

CADERNO DE ENCARGOS

NPD: 3021001304 - Fornecimento continuo de géneros alimentares

Procedimento: Concurso Público (publicação JOUE)

Anexos:

- A - Objeto do contrato
- B - Extensão do Fornecimento / Especificação Técnica
- C - Informação complementar

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,



Assinado de forma digital por
Bruno Alexandre Vilhena
Lúcio
DN: c=PT, o=Marinha
Portuguesa, cn=Bruno
Alexandre Vilhena Lúcio
Dados: 2021.02.10 17:24:09 Z

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.....	13
ANEXO C.....	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.

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	8970MD0220700	RAÇÃO INDIVIDUAL DE COMBATE - EMENTA A	EA	620	ET_0148	32.474,00 €
	8970MD0220700	RAÇÃO INDIVIDUAL DE COMBATE - EMENTA B	EA	620		
	8970MD0220700	RAÇÃO INDIVIDUAL DE COMBATE - EMENTA C	EA	620		
	8970MD0220700	RAÇÃO INDIVIDUAL DE COMBATE - EMENTA D	EA	620		
	8970MD0220700	RAÇÃO INDIVIDUAL DE COMBATE - EMENTA VEGETARIANA	EA	120		
2	8915MD0220474	BATATA (PRE-FRITA)	KG	21600	ET_0038	20.745,00 €
	8915MD0220475	BATATA DUQUESA, CONGELADA	KG	1260	ET_0036	
3	8915MD0220465	ALHO FRANCES CONGELADO	KG	680	ET_0022	37.009,20 €
	8915MD0220481	BROCOLOS CONGELADOS	KG	5100	ET_0043	
	8915MD0220488	CENOURA PARISIENSE DESCASCADA CONGELADA	KG	1640	ET_0055	
	8915MD0220494	COUVE DE BRUXELAS CONGELADA	KG	3200	ET_0072	
	8915MD0220495	COUVE FLOR CONGELADA	KG	2300	ET_0073	
	8915MD0220500	ERVILHAS (GRÃO) CONGELADAS	KG	10000	ET_0080	
	8915MD0220504	ESPINAFRE INTEIRO CONGELADO	KG	2440	ET_0081	

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

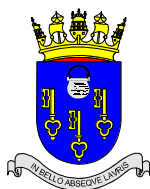
² UF – Unidade de Fornecimento;

³ REF/ET – Referência/ Especificação Técnica.

	8915MD0220514	FEIJÃO VERDE CONGELADO	KG	3600	ET_0087	
	8915MD0263623	MACEDÓNIA DE LEGUMES	KG	2820	ET_0109	
4	8905MD0220303	ALHEIRA	KG	6100	ET_0016	193.503,00 €
	8945MD0220619	BACON FUMADO	KG	5000	ET_0031	
	8905MD0220351	CHOURICÃO	KG	4500	ET_0061	
	8905MD0220352	CHOURIÇO DE CARNE	KG	5300	ET_0062	
	8905MD0220353	CHOURIÇO MOURO	KG	3000	ET_0063	
	8905MD0220369	FARINHEIRA	KG	2300	ET_0085	
	8905MD0220371	FIAMBRE	KG	13000	ET_0089	
	8905MD0220423	PRESUNTO, DESOSSADO	KG	10400	ET_0144	
	5	8945MD0220623	ÓLEO ALIMENTAR 5LT	LI	31000	
8945MD0220623		ÓLEO ALIMENTAR 25LT	LI	14100		
					TOTAL S/IVA	340.106,20 €

ANEXO B

Extensão do Fornecimento / Especificação Técnica



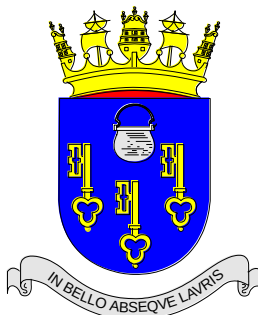
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0148

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

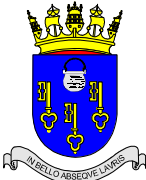
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0148

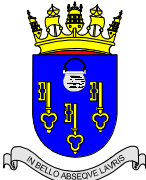
RAÇÃO DE COMBATE

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0148
--	---	--------------------------------------

ET 0148

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 0148
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8970-MD022-0700	RAÇÃO DE COMBATE
-----------------	------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

EA (unidade)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

As rações de combate a que se refere a presente especificação destinam-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

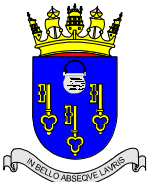
5. DESCRIÇÃO

Ração de combate é um conjunto de componentes que constituem todas as refeições de um dia.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) A ração de combate na sua natureza é composta por ementas designadas da seguinte forma: “Ementa Normal”, “Ementa Vegetariana” e “Ementa Especial”. Dentro da “Ementa Normal” são distinguidas por um código numérico sequencial (ex.: “Ementa Normal 1”) as quatro variantes solicitadas. Apenas quando expressamente solicitado a ração de combate deve ser composta por ementas vegetarianas e/ou ementas especiais. No parágrafo 10 são apresentados os componentes que devem constituir essas ementas, assim como o peso ou intervalo a que devem obedecer;

	- 3 de 15 -	
--	-------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0148
--	--	---

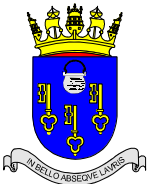
- b) Caso exista alguma alteração ao nível de algum componente/embalagem esta é sujeita a avaliação e pronúncia técnica prévias, por parte da Secção de Alimentação;
- c) Cada ração de combate deverá apresentar:
 - i. Valor energético (VE) igual ou superior a 3000 kcal;
 - ii. Valor proteico igual ou superior a 10% do VE;
 - iii. Hidratos de carbono igual ou superior a 45% do VE;
 - iv. Lípidos igual ou superior a 20% do VE;
- d) Cada ração de combate não deverá ultrapassar o peso bruto máximo de 2,8 kg;
- e) Os componentes entregues devem ter uma validade mínima de 2 anos à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1 A embalagem exterior da ração de combate deve ser de material resistente, impermeável, compacto e sem brilhos:

- a) Na embalagem exterior devem figurar de forma claramente visível, legível e em língua Portuguesa, as seguintes menções:
 - i. Designação “Marinha” e o símbolo da Bandeira Nacional;
 - ii. Designação “Ração de combate” e a respetiva numeração da ementa;
 - iii. Listagem de ingredientes, informação nutricional, nomeadamente valor energético, proteínas, lípidos e hidratos de carbono da ração de combate na totalidade e instruções de utilização, gravados na própria embalagem;
 - iv. A data de durabilidade mínima (que não deverá ser inferior a dois anos);
 - v. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente

	- 4 de 15 -	
--	-------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0148
--	--	---

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;

- vi. 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 Nas embalagens dos produtos que integram cada ração de combate, devem figurar de forma claramente visível, legível e em língua Portuguesa as seguintes menções:

- a) Denominação do produto;
- b) Lista de ingredientes;
- c) Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
- d) Data de durabilidade mínima (que não deverá ser inferior a dois anos);
- e) Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
- f) A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por cada uma das diferentes ementas das rações de combate solicitadas;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem exterior da ração de combate, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-lei 238/86 de 19 de agosto;

	- 5 de 15 -	
--	-------------	--



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

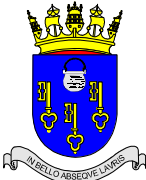
ET 0148

- b) Decreto-lei 251/914 de 16 de julho;
- c) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- d) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

10. DESENHO TÉCNICO

EMENTA NORMAL 1

Quantidade	Componentes	Peso
1. Pequeno-Almoço		
2	1.1 Café Solúvel 100% puro	2 gr
1	1.2 Bolacha doce	100 - 150 gr
2	1.3 Compota/doce de fruta e/ou Marmelada	20-30 gr
2. Almoço/Jantar		
2	2.1 Refeição Massa com vitela Frango com vegetais e feijão branco	300 - 500 gr 300 - 500 gr
1	2.2 Complemento Pescado -Almoço Atum em óleo vegetal	110 - 125 gr
1	2.3 Complemento Pescado - Jantar Sardinhas em óleo vegetal	110 - 125 gr
1	Fruta desidratada	40-60 gr
3. Complementos Alimentares		
1	Bolacha água e sal	100 - 150 gr
1	Barra de chocolate	máx 65 gr
2	Açúcar	8 gr
1	Sumo de fruta sem gás	máx 200 ml
1	Bebida isotónica em pó	20 – 50 gr
1	Cocktail de frutos secos	50 – 100 gr

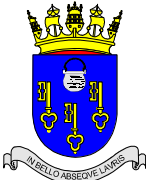
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0148
--	---	--------------------------------------

2	Chiclete	—
4	Rebuçados peitorais	—
4	Sal	1 gr
4. Complementos Não Alimentares		
4	Pastilhas purificadoras de água	—
4	Sistema aquecimento: Saco com sistema de aquecimento ¹	—
1	Saco Plástico para Lixo	—
1	Talheres descartáveis (3 peças: garfo, faca, colher de sopa)	—
1	Guardanapo de papel (10 unidades)	—
2	Toalhetes húmidos	—
Notas: 1.3 – Escolher uma das opções (podendo ser duas unidades iguais ou uma de cada).		

EMENTA NORMAL 2

Quantidade	Componentes	Peso
1. Pequeno-Almoço		
2	1.1 Café Solúvel 100% puro	2 gr
1	1.2 Bolacha doce	100 - 150 gr
2	1.3 Compota/doce de fruta e/ou Marmelada	20-30 gr
2. Almoço/Jantar		
2	2.1 Refeição	
	Vitela com vegetais e ervilhas	300 - 500 gr
	Massa bolonhesa com queijo	300 - 500 gr

¹ Este sistema deverá assegurar o correto aquecimento da refeição em qualquer estação do ano independentemente da temperatura ambiente.

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0148
--	--	---

1	2.2 Complemento Pescado -Almoço Atum em óleo vegetal	110 - 125 gr
1	2.3 Complemento Pescado - Jantar Sardinhas em molho de tomate	110 - 125 gr
1	Fruta desidratada	40-60 gr
3. Complementos Alimentares		
1	Bolacha água e sal	100 - 150 gr
1	Barra de chocolate	máx 65 gr
2	Açúcar	8 gr
1	Sumo de fruta sem gás	máx 200 ml
1	Bebida isotónica em pó	20 – 50 gr
1	Cocktail de frutos secos	50 – 100 gr
2	Chiclete	—
4	Rebuçados peitorais	—
4	Sal	1 gr
4. Complementos Não Alimentares		
4	Pastilhas purificadoras de água	—
4	Sistema aquecimento: Saco com sistema de aquecimento ²	—
1	Saco Plástico para Lixo	—
1	Talheres descartáveis (3 peças: garfo, faca, colher de sopa)	—
1	Guardanapo de papel (10 unidades)	—
2	Toalhetes húmidos	—
Notas: 1.3 – Escolher uma das opções (podendo ser duas unidades iguais ou uma de cada).		

² Este sistema deverá assegurar o correto aquecimento da refeição em qualquer estação do ano independentemente da temperatura ambiente.

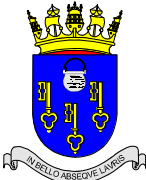


DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0148

EMENTA NORMAL 3

Quantidade	Componentes	Peso
1. Pequeno-Almoço		
2	1.1 Café Solúvel 100% puro	2 gr
1	1.2 Bolacha doce	100 - 150 gr
2	1.3 Compota/doce de fruta e/ou Marmelada	20-30 gr
2. Almoço/Jantar		
2	2.1 Refeição Borrego com vegetais e grão de bico Frango Oriental (com arroz integral, amêndoas e passas)	300 - 500 gr 300 - 500 gr
1	2.2 Complemento Pescado -Almoço Atum em óleo vegetal	110 - 125 gr
1	2.3 Complemento Pescado - Jantar Cavala em óleo vegetal	110 - 125 gr
1	Fruta desidratada	40-60 gr
3. Complementos Alimentares		
1	Bolacha água e sal	100 - 150 gr
1	Barra de chocolate	máx 65 gr
2	Açúcar	8 gr
1	Sumo de fruta sem gás	máx 200 ml
1	Bebida isotónica em pó	20 – 50 gr
1	Cocktail de frutos secos	50 – 100 gr
2	Chiclete	—
4	Rebuçados peitorais	—
4	Sal	1 gr

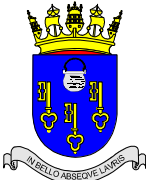
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0148
--	--	---

4. Complementos Não Alimentares		
4	Pastilhas purificadoras de água	—
4	Sistema aquecimento: Saco com sistema de aquecimento ³	—
1	Saco Plástico para Lixo	—
1	Talheres descartáveis (3 peças: garfo, faca, colher de sopa)	—
1	Guardanapo de papel (10 unidades)	—
2	Toalhetes húmidos	—
Notas: 1.3 – Escolher uma das opções (podendo ser duas unidades iguais ou uma de cada).		

EMENTA NORMAL 4

Quantidade	Componentes	Peso
1. Pequeno-Almoço		
2	1.1 Café Solúvel 100% puro	2 gr
1	1.2 Bolacha doce	100 - 150 gr
2	1.3 Compota/doce de fruta e/ou Marmelada	20-30 gr
2. Almoço/Jantar		
2	2.1 Refeição Borrego com massa e grão de bico Paelha de frango	300 - 500 gr 300 - 500 gr
1	2.2 Complemento Pescado -Almoço Atum em óleo vegetal	110 - 125 gr
1	2.3 Complemento Pescado - Jantar	

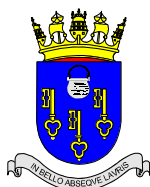
³ Este sistema deverá assegurar o correto aquecimento da refeição em qualquer estação do ano independentemente da temperatura ambiente.

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0148
--	---	--------------------------------------

	Cavala em molho de tomate	110 - 125 gr
1	Fruta desidratada	40-60 gr
3. Complementos Alimentares		
1	Bolacha água e sal	100 - 150 gr
1	Barra de chocolate	máx 65 gr
2	Açúcar	8 gr
1	Sumo de fruta sem gás	máx 200 ml
1	Bebida isotónica em pó	20 – 50 gr
1	Cocktail de frutos secos	50 – 100 gr
2	Chiclete	—
4	Rebuçados peitorais	—
4	Sal	1 gr
4. Complementos Não Alimentares		
4	Pastilhas purificadoras de água	—
4	Sistema aquecimento: Saco com sistema de aquecimento ⁴	—
1	Saco Plástico para Lixo	—
1	Talheres descartáveis (3 peças: garfo, faca, colher de sopa)	—
1	Guardanapo de papel (10 unidades)	—
2	Toalhetes húmidos	—
Notas: 1.3 – Escolher uma das opções (podendo ser duas unidades iguais ou uma de cada).		

EMENTA VEGETARIANA

⁴ Este sistema deverá assegurar o correto aquecimento da refeição em qualquer estação do ano independentemente da temperatura ambiente.



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0148

Quantidade	Componentes	Peso
1. Pequeno-Almoço		
2	1.1 Café Solúvel 100% puro	2 gr
1	1.2 Bolacha doce	100 - 150 gr
2	1.3 Compota/doce de fruta e/ou Marmelada	20-30 gr
2. Almoço/Jantar		
2	2.1 Refeição a. Almôndegas vegetais e massa b. Jardineira de grão c. Lentilhas estufadas com vegetais d. Jardineira de feijão	300 - 500 gr 300 - 500 gr 300 - 500 gr 300 - 500 gr
1	Fruta desidratada	40-60 gr
3. Complementos Alimentares		
1	Bolacha	100 - 150 gr
1	Barra de chocolate	máx 65 gr
2	Açúcar	8 gr
1	Sumo de fruta sem gás	máx 200 ml
1	Bebida isotónica	20 – 50 gr
1	Cocktail de frutos secos	50 – 100 gr
2	Chiclete	—
4	Rebuçados peitorais	—
4	Sal	1 gr
1	Bebida hiperproteica com sabor	20 – 50 gr
4. Complementos Não Alimentares		
4	Pastilhas purificadoras de água	—
4	Sistema aquecimento: Saco com sistema de aquecimento	—
1	Saco Plástico para Lixo	—



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0148

1	Talheres descartáveis (3 peças: garfo, faca, colher de sopa)	—
1	Guardanapo de papel	—
2	Toalhetes húmidos	—

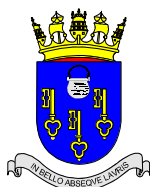
Notas:

1.3 – Escolher uma das opções (podendo ser duas unidades iguais ou uma de cada).

2.1 – Escolher uma das opções para o almoço e outra para o jantar, não repetindo nem a fonte proteica nem a de hidratos de carbono na mesma ementa.

EMENTA ESPECIAL

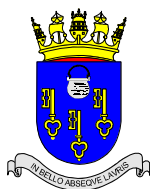
Quantidade	Componentes	Peso
1. Pequeno-Almoço		
1	a. Omelete com cenoura, cebola e alho-póro (<i>Farmer's omelette</i>)	máx 150 gr
	b. Cereais, leite, passas, maçã e avelãs torradas (<i>Expedition Breackfast</i>)	máx 150 gr
	c. Muesli, leite, amêndoas, groselha e banana (<i>Knusper-muesli</i>)	máx 150 gr
2. Almoço/Jantar		
2	2.1 Refeição	
	a. Massa carbonara (<i>Pasta carbonara</i>)	máx 180 gr
	b. Massa bolonhesa (<i>Pasta bolognese</i>)	máx 180 gr
	c. Arroz com presunto e vegetais (<i>Sate babi</i>)	máx 180 gr
	d. Carne guisada com batatas, cogumelos e ervilha (<i>Gulyás</i>)	máx 180 gr
	e. Almôndegas guisadas com batata e cenoura (<i>Mince beef hotpot</i>)	máx 180 gr
	f. Caril de frango (<i>Chicken curry</i>)	



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0148

	g. Massa com cogumelos (<i>Pasta ai funghi</i>)	máx 180 gr
	h. Massa com nozes crocantes, ervilhas e cebola (<i>Pasta alle noci</i>)	máx 180 gr
	i. Arroz com passas, acabaxi, feijão verde e sementes de girassol (<i>Curry fruit rice</i>)	máx 180 gr
	j. Guisado de vegetais e batatas (<i>Vegetable hotpot</i>)	máx 180 gr
	k. Arroz com lentilhas, castanha de caju, feijão verde e cenoura (<i>Cashew nasi</i>)	máx 180 gr
1	2.2 Sobremesa	
	a. Fruta desidratada	40-60 gr
	b. Mousse de chocolate (<i>Mousse au chocolate</i>)	máx 100 gr
	c. Sobremesa de baunilha (<i>Vanilla Dessert</i>)	máx 100 gr
	d. Sobremesa de frutas frescas com pedaços de maçã e damasco (<i>Pommes & abricots</i>)	máx 100 gr
3. Complementos Alimentares		
1	Bolacha	100 - 150 gr
1	Barra de chocolate	máx 65 gr
2	Açúcar	8 gr
1	Sumo de fruta sem gás	máx 200 ml
1	Bebida isotónica	20 – 50 gr
1	Cocktail de frutos secos	50 – 100 gr
2	Chiclete	—
4	Rebuçados peitorais	—
4	Sal	1 gr
4. Complementos Não Alimentares		
4	Pastilhas purificadoras de água	—
1	Saco Plástico para Lixo	—



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0148

1	Talheres descartáveis (3 peças: garfo, faca, colher de sopa)	—
1	Guardanapo de papel	—
2	Toalhetes húmidos	—

Notas:

2.1 – Escolher uma das opções para o almoço e outra para o jantar, não repetindo nem a fonte proteica nem a de hidratos de carbono na mesma ementa.

2.2 – Escolher uma das opções para o almoço.



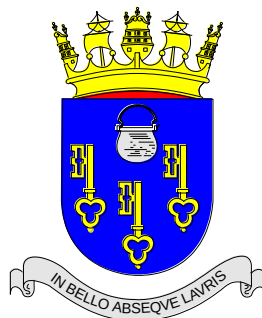
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0038

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

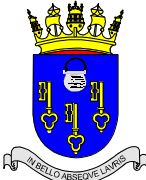


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0038

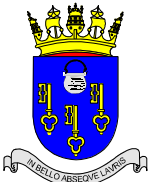
BATATA CONGELADA SEMI FRITA
(Batata pré-frita ultracongelada)

ET 0038

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0038
--	---	--------------------------------------

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 0038
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de batata congelada semi frita (batata pré-frita ultracongelada).

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0474	BATATA CONGELADA SEMI FRITA
-----------------	-----------------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

A batata congelada semi frita (batata pré-frita ultracongelada) a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

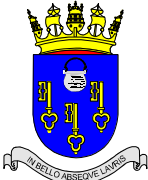
5. DESCRIÇÃO

A batata pré-frita ultracongelada é um “tubérculo da cultivar” pertencente à espécie “*Solanum tuberosum L.*”, submetida a uma fritura parcial e a um processo de ultracongelação.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- As batatas pré-fritas devem apresentar-se ultracongeladas. 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;
- As batatas devem ter sido congeladas individualmente de forma a possibilitar a descongelação da quantidade desejada e não toda a embalagem;
- As batatas pré-fritas ultracongeladas devem apresentar-se:

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

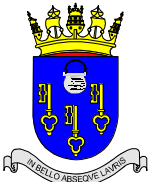
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0038
--	--	---

- i. Limpas, sãs e isentas de substâncias estranhas;
 - ii. Sem defeitos exteriores, tais como manchas, olhos, descoloração e restos de pele;
 - iii. Sem defeitos de escolha tais como aparas, pequenos troços e fragmentos;
 - iv. Isentas de defeitos de fritura, como por exemplo partes queimadas;
- d) Características organoléticas após a fritura:
 - i. Consistência característica;
 - ii. Sabor e cheiros característicos;
 - iii. Coloração característica e uniforme;
- e) Ingredientes essenciais – Batata, óleo e gorduras alimentares;
- f) Ingredientes facultativos – Açúcares, sal, condimentos (como por exemplo especiarias e plantas ou partes de plantas aromáticas), aditivos;
- g) Tipo de Corte – O produto deve apresentar a forma lisa;
- h) Calibre – Batatas médias com dimensões, em mm, da maior secção transversal 8 a 12 mm;
- i) As batatas pré-fritas devem ser acondicionadas em embalagens primárias de 2,5Kg, em embalagens secundárias de 10Kg;
- j) 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:

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0038
--	--	---

- 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 “Batata pré-frita ultracongelada” acrescido do tipo do corte “Liso”;
 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 correcta 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.

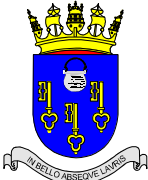
8. AMOSTRA

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

8. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

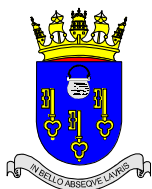
- a) Decreto- Lei 251/91 de 16 de julho

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0038
--	---	--------------------------------------

- b) Decreto-Lei 178/91 de 14 de maio;
- c) Decreto-Lei 216/2001 de 3 de agosto;
- d) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- e) Despacho Normativo 2/2002 de 19 de janeiro;
- f) Portaria 140/95 de 9 de fevereiro;
- g) Portaria 91/94 de 7 de fevereiro;
- h) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

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



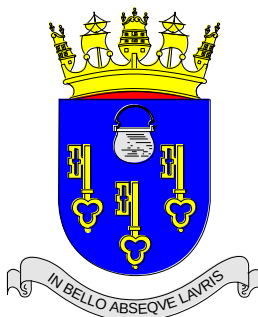
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0036

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

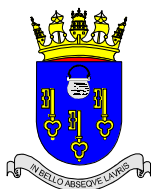
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0036

BATATA DUQUESA CONGELADA



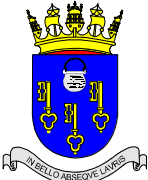
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

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.

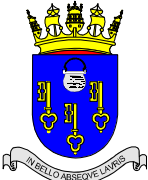
5. DESCRIÇÃO

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 -	
--	------------	--

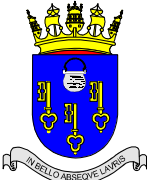
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0036
--	---	--------------------------------------

- 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.

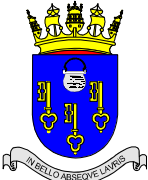
8. AMOSTRA

- 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.



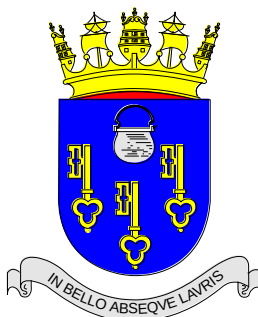
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0022

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0022

ALHO FRANCÊS CONGELADO



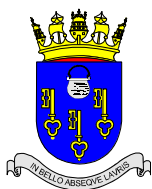
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

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

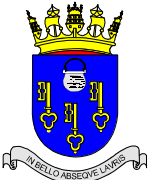
O alho francês congelado a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

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;

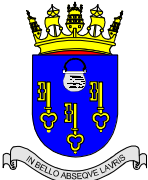
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0022
--	---	--------------------------------------

- 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 rodela” 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.

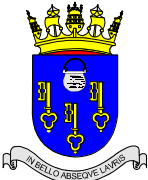
8. AMOSTRA

- 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”.

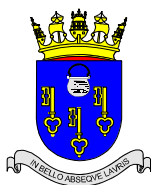
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- 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.



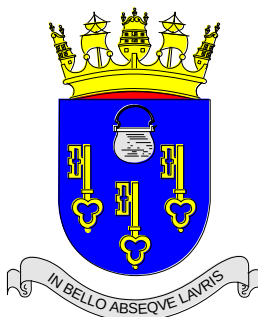
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0043

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0043

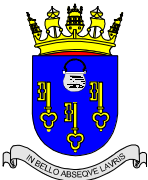
BRÓCOLOS CONGELADOS

	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.

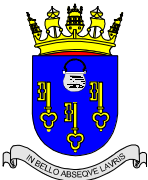
5. DESCRIÇÃO

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

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

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

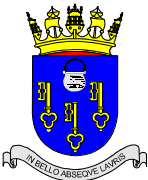
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0043
--	---	--------------------------------------

- 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.

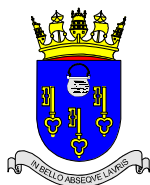
8. AMOSTRA

- 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 -	
--	------------	--



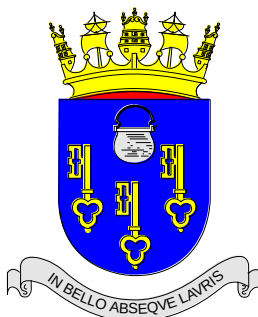
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0055

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

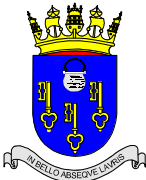
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0055

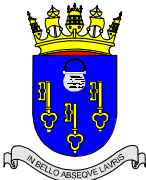
CENOURA PARISIENSE DESCASCADA ULTRACONGELADA

	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

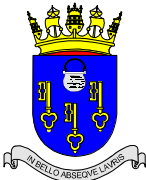
A cenoura parisiense descascada ultracongelada a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

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 -	
--	------------	--

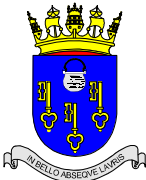
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0055
--	---	--------------------------------------

- 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.

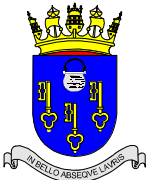
8. AMOSTRA

- 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.



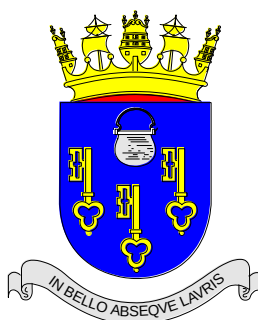
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0072

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

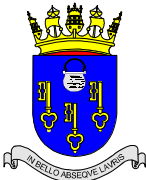
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0072

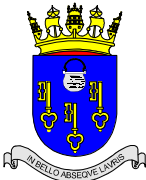
COUVE- DE- BRUXELAS CONGELADA

	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.

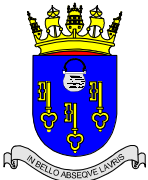
5. DESCRIÇÃO

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) 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;
- b) 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 -	
--	------------	--

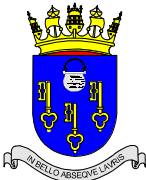
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0072
--	--	---

- 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.

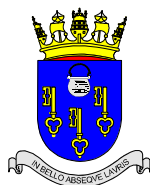
8. AMOSTRA

- 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 -	
--	------------	--



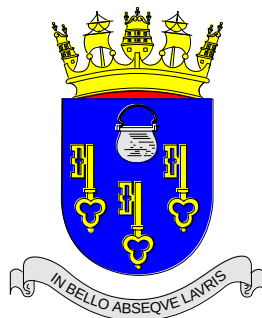
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0073

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

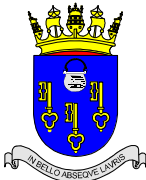


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0073

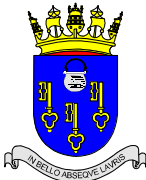
COUVE FLOR

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.

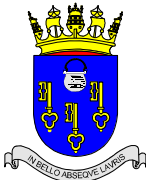
5. DESCRIÇÃO

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
--	--	---

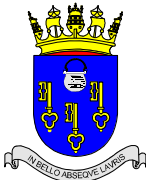
mal desenvolvidas, mal aparadas ou fibrosas; isentas de danos provocados pelo gelo;

- 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 -	
--	------------	--

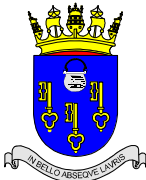
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0073
--	--	---

- 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 -	
--	----------------------------------	--



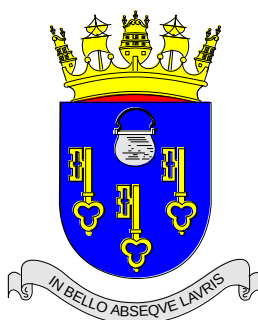
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0080

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

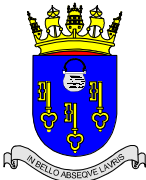
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0080

ERVILHA CONGELADA

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0080
--	---	--------------------------------------

ET 0080

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 0080

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0500	ERVILHA CONGELADA
-----------------	-------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

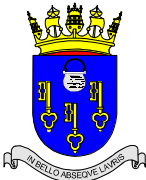
5. DESCRIÇÃO

A ervilha congelada é um produto preparado a partir de grãos inteiros, frescos, limpos, lisos ou rugosos de ervilhas das cultivares da espécie "*Pisun Sativun Limmalus*".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) As ervilhas devem apresentar-se ultracongeladas. 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 ervilhas 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;
- c) As ervilhas congeladas devem apresentar-se:
 - i. Sãs;

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

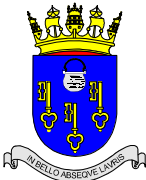
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0080
--	--	---

- ii. Inteiras;
 - iii. Limpas, isentas de areias, terra ou matérias estranhas de origem vegetal ou animal;
 - iv. Isentas de danos provocados por insetos ou doenças;
 - v. De coloração verde, uniforme;
 - vi. Desprovidas de sabor, cheiros estranhos
- d) O calibre é determinado pelo diâmetro dos orifícios circulares dos crivos por onde passam. As ervilhas congeladas devem apresentar um calibre compreendido entre 8,75 e 10,2 cm;
- e) As ervilhas congeladas devem ser acondicionadas em embalagens 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) 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;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Ervilhas” e o nome científico da espécie “*Pisum Sativum Linnæus*”;
 2. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0080
--	---	--------------------------------------

3. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
4. Peso, 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.

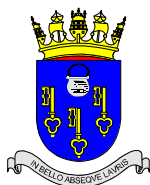
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo ervilhas congeladas, 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 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 n.º 560/99, de 18 de dezembro.

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



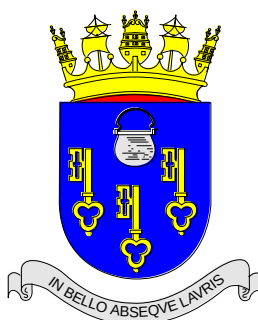
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0081

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

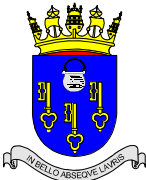


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0081

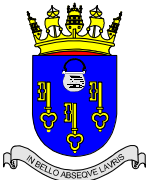
ESPINAFRES CONGELADOS

ET 0081

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0081
--	---	--------------------------------------

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 0081
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0504	ESPINAFRES CONGELADOS
-----------------	-----------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

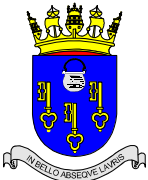
5. DESCRIÇÃO

Os espinafres inteiros ultracongelados são folhas de uma espécie das variedades cultivares “*Spinacia oleracea L.*”.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Os espinafres devem apresentar-se ultracongelados. 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) Os espinafres devem apresentar as seguintes características mínimas:
 - i. Ser provenientes de espinafres da categoria I;
 - ii. Ser de boa qualidade e de coloração e aspeto normais para a variedade e a época de colheita;
 - iii. Ser firmes;

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

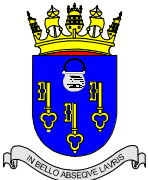
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0081
--	--	---

- iv. Isentos de parasitas animais e de doenças que afetam o seu aspeto ou comestibilidade;
- v. Isentos de defeitos como manchas e de marcas provocadas pelo gelo ou pisaduras;
- c) Os espinafres congelados devem ser acondicionados em embalagens de 2,5 kg, em embalagens de 10 kg;
- d) 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 “Espinafres” e o nome científico da espécie “*Spinacia oleracea 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 Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0081
--	---	--------------------------------------

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.

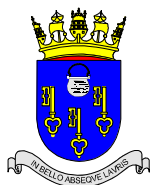
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo espinafres congelados, deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem de 10 kg, com embalagens de 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 -	
--	----------------------------------	--



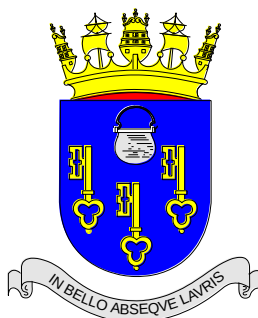
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0087

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

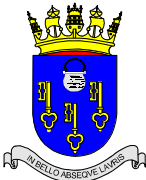
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



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

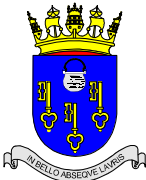
O feijão verde cortado ultracongelado a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

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

- a) 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;
- b) 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;

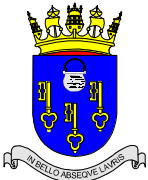
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0087
--	--	---

- 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 -	
--	------------	--



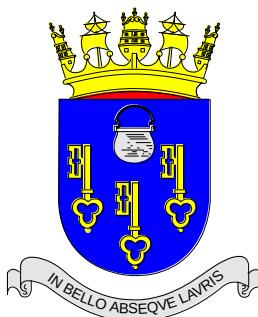
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0109

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

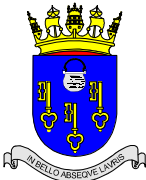
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0109

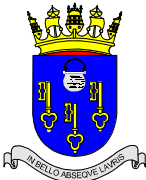
MACEDONIA DE LEGUMES

	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.

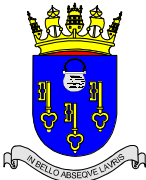
5. DESCRIÇÃO

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 -	
--	------------	--

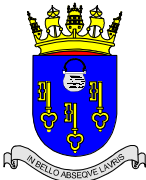
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0109
--	--	---

- 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.

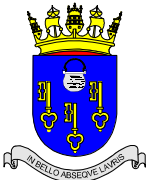
8. AMOSTRA

- 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”.

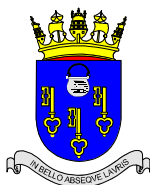
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- 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.



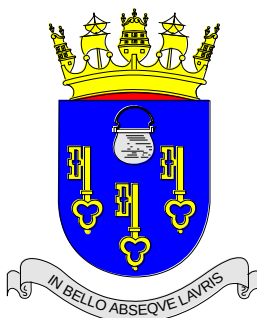
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0016

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

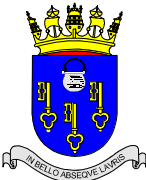


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0016

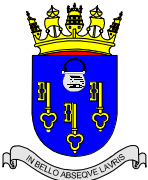
ALHEIRA

ET 0016

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0016
--	---	--------------------------------------

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 0016
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0303	ALHEIRA
-----------------	---------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

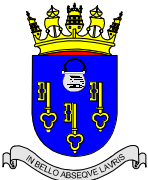
Alheira é um enchido curado pelo fumo, constituído por carne de diversas espécies, pão e gordura de porco, adicionados de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Ingredientes:

- i. Carne - Carne de vitela, de porco e de animais de capoeira, ou de espécies cinegéticas, convenientemente desfiada;
- ii. Outros Produtos - Pão de trigo ou de centeio, gorduras macias de porco, presunto curado desfiado;
- iii. Condimentos e aditivos – Devem ser homogeneamente distribuídos e constituídos por sal, pimenta, alho, azeite e, ainda pelos condimentos usualmente utilizados nos diversos processos tecnológicos regionais;

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

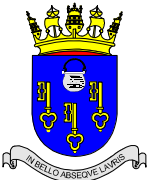
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0016
--	---	--------------------------------------

- iv. Invólucros – Tripa seca de vaca, atada nas extremidades e sem manchas nem defeitos.
- b) Características Organoléticas:
 - i. Exterior – Aspetto amarelado não homogêneo, brilhante, consistência pastosa, invólucro sem roturas;
 - ii. Interior (ao corte oblíquo) – Massa homogênea, perfeitamente ligada e de aspeto granuloso, de cor de diversas tonalidades consoante a matéria-prima utilizada, com cheiro e sabor “*sui generis*”;
- c) Formato e dimensões: Forma de ferradura, com comprimento entre 20 e 25 cm;
- d) O produto apresenta-se a granel totalmente envolvido por material não absorvente, inodoro e não tóxico;
- e) O produto deve ser acondicionado em embalagem com peso líquido compreendido entre 5 e 10 kg;
- f) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 3 meses à data da sua receção;
- g) A pedido da Unidade, exclusivamente, o fornecedor deve ter a capacidade de fornecer o género congelado, devendo nesse caso, ser assegurada uma validade de 4 meses, à data da sua receção;
- h) No estado ultracongelado, a alheira deve encontrar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade para sere submetida a um processo adequado de ultracongelação.

7. ARMAZENAGEM

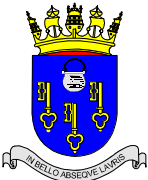
- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0016
--	---	--------------------------------------

- 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 “Alheira” seguida da referência aos normativos nacionais ou a legislação nacional que a autoriza;
 2. A espécie/espécies a partir da qual/quais foram obtidas as carnes constituintes da alheira;
 3. A menção “Fresca”;
 4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 5. A marcação de salubridade. A marca de salubridade deve incluir as seguintes indicações circundadas por uma cinta oval:
 - i. Na parte superior: as iniciais do país expedidor em maiúsculas de imprensa, ou nome do país expedidor em maiúsculas 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 a aprovação;
 - ii. Na parte inferior – uma das siglas: CE; EOF; EWG; EOK; ETY; EC; EEG;
 - iii. A marcação de salubridade pode ser posta no próprio produto com meios autorizados ou ser pré impressa no acondicionamento, na embalagem ou no rótulo do produto. O selo deve ser destruído aquando da abertura da embalagem;
 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;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0016
--	---	--------------------------------------

7. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

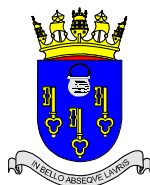
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 5 e 10 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 417/ 98, de 31 de dezembro;
- b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- c) NP 598 de 1969 – Alheira: Definição e Características;
- d) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

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



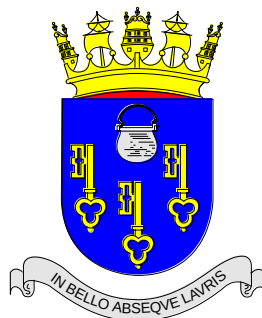
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0031

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

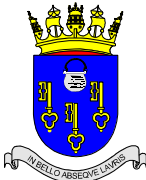


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0031

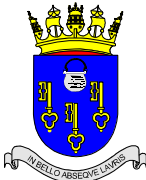
BACON FUMADO
(Toucinho Fumado)

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.

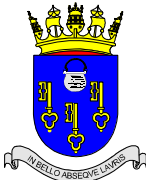
5. DESCRIÇÃO

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 -	
--	------------	--

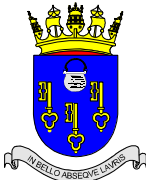
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0031
--	--	---

- 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 -	
--	------------	--

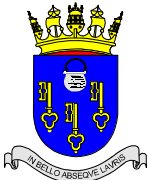
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0031
--	--	---

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 -	
--	------------	--



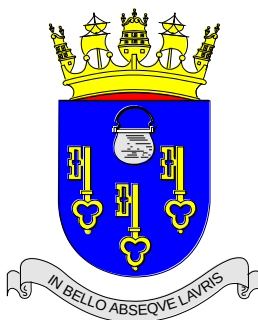
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0061

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

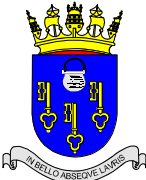


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0061

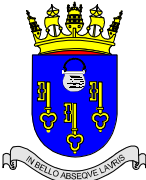
CHOURIÇÃO

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.

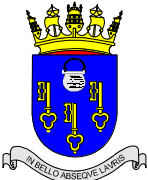
5. DESCRIÇÃO

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
--	--	---

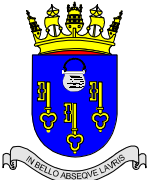
corte oblíquo) – massa perfeitamente ligada, de aspeto marmoreado, com distribuição regular dos pedaços de carne e gordura, de cor avermelhada e branca, com cheiro e sabor “*sui generis*”;

- 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 -	
--	------------	--

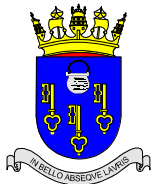
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0061
--	---	--------------------------------------

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”.

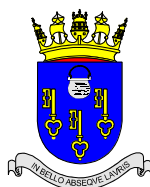
	- 5 de 6 -	
--	----------------------------------	--

	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 -	
--	-------------------	--



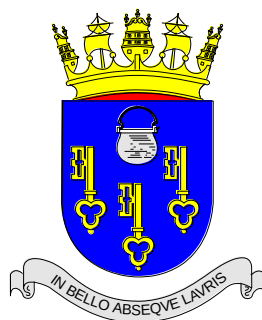
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0062

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

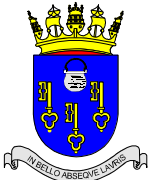
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0062

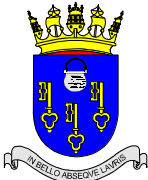
CHOURIÇO DE CARNE

	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.

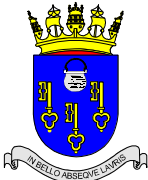
5. DESCRIÇÃO

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 -	
--	------------	--

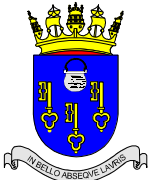
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0062
--	--	---

- 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 -	
--	------------	--

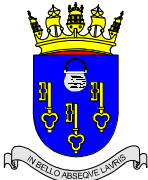
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0062
--	--	---

- 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”.

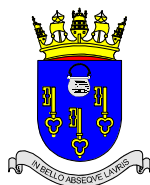
	- 5 de 6 -	
--	------------	--

	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.



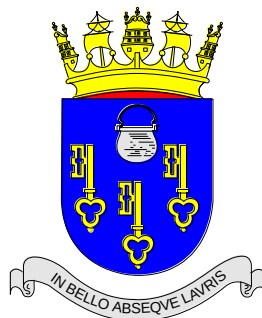
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0063

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

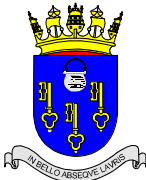


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0063

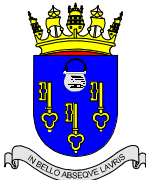
CHOURIÇO MOURO

ET 0063

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0063
--	---	--------------------------------------

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 0063
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0353	CHOURIÇO MOURO
-----------------	----------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

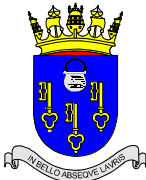
5. DESCRIÇÃO

O chouriço mouro é um enchido fumado constituído basicamente por carne ensanguentada, gorduras e vísceras de porco finamente fragmentadas, adicionadas de condimentos e aditivos.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Matérias-primas:
- i. Vísceras – estômago, intestino grosso, esófago, diafragma e coração de porco, frescos e aprovados para consumo em conformidade com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho, das respetivas carnes, subprodutos e despojos. Devem ser convenientemente fragmentados por operação manual. Bem lavados e convenientemente cozidos;
 - ii. Gorduras – toucinho e as provenientes da limpeza das vísceras torácicas e devidamente fragmentadas;

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

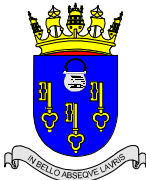
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0063
--	---	--------------------------------------

- iii. Sangue – de porco, fresco, integral;
- iv. Condimentos – usados segundo os costumes regionais em quantidades apropriadas e de 1ª qualidade;
- v. Invólucros – tripa fresca de porco ou tripa seca de vaca. Não poderão ser usados conservadores, antioxidantes, corantes ou gelatinas. As percentagens de componentes deverão oscilar entre 15 e 20%, respetivamente, para as vísceras torácicas e abdominais e entre 55 a 60 % para as gorduras;
- b) Formato e dimensão:
 - i. Deve apresentar formato em U;
 - ii. Deve apresentar tamanho de 15 a 25 cm;
- c) Características organoléticas: Aspeto escuro mas atraente, consistência firme, ponta bem aderente ao invólucro, cheiro e sabor característicos. Não devem apresentar-se perfurados, fragmentados, moles, com excesso de humidade, endurecidos de coloração anormal, lavados com bolores ou apresentar cheiros e sabor anómalo;
- d) O chouriço mouro deve ser acondicionado em embalagens com peso líquido compreendido entre 1 e 3 kg, em caixas com peso líquido compreendido entre 3 e 10 kg;
- e) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 3 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

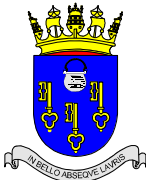
- a) O chouriço mouro deve ser embalado a vácuo;
- b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0063
--	--	---

- 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 Mouro” 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 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-impresa 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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0063
--	--	---

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 mouro, deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 3 e 10 kg, com embalagens primárias com peso compreendido entre 1 e 3 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”.
- 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 o 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 n.º 342/98, de 5 de novembro;
- b) Decreto-lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- c) Norma Portuguesa 595 (1990) – Chouriço Mouro: Chouriço Mouro. Definição e características;
- d) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

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



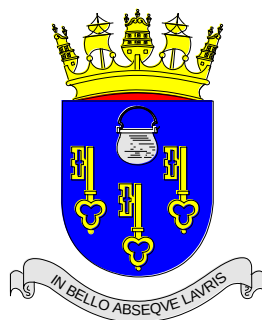
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0085

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

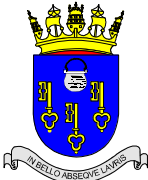
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0085

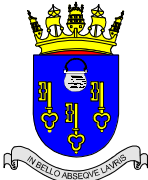
FARINHEIRA

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0085
--	---	--------------------------------------

ET 0085

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 0085
--	--	---

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0369	FARINHEIRA
-----------------	------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

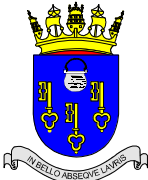
5. DESCRIÇÃO

Farinha é um enchido curado pelo fumo, de massa grumosa, em forma de ferradura, constituído por gorduras de porco, frescas ou tratadas pelo frio, farinha de trigo, adicionado de condimentos tradicionais aditivos.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) **Ingredientes essenciais:** Gordura de porco fresca ou tratada pelo frio em quantidade não inferior a 45% da massa total dos ingredientes utilizados: farinha de trigo com as características legais; água potável; invólucro de tripa natural de vaca ou de porco, ou tripa artificial proveniente de fibras animais reconstituídas sem manchas nem defeitos;
- b) **Ingredientes facultativos:** sal refinado e vinho branco;
- c) **Condimentos:** devem ser homogeneamente distribuídos. A massa é constituída por pimenta, corau doce, e ainda pelos condimentos normalmente utilizados nos diversos fabricos regionais;

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

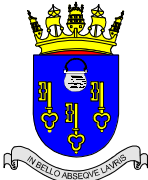
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0085
--	--	---

- d) **Formato e dimensão:** Forma de ferradura (tradicional) e direita (industrial) de comprimento não superior a 35 cm com um diâmetro de 40 a 50 mm;
- e) **Características organoléticas:**
- i. Exterior – Aspeto amarelo acastanhado, brilhante, consistência pastosa, com os invólucros sem rótulo e não inteiramente preenchidos pela massa;
 - ii. Interior (ao corte oblíquo) – massa perfeitamente ligada, de aspeto de aspeto grumoso brilhante, cor amarelo acastanhado, distribuição regular dos pedaços de gordura e carne, com cheiro e sabor característicos.
- f) A farinha deve ser acondicionada 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 à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A farinha deve ser embalada a vácuo;
- b) A farinha deve ser acondicionada em embalagens com peso compreendido entre 1kg e 3kg, em caixas com peso compreendido entre 3 kg e 10 kg;
- c) 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;
- d) 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 “Farinha” seguida da referência aos normativos nacionais ou a legislação nacional que a autoriza;

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

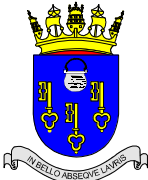
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0085
--	--	---

2. A espécie ou espécies a partir da qual ou das quais foram obtidas as carnes constituintes do farinheira;
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:
 - 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 deve ser:

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0085
--	---	--------------------------------------

- 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”.
- 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 597/2009 – Farinheira: Definição, características e acondicionamento;
- d) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

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



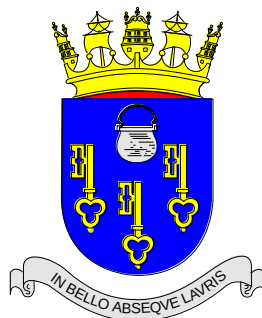
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0089

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

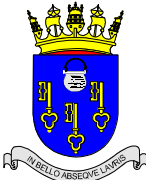


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0089

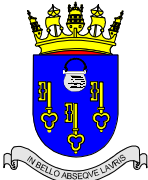
FIAMBRE

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.

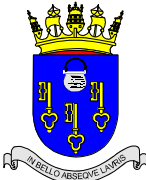
5. DESCRIÇÃO

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;

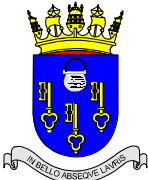
d) Características físicas e sensoriais:

- 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 -	
--	----------------------------------	--

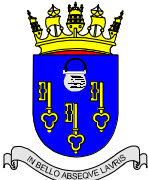
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0089
--	--	---

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”.

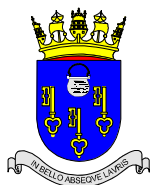
	- 5 de 6 -	
--	------------	--

	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 -	
--	-------------------	--



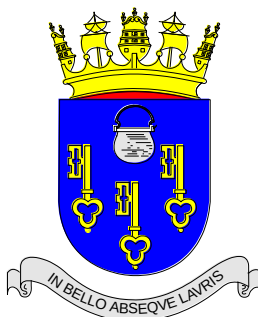
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0144

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

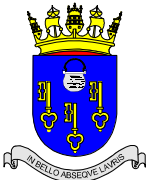
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0144

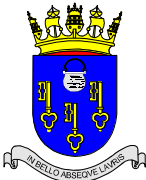
PRESUNTO

	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.

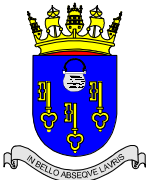
5. DESCRIÇÃO

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:

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

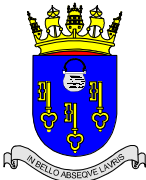
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0144
--	--	---

- 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.

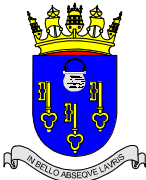
7. ARMAZENAGEM

- 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.

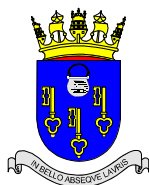
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0144
--	---	--------------------------------------

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.



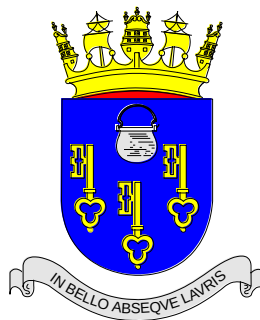
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0121

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

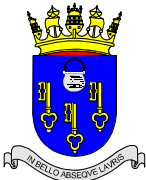


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0121

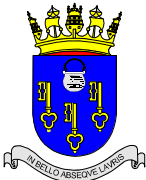
ÓLEO ALIMENTAR

ET0121

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0121
--	---	--------------------------------------

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 0121
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8945-MD022-0623	ÓLEO ALIMENTAR
-----------------	----------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Lt (litro)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

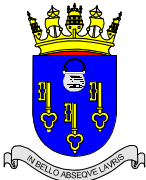
5. DESCRIÇÃO

Óleo alimentar é uma gordura líquida à temperatura de 20º C, obtida através da mistura de dois ou mais óleos, refinados isoladamente ou em conjunto, com exceção do azeite. São considerados óleos vegetais destinados à alimentação humana os seguintes: óleo de algodão, óleo de amendoim, óleo de arroz, óleo de babaçu, óleo de bagaço de azeitona (estreme), óleo de bolota, óleo de cártamo, óleo, óleo de colza, óleo de gergelim (ou sésamo), óleo de girassol, óleo de grainha de uva, óleo de milho, óleo de mostarda, óleo de semente de tomate, óleo de soja.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Os óleos vegetais devem: ser provenientes de frutos ou sementes em condições que facultem um produto bromatologicamente aceitável, apresentar-se em conveniente estado de conservação, isentos de substâncias ou matérias estranhas à sua normal composição, de microrganismos patogénicos ou de

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0121
--	--	---

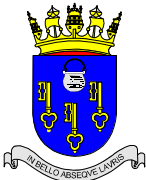
substâncias destes derivados em níveis suscetíveis de prejudicarem a saúde do consumidor;

- b) É proibida a obtenção e tratamento dos óleos vegetais simultaneamente com outros não comestíveis;
- c) Quanto ao processo de obtenção, o óleo alimentar classifica-se em Óleo refinado, produto obtido pela refinação dos óleos brutos ou virgens;
- d) O óleo deve apresentar as seguintes características:
 - i. Organoléticas – Aspeto líquido oleoso límpido e sem depósito à temperatura e 20°C; cor amarelo claro a acastanhado ou por vezes esverdeado; cheiro e sabor característicos, praticamente inodoro/insípido, isento de aromas/sabores estranhos e de ranço à temperatura de 20° C e isento de cheiros anormais quando aquecido a 180°C;
 - ii. Teor de ácido linolénico (expresso em percentagem dos ácidos gordos totais) – máx. 2%;
- e) O óleo alimentar deve ser fornecido em função do solicitado, em embalagens de 5 Lt, ou em embalagens de 25 Lt;
- f) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com os 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. Denominação de venda “Óleo Alimentar”;
 - ii. A menção “contem óleos vegetais refinados”;
 - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - iv. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0121
--	---	--------------------------------------

conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

- v. Quantidade líquida contida 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.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo óleo alimentar em embalagens de 5 Lt deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem de 5 Lt;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
- c) A amostra do artigo óleo alimentar em embalagens de 25 Lt deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem de 25 Lt;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei 106/ 2005 de 29 de junho;
- b) Decreto-Lei 13/2006 de 20 de janeiro;
- c) Decreto-Lei 32/94 de 5 de fevereiro;
- d) Decreto–Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- e) NP 2037 de 2004: Gorduras e óleos alimentares comestíveis. Óleo alimentar. Definição, características e acondicionamento;
- f) Portaria 1548/2002 de 26 de dezembro;
- g) Portaria 752/88 de 23 de novembro;
- h) Portaria 947/98 de 3 de novembro;
- i) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro.

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

ANEXO C**Informação Complementar**

Número do Procedimento	3021001304
Prazo de Entrega	LOTE 1: Até 30 dias úteis após efetuado o pedido de fornecimento. Restantes Lotes: Até 5 dias úteis após efetuado o pedido de fornecimento. Entregas de 2a a 5a no horário das 14h00 às 16h00.
Prazo Máximo Contratual	Até 30 de novembro de 2021
Preço Base	340.106,20 € (com exclusão do IVA)
Condições de Pagamento	60 dias