



MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE MÍSSEIS E ARMAS SUBMARINAS DA MARINHA (CMASM)

Normas Técnicas – Gêneros Alimentícios

ACONDICIONAMENTO

Os gêneros devem ser entregues em embalagens apropriadas e higiênicas, sendo que os produtos homologados, quando solicitados por unidades ou em peças inteiras, devem ser entregues nas embalagens originais dos fabricantes, nas quais deve constar a indicação das marcas e, quando for o caso, os respectivos prazos de validade. Em complemento, consta na Lista de Preços de Fornecedor de Gêneros (LPFG), na coluna “Unidade de Fornecimento”, a forma correta de entrega por item.

Os produtos de origem animal devem constar nas embalagens indicação das respectivas marcas, datas de fabricação e de terem sido devidamente inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Tais produtos devem ainda, obrigatoriamente, ser entregues em viaturas do tipo furgão isotérmico, totalmente fechadas.

As embalagens para fornecimento do tipo de retorno deverão, obrigatoriamente, ser devolvidas aos fornecedores. Quando não devolvidas serão indenizadas pelas OM aos fornecedores proprietários.

FRUTAS – RELAÇÃO PESO/QUANTIDADE DE FRUTOS

As frutas serão fornecidas na unidade de medida "quilo" (Kg) Na lista de preços é apresentada uma média de frutos por Kg, com o objetivo de melhor especificar o pedido. Esta média pode variar em função de fatores tais como: período de safra, regiões produtoras, alterações climáticas, etc.

RECEBIMENTO

Compete ao CMASM, utilizando preferencialmente oficiais, procederem à fiscalização dos gêneros entregues pelos fornecedores, quanto à quantidade, à qualidade e aos horários de entrega.

As entregas que não atenderem a tais requisitos poderão ser rejeitadas no seu todo ou em parte.

Quando na **LPFG** constar a indicação de produtos homologados, não deverão ser aceitas entregas de marcas diferentes.

Por ocasião das entregas, os fornecedores devem ser atendidos com presteza, de modo que estejam dentro do horário estabelecido pela OM.

As irregularidades constatadas (itens não fornecidos ou fornecido em quantidades inferiores às solicitadas, não atendimento de requisitos de qualidade e de prazos estabelecidos etc.) devem ser expedidos em até quarenta e oito (48) horas após a ocorrência das irregularidades, para que sejam adotadas as providências necessárias para corrigi-las ou, se for o caso, promovidas as penalidades cabíveis, previstas nos contratos celebrados entre o CMASM e as empresas fornecedoras.

ABREVIATURAS

AM	Amarrado	BAT	Batata
CX	Caixa	CEN	Cenoura
SC	Saco	VAG	Vagem
PR	Pregado	ERV	Ervilha
TO	Torito	MIL	Milho
- S/C	Item sem cotação	S/L	Item sem licitação

PESSOAL DE CONTATO

Qualquer esclarecimento adicional sobre esta Lista de Preços poderá ser prestado pelos servidores abaixo relacionados, por meio dos Telefones (21) 3107-9033 e 3107-9040 ou SISTELMA 8130-9040 e 8130-9033, nos horários das 08:30h às 11:30h e das 13:30h às 15:30h.

GERENTE DE GÊNEROS:

RM2 (T-S) THAIS VALENTE

E-mail: thais.valente@marinha.mil.br

AUXILIARES:

2ºSG-AR - REZENDE – filipe.rezende@marinha.mil.br

3º SG- MR- FILGUEIRA – filgueira.souza@marinha.mil.br

3ºSG-PL – IZIDORO – izidoro@marinha.mil.br

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

REQUISITOS MÍNIMOS DE QUALIDADE DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS PELAS EMPRESAS

Os produtos a serem fornecidos ao CMASM deverão observar, rigorosamente, as características gerais e específicas abaixo discriminadas :

I - GRUPO 01 – CARNES

- As carnes e embutidos para fornecimento ao CMASM deverão:
 - ser procedentes de estabelecimento sob Inspeção Federal;
 - apresentar nas embalagens o sinal característico do SIF, ou DCIPA (Divisão de Classificação e Inspeção de Produtos Animais), com os números de registro dos estabelecimentos;
 - quando embalados, ser acondicionados em embalagens individuais, hermeticamente fechados, limpas e resistentes;
 - presuntos, não poderão ter sua embalagem fracionada;
 - apresentar aspecto, cor, odor e sabor característico do produto; e
 - estar isentos de parasitas, fungos e sujidades.
- 2.2 – Para os produtos não embalados em pacotes herméticos, contendo rótulo do produtor, será exigido selo, de material adequado (metal, plástico ou papelão impermeabilizado), onde estejam configuradas as marcas dos produtos, o sinal característico do SIF e o número de registro de cada produtor.
 - Para as linguiças, quando permitido o fornecimento “a granel”, será exigido selo, tipo anel, de metal ou plástico, aplicado às determinadas distâncias ao longo do cordão formado pelos gomos, configurando a marca do produto e o sinal característico do SIF, com respectivo número de registro de cada produtor.
 - Para a carne seca para fornecimento deverá ser de traseiro em embalagem à vácuo.

- Para os produtos cujas marcas não tenham sido mencionadas no anexo, o licitante deverá entregar amostra na Divisão de Municiamento, do CMASM, para análise e possível pré-aprovação da marca e autorização para fornecimento.

II – GRUPO 02 – HORTIFRUTIGRANJEIROS

2.1 REQUISITOS GERAIS

Os produtos enquadrados como hortifrutícolas deverão:

- apresentar as características de cada espécie bem definidas;
- estar fisiologicamente bem desenvolvidos, com tamanho, aroma, cor e sabor agradável ao paladar características de cada espécie;
- estar sadios, limpos, livres de insetos, parasitas e fungos, causadores de danos e deterioração;
- estar isentos de pragas, doenças e substâncias nocivas à saúde;
- estar isentos de danos mecânicos e fisiológicos;
- não apresentar umidade interna e externa anormais; e
- apresentar maturação suficiente e uniforme.

2.2 REQUISITOS ESPECÍFICOS

2.2.1. VERDURAS

Além dos requisitos gerais já discriminados, as VERDURAS deverão apresentar folhas e talos frescos, limpos, tenros, intactos, firmes e, especificamente:

o REPOLHO deverá:

- ter as folhas perfeitamente sobrepostas umas sobre outras, formando a “cabeça” do repolho;
- possuir “cabeças” cujos talos denotem ser de corte recente; peso médio de 1.500g;

- a COUVE-FLOR deverá:

- apresentar flores suculentas que se fundem, numa massa espessa, para formar a chamada “cabeça” de couve-flor;
- ser entregue sem rama e sem talo, sendo este cortado na base da rama; e
- peso médio de 125g.

2.2.2 LEGUMES

Além dos requisitos gerais já discriminados, os LEGUMES serão fornecidos segundo os tipos e as classificações abaixo:

ITEM	TIPO	REQUISITOS
ABÓBORA	PESCOÇO (SECA)	Peso médio de 10 a 30 Kg
	BRANCA	Peso médio de 10 a 25 Kg
ABOBRINHA ITALIANA	EXTRA	Comprimento de 14,4 a 22,0cm, diâmetro de 3,8 a 7,0cm e peso do fruto de 127 a 52g
AIPIM	SANTA CRUZ	X X X X

Apêndice D do Anexo I do Pregão Eletrônico nº 90001/2024, do CMASM

BATATA DOCE	ROSADA, EXTRA	Comprimento médio de 10 a 15cm
BERINJELA	MÉDIA, EXTRA	Comprimento médio de 16 a 19cm e diâmetro transversal de no mínimo 6 cm e peso médio de 295 a 430g
BETERRABA	EXTRA	Comprimento médio de 3,0 a 8,5cm e diâmetro de 2,5 a 4cm
CENOURA	EXTRA "A"	Comprimento médio de 13 a 19cm e diâmetro de 2,5 a 4cm
CHUCHU	MÉDIO, EXTRA	Comprimento médio de 10 a 18cm e diâmetro de 5 a 13cm e peso de 125 a 330g
INHAME	CHINÊS, EXTRA	X X X X
PEPINO	COMUM MÉDIO EXTRA	Coloração verde-escura, comprimento mínimo de 16cm e máximo de 25cm e diâmetro mínimo de 4,0cm
PIMENTÃO	VERDE, EXTRA	Comprimento mínimo de 7cm e diâmetro mínimo de 5cm
QUIABO	LISO, EXTRA	Comprimento de 8,0 a 9,7cm, diâmetro de 1 a 1,6cm e peso do fruto de 4 a 10g.
TOMATE	COMUM, EXTRA "A"	Comprimento mínimo de 5,0cm e diâmetro mínimo de 4,7cm e de 11 a 13 unidades por Kg.
VAGEM	MANTEIGA, EXTRA	Seção reta achatada, comprimento mínimo de 18,0cm e diâmetro mínimo de 1,2cm

2.2.3 FRUTAS

Além dos requisitos gerais, já discriminados, as FRUTAS serão fornecidas de acordo com os tipos e classificações abaixo:

ITEM	TIPO	REQUISITOS
ABACAXI	HAWAI	Arredondado, folha lisa sem espinhos, sabor ácido (característico do abacaxi), cor verde amarelada
	PÉROLA	Alongado, folhas com espinhos sabor adocicado, cor verde, mesmo quando maduro
	NANICA, ESPECIAL (D`ÁGUA)	Comprimento mínimo de 15cm e diâmetro médio de 3,3cm e 5 a 7 unidades/Kg

Apêndice D do Anexo I do Pregão Eletrônico nº 90001/2024, do CMASM

BANANA	PRATA, EXTRA	Comprimento mínimo de 12cm e diâmetro médio de 3,5cm e 8 a 10 unidades/Kg
LARANJA	LIMA, CLASSE 5 OU 7	Diâmetro médio de 6,5 a 7,3cm com 162 a 200 frutos/caixa e 6 a 8 unidades/Kg
	NATAL, CLASSE 6	Diâmetro médio de 7 a 7,3cm com 162 a 175 frutos/caixa e 5 a 7 unidades/Kg
	PÊRA, CLASSE 6	Diâmetro médio de 7 a 7,3cm com 162 a 175 frutos/caixa e 5 a 7 unidades/Kg
	SELETA, CLASSE 6	Diâmetro médio de 7 a 7,3cm com 162 a 175 frutos/caixa e 5 a 7 unidades/Kg

MAÇÃ	IMPORTADA, “RE D DELICIOUS”, CLASSE D OU E	Coloração vermelha, com 113 ou 125 frutos/caixa, peso médio de 168 a 188 gr/fruto e 5 a 6 unidades/Kg
	NACIONAL GALA CLASSE D OU E	Coloração vermelha, com 113 ou 125 frutos/caixa, peso médio de 168 a 188g/fruto e 6 a 7 unidades/Kg
	NACIONAL FUJI CLASSE D OU E	Coloração vermelha, com 113 ou 125 frutos/caixa, peso médio de 168 a 188g/fruto e 5 a 6 unidades/Kg
MAMÃO	FORMOSA, COMUM	Peso médio de 1,5 a 2,5 Kg por fruto
	HAWAI, TIPO 12 E 14	Comprimento médio de 13,7 a 14,5cm, diâmetro médio de 8,3 a 9,0cm, peso médio de 450 a 540g e duas unidades/Kg
MELANCIA	MÉDIA	Diâmetro médio de 24 a 27cm e peso médio de 8 a 9,9 Kg
MELÃO	TIPO 8 OU 10	Comprimento médio 16 a 19,8cm, diâmetro médio 13,8 a 16,8cm e peso médio de 1,4 a 2,0 Kg
PÊRA	D`ANJOUR, TIPO 110 OU 120	Com 110 ou 120 frutos p/ caixa, com peso médio de 140 a 200 gr por fruto e 5 a 7 unidades/Kg
	WILLIANS, TIPO 110 OU 120	Com 110 ou 120 frutos/caixa, com peso médio de 140 a 200g por fruto e 6 a 7 unidades/Kg
TANGERINA	PONKAN, EXTRA	6 a 7 unidades/Kg
	ITÁLIA	Cachos com uvas grandes, de cor esverdeada e de consistência carnuda, cachos com peso mínimo de 350g e bagos com peso médio mínimo de 8,0g

UVA	NIAGARA OU ROSADA	Cachos com uvas pequenas, de cor vinho e de consistência succulenta, cachos com peso mínimo de 200g e bagos com peso médio mínimo de 4,5g
-----	-------------------	---

2.2.4 ALHO, BATATA E CEBOLA

Além dos requisitos gerais, já discriminados, o ALHO, a BATATA e a CEBOLA serão fornecidos segundo os tipos e classes abaixo:

ITEM	TIPO	REQUISITOS
ALHO	IMPORTADO	
	NOBRE	Bulbos com até 20 dentes, diâmetro meridional médio de 4,2 a 5,5cm
	CLASSE 5 A 7	
	NACIONAL	
	NOBRE	Bulbos com até 20 dentes, diâmetro meridional médio de 4,2 a 5,5cm
	CLASSE 5 a 7	
BATATA	COMUM	Diâmetro da seção reta transversal, mínimo de 4,5cm
	GRAÚDA	
	ESPECIAL	
CEBOLA	OVALADA	Bulbos com forma ovalada, diâmetro horizontal mínimo de 6,0cm
	ESPECIAL	

2.2.5 OVOS

Os ovos *in natura* destinados ao consumo na Marinha deverão ser procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Federal ou Estadual, apresentar o sinal característico do SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) ou DCIPA (DIVISÃO DE CLASSIFICAÇÃO E INSPEÇÃO DE PRODUTOS

ANIMAIS), com os números de registro dos estabelecimentos.

O ovo para fornecimento à Marinha pode ser do tipo 4 (Pequeno).

Tipo Pequeno: com peso mínimo de 45g por unidade ou 540g por dúzia.

2.2.6 VERDURAS PRÉ-PROCESSADAS E RESFRIADAS

Para fornecimento à Marinha deverão ser preprocessadas e resfriadas as seguintes verduras:

- alface americana, couve, chicória, agrião, cebolinha e salsa.



III - GRUPO 03 - CONGELADOS:

3.1 REQUISITOS GERAIS

Obrigatoriamente todas as embalagens deverão apresentar:

- limpeza;
- resistência;
- bom estado de conservação e higiene; e
- toda embalagem deverá, necessariamente ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de destaque de fácil fiscalização.

A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo:

- número de lote;
- data de fabricação e data de validade;
- identificação do responsável pelo produto;
- nº de registro no(s) órgão(s) competente(s);

- e) peso líquido do produto; e
- f) ingredientes e modo de preparo.

IV - GRUPO 04 -GRÃOS:

4.1 REQUISITOS ESPECÍFICOS

Além dos requisitos gerais já discriminados, os GRÃOS deverão ser classificados como TIPO 1, com o máximo 15% de umidade de 8% de grãos avaliados, sendo 2% o limite máximo para presença de impureza e matérias estranhas.

V - GRUPO 05 -LATICÍNIOS:

5.1 Os queijos para fornecimento ao CMASM deverão:

- ser procedentes de estabelecimento sob Inspeção Federal;
- apresentar nas embalagens o sinal característico do SIF, ou DCIPA (divisão de Classificação e Inspeção de Produtos Animais), com os números de registro dos estabelecimentos;
- deverão ter suas embalagens individuais, hermeticamente fechadas, limpas e resistentes;
- apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto, e
- estar isentos de parasitas, fungos e sujidades.
- Para os produtos não embalados em pacotes herméticos, contendo rótulo do produtor, será exigido selo, de material adequado (metal, plástico ou papelão impermeabilizado), onde estejam configuradas as marcas dos produtos, o sinal característico do SIF e o número de registro de cada produtor
- Ter “per capita” líquido totalmente aproveitado (Fator de correção 1).

VI - GRUPO 06 - DIVERSOS:

6.1 REQUISITOS GERAIS

Obrigatoriamente todas as embalagens deverão apresentar:

- a) limpeza;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação e higiene; e
- d) toda embalagem deverá, necessariamente ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de destaque de fácil visualização.

6.2 DIVERSOS

6.2.1 Neste subitem estarão inclusos:

- Pós:

* bebidas lácteas; curau; pudins; caldos; batata em flocos; refrescos; cremes Sorvetes doces; molho inglês, pimenta malagueta; mostarda; batata frita palha; ameixa em calda; fubá de milho;. milho verde; e água mineral.

6.2.2 REQUISITOS ESPECÍFICOS

Os diversos tipos de pó deverão:

- ser fabricadas com matérias-primas de primeira qualidade, estando isentos de parasitas, fungos e estar em perfeito estado de conservação;
- ser de fácil e rápido preparo (máximo 10 min) e já estarem acrescidos de leite (exceto para pós p/ gelatina, refresco e caldos de galinha ou carne);
- apresentar-se sem aglomerados, com coloração uniforme, aroma e sabor próprios antes e após o preparo;
- estar embalados em sacos de polietileno, aluminizados, atóxico, potes plásticos ou outra embalagem (de 10, exceto caldo e batata em flocos) que garanta a preservação de qualidade do produto.

- SORVETES

Os sorvetes para fornecimento à Marinha deverão ser produtos obtidos pelo resfriamento gradual até o congelamento, ou mistura de ingredientes tais como água, açúcar, leite fresco pasteurizado ou leites industrializados, creme de leite, frutas em pedaços, polpa ou suco de frutas, gelatina, cacau, ovos, amidos, gorduras e outras substâncias alimentícias.

Os sorvetes de massas não deverão apresentar aeração superior 60% do seu volume inicial.

As licitantes que apresentarem propostas para este item deverão apresentar todos os documentos descritos no Anexo "H", relativos ao item em questão.

- DOCE CREMOSO OU EM PASTA, SIMPLES OU MISTO

O doce cremoso ou em pasta poderá ser de frutas ou legumes. O doce deverá:

- ter sido preparado com frutos sadios, limpos, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais;
- estar embalado em latas de folha de flandre, embalagem de 10 kg.

O doce de leite para fornecimento à Marinha deverá ser produto resultante da cocção da mistura e açúcares, adicionado ou não de aromatizante, até concentração conveniente e parcial caramelização. Poderá ser adicionado de coco, chocolate, amêndoa em outras substâncias aprovadas pelo D.I.P.O.

6.2.3 É proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, gelificantes ou substâncias impróprias de qualquer natureza, embora inócuas, exceto o bicarbonato de sódio em quantidade estritamente necessária para a redução parcial de acidez do leite, e estabilizadores da caseína (fosfato ou citrato de sódio) na quantidade máxima de 0,05% sobre o volume do leite empregado.

- MOLHO INGLÊS

Produto elaborado a base de extrato de carne, molho de soja, açúcar mascavo, vinagre e outros condimentos.

- MOSTARDA

Produto cremoso obtido de mostarda em pó, vinagre e óleo, podendo conter outras especiarias, açúcar e sal.

- BATATA FRITA PALHA

Batata “in natuna” em corte tipo palha e embalada em pacotes de polietileno atônico transparente.

- AMEIXA EM CALDA

Produto obtido de fruta inteira com ou sem sementes, submetidos a cozimento incipiente, envasadas em lata ou vidro, cobertas em calda de açúcar e submetido a tratamento térmico adequado.

- FUBÁ DE MILHO

O fubá de milho fornecido à Marinha deverá:

- Ter sido produzido com matéria prima de primeira qualidade, isenta de substâncias estranhas de origem terrosa, de parasitas, de fungos, de detritos animais e vegetais;
- Ser do tipo amarelo, sem estar úmido, fermentado ou rançoso; e
- Estar embalado em sacos plásticos, hermeticamente fechados por meio térmico

MILHO VERDE

O milho verde reidratado em conserva devesse:

- Ser preparado com grãos inteiros, cor amarelo claro.

- Estar isento de fermentações, sem turvação
- Estar embalado em latas de folha de flandres hermeticamente fechadas.

Água Mineral

É água proveniente de fontes que possuam composição química e propriedades físicas ou físico-químicas distintas da água comum.

6 . 2 . 4 A rotulagem deverá:

- Paineis frontal: natureza da água, marca, nome da fonte, conteúdo líquido, declaração “com gás” ou “sem gás”
- Paineis lateral: nome da concessionária, localização da fonte, n.º de registro no órgão competente do Ministério da Saúde, composição do produto, por litro.

6 . 2 . 5 BATATA PALHA FRITA, deverá ser acondicionada em caixas de papelão do próprio fabricante com capacidade máxima para 10 pacotes de 1 (um) quilo.

VI - GRUPO 07 – PÃO.

7.1- Pão francês: é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina não uniforme.

7.2 CONDIÇÕES GERAIS

O pão deverá apresentar-se com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitas, fungos e em perfeito estado de conservação. Aspecto da massa cozida: o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.

O pão deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produza, desenvolva e/ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

O pão deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

O pão deverá apresentar o seguinte peso: **50 g com tolerância de 5 %.**

o fornecimento deverá ser em quilo, embalado em saco de papel tipo “kraft”, contendo em cada um o máximo de 4 kg, desde que não altere as características sensoriais do produto;

O pão francês, a marcação da embalagem, deverá trazer o peso líquido

7.3 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

- a) aparência característica, com “pestana” (incisão na crosta);
- b) cor amarelo, dourado, brilhante;
- c) odor característico, sem odor acentuado de fermento biológico;
- d) sabor levemente salgado, característico; e
- e) textura característica, levemente elástica não quebradiça

As características sensoriais dos pães serão avaliadas por teste de aceitação.

8 EMBALAGEM

A marcação da embalagem deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

- a) número do lote;
- b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável pelo produto;
- d) número de registro nos órgãos competentes;
- e) peso líquido do produto;
- f) ingredientes; e
- g) modo de preparo, indicando a diluição máxima e temperatura da água utilizada no preparo, quando for o caso.

9 ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

Para que o produto seja aceito é necessário que satisfaça todos os requisitos dos itens 1 ao 8, cujo não atendimento motivará a rejeição do produto.