

CADERNO DE ENCARGOS

NPD: 3021001158 - Fornecimento de Pão, Vegetais e Charcutaria

Procedimento: Concurso Público Urgente

Anexos:

- A - Objeto do contrato
- B - Extensão do Fornecimento / Especificação Técnica
- C - Informação complementar
- D - Locais de entrega

Despacho de Aprovação:

Aprovo, ao abrigo do Despacho n.º 2791/2020, de 14FEV2020, do DIR DA, publicado no DR, 2.ª série, n.º 43, de 02MAR2020, conjugado com o n.º 2 do artigo 40.º do CCP.

O Chefe da Divisão de Obtenção,

Bruno Alexandre Vilhena Lúcio
CTEN AN

ÍNDICE

ARTIGO 1.º - OBJETO	2
ARTIGO 2.º - CONTRATO	2
ARTIGO 3.º - DURAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO.....	2
ARTIGO 4.º - LOCAL DE ENTREGA DOS BENS	3
ARTIGO 5.º - PREÇO BASE	3
ARTIGO 6.º - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	3
ARTIGO 7.º - MORA NO PAGAMENTO	4
ARTIGO 8.º - OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO	4
ARTIGO 9.º - CONFORMIDADE DOS BENS	4
ARTIGO 10.º - GARANTIA DOS BENS.....	5
ARTIGO 11.º - INSPEÇÃO DOS BENS	5
ARTIGO 12.º - INCONFORMIDADES OU DISCREPÂNCIAS.....	5
ARTIGO 13.º - RECEÇÃO DO MATERIAL	6
ARTIGO 14.º - ACEITAÇÃO DOS BENS	6
ARTIGO 15.º - REJEIÇÃO DE FORNECIMENTOS	7
ARTIGO 16.º - PENALIDADES CONTRATUAIS	7
ARTIGO 17.º - FORÇA MAIOR	8
ARTIGO 18.º - RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO	9
ARTIGO 19.º - RESOLUÇÃO POR PARTE DO ADJUDICATÁRIO.....	9
ARTIGO 20.º - CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL E SUBCONTRATAÇÃO.....	9
ARTIGO 21.º - DEVER DE SIGILO	10
ARTIGO 22.º - COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES	10
ARTIGO 23.º - FISCALIZAÇÃO	10
ARTIGO 24.º - GESTOR DO CONTRATO	10
ARTIGO 25.º - FORO COMPETENTE.....	10
ANEXO A	11
ANEXO B	12
ANEXO C	13
ANEXO D	14

CADERNO DE ENCARGOS

Artigo 1.º - OBJETO

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato e tem por objeto a aquisição dos bens discriminados no Anexo A, pelo Ministério da Defesa Nacional - Marinha - Superintendência do Material - Direção de Abastecimento, doravante designado por contraente público.

Artigo 2.º - CONTRATO

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos, caso o contrato seja reduzido a escrito.
2. O contrato a celebrar integrará os seguintes elementos:
 - a) Os suprimimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão a contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
 - c) O Caderno de Encargos e respetivos anexos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de dúvida ou divergência entre os documentos acima referidos, prevalecem os documentos pela ordem indicada no número anterior.

Artigo 3.º - DURAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

1. O contrato entrará em vigor no dia útil seguinte à sua assinatura, ou no dia útil seguinte ao envio do Pedido de Compra pelo contraente público, conforme aplicável, podendo, em caso de necessidade, os efeitos do contrato retroagirem à data da adjudicação.
2. O contrato cessará quando forem quitadas todas as prestações ou quando atingido o prazo máximo contratual definido no Anexo C ao presente Caderno de Encargos.
3. A entrega dos bens será efetuada no prazo máximo definido no Anexo C ao presente Caderno de Encargos, a contar da data mencionada no ponto 1.

Artigo 4.º - LOCAL DE ENTREGA DOS BENS

Os bens serão entregues na Secção de Alimentação da Divisão Operacional e Técnica da Direção de Abastecimento, sita na Base Naval de Lisboa, Alfeite, 2810-001 Almada e nos demais locais definidos no Anexo D ao presente Caderno de Encargos.

Artigo 5.º - PREÇO BASE

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o contraente público deve pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
3. O preço acima referido não pode, em caso algum, exceder o montante total máximo indicado no Anexo A ao presente Caderno de Encargos (IVA excluído à taxa legal em vigor), considerado como parâmetro base do preço contratual, em todos os lotes.
4. Caso o procedimento seja constituído por lotes, deverá ser respeitado o preço base de cada lote definido no Anexo A, não podendo em qualquer caso ser ultrapassado.

Artigo 6.º - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. As quantias devidas pelo contraente público, nos termos dos artigos anteriores, serão pagas no prazo estipulado no Anexo C ao presente Caderno de Encargos após a receção pelo contraente público das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a assinatura do auto de receção respetivo.
3. Em caso de discordância por parte do contraente público, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao adjudicatário, no prazo de 8 (oito) dias, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida, em igual prazo.
4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no ponto 1. do presente artigo, as faturas são pagas através de transferência eletrónica.
5. O adjudicatário não pode efetuar a transmissão de créditos ao abrigo de contratos de factoring ou proceder à cessão de créditos sem autorização do contraente público.
6. Não serão efetuados pagamentos antes da obtenção da Declaração de Conformidade ou Concessão de Visto pelo Tribunal de Contas, quando aplicável.

Artigo 7.º - MORA NO PAGAMENTO

1. O adjudicatário terá direito a juros de mora no pagamento das situações liquidadas e aprovadas, quando a mesma exceder 60 (sessenta) dias a contar da data da aprovação da fatura.
2. Se o atraso na realização de qualquer pagamento se prolongar por mais de 120 (cento e vinte) dias, o adjudicatário poderá proceder à resolução do contrato.
3. Os prazos referidos no presente artigo só iniciam a sua contagem após a emissão dos documentos mencionados no ponto 2. do artigo anterior, quando aplicável.

Artigo 8.º - OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o adjudicatário as seguintes obrigações:

- a) Obrigação de entrega dos bens identificados na sua proposta no prazo indicado no artigo anterior;
- b) Obrigação de garantia dos bens;
- c) Obrigação de pagamento de todas as despesas decorrentes de prestação de cauções e do processo de fiscalização prévia pelo Tribunal de Contas, se aplicável;
- d) Obrigação de manter o primeiro outorgante atualizado das contribuições perante a Segurança Social e as Finanças, através das respetivas declarações ou certidões, sem as quais não serão efetuados pagamentos.

Artigo 9.º - CONFORMIDADE DOS BENS

1. O adjudicatário obriga-se a entregar ao contraente público os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos, incluindo a conformidade com a amostra entregue durante a tramitação procedimental, caso aplicável, previstos no Anexo B ao presente Caderno de Encargos, que dele faz parte integrante.
2. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam, devidamente embalados ou acondicionados (na modalidade de tara perdida), devem ser igualmente adequados às utilizações habitualmente dadas aos bens do mesmo tipo e, ainda, terem as qualidades e o desempenho habituais nos bens do mesmo tipo e que a entidade adjudicante pode razoavelmente esperar, atendendo à natureza do bem e, eventualmente, às declarações públicas sobre as suas características concretas feitas pelo produtor ou pelo seu representante, nomeadamente na publicidade ou na rotulagem.
3. O adjudicatário é responsável, perante o contraente público, por qualquer discrepância dos bens objeto do contrato, que existam no momento em que os bens lhe são entregues.

Artigo 10.º - GARANTIA DOS BENS

1. A garantia dos bens importa sobre o compromisso de o adjudicatário se responsabilizar perante a entidade adjudicante, sem quaisquer encargos adicionais para este, de substituir, reparar ou ocupar-se de qualquer modo e, ainda, de reembolsar o preço pago, no caso de este não corresponder às condições enumeradas na sua proposta.
2. Por reparação do bem entende-se que, na falta de conformidade do bem, a reposição do bem de consumo em conformidade com o presente contrato.
3. Se por força da lei nada obstar em contrário, todas as obrigações descritas no presente contrato relativas à garantia dos bens são da exclusiva responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 11.º - INSPEÇÃO DOS BENS

1. Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, o contraente público, por si ou através de terceiro por ele designado, procede, no prazo de 10 (dez) dias, à inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades estabelecidas e se reúnem as características, especificações e requisitos técnicos definidos no Anexo B ao presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.
2. A inspeção qualitativa a que se refere o número anterior incide sobre os bens fornecidos, sendo efetuada através de testes que constam do Anexo B ao presente Caderno de Encargos, por peritos técnicos do contraente público, para verificação das características, especificações e requisitos qualitativos.
3. Durante a fase da inspeção qualitativa, o adjudicatário deve prestar aos serviços competentes do contraente público toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar durante a realização daquela inspeção, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.
4. Quando a inspeção qualitativa for efetuada com recurso a serviços, contratados especificamente para esse efeito, os encargos daí decorrentes, devidamente comprovados, são da responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 12.º - INCONFORMIDADES OU DISCREPÂNCIAS

1. No caso de a inspeção qualitativa indicada no artigo anterior não comprovar a total conformidade dos bens objeto do contrato, bem como a sua conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos no Anexo B ao presente Caderno de Encargos, o contraente público deve disso informar, por escrito, o adjudicatário.
2. No caso previsto no número anterior, o adjudicatário deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pelo contraente público, às substituições necessárias para garantir o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos anteriormente referidos.

3. Após a realização das substituições necessárias pelo adjudicatário, no prazo respetivo, o contraente público procede à realização de nova inspeção qualitativa, nos termos do artigo anterior.

Artigo 13.º - RECEÇÃO DO MATERIAL

1. O material deve ser acompanhado de guia de remessa, em quadruplicado, e respetiva fatura em duplicado com a indicação bem visível de:
 - a. Número do Pedido de Compra (PC);
 - b. Número do Processo de Despesa (NPD);
 - c. Número Nacional de Abastecimento (NNA/NSN);
 - d. Morada;
 - e. IBAN e código SWIFT;
 - f. Endereço de Email;
 - g. NIPC ou VAT NUMBER;
2. Cada artigo deverá conter a indicação do respetivo Número Nacional de Abastecimento (NNA).
3. As faturas deverão ser remetidas ao contraente público no prazo máximo de 5 dias úteis após a assinatura do auto de receção respetivo, de acordo com os art.º 7.º e 36.º do CIVA.
4. As quantias devidas pelo contraente público, nos termos dos artigos anteriores, serão pagas dentro de 60 (sessenta) dias após a receção pelo contraente público das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
5. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a assinatura do auto de receção respetivo.
6. Em caso de discordância por parte do contraente público, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao adjudicatário, no prazo de 8 (oito) dias, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida, em igual prazo.
7. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no ponto 1. do presente artigo, as faturas são pagas através de transferência eletrónica.

Artigo 14.º - ACEITAÇÃO DOS BENS

1. Caso as inspeções a que se refere o artigo 8.º comprovem a total conformidade dos bens objeto do contrato com as exigências legais, e neles não sejam detetados quaisquer defeitos ou discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos

definidos no Anexo B ao presente Caderno de Encargos, deve ser emitido, no prazo máximo de 8 dias a contar da data final das inspeções, um auto de receção, assinado pelos representantes do adjudicatário e do contraente público.

2. Com a assinatura do auto a que se refere o número anterior, ocorre a transferência da posse e da propriedade dos bens objeto do contrato para o contraente público, bem como do risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem prejuízo das obrigações de garantia técnica que impendem sobre o adjudicatário.

Artigo 15.º - REJEIÇÃO DE FORNECIMENTOS

1. Os bens rejeitados são considerados para todos os efeitos como não entregues.
2. Estas rejeições serão alvo de notificação ao adjudicatário, sendo as remoções dos bens feitas por conta e risco do mesmo.
3. Passados 8 dias sobre a respetiva notificação, se os bens rejeitados continuarem nas instalações do contraente público sem serem removidos, entende-se que estes passam para sua posse como incapazes.

Artigo 16.º - PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o contraente público pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
 - a) Nos 8 (oito) dias além do prazo fixado no n.º 3 do artigo 3.º a penalidade será de 0,5%, por cada dia de atraso;
 - b) Entre os 9 (nove) e os 30 (trinta) dias além do prazo fixado no n.º 3 do artigo 3.º, a penalidade será de mais 1%, por cada dia de atraso;
 - c) Após 31 (trinta e um) dias além do prazo fixado no n.º 3 do artigo 3.º, a penalidade será de mais 1,5%, por cada dia de atraso.
2. O valor acumulado das sanções pecuniárias não pode exceder 25% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.
3. A sanção pecuniária aplicada será descontada na fatura imediatamente seguinte ao facto que a originou ou, caso tal não seja possível, será emitida nota de crédito.
4. Na determinação da gravidade do incumprimento, o contraente público tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.
5. O contraente público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos do presente artigo.
6. As penas pecuniárias previstas no presente artigo não obstam a que o contraente público exija uma indemnização pelo dano excedente.

Artigo 17.º - FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Artigo 18.º - RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o contraente público pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo contraente público e sem prejuízo do respetivo direito de indemnização e do pagamento pela parte, e apenas pela parte, do contrato executado até ao prazo estabelecido no número 3 do artigo 3.º deste Caderno, pelo adjudicatário.

Artigo 19.º - RESOLUÇÃO POR PARTE DO ADJUDICATÁRIO

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o adjudicatário pode resolver o contrato quando qualquer montante, que lhe seja devido, esteja em dívida há mais de 120 (cento e vinte) dias.
2. Nos casos previstos no ponto 1. do presente artigo, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao contraente público, que produz efeitos 30 (trinta) dias após a sua receção, salvo se esta última cumprir as obrigações em atraso durante esse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
3. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo adjudicatário, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

Artigo 20.º - CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL E SUBCONTRATAÇÃO

1. O Segundo Outorgante não pode ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização prévia da entidade adjudicante, e nos termos previsto no CCP.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, o adjudicatário deve:
 - a) Submeter um requerimento à entidade adjudicante a solicitar a posição contratual, identificando o cessionário e as razões e respetivos fundamentos;
 - b) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento;
 - c) O Primeiro Outorgante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos, e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.
3. O Segundo Outorgante não pode subcontratar ao abrigo do contrato celebrado sem autorização prévia da entidade adjudicante, e nos termos previsto no CCP.

Artigo 21.º - DEVER DE SIGILO

1. O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à atividade da Direção de Abastecimento e da Marinha, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

Artigo 22.º - COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contato constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte, por escrito.
3. As partes estão vinculadas pelo dever de colaboração mútua, designadamente no tocante à prestação recíproca de informações necessárias à boa execução do contrato.

Artigo 23.º - FISCALIZAÇÃO

1. Não obstante todos os direitos e deveres decorrentes do presente Caderno de Encargos o contraente público reveste-se dos poderes conferidos pelo artigo 302.º do CCP.
2. O poder de fiscalização será exercido através dos serviços competentes do contraente público.

Artigo 24.º - GESTOR DO CONTRATO

Nos termos do artigo 96.º, conjugado com o artigo 290.º-A do CCP, será designado um gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste.

Artigo 25.º - FORO COMPETENTE

Para a resolução de todos os litígios decorrentes do contrato, designadamente à sua interpretação, execução, incumprimento, invalidade ou resolução do contrato é competente o Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

ANEXO A

Objeto do Contrato

LOTE	NNA/NSN ¹	ARTIGO/DESCRIÇÃO	UF ²	QT	REF/ET ³	PREÇO BASE S/IVA
1	8920MD0220568	PÃO TIPO LONGA VIDA (LONGA DURAÇÃO)	KG	3 000	ET_0125	10.650,00 €
2	8915MD0220475	BATATA DUQUESA, CONGELADA	KG	200	ET_0036	310,00 €
3	8915MD0220465	ALHO FRANCES CONGELADO	KG	400	ET_0022	3.250,00 €
	8915MD0220481	BROCOLOS CONGELADOS	KG	1 000	ET_0043	
	8915MD0220488	CENOURA PARISIENSE DESCASCADA CONGELADA	KG	200	ET_0055	
	8915MD0220494	COUVE DE BRUXELAS CONGELADA	KG	400	ET_0072	
	8915MD0220495	COUVE FLOR CONGELADA	KG	400	ET_0073	
	8915MD0220514	FEIJÃO VERDE CONGELADO	KG	200	ET_0087	
	8915MD0263623	MACEDÓNIA DE LEGUMES	KG	200	ET_0109	
4	8945MD0220619	BACON FUMADO	KG	2 000	ET_0031	35.760,00 €
	8905MD0220351	CHOURICÃO	KG	1 000	ET_0061	
	8905MD0220352	CHOURIÇO DE CARNE	KG	1 000	ET_0062	
	8905MD0220371	FIAMBRE	KG	2 000	ET_0089	
	8905MD0220423	PRESUNTO, DESOSSADO	KG	2 000	ET_0144	
TOTAL S/IVA						49.970,00 €

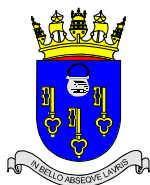
¹ NNA/NSN – Número Nacional de Abastecimento/ NATO Stock Number;

² UF – Unidade de Fornecimento;

³ REF/ET – Referência/ Especificação Técnica.

ANEXO B

Extensão do Fornecimento / Especificação Técnica



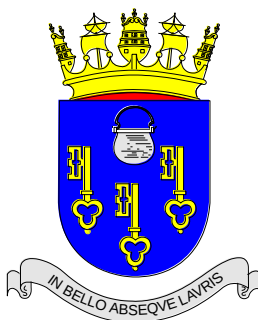
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0125

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

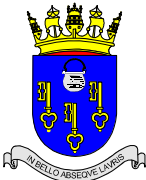


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0125

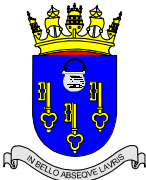
PÃO

ET 0125

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0125
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

Identificação de Alteração	Data em que foi efetuada	Quem efetuou (assinatura, posto, unidade)
ALTERAÇÃO (Letra da versão)	(dia/mês/ano)	(assinatura do técnico) Posto, classe e unidade

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0125
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de pão de mistura, pão congelado e pão de longa duração.

2. IDENTIFICAÇÃO

8920-MD022-0567	PÃO DE MISTURA
8920-MD022-0555	PÃO CONGELADO
8920-MD022-0568	PÃO DE LONGA DURAÇÃO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

O pão de mistura, o pão congelado e o pão de longa duração a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

Pão de mistura do dia é o produto obtido da amassadura, fermentação e cozedura.

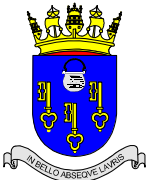
Pão pré-cozido congelado é o produto obtido da amassadura, fermentação e cozedura. Após isso o pão é submetido a um processo adequado de ultracongelação.

Pão de longa duração é pão pré-cozido obtido por amassadura, fermentação e cozedura. O pão encontra-se pronto para levar ao forno.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

	- 3 de 8 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0125
--	---	--------------------------------------

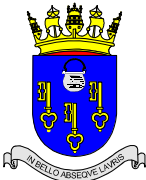
- a) O pão deve ser fabricado em condições adequadas, com farinhas de trigo, centeio e/ou milho, de acordo com os tipos legalmente estabelecidos, água potável, fermento ou levedura, sendo ainda possível a utilização de sal e de outros ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos, nas condições legalmente fixadas;
- b) Todos os ingredientes do pão devem ser de boa qualidade, são, isentos de parasitas, de ataques de parasitas e de odores e/ou sabores estranhos;
- c) O pão congelado deve ter sido ultracongelado individualmente de forma que possa ser separado cada um por si sem ter de haver necessidade de descongelamento de todo o material;
- d) O pão pode conter os seguintes ingredientes:
 - i. Farinha de trigo dos tipos 65, 80, 110 ou 150;
 - ii. Farinha de centeio dos tipos 70, 85, 130 ou 170;
 - iii. Farinha de milho dos tipos 70, 100 ou 175;
 - iv. Ou apenas com farinha de dois destes cereais com uma incorporação mínima de 10 % de farinha de cada cereal;
 - v. Água potável;
 - vi. Sal;
 - vii. Fermento ou levedura;
 - viii. Dextrose, no caso do pão de longa duração;
 - ix. Regulador de acidez, no caso do pão de longa duração;
 - x. Acetato de sódio, no caso do pão de longa duração;
 - xi. Podem também ser utilizadas farinhas de glúten, extrato de malte, farinha de malte, açúcar e aditivos.

6.2. Características técnicas

6.2.1 Pão de mistura

- a) O pão de mistura deve ser do dia, devendo apresentar-se fresco;
- b) Cada unidade de pão de mistura deve ter 50 gr;
- c) Características físico-químicas:

	- 4 de 8 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0125
--	---	--------------------------------------

- i. O teor máximo de humidade admissível para o pão de mistura é de: 33 % para massas nominais;
- ii. Açúcares totais - expresso em sacarose e referido em matéria seca o teor mínimo de 3 %;

6.2.2 Pão congelado

- a) O pão congelado deve apresentar-se ultracongelado, devendo ser conservado à temperatura de - 18 ° C;
- b) Cada unidade de pão congelado deve ter 80 gr;

6.2.3 Pão de longa duração

- a) O pão de longa duração deve apresentar-se pré-cozido, pronto a ir ao forno;
- b) Cada embalagem de pão de longa duração deve ter 300 gr;
- c) Os géneros entregues deverão ter uma validade mínima de 2 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

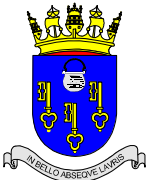
7.1. Armazenagem geral

- a) Os sacos para embalar o pão devem ser fabricados em material apropriado para entrar em contacto com os géneros alimentícios;
- b) A embalagem deve proteger o produto de contaminações externas, microbianas ou outras;

7.1.1 Pão de mistura e pão de longa duração

- a) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem primária, as seguintes menções que deverão acompanhar o produto:
 - i. A denominação de venda constituída pelo nome “Pão de Mistura” ou “Pão pré-cozido”, referindo o tipo de farinha utilizado;
 - ii. Lista de ingredientes;

	- 5 de 8 -	
--	----------------------------------	--

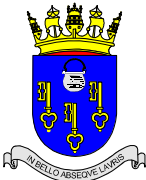
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0125
--	--	---

- iii. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação do período durante o qual o produto pode ser guardado pelo destinatário, e a indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
- iv. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
- v. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;

7.1.2 Pão congelado

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto deve ser de Polietileno de Alta Densidade (PEAD) adequado para uso alimentar;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Pão pré-cozido” referindo o tipo de farinha utilizado;
 - 2. Lista de ingredientes;
 - 3. A forma de apresentação “ultracongelado”;
 - 4. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação do período durante o qual o produto pode ser guardado pelo destinatário, e a indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

	- 6 de 8 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0125
--	---	--------------------------------------

5. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
7. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
8. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

7.2.1 Pão de mistura

- a) O pão de mistura deve ser embalado em sacos de plástico microperfurados próprios para produtos alimentares;
- b) Cada saco deve conter as unidades de pão conforme o solicitado;

7.2.2 Pão congelado

- a) O pão congelado deve ser embalado em sacos de PEAD próprios para produtos alimentares;
- b) Cada saco deve conter no máximo 100 unidades de pão;

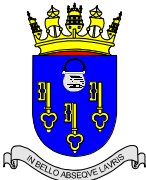
7.2.3 Pão de longa duração

- a) O pão de longa duração deve ser embalado em atmosfera protetora;
- b) Cada embalagem deve conter entre 2 a 4 unidades de pão.

8. FICHA TÉCNICA

- a) A ficha técnica deverá:

	- 7 de 8 -	
--	----------------------------------	--

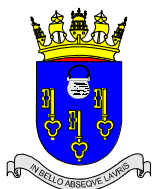
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0125
--	---	--------------------------------------

- i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
 - ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
 - iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;
 - iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;
- b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho;
- b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- c) Decreto-Lei n.º 65/92, de 23 de abril;
- d) Portaria n.º 425/98, de 25 de julho;
- e) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

	- 8 de 8 -	
--	----------------------------------	--



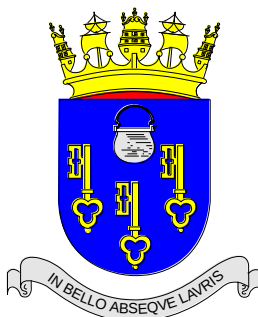
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0036

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

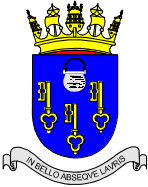
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0036

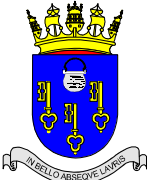
BATATA DUQUESA CONGELADA

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0036
--	---	--------------------------------------

ET 0036

REGISTO DE ALTERAÇÕES

Identificação de Alteração	Data em que foi efetuada	Quem efetuou (assinatura, posto, unidade)
ALTERAÇÃO (Letra da versão)	(dia/mês/ano)	(assinatura do técnico) Posto, classe e unidade

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0036
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de batata duquesa congelada.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0475	BATATA DUQUESA CONGELADA
-----------------	--------------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

A batata duquesa congelada a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

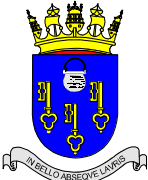
5. DESCRIÇÃO

Batata duquesa ultracongelada é uma mistura moldada com o formato “duquesa” composta por batata descascada, leite ultrapasteurizado e sal, submetida a um processo adequado de congelação.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) A batata duquesa deve apresentar-se ultracongelada. O processo de ultracongelação permite ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18°C;
- b) As batatas devem ter sido congeladas individualmente de forma a possibilitar a descongelação da quantidade desejada e não toda a embalagem;

	- 3 de 6 -	
--	------------	--

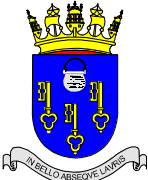
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0036
--	---	--------------------------------------

- c) Todos os ingredientes que compõem a batata duquesa devem ser de boa qualidade, são, isentos de parasitas e de sabores ou odores estranhos;
- d) Características organoléticas após a fritura:
 - i. Consistência característica;
 - ii. Sabor e cheiros característicos;
 - iii. Coloração característica e uniforme;
- e) A batata duquesa deve ser acondicionada em embalagens primárias de 1 a 3 kg, em embalagens secundárias de 10 kg;
- f) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Batata duquesa”;
 - 2. A menção “Ultracongelada”;
 - 3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - 4. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

	- 4 de 6 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0036
--	---	--------------------------------------

5. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
7. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
8. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

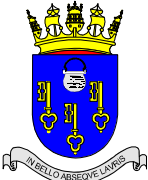
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por uma caixa de 10 kg com embalagens de 1 a 3 kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei 178/91 de 14 de maio;
- b) Decreto-Lei 216/2001 de 3 de agosto;
- c) Decreto–Lei 251/91 de 16 de julho;
- d) Decreto-Lei 312/88 de 7 de Setembro;
- e) Decreto–Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- f) Despacho Normativo 2/2002 de 19 de janeiro;
- g) NP 3063 de 1985 – Batata: Definição, características, acondicionamento e marcação;

	- 5 de 6 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0036
--	--	-----------------------

- h) Portaria 140/95 de 9 de fevereiro;
- i) Portaria 91/94 de 7 de fevereiro;
- j) Portaria 979/2000 de 12 de outubro;
- k) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.



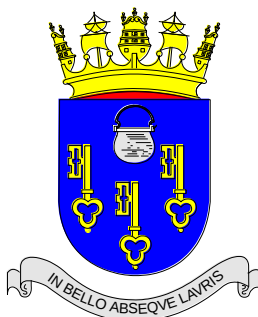
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0022

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0022

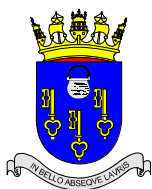
ALHO FRANCÊS CONGELADO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0022
--	---	--------------------------------------

ET 0022

REGISTO DE ALTERAÇÕES

Identificação de Alteração	Data em que foi efetuada	Quem efetuou (assinatura, posto, unidade)
ALTERAÇÃO (Letra da versão)	(dia/mês/ano)	(assinatura do técnico) Posto, classe e unidade



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0022

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de alho francês congelado.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0465

ALHO FRANCÊS CONGELADO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

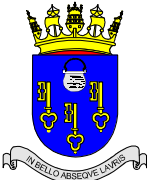
O alho francês congelado a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

Alho Francês Ultracongelado, espécie das variedades cultivares provenientes de *Allium porrum* L., cortado em rodela com cerca de 5 a 10 mm de espessura, que encontrando-se no melhor estado de frescura e de salubridade, foi submetido a um processo adequado de ultracongelação.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) O alho francês deve apresentar-se ultracongelado. O processo de ultracongelação permite ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18°C;

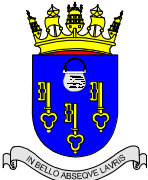
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0022
--	--	---

- b) O alho francês deverá ter sido ultracongelado individualmente para que possa ser separado cada um por si se necessário, sem ter de haver descongelamento de todo o material;
- c) O alho francês deve apresentar as seguintes características mínimas:
 - i. Ser de boa qualidade;
 - ii. Apresentar uma coloração branca, esverdeada em pelo menos 1/3 do comprimento total, ou metade da parte embainhada;
 - iii. Sãos;
 - iv. Limpos;
 - v. Com aspeto fresco e sem floração;
 - vi. Isentos de odores e/ou sabores estranhos;
 - vii. Não poderá ter sofrido quebra da cadeia de temperatura e encontrar-se em bloco;
- d) O alho francês deve apresentar rodela com tamanho mínimo de 5mm e máximo de 10 mm;
- e) O produto deverá ser embalado em sacos de 0,5 a 2,5 kg, em caixas de 5 a 10 kg;
- f) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) Os sacos de embalagem devem ser fabricados em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios e devem proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. A denominação de venda constituída pelo nome “Alho Francês Ultracongelado” e o nome científico da espécie “Allium porrum L.”;

	- 4 de 6 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0022
--	--	---

- ii. A forma de apresentação “às rodelas” complementada pela menção “ultracongelado”;
- iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
- iv. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
- v. Peso líquido em quilogramas dos produtos contidos nas embalagens;
- vi. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
- vii. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
- viii. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

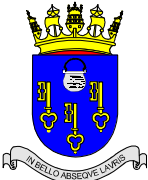
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por uma caixa de 5 a 10 kg com sacos de 0,5 a 2,5 Kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

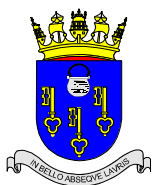
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei 251/91 de 16 de Julho;
- b) Decreto-Lei 560/99 de 18 de Dezembro;

	- 5 de 6 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0022
--	--	-----------------------

- c) NP 820 de 1970 - Produtos Hortícolas: Nomenclatura;
- d) Regulamento (CE) 2396/2001 de 7 de Dezembro;
- e) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de Outubro.



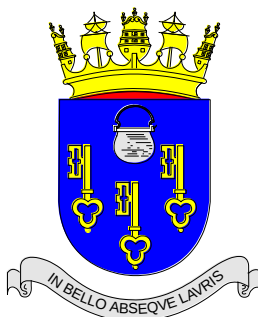
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0043

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

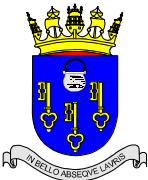
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0043

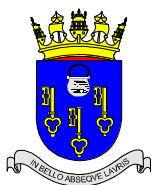
BRÓCOLOS CONGELADOS

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0043
--	---	--------------------------------------

ET 0043

REGISTO DE ALTERAÇÕES

Identificação de Alteração	Data em que foi efetuada	Quem efetuou (assinatura, posto, unidade)
ALTERAÇÃO (Letra da versão)	(dia/mês/ano)	(assinatura do técnico) Posto, classe e unidade



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0043

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de brócolos congelados.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0481

BRÓCOLOS CONGELADOS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

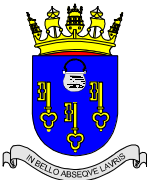
Os brócolos congelados a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

Brócolos Ultracongelados são uma espécie das variedades cultivares de “*Brassica oleracea L. vabotrytis L.*”, com um comprimento máximo de 13cm do talo mais a roseta do brócolo, que encontrando-se no melhor estado de frescura e de salubridade, foi submetido a um processo adequado de ultracongelação, que permite ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18°C.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Os brócolos devem ser provenientes de brócolos de Categoria I;
- b) Os brócolos devem ser de boa qualidade e com coloração verde;
- c) Os brócolos devem estar isentos de defeitos como manchas e de marcas provocadas pelo gelo ou pisaduras;

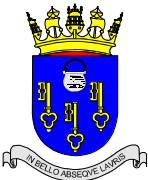
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0043
--	--	---

- d) Os brócolos devem ser ultracongelados individualmente de forma que possam ser separados cada um por si sem ter de haver descongelação de todo o material;
- e) Os brócolos devem ser acondicionados em embalagens primárias de 0,5 a 2,5 kg, em embalagens secundárias de 5 a 10 kg;
- f) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Brócolos”;
 2. A menção “Ultracongelado”;
 3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 4. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 5. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;

	- 4 de 5 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0043
--	---	--------------------------------------

6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correcta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
7. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
8. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por uma caixa de 5 a 10 kg com embalagens de 0,5 a 2,5 kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto – Lei 251/91 de 16 de julho;
- b) Decreto-Lei 154/2004 de 30 de junho;
- c) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- d) Portaria 91/94 de 7 de fevereiro;
- e) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

	- 5 de 5 -	
--	----------------------------------	--



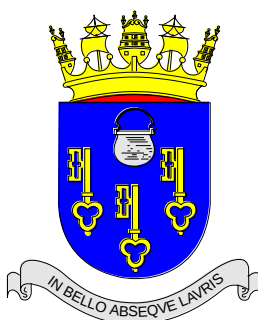
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0055

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

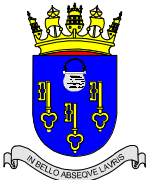
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0055

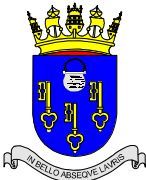
CENOURA PARISIENSE DESCASCADA ULTRACONGELADA

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0055
--	---	--------------------------------------

ET 0055

REGISTO DE ALTERAÇÕES

Identificação de Alteração	Data em que foi efetuada	Quem efetuou (assinatura, posto, unidade)
ALTERAÇÃO (Letra da versão)	(dia/mês/ano)	(assinatura do técnico) Posto, classe e unidade

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0055
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de cenoura parisiense descascada ultracongelada.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0488	CENOURA PARISIENSE DESCASCADA ULTRACONGELADA
-----------------	---

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

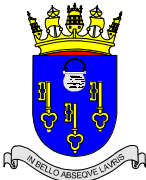
A cenoura parisiense descascada ultracongelada a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

A cenoura parisiense descascada ultracongelada pertence à espécie das variedades cultivares de “*Daucus carota L.*”, descascada e cortada de forma esférica com um diâmetro entre os 18mm e os 24mm, que encontrando-se no melhor estado de frescura e de salubridade, foi submetida a um processo adequado de ultracongelação, que permite ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a - 18°C.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	- 3 de 6 -	
--	------------	--

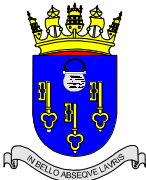
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0055
--	---	--------------------------------------

- a) As cenouras depois de descascadas devem apresentar-se inteiras, limpas, firmes, não lenhosas, não espigadas, não bifurcadas, isentas de parasitas, de ataques de parasitas e de odores e/ou sabores estranhos;
- b) As cenouras devem apresentar-se ultracongeladas;
- c) As cenouras devem ter sido ultracongeladas individualmente para que possam ser separadas cada uma por si sem ter de haver necessidade de descongelamento de todo o material;
- d) As cenouras devem ser acondicionadas em embalagens primárias de 0,5 a 2,5 kg, em embalagens secundárias de 5 a 10 kg;
- e) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Cenoura” e o nome científico da espécie “*Daucus carota L.*”;
 - 2. A forma de apresentação “descascada” complementada pela menção “ultracongelada”;

	- 4 de 6 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0055
--	---	--------------------------------------

3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
4. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
5. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
7. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
8. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

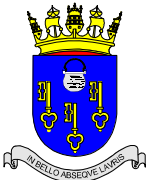
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem secundárias de 5 a 10 kg, com embalagens primárias de 0,5 a 2,5 kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

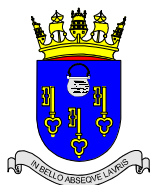
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei 251/91 de 16 de julho;
- b) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;

	- 5 de 6 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0055
--	---	--------------------------------------

- c) NP 3612 de 1993 – Frutos e produtos hortícolas ultracongelados: Cenoura ultracongelada. Definição, classificação, características, acondicionamento e marcação;
- d) Portaria 220/89 de 16 de março;
- e) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
- f) Regulamento 2536/1998 de 26 de novembro.



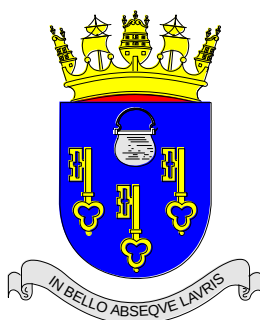
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0072

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

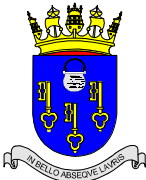
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0072

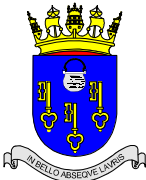
COUVE- DE- BRUXELAS CONGELADA

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0072
--	---	--------------------------------------

ET 0072

REGISTO DE ALTERAÇÕES

Identificação de Alteração	Data em que foi efetuada	Quem efetuou (assinatura, posto, unidade)
ALTERAÇÃO (Letra da versão)	(dia/mês/ano)	(assinatura do técnico) Posto, classe e unidade

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0072
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de couve-de-bruxelas congelada.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0494	COUVE-DE-BRUXELAS CONGELADA
-----------------	-----------------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

A couve-de-bruxelas a que se refere a presente especificação destinam-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

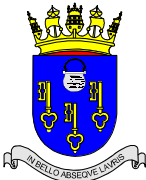
5. DESCRIÇÃO

A couve-de-bruxelas ultracongelada é um gomo axilar que se desenvolve no caule vertical das variedades, cultivares, resultantes de "*Brassica oleracea L. var bulata sbuvar. Gemmifera DC*".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- A couve-de-bruxelas deve apresentar-se ultracongelada. O processo de ultracongelação permite ultrapassar, tão rapidamente quanto necessário, a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos, e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18 ° C;
- A couve-de-bruxelas deve ter sido ultracongelada individualmente de forma que possam ser separadas cada uma por si sem ter de haver necessidade de descongelamento de todo o material;

	- 3 de 5 -	
--	------------	--

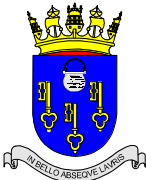
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0072
--	--	---

- c) O talo deve ter sido cortado imediatamente abaixo da inserção das folhas (couve-de-bruxelas aparadas);
- d) A couve-de-bruxelas deve apresentar as seguintes características mínimas:
 - i. Ser de boa qualidade;
 - ii. Limpas;
 - iii. Bem fechadas;
 - iv. Isentas de parasitas, de danos provocados por gelo e de odores e/ou sabores estranhos;
- e) A couve-de-bruxelas deve apresentar um diâmetro de 22 a 32 mm;
- f) A couve-de-bruxelas deve ser acondicionada em embalagens de 0,5 a 2,5 kg, em embalagens de 5 a 10 kg;
- g) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - iii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Couve-de-bruxelas” e o nome científico da espécie “*Brassica oleracea L. var bulata sbuvar. Gemmifera DC*”;
 - 2. A menção “Ultracongelada”;
 - 3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - 4. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - 5. Peso, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;

	- 4 de 5 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0072
--	---	--------------------------------------

6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 7. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
 8. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
- i. Ser de material adequado, novo, não danificada, sem componentes metálicos.

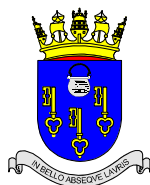
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo couve-de-bruxelas congelada, deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem de 5 a 10 kg, com embalagens de 0,5 a 2,5 kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho;
- b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
- c) Regulamento de execução (EU) n.º 543/2011, de 7 de junho;
- d) Regulamento n.º 560/99, de 18 de dezembro.

	- 5 de 5 -	
--	----------------------------------	--



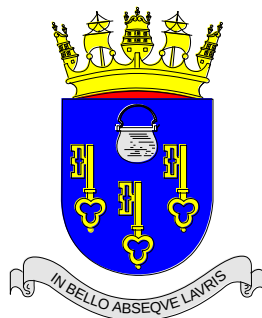
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0073

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

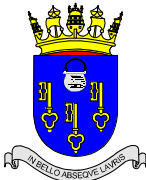


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0073

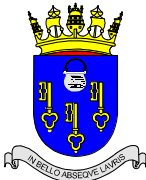
COUVE FLOR

ET 0073

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0073
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

Identificação de Alteração	Data em que foi efetuada	Quem efetuou (assinatura, posto, unidade)
ALTERAÇÃO (Letra da versão)	(dia/mês/ano)	(assinatura do técnico) Posto, classe e unidade

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0073
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de couve-flor.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0495	COUVE-FLOR
-----------------	------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

A couve-flor a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

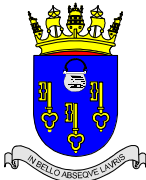
5. DESCRIÇÃO

Couve-flor ultracongelada é uma espécie das variedades cultivares de “*Brassica oleracea L. convar e botrytis L. Alef. Var botrytis L.*”, cortada em pedaços de cerca de de 3 a 6 cm de comprimento, que encontrando-se no melhor estado de frescura e de salubridade, foi submetida a um processo adequado de ultracongelação, que permite ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a - 18°C.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) As couves-flores ultracongeladas devem apresentar-se inteiras; sãs; limpas, isentas de areia e/ou de terra, ou qualquer matéria estranha de origem vegetal ou animal; isentas de danos provocados por insetos e doenças; sem defeitos exteriores, tais como lesões mecânicas, unidades pouco compactas e

	- 3 de 6 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0073
--	--	---

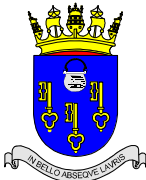
mal desenvolvidas, mal aparadas ou fibrosas; isentas de danos provocados pelo gelo;

- b) As couves-flores devem ser da categoria I. Devem ser de boa qualidade, firmes, de grão fechado e coloração branco-marfim ou creme, podendo admitir-se ligeiros defeitos desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;
- c) As couves-flores devem ter sido ultracongeladas individualmente de forma que possam ser separadas cada uma por si sem ter de haver necessidade de descongelamento de todo o material;
- d) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e apenas conter couves-flores da mesma categoria, tipo e forma;
- e) As couves-flores devem estar isentas de microorganismos capazes de se desenvolverem nas condições usuais de armazenamento e de substâncias provenientes de microorganismos em quantidade que possam apresentar perigo para a saúde;
- f) As couves-flores devem ser acondicionadas em embalagens primárias de 2,5 kg em embalagens secundárias de 10 kg;
- g) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto deve:
 - i. Ser hermética, de material inócuo, impermeável e inerte em relação ao conteúdo;
 - ii. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
 - iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - iv. Impedir a absorção de humidade ou a desidratação;

	- 4 de 6 -	
--	------------	--

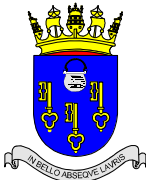
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0073
--	--	---

- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
- i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Couve – flor” e o nome científico da espécie “*Brassica oleracea L. convar e botrytis L. Alef. Var botrytis L.*”;
 2. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 3. A data de durabilidade acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 4. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
 5. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 6. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
 7. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem secundária de 10 kg com embalagens primárias de 2,5 kg;

	- 5 de 6 -	
--	------------	--

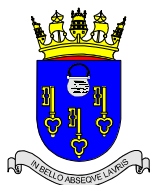
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0073
--	--	-----------------------

- ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei 251/91 de 16 de julho;
- b) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- c) NP 3297 de 1993 – Couve-flor ultracongelada. Definições, características, acondicionamento e marcação;
- d) Portaria 220/89 de 16 de março;
- e) Regulamento (CE) 963/98 de 7 de maio;
- f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

	- 6 de 6 -	
--	-------------------	--



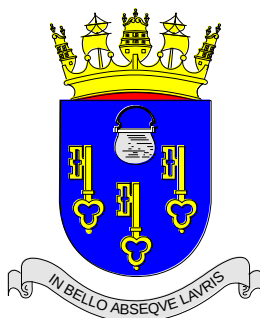
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0087

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

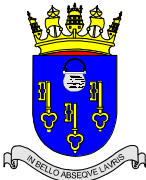
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0087

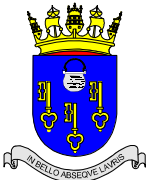
FEIJÃO VERDE CORTADO ULTRACONGELADO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0087
--	---	--------------------------------------

ET 0087

REGISTO DE ALTERAÇÕES

Identificação de Alteração	Data em que foi efetuada	Quem efetuou (assinatura, posto, unidade)
ALTERAÇÃO (Letra da versão)	(dia/mês/ano)	(assinatura do técnico) Posto, classe e unidade

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0087
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de feijão verde cortado ultracongelado.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0514	FEIJÃO VERDE CORTADO ULTRACONGELADO
-----------------	-------------------------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

O feijão verde cortado ultracongelado a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

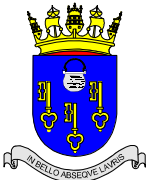
5. DESCRIÇÃO

O feijão verde cortado ultracongelado é uma espécie das variedades cultivares de “*Phaseolus vulgaris L.*” e “*Phaseolus coccineus L.*” com exclusão do feijão de grão, cortado em pedaços de cerca de 2,6 cm de comprimento e 1,5 cm de largura.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- O feijão verde cortado deve apresentar-se ultracongelado. O processo de ultracongelação permite ultrapassar, tão rapidamente quanto necessário, a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos, e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18 °C;
- O feijão verde cortado deve ter sido ultracongelado individualmente de forma que possam ser separados cada um por si sem ter de haver necessidade de descongelamento de todo o material;

	- 3 de 5 -	
--	------------	--

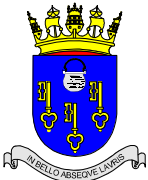
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0087
--	---	--------------------------------------

- c) O feijão verde cortado ultracongelado deve apresentar as seguintes características mínimas:
 - i. Ser provenientes de feijão verde da categoria I;
 - ii. Ser de boa qualidade;
 - iii. Ser turgescerentes, jovens e tenros;
 - iv. Não devem apresentar fio;
- d) O feijão verde cortado ultracongelado deve ser acondicionado em embalagens de 0,5 a 2,5 kg, em embalagens de 5 a 10 kg;
- e) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - iii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Feijão verde cortado” e o nome científico da espécie “*Phaseolus vulgaris L.*” ou “*Phaseolus coccineus L.*”;
 - 2. A menção “Ultracongelado”;
 - 3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - 4. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - 5. Peso, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
 - 6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um

	- 4 de 5 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0087
--	---	--------------------------------------

Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

7. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
 8. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
- i. Ser de material adequado, novo, não danificada, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo feijão verde cortado ultracongelado, deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem de 5 a 10 kg, com embalagens de 0,5 a 2,5 kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho;
- b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
- c) Regulamento de execução (EU) n.º 543/2011, de 7 de junho;
- d) Regulamento n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- e) Regulamento n.º 912/2001, de 10 de maio.

	- 5 de 5 -	
--	----------------------------------	--



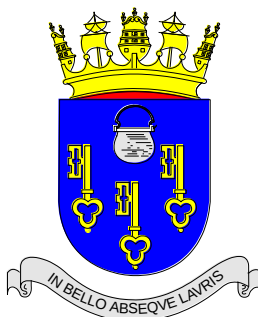
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0109

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

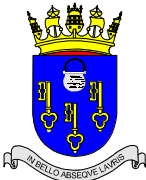
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0109

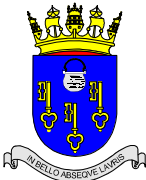
MACEDONIA DE LEGUMES

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0109
--	---	--------------------------------------

ET 0109

REGISTO DE ALTERAÇÕES

Identificação de Alteração	Data em que foi efetuada	Quem efetuou (assinatura, posto, unidade)
ALTERAÇÃO (Letra da versão)	(dia/mês/ano)	(assinatura do técnico) Posto, classe e unidade

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0109
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de macedónia de legumes.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD026-3623	MACEDONIA DE LEGUMES
-----------------	----------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

A macedónia de legumes a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

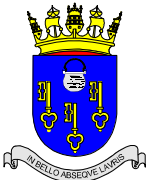
5. DESCRIÇÃO

Macedónia de legumes é uma mistura das espécies das variedades cultivares de “*Pisum sativum Limmalus*” (ervilha), “*Phaseolus coccineus L.*” (feijão verde), “*brassica campestris L.*” (nabo) e “*dacus carota L.*” (cenoura), que encontrando-se no melhor estado de frescura e de salubridade, foi submetida a um processo adequado de ultracongelamento.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) A macedónia de legumes deve apresentar-se ultracongelada. O processo de ultracongelamento permite ultrapassar, tão rapidamente quanto necessário, a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos, e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18°C;

	- 3 de 6 -	
--	------------	--

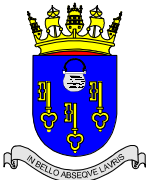
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0109
--	---	--------------------------------------

- b) A macedónia de legumes deve apresentar os legumes com as seguintes características: sãos; inteiros; limpos; firmes; isentos de parasitas; isentos de ataques de parasitas; isentos de odores e/ou sabores estranhos;
- c) A macedónia de legumes deve ter a seguinte composição:
 - i. 25% de Ervilhas;
 - ii. 25% de feijões verdes cortados;
 - iii. 20% de Nabos aos cubos;
 - iv. 20% de cenoura aos cubos;
- d) Os géneros entregues deverão ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A macedónia de legumes deve ser acondicionada em embalagens de 0,5 a 2,5 Kg em caixas de 5 a 10Kg;
- b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar “Macedónia de legumes” e o nome científico e vulgar das espécies que a compõem;
 - 2. A forma de apresentação complementada pela menção “Ultracongelada”;

	- 4 de 6 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0109
--	---	--------------------------------------

3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
4. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
5. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardado a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
7. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
8. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

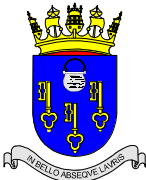
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo macedónia de legumes deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem secundária de 5 a 10 kg com embalagens de 0,5 a 2,5 kg cada;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível na embalagem secundária com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

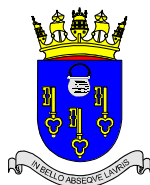
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei 251/91 de 16 de julho;

	- 5 de 6 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0109
--	--	-----------------------

- b) Decreto—Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- c) Regulamento 2561/99 de 3 de dezembro;
- d) Regulamento 887/97 de 16 de maio;
- e) Regulamento 912/2001 de 10 de maio.



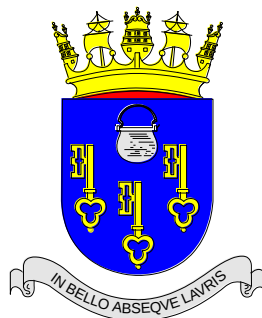
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0031

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

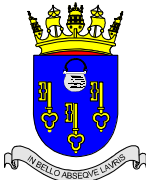


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0031

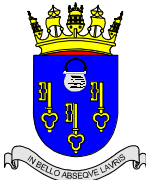
BACON FUMADO
(Toucinho Fumado)

ET 0031

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0031
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

Identificação de Alteração	Data em que foi efetuada	Quem efetuou (assinatura, posto, unidade)
ALTERAÇÃO (Letra da versão)	(dia/mês/ano)	(assinatura do técnico) Posto, classe e unidade

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0031
--	--	---

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de bacon fumado (toucinho fumado).

2. IDENTIFICAÇÃO

8945-MD022-0619	BACON FUMADO (Toucinho Fumado)
-----------------	--------------------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

O bacon fumado (toucinho fumado) a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

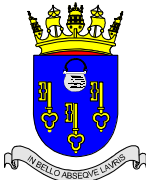
5. DESCRIÇÃO

Bacon fumado (toucinho fumado) é um produto constituído exclusivamente pela entremeada de porco tratada por salga a seco ou por salmoura e pelo fumo.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Bacon fumado é o produto proveniente da entremeada depois de devidamente aparada e à qual foi retirado o entrecosto. O processo tecnológico determinante na caracterização organolética é a cozedura, podendo ou não ser submetida à ação do fumo, gerado a partir da combustão de madeiras não resinosas ou a partir das diferentes aplicações de fumo líquido;
- b) **Ingredientes Essenciais:** Entremeada - peça constituída pela gordura, pele (courato) e pelas camadas musculares das regiões inferiores do tórax e do abdómen com exclusão da região dos mamilos; sal;
- c) **Ingredientes facultativos:** Açúcares, especiarias e aditivos;

	- 3 de 6 -	
--	------------	--

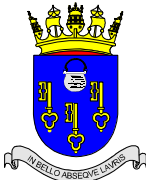
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0031
--	--	---

- d) **Formato:** Paralelepípedo;
- e) **Exterior:**
 - i. Face correspondente ao courato: com coloração castanho-amarelada brilhante;
 - ii. Face oposta ao courato: consistência firme, coloração castanho-amarelada nas zonas predominantemente gordas e avermelhada nas restantes;
- f) **Interior** (Ao corte transversal):
 - i. Cor branco-nacarada correspondente à gordura, alternando com zonas avermelhadas, aspeto brilhante, com cheiro e sabor *sui generis*;
- g) O Bacon fumado deve ser acondicionado em embalagens de 2,5 a 3 Kg;
- h) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 3 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) O Bacon deve apresentar-se inteiro embalado em vácuo;
- b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser caixa de cartão resistente, nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Bacon fumado ou Toucinho fumado” seguida da referência aos normativos nacionais ou à legislação nacional que a autoriza;

	- 4 de 6 -	
--	------------	--

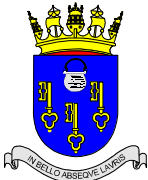
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0031
--	--	---

2. A espécie ou as espécies a partir da qual ou das quais foram obtidas as carnes constituintes do Bacon;
3. País de origem;
4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
5. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
6. Peso líquido em quilogramas;
7. A marca de salubridade que deve incluir:
 - i. Na parte superior as iniciais do país expedidor em maiúsculas de imprensa seguida do número de aprovação do estabelecimento ou do centro de reacondicionamento eventualmente acompanhado de um número de código que especifique para que tipo de produto o estabelecimento recebeu aprovação;
 - ii. Na parte inferior uma das siglas: CE; EOF; EOK; ETY; EC; EEG;
 - iii. A marcação de salubridade pode ser posta no próprio produto com meios autorizados ou ser pré impressa no acondicionamento, embalagem, ou no rótulo. Se for posta na embalagem o selo deverá ser destruído com a abertura da embalagem;
8. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;

	- 5 de 6 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0031
--	--	---

- b) A amostra do artigo deve ser:
- i. Constituída por uma embalagem de 2,5 a 3 Kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto – Lei 342/98 de 5 de novembro;
- b) Decreto – Lei 417/98 de 31 de dezembro;
- c) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- d) NP 725 de 2008 – Toucinho fumado ou *bacon*: Definição, classificação e características;
- e) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

	- 6 de 6 -	
--	------------	--



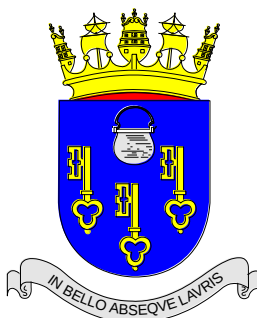
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0061

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

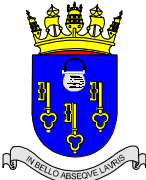


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0061

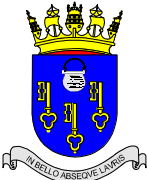
CHOURIÇÃO

ET 0061

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0061
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

Identificação de Alteração	Data em que foi efetuada	Quem efetuou (assinatura, posto, unidade)
ALTERAÇÃO (Letra da versão)	(dia/mês/ano)	(assinatura do técnico) Posto, classe e unidade

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0061
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de chouriço.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0351	CHOURIÇO
-----------------	----------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

O chouriço a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

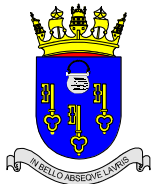
5. DESCRIÇÃO

Chouriço é um enchido fumado constituído basicamente por carne e gordura rijas de porco, em fragmentos macroscopicamente visíveis, adicionadas de condimentos e aditivos.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) **Ingredientes essenciais:** carne de porco, gordura rija de porco, isento de courato;
- b) **Condimentos:** massa de pimentão, colorau, especiarias, alho, sal e outros;
- c) **Invólucros:** Tripas naturais, artificiais ou semissintéticas provenientes de fibras animais reconstituídas, sem defeitos;
- d) **Formato e dimensão** - Forma cilíndrica com diâmetro entre 40 e 70 mm e comprimento de 30 a 35 cm;
- e) **Características organoléticas:** Exterior – aspeto avermelhado, brilhante, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa; Interior (ao

	- 3 de 6 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0061
--	--	---

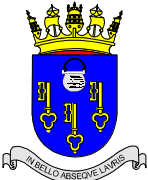
corte oblíquo) – massa perfeitamente ligada, de aspeto marmoreado, com distribuição regular dos pedaços de carne e gordura, de cor avermelhada e branca, com cheiro e sabor “*sui generis*”;

- f) O chouriço deve ser acondicionado em embalagens com peso líquido compreendido entre 5 e 10 kg;
- g) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 3 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) O chouriço deve ser embalado a vácuo;
- b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser caixa de cartão resistente, nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva e devidamente cintada;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Chouriço” seguida da referência aos normativos nacionais ou a legislação nacional que a autoriza;
 2. A espécie ou espécies a partir da qual ou das quais foram obtidas as carnes constituintes do chouriço;
 3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 4. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 5. Peso líquido em quilogramas;

	- 4 de 6 -	
--	------------	--

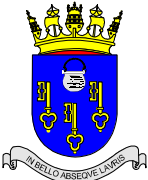
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0061
--	---	--------------------------------------

6. A marca de salubridade que deve incluir:
 - i. Na parte superior as iniciais do país expedidor em maiúsculas de imprensa seguida do número de aprovação do estabelecimento ou do centro de reacondicionamento eventualmente acompanhado de um número de código que especifique para que tipo de produto o estabelecimento recebeu aprovação;
 - ii. Na parte inferior uma das siglas CE;EOF; EOK; ETY;EC; EEG;
 - iii. A marcação de salubridade pode ser posta no próprio produto com meios autorizados ou ser pré impressa no acondicionamento, embalagem, ou no rótulo. Se for posta na embalagem o selo deverá ser destruído com a abertura da embalagem;
7. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
8. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo chourição deve ser:
 - i. Constituída por duas peças inteiras;
 - ii. Apresentada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

	- 5 de 6 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0061
--	--	-----------------------

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei n.º 342/98, de 5 de novembro;
- b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- c) Norma Portuguesa 4451 (2008) – Chourição: Definição, classificação, características e acondicionamento;
- d) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

	- 6 de 6 -	
--	-------------------	--



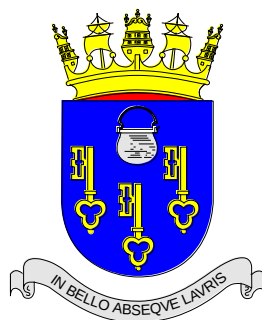
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0062

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

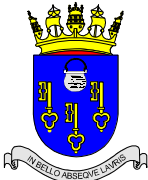
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0062

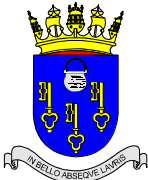
CHOURIÇO DE CARNE

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0062
--	---	--------------------------------------

ET 0062

REGISTO DE ALTERAÇÕES

Identificação de Alteração	Data em que foi efetuada	Quem efetuou (assinatura, posto, unidade)
ALTERAÇÃO (Letra da versão)	(dia/mês/ano)	(assinatura do técnico) Posto, classe e unidade

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0062
--	--	---

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de chouriço de carne.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0352	CHOURIÇO DE CARNE
-----------------	-------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

O chouriço de carne a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

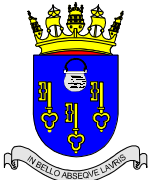
5. DESCRIÇÃO

Chouriço de carne é um enchido fumado constituído exclusivamente por carne de porco e gordura rija de porco, em fragmentos macroscopicamente visíveis, adicionados de condimentos e aditivos.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) **Ingredientes essenciais:** Carne e gordura rija de porco, isentos de courato;
- b) **Condimentos:** Massa de pimentão, colorau, especiarias, alho, sal e outros;
- c) **Invólucros:** Tripas naturais, artificiais ou semi sintéticas provenientes de fibras animais reconstituídas, sem defeitos;
- d) **Formato e dimensão:** Forma de ferradura, com diâmetro entre 25 e 40 mm e comprimento até 40cm;
- e) **Características organoléticas:**
 - i. Exterior – aspeto avermelhado, brilhante, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa;

	- 3 de 6 -	
--	------------	--

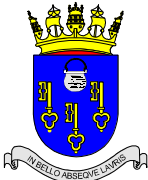
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0062
--	--	---

- ii. Interior (ao corte oblíquo) – massa perfeitamente ligada, de aspeto marmoreado, com destruição regular dos pedaços de carne e gordura, de cor avermelhada e branca, com cheiro e sabor “*sui generis*”.
- f) O chouriço de carne deve ser acondicionado em embalagens com peso compreendido entre 1kg e 3kg, em caixas com peso compreendido entre 3 kg e 10 kg;
- g) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 3 meses.

7. ARMAZENAGEM

- a) O chouriço de carne deve ser embalado a vácuo;
- b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser caixa de cartão resistente, nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Chouriço de carne” seguida da referência aos normativos nacionais ou a legislação nacional que a autoriza;
 2. A espécie ou espécies a partir da qual ou das quais foram obtidas as carnes constituintes do chouriço;
 3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 4. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 5. Peso líquido em quilogramas;
 6. A marca de salubridade que deve incluir:

	- 4 de 6 -	
--	------------	--

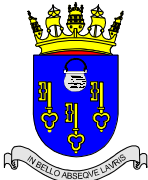
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0062
--	--	---

- i. Na parte superior as iniciais do país expedidor em maiúsculas de imprensa seguida do número de aprovação do estabelecimento ou do centro de reacondicionamento eventualmente acompanhado de um número de código que especifique para que tipo de produto o estabelecimento recebeu aprovação;
 - ii. Na parte inferior uma das siglas CE;EOF; EOK; ETY; EC; EEG;
 - iii. A marcação de salubridade pode ser posta no próprio produto com meios autorizados ou ser pré impressa no acondicionamento, embalagem, ou no rótulo. Se for posta na embalagem o selo deverá ser destruído com a abertura da embalagem;
7. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
8. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo chouriço de carne deve ser:
 - i. Constituída por uma caixa com peso compreendido entre 3 e 10 kg, com embalagens com peso compreendido entre 1 kg e 3kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível na embalagem secundária com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

	- 5 de 6 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0062
--	---	--------------------------------------

- c) Sempre que a amostra represente uma quantidade superior a um vinte avos (1/20) do fornecimento, deve o seu tamanho reger-se pela conjugação das seguintes regras:
- i. Quando género é fornecido inteiro, a amostra deverá corresponder a uma peça completa;
 - ii. A amostra não pode ter um peso inferior a 2kg.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-lei 342/98 de 5 de novembro;
- b) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
- c) NP 589/2008 – Chouriço de Carne: Definição, classificação, características e acondicionamento;
- d) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.



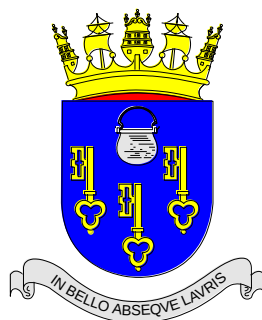
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0089

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

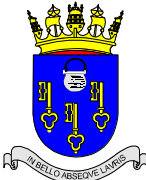


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0089

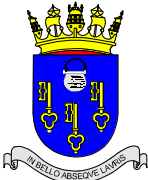
FIAMBRE

ET 0089

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0089
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

Identificação de Alteração	Data em que foi efetuada	Quem efetuou (assinatura, posto, unidade)
ALTERAÇÃO (Letra da versão)	(dia/mês/ano)	(assinatura do técnico) Posto, classe e unidade

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0089
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de fiambre.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0371	FIAMBRE
-----------------	---------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

O fiambre a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

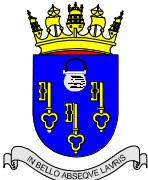
5. DESCRIÇÃO

Fiambre é o produto à base de carne, preparado exclusivamente a partir de carne de porco, salmourada, prensada ou não em moldes e posteriormente submetida a tratamento térmico.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) O fiambre é um preparado a partir da carne da perna de suíno, à qual são adicionados ingredientes permitidos pela legislação em vigor;
- b) O courato e a gordura subcutânea da face externa da peça podem ou não ser removidos. A condimentação, a aromatização e a fumagem são facultativas;
- c) Ingredientes:
 - i. Essenciais – carne de porco da perna, água potável e gelo, sal refinado;
 - ii. Facultativos – açúcares, na dose máxima de 3% (expressos em glicose) relativamente ao produto acabado, aromas (substâncias aromatizantes naturais, substâncias aromatizantes idênticas às naturais e substâncias

	- 3 de 6 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0089
--	--	---

aromatizantes artificiais), preparações aromatizantes, aroma de fumo, proteínas cárneas e não cárneas, aditivos de acordo com a legislação em vigor, geleias de cobertura;

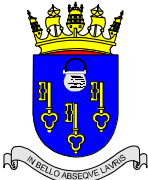
d) Características físicas e sensoriais:

- i. O produto apresenta-se sob a forma de um bloco. Ao corte deve apresentar uma superfície levemente húmida, de cor rosada mais ou menos intensa, de textura compacta, cheiro e sabor característicos;
 - ii. A estrutura muscular da carne deve ser macroscopicamente identificável;
- e) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 3 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
- i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
- i. Ser caixa de cartão resistente, nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Fiambre” seguida da referência aos normativos nacionais ou a legislação nacional que a autoriza;
 2. País de origem;
 3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 4. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

	- 4 de 6 -	
--	------------	--

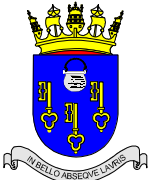
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0089
--	--	---

5. Peso líquido em quilogramas;
6. A marca de salubridade deve:
 - i. Incluir na parte superior as iniciais do país expedidor em maiúsculas de imprensa seguida do número de aprovação do estabelecimento ou do centro de reacondicionamento eventualmente acompanhado de um número de código que especifique para que tipo de produto o estabelecimento recebeu aprovação;
 - ii. Incluir na parte inferior uma das siglas CE; EOF; EOK; ETY; EC; EEG;
 - iii. Ser colocada no próprio produto com meios autorizados ou ser pré-impressa no acondicionamento, na embalagem ou no rótulo. Se for posta na embalagem o selo deverá ser destruído com a abertura da embalagem;
7. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como o seu acondicionamento em separado;
8. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo fiambre, deve ser:
 - i. Uma peça inteira;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

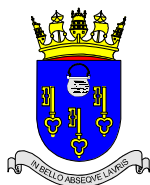
	- 5 de 6 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0089
--	--	---

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei n.º 342/98, de 05 de novembro;
- b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- c) Norma Portuguesa 4393 (2001) – Fiambre: Definição e características;
- d) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

	- 6 de 6 -	
--	-------------------	--



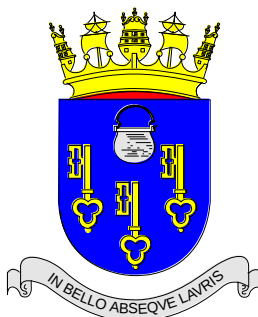
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0144

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

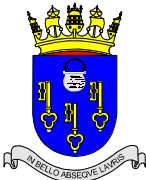
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0144

PRESUNTO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0144
--	---	--------------------------------------

ET 0144

REGISTO DE ALTERAÇÕES

Identificação de Alteração	Data em que foi efetuada	Quem efetuou (assinatura, posto, unidade)
ALTERAÇÃO (Letra da versão)	(dia/mês/ano)	(assinatura do técnico) Posto, classe e unidade



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0144

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de presunto.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0423

PRESUNTO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

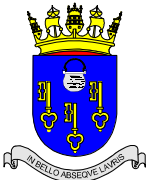
O presunto a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

Presunto é a perna de porco submetida a um processo de cura por salga profunda e seguidamente exposta à secagem e maturação, podendo ser fumada.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) O presunto deve ser submetido a um período de cura mínimo de 7 meses e sem extremidade podal;
- b) Presunto desossado – destituído de osso;
- c) Ingredientes:
 - i. Matéria-prima – perna de porco sem osso;
 - ii. Condimentos e aditivos – sal, colorau e outros aditivos legalmente autorizados;
- d) Características organoléticas:

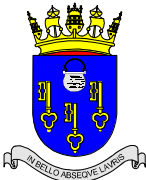
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0144
--	--	---

- i. Exterior – Aspetto próprio da gordura e da carne da perna de suíno curada, coberta pelo courato. Pode ter a cor vermelha quando envolvida em colorau ou vermelha acastanhada por fumagem;
- ii. Interior (ao corte oblíquo) – Aspetto rosado mais ou menos escuro da carne, e branco ou nacarado da gordura, levemente húmido e compacto, cheiro agradável (por vezes a fumo), e sabor *sui generis*;
- e) Teor de Sal – é dada preferência a produtos cujo teor de sal não seja elevado;
- f) Forma e dimensões - Forma cilíndroide, de espessura entre 7 cm e 9 cm, comprimento entre 30 cm e 40 cm;
- g) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

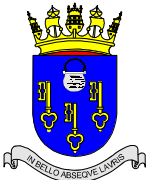
7. ARMAZENAGEM

- a) O presunto deve ser embalado a vácuo;
- b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser caixa de cartão resistente, nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Presunto desossado” seguida da referência aos normativos nacionais ou a legislação nacional que a autoriza;
 - 2. País de origem;

	- 4 de 6 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0144
--	---	--------------------------------------

3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
4. Indicação do número de meses de cura;
5. A data de validade, acompanhada da indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
6. Peso líquido em quilogramas do produto contido nas embalagens;
7. A marca de salubridade que deve incluir:
 - i. Na parte superior as iniciais do país expedidor em maiúsculas de imprensa seguida do número de aprovação do estabelecimento ou do centro de reacondicionamento eventualmente acompanhado de um número de código que especifique para que tipo de produto o estabelecimento recebeu aprovação;
 - ii. Na parte inferior uma das siglas CE; EOF; EOK; ETY; EC; EEG;
 - iii. A marcação de salubridade pode ser posta no próprio produto com meios autorizados ou ser pré impressa no acondicionamento, embalagem, ou no rótulo. Se for posta na embalagem o selo deverá ser destruído com a abertura da embalagem;
8. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0144
--	---	--------------------------------------

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do presunto deve ser:
 - i. Constituída por duas meias peças acondicionadas numa embalagem secundária;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei nº 342/98 de 05 de novembro;
- b) Decreto-Lei nº 417/98 de 31 de dezembro;
- c) Decreto-Lei nº 560/99 de 18 de dezembro;
- d) Decreto-Lei nº 33/2008 de 25 de fevereiro;
- e) NP 1130 de 2008 – Presunto: Definição, classificação e características;
- f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

ANEXO C**Informação Complementar**

Número do Procedimento	3021001158
Prazo de Entrega	LOTE 1: 48 Horas após encomenda (dias úteis) / entregas de 2a a 5a, entre as 14:00h e as 16:00h. RESTANTES LOTES: Entregas de 2a a 5a no horário das 14h00 às 16h00, até 5 dias após efetuado o pedido de fornecimento (pedidos de fornecimento efetuados apenas em dias úteis)
Prazo Máximo Contratual	Até 30 de novembro de 2021
Preço Base	49.970,00 € (com exclusão do IVA)
Condições de Pagamento	60 dias

ANEXO D**Locais de Entrega****LOTE 1**

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DOT - SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO DEPÓSITO DE MANTIMENTOS PROCEDIMENTOS NO PROCESSO DE ALIMENTAÇÃO ENTREGA DIRETA: PÃO TIPO LONGA VIDA (LONGA DURAÇÃO) PERIODICIDADE DA ENTREGA: 48H após encomenda (dias úteis) Entregas de 2a a 5a, entre as 14:00h e as 16:00h	Ano: 2021
--	------------------

UNIDADES MARGEM SUL	MORADA	COD POSTAL
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO - DEPÓSITO DE MANTIMENTOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE

NAVOS	MORADA	COD POSTAL
NRP "VASCO DA GAMA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "ALVARES CABRAL"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "CORTE REAL"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "BARTOLOMEU DIAS"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "D. FRANCISCO D'ALMEIDA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "JOÃO ROBY"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "ANTÓNIO ENES"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "JACINTO CANDIDO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "VIANA DO CASTELO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "FIGUEIRA DA FOZ"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "MONDEGO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "CUANZA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "ZAIRE"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "ANDROMEDA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "AURIGA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "D. CARLOS I"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "ALMIRANTE GAGO COUTINHO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "BÉRRIO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
UAM "CREOULA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "SAGRES"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "TEJO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "DOURO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESQUADRILHA SUBMARINOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE