

	<p align="center">REQUISITOS MÍNIMOS DE QUALIDADE PARA RECEBIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS</p>	<p align="center">INFOTEC 30-175B 09/09/2024</p>
---	---	---

1. OBJETIVO

Esta Informação Técnica (Infotec) fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento dos gêneros alimentícios nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2. DEFINIÇÃO

Entende-se por gêneros alimentícios, para efeito desta Infotec, toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

3. CLASSIFICAÇÃO

Os gêneros alimentícios, para o fornecimento à Marinha, são classificados por grupos:

- a) Pescados e derivados;
- b) Carnes e derivados;
- c) Laticínios;
- d) Hortifrutigranjeiros;
- e) Grãos e farináceos;
- f) Gelo;
- g) Congelados;
- h) Pães; e
- i) Diversos.

4. DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/1969	Institui Normas Básicas sobre Alimentos. Decreto publicado no D.O.U. de 21/10/1969.
Lei 8.078/1990	Código de Defesa do Consumidor. Lei publicada no D.O.U. de 12/09/1990.
RDC 275/2002 Anvisa	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha

Departamento Técnico

Divisão Técnica de Suprimentos de Intendência

Esta Norma cancela e substitui a INFOTEC 30-175A/2011

Palavra-chave: requisitos mínimos de qualidade dos gêneros alimentícios perecíveis

Propriedade da Marinha do Brasil

14 páginas

Portaria 248/2008 Inmetro/MDIC	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
Instituto Adolfo Lutz – IAL – 2008	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
Decreto 9.013/2017	Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Decreto publicado no D.O.U. de 01/06/2017.
Decreto 9.069/2017	Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Decreto publicado no D.O.U. de 01/06/2017.
RDC 429/2020 Anvisa	Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 08/10/2020.
Portaria 251/2021 Inmetro	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado sobre conteúdos líquidos de mercadorias pré-embaladas. Portaria, publicada no D.O.U. de 14/06/2021.
RDC 623/2022 Anvisa	Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.
RDC 717/2022 Anvisa	Dispõe sobre os requisitos sanitários das águas envasadas e do gelo para consumo humano. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 01/07/2022.
RDC 724/2022 Anvisa	Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
IN 161/2022 Anvisa	Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
RDC 727/2022 Anvisa	Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.



5. REQUISITOS DE QUALIDADE

5.1. Recomendações básicas para recebimento de gêneros Alimentícios

Para os efeitos desta Infotec são adotadas alguns critérios para efetiva conferência dos gêneros alimentícios. Adicionalmente, disponibiliza de um *checklist* para auxiliar o recebimento desses itens pela Marinha (Anexo 1).

5.1.1. Conferência dos gêneros alimentícios e da Nota Fiscal

A conferência é a adequada verificação de confronto de dados, etapa relevante do processo de recebimento dos gêneros alimentícios e garante que os itens recebidos estão corretos e correspondem ao solicitado pela OM, garantindo sua qualidade.

Procedimentos que devem ser adotados durante a conferência:

- a) O recebimento de gêneros deverá ser realizado por um militar capacitado e nomeado formalmente para essa finalidade (se possível, com o acompanhamento e supervisão), definindo previamente as responsabilidades de cada militar e as etapas do processo de conferência;
- b) As entregas devem ser programadas, em horários que possibilitam a correta inspeção;
- c) Disponibilizar previamente ao conferente o pedido realizado pela OM, bem como a lista dos fornecedores e produtos licitados pela Marinha;
- d) Verificar a descrição dos produtos entregue, que deverá corresponder ao solicitado, mitigando possíveis fraudes ou erros na entrega dos produtos; e
- e) Registrar o número da nota fiscal em livro próprio de serviço, verificar a data de emissão, nome e endereço de quem emitiu e para quem foi destinada, o preço unitário, o valor total e as quantidades entregues.

5.1.2. Condições para recebimento dos gêneros alimentícios:

- a) Verificar as condições do transporte dos gêneros alimentícios, que deve ser fechado, limpo, em condições adequadas de manutenção, não transportar alimentos de características diferentes e com temperatura adequada de acordo com os gêneros (congelado/refrigerado);
- b) Conferir os dados constantes nos rótulos e sua descrição, que devem coincidir com a solicitação feita pela OM.
- c) Observar a data de validade e/ou prazo de validade e a data de fabricação dos gêneros alimentícios;
- d) Observar as condições dos produtos, que devem estar em embalagens apropriadas, limpas e íntegras;
- e) Realizar conferência da quantidade e/ou peso dos itens recebidos;
- f) Fazer avaliação sensorial: cor, odor, aparência, sabor e textura; e
- g) Verificar se as temperaturas estão adequadas aos produtos recebidos:
 - Congelados: -12°C ou temperatura inferior, ou conforme recomendação do fabricante,
 - Refrigerados: Pescados de 2 a 3°C ou conforme recomendação do fabricante;
 - Carnes de 4 a 7°C ou conforme recomendação do fabricante; e
 - Demais de 4 a 10°C ou conforme recomendação do fabricante.

5.2. Classificação dos gêneros alimentícios

5.2.1. Pescados e derivados

Os pescados para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Ser procedentes de estabelecimento sob Inspeção Federal;
- b) Ter sua embalagem hermeticamente fechada e em bom estado de conservação;



- c) Ter sua carne com textura firme, sem traumatismos, de consistência sólida e elástica, sem sinais de escurecimento ou ressecamento;
- d) Ter odor característico;
- e) Sem formação de cristais de gelo e/ou água dentro da embalagem, o que indica sinal de recongelamento; e
- f) O produto deverá ser entregue em transportes frigorificados de modo que a entrada ocorra em condições higiênicas, técnicas e sanitárias perfeitas.

5.2.2. Os crustáceos congelados para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Ter seus músculos consistentes;
- b) Corpo em curvatura natural, com artigos resistentes e firmes;
- c) Apresentar odor e cor característica: rosada ou branco-acinzentada, de acordo com a espécie, sem pigmentação estranha;
- d) Sem formação de cristais de gelo e/ou água dentro da embalagem, o que indica sinal de recongelamento; e
- e) O produto deverá ser entregue em transportes frigorificados de modo que a entrada ocorra em condições higiênicas, técnicas e sanitárias perfeitas.

5.3. Carnes e derivados

5.3.1. As carnes e derivados para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Ser procedentes de estabelecimento sob Inspeção Federal;
- b) Apresentar, nas embalagens, o sinal característico do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal) com os números de registro dos estabelecimentos;
- c) Ser acondicionadas em embalagens hermeticamente fechadas, limpas e resistentes;
- d) Sem formação de cristais de gelo e/ou água dentro da embalagem, o que indica sinal de recongelamento;
- e) Apresentar cor e odor característicos: vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas;
- f) Apresentar aspecto e sabor característicos do produto;
- g) Estar isentas de parasitas, fungos e sujidades; e
- h) O produto deverá ser entregue em transportes frigorificados de modo que a entrada ocorra em condições higiênicas, técnicas e sanitárias perfeitas.

5.3.2. Os embutidos para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Estar com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa;
- b) Estar com odor suave e característico;
- c) Apresentar cor característica de cada tipo, sem manchas pardacentas, esbranquiçadas, verdes ou cinzas;
- d) As partes gordurosas não poderão se apresentar rançosas e amareladas;
- e) Estar com a embalagem íntegra, hermeticamente fechada, sem perfurações ou outras avarias; e
- f) O produto deverá ser entregue em transportes frigorificados de modo que a entrada ocorra em condições higiênicas, técnicas e sanitárias perfeitas.



5.4. Laticínios

Os laticínios para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Ser procedente de estabelecimento sob Inspeção Federal;
- b) Apresentar, nas embalagens, o sinal característico do SIF, ou DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal), com os números de registro dos estabelecimentos;
- c) Ser acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas, limpas e resistentes;
- d) As embalagens não poderão estar estufadas ou com algum tipo de alteração;
- e) Apresentar cor, odor e sabor característico do tipo; e
- f) O produto deverá ser entregue em transportes refrigerados de modo que a entrada ocorra em condições higiênico, técnico e sanitárias perfeitas.

5.5. Hortifrutigranjeiros

5.5.1. Os produtos hortifrutigranjeiros para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Apresentar as características de cada espécie bem definidas;
- b) Estar fisiologicamente bem desenvolvidos, com tamanho, aroma, cor e sabor agradável ao paladar e característicos de cada espécie;
- c) Estar sadios, limpos, livres de insetos, parasitas e fungos, causadores de danos e deterioração;
- d) Estar isentos de pragas, doenças e substâncias nocivas à saúde;
- e) Estar isentos de danos mecânicos e fisiológicos;
- f) Não apresentar umidade externa e interna anormais; e
- g) Apresentar manutenção suficiente e uniforme.

5.5.2. Verduras

As verduras para fornecimento à Marinha devem ser da classe extra, e ser constituídas por:

- a) Verduras de ótima qualidade, tamanhos uniformes e típicos da variedade;
- b) Sem defeitos;
- c) Com folhas verdes e sem traços de descoloração; e
- d) Intactas, firmes e bem desenvolvidas.

De acordo com o tipo, deverão obedecer aos requisitos a seguir:

ITEM	TIPO	REQUISITOS
Acelga	Alongada	Apresentar talos brancos, brilhantes, com folhas grandes de coloração que varia do verde escuro ao verde mais claro. Os maços devem apresentar folhas compridas e ovais, de aspecto rugoso, sobrepostas umas as outras formando uma cabeça.
Agrião	Extra	Apresentar folhas frescas, arredondadas, de coloração verde-escura e brilhantes, com talos firmes e acondicionado em maço/amarrado.
Alface	Extra	As folhas devem apresentar aspecto de produto fresco, coloração brilhante, textura firme, isenta de áreas escuras ou com sinais de apodrecimento. A alface lisa deve apresentar folhas lisas e delicadas de bordas arredondadas. A alface crespa deve apresentar folhas crespas de bordas recortadas e



		irregulares, não formando cabeça.
Brócolis	Americano	Coloração verde-escura, com os botões totalmente fechados, talos firmes e folhas com aspecto de produto fresco.
Cebolinha	Extra	Coloração verde-escura, talos firmes e brilhantes. Acondicionadas em maço/amarrado. Descartar ou não receber o produto que apresentar folhas com sinais de envelhecimento, assim como talos moles com manchas escuras.
Chicória	Extra	As folhas podem ser lisas ou crespas, de coloração verde brilhante, variando de verde-escuro (parte externa) a verde-claro (partes internas), firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas.
Coentro	Extra	As folhas devem apresentar cor verde vivo, sem manchas e com os talos crocantes, sem folhas amareladas. Acondicionado em maço/amarrado.
Couve-Flor	Extra	A cabeça deve apresentar coloração branca ou creme, sem manchas escuras. Deve conter flores suculentas que se fundem, numa massa espessa, para formar a chamada “cabeça” da couve-flor; e ser entregue sem rama e sem talo, sendo este cortado na base da rama.
Couve Manteiga	Extra	As folhas de coloração verde-claro a escuras, tenras, lisas ou pouco onduladas, com pecíolo e nervura verde-claro. Devem estar sem manchas escuras ou amareladas, sem sinais de murcha e com talos firmes.
Espinafre	Extra	As folhas triangulares, de cor verde-escura brilhante, sem sinais de murchamento e com talos firmes. Acondicionado em maço/amarrado.
Repolho	Branco, Roxo, verde	Ter as folhas dispostas umas sobre as outras, em forma de “cabeça”. As cabeças devem estar firmes e compactas, e as folhas livres de manchas escuras e perfurações. Possuir “cabeças” cujos talos denotem corte recente.
Salsa	Extra	As folhas pequenas de coloração verde-escuro brilhante, com bordas franjadas, forma ligeiramente triangular e um longo pecíolo. Acondicionadas em maço/amarrado.

5.5.3. Legumes

Os legumes para fornecimento à Marinha, além das condições gerais já discriminadas, deverão possuir os seguintes requisitos mínimos de qualidade:

ITEM	TIPO	REQUISITOS
Abóbora	Pescoço (seca), Baianinha, Japonesa (cabotiá)	Os frutos devem apresentar a casca sem brilho assegurando seu amadurecimento e ponto ideal de consumo. Deve-se observar a casca sem machucados e ferimentos e sem sinais de mofo ou podridão.
Abobrinha	Extra	Caracterizado pelo fruto alongado sem pescoço com cores variando do verde bem claro, quase branco, até o verde



Italiana		médio com faixas de verde mais escuro. Os frutos devem ser firmes, com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas.
Aipim	Santa Cruz	A raiz deve apresentar casca terrosa, uniforme e íntegra. Sua polpa deve ser de cor clara, entre branco e creme sem manchas e marcas de mofo.
Batata-doce	Rosada, Extra	Apresentar casca arroxeada e polpa levemente amarelada, não receber raízes com indício de brotação, avarias e/ou perfurações.
Berinjela	Média, Extra	Os frutos podem ter casca de cor vinho escuro, quase preta, de característica alongada, apresentar a casca lisa e brilhante, com cor uniforme e sem manchas. Não receber frutos amolecidos ou amassados.
Beterraba	Extra	As raízes devem ser firmes e tenras, sem sinais de murchamento, sem rachaduras, sem sinais de brotação e mofo.
Cenoura	Extra “A”	Apresentar formato alongado, cilíndrico e coloração alaranjada. As raízes devem ser firmes, com cor intensa, preferencialmente sem manchas verdes ou roxas e sem áreas amolecidas.
Chuchu	Médio, Extra	Os frutos devem ter a casca brilhante e lisa com cor uniforme e variando de branco a verde, sem manchas e ou áreas danificadas.
Inhame	Chinês, Extra	Deve apresentar a polpa esbranquiçada e fibrosa, revestida por uma casca de textura rugosa que apresenta uma coloração característica castanho-escuro. Os tubérculos devem ser firmes, sem partes mofadas ou amolecidas.
Milho verde	Extra	Os grãos bem desenvolvidos, macios e leitosos, de coloração amarela e a palha, quando presente, de cor verde viva.
Jiló	Extra “AA”	Os frutos devem apresentar casca verde clara a escura, com aparência lisa e brilhante, sem sinais de fermentos e sem pontos escuros.
Pepino	Comum, Médio e Extra	Os frutos devem ser firmes e apresentar a casca íntegra, na coloração verde-escuro, brilhante, sem fermentos ou partes amolecidas.
Pimentão	Extra	Os frutos devem apresentar a casca limpa, firme e brilhante, o que indica que estão frescos.
Quiabo	Liso, Extra	Os frutos devem apresentar casca na coloração verde intensa, serem firmes, sem manchas escuras. Para verificar a qualidade dos quiabos não é necessário quebrá-los.
Tomate	Comum, Extra “A”	Apresentar predominantemente a cor característica avermelhada, os frutos devem ser firmes. Evitar frutos com furos, manchas ou fermentos.
Vagem	Manteiga, Extra	Apresentar corpo longo e achatado, cor verde uniforme e brilhante, sem furos ou brocados, sem sinais de murchamento e sem vagens quebradas.



5.5.4. Frutas

As frutas para fornecimento à Marinha, além das condições gerais já discriminadas, deverão possuir os seguintes requisitos mínimos de qualidade:

- a) Estarem frescas, sem lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência;
- b) Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;
- c) Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; e
- d) Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.

De acordo com o tipo, deverão possuir as seguintes classificações:

ITEM	TIPO	REQUISITOS
Abacate	Fortuna	Redondo, casca dura e escura, não receber fruta com feridas.
	Quintal	Comprido, semelhante à pêra e com casca lisa e fina, não receber fruta com manchas escuras e feridas.
Abacaxi	Hawai	Arredondado, folha lisa sem espinhos, sabor ácido (característico do abacaxi), e cor verde-amarelada. Não receber as frutas com sinais de pancadas ou partes moles.
	Pérola	Alongado, folhas com espinhos, sabor adocicado, cor verde, mesmo quando maduro. Não receber as frutas com sinais de pancadas ou partes moles.
Ameixa	Japonesa	Coloração de vermelho a vinho, apresentar casca fina, brilhante e firme. Não receber frutas amolecidas ou avariadas.
Banana	Nanica, D'água, Prata, Extra	As bananas devem ser entregues em cachos íntegros, amarelo vivo e com extremidades verdes, não receber as frutas com sinais de amadurecimento aproximado.
Caqui	Rama Forte, Extra "AA"	Cor vermelha e uniforme, textura macia, consistência firme e livre de rachaduras e machucados.
Goiaba	Vermelha	Coloração verde-amarelada, consistência firme e livre de rachaduras.
Laranja	Lima, Natal/Seleta, Pêra	A fruta deve apresentar casca lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.
Limão	Taiti	A fruta deve apresentar casca lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.
Maçã	Nacional (Gala ou Fuji), Importada "RedDelicious", Classe D ou E	As frutas devem apresentar casca de cor viva e brilhante, firme, lisa, sem rachaduras, machucados, sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.



Mamão	Hawai, Tipo 10 a 13	As frutas devem apresentar casca firme, lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.
	Formosa, Comum	
Manga	Espada	A fruta deve apresentar casca lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.
Melancia	Média	A casca pode apresentar diferentes tonalidades de verde, aparência lisa, sem cicatrizes.
Melão	Amarelo, Tipo 8 ou 10	O fruto deve apresentar coloração amarela vibrante, sem faixas verdes, deve ser firme e pesado, sem áreas amolecidas e escuras.
Pêra	Tipo 110 ou 120 D'anjour ou Williams	As frutas devem apresentar casca de cor viva e brilhante, firme, lisa, sem rachaduras, machucados, sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.
Tangerina	Pokan, Extra Murcot Extra	A fruta deve apresentar casca alaranjada, lisa e brilhante, sem rachaduras ou sinais de murchamento, bolores, podridões ou defeitos causados por pragas.
Uva	Itália, Niágua, Rosada	Cachos com uvas grandes, de cor esverdeada caracterizam a uva Itália, de consistência carnuda, sem bolores e imperfeições causadas por pragas. Já a uva rosada caracteriza-se por cachos com uvas pequenas, de cor vinho e de consistência suculenta, sem bolores e imperfeições causadas por pragas.

5.5.5. 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, Nacional Nobre classes 5 a 7	Os bulbos devem ser firmes, com as cascas secas, evitar bulbos com defeitos, murchos, brocados, úmidos e com sinais de bolores.
Batata	Comum, Graúda Especial	Os tubérculos devem apresentar a casca lisa, sem defeitos ou partes escurecidas. Não receber tubérculos brocados, com brotos ou partes esverdeadas.
Cebola	Ovalada, Especial	Os bulbos devem ser firmes, com casca seca e pescoço seco, sem sinais de mofo ou áreas amolecidas.

5.5.6. Ovos

Os ovos para fornecimento à Marinha deverão:

- Apresentar, nas embalagens, o sinal característico do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal) com os números de registro dos estabelecimentos; e
- Apresentar casca íntegra, sem rachaduras e resíduos que indiquem a falta de higiene.



Os ovos poderão ser dos tipos:

TIPO	REQUISITOS
Extra	Peso mínimo de 60 g por unidade ou 720 g por dúzia;
Grande	Peso mínimo de 55 g por unidade ou 660 g por dúzia;
Médio	Peso mínimo de 50 g por unidade ou 600 g por dúzia; e
Pequeno	Peso mínimo de 45 g por unidade ou 540 g por dúzia.

Obs.: Será permitido, numa amostragem, um percentual de até 10% (do total) de ovos de tamanho inferior ao do tipo fornecido.

5.6. Grãos e Farináceos

Os grãos e farináceos para fornecimento à Marinha deverão:

- Terem sido produzidos com matéria prima de primeira qualidade, isentos de substâncias estranhas, de origem terrosa, de parasitas, de fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e com coloração específica de cada tipo;
- Estarem embalados em sacos plásticos, hermeticamente fechados;
- Toda embalagem deverá, necessariamente ser marcada, rotulada, ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque de fácil visualização; e
- As farinhas devem ter aspecto de pó fino ou granuloso, de acordo com o tipo, não devendo estar empedradas, fermentadas ou rançosas.

5.7. Gelo

O gelo deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam ou desenvolvam substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. O gelo em cubos ou em cilindros, para fornecimento à Marinha deverá:

- Ser resultante da congelação de água potável, própria para consumo humano, cujos parâmetros microbiológicos e químicos atendam às legislações vigentes de qualidade da água para consumo humano;
- Ser insípido e inodoro;
- Toda embalagem deverá, necessariamente ser marcada, rotulada, ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque de fácil visualização; e
- A embalagem deve estar íntegra e sem sinais de perfuração.

5.8. Congelados

Os congelados para fornecimento à Marinha deverão:

- Apresentar limpeza;
- Resistência;
- Bom estado de conservação e higiene;
- Toda embalagem deverá, necessariamente ser marcada, rotulada, ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque de fácil visualização; e
- O transporte do produto deverá ser feito em viaturas frigorificadas de modo que a entrada se processem condições higiênicas, técnicas e sanitárias perfeitas.

5.9. Pães

Os pães para fornecimento à Marinha deverão:

- Apresentar bom estado de conservação e higiene;



- b) Toda embalagem deverá, necessariamente ser marcada, rotulada, ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque de fácil visualização;
- c) A embalagem deve estar em boas condições, isentas de perfurações ou avarias;
- d) O transporte do produto deverá ser feito em viaturas climatizadas de modo que a entrada se processe em condições higiênicas, técnicas e sanitárias perfeitas;
- e) Os pães podem ser adquiridos inteiros, fatiados, à granel ou pré-embalados. Nas condições de semipronto, resfriado, congelado, semi-assado ou pré-assado ou de outras formas, que após cocção, atenda aos requisitos de qualidade;
- f) Ser Armazenados em condição adequada, em local fresco e seco, durante todo o período de validade e após a abertura seguir as recomendações do fabricante;
- g) Para os pães semiprontos a armazenagem deve ser sob temperatura de congelamento durante todo o período de validade; e
- h) O tipo de pão ficará a critério da OMC solicitante sendo indicados os exemplos abaixo: pão francês ou pão de sal, pão de forma, pão de hambúrguer ou cachorro quente ou pão careca.

5.10. Diversos

Neste subitem estarão inclusos os itens abaixo, entre outros:

- a) Pós para: refrescos, bebidas lácteas, curau, pudins, caldos, batata em flocos e cremes;
- b) Sorvetes;
- c) Doces;
- d) Milho verde em conserva;
- e) Água mineral; e
- f) Outros.

5.10.1. Pós para diversos preparos

Os diversos tipos de pós para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Ser fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, estando isentos de parasitas, fungos e estarem em perfeito estado de conservação;
- b) Apresentar sem aglomerados, com coloração uniforme, aroma e sabor próprios antes e após o preparo; e
- c) Estar embalados adequadamente conforme disponibilidade do mercado, em sacos de polietileno, atóxico, potes plásticos ou outra embalagem que garanta a preservação da qualidade do produto.

5.10.2. Sorvetes

Os sorvetes para fornecimento à Marinha deverão:

- a) Apresentar aspecto homogêneo;
- b) Apresentar cor, sabor e odor característico do tipo;
- c) A embalagem deve estar em boas condições, sem perfurações ou outras avarias; e
- d) O produto deverá ser entregue em transportes frigorificados de modo que a entrada ocorra em condições higiênico, técnico e sanitárias perfeitas.

5.10.3. Doce cremoso, em pasta ou em calda, simples ou misto

O doce cremoso ou em pasta para fornecimento à Marinha deverá:

- a) Ter sido preparado com frutos são, limpos, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais;



- b) Não apresentar embalagens enferrujadas, estufadas, amassadas, trincadas, com vazamento ou qualquer outro sinal de alteração; e
- c) Apresentar cor, sabor e odor característico do tipo.

5.10.4. Milho verde em conserva

O milho verde reidratado em conserva para fornecimento à Marinha deverá:

- a) Ser com grãos inteiros, cor amarelo-claro;
- b) Estar isento de fermentações, sem turvação; e
- c) Estar embalado em latas de folha de flandres hermeticamente fechadas.

5.10.5. Água mineral

A água mineral para fornecimento à Marinha deverá ser proveniente de fontes que possuam composição química e propriedades físicas ou físico-químicas distintas da água comum. A embalagem para o acondicionamento de água envasada deve estar íntegra, devidamente lacrada, sem sinais de perfurações, rachaduras, trincas ou vazamentos.

5.10.6. Outros

Os demais gêneros alimentícios fornecidos à Marinha deverão ser submetidos, no ato do recebimento, às recomendações básicas, conforme item 5.1, observando as características específicas de cada gênero alimentício.

6. INSPEÇÃO

6.1. Reserva-se à Marinha do Brasil o direito de proceder à inspeção no estabelecimento produtor durante a fase de qualificação do produto para aquisição.

6.2. Reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto, ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

6.3. Os gêneros alimentícios poderão ser submetidos a verificações e exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos desta Infotec.

7. ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

O fornecimento de gêneros alimentícios deverá obedecer às exigências desta Infotec. A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção dos itens licitados, com as exigências desta Infotec. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.



CHECKLIST PARA O RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

NOTA FISCAL Nº: _____ OM RECEBEDORA: _____ VALOR TOTAL DA NF: R\$ _____

GÊNEROS FRIGORIFICADOS (Carnes, Frangos e Peixes):	SIM	NÃO
A embalagem está íntegra, sem rasgos ou danos que possam comprometer a integridade do produto		
A etiqueta contém todas as informações necessárias, como lote, data de validade, origem e descrição do produto		
Há sinais de deterioração, como descoloração, manchas ou presença de gelo excessivo		
Há formação de cristais de gelo e/ou água dentro da embalagem (sinal de recongelamento)		
O produto apresenta algum cheiro estranho que pode ser característico de alimento em processo de deterioração		
A temperatura está dentro dos padrões de segurança alimentar ²		
O produto apresentado está dentro do prazo de validade		
O meio de transporte está limpo e adequado para armazenar os alimentos		
O entregador está em condições higiênicas satisfatórias		
O peso e a quantidade do produto correspondem ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal		
No momento da pesagem, foi realizada a tara da balança		
A marca do produto corresponde ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal ¹		

HORTIFRUTI:	SIM	NÃO
O produto está fresco, sem sinais de murcha, apodrecimento, manchas ou insetos		
As folhas estão firmes e com boa coloração		
O produto apresenta algum cheiro estranho que pode ser característico de alimento em processo de deterioração		
As frutas e vegetais têm uma cor vibrante e um brilho saudável, o que indica frescor		
Os produtos apresentam cortes, amassados ou outros danos físicos que possam afetar sua qualidade		
A temperatura está dentro dos padrões de segurança alimentar ²		
O meio de transporte está limpo e adequado para armazenar os alimentos		
O entregador está em condições higiênicas satisfatórias		
O peso e a quantidade do produto correspondem ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal		
No momento da pesagem, foi realizada a tara da balança		

GRÃOS E FARINÁCEOS:	SIM	NÃO
Há presença de substâncias estranhas, de origem terrosa, de parasitas, de fungos, vestígios de insetos ou pedras, livres de umidade		
A coloração corresponde ao tipo do produto		
A embalagem está íntegra, sem rasgos ou danos que possam comprometer a integridade do produto		
A etiqueta contém todas as informações necessárias, como lote, data de validade, origem e descrição do produto		
O produto apresentado está dentro do prazo de validade		
O meio de transporte está limpo e adequado para armazenar os alimentos		
O entregador está em condições higiênicas satisfatórias		
O peso e a quantidade do produto correspondem ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal		
A marca do produto corresponde ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal ¹		



LATICÍNIOS:	SIM	NÃO
Apresenta cor e odor característico do tipo		
A embalagem está íntegra, sem rasgos ou danos que possam comprometer a integridade do produto		
A etiqueta contém todas as informações necessárias, como lote, data de validade, origem e descrição do produto		
O produto apresentado está dentro do prazo de validade		
A temperatura está dentro dos padrões de segurança alimentar ²		
O meio de transporte está limpo e adequado para armazenar os alimentos		
O entregador está em condições higiênicas satisfatórias		
O peso e a quantidade do produto correspondem ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal		
A marca do produto corresponde ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal ¹		

OVOS:	SIM	NÃO
A embalagem está íntegra, sem rachaduras, quebras ou vazamento		
A embalagem contém todas as informações necessárias, como lote, data de validade, origem, tipo de ovo e número de unidades		
O produto apresentado está dentro do prazo de validade		
Apresenta casca íntegra, sem rachaduras e resíduos que indiquem falta de higiene		
O meio de transporte está limpo e adequado para armazenar os alimentos		
O entregador está em condições higiênicas satisfatórias		
O peso e a quantidade do produto correspondem ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal		
A marca do produto corresponde ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal ¹		

SORVETES:	SIM	NÃO
Caso seja possível visualizar, o produto está uniforme sem sinais de separação de ingredientes		
Caso seja possível visualizar, o produto apresenta sinais de derretimento, cristais de gelo ou formação de líquido no interior da embalagem		
A temperatura está de acordo com as recomendações do fabricante		
O produto apresentado está dentro do prazo de validade		
O meio de transporte está limpo e adequado para armazenar os alimentos		
O entregador está em condições higiênicas satisfatórias		
O peso e a quantidade do produto correspondem ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal		
A marca do produto corresponde ao que foi solicitado e registrado na nota fiscal ¹		

Observações:

1) Deverá ser disponibilizada ao conferente uma lista que contenha as marcas homologadas para cada produto.

2) Faixas de temperatura:

Congelados		≤ -12°C ou conforme recomendação do fabricante
Refrigerados	Pescados	de 2 a 3°C ou conforme recomendação do fabricante
	Carnes	de 4 a 7°C ou conforme recomendação do fabricante
	Demais	de 4 a 10°C ou conforme recomendação do fabricante

Fonte: Portaria MD 5.703/2023

