



PORTARIA NORMATIVA Nº 1417/MD, DE 16 DE OUTUBRO DE 2008

Aprova a Ração Operacional de Emergência - R3.

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 Emergência, designada R3, destinada a alimentar o militar durante 12 (doze) 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 Fica revogada a Portaria nº 1156/SC-5, de 26 de abril de 1988.

NELSON A. JOBIM

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES DA RAÇÃO OPERACIONAL DE EMERGÊNCIA - R3

I - DEFINIÇÃO

É o conjunto de alimentos e acessórios fornecidos ao militar com a finalidade de enfrentar situações diversas por um período de 12 (doze) horas, quando este não puder utilizar outro tipo de alimentação.

II - EMPREGO

Concebida normalmente como reserva individual e, eventualmente, empregada na fase de assalto.

III - COMPOSIÇÃO

O Valor Calórico Total da ração deverá estar compreendido entre 1.200 a 1.800 kcal.

A ração operacional de emergência 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 R3 será composta por 2 (duas) refeições - desjejum/almoço ou jantar/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 220º 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 hidroeletrólítico, 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 hidroeletrólítico (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 raiaa, contendo em seu interior etanol e estabilizante sólido ou etanol gel hidratado. Deverá ter a forma cilíndrica, com grelha raiaa 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 raiaa 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 R3 para 12 (doze) horas completa deverá ser acondicionada em saco de polietileno, na cor verde oliva ou verde-mate, com as dimensões de 300 x 350 mm e espessura 0,25 mm. A extremidade superior das embalagens deverá ser termosoldada quando do seu fechamento.

Cada saco da R3 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 EMERGÊNCIA R3 (12 HORAS)
- CARDÁPIO (1, 2 ou 3)
- VÁLIDO ATÉ MM/AA

No interior de cada saco da Ração completa R3 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 ou ceia. No saco deverão estar impressas, em uma das faces, com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização, as seguintes informações:

- DESJEJUM/CEIA
- 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 ou jantar. No saco deverão estar impressas, em uma das faces, com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização, as seguintes informações:

- ALMOÇO/JANTAR
- COMPOSIÇÃO (listar os itens)

c) 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 R3 devem ser acondicionadas, para fins de armazenagem e transporte, em caixas de papelão ondulado, com capacidade para 18 (dezoito) rações, com as seguintes dimensões: 545 mm x 410 mm x 295 mm, 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 EMERGÊNCIA - R3
- VOLUME COM 18 UNIDADES
- CARDÁPIO TIPO N (indicar conforme convencionado)
- PESO DO VOLUME NN (em kg)
- EMPILHAMENTO MÁXIMO: NN (volume de 18 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 Emergência 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 EMERGÊNCIA - R3
CARDÁPIO APROVADOS (SUGESTÕES)

Cardápio 1								
	Item	Qde (un)	Peso (g)	Padrão	Protídios (g)	Lipídios (g)	Glicídios (g)	VCT (kcal)
Desjejum / Ceia	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
	geléia	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 / Jantar	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

Cardápio 2							
Desjejum / 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
	geléia	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
Almoço / 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

Cardápio 3							
Desjejum / Ceia	/ 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
	geléia	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 / Jantar	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

Cardápio 4							
Desjejum / 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
	geléia	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
Almoço / 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



Cardápio 5							
Desjejum Ceia	/ 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
	geléia	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 / Jan- tar	feijoadada	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

Cardápio 6							
Desjejum 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
	geléia	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
Almoço / Jan- tar	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

Cardápio 7							
Desjejum Ceia	/ 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
	geléia	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 / Jan- tar	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

AGÊNCIA NACIONAL DE AVIAÇÃO CIVIL
SUPERINTENDÊNCIA DE SEGURANÇA
OPERACIONAL

PORTARIA Nº 1.596/SSO, DE 20 DE OUTUBRO DE 2008

Aprova a Autorização de Funcionamento e a Homologação dos Cursos da Blue Sky Escola de Aviação Civil Ltda.

O SUPERINTENDENTE DE SEGURANÇA OPERACIONAL, no uso das atribuições que lhe confere o art. 59 do Regimento Interno da Agência Nacional de Aviação Civil, aprovado pela Resolução nº 38, de 07 de agosto de 2008, publicada no Diário Oficial da União do dia 08 de agosto de 2008, resolve:

Art. 1º Autorizar o funcionamento, pelo período de 5 anos, da Blue Sky Escola de Aviação Civil Ltda., situada na Rua Jovino Duarte de Oliveira, Lote 5, Quadra 162, Loja 101 e 102, Jardim Balneário, CEP 24900-000, na cidade de Maricá - RJ, conforme despacho dado ao requerimento atinente ao Processo nº 60800.042859/2007-87.

Art. 2º Homologar os cursos de Piloto Privado de Avião, parte teórica, Piloto Privado de Helicóptero, parte teórica, Piloto Comercial/IFR de Avião, parte teórica, Piloto Comercial de Helicóptero, parte teórica, Instrutor de Voo de Avião, parte teórica, Instrutor de Voo de Helicóptero, parte teórica, Voo por Instrumentos, parte teórica, e Comissário de Voo, partes teórica e prática, pelo período de 5 anos, conforme despacho dado ao requerimento atinente ao Processo nº 60800.042859/2007-87.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor a partir da data de sua publicação em Diário Oficial da União.

CARLOS EDUARDO MAGALHÃES DA
SILVEIRA PELLEGRINO

PORTARIA Nº 1.597/SSO, DE 20 DE OUTUBRO DE 2008

Autoriza Abertura de Filial e a Homologação dos Cursos da Flight Escola de Aviação Ltda.

O SUPERINTENDENTE DE SEGURANÇA OPERACIONAL, no uso das atribuições que lhe confere o art. 59 do Regimento

Cardápio 8							
Desjejum 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
	geléia	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
Almoço / Jan- tar	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

Cardápio 9							
Desjejum Ceia	/ 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
	geléia	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 / Jan- tar	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

Cardápio 10							
Desjejum 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
	geléia	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
Almoço / Jan- tar	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

Obs: Cada Ração R3 deverá possuir um Kit de acessórios.

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

PORTARIA Nº 1.599/SSO, DE 20 DE OUTUBRO DE 2008

Renova a Homologação dos Cursos da ESAER Escola de Aviação Civil Ltda.

O SUPERINTENDENTE DE SEGURANÇA OPERACIONAL, no uso das atribuições que lhe confere o art. 59 do Regimento Interno da Agência Nacional de Aviação Civil, aprovado pela Resolução nº 38, de 07 de agosto de 2008, publicada no Diário Oficial da União do dia 08 de agosto de 2008, resolve:

Art. 1º Renovar a homologação dos cursos de Piloto Comercial IFR de Avião-parte Teórica, de Piloto Comercial de Helicóptero-parte Teórica, de Piloto de Linha Aérea de Avião-parte Teórica e de Piloto de Linha Aérea de Helicóptero-parte Teórica, pelo período de 5 anos, da ESAER Escola de Aviação Civil Ltda, situada na Rua da Bahia, 906 - 11º andar, CEP 30160-902, Centro, na cidade de Belo Horizonte, MG, a partir do dia 27 de setembro de 2008, conforme despacho dado ao requerimento atinente ao Processo nº 60800.035569/2008-68.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor a partir da data de sua publicação em Diário Oficial da União.

CARLOS EDUARDO MAGALHÃES DA
SILVEIRA PELLEGRINO

Ministério da Educação

GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA Nº 1.265, DE 20 DE OUTUBRO DE 2008

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, no uso de suas atribuições, e tendo em vista o disposto no inciso II, do art.60, da Lei nº 11.514, de 13 de agosto de 2007, resolve

Art. 1º Promover a alteração do anexo à Portaria nº 1128, de 10 de setembro de 2008, publicada no Diário Oficial da União no dia 11 de setembro de 2008, que passa vigorar na forma do anexo a esta Portaria.

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

CARLOS EDUARDO MAGALHÃES DA
SILVEIRA PELLEGRINO

FERNANDO HADDAD