

**MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA**



SUBSISTÊNCIA

ICA 145-3

**COMPOSIÇÃO E FORNECIMENTO
DE LANCHES**

2007

**MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE INTENDÊNCIA**



SUBSISTÊNCIA

ICA 145-3

**COMPOSIÇÃO E FORNECIMENTO
DE LANCHES**

2007



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE INTENDÊNCIA

PORTARIA DIRINT Nº 45, DE 29 DE MAIO DE 2007.

Aprova a Instrução que disciplina a composição e o fornecimento de lanches, no âmbito do Comando da Aeronáutica.

O DIRETOR DE INTENDÊNCIA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso III, do Regulamento da Diretoria de Intendência (ROCA 21-26/2005), aprovado pela Portaria nº 317/GC3, de 16 mar. 2005, resolve:

Art. 1º Aprovar a edição da ICA 145-3 “Composição e Fornecimento de Lanches”, que com esta baixa.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação no Boletim do Comando da Aeronáutica.

Art. 3º Revoga-se o FMA nº 145-4 “Lanche de Bordo e Complemento de Tripulante”, de 20 ago. 1986, publicado no Boletim Ordinário da Diretoria de Intendência nº 185, de 29 set. 1986.

Maj Brig Int ELISEU MENDES BARBOSA
Diretor de Intendência

SUMÁRIO

1 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	9
1.1 FINALIDADE	9
1.2 ÂMBITO	9
1.3 CONCEITUAÇÃO	9
2 TIPOS DE LANCHE	10
2.1 TIPO 1 – LANCHE DE BORDO	10
2.2 TIPO 2 – LANCHE DE APOIO	12
3 RECOMENDAÇÕES GERAIS	15
4 DISPOSIÇÕES GERAIS	16
5 DISPOSIÇÕES FINAIS	17
REFERÊNCIAS	18
Anexo A – Lanche de Bordo (Tipo 1) ou de Apoio (Tipo 2) “Classe A”	19
Anexo B – Lanche de Bordo (Tipo 1) ou de Apoio (Tipo 2) “Classe B”	20
Anexo C – Lanche de Bordo (Tipo 1) “Classe C”	21

1 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 FINALIDADE

Estabelecer normas para a composição e o fornecimento de lanches pelas Organizações Militares do Comando da Aeronáutica.

1.2 ÂMBITO

Aplica-se a todas as OM do COMAER com Setor de Subsistência Organizado, e homologado pela Diretoria de Intendência.

1.3 CONCEITUAÇÃO

1.3.1 LANCHE

Pequena refeição destinada a complementar a alimentação comum diária a ser consumida em viagens ou em situações especiais que impeçam o militar de fazer suas refeições regulares no refeitório da OM em que se encontra arranchado. Os lanches podem ser do tipo de LANCHE DE BORDO ou LANCHE DE APOIO

1.3.2 ALIMENTAÇÃO COMUM DIÁRIA

1.3.2.1 É a refeição normal, consumida regularmente nos refeitórios, durante o café da manhã, almoço ou jantar.

1.3.2.2 A alimentação comum diária é uma refeição completa, para o desempenho diário no solo, no mar ou no ar, em tempos de paz ou de guerra.

2 TIPOS DE LANCHE

Os tipos de lanche estão classificados de acordo com a sua finalidade, emprego, composição e valor calórico total, sendo o emprego o principal item que diferencia cada tipo.

2.1 TIPO 1 – LANCHE DE BORDO

Os lanches de bordo são diferenciados de acordo com a sua finalidade e composição, que por sua vez é determinada pelo valor calórico total, sendo assim classificados:

2.1.1 LANCHE DE BORDO “CLASSE A”

2.1.1.1 Finalidade

A ser fornecido em vôos com duração superior a 3 (três) horas. Destina-se a reforçar o valor calórico da alimentação comum diária.

2.1.1.2 Emprego

Será consumido quando a missão ou a situação tática não permitir o consumo da alimentação comum diária.

2.1.1.3 Composição

Alimentos básicos que não se decomponham rapidamente, tais como biscoitos, frutas, doces em tabletes, barra de cereais, bolos individuais, salgadinhos industrializados, chocolates e sanduíches.

2.1.1.4 Complementos

Bebidas não-alcoólicas enlatadas ou em embalagens “tetra-pack” (leite, suco de frutas, suco de soja, achocolatados, água de coco, refrigerantes etc.) e goma de mascar sem açúcar.

2.1.1.5 Acessório

Guardanapo de papel.

2.1.1.6 Embalagem

Caixa de cartolina de alta resistência ou saco plástico resistente.

2.1.1.7 Valor Calórico Total (VCT)

300 a 400 kilocalorias.

2.1.1.8 Dotação

Um lanche por pessoa, em objeto de serviço.

2.1.2 LANCHE DE BORDO “CLASSE B”

2.1.2.1 Finalidade

A ser fornecido em vôos com duração superior a 6 (seis) horas. Destina-se a reforçar o valor calórico da alimentação comum diária.

2.1.2.2 Emprego

Será consumido quando a missão ou a situação tática não permitir o consumo da alimentação comum diária, ou em horário que não possibilite a obtenção de refeições nos Setores de Subsistência.

2.1.2.3 Composição

Alimentos básicos, tais como biscoitos, bombons, bolos individuais, frutas, doces em tabletes, chocolates, barras de cereais, queijo pasteurizado, sanduíches de queijo ou frios diversos, salgadinhos individuais, pão doce, geléias e mel em sachês.

2.1.2.4 Complementos

Bebidas não-alcoólicas, enlatadas ou em embalagens “tetra-pack” (suco de frutas, suco de soja, leite, achocolatados, água de coco, refrigerantes etc) e goma de mascar sem açúcar.

2.1.2.5 Acessórios

Guardanapo de papel, talheres descartáveis (se necessário) e fio dental (em sachê individual).

2.1.2.6 Embalagem

Caixa de cartolina de alta resistência ou similar.

2.1.2.7 Valor Calórico Total (VCT):

600 a 700 kilocalorias.

2.1.2.8 Dotação

Um lanche por pessoa, em objeto de serviço.

2.1.3 LANCHE DE BORDO “CLASSE C”

2.1.3.1 Finalidade

A ser fornecido em vôos de longo curso, com ou sem possibilidades de pouso, em aeronaves dotadas de copa ou mini-cozinha. Destina-se a suplementar as necessidades calóricas da alimentação comum diária.

2.1.3.2 Emprego

Será consumido em vôos de grande duração, ininterruptos, internacionais ou intercontinentais, em longas patrulhas aero-marítimas ou em vôos de “alerta no ar”.

2.1.3.3 Composição

Refeições contendo alimentos como: massas diversas, empadões, estrogonofes, fricassês, assados, arroz, legumes que possam ser congelados, resfriados, desidratados, liofilizados ou em embalagens flexíveis; sanduíches com recheios variados; frutas secas, frutas frescas, frutas cristalizadas, barra de cereais, doces em tabletes, compotas de frutas, salgadinhos industrializados, chocolates etc.

2.1.3.4 Complementos

Bebidas não-alcoólicas enlatadas ou em embalagens “tetra-pack” (leite, água de coco, refrigerantes, suco de frutas, suco de soja, achocolatados, iogurtes etc.) e goma de mascar sem açúcar.

2.1.3.5 Acessórios

Guardanapos de papel, fio dental (em sachê individual), colher de plástico de 5 ml, conjunto de talheres descartáveis de plástico resistente.

2.1.3.6 Embalagem

Caixa ou cartucho de papelão de alta resistência ou embalagens de polietileno ou poliuretano.

2.1.3.7 Valor Calórico Total (VCT)

- a) para viagens diretas de até 6 horas prováveis - 700 kilocalorias;
- b) para viagens diretas de até 15 horas prováveis - 1.500 kilocalorias; e
- c) para viagens mais duradouras - de 2.000 a 2.600 kilocalorias.

2.1.3.8 Dotação

Uma cota completa para cada pessoa que viajar em objeto de serviço, por dia, em função do VCT requerido.

2.2 TIPO 2 - LANCHE DE APOIO

2.2.1 Pequena refeição destinada a substituir a alimentação comum diária, que será fornecida ao servidor (civil ou militar) que não puder comparecer ao refeitório devido ao caráter especial da missão para a qual foi designado.

2.2.2 Os lanches de apoio são diferenciados de acordo com a sua finalidade e composição, que por sua vez é determinada pelo valor calórico total. Estão assim classificados:

2.2.3 LANCHE DE APOIO “CLASSE A”

2.2.3.1 Finalidade

A ser fornecido ao pessoal engajado em missões terrestres, apoio a formaturas e comissões de fiscalização, com duração prevista até 4 horas. Destina-se a atender às quantidades calóricas de um pequeno lanche, podendo ser adequado em calorias até o equivalente a uma refeição como o desjejum.

2.2.3.2 Emprego

Será consumido quando a missão ou a situação tática não permitir o consumo da alimentação comum diária.

2.2.3.3 Composição

Alimentos básicos que não se decomponham rapidamente, tais como biscoitos, frutas, doces em tabletes, barra de cereais, bolos individuais, salgadinhos industrializados, chocolates, sanduíches de frios diversos.

2.2.3.4 Complementos

Bebidas não-alcoólicas enlatadas ou em embalagens “tetra-pack” (leite, suco de frutas, suco de soja, achocolatados, água de coco, refrigerantes etc.) e goma de mascar sem açúcar.

2.2.3.5 Acessórios

Guardanapo de papel.

2.2.3.6 Embalagem

Caixa de cartolina de alta resistência ou saco plástico resistente.

2.2.3.7 Valor Calórico Total (VCT)

300 a 750 kilocalorias.

2.2.3.8 Dotação

Um lanche por pessoa, em objeto de serviço.

2.2.4 LANCHE DE APOIO “CLASSE B”**2.2.4.1 Finalidade**

A ser fornecido ao pessoal engajado em missões terrestres, apoio a formaturas e comissões de fiscalização, com duração prevista acima de 4 horas e até 8 horas. Destina-se a atender às quantidades calóricas equivalentes a uma refeição como o desjejum podendo ser adequado, em calorias, até o equivalente a uma refeição como o almoço ou jantar.

2.2.4.2 Emprego

Será consumido quando a missão ou a situação tática não permitir o consumo da alimentação comum diária.

2.2.4.3 Composição

Alimentos básicos, tais como: biscoitos, bombons, bolos, frutas, doces em tabletes, chocolates, barra de cereais, queijo pasteurizado, sanduíches de queijo, frios diversos, salgadinhos industrializados, pão doce, geléias e mel em sachês, tortas etc.

2.2.4.4 Complementos

Bebidas não-alcoólicas, enlatadas ou em embalagens “tetra-pack” (suco de frutas, suco de soja, leite, achocolatados, água de coco, refrigerantes etc) e goma de mascar sem açúcar.

2.2.4.5 Acessórios

Guardanapo de papel.

2.2.4.6 Embalagem

Caixa de cartolina de alta resistência.

2.2.4.7 Valor Calórico Total (VCT)

750 a 1.500 kilocalorias.

2.2.4.8 Dotação

Um lanche por pessoa, em objeto de serviço.

3 RECOMENDAÇÕES

3.1 O lanche deve ficar ao abrigo da luz solar, do calor e da umidade e deve ser mantido sob refrigeração ou ambiente climatizado, até o momento de ser consumido.

3.2 Os lanches de bordo e de apoio são destinados ao consumo durante a missão e não devem ser reaproveitados por questão de segurança alimentar.

3.3 Os lanches devem ser etiquetados com data e hora da confecção e os dizeres: “Consumo Imediato”.

3.4 Quando, por motivo de força maior, a duração da missão aérea extrapolar o tempo inicialmente previsto para o fornecimento do lanche de bordo, a OM sede do local de pouso intermediário deverá fornecer os lanches compatíveis ao tempo de voo cumulativo da viagem. Analogamente, nas atividades terrestres, as OM mais próximas dos locais de desenvolvimento das missões, quando houver, deverão fornecer os lanches compatíveis ao tempo cumulativo decorrido (até 4 horas ou de 4 até 8 horas).

4 DISPOSIÇÕES GERAIS

4.1 O lanche de bordo é uma alimentação leve, para uso durante a viagem aérea ou marítima, em aeronave ou embarcação militar.

4.2 Faz jus ao lanche o militar que esteja participando de viagem ou missão em objeto de serviço, cuja duração seja igual ou superior a 3 horas, conforme previsto na NSMA 145-1. Excepcionalmente, em situações de viagem, pode ser fornecido lanche a civis, servidores ou não, desde que eles estejam envolvidos em missão da Força Aérea e que o motivo seja devidamente comprovado.

4.3 Quando, por necessidade de serviço ou por motivos alheios à vontade, ocorrer atraso no início da viagem ou da missão, o tempo de espera decorrente, desde que devidamente comprovado, poderá ser considerado dentro do período da viagem ou missão. Também poderá ser computado no período de duração da viagem, ou da missão, o tempo decorrente de espera em aeroporto ou ponto de embarque, desde que devidamente comprovado.

4.4 A etapa comum custeia a alimentação comum. Para o custeio dos lanches de bordo ou de apoio, as Organizações Militares deverão solicitar a etapa eventual, por meio de requisições complementares.

4.5 Os vôos locais não dão direito ao fornecimento de lanche. Nessa situação, caso a Organização Militar tenha necessidade de fornecer algum tipo de lanche, as despesas deverão correr por conta dos recursos que a OM dispõe para etapas do arranhamento normal (etapa comum diária).

4.6 A requisição complementar relativa a lanches, de bordo ou de apoio, independe do direito ao pagamento de outras etapas eventuais, auxílio-alimentação ou diárias, quando devidos.

4.7 No regresso de viagens ao exterior, os lanches serão custeados por Suprimento de Fundos alocados a cada missão.

4.8 Os Anexos A, B e C são modelos (sugestões de cardápios) para a montagem de lanches com o cálculo de valor calórico adequado à situação de horas e características das missões.

5 DISPOSIÇÕES FINAIS

5.1 Os casos omissos não previstos nesta Instrução serão submetidos ao Diretor de Intendência, através da Subdiretoria de Abastecimento.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 6.880, de 9 de dezembro de 1980. Dispõe sobre o Estatuto dos Militares. [Brasília-DF], dez. 1980.

_____. Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. [Brasília-DF], ago. 2006.

FRANCO, Guilherme. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9ª edição, Editora Atheneu, SP, 2000.

GAUDENCI DE SÁ, Neide. Nutrição e Dietética. 5ª edição, Editora Nobel, SP, 1984.

Anexo A**LANCHE DE BORDO (TIPO 1) OU DE APOIO (TIPO 2) “CLASSE A”****1ª OPÇÃO**

Composição	Quantidade	Medida	Valor Calórico (kcal)
Achocolatado	01 un	200 ml	140,00
Pão de leite	01 un	50 g	150,00
Queijo prato	01 fatia	15 g	52,93
Presunto	01 fatia	15 g	51,27
Chiclete	02 um	01 cx	10,0
Copo de água	01 un	200 ml	---
Total			404,20 (kcal)

2ª OPÇÃO

Composição	Quantidade	Medida	Valor Calórico (kcal)
Refrigerante	01 un	350 ml	112,00
Bolinho	01 un	50 g	130,00
Fruta	01 un	100 g	60,00
Barra de cereal	01 un	100 g	100,00
Total			402,00 (kcal)

3ª OPÇÃO

Composição	Quantidade	Medida	Valor Calórico (kcal)
Pão de forma	02 fatias	50 g	130,00
Presunto	01 fatia	15 g	51,30
Requeijão	--	5 g	17,7
Suco de fruta	01 un	200 ml	120,00
Fruta	01 un	--	60,20
Chiclete	02 un	01 cx	10,00
Total			389,20 (kcal)

Anexo B**LANCHE DE BORDO (TIPO 1) OU DE APOIO (TIPO 2) "CLASSE B"****1ª OPÇÃO**

Composição	Quantidade	Medida	Valor Calórico (kcal)
Achocolatado	01 un	200 ml	140,00
Pão de leite	01 un	50 g	150,00
Queijo prato	01 fatia	15 g	52,93
Presunto	01 fatia	15 g	51,27
Fruta (maçã, pêra ou banana)	02 un	200 g	120,00
Barra de cereal	01 un	100 g	100,00
Chiclete	02 un	01 cx	10,00
Copo de água	01 un	200 ml	0,00
Suco de fruta	01 un	200 ml	120,00
Total			744,20 (kcal)

2ª OPÇÃO

Composição	Quantidade	Medida	Valor Calórico (kcal)
Refrigerante	01 un	350 ml	112,00
Pão de forma	01 un	50 g	130,00
Queijo	01 fatia	15 g	52,93
Presunto	01 fatia	15 g	51,27
Fruta	02 un	200 g	126,00
Chocolate	01 un	30 g	183,0
Bolo individual	01 un	60 g	130,00
Chiclete	02 un	01 cx	10,0
Copo de água	01 un	200 ml	0,00
Total			858,20 (kcal)

3ª OPÇÃO

Composição	Quantidade	Medida	Valor Calórico (kcal)
Pão de forma	04 fatias	100 ml	260,00
Presunto	02 fatias	30 g	102,60
Requeijão	01 colher sobr. rasa	10 g	35,40
Suco de fruta	01 un	200 ml	120,00
Fruta	01 un	---	60,20
Barra de cereal	01 un	100 g	100,0
Chiclete	02 un	01 cx	10,0
Total			744,20 (kcal)

Anexo C**LANCHE DE BORDO (TIPO 1) “CLASSE C”****1ª OPÇÃO**

Composição	Quantidade	Medida	Valor Calórico (kcal)
Achocolatado	01 um	200ml	140,00
Torrada	03 um	08g (cada)	75,12
Manteiga	01 um	10g	73,30
Arroz cozido	01 concha média	100g	164,00
Estrogonofe de carne	01 concha média	120g	207,60
Batata palha	02 colheres (sopa)	30g	165,00
Suco de fruta	01 un	200ml	120,00
Fruta (maçã, pera, uva, tangerina)	02 un	240g	152,70
Chocolate	01 un	30g	149,70
Chiclete	04 um	02 cx	20,00
Água	02 um	600ml (cada)	0,00
Total			1.267,42

2ª OPÇÃO

Composição	Quantidade	Medida	Valor Calórico (kcal)
Salada de legumes (cenoura, ervilha, vagem)	03 colher. de sopa	60g	34,60
Lasanha a bolonhesa	01 porção	250g	522,50
Refrigerante	01 lata	350ml	112,00
Fruta (maçã, pera, uva, tangerina)	02 un	240g	152,70
Barra de cereal	01 un	25g	100,00
Suco de fruta	01 un	200ml	120,00
Sanduíche (misto quente)	01 um	85g	283,05
Chocolate	01 um	30g	149,71
Água	02 um	600ml (cada)	0,00
Total			1.474,56