Entidade Adjudicante | ***DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO***

Número Processo Despesa | **3021010621**

Procedimento | **Concurso Público**

Objeto do Contrato | **Fornecimento de rações de combate**

CADERNO DE ENCARGOS

REPÚBLICA PORTUGUESA
DEFESA NACIONAL

ÍNDICE

PARTE I – CLÁUSULAS GERAIS 2
CAPÍTULO I - Disposições Gerais 2
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 2
CAPÍTULO II – Obrigações Contratuais 3
SECÇÃO I - Obrigações do Adjudicatário 3
Artigo 5.º | Obrigações principais do adjudicatário 3
Artigo 6.º | Conformidade dos bens 3
Artigo 7.º | Inspeção dos bens 3
Artigo 8.º | Inconformidades ou discrepâncias 4
Artigo 9.º | Receção do material 4
Artigo 10.º | Aceitação dos bens 4
Artigo 11.º | Rejeição dos fornecimentos 5
Artigo 12.º | Garantia dos bens 5
Artigo 13.º | Dever de sigilo 5
SECÇÃO II - Obrigações da Entidade Adjudicante 5
Artigo 14.º | Preço Base 5
Artigo 15.º | Preço Contratual 6
Artigo 16.º | Condições de pagamento 6
Artigo 17.º | Mora no pagamento 6
CAPÍTULO III – Penalidades Contratuais e Resolução 7
Artigo 18.º | Penalidades contratuais 7
Artigo 19.º | Força maior 7
Artigo 20.º | Resolução por parte do contraente público 8
Artigo 21.º | Resolução por parte do adjudicatário 8
Artigo 22.º | Execução da caução 8
CAPÍTULO IV – Disposições Finais 9
Artigo 23.º | Comunicações e notificações 9
Artigo 24.º | Cessão da posição contratual e subcontratação 9
Artigo 25.º | Fiscalização 9
Artigo 26.º | Gestor do Contrato 10
Artigo 27.º | Foro competente 10
PARTE II - CLÁUSULAS ESPECIAIS 10
Artigo 28.º | Requisitos Técnicos 10
ANEXO A – OBJETO DO CONTRATO 11
ANEXO B - EXTENSÃO DO FORNECIMENTO 12
ANEXO C - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA 13
ANEXO D - INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR 14

PARTE I – CLÁUSULAS GERAIS

CAPÍTULO I - Disposições Gerais

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 suprimentos 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 D ao presente Caderno de Encargos.
3. A entrega dos bens será efetuada no prazo máximo definido no Anexo D ao presente Caderno de Encargos, a contar da data mencionada no ponto 1.

Artigo 4.º | Local de entrega dos bens

1. Os bens serão entregues na Secção de Alimentação da Divisão Operacional e Técnica, sita na Base Naval de Lisboa, Alfeite, 2810-001 Almada.
2. O adjudicatário obriga-se a disponibilizar, simultaneamente com a entrega dos bens objeto do contrato, o seguinte:
3. Toda documentação que seja necessária para a boa e integral utilização daqueles;
4. Certificados de origem e de conformidade técnica, caso aplicável.
5. O não cumprimento do referido em 2. implicará a rejeição do material;

6. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato para o local de entrega são da responsabilidade do adjudicatário.

CAPÍTULO II – Obrigações Contratuais

SECÇÃO I - Obrigações do Adjudicatário

Artigo 5.º | Obrigações principais do adjudicatário

1. 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 6.º | Conformidade dos bens

1. O adjudicatário obriga-se a entregar ao contraente público os bens objeto do contrato com as caraterísticas, especificações e requisitos técnicos, incluindo a conformidade com a amostra entregue durante a tramitação procedimental, caso aplicável.
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 exista no momento em que os bens lhe são entregues.

Artigo 7.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 caraterísticas, especificações e requisitos técnicos definidos no 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 e por peritos técnicos do contraente público, para verificação das caraterísticas, 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 8.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 caraterísticas, especificações e requisitos técnicos definidos no 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 caraterísticas, 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 9.º | Receção do material

1. O material deve ser acompanhado de guia de remessa, em triplicado, e respetiva fatura em duplicado com a indicação bem visível de:
    a. Número do Processo de Despesa (NPD);
    b. Número do Pedido de Compra (PC) ou do Contrato;
    c. Número do Compromisso;
    d. Número Nacional de Abastecimento (NNA/NSN), caso aplicável;
    e. Morada;
    f. IBAN e código SWIFT;
    g. Endereço de Email;
    h. NIPC ou VAT NUMBER.
    i. Cada artigo deverá conter a indicação do respetivo Número Nacional de Abastecimento (NNA).
2. 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 7º e 36º do CIVA.

Artigo 10.º | Aceitação dos bens

1. Caso as inspeções a que se refere o artigo 7.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 caraterísticas, especificações e requisitos técnicos

definidos no 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 11.º | Rejeição dos 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 12.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 13.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 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.

SECÇÃO II - Obrigações da Entidade Adjudicante

Artigo 14.º | Preço Base

1. O preço acima referido não pode, em caso algum, exceder o montante total máximo de 49.979,00 € euros (IVA excluído), considerado como parâmetro base do preço contratual.
2. 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 15.º | Preço Contratual

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.

Artigo 16.º | Condições de pagamento

1. As quantias devidas pelo contraente público, nos termos dos artigos anteriores, serão pagas no prazo 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.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a assinatura do documento de quitação 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 expressa do contraente público.
6. Caso o contrato esteja sujeito a fiscalização prévia do Tribunal de Contas, não serão efetuados quaisquer pagamentos antes da obtenção da Declaração de Conformidade ou Concessão de Visto pelo Tribunal de Contas.

Artigo 17.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 5. do artigo anterior, quando aplicável.

CAPÍTULO III – Penalidades Contratuais e Resolução

Artigo 18.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 3º 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 3º, 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 3º, a penalidade será de mais 1,5‰, por cada dia de atraso.
2. O valor acumulado das sanções pecuniárias não pode exceder 20% 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 19.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 20.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 21.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 22.º | Execução da caução

1. A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do programa do procedimento, pode ser executada pelo contraente público, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo adjudicatário das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento

de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.

2. A resolução do contrato pelo contraente público não impede a execução da caução, contanto que para tal exista fundamento.
3. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o adjudicatário na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 10 (dez) dias após a notificação do contraente público para esse efeito.
4. A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do Código dos Contratos Públicos (CCP).

CAPÍTULO IV – Disposições Finais

Artigo 23.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 24.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 25.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 26.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 27.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.

PARTE II - CLÁUSULAS ESPECIAIS

Artigo 28.º | Requisitos Técnicos

A Especificação Técnica n.º ET_0148 faz parte integrante do presente Caderno de Encargos, constando do Anexo C.

ANEXO A – Objeto do Contrato

ITEM	NNA/NSN[1]	ARTIGO/DESCRIÇÃO	UF[2]	QT	REF/ET[3]	PREÇO BASE S/IVA
1	8970MD0220700	RACAO INDIVIDUAL DE COMBATE EMENTA 1	EA	800	ET_0148	**49.979,00 €**
2	8970MD0220700	RACAO INDIVIDUAL DE COMBATE EMENTA 2	EA	1.000	ET_0148	
3	8970MD0220700	RACAO INDIVIDUAL DE COMBATE EMENTA 3	EA	1.000	ET_0148	
4	8970MD0220700	RACAO INDIVIDUAL DE COMBATE EMENTA 4	EA	1.000	ET_0148	
5	8970MD0220700	RACAO INDIVIDUAL DE COMBATE EMENTA VEGETARIANA	EA	300	ET_0148	
					TOTAL S/IVA	**49.979,00 €**

[1] NNA/NSN – Número Nacional de Abastecimento/ NATO Stock Number;
[2] UF – Unidade de Fornecimento;
[3] REF/ET – Referência/ Especificação Técnica.

ANEXO B - Extensão do Fornecimento

ANEXO C - Especificação Técnica

ET_0148

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0148

RAÇÃO DE COMBATE

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

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;

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

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;

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

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 Massa bolonhesa com queijo	 300 - 500 gr 300 - 500 gr

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

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.

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

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.

	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.

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	___

1	Talheres descartáveis (3 peças: garfo, faca, colher de sopa)	___
1	Guardanapo de papel	___
2	Toalhetes húmidos	___
<u>Notas</u>: 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 (*Farmer´s omelette*) b. Cereais, leite, passas, maçã e avelãs torradas (*Expedition Breackfast*) c. Muesli, leite, amêndoas, groselha e banana (*Knusper-muesli*)	máx 150 gr máx 150 gr máx 150 gr
	2. Almoço/Jantar	
2	**2.1 Refeição** a. Massa carbonara (*Pasta carbonara*) b. Massa bolonhesa (*Pasta bolognese*) c. Arroz com presunto e vegetais (*Sate babi)* d. Carne guisada com batatas, cogumelos e ervilha (*Gulyás*) e. Almôndegas guisadas com batata e cenoura (*Mince beef hotpot*) f. Caril de frango (*Chicken curry*)	 máx 180 gr máx 180 gr máx 180 gr máx 180 gr máx 180 gr

	g. Massa com cogumelos (*Pasta ai funghi*) h. Massa com nozes crocantes, ervilhas e cebola (*Pasta alle noci*) i. Arroz com passas, acabaxi, feijão verde e sementes de girassol (*Curry fruit rice*) j. Guisado de vegetais e batatas (*Vegetable hotpot*) k. Arroz com lentilhas, castanha de caju, feijão verde e cenoura (*Cashew nasi*)	máx 180 gr máx 180 gr máx 180 gr máx 180 gr máx 180 gr máx 180 gr
1	**2.2 Sobremesa** a. Fruta desidratada b.Mousse de chocolate (*Mousse au chocolate*) c. Sobremesa de baunilha (*Vanilla Dessert*) d. Sobremesa de frutas frescas com pedaços de maçã e damasco (*Pommes & abricots*)	 40-60 gr máx 100 gr máx 100 gr 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	___

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.

ANEXO D - Informação Complementar

Número do Procedimento	3021010621
Prazo de Entrega	Entregas de 2a a 5a no horário das 14h00 às 16h00, até 30 dias após efetuado o pedido de fornecimento (pedidos de fornecimento efetuados apenas em dias úteis).
Prazo Máximo Contratual	30 de novembro de 2021
Preço Base	49.979,00 €
Condições de Pagamento	60 dias