto n° 5.037, de 07 de abril de 2004, publicado no DOU de 08 de abril de 2004, resolve:

Prorrogar até o dia 04/11/2008 o prazo das inscrições do Prêmio Interações Estéticas - Residências Artísticas em Pontos de Cultura, instituído pela Portaria Nº 157, de 28/08/2008 e publicada no DOU de 29/08/2008.

EDVALDO MENDES ARAÚJO

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL

PORTARIA Nº 345, DE 16 DE OUTUBRO DE 2008

Dispõe sobre a descentralização de recursos orçamentários e financeiros oriundos do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional-IPHAN em favor da Fundação Universidade Federal do Rio Grande - FURG, destinados a execução do Projeto "Modernização do NUME: Interagindo com a História da Comunicade".

O Presidente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional -IPHAN no uso de suas atribuições legais e regulamentares de conformidade com o disposto nos incisos II e IV do art. 21, do Decreto Nº 5.040, de 7 de abril de 2004, art. 25 da Lei Complementar n° 101/2000, de 4 de maio de 2001, denominada Lei de Responsabilidade Fiscal -LRF, Decreto Nº 6.170, de 25 de julho de 2007 e Instrução Normativa Nº 001 da Secretaria do Tesouro Nacional, de 15 de janeiro de 1997, e o Reitor da Fundação Universidade Federal do Rio Grande - FURG, resolvem:

Art. 1º - Estabelecer cooperação orçamentária e financeira entre o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional e a Fundação Universidade Federal do Rio Grande - FURG, objetivando a execução do Projeto: "Modernização do NUME: Interagindo com a História da Comunidade", conforme Plano de Trabalho aprovado, que é parte integrante da presente Portaria, independentemente de transcrição, conforme consta do processo Nº 01450.002932/2008-17.

Art. 2º- O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional-IPHAN efetivará a descentralização dos recursos orçamentários e financeiros, no valor de R$ 98.000,00 (noventa e oito mil reais), oriundos desta Autarquia em favor da Fundação Universidade Federal do Rio Grande - FURG, destinados a cumprir o objeto estabelecido no Plano de Trabalho aprovado.

Art. 3º- Os recursos referidos no artigo anterior correrão às contas das dotações consignadas no Programa de Trabalho Nº 13391017116120001, Fonte de Recurso n° 0100000000 na Natureza da Despesa: 44.90.52, no valor de R$ 98.000,00 (noventa e oito mil reais) destinados para o atendimento do Projeto.

Art. 4º- O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, na qualidade de órgão responsável pela descentralização dos recursos fará o acompanhamento da aplicação, visando sua correta e regular utilização.

Art. 5º - O período de execução do Projeto previsto no art. 1º desta Portaria observará o prazo estabelecido no Plano de Trabalho, sendo que esse período poderá ser alterado por meio de reformulação do Plano de Trabalho aprovado e, encaminhado a este Instituto no prazo máximo de 30 dias antes da ultimação do período de vigência.

Art. 6º -À Fundação Universidade Federal do Rio Grande - FURG, como órgão executor compete:

I - executar as atividades em estrita observância à legislação específica;

II - manter registros atualizados e documentos comprobatórios da efetivação das despesas, visando à oportuna preparação de demonstrações financeiras;

III - apresentar ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional relatórios e/ou produtos que comprovem a execução do objeto da presente Portaria;

IV-apresentar ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados da ultimação do prazo de vigência desta Portaria, formulários e relatórios conforme previsto na IN/STN Nº 01/1997, para a comprovação da regular aplicação dos recursos recebidos;

V-assumir todas as obrigações legais decorrentes das contratações necessárias à consecução do Projeto mencionado no artigo 1º desta Portaria;

VI-manter o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional informado sobre quaisquer eventos que dificultem ou interrompam o curso normal da execução financeira e,

VII - restituir ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, os valores por ventura não empenhados no corrente exercício até o dia 31/12/2008.

Parágrafo Único -Os bens adquiridos em decorrência da utilização dos valores previstos no artigo 2º, desta Portaria, integrarão o patrimônio do Executor e serão utilizados exclusivamente na consecução do Projeto referenciado no art.1º desta Portaria.

Art. 7º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

LUIZ FERNANDO DE ALMEIDA
Presidente do IPHAN

JOÃO CARLOS BRAHM COUSIN
Reitor da FURG

SECRETARIA DE INCENTIVO E FOMENTO À CULTURA

RETIFICAÇÃO

Na Portaria SEFIC-MinC n. 18, de 10 de outubro de 2008, constante nas páginas 36 e 37 da seção 1 do Diário Oficial da União de 15 de outubro de 2008; no artigo 1º, em relação ao processo 01400.006361/2008-85, onde se lê: "Beneficiado: Elisete Gelatiambar", leia-se: "Beneficiado: Elisete Gelati Ambar". Em relação ao processo 01400.006139/2008-82, onde se lê: "Beneficiado: Andrea Machado Oliveira", leia-se: "Beneficiado: Andréia Machado Oliveira".

SECRETARIA DO AUDIOVISUAL

PORTARIA Nº 26, DE 20 DE OUTUBRO DE 2008

O SECRETÁRIO DO AUDIOVISUAL, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto na Portaria Nº 063, de 22 de novembro de 2007, publicada no Diário Oficial da União de 23 de novembro de 2007, bem como no Edital Nº 06, de 23 de novembro de 2007, publicado no DOU de 26 de novembro de 2007, Resolve:

Art. 1°. Homologar os projetos CLASSIFICADOS para a Fase Final, pela Comissão de Especialistas na Área Audiovisual, nomeada pela Portaria Nº 4, de 21 de julho de 2008, publicada no Diário Oficial da União de 22 de julho de 2008, conforme relação anexa.

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

SILVIO DA-RIN

ANEXO

CLASSIFICADOS PARA A FASE FINAL - EDITAL 06 - LONGA METRAGEM DE BAIXO ORÇAMENTO

Controle	Projeto	Categoria do Diretor
104	Beleléu	ESTREANTE
169	Cide e Alice	NÃO ESTREANTE
156	Do Começo Ao Fim	NÃO ESTREANTE
095	Homens Com Cheiro de Flor	ESTREANTE
137	Malu de Bicicleta	NÃO ESTREANTE
096	Mão na Luva	NÃO ESTREANTE
126	O Dono do Céu	NÃO ESTREANTE
150	O Livro dos Projetos	ESTREANTE
015	Rânia	ESTREANTE
049	Sudoeste	ESTREANTE

PORTARIA Nº 27, DE 20 DE OUTUBRO DE 2008

O SECRETÁRIO DO AUDIOVISUAL, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto na Portaria Nº 063, de 22 de novembro de 2007, publicada no Diário Oficial da União de 23 de novembro de 2007, bem como no Edital Nº 04, de 23 de novembro de 2007, publicado no DOU de 26 de novembro de 2007, Resolve:

Art. 1°- CLASSIFICAR para a FASE FINAL, conforme relação constante do Anexo a esta Portaria, as inscrições dos projetos concorrentes ao CONCURSO DE APOIO À PRODUÇÃO DE OBRAS AUDIOVISUAIS INÉDITAS, DE CURTA METRAGEM, DO GÊNERO FICÇÃO, COM TEMÁTICA INFANTO-JUVENIL.

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

SILVIO DA-RIN

ANEXO

Inscrições Classificadas para a Fase Final - Edital Curta Infanto-Juvenil

Controle	Projeto	Proponente	Região
074	A Casa da Dona Cida Velha	Kleberr Wlader Mendes Pereira	SUL
040	A Língua das Coisas	Alan Minas Ribeiro da Silva	SUDESTE
023	A Menina do Mar	Mauro D'Addio da Silva	SUDESTE
076	A Misteriosa Senhora da Casa do Final da Rua	Eduardo Vaisman	SUDESTE
159	A Mula Teimosa e o Controle Remoto	Hélio Villela Nunes	SUDESTE
057	A Profecia de Asgard	Giuliano Jorge Magalhães da Silva	SUDESTE
083	A Sombra de Sofia	Flávia da Silva Prado Thompson	SUDESTE
195	A Vendedora de Sonhos	Iur Antônio Gomes	SUL
164	Almôndegas	César Fernando de Oliveira	NORDESTE
081	As Chuteiras do Jabaquara	René Brasil	SUDESTE
034	Balú	Paula Teixeira Gomes	NORDESTE
020	Bem-Vinda Assombração	Anderson Soares Caldas	NORDESTE
149	Camila e o Espelho	Lilia Gramacho Calmon	NORDESTE
067	Faca Sem Ponta, Galinha Sem Pé	Antonio Carlos da Fontoura	SUDESTE
106	Garoto Barba	Christopher Faust Pereira	SUL
133	Gogó da Ema Futebol Clube	Caio Penido Dalla Vecchia	SUDESTE
186	Hans Staden, A Verdadeira História do Alemão na Terra Em Que Gente Come Gente	Paola Alves Vieira	SUDESTE
150	Historietas Assombradas 2 - Stúdio Fantasmagoria	Victor Hugo Maciel Sansão Borges	SUDESTE
096	Imaginando Páginas	Diogo Pereira Viegas	SUDESTE
004	Janela dos Sonhos	Izis Negreiros de Souza	NORTE
183	Joãozito	Luiz Guimarães de Castro	SUDESTE
129	Menino Mofado	Andre Alberto Pellenz	SUDESTE
126	Naiá e a Lua	Leandro Tadashi Duarte	SUDESTE
141	O Amor é Mudo	Eric Mardoché Belhassen	SUDESTE
124	O Campeonato de Pescaria	Luiza da Luz Lins	SUL
161	O Chamado da Congada	Eduardo Kishimoto	SUDESTE
005	O Menino e o Louva-Deus	Robney Bruno de Almeida	C. OESTE
177	O Segredo do Beleléu	Matheus Carvalho Ramalho	SUDESTE
028	Olho de Boi	Diego Campanha Lisboa	NORDESTE
178	Os Cata-Ventos	Rita de Souza Lemgruber	SUDESTE
059	Os Rios Morrem de Sede	Luís Carlos Soares	SUDESTE
055	Pimenta	José Eduardo Oliva de Mattos	SUDESTE
117	Podres em Conserva	André Muniz Leão	C. OESTE
038	Procura-se	Iberê Carvalho Ferreira Santos	C. OESTE
015	Retrovisor	Eliane Coster	SUDESTE
019	Riacho de Areia	Sandra Maria Leite Menezes Santos	NORDESTE
025	Um Poema para Arthur	Gustavo dos Santos Melo da Silva	SUDESTE
058	Um Vestido Para Lia	Regina Célia de Souza Barbosa	NORDESTE
168	Valente Valentina	Roberto Bomtempo de Castro Júnior	SUDESTE
166	Você Tem Medo do Quê?	Ana Cristina Paul	SUDESTE

Ministério da Defesa

GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA NORMATIVA Nº 1.416/MD, DE 16 DE OUTUBRO DE 2008

Aprova a Ração Operacional de Combate - R2.

O MINISTRO DE ESTADO DA DEFESA, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos I e II do parágrafo único do art. 87 da Constituição, e nos termos dos incisos III e XVI do art. 1º do Anexo I do Decreto nº 6.223, de 4 de outubro de 2007, resolve:

Art. 1º Aprovar a Ração Operacional de Combate, designada R2, destinada a alimentar o militar durante 24 (vinte e quatro) horas, cujas especificações constam dos Anexos I e II desta Portaria Normativa.

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

Art. 3º Ficam revogadas as Portarias nº 02/CAFA-008, de 8 de janeiro de 1974, nº 1.977/SC-5, de 5 de julho de 1989, nº 895/SC-5, de 10 de abril de 1990, nº 1.061/SC-5, de 18 de abril de 1991, e nº 5.287/SC-5/FA-51, de 20 de dezembro de 1995.

NELSON A. JOBIM

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES DA RAÇÃO OPERACIONAL DE COMBATE - R2

I - DEFINIÇÃO

É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos ao militar com a finalidade de enfrentar situações diversas por um período de 24 (vinte e quatro) horas, quando este não puder utilizar outro tipo de alimentação.

II - EMPREGO

Concebida para consumo em combates, deslocamentos, marchas ou exercícios de longa duração, quando a situação tática não permitir o emprego da alimentação normal.

III - COMPOSIÇÃO

O Valor Calórico Total da ração deverá estar compreendido entre 3.000 a 3.600 kcal.

A ração operacional de combate compõe-se de alimentos básicos, itens complementares e itens acessórios, a saber:

a) alimentos básicos: formam a base das refeições principais (almoço e jantar) e, tecnologicamente, são alimentos termoprocessados, prontos para uso, esterilizados em embalagens flexíveis de "altíssima barreira", de longa duração, sem necessidade de refrigeração. Sua boa condição de uso dependerá de adequado tratamento térmico e da conservação de sua embalagem primária.

Cada unidade da R2 será composta por 4 (quatro) refeições - desjejum, almoço, jantar e ceia, conforme cardápios sugeridos no Anexo II. Poderão ser desenvolvidos outros cardápios mediante necessidade das Forças e aprovação pelo Ministério da Defesa (MD).

Deverá, ainda, possuir registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por enquadrar-se no "Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" na categoria de "conservas".

Quando tecnicamente processados em sua embalagem original, sem violação, e armazenados em local seco e ventilado, com temperatura oscilando entre +25º e +30º C, os alimentos deverão conservar-se por um período mínimo de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data de fabricação, mantendo suas características organolépticas.

Os alimentos básicos deverão estar embalados em porções individuais, com peso variando entre 200 e 300 gramas. As embalagens serão constituídas por laminado de quatro camadas, com as seguintes especificações: poliéster (12 microns); alumínio (9 a 12 microns); nylon (15 microns); e polipropileno (60 a 80 microns). Essas camadas deverão ser laminadas por meio de processo de conversão capaz de aplicar adesivos especiais, resistentes ao processo térmico de esterilização, tipicamente sujeitos a temperaturas da ordem de 120°C por tempo variável, conforme o produto e as dimensões da embalagem, da ordem de 30 (trinta) minutos, e apresentar perfeitas condições de integridade.

As embalagens dos alimentos deverão ter perfeita hermeticidade, conseguida por selagem de suas arestas por equipamentos especiais que provocam termofusão da camada de polipropileno por aplicação de calor, sob pressão determinada, por tempo determinado (tipicamente: 180°C a 220° C, por 1s a 1,5s a 2,5 kgf/cm²).

Além disso, as embalagens deverão apresentar características que atendam às especificações oficiais de higiene, conservação, confecção, dimensões, resistência, dentre outros.

A embalagem deverá trazer impressa em sua parte externa e central as seguintes informações:

- LOTE Nº NNN
- FABRICADO EM MM/AA
- VÁLIDO ATÉ MM/AA
- RESPONSÁVEL: (identificação do responsável pelo produto)
- NÚMERO DE REGISTRO: (número de registro nos órgãos competentes)
- PESO LÍQUIDO: NN (em kg)

b) itens complementares: destinam-se a atingir o pleno suprimento nutricional e constituem-se de preparados em pó como café cappuccino, café com leite, bebida láctea, refrescos de frutas e repositor hidroeletrolítico, e de itens doces como bala de goma, rapadura e barra de cereais. A segurança alimentar desses produtos baseia-se no controle da proliferação de microorganismos patogênicos, principalmente pelo controle da "atividade de água". Também nesse caso, embora de forma menos crítica, a embalagem primária desempenha papel importante na conservação das condições originais do produto; e

c) itens acessórios: destinam-se a propiciar condições adequadas para o consumo dos demais itens. São eles: fogareiro portátil (1 unidade); combustível gel (1 unidade); caixa de fósforo (1 unidade); purificador de água (1 cartela com 5 comprimidos ou frasco tipo conta-gotas); repositor hidroeletrolítico (1 unidade); e papel para fins múltiplos (6 unidades dobradas).

O fogareiro portátil poderá ser de dois tipos:

1) fogareiro portátil de folha de flandres com grelha raiada, contendo em seu interior etanol e estabilizante sólido ou etanol gel hidratado. Deverá ter a forma cilíndrica, com grelha raiada e pontos de sustentação para o recipiente (cantil), com tampa de pressão de até 8,5 cm de diâmetro, não podendo ocorrer derramamento do produto contido em seu interior. Dimensões: altura máxima 5 cm; diâmetro máximo 10 cm; tampa de pressão de no máximo 8,5 cm de diâmetro; espessura 0,30 a 0,50 mm; grelha raiada com, no mínimo, 3 pontos de sustentação; capacidade para suportar, no mínimo, 1 kg de peso; e

2) fogareiro montável portátil flexível, contendo, em recipiente à parte, álcool gel etílico hidratado. Deverá trazer nas instruções de uso desenhos indicando a forma de sua montagem. Dimensões: altura 3 a 4 cm; diâmetro 5 a 8 cm; espessura 0,30 a 0,50 mm; resistência mínima de 10 flexões em cada vincada; capacidade para suportar, no mínimo, 1 kg de peso.

O combustível gel deverá estar acondicionado em embalagem do tipo tubo flexível, com tampa rosqueável, produzido com laminado, constituído por materiais não-reagentes com a composição do combustível, garantindo a integridade do conteúdo por, no mínimo, 24 (vinte e quatro) meses. Deverá, ainda, possuir as seguintes características: fácil manuseio; queimar sem deixar resíduos; atóxico; anti-higroscópico; possuir tratamento antiferruginoso; não ser explosivo; acender sem deixar fumaça ou fuligem; bom índice de segurança (combustão espontânea); composto por etanol e estabilizante; resistência mínima de 8 operações de queima, sem comprometer a estrutura do fogareiro; duração de queima por dose (mínimo de 10 min); tempo total de queima (mínimo de 80 min); e validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses a partir da fabricação.

IV - MONTAGEM

A Ração R2 deverá ser acondicionada em saco de polietileno, na cor verde oliva ou verde-mate, com as dimensões de 300 x 400 mm e espessura 0,25 mm. A extremidade superior das embalagens deverá ser termosoldada quando do seu fechamento.

Cada saco da R2 deverá trazer impressas, em uma das faces, com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização, as seguintes informações:

- MINISTÉRIO DA DEFESA
- COMANDO DA (O)
- RAÇÃO DE COMBATE R2 (24 HORAS)
- CARDÁPIO TIPO N (conforme padronizado)
- VÁLIDO ATÉ MM/AA

No interior de cada saco da Ração completa R2 deverão estar contidos os seguintes componentes:

a) 1 (um) saco de polietileno, na cor verde oliva ou verde-mate, com as dimensões 130 x 200 mm, espessura 0,10 mm, que acomodará o desjejum. No saco deverão estar impressas, em uma das faces, com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização, as seguintes informações:

- DESJEJUM
- COMPOSIÇÃO (listar os itens).

b) 1 (um) saco de polietileno, na cor verde oliva ou verde-mate, com as dimensões 240 x 300 mm, espessura 0,10 mm, que acomodará o almoço. No saco deverão estar impressas, em uma das faces, com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização, as seguintes informações:

- ALMOÇO
- COMPOSIÇÃO (listar os itens)

c) 1 (um) saco de polietileno, na cor verde oliva ou verde-mate, com as dimensões 240 x 300 mm, espessura 0,10 mm, que acomodará o jantar. No saco deverão estar impressas, em uma das faces, com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização, as seguintes informações:

- JANTAR
- COMPOSIÇÃO (listar os itens)

d) 1 (um) saco de polietileno, na cor verde oliva ou verde-mate, com as dimensões 130 x 200 mm, espessura 0,10 mm, que acomodará a ceia. No saco deverão estar impressas, em uma das faces, com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização, as seguintes informações:

- CEIA
- COMPOSIÇÃO (listar os itens)

e) 1 (um) saco de polietileno, na cor verde oliva ou verde-mate, com as dimensões 160 mm x 260 mm, espessura 0,10 mm, que acomodará os acessórios. No saco deverão estar impressas, em uma das faces, com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização, as seguintes informações:

- ACESSÓRIOS
- COMPOSIÇÃO (listar os itens)

V - ACONDICIONAMENTO DAS RAÇÕES

As Rações R2 deverão ser acondicionadas, para fins de armazenagem e transporte, em caixas de papelão ondulado, com capacidade para 12 (doze) rações, com as seguintes dimensões: 545 mm x 410 mm x 295 mm e espessura de 6 mm.

Cada caixa deverá ser atada com fitas plásticas de 10 mm de largura (no mínimo) e 0,4 mm de espessura (no mínimo), envolvendo a caixa em transposições, e presas com grampos metálicos. As abas superiores e inferiores de cada caixa deverão estar unidas com fitas gomadas ou adesivas de 5,0 cm de largura.

Cada caixa com grupos de rações completas deverá ser marcada nas duas faces externas de maior área, com caracteres legíveis em lugar de destaque e de fácil visualização, com as seguintes informações:

- RAÇÃO DE COMBATE - R2
- VOLUME COM 12 UNIDADES
- CARDÁPIO TIPO N (indicar conforme convencionado)
- PESO DO VOLUME NN (em kg)
- EMPILHAMENTO MÁXIMO: NN (volume de 12 rações)
- FABRICADO EM MM/AA
- VÁLIDO ATÉ MM/AA

VI - PRESCRIÇÕES DIVERSAS

Os cardápios constantes do Anexo II são apenas sugestões, podendo ser adotados outros, de acordo com o interesse de cada Força Armada e mediante homologação do Ministério da Defesa.

As especificações técnicas dos alimentos, embalagens e acessórios poderão sofrer alterações em decorrência das evoluções tecnológicas, mediante homologação do Ministério da Defesa.

As empresas responsáveis pela produção da Ração Operacional de Combate deverão satisfazer todas as exigências técnicas estabelecidas na legislação oficial dos órgãos de controle e das Forças Armadas (responsável técnico, tecnologia adequada, condições higiênico-sanitárias, controle de qualidade, dentre outros).

ANEXO II

RAÇÃO DE COMBATE - R2
CARDÁPIOS APROVADOS (SUGESTÕES)
R2 - Cardápio 1
Peso Total: 1,38 Kg 10,5% 24,1% 65,3%

Item	Qde (un)	Peso Padrão (g)	Protídios (g)	Lipídios (g)	Glicídios (g)	VCT (kcal)

Café da Manhã

café com leite e açúcar	**1,0**	40	5,40	6,49	25,94	183,78
barra de cereais	**1,0**	25	1,50	1,00	18,90	90,60
geleia	**1,0**	15	0,05	0,03	9,13	36,99
Torradas 2 fatias	**2,0**	15	1,00	1,00	10,50	55,01

Almoço

picadinho de carne ao molho	**1,0**	250	31,25	27,50	36,75	519,50
arroz	**1,0**	150	4,35	3,75	44,55	229,35
farinha de mandioca	**1,0**	40	2,19	0,71	30,99	139,09
café solúvel	**1,0**	10	2,01	0,00	6,75	35,04
açúcar refinado	**2,0**	6	0,00	0,00	11,94	47,76
rapadura	**1,0**	25	0,05	0,00	22,00	88,20
refresco de frutas	**1,0**	45	0,00	0,00	40,00	160,00

Jantar

espaguete ao molho de carne	**1,0**	250	14,50	15,25	40,25	356,25
salsichas	**1,0**	100	12,49	23,61	2,27	271,53
café solúvel	**1,0**	10	2,01	0,00	6,75	35,04
açúcar refinado	**2,0**	6	0,00	0,00	11,94	47,76
balas de goma	**1,0**	50	0,00	0,00	45,20	180,80
refresco de frutas	**1,0**	45	0,00	0,00	40,00	160,00

Ceia

bebida láctea - chocolate	**1,0**	40	4,00	3,60	30,40	170,00
torradas 2 fatias	**2,0**	15	1,00	1,00	10,50	55,01
geleia	**1,0**	15	0,05	0,03	9,13	36,99
barra de cereais	**1,0**	25	1,50	1,00	18,90	90,60

Acessórios

fogareiro descartável	**1,0**	50				
combústivel gel	**1,0**	120				
caixa de fósforos	**1,0**	20				
purificador de água	**5,0**	20				
repositor hidroeletrolítico	**1,0**	55	0,00	0,00	44,55	178,20
papel fins múltiplos - 6 folhas	**6,0**	10				

R2 - Cardápio 2
Peso Total: 1,38 Kg 11,9% 19,3% 68,8%

Item	Qde (un)	Peso Padrão (g)	Protídios (g)	Lipídios (g)	Glicídios (g)	VCT (kcal)
Café da Manhã						
café com leite e açúcar	**1,0**	40	5,40	6,49	25,94	183,78
barra de cereais	**1,0**	25	1,50	1,00	18,90	90,60
geleia	**1,0**	15	0,05	0,03	9,13	36,99
torradas 2 fatias	**2,0**	15	1,00	1,00	10,50	55,01
Almoço						
frango com legumes	**1,0**	250	30,50	8,00	17,25	263,00
arroz	**1,0**	150	4,35	3,75	44,55	229,35
farinha de mandioca	**1,0**	40	2,19	0,71	30,99	139,09
café solúvel	**1,0**	10	2,01	0,00	6,75	35,04
açúcar refinado	**2,0**	6	0,00	0,00	11,94	47,76
rapadura	**1,0**	25	0,05	0,00	22,00	88,20
refresco de frutas	**1,0**	45	0,00	0,00	40,00	160,00
Jantar						
arroz com feijão e carne bovina	**1,0**	250	22,50	15,00	65,00	485,00
salsichas	**1,0**	100	12,49	23,61	2,27	271,53
café solúvel	**1,0**	10	2,01	0,00	6,75	35,04
açúcar refinado	**2,0**	6	0,00	0,00	11,94	47,76
balas de goma	**1,0**	50	0,00	0,00	45,20	180,80
refresco de frutas	**1,0**	45	0,00	0,00	40,00	160,00
Ceia						
bebida láctea - chocolate	**1,0**	40	4,00	3,60	30,40	170,00
torradas 2 fatias	**2,0**	15	1,00	1,00	10,50	55,01
geleia	**1,0**	15	0,05	0,03	9,13	36,99
barra de cereais	**1,0**	25	1,50	1,00	18,90	90,60
Acessórios						
fogareiro descartável	**1,0**	50				
combústivel gel	**1,0**	120				
caixa de fósforos	**1,0**	20				
purificador de água	**5,0**	20				
repositor hidroeletrolítico	**1,0**	55	0,00	0,00	44,55	178,20
papel fins múltiplos - 6 folhas	**6,0**	10				

R2 - Cardápio 3
Peso Total: 1,38 Kg 13,5% 24,0% 62,5%

Item	Qde (un)	Peso Padrão (g)	Protídios (g)	Lipídios (g)	Glicídios (g)	VCT (kcal)
Café da Manhã						
café com leite e açúcar	**1,0**	40	5,40	6,49	25,94	183,78
barra de cereais	**1,0**	25	1,50	1,00	18,90	90,60
geleia	**1,0**	15	0,05	0,03	9,13	36,99
torradas 2 fatias	**2,0**	15	1,00	1,00	10,50	55,01
Almoço						
feijoada	**1,0**	250	37,20	19,25	44,75	501,05
arroz	**1,0**	150	4,35	3,75	44,55	229,35
farinha de mandioca	**1,0**	40	2,19	0,71	30,99	139,09
café solúvel	**1,0**	10	2,01	0,00	6,75	35,04
açúcar refinado	**2,0**	6	0,00	0,00	11,94	47,76
rapadura	**1,0**	25	0,05	0,00	22,00	88,20
refresco de frutas	**1,0**	45	0,00	0,00	40,00	160,00
Jantar						
carne moída com batata	**1,0**	250	35,00	25,00	22,50	455,00
salsichas	**1,0**	100	12,49	23,61	2,27	271,53
café solúvel	**1,0**	10	2,01	0,00	6,75	35,04
açúcar refinado	**2,0**	6	0,00	0,00	11,94	47,76
balas de goma	**1,0**	50	0,00	0,00	45,20	180,80
refresco de frutas	**1,0**	45	0,00	0,00	40,00	160,00
Ceia						
bebida láctea - chocolate	**1,0**	40	4,00	3,60	30,40	170,00
torradas 2 fatias	**2,0**	15	1,00	1,00	10,50	55,01
geleia	**1,0**	15	0,05	0,03	9,13	36,99
barra de cereais	**1,0**	25	1,50	1,00	18,90	90,60
Acessórios						
fogareiro descartável	**1,0**	50				
combústivel gel	**1,0**	120				
caixa de fósforos	**1,0**	20				
purificador de água	**5,0**	20				
repositor hidroeletrolítico	**1,0**	55	0,00	0,00	44,55	178,20
papel fins múltiplos - 6 folhas	**6,0**	10				

R2 - Cardápio 4
Peso Total: 1,38 Kg 13,6% 23,6% 62,8%

Item	Qde (un)	Peso Padrão (g)	Protídios (g)	Lipídios (g)	Glicídios (g)	VCT (kcal)
Café da Manhã						
café com leite e açúcar	**1,0**	40	5,40	6,49	25,94	183,78
barra de cereais	**1,0**	25	1,50	1,00	18,90	90,60
geleia	**1,0**	15	0,05	0,03	9,13	36,99
torradas 2 fatias	**2,0**	15	1,00	1,00	10,50	55,01
Almoço						
carne seca com abóbora	**1,0**	250	45,00	30,00	10,00	490,00
arroz	**1,0**	150	4,35	3,75	44,55	229,35
farinha de mandioca	**1,0**	40	2,19	0,71	30,99	139,09
café solúvel	**1,0**	10	2,01	0,00	6,75	35,04
açúcar refinado	**2,0**	6	0,00	0,00	11,94	47,76
rapadura	**1,0**	25	0,05	0,00	22,00	88,20
refresco de frutas	**1,0**	45	0,00	0,00	40,00	160,00
Jantar						
frango com legumes e macarrão	**1,0**	250	20,50	7,50	27,50	259,50
salsichas	**1,0**	100	12,49	23,61	2,27	271,53
café solúvel	**1,0**	10	2,01	0,00	6,75	35,04
açúcar refinado	**2,0**	6	0,00	0,00	11,94	47,76
balas de goma	**1,0**	50	0,00	0,00	45,20	180,80
refresco de frutas	**1,0**	45	0,00	0,00	40,00	160,00
Ceia						
bebida láctea - chocolate	**1,0**	40	4,00	3,60	30,40	170,00
torradas 2 fatias	**2,0**	15	1,00	1,00	10,50	55,01
geleia	**1,0**	15	0,05	0,03	9,13	36,99
barra de cereais	**1,0**	25	1,50	1,00	18,90	90,60
Acessórios						
fogareiro descartável	**1,0**	50				
combústivel gel	**1,0**	120				
caixa de fósforos	**1,0**	20				
purificador de água	**5,0**	20				
repositor hidroeletrolítico	**1,0**	55	0,00	0,00	44,55	178,20
papel fins múltiplos - 6 folhas	**6,0**	10				

R2 - Cardápio 5
Peso Total: 1,38 Kg 10,70% 18,9% 70,8%

Item	Qde (un)	Peso Padrão (g)	Protídios (g)	Lipídios (g)	Glicídios (g)	VCT (kcal)
Café da Manhã						
café com leite e açúcar	**1,0**	40	5,40	6,49	25,94	183,78
barra de cereais	**1,0**	25	1,50	1,00	18,90	90,60
geleia	**1,0**	15	0,05	0,03	9,13	36,99
torradas 2 fatias	**2,0**	15	1,00	1,00	10,50	55,01
Almoço						
feijão branco com linguiça	**1,0**	250	25,00	12,50	50,00	412,50
arroz	**1,0**	150	4,35	3,75	44,55	229,35
farinha de mandioca	**1,0**	40	2,19	0,71	30,99	139,09
café solúvel	**1,0**	10	2,01	0,00	6,75	35,04
açúcar refinado	**2,0**	6	0,00	0,00	11,94	47,76
rapadura	**1,0**	25	0,05	0,00	22,00	88,20
refresco de frutas	**1,0**	45	0,00	0,00	40,00	160,00
Jantar						
risoto de carne e legumes	**1,0**	250	18,00	8,50	40,00	308,50
salsichas	**1,0**	100	12,49	23,61	2,27	271,53
café solúvel	**1,0**	10	2,01	0,00	6,75	35,04
açúcar refinado	**2,0**	6	0,00	0,00	11,94	47,76
balas de goma	**1,0**	50	0,00	0,00	45,20	180,80
refresco de frutas	**1,0**	45	0,00	0,00	40,00	160,00
Ceia						
bebida láctea - chocolate	**1,0**	40	4,00	3,60	30,40	170,00
torradas 2 fatias	**2,0**	15	1,00	1,00	10,50	55,01
geleia	**1,0**	15	0,05	0,03	9,13	36,99
barra de cereais	**1,0**	25	1,50	1,00	18,90	90,60
Acessórios						
fogareiro descartável	**1,0**	50				
combústivel gel	**1,0**	120				
caixa de fósforos	**1,0**	20				
purificador de água	**5,0**	20				
repositor hidroeletrolítico	**1,0**	55	0,00	0,00	44,55	178,20
papel fins múltiplos - 6 folhas	**6,0**	10				