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

Número Processo Despesa | **3021005131**

Procedimento **Concurso Público com Publicação no JOUE**

Objeto do Contrato | **Fornecimento contínuo de géneros alimentares para 2022**

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 5
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 22
ANEXO C - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA 23
ANEXO D - INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR 24
ANEXO E – LOCAIS DE ENTREGA 25

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. Se o contrato ultrapassar os 950.000,00 €, este apenas entrará em vigor no dia útil seguinte à concessão de Declaração de Conformidade ou Visto pelo Tribunal de Contas.
3. 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.
4. 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/Direção de Abastecimento – Sede –, sita na Base Naval de Lisboa, Alfeite, 2810-001 Almada e nos demais locais definidos no Anexo E ao presente Caderno de Encargos.
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 5.805.726,97 € (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

As Instruções para Aquisição (IA) e Especificações Técnicas (ET) fazem parte integrante do presente Caderno de Encargos, constando dos Anexos B e C, respetivamente.

ANEXO A – Objeto do Contrato

LOTE	NNA/NSN[1]	ARTIGO/DESCRIÇÃO	UF[2]	QT	REF/ET[3]	PREÇO BASE S/IVA
1	8960MD0004578	AGUA MINERAL, EMBALAGEM DE 0,33 LITROS	UN	71 956	ET_0021	6 296,15 €
2	8925MD0220571	ACUCAR	KG	17 993	ET_0020	12 055,31 €
3	8950MD0220630	AZEITONA	KG	3 554	ET_0028	35 137,29 €
	8950MD0220635	COGUMELOS	KG	5 013	ET_0065	
	8950MD0220648	PICKLES	KG	2 803	ET_0139	
	8915MD0220543	PIMENTOS MORRONES	KG	4 391	ET_141	
4	8915MD0220477	BATATA TIPO CHIPS	KG	5 000	ET_0039	14 049,99 €
	8935MD0220589	PURE DE BATATA (FLOCOS)	KG	1 437	ET_0146	
5	8955MD0339338	CHA	KG	49	ET_0058	1 216,43 €
6	8925MD0220577	CHOCOLATE EM PO	KG	1 500	ET_0059	14 168,87 €
	8950MD0220633	COCO RALADO	KG	1 500	ET_0064	
	8925MD0004567	GELATINA	KG	538	ET_0369	
	8925MD0220581	MOUSSE DE CHOCOLATE	KG	900	ET_0119	
	8940MD0220617	PUDIM DE OVOS	KG	500	ET_0145	

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

7	8930MD0220584	COMPOTA DE FRUTAS GR	KG	856	ET_0068	4 688,64 €
	8930MD0220584	COMPOTA DE FRUTAS DOSE INDIVIDUAL	KG	200	ET_0446	
	8930MD0220585	MARMELADA	KG	1 321	ET_0112	
8	8950MD0313373	MAIONESE 5 KG	KG	1 190	ET_0110	11 481,54 €
	8950MD0313373	MAIONESE 0,450 GR	KG	1 175	ET_0110	
	8950MD0220640	MOLHO DE TOMATE (KETCHUP)	KG	2 272	ET_0099	
	8950MD0220643	MOSTARDA, MOLHO	KG	2 012	ET_0118	
9	8905MD0220436	SALSICHAS ENLATADAS TIPO FRANKFURT	KG	6 209	ET_0156	12 278,30 €
10	8935MD0220602	BASE SOPA DE TOMATE	KG	240	ET_0159	2 106,12 €
	8935MD0220596	CREME DE MARISCO	KG	317	ET_0159	
11	8955MD0339336	CAFE SOLUVEL 20%	KG	2 092	ET_0044	16 908,59 €
12	8970MD0220700	RACAO INDIVIDUAL DE COMBATE EMENTA 1	UN	1 300	ET_0148	67 045,00 €
	8970MD0220700	RACAO INDIVIDUAL DE COMBATE EMENTA 2	UN	1 300	ET_0148	
	8970MD0220700	RACAO INDIVIDUAL DE COMBATE EMENTA 3	UN	1 200	ET_0148	
	8970MD0220700	RACAO INDIVIDUAL DE COMBATE EMENTA 4	UN	1 200	ET_0148	
	8970MD0220700	RACAO INDIVIDUAL DE COMBATE EMENTA VEGETARIANA	UN	500	ET_0148	
13	8950MD0220653	SAL GROSSO	KG	15 000	ET_151	4 261,00 €
	8950MD0220654	SAL REFINADO DOSE INDIVIDUAL	KG	100	ET_449	
	8950MD0220654	SAL REFINADO	KG	600	ET_151	
14	8915MD0311705	SUMO CONCENTRADO DE LARANJA 1 LT	L	7 816	ET_0160	70 322,77 €
	8915MD0311705	SUMO CONCENTRADO DE LARANJA 5 LT	L	7 500	ET_0160	
	8960MD0220661	SUMO, EMBALAGEM DE 200 ML (NÉCTAR)	L	46 000	ET_0161	
15	8950MD0220656	VINAGRE DOSE INDIVIDUAL	L	200	ET_0448	1 712,03 €

	8950MD0220656	VINAGRE	L	1 341	ET_0163	
16	8965MD0220666	VINHO BRANCO	L	66 509	ET_0164	178 603,49 €
	8965MD0220666	VINHO TINTO	L	130 124	ET_0165	
17	8915MD0220470	ANANAS EM CALDA	LATA	885	ET_0025	4 990,90 €
	8915MD0220536	PÊRA EM CALDA	LATA	368	ET_0132	
	8915MD0220538	PÊSSEGO EM CALDA	LATA	877	ET_0138	
	8915MD0220546	SALADA DE FRUTA, EM CALDA	LATA	705	ET_0153	
18	8905MD0220309	ATUM EM CONSERVA ESCORRIDO PEQUENO	KG	3 058	ET_0026	33 437,45 €
	8905MD0220309	ATUM EM CONSERVA ESCORRIDO GRANDE	KG	2 000	ET_0026	
19	8935MD0220587	CALDO DE CARNE (CONCENTRADO)	KG	220	ET_0045	3 107,43 €
	8935MD0220588	CALDO DE GALINHA (CONCENTRADO)	KG	805	ET_0046	
20	8915MD0220492	CONCENTRADO DE TOMATE	KG	2 857	ET_0069	18 629,41 €
	8915MD0220551	TOMATE PELADO LATA 1KG	KG	6 500	ET_0162	
	8915MD0220551	TOMATE PELADO, LATA DE 3,5 KG	KG	6 100	ET_0162	
21	8950MD0220627	AÇAFRÃO	KG	38	ET_0018	7 233,67 €
	8950MD0263811	CANELA	KG	90	ET_0048	
	8950MD0220631	CARIL	KG	127	ET_0051	
	8950MD0220636	COLORAU	KG	370	ET_0066	
	8950MD0220637	COMINHOS	KG	26	ET_0067	
	8950MD0220638	CRAVINHO	KG	13	ET_0074	
	8950MD0220645	NOZ MOSCADA	KG	49	ET_0120	
	8950MD0310656	PAU DE CANELA	KG	105	ET_0130	
	8950MD0220649	PIMENTA	KG	250	ET_0140	
	8950MD0220652	PIRI-PIRI	KG	57	ET_0142	

22	8920MD0220556	ARROZ	KG	52 295	ET_0024	43 102,24 €
	8920MD0310643	ARROZ ESTUFADO	KG	6 872	ET_0024	
23	8920MD0313775	BARRAS DE CEREAIS	UN	60 000	ET_0034	36 601,75 €
	8925MD0220574	BOLACHA	KG	1 800	ET_0041	
	8920MD0220562	FLOCOS CEREAIS - NESTUM COM MEL	KG	1 300	ET_0092	
	8920MD0220562	FLOCOS DE CEREAIS GOLDEN	KG	1 500	ET_0092	
	8920MD0220562	FLOCOS DE CEREAIS CLUSTERS	KG	1 194	ET_0092	
24	8920MD0220557	FARINHA DE MILHO	KG	1 200	ET_0082	14 767,00 €
	8920MD0220558	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 65	KG	26 000	ET_0082	
25	8920MD0220563	MASSA COTOVELOS	KG	2 600	ET_0115	18 915,47 €
	8920MD0220564	MASSA ESPARGUETE	KG	11 932	ET_0115	
	8920MD0220565	MASSA PARA LASANHA	KG	243	ET_0114	
	8920MD0220566	MASSINHAS(COTOVELINHOS)	KG	3 026	ET_0115	
	8920MD0220566	MASSINHAS(PEVIDE)	KG	3 026	ET_0115	
26	8920MD0220567	PAO	KG	168 000	ET_0125	338 920,00 €
	8920MD0220555	PAO DE MISTURA CONGELADO	KG	1 460	ET_0125	
27	8925MD0220578	LEVEDURA PARA PAO	KG	570	ET_0105	2 498,95 €
	8925MD0220579	MELHORANTE PARA PAO	KG	200	ET_0116	
28	8920MD0220568	PAO LONGA VIDA	KG	3 000	ET_0125	10 950,00 €
29	8915MD0220474	BATATA (PRE-FRITA)	KG	17 782	ET_0038	18 948,22 €
	8915MD0220475	BATATA DUQUESA, CONGELADA	KG	1 259	ET_0036	
30	8915MD0220468	ALHO	KG	5 200	ET_0023	139 575,50 €
	8915MD0220472	BATATA BRANCA/ROXA LAVADA	KG	10 000	ET_0040	
	8915MD0220472	BATATA BRANCA	KG	160 000	ET_0040	

	8915MD0220472	BATATA ROXA	KG	160 000	ET_0040	
	8915MD0220483	CEBOLA	KG	75 000	ET_0053	
31	8915MD0220461	ABOBORA	KG	1 500	ET_0096	95 618,28 €
	8915MD0220462	AGRIÃO	KG	720	ET_0096	
	8950MD0220628	AIPO	KG	72	ET_0096	
	8950MD0263809	ALECRIM	KG	12	ET_0096	
	8915MD0220463	ALFACE	KG	4 200	ET_0096	
	8915MD0220464	ALHO FRANCES	KG	1 800	ET_0096	
	8915MD0220479	BERINGELA	KG	300	ET_0096	
	8915MD0220480	BETERRABA	KG	60	ET_0096	
	8915MD0220482	BROCOLOS	KG	1 200	ET_0096	
	8915MD0263622	CALDO VERDE (COUVE CORTADA)	KG	1 200	ET_0096	
	8915MD0220491	CENOURA	KG	70 000	ET_0096	
	8950MD0220634	COENTROS	KG	600	ET_0096	
	8915MD0263631	COURGETTES	KG	600	ET_0096	
	8915MD0220520	GRELOS FRESCOS (COUVE GRELOS)	KG	450	ET_0096	
	8915MD0220493	COUVE DE BRUXELAS	KG	170	ET_0096	
	8915MD0220498	COUVE PORTUGUESA	KG	1 200	ET_0096	
	8915MD0263616	COUVE ROXA	KG	420	ET_0096	
	8915MD0220499	COUVE-FLOR	KG	1 020	ET_0096	
	8915MD0220505	ESPINAFRE	KG	1 020	ET_0096	
	8915MD0220516	FEIJAO VERDE	KG	2 040	ET_0096	
	8950MD0312466	GENGIBRE FRESCO	KG	3	ET_0096	
	8915MD0220521	GRELOS DE NABO	KG	300	ET_0096	

	8915MD0220522	HORTELÃ	KG	300	ET_0096	
	8915MD0220525	LIMÃO	KG	8 000	ET_0096	
	8915MD0220526	LOURO	KG	36	ET_0096	
	8915MD0220533	NABIÇA FRESCA	KG	1 200	ET_0096	
	8915MD0220534	NABO FRESCO	KG	1 020	ET_0096	
	8950MD0220646	OREGAOS	KG	36	ET_0096	
	8915MD0220535	PEPINO	KG	660	ET_0096	
	8915MD0220542	PIMENTO	KG	1 320	ET_0096	
	8915MD0220544	RABANETE	KG	36	ET_0096	
	8915MD0220545	REPOLHO	KG	3 600	ET_0096	
	8915MD0220548	SALSA	KG	480	ET_0096	
	8915MD0220553	TOMATE FRESCO	KG	5 040	ET_0096	
32	8915MD0220465	ALHO FRANCES CONGELADO	KG	1 051	ET_0022	31 803,59 €
	8915MD0220481	BROCOLOS CONGELADOS	KG	4 760	ET_0043	
	8915MD0220487	CENOURA INTEIRA DESCASCADA CONGELADA	KG	100	ET_0054	
	8915MD0220488	CENOURA PARISIENSE DESCASCADA CONGELADA	KG	2 197	ET_0055	
	8915MD0220494	COUVE DE BRUXELAS CONGELADA	KG	2 878	ET_0072	
	8915MD0220495	COUVE FLOR CONGELADA	KG	2 125	ET_0073	
	8915MD0220500	ERVILHAS (GRAO) CONGELADAS	KG	8 592	ET_0080	
	8915MD0220504	ESPINAFRE INTEIRO CONGELADO	KG	2 453	ET_0081	
	8915MD0220506	FAVAS (SEM CASCA) CONGELADAS	KG	684	ET_0086	
	8915MD0220514	FEIJAO VERDE CONGELADO	KG	2 958	ET_0087	
	8915MD0263623	MACEDONIA DE LEGUMES	KG	2 483	ET_0109	
33	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA LARANJA	KG	30 000	ET_0100	38 370,00 €

	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA ORTANIQUE	KG	14 000	ET_0367	
34	8915MD0220517	MAÇÃ BRAVO ESMOLFE	KG	5 000	ET_0108	269 907,50 €
	8915MD0220517	MAÇÃ GOLDEN	KG	85 000	ET_0108	
	8915MD0220517	MAÇÃ REINETA	KG	8 000	ET_0108	
	8915MD0220517	MAÇÃ ROYAL GALA	KG	85 000	ET_0108	
	8915MD0220517	MAÇÃ STARKING	KG	85 000	ET_0108	
35	8925MD0263757	CASTANHA	KG	1 000	ET_0052	4 667,50 €
36	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA PÊRA	KG	25 000	ET_0133	26 625,00 €
37	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA ABACAXI	KG	12 000	ET_0373	82 275,00 €
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA BANANA	KG	70 000	ET_0032	
38	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA AMEIXA	KG	12 000	ET_0358	120 078,75 €
	8915MD0220517	CEREJA	KG	1 500	ET_0057	
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA MELANCIA	KG	12 000	ET_0359	
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA MELÃO	KG	12 000	ET_0360	
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA MELOA	KG	12 000	ET_0361	
	8915MD0220518	FRUTA DIVERSA MORANGO	KG	6 500	ET_0362	
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA PESSEGO	KG	12 000	ET_0363	
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA UVAS	KG	12 000	ET_0365	
39	8910MD0220446	LEITE ACHOCOLATADO UHT	L	42 000	ET_0102	105 120,00 €
	8910MD0220452	LEITE MEIO GORDO UHT 200ML	L	7 000	ET_0103	
	8910MD0220452	LEITE MEIO GORDO UHT 1LT	L	110 000	ET_0103	
40	8910MD0220448	LEITE EM PO	KG	50	ET_0101	320,50 €
41	8940MD0220613	GELADO	L	3 100	ET_0095	7 269,50 €

42	8910MD0220445	IOGURTE	KG	7 250	ET_0098	93 915,99 €
	8910MD0220460	QUEIJO FLAMENGO	KG	18 555	ET_0147	
43	8905MD0220377	FRANGO	KG	67 752	ET_0093	112 807,08 €
44	8905MD0220402	PANADO DE PERU	KG	3 400	ET_0124	164 385,43 €
	8905MD0220316	PEITO DE PERU	KG	21 151	ET_0135	
	8905MD0220413	PERNA DE PERU	KG	14 207	ET_0135	
	8905MD0220416	PERU	KG	696	ET_0135	
45	8905MD0220406	PATO	KG	18 246	ET_0129	51 180,03 €
46	8905MD0220303	ALHEIRA	KG	6 100	ET_0016	219 910,35 €
	8945MD0220619	BACON FUMADO	KG	7 000	ET_0031	
	8905MD0220351	CHOURIÇÃO	KG	5 500	ET_0061	
	8905MD0220352	CHOURIÇO DE CARNE	KG	6 300	ET_0062	
	8905MD0220353	CHOURIÇO MOURO	KG	3 000	ET_0063	
	8905MD0220369	FARINHEIRA	KG	2 300	ET_0085	
	8905MD0220371	FIAMBRE	KG	15 000	ET_0089	
	8905MD0220423	PRESUNTO, DESOSSADO	KG	10 072	ET_0144	
47	8905MD0220326	CARNE DE BORREGO	KG	13 981	ET_0042	102 865,21 €
48	8905MD0220319	CABEÇA E CHISPE DE PORCO	KG	7 366	ET_0014	328 152,39 €
	8905MD0220330	CARNE DE PORCO ENTREMEADA	KG	6 039	ET_0077	
	8905MD0220357	COSTELETAS DE PORCO	KG	17 068	ET_0014	
	8905MD0220366	ENTRECOSTO DE PORCO	KG	9 591	ET_0078	
	8905MD0220370	FEBRAS DE PORCO	KG	10 863	ET_0014	
	8905MD0220372	FIGADO DE PORCO	KG	1 600	ET_0090	

	8905MD0220415	PERNA DE PORCO DESOSSADA	KG	29 638	ET_0014	
	8905MD0220437	SALSICHA FRESCA	KG	6 600	ET_0155	
	8905MD0220444	VAOS DE PORCO	KG	15 721	ET_0014	
49	8905MD0220334	CARNE DE VACA DE 1a ALCATRA	KG	8 726	ET_0015	205 500,13 €
	8905MD0220334	CARNE DE VACA DE 1a POJADOURO	KG	10 100	ET_0015	
	8905MD0220334	CARNE DE VACA DE 1a RABADILHA	KG	11 000	ET_0015	
	8905MD0220334	CARNE DE VACA DE 1a VAZIA	KG	9 800	ET_0015	
	8905MD0220335	CARNE DE VACA DE 2a CACHAÇO	KG	800	ET_0015	
	8905MD0220335	CARNE DE VACA DE 2a CHAMBÃO	KG	3 000	ET_0015	
	8905MD0220335	CARNE DE VACA DE 2a MAÇÃ DO PEITO	KG	3 800	ET_0015	
50	8905MD0220307	AMEIJOA	KG	2 300	ET_0017	77 275,81 €
	8905MD0220322	CAMARAO, EMBALAGEM DE 1,5 E 2 KG	KG	5 917	ET_0047	
51	8905MD0220395	MIOLO DE CAMARÃO	KG	1 200	ET_0117	105 136,86 €
	8905MD0220361	DELICIAS DO MAR	KG	1 788	ET_0076	
	8905MD0263389	RISSOIS DE CAMARAO (APROX 55G)	UN	88 028	ET_0150	
52	8905MD0220324	CARAPAU FRITAR	KG	7 200	ET_0049	475 535,50 €
	8905MD0220324	CARAPAU GRELHAR	KG	7 200	ET_0049	
	8905MD0220363	DOURADA	KG	19 500	ET_0079	
	8905MD0220407	PEIXE SALMÃO	KG	26 400	ET_0154	
	8905MD0220410	PEIXE ESPADA FRITAR	KG	8 400	ET_0131	
	8905MD0220410	PEIXE ESPADA GRELHAR	KG	8 400	ET_0131	
	8905MD0220439	SARDINHA	KG	11 000	ET_0157	
53	8905MD0220350	CHOCO PEQUENO	KG	11 266	ET_0060	359 664,44 €
	8905MD0220349	CHOCO, GRANDE	KG	18 891	ET_0060	

	8905MD0220386	LULAS	KG	9 104	ET_0107	
	8905MD0220420	POLVO	KG	21 972	ET_0143	
54	8905MD0220311	BACALHAU CRESCIDO	KG	80 000	ET_0030	625 232,63 €
	8905MD0220313	BACALHAU DESFIADO	KG	1 111	ET_0029	
55	8905MD0220376	FILETES	KG	9 425	ET_0091	41 185,10 €
	8905MD0220405	PASTEIS DE BACALHAU	UN	62 030	ET_0128	
56	8905MD0220407	PEIXE PERCA	KG	18 750	ET_0134	216 135,31 €
	8905MD0220419	PESCADA DO CHILE, CONGELADA	KG	14 543	ET_0136	
	8905MD0220418	PESCADA A.S.N.4, CONGELADA	KG	7 108	ET_0137	
	8905MD0220428	RED-FISH	KG	853	ET_0149	
	8905MD0220441	SOLHA, GRANDE	KG	4 349	ET_0158	
57	8905MD0220318	CORVINA, CONGELADA	KG	14 187	ET_0070	400 053,59 €
	8905MD0220379	GAROUPA CONGELADA	KG	17 000	ET_0094	
	8905MD0220390	MARUCA, CONGELADA	KG	21 888	ET_0113	
	8905MD0220404	PARGO CONGELADO	KG	7 752	ET_0127	
58	8910MD0220458	OVOS	DZ	65 000	ET_0123	68 662,50 €
	8910MD0220457	OVO INTEIRO PASTEURIZADO	KG	2 500	ET_0122	
59	8915MD0220508	FEIJAO BRANCO	KG	3 660	ET_0088	27 050,23 €
	8915MD0220512	FEIJAO FRADE	KG	2 910	ET_0088	
	8915MD0220510	FEIJAO VERMELHO	KG	5 518	ET_0088	
	8915MD0220518	GRAO DE BICO	KG	5 727	ET_0097	
60	8945MD0220618	AZEITE 5LT	L	15 883	ET_0027	80 025,75 €
	8945MD0220618	AZEITE DOSE INDIVIDUAL	L	1 000	ET_0447	
	8945MD0220618	AZEITE 25LT	L	12 000	ET_0027	

61	8945MD0220623	OLEO ALIMENTAR 5 LT	L	34 000	ET_0121	70 955,00 €
	8945MD0220623	OLEO ALIMENTAR 25LT	L	22 000	ET_0121	
62	8905MD0220314	BANHA DE PORCO	KG	3 453	ET_0033	54 032,51 €
	8945MD0220620	CREME VEGETAL	KG	5 646	ET_0075	
	8910MD0220453	MANTEIGA DOSE INDIVIDUAL	KG	1 000	ET_0445	
	8910MD0220453	MANTEIGA 250G	KG	7 000	ET_0111	
					TOTAL S/IVA	**5 805 726,97 €**

ANEXO B - Extensão do Fornecimento

ANEXO C - Especificação Técnica

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0021

ÁGUA ENGARRAFADA

ET 0021

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 água mineral ou de nascente natural.

2. IDENTIFICAÇÃO

8960-MD-000-4578	AGUA, EMBALAGEM 0,33 LT
8960-MD-000-4564	AGUA, EMBALAGEM 0,5 LT
8960-MD-000-4563	AGUA, EMBALAGEM 1,5 LT

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

EA (unidade)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

A água mineral ou de nascente natural a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

Água mineral ou de nascente natural é a água que contém minerais ou outras substâncias dissolvidas que alteram a sua composição e/ou lhe dão valor terapêutico, são águas subterrâneas originárias das águas de superfície que se infiltram através do solo.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A água mineral ou de nascente deve ser embalada em garrafas de 1,5 Lt e/ou 0,5 Lt e/ou 0,33 Lt;
b) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses, á data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) As garrafas, embalagem primária, devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios e devem proteger o produto de contaminações externas, microbianas ou outras;

b) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na garrafa, as seguintes menções:

   i. Denominação de venda constituída pelo nome “Água mineral” ou “Água de nascente”;

   ii. Lista de ingredientes e a composição desta;

   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. Quantidade líquida, em litros, do produto contido 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. 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 garrafas de água mineral ou de nascente natural de 1,5 Lt deve ser:

   i. Constituída por uma embalagem de 6 garrafas de 1,5Lt;

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

c) A amostra do artigo garrafas de água mineral ou de nascente natural de 0,5Lt deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem entre 12 a 24 garrafas de 0,5 Lt;
   ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

d) A amostra do artigo garrafas de água mineral ou de nascente natural de 0,33Lt deve ser:
   iii. Constituída por uma embalagem entre 12 a 24 garrafas de 0,33 Lt;
   iv. 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 243/2001 de 5 de setembro;
b) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
c) Diretiva 98/83/CE do Conselho de 3 de novembro;
d) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0020

AÇÚCAR

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 açúcar.

2. IDENTIFICAÇÃO

8925-MD022-0571	AÇÚCAR

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Açúcar ou açúcar branco trata-se de sacarose purificada e cristalizada.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O açúcar deve apresentar-se com os cristais bem definidos, granulometria homogénea e sem empedramento;
b) O açúcar deve apresentar-se em embalagens de 1kg.

7. ARMAZENAGEM

a) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
b) As embalagens devem proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

i. A denominação de venda constituída pelo nome “Açúcar” ou “Açúcar branco”;
ii. A lista de ingredientes;
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 correcta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
vii. 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 3 embalagem de 1Kg, cada;
   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 188/2005 de 4 de Novembro;
b) Decreto–Lei 290/2003 de 15 de Novembro;
c) Decreto–Lei 302/85 de 29 de Julho;
d) Decreto–Lei 302/85 de 29 de Julho;
e) Decreto-Lei 560/99 de 18 de Dezembro;

f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de Outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0028

AZEITONA DE MESA

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 azeitona de mesa.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0630	AZEITONA DE MESA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Azeitona de mesa é o produto preparado a partir de fruto de variedades apropriadas da espécie "*Olea Europea Sativa Hoffg Link*", em estado de maturação conveniente, submetidos a tratamento e operações que assegurem as suas características e boa conservação.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Na preparação das azeitonas devem ser utilizados frutos:
   i. Inteiros e sãos;
   ii. Limpos e bem conformados relativamente à variedade;
   iii. Não excessivamente fibrosos;
   iv. De maturação apropriada;
   v. Não despelados;
   vi. De consistência adequada;
   vii. Isentos de ataques de insetos ou outros defeitos;

b) **Ingredientes Essenciais** – azeitonas, água, sal. A água e o sal podem ser usados sob a forma de salmoura utilizada com ingrediente ou como agente de conservação;

c) **Quanto ao Tipo** - Azeitona Mista – obtida a partir de frutos colhidos antes de atingirem a completa maturação, de tons rosados, acastanhados ou esverdeados;

d) **Quanto ao Tratamento Tecnológico (Azeitona Mista):**

   i. Azeitonas Mistas curadas em salmoura **-** Conservadas por fermentação natural em salmoura, por tratamento térmico ou por ambos, após tratamento por solução alcalina;

   ii. Azeitonas Mistas ao natural em salmoura **-** Conservadas a partir de frutos que não atingiram a completa maturação, escurecidos por oxidação após tratamento alcalino. Estas azeitonas devem ser acondicionadas em salmoura e preservadas por esterilização.

e) **Quanto à forma de apresentação -** Azeitonas inteiras – frutos com a conformação natural, não descaroçados, com ou sem pedúnculos;

f) **Quanto ao calibre -** O calibre é determinado pelo número de frutos contidos num quilograma de frutos. O calibre pretendido é o calibre 231-260 frutos/Kg;

g) **Quanto à Qualidade -** Categoria I – As azeitonas desta categoria são de boa qualidade, em estado de maturação apropriado, de características próprias da variedade. São admitidos ligeiros defeitos desde que não prejudiquem o aspeto geral, nem as características dos frutos;

h) **Características da salmoura de cobertura -** A salmoura deve ser limpa, desprovida de cheiros ou sabores anormais, e isenta de matérias estranhas. Deve cobrir totalmente os frutos contidos na embalagem, sem película superficial e sem sedimentos;

i) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas azeitonas da mesma qualidade e calibre;

j) A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade;

k) Por peso de género é considerado o seu peso escorrido;

l) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) As azeitonas devem ser embaladas em baldes de plástico com peso líquido compreendido entre 7 e 10 kg;

b) As azeitonas de conserva devem ser acondicionadas em embalagens de material inócuo, impermeável e inerte em relação ao conteúdo. No caso de produto pré-embalado as embalagens devem ser as de origem. As embalagens transparentes não devem conferir aspeto diferente ao seu conteúdo;

c) A embalagem deve proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;

d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. Denominação de venda “Azeitona” ou “Azeitonas de Mesa” seguida da designação “Azeitona Mista”;
   ii. Forma de apresentação “Azeitonas Inteiras”;
   iii. A qualidade “Categoria I”;
   iv. O peso escorrido e peso líquido, em quilogramas;
   v. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
   vi. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
   vii. 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;

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 um balde de plástico com peso líquido compreendido entre 7 e 10 kg;
   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível, na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
b) NP 3034/1987 - Azeitonas;
c) Regulamento (UE) n.º1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0065

COGUMELOS

ET 0065

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 cogumelos.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0635	COGUMELOS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Conserva de cogumelos de cultura, produto resultante dos carpóforos das cultivares do género *Agaricus (Psalliota),* incluindo *A. Bisporus*, em líquido de cobertura apropriado, e submetido a um tratamento térmico adequado antes ou depois de ser hermeticamente fechado num recipiente, a fim de evitar a deterioração.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Na preparação da conserva devem ser utilizados cogumelos frescos, de cor branca ou creme conforme as características das variedades, limpos, sãos, adicionados em água e/ou líquido de cozedura dos cogumelos, contendo eventualmente ingredientes adequados;
b) Ingredientes essenciais: cogumelos, água ou líquido de cozedura dos cogumelos;

c) Ingredientes facultativos: sal, vinagre, especiarias, aditivos admissíveis em géneros alimentícios;
d) Os cogumelos em conserva devem apresentar-se inteiros, os pés devem apresentar um comprimento que não ultrapasse o diâmetro do chapéu (comprimento medido a partir das lâminas do chapéu);
e) Os cogumelos em conserva devem apresentar-se firmes, isentos de manchas, marcas, cheiro e sabor anormais;
f) Os cogumelos quando preparados com ingredientes especiais devem apresentar sabor característico conferido pelas substâncias adicionadas;
g) O líquido de cobertura deve ser límpido, de cor intermédia entre o amarelado e o castanho-claro;
h) A massa do produto escorrido não deve ser inferior a 53% da massa de água destilada a 20ºC que o recipiente pode conter, uma vez completamente cheio e fechado;
i) Os cogumelos em conserva devem ser acondicionados em embalagens com peso líquido compreendido entre 500 e 820 gr;
j) Por peso de género é considerado o seu peso escorrido;
k) Os géneros entregues devem ter uma validade superior de 2 anos 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 “Cogumelos”;
        2. A lista de ingredientes;

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. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo deve ser:
   i. Constituída por 3 latas com peso líquido compreendido entre 500 e 820 gr;
   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível em cada na embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 126/2005, de 5 de agosto;
b) Decreto-Lei n.º 183/2002, de 20 de agosto;
c) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;

d) Regulamento n.º 1169/2011, de 25 de outubro;

e) Regulamento n.º 1863/2004, de 26 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0139

PICKLES

ET 0139

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 pickles.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0648	PICKLES

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Pickles são conservas de legumes em vinagre. Estes são sujeitos a uma fermentação natural por ação das bactérias do próprio legume.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Os legumes que devem fazer parte dos pickles são a couve-flor, a cenoura, o pepino e o pimento;
b) Na preparação dos pickles devem ser utilizados legumes i) sãos; ii) limpos e bem conformados relativamente à variedade; iii) de consistência adequada; iv) isentos de ataques de insetos ou outros defeitos;

c) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar os vários tipos de legumes na mesma quantidade;
d) A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade;
e) O líquido de cobertura deve ser desprovido de cheiros ou sabores anormais, e isento de matérias estranhas; deve cobrir totalmente os legumes contidos na embalagem, sem película superficial e sem sedimentos;
f) Por peso de género é considerado o seu peso escorrido;
g) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) Os pickles devem ser acondicionados em baldes com peso líquido compreendido entre 4 e 5 kg;
b) As embalagens nas quais os pickles se encontram acondicionados em líquido de cobertura, devem ser cheias pelo menos até 90% da sua capacidade, sendo esta expressa pelo volume de água que ocupa totalmente a embalagem fechada;
c) Os pickles devem ser acondicionados em embalagens de material inócuo, impermeável e inerte em relação ao conteúdo e devem proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
d) Caso se trate de um produto pré-embalado as embalagens devem ser de origem;
e) As embalagens transparentes não devem conferir aspeto diferente ao seu conteúdo;
f) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
    i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Pickles”;

ii. Lista de ingredientes;
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 e peso líquido escorrido contido 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. 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 pickles deve ser:
   i. Constituída por um balde de peso líquido compreendido entre 4 e 5 kg;
   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: "NPD e designação do concorrente".

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0141

PIMENTOS MORRONES

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 pimentos morrones.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0543	PIMENTOS MORRONES

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Pimentos morrones são conservas de pimentos vermelhos inteiros.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Aos pimentos morrones só podem ser adicionados os seguintes ingredientes seguintes:
   i. Água;
   ii. Sal (cloreto de sódio);
   iii. Aditivos;
b) A cor dos pimentos morrones deve ser a característica da variedade utilizada corretamente transformada;
c) Os pimentos morrones devem estar isentos de gosto e cheiro estranhos ao produto e de lesões;

d) No que respeita à conserva de pimentos morrones, os pimentos e o líquido de cobertura de um recipiente devem ocupar pelo menos 90% da capacidade em água do recipiente;
e) A conservação deve ser assegurada pelo emprego combinado do acondicionamento num recipiente estanque aos líquidos, aos gases, aos microrganismos e ao tratamento pelo calor ou outro processo autorizado, que tem por fim destruir ou inibir totalmente as enzimas, os microrganismos e as suas toxinas, cuja presença ou proliferação poderiam alterar ou tornar imprópria para consumo a conserva;
f) Por peso de género é considerado o seu peso escorrido;
g) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 2 anos à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) Os pimentos devem ser acondicionados em embalagens com peso líquido compreendido entre 780 gr e 860 gr;
b) Os pimentos devem ser acondicionados em embalagens de material inócuo, impermeável e inerte em relação ao conteúdo e devem proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
c) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
    i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie ““Pimentos Inteiros Vermelhos”;
    ii. Lista de ingredientes;
    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 contido 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. 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 pimentos morrones deve ser:

   i. Constituída por três embalagens com peso líquido compreendido entre 780 gr e 860 gr;

   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível em cada embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0039

BATATA FRITA TIPO CHIPS

ET 0039

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 batata frita tipo chips.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0477	BATATA FRITA TIPO CHIPS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

A batata frita tipo chips a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

Batatas fritas tipo chips tratam-se de batatas fritas salgadas.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Ingredientes essenciais – Batata; óleo vegetal e sal;
b) Tipo de Corte – O produto deve apresentar a forma lisa;
c) Calibre – Batatas médias com dimensões, em mm, da maior secção transversal 8 a 12 mm;
d) As batatas fritas tipo chips devem ser acondicionadas em embalagens primárias de 500gr dentro de embalagens secundárias entre 1 e 5 kg;
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 uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva;
   ii. Figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções que deverão acompanhar o produto:
      1. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Batata Frita";
      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. 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 entre 1 e 5 Kg com embalagens de 500gr.
   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 178/91 de 14 de maio;
b) Decreto-Lei 216/2001 de 3 de agosto;
c) Decreto–Lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Despacho Normativo 2/2002 de 19 de janeiro;
e) Portaria 140/95 de 9 de fevereiro;
f) Portaria 491/90 de 30 de junho;
g) Portaria 979/2000 de 12 de outubro;
h) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0146

PURÉ DE BATATA (FLOCOS)

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 puré de batata (flocos).

2. IDENTIFICAÇÃO

8935-MD022-0589	PURÉ DE BATATA (FLOCOS)

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

O puré de batata (flocos) a que se refere a presente especificação destinam-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

O puré de batata (flocos) é uma preparação desidratada à base de batata, com sal, óleo vegetal e aditivos alimentares, que após reconstituição com leite, de acordo com as instruções mencionados no rótulo, e depois de aquecido é utilizada como puré de batata.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Todos os ingredientes que compõem o puré de batata devem ser de boa qualidade, sãos, isentos de parasitas, isentos de ataques de parasitas assim como isentos de odores e ou sabores estranhos;
b) O puré de batata (flocos) deve ser acondicionado em embalagens de 5 kg;
c) 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, contenção e comunicação do produto, deve:
   i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
   ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
   iii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
      1. Denominação de venda constituída pelo nome “Puré de Batata”;
      2. A forma de apresentação “flocos”;
      3. Lista de ingredientes;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. Data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
      7. 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. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

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

b) A amostra do artigo puré de batata (flocos) deve ser:

   i. Constituída por uma embalagem de 5 kg;

   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 n.º 560/99, de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0058

CHÁ

ET 0058

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 chá.

2. IDENTIFICAÇÃO

8955-MD033-9338	CHÁ

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Chá é um produto seco preparado para consumo humano que deve ser apresentado sob a forma moída.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O chá deve ser obtido a partir da planta "*Camelia sinesis*";
b) O chá pode ser de diferentes variedades tais como: verde, preto ou branco consoante a solicitação no concurso;
c) Infusões de tília, camomila, cidreira e frutos, consoante solicitação no concurso, também são admitidas;
d) O chá deve ser fornecido em embalagens primárias com 10 a 20 saquetas que devem ser acondicionadas em embalagem secundária;
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, contenção e comunicação do produto, deve:
   i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
   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 “Chá” ou “Infusão” e o respetivo sabor;
      2. Lista de ingredientes;
      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, do produto contido 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. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo deve ser:

i. Constituída por duas embalagens primárias com 10 a 20 saquetas, de cada sabor solicitado em concurso;
ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto – Lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0059

CHOCOLATE EM PÓ

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 chocolate em pó.

2. IDENTIFICAÇÃO

8925-MD022-0577	CHOCOLATE EM PÓ

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Chocolate em pó é o produto resultante da mistura de cacau em pó e de sacarose em proporção tal que 100gr de produto contenha no mínimo 32 gr de cacau em pó.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Como ingredientes são permitidos: sacarose, cacau, aromatizantes, Emulsionantes e reguladores de acidez;
b) O chocolate em pó deve ser acondicionado em embalagens de 1 kg;
c) 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;

iii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:

1. A denominação de venda constituída pelo nome “Chocolate em pó”;
2. A lista de ingredientes;
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. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

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

b) A amostra do artigo deve ser:

i. Constituída por 3 embalagens de 1kg, cada;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 229/2003 de 27 de setembro;
b) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
c) Portaria 1067/95 de 30 de agosto;
d) Portaria 671/93 de 17 de julho;
e) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0064

COCO RALADO

ET 0064

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 coco ralado.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0633	COCO RALADO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

O coco ralado é um produto seco preparado para consumo humano obtido pela trituração do fruto descascado. Este fruto é proveniente das variedades cultivares de "*Cocus nucífera*".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O coco ralado deve ser proveniente de frutos de boa qualidade, sãos, isentos de parasitas, de sabores e/ou odores estranhos;
b) O coco ralado deve ser acondicionado em embalagens com peso compreendido entre 250 e 1000 gr;
c) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 3 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
b) As embalagens devem proteger o coco ralado de contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e a oxidação;
c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
    i. A denominação de venda constituída pelo nome “Coco”;
    ii. A forma de apresentação “ralado”;
    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, 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. 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 coco ralado, deve ser:
    i. Constituída por uma embalagem com peso compreendido entre 250 e 1000 gr;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto–Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0369

GELATINA

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 gelatina.

2. IDENTIFICAÇÃO

8925-MD000-4567	GELATINA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Gelatina é um produto em pó à base de reguladores de acidez (como o ácido fumárico e o citrato trisódico), aroma, corantes (como as antocianinas e a curcumina), vitamina C e sal, que de acordo com as instruções mencionadas no rótulo é utilizado como gelatina.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A gelatina deverá ser de um dos seguintes sabores:
   i. Ananás;
   ii. Morango;
   iii. Pêssego;
b) A gelatina misturada com água deve formar uma solução coloidal, deve fundir com o calor e solidificar quando o calor cessa;

c) A gelatina deve ser de boa qualidade, sã e isenta de parasitas e de ataques de parasitas;

d) A gelatina deve ser armazenada em uma ou duas embalagens primárias que devem ser acondicionadas numa embalagem secundária com peso compreendido entre 0,170 kg e 0,250 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 "Gelatina" e o respetivo sabor;
      2. Lista de ingredientes;
      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 e do modo de preparação;
      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. 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 gelatina deve ser:

   i. Constituída por uma ou duas embalagens primárias acondicionadas numa embalagem secundária, com peso compreendido entre 0,170 kg e 0,250 kg, de cada um dos sabores mencionados na alínea a) do n.º 6;

   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 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (CE) 1243/2007 de 24 de outubro;
c) Regulamento (CE) 853/2004 de 29 de abril;
d) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0119

MOUSSE DE CHOCOLATE

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 mousse de chocolate.

2. IDENTIFICAÇÃO

8925-MD022-0581	MOUSSE DE CHOCOLATE

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Mousse de chocolate é uma preparação desidratada à base de cacau em pó, açúcar, leite em pó, amido, soro lácteo, aditivos alimentares e sal que após reconstituição com água de acordo com as instruções mencionadas no rótulo é utilizado como mousse de chocolate.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Todos os ingredientes que compõem a mousse de chocolate devem ser de boa qualidade, sãos, isentos de parasitas e de odores e sabores estranhos;
b) A mousse de chocolate deve ser acondicionada em embalagens com peso compreendido entre 500 e 1000 gr, em embalagens de secundárias com peso compreendido entre 10 e 20 kg;
c) 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 “Mousse de chocolate”;
      2. Lista de ingredientes;
      3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      4. Instrução para uma correta diluição;
      5. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso, em quilogramas, contido nas embalagens;
      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;

b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição deve:
   i. Ser de cartão, não danificado, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;

b) A amostra do artigo mousse de chocolate deve ser:

i. Constituída por uma embalagem com peso compreendido entre 500 e 1000 gr;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 229/2003, de 27 de setembro;

b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;

c) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0145

PUDIM

ET 0145

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 pudim.

2. IDENTIFICAÇÃO

8940-MD022-0617	PUDIM DE OVOS
8940-MD022-0615	PUDIM DE BAUNILHA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Pudim é uma preparação desidratada à base de açúcar, leite em pó, ovo em pó, amidos, gordura vegetal aditivos alimentares e sal que após reconstituição com água de acordo com as instruções mencionadas no rótulo é utilizado como pudim.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Todos os ingredientes que compõem o pudim devem ser de boa qualidade, sãos, isentos de parasitas assim como isentos de odores e sabores estranhos;
b) O pudim deve ser de ovos ou de baunilha, conforme solicitado;
c) O pudim deve ser acondicionado em embalagens de 200 gr a 1 kg, em embalagens de secundárias com peso compreendido entre 10 e 20 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 “Pudim de ovos” ou “Pudim de baunilha”, conforme solicitado;
      2. Lista de ingredientes;
      3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      4. Instrução para uma correta diluição;
      5. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso, em quilogramas, contido nas embalagens;
      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;

b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição deve:
   i. Ser de cartão, não danificado, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo pudim de ovos, deve ser:
    i. Constituída por uma embalagem de 200 gr a 1 kg;
    ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
c) A amostra do artigo pudim de baunilha deve ser:
    i. Constituída por uma embalagem de 200 gr a 1 kg;
    ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0068

COMPOTA

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 compota.

2. IDENTIFICAÇÃO

8930-MD022-0584	COMPOTA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

EA (unidade)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Compota é feita a partir de fruta esmagada ou homogeneizada e açúcar. É menos firme que a geleia mas consegue também manter a sua forma.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A compota deve ser de variados sabores:
   i. Morango;
   ii. Pêssego;
   iii. Tomate;
   iv. Gila;
   v. Frutos silvestres;

b) A compota deve ser proveniente de frutos de boa qualidade, sãos, isentos de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;

c) As compotas devem ser acondicionadas em embalagens secundárias com 6 embalagens primárias com peso líquido compreendido entre 300 e 420 gr cada;

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 “compota de …”;
      2. A lista de ingredientes;
      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. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo deve ser:
   i. Constituída por duas embalagens primárias com peso líquido compreendido entre 300gr e 420gr cada, dos diferentes sabores solicitados;
   ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Declaração de Retificação 16-C/2003 de 31 de outubro;
b) Decreto-lei 230/2003 de 27 de setembro;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Regulamento 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0446

COMPOTA – DOSE INDIVIDUAL

ET 0446

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 compota em doses individuais.

2. IDENTIFICAÇÃO

8930-MD022-0584	COMPOTA DI

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

EA (unidade)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Compota é feita a partir de fruta esmagada ou homogeneizada e açúcar. É menos firme que a geleia mas consegue também manter a sua forma.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A compota deve ser de variados sabores:
   i. Morango;
   ii. Pêssego;
   iii. Tomate;
   iv. Gila;
   v. Frutos silvestres;

b) A compota deve ser proveniente de frutos de boa qualidade, sãos, isentos de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;

c) As compotas devem ser acondicionadas em embalagens secundárias com 50 a 120 embalagens primárias com peso líquido compreendido entre 10 a 20 gr cada;
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 “compota de …”;
      2. A lista de ingredientes;
      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. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

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 50 a 120 embalagens primárias com peso líquido compreendido entre 10gr e 20gr cada, dos diferentes sabores solicitados;
   ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Declaração de Retificação 16-C/2003 de 31 de outubro;
b) Decreto-lei 230/2003 de 27 de setembro;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Regulamento 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0112

MARMELADA

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 marmelada.

2. IDENTIFICAÇÃO

8930-MD022-0585	MARMELADA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Marmelada é o produto resultante da mistura homogénea e consistente obtida exclusivamente da cozedura do mesocarpo do marmelo com açúcar. No fabrico da marmelada além das matérias-primas, apenas é admitida a utilização dos ingredientes alimentares e dos aditivos permitidos. A percentagem de fruto deverá ser no mínimo de 50 % de fruto.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A marmelada deve ser acondicionada em embalagens com peso compreendido entre 200 e 250 gr ou em embalagens com peso compreendido entre 5 e 6 kg;
b) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) A embalagem primária, responsável pela conservação, contenção e comunicação do produto, deve:
   i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
   ii. Ser uma embalagem de origem, com garantia de integridade, devendo as embalagens obedecer ao disposto na legislação em vigor;
   iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
   iv. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
      1. Denominação de venda “Marmelada” complementada pela indicação da espécie de fruto utilizado;
      2. Lista de ingredientes;
      3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      4. 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. 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. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo marmelada pequena deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem com peso compreendido entre 200 e 250 gr;
   ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
c) A amostra do artigo marmelada grande deve ser:
   iii. Constituída por uma embalagem com peso compreendido entre 5 e 6 kg;
   iv. 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) Declaração de Retificação n.º 16-C/2003, de 31 de outubro;
b) Decreto-Lei n.º 230/2003, de 27 de setembro;
c) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
d) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0110

MAIONESE

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 maionese.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD031-3373	MAIONESE

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Maionese é uma mistura à base de óleo vegetal, gema de ovo pasteurizada, vinagre, água, açúcares, sal, amido e aditivos alimentares.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Todos os ingredientes da maionese devem ser de boa qualidade, sãos, isentos de parasitas e de odores e/ou sabores estranhos;
b) A maionese deve ser fornecida em função do solicitado, em embalagens com peso compreendido entre 250 e 450 gr, ou em embalagens com peso compreendido entre 3 e 5 kg;
c) 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;
b) A embalagem deve proteger o produto de contaminações externas, microbianas ou outras, e ainda contra a desidratação;
c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
   i. A denominação de venda “Maionese”;
   ii. Lista de ingredientes;
   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, em quilogramas, do produto contido 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. 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 mostarda, deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem com peso compreendido entre 250 e 450 gr, ou por uma embalagem com peso compreendido entre 3 e 5 kg, em função do solicitado;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto–Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 099

KETCHUP

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 *ketchup*.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0640	KETCHUP

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

O ketchup é uma mistura à base de concentrado de tomate, água, açúcar, vinagre de vinho, xarope de glucose, sal, amido, espessante (goma de xantana), especiarias e conservantes (ácido sórbico).

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Todos os ingredientes do *ketchup* devem ser de boa qualidade, sãos, isentos de parasitas e isentos de odores e/ou sabores estranhos;
b) O ketchup deve ser acondicionado em embalagens com peso compreendido entre 300 e 450 gr;
c) 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;
b) A embalagem deve proteger o produto de contaminações externas, microbianas ou outras, e ainda contra a desidratação;
c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
   i. A denominação de venda “Ketchup”;
   ii. Lista de ingredientes;
   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, em quilogramas, do produto contido 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. 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 ketchup, deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem com peso compreendido entre 300 e 450 gr;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto–Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0118

MOSTARDA (MOLHO)

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 mostarda (molho).

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0643	MOSTARDA (MOLHO)

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

A mostarda (molho) a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

Mostarda (molho) é uma mistura à base de óleo vegetal, mostarda, água, vinagre, açúcar, gema de ovo pasteurizada, amido, sal, especiarias e aditivos alimentares.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Os ingredientes da mostarda devem ser de boa qualidade, sãos, isentos de parasitas e de odores e/ou sabores estranhos;
b) A mostarda deve ser acondicionada em embalagens com peso compreendido entre 250 e 450gr;
c) 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;

b) A embalagem deve proteger o produto de contaminações externas, microbianas ou outras, e ainda contra a desidratação;
c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
   i. A denominação de venda “Mostarda”;
   ii. Lista de ingredientes;
   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, em quilogramas, do produto contido 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. 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 mostarda, deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem com peso compreendido entre 250 e 450 gr;
   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto–Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0156

SALSICHAS ENLATADAS

ET 0156

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 salsichas enlatadas.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0436	SALSICHAS ENLATADAS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

As salsichas enlatadas a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

Salsichas enlatadas tipo Frankfurt é o enchimento cozido e tratado pelo fumo, constituído por carne, gordura de porco e carne de vaca, fresca ou tratadas pelo frio, convertidas em pontas e adicionadas de condimentos e aditivos legalmente autorizados.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Características organoléticas:
   i. Exteriores: Cor castanha clara, mais ou menos avermelhada, brilhante, consistência firme;
   ii. Interiores: Aspeto homogéneo, baço, de cor levemente rosada e com cheiro e sabor *sui generis*;

b) Formato e dimensões:
   i. Formato cilíndrico;

ii. Diâmetro compreendido entre 15 e 22mm;
iii. Comprimento variável consoante o tipo comercial;

c) Ingredientes:
   i. Carne: carne de porco, magra ou entremeada, carne de aves, facultativamente carne de vaca na proporção máxima de 50%;
   ii. Gordura: toucinho de porco isento de courato;
   iii. Amidos e féculas: podem ser incorporados na pasta até um máximo de 2%;
   iv. Proteínas de soja e outras proteínas para uso alimentar de origem não cárnea, até um máximo de 2,5%;
   v. Condimentos e aditivos: devem uniformemente distribuídos e constituídos por sal, pimenta, noz-moscada e ainda por outros condimentos e aditivos utilizados nos diversos processos tecnológicos e permitidos por lei;
   vi. Invólucros: tripa salgada de carneiro, sem manchas, nem defeitos, ou tripas artificiais, eventualmente retiradas após fabrico;

d) A conservação deve ser assegurada pelo emprego combinado do acondicionamento num recipiente estanque aos líquidos, aos gases, aos microrganismos e ao tratamento pelo calor ou outro processo autorizado, que tem por fim destruir ou inibir totalmente as enzimas, os microrganismos e as suas toxinas, cuja presença ou proliferação poderiam alterar ou tornar imprópria para consumo a conserva;

e) Por peso de género é considerado o seu peso escorrido;

f) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 2 anos à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) As salsinhas enlatadas devem ser acondicionadas em embalagens com peso líquido compreendido entre 2,5 e 3,5 kg;

b) As salsichas enlatadas devem ser acondicionadas em embalagens de material inócuo, impermeável e inerte em relação ao conteúdo e devem proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
c) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
    i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Salsicha de Porco” ou “Salsicha de Suíno”;
    ii. A forma de apresentação “enlatada”;
    iii. Lista de ingredientes;
    iv. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
    v. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
    vi. Peso líquido contido nas embalagens;
    vii. 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;
    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 salsichas enlatadas deve ser:

i. Constituída por uma embalagem com peso líquido compreendido entre 2,5 e 3,5 kg;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;

c) Regulamento n.º 853/2004, de 31 de março.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0159

SOPA CONCENTRADA

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 sopa concentrada.

2. IDENTIFICAÇÃO

8935-MD022-0596	SOPA CONCENTRADA CREME DE MARISCO
8935-MD022-0591	SOPA CONCENTRADA CREME DE AVES
8935-MD022-0593	SOPA CONCENTRADA DE ESPARGOS
8935-MD026-3789	SOPA CONCENTRADA PRIMAVERA
8935-MD022-0590	SOPA CONCENTRADA RABO DE BOI
8935-MD022-0602	SOPA CONCENTRADA DE TOMATE
8935-MD022-0604	SOPA ERVILHAS COM PRESUNTO
8935-MD022-0603	SOPA JARDINEIRA
8935-MD022-0594	SOPA MINESTRONE (INCLUI MASSINHAS)

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Sopa concentrada trata-se de uma preparação desidratada que após reconstituição com água de acordo com as instruções de uso mencionadas no rótulo e depois de aquecida, é utilizada como sopa.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Todos os ingredientes devem ser próprios, sãos e aptos para consumo humano. Se a descrição ou a apresentação do produto salientar a presença de um ou mais ingredientes específicos, estes devem ser empregues em quantidades suficientes para a influência, de forma que se percebam as características organoléticas do produto;
b) A sopa concentrada deve ser acondicionada em embalagens com peso líquido compreendido entre 800 gr e 1 kg;
c) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) A embalagem primária, responsável pela conservação, contenção do produto e pela comunicação 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 “Sopa“ acrescida do tipo de sopa a preparar;
        2. Lista de ingredientes;
        3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
        4. Modo de preparação;
        5. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
        6. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
        7. 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;

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 deve:
   i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo sopa concentrada deve ser:
   i. Constituída por 2 embalagens com peso compreendido entre 800 gr e 1 kg de cada uma das variedades solicitadas em concurso;
   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível em cada embalagem primária com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto–lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

APROVAÇÃO
ET 0159

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0044

CAFÉ SOLÚVEL

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 café solúvel.

2. IDENTIFICAÇÃO

8955-MD033-9336	CAFÉ SOLÚVEL

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Café solúvel é um produto seco preparado para consumo humano, este deve ser apresentado sob a forma moída, para mistura com água.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Mistura solúvel de café a 20%:
   i. Café 20%;
   ii. Cevada 40%;
   iii. Chicória 40%
b) O café deve ser obtido a partir do grão verde da planta do café;
c) O café deve ser embalado em sacos de 250gr;
d) 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 café de contaminações externas, microbianas ou outras;

b) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções que deverão acompanhar o produto:

   i. A denominação de venda constituída pelo nome “Café – mistura solúvel de café, cevada e chicória”;

   ii. Lista de ingredientes;

   iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;

   iv. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

   v. Instruções de realização da mistura;

   vi. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;

   vii. 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;

   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 3 embalagens de 250gr, cada;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto – Lei 53/89 de 22 de fevereiro;
b) Decreto-Lei 20/2003 de 3 de fevereiro;
c) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0151

SAL

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 sal grosso e sal refinado.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0653	SAL GROSSO
8950-MD022-0654	SAL REFINADO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

O sal grosso e o sal refinado a que se refere a presente especificação destinam-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

Sal é o produto de extração, no estado natural, essencialmente constituído por cloreto de sódio. O sal é submetido a operações de moagem, de lavagem, de secagem à temperatura ambiente e de recristalização por evaporação. O sal marinho é extraído da água do mar por evaporação, o sal de fontes salinas é extraído de águas salinas subterrâneas e o sal-gema é proveniente de jazigos minerais.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O sal deve apresentar as seguintes características mínimas:
   i. Aspeto: limpo e isento de impurezas estranhas ao sal;
   ii. Cor: branca;
   iii. Aroma: inodoro;
   iv. Sabor: sui generis;
   v. Humidade: máximo 6%;

vi. Cloretos, expressos em cloreto de sódio mínimo de 96% de matéria seca.

b) O sal grosso deve ser purificado e o tamanho do grão deve estar compreendido entre 1 e 2,5 mm;

c) O sal refinado deve ser purificado e o tamanho do grão deve estar compreendido entre 0,4 e 1 mm;

d) O sal grosso deve ser acondicionado em embalagens de 1 kg, em embalagens de peso compreendido entre 10 e 25 kg;

e) O sal refinado deve ser acondicionado em embalagens de 250 gr;

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 “Sal”;
2. A forma de apresentação “refinado”, quando o género solicitado for sal refinado;
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, em quilogramas, contido 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. 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 deve:
   i. Ser de material adequado, não danificado, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo sal grosso deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem de 1 kg;
   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
c) A amostra do artigo sal refinado deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem de 250 gr;
   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 419/80 de 29 de setembro;
b) Decreto-Lei n.º 350/2007, de 19 de outubro;
c) Decreto–Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
d) Decreto-Lei n.º 87/96, de 3 de julho;
e) Portaria n.º 282/84, de 9 de maio;
f) Portaria n.º 404/73, de 8 de junho;
g) Portaria n.º 72/2008, de 23 de janeiro;
h) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0449

SAL – DOSE INDIVIDUAL

ET 0449
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 sal refinado em doses individuais.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0654	SAL REFINADO DI

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Sal é o produto de extração, no estado natural, essencialmente constituído por cloreto de sódio. O sal é submetido a operações de moagem, de lavagem, de secagem à temperatura ambiente e de recristalização por evaporação. O sal marinho é extraído da água do mar por evaporação, o sal de fontes salinas é extraído de águas salinas subterrâneas e o sal-gema é proveniente de jazigos minerais.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O sal deve apresentar as seguintes características mínimas:
   i. Aspeto: limpo e isento de impurezas estranhas ao sal;
   ii. Cor: branca;
   iii. Aroma: inodoro;
   iv. Sabor: sui generis;
   v. Humidade: máximo 6%;

vi. Cloretos, expressos em cloreto de sódio mínimo de 96% de matéria seca.

b) O sal deve ser purificado e o tamanho do grão deve estar compreendido entre 0,4 e 1 mm;

c) O sal deve ser acondicionado em embalagens secundárias compostas por 100 a 2000 saquetas de 1 gr;

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 “Sal”;
2. A forma de apresentação “refinado”;
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, em quilogramas, contido 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. 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 deve:
   i. Ser de material adequado, não danificado, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo sal deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem com 100 a 2000 saquetas de 1 gr;
   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 419/80 de 29 de setembro;
b) Decreto-Lei n.º 350/2007, de 19 de outubro;
c) Decreto–Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
d) Decreto-Lei n.º 87/96, de 3 de julho;
e) Portaria n.º 282/84, de 9 de maio;
f) Portaria n.º 404/73, de 8 de junho;
g) Portaria n.º 72/2008, de 23 de janeiro;
h) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0160

SUMO CONCENTRADO

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 sumo concentrado.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD031-1705	SUMO CONCENTRADO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

O sumo concentrado a que se refere a presente especificação destinam-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

Sumo de laranja concentrado é o produto obtido a partir do sumo de laranja por eliminação física de uma determinada parte de água de constituição, devendo a concentração ser, pelo menos de 50%.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A reconstituição do aroma aos sumos de frutos concentrados apenas deve ser feita através das substâncias aromatizadas recuperadas aquando da concentração ou do sumo do próprio fruto ou de outro fruto da mesma espécie;
b) Aos sumos concentrados de laranja é permitido adicionar açúcar numa quantidade máxima de 15gr/Lt de sumo para preparação tecnológica;
c) O sumo concentrado deve ser acondicionado em embalagens de 1 ou 5 Lt, conforme solicitado;

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. Ser de material inócuo em relação ao conteúdo, inerte e impermeável de modo a garantir a higiene e qualidades alimentares;
   iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
   iv. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. A denominação de venda constituída pelo nome “Sumo de laranja concentrado”;
      2. Lista de ingredientes;
      3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      4. Instrução para uma correta diluição;
      5. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Quantidade líquida em litros dos produtos contidos nas embalagens;
      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.

b) A embalagem secundária deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo sumo de laranja concentrado de 1 lt deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem de 1 lt;
   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
c) A amostra do artigo sumo de laranja concentrado de 5 lt deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem de 5 lt;
   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Declaração de Retificação n.º 18/2003, de 21 de novembro;
b) Decreto–Lei n.º 101/2010, de 21 de setembro;
c) Decreto-Lei n.º 145/2013, de 21 de outubro;
d) Decreto–Lei n.º 225/2003, de 24 de setembro;
e) Decreto–Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
f) Portaria n.º 189/91, de 6 de março;
g) Portaria n.º 517/91, de 7 de junho;
h) Portaria n.º 59/94, de 25 de janeiro;
i) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0161

SUMO DE FRUTA

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 sumo de fruto, dose individual (DI).

2. IDENTIFICAÇÃO

8960-MD022-0661	SUMO DE FRUTA - DI

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

O sumo de fruto DI a que se refere a presente especificação destinam-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

Sumo de fruta é um produto fermentescível, mas não fermentado, obtido a partir de uma ou mais espécies de frutos, sãos e maduros, frescos ou conservados pelo frio, com a cor, o aroma e o gosto característico do sumo dos frutos que provêm. Podem ser restituídas ao sumo substâncias aromáticas, a polpa e as células separadas após a extração. Os sumos de citrinos devem ser fabricados a partir do endocarpo dos frutos.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O sumo de fruta deve ter um teor mínimo de sumo admissível de 10%;
b) O sumo concentrado deve ser acondicionado em embalagens primárias de 200 ml, em embalagem secundária com 20 a 34 embalagens primárias;
c) 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. Ser de material inócuo em relação ao conteúdo, inerte e impermeável de modo a garantir a higiene e qualidades alimentares;
   iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
   iv. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. A denominação de venda constituída pelo nome “Sumo de frutos” seguido do sabor “Laranja, Pêssego, Ananás, Alperce ou Maçã”, conforme os sabores solicitados;
      2. Lista de ingredientes;
      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. Quantidade líquida em litros 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. 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 deve:
   i. Ser de material adequado, não danificado, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo sumo de fruta deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem secundária com 20 a 34 embalagens primárias de 200 ml;
   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) Declaração de Retificação n.º 18/2003, de 21 de novembro;
b) Decreto–Lei n.º 101/2010, de 21 de setembro;
c) Decreto-Lei n.º 145/2013, de 21 de outubro;
d) Decreto–Lei n.º 225/2003, de 24 de setembro;
e) Decreto–Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
f) Portaria n.º 189/91, de 6 de março;
g) Portaria n.º 517/91, de 7 de junho;
h) Portaria n.º 59/94, de 25 de janeiro;
i) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0448

VINAGRE – DOSE INDIVIDUAL

ET 0448

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 vinagre em doses individuais.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0656	VINAGRE DI

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Lt (litro).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

O vinagre é um produto obtido exclusivamente pelo processo biológico de dupla fermentação, alcoólica e acética, de produtos de origem agrícola.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O vinagre, quanto à classificação, deve ser vinagre de vinho obtido exclusivamente do vinho pelo processo biológico de fermentação acética;
b) O vinagre deve ter as seguintes características:
   i. Perfeita limpidez;
   ii. Cheiro e cor própria;
   iii. Sabor vinoso;
   iv. Conter o mínimo de acidez (50 gramas por litro expresso em acéticos e 5 gramas;

v. Isento de defeitos (casse, negra ou fínica, etc) ou parasitas animais (anguílulas) ácaros do vinagre, etc;
vi. Não conter ácidos minerais livres, ácidos orgânicos adicionados sais metálicos tóxicos, matérias, acros e substâncias empireumáticos.

c) O vinagre deve ser acondicionado em saquetas de 5 a 10 ml.

7. ARMAZENAGEM

a) O vinagre deve ser embalado em caixas de 220 a 250 saquetas de 5 a 10 ml;
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;
   iii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. A denominação de venda constituída pelo nome “Vinagre”;
      2. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      3. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      4. Quantidade líquida contida 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. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;

c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição deve:
   i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo vinagre, deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem primária com 220 a 250 saquetas de 5 a 10 ml;
   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 174/2007, de 8 de maio;
b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
c) Norma Portuguesa n.º 13188 (2008) – Vinagre: Definições, características e marcação;
d) Portaria n.º 55/88, de 27 de janeiro;
e) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0163

VINAGRE

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 vinagre.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0656	VINAGRE

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Lt (litro).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

O vinagre é um produto obtido exclusivamente pelo processo biológico de dupla fermentação, alcoólica e acética, de produtos de origem agrícola.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O vinagre, quanto à classificação, deve ser vinagre de vinho obtido exclusivamente do vinho pelo processo biológico de fermentação acética;
b) O vinagre deve ter as seguintes características:
   i. Perfeita limpidez;
   ii. Cheiro e cor própria;
   iii. Sabor vinoso;
   iv. Conter o mínimo de acidez (50 gramas por litro expresso em acéticos e 5 gramas;
   v. Isento de defeitos (casse, negra ou fínica, etc) ou parasitas animais (anguílulas) ácaros do vinagre, etc;

vi. Não conter ácidos minerais livres, ácidos orgânicos adicionados sais metálicos tóxicos, matérias, acros e substâncias empireumáticos.

c) O vinagre deve ser acondicionado em embalagens de 1 Lt.

7. ARMAZENAGEM

a) O vinagre deve ser embalado em garrafas de 1 Lt;

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;

iii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:

1. A denominação de venda constituída pelo nome “Vinagre”;
2. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
3. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
4. Quantidade líquida contida 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. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;

c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição deve:

i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;

b) A amostra do artigo vinagre, deve ser:

   i. Constituída por uma embalagem primária com peso líquido de 1 Lt;

   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 174/2007, de 8 de maio;

b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;

c) Norma Portuguesa n.º 13188 (2008) – Vinagre: Definições, características e marcação;

d) Portaria n.º 55/88, de 27 de janeiro;

e) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0164

VINHO BRANCO

ET 0164

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 vinho branco.

2. IDENTIFICAÇÃO

8965-MD022-0665	VINHO BRANCO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

LI (litro)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Vinho branco é o produto obtido exclusivamente por fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas esmagadas ou de mostos de uvas, proveniente exclusivamente de castas pertencentes à espécie "*Vitis vinifera*".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Deverá ser vinho branco produzido em Portugal;
b) Após as operações eventuais, deverá ter um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 12% em volume, bem como um título alcoométrico volúmico total igual ou inferior a 14%;
c) Tem de apresentar-se com um teor de acidez total igual ou superior a 4,5g/l, expresso em ácido tartárico;

PROVA ORGANOLÉTICA

d) Para os efeitos previstos no artigo 7º do Regulamento de Análise de Amostras esta prova baseia-se na análise sensorial do vinho e faz-se através das características (parâmetros) visuais, olfativas e gustativas;

e) A visão permite distinguir a cor, o brilho e a fluidez do vinho:

   i. Cor: vinhos brancos jovens até maduros – das cores amarelo esverdeado até ao amarelo palha;

   ii. Brilho: os vinhos devem ser perfeitamente límpidos e transparentes, permitindo a passagem da luz;

   iii. Fluidez: os vinhos devem ser fluidos (quanto maior o teor alcoólico do vinho, maior a sua fluidez);

f) Olfato:

   i. Aroma: o vinho deve ser perfumado;

   ii. Odor: os vinhos brancos podem ter odor de pêssegos ou ameixas;

g) Paladar:

   i. Os vinhos devem ser suaves quanto ao teor de açúcar;

   ii. A acidez dos vinhos deve ser normal;

   iii. Os vinhos devem ser suaves relativamente ao teor de taninos, isto é quanto à sua dureza;

   iv. Os vinhos devem ser equilibrados no que respeita os seus principais constituintes;

   v. Os vinhos devem ser de corpo completo no que respeita o conjunto das sensações gustativas;

h) Um vinho que compreenda as características descritas nas alíneas anteriores será considerado BOM;

i) Um vinho é considerado MAU quando apresenta pelo menos uma das características apresentadas na tabela 1;

j) Um vinho é considerado SATISFATÓRIO ainda que apresente as características apresentadas na tabela 2.

Vinho MAU		
1. Visão	**2. Olfato**	**3. Paladar**
a. Turvo b. Formação de espuma c. Incolor d. Cor dourado e. Partículas em suspensão	a. Aroma sem frescura b. Aroma pouco limpo, com traços de fermento c. Aroma a animal d. Aroma a couro e. Odor a azedo f. Odor a fósforo g. Odor químico (anidrido sulfuroso, ácido acético ou ácido sulfídrico) h. Odor a substâncias queimadas	a. Amargo b. Bolor/mofo c. Ovo estragado d. Químicos e. Ácido f. Insípido g. Áspero h. Partículas em suspensão i. Delgado j. Baixa graduação alcoólica (menos de 11,0°C)

Tabela 1 - Características de vinho considerado mau

Vinho Satisfatório		
1. Visão	**2. Olfato**	**3. Paladar**
a. Velado b. Límpido	a. Aroma neutro b. Aroma resinoso, a madeira c. Aroma fenólico d. Odor a madeira e. Odor floral (rosas ou tílias)	a. Acidez débil b. Leve c. Amanteigado d. Picante e. Doce f. Pesado g. Sabor verde

Tabela 2 - Características de vinho considerado satisfatório

7. ARMAZENAGEM

a) O vinho branco deve ser fornecido em embalagens *bag in box* com capacidade para 5LI;

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 contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e a oxidação;

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;

   ii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:

      1. Designação do produto: “Vinho Branco” e a indicação geográfica;
      2. Marca nominativa ou figurativa devidamente registada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial;
      3. Referência ao embalador através da denominação do embalador seguido da designação social do mesmo, do município ou parte do município onde este tem a sua sede;
      4. Volume nominal expresso em litros, centilitros ou mililitros;
      5. Título alcoométrico adquirido expresso em % vol;
      6. Substâncias de alergénico, que devem ser indicadas através da expressão “contém” seguido do nome das substâncias presentes no produto final que podem ser sulfitos ou dióxido de enxofre;
      7. Identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula), seguida da identificação do lote em questão. 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 entregue deve ser:

   i. Constituída por duas embalagens *bag in box* de 5 Ll cada;

   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 147/98 de 23 de maio;

b) Decreto - lei 213/2004 de 23 de agosto;

c) Decreto - lei 560/99 de 18 de dezembro;

d) Decreto - lei 7/2004 de 5 de março;

e) Regulamento (CE) nº 606/2009 da Comissão de 10 de julho;

f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;

g) Regulamento (UE) nº 1308/2013, de 17 de dezembro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0165

VINHO TINTO

ET 0165

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 vinho tinto.

2. IDENTIFICAÇÃO

8965-MD022-0666	VINHO TINTO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

LI (litro)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Vinho tinto é o produto obtido exclusivamente por fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas esmagadas ou de mostos de uvas, proveniente exclusivamente de castas pertencentes à espécie "*Vitis vinifera*".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Deverá ser vinho tinto produzido em Portugal;
b) Após as operações eventuais, deverá ter um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 12% em volume, bem como um título alcoométrico volúmico total igual ou inferior a 14%;
c) Ter um teor de acidez total igual ou superior a 4,5g/l, expresso em ácido tartárico;

PROVA ORGANOLÉTICA

d) Para os efeitos previstos no artigo 7º do Regulamento de Análise de Amostras esta prova baseia-se na análise sensorial do vinho e faz-se através das características (parâmetros) visuais, olfativas e gustativas;

e) A visão permite distinguir a cor, o brilho e a fluidez do vinho:

i. Cor: Vinhos tintos jovens até maduros – das cores vermelho violáceo a vermelho acastanhado;

ii. Brilho: os vinhos devem ser perfeitamente límpidos e transparentes, permitindo a passagem da luz;

iii. Fluidez: os vinhos devem ser fluidos (quanto maior o teor alcoólico do vinho, maior a sua fluidez);

f) Olfato:

i. Aroma: o vinho deve ser perfumado;

ii. Odor: os vinhos tintos podem ter odor de framboesas.

g) Paladar:

i. Os vinhos devem ser suaves quanto ao teor de açúcar;

ii. A acidez dos vinhos deve ser normal;

iii. Os vinhos devem ser suaves relativamente ao teor de taninos, isto é quanto à sua dureza;

iv. Os vinhos devem ser equilibrados no que respeita os seus principais constituintes;

v. Os vinhos devem ser de corpo completo no que respeita o conjunto das sensações gustativas;

h) Um vinho que compreenda as características descritas nas alíneas anteriores será considerado BOM;

i) Um vinho é considerado MAU quando apresenta pelo menos uma das características apresentadas na tabela 1;

j) Um vinho é considerado SATISFATÓRIO ainda que apresente as características apresentadas na tabela 2.

Vinho MAU		
1. Visão	**2. Olfato**	**3. Paladar**
a. Turvo b. Formação de espuma c. Vermelho violáceo d. Cor vermelho tijolo e. Partículas em suspensão	a. Aroma sem frescura b. Aroma pouco limpo, com traços de fermento c. Aroma a animal d. Aroma a couro e. Odor a azedo f. Odor a fósforo g. Odor químico (anidrido sulfuroso, ácido acético ou ácido sulfídrico) h. Odor a substâncias queimadas	a. Amargo b. Bolor/mofo c. Ovo estragado d. Químicos e. Ácido f. Insípido g. Áspero h. Partículas em suspensão i. Delgado j. Baixa graduação alcoólica (menos de 11,0°C)

Tabela 1 - Características de vinho considerado mau

Vinho Satisfatório		
1. Visão	**2. Olfato**	**3. Paladar**
a. Velado b. Límpido	a. Aroma neutro b. Aroma resinoso, a madeira c. Aroma fenólico d. Odor a madeira e. Odor floral (rosas ou tílias)	a. Acidez débil b. Leve c. Amanteigado d. Picante e. Doce f. Pesado g. Sabor verde

Tabela 2 - Características de vinho considerado satisfatório

7. ARMAZENAGEM

a) O vinho tinto deve ser fornecido em embalagens *bag in box* com capacidade para 5LI;

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 contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e a oxidação;

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;
   ii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
      1. Designação do produto: “Vinho Tinto” e a indicação geográfica;
      2. Marca nominativa ou figurativa devidamente registada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial;
      3. Referência ao embalador através da denominação do embalador seguido da designação social do mesmo, do município ou parte do município onde este tem a sua sede;
      4. Volume nominal expresso em litros, centilitros ou mililitros;
      5. Título alcoométrico adquirido expresso em % vol;
      6. Substâncias de alergénicos, que devem ser indicadas através da expressão “contém” seguido do nome das substâncias presentes no produto final que podem ser sulfitos ou dióxido de enxofre;
      7. Identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula), seguida da identificação do lote em questão. 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 entregue deve ser:

   i. Constituída por duas embalagens *bag in box* de 5LT cada;

   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 147/98 de 23 de maio;

b) Decreto - lei 213/2004 de 23 de agosto;

c) Decreto - lei 560/99 de 18 de dezembro;

d) Decreto - lei 7/2004 de 5 de março;

e) Regulamento (CE) nº 606/2009 da Comissão, de 10 de julho;

f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;

g) Regulamento (UE) nº 1308/2013, de 17 de dezembro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0025

ANANÁS EM CALDA

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 ananás em calda.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0470	ANANÁS EM CALDA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

CN (lata)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Ananás em calda é uma conserva de ananás, adicionado de um líquido de cobertura apropriado, acondicionado em recipiente hermeticamente fechado e submetido a tratamento térmico adequado, destinado a evitar deterioração.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O ananás deve apresentar-se bem formado, são, próprio para consumo humano e isento de odores e/ou gosto anormais, de insetos vivos e de impurezas;
b) O ananás deve apresentar-se em latas com peso compreendido entre 800 e 860 gr;
c) Por peso de género é considerado o seu peso escorrido;
d) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 2 anos à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) As latas devem ser fabricadas em material inócuo, impermeável, inerte em relação ao seu produto 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 vulgar da espécie "Ananás em calda";

   ii. Lista de ingredientes;

   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. 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;

   vii. 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 duas latas com peso compreendido entre 800 e 860 gr cada;

ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível, em cada embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0132

PERA EM CALDA

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 pera em calda.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0536	PERA EM CALDA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

CN (lata)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Pera em calda é uma conserva de pera, adicionado de um líquido de cobertura apropriado, acondicionado em recipiente hermeticamente fechado e submetido a tratamento térmico adequado, destinado a evitar deterioração.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A pera em calda deve apresentar-se bem formada, sã, próprio para consumo humano e isento de odores e/ou gosto anormais, de insetos vivos e de impurezas;
b) A pera em calda deve apresentar-se em latas com peso compreendido entre 800 e 860 gr;
c) Por peso de género é considerado o seu peso escorrido;
d) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 2 anos à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) As latas devem ser fabricadas em material inócuo, impermeável, inerte em relação ao seu produto 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 vulgar da espécie “Pera em calda”;

   ii. Lista de ingredientes;

   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. 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;

   vii. 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 pera em calda deve ser:

   i. Constituída por duas latas com peso compreendido entre 800 e 860 gr cada;

ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível em cada embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0138

PÊSSEGO EM CALDA

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 pêssego em calda.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0538	PÊSSEGO EM CALDA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

CN (lata)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Pêssego em calda é uma conserva de pêssego, adicionado de um líquido de cobertura apropriado, acondicionado em recipiente hermeticamente fechado e submetido a tratamento térmico adequado, destinado a evitar deterioração.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O pêssego em calda deve apresentar-se bem formado, são, próprio para consumo humano e isento de odores e/ou gosto anormais, de insetos vivos e de impurezas;
b) O pêssego em calda deve apresentar-se em latas com peso compreendido entre 800 e 860 gr;
c) Por peso de género é considerado o seu peso escorrido;
d) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 2 anos à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) As latas devem ser fabricadas em material inócuo, impermeável, inerte em relação ao seu produto 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 vulgar da espécie "Pêssego em calda";

   ii. Lista de ingredientes;

   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. 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;

   vii. 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 pêssego em calda deve ser:

   i. Constituída por duas latas com peso compreendido entre 800 e 860 gr cada;

ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível em cada embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0153

SALADA DE FRUTA EM CALDA

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 salada de fruta em calda.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0546	SALADA DE FRUTA EM CALDA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

CN (lata)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

A salda de fruta em calda a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

Salada de fruta em calda é uma conserva de frutas, adicionada de um líquido de cobertura apropriado, acondicionado em recipiente hermeticamente fechado e submetido a tratamento térmico adequado, destinado a evitar deterioração.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A salada de fruta em calda deve apresentar as seguintes características mínimas:
   i. Bem formada, sã e própria para consumo humano;
   ii. Isenta de odores e/ou gosto anormais;
   iii. Isentas de impurezas.
b) A salada deve ser acondicionada em embalagens com peso líquido compreendido entre 800 gr e 860 gr;
c) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 2 anos à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) A salada de fruta em calda deve ser acondicionada em embalagens de material inócuo, impermeável e inerte em relação ao conteúdo e devem proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;

b) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie ““Salada de fruta em calda”;
   ii. Lista de ingredientes;
   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 contido 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. 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 salada de fruta em calda deve ser:

i. Constituída por duas embalagens com peso líquido compreendido entre 800 gr e 860 gr;

ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível em cada embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0026

ATUM EM CONSERVA

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 atum em conserva.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0309	ATUM EM CONSERVA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Atum em conserva é o produto resultante da massa muscular das espécies da família *Thunnidae*, nomeadamente: *Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus tongoe* e da espécie *Katsuwonus Pelamis* da família *Scombridae,* embalado num recipiente hermeticamente selado e esterilizado.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A posta de atum deve apresentar cor, cheiro e sabor normais, aspeto homogéneo, sem manchas hemorrágicas ou anegradas metálicas, que denunciem falta de frescura do peixe na altura da conservação, ou corrosão profunda da folha da embalagem;

b) A posta de atum deve encher completamente a lata e estar coberta de molho, que deverá ser constituído por óleo vegetal de boa qualidade;

c) Por peso de género é considerado o seu peso escorrido;

d) **Quanto à forma de Apresentação -** peixe cortado em segmentos transversais da massa muscular que são colocados na lata em planos paralelos. A proporção de pequenos pedaços não deve exceder os 18% do conteúdo escorrido da lata;

e) **Quanto à Natureza do molho -** o molho deve ser constituído exclusivamente por um dos óleos alimentares vegetais legalmente autorizados;

f) O produto deve ser preparado a partir de peixe das espécies mencionadas, fresco e de boa qualidade;

g) Os géneros entregues devem ter um período de validade superior a 2 anos à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) O atum em conserva deve ser embalado em lata própria para géneros alimentícios em conserva.

b) As latas devem apresentar um peso líquido compreendido entre 1,700 e 1,800kg ou no caso das embalagens pequenas as latas devem apresentar um peso líquido compreendido entre 120 e 140gr;

c) A embalagem não deve conter defeitos que possam comprometer o fecho hermético da mesma;

d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. Denominação de venda constituída pelo nome “Atum em Conserva”;
   ii. Lista de ingredientes;
   iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
   iv. A data de validade impressa na embalagem primária e na embalagem secundária (caso exista), acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
   v. Quantidade líquida e líquida escorrida contida nas embalagens;

vi. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula), impresso na embalagem primária e na embalagem secundária (caso exista). 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. 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 atum, em embalagens grandes, deve ser:

   i. Constituída por 3 latas com peso líquido compreendido entre de 1,700 e 1,800 kg;

   ii. Apresentada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível em cada embalagem primária e também secundária (se aplicável), com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;

c) A amostra do artigo atum, em embalagens pequenas, deve ser:

   i. Constituída por 3 latas com peso líquido compreendido entre 120 e 140 gr;

   ii. Apresentada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível em cada embalagem primária e também secundária (se aplicável), com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Regulamento (CE) nº3796/81 de 29 de dezembro;

c) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;

d) Regulamento 1536/92 de 9 de junho

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0045

CALDO DE CARNE

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 caldo de carne.

2. IDENTIFICAÇÃO

8935-MD022-0587	CALDO DE CARNE

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Caldo é uma preparação líquida, límpida e clara, obtida por cozedura em água de: substâncias ricas em proteínas, ou os seus extratos e/ou hidrolisados, com ou sem adição de: condimentos e/ou substâncias aromatizantes; de gorduras comestíveis; de cloreto de sódio; de especiarias e dos seus extratos materiais e destilados; de aditivos autorizados; ou ainda de outros géneros alimentares que visam melhorar o sabor do produto.

O caldo desidratado é o produto seco que permite obter, depois de reconstituído com água conforme o modo de preparação e depois de ser reaquecido ou não, a preparação alimentar referida no parágrafo anterior.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Caldo de carne deve ser preparado a partir de carne de bovino ou de extratos de carne de bovino, com ou sem adição de carne ou extratos de carne que não sejam de origem bovina;

b) Todos os ingredientes devem ser próprios, sãos e aptos para consumo humano. Se a descrição ou a apresentação do produto salientar a presença de um ou mais ingredientes específicos, estes devem ser empregues em quantidades suficientes, de forma que se aperceba nas características organoléticas do produto;

c) O caldo de carne deve ser embalado em recipientes de plástico de 1kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;

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, contenção e comunicação do produto, deve:

   i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;

   ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;

   iii. Figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções que deverão acompanhar o produto:

      1. A denominação de venda constituída pelo nome “Caldo de carne”;
      2. A lista de ingredientes;
      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. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

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 primária de 1 kg;

   ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, no recipiente, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0046

CALDO DE GALINHA

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 caldo de galinha.

2. IDENTIFICAÇÃO

8935-MD022-0588	CALDO DE GALINHA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Caldo é uma preparação líquida, límpida e clara, obtida por cozedura em água de: substâncias ricas em proteínas ou os seus extratos e/ou hidrolisados, com ou sem adição de: condimentos e/ou substâncias aromatizantes; de gorduras comestíveis de cloreto de sódio; de especiarias e dos seus extratos materiais e destilados; de aditivos autorizados; ou ainda de outros géneros alimentares que visam melhorar o sabor do produto.

O caldo desidratado é o produto seco que permite obter, depois de reconstituído com água conforme o modo de preparação e depois de ser reaquecido ou não, a preparação alimentar referida no parágrafo anterior.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Caldo de galinha deve ser preparado a partir de carne de galinha, de carcaças cruas evisceradas ou de extrato de carne de galinha;

b) Todos os ingredientes devem ser próprios, sãos e aptos para consumo humano. Se a descrição ou a apresentação do produto salientar a presença de um ou mais ingredientes específicos, estes devem ser empregues em quantidades suficientes, de forma que se aperceba nas características organoléticas do produto;

c) O caldo de galinha deve ser embalado em recipientes de plástico de 1kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;

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, contenção e comunicação do produto, deve:

   i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;

   ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;

   iii. Figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções que deverão acompanhar o produto:

      1. A denominação de venda constituída pelo nome “Caldo de galinha”;
      2. A lista de ingredientes;
      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. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

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 primária de 1 kg;
   ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, na embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0069

CONCENTRADO DE TOMATE

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 concentrado de tomate.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0492	CONCENTRADO DE TOMATE

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

EA (unidade)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Concentrado de tomate é um produto pastoso obtido por concentração do líquido, extraído por processos físicos, de frutos do tomateiro “Lycopersicum esculentum Miller”.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O concentrado de tomate deverá apresentar na sua composição frutos de tomateiro sãos, limpos, no estado de maturação industrial, isentos de resíduos de pesticidas ou reduzidos a teores inócuos;
b) São autorizados os seguintes ingredientes facultativos:
    i. Sal, máximo expresso com cloreto de sódio - 10% de resíduo;
    ii. Especiarias;
    iii. Plantas aromáticas e/ou partes de plantas;
    iv. Aromas naturais;
c) Características organoléticas:

i. Textura e aspeto – produto pastoso e homogéneo;
ii. Sabor e aroma – característicos do produto;
iii. Cor – vermelha característica;

d) O concentrado de tomate deve apresentar-se em latas com peso líquido compreendido entre 780 e 860 gr;
e) Os géneros entregues deverão ter uma validade superior a 2 anos à data da sua receção;

7. ARMAZENAGEM

a) As latas devem ser fabricadas em material inócuo, impermeável, inerte em relação ao seu produto;
b) As latas devem proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
   i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Tomate" e o nome científico da espécie "*Lycopersicum esculentum Miller*";
   ii. A forma de apresentação "enlatada";
   iii. Lista de ingredientes;
   iv. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
   v. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
   vi. Quantidade líquida contida nas embalagens;
   vii. 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;

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

d) O enchimento dos recipientes será feito de modo que não fiquem tão cheios quanto o permitam os meios de enchimento aplicados, nunca ocupando o produto menos de 90% do volume de água que, 20ºC, que o recipiente uma vez fechado, possa conter;

e) A conservação deve ser assegurada pela combinação do acondicionamento em recipiente estanque aos líquidos, gases, e microrganismos e do tratamento pelo calor ou outro processo autorizado, que tem por fim destruir ou inibir totalmente as enzimas, os microrganismos e suas toxinas, cuja presença ou proliferação o poderiam alterar ou tornar impróprio para a consumo.

8. AMOSTRA

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

b) A amostra do artigo deve ser:

i. Constituída por 3 latas com peso líquido compreendido entre 780 e 860 gr;

ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível em cada na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto – lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) NP 1581 de 1987 – Concentrado de tomate. Definição, composição, características, acondicionamento e marcação;

c) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;

d) Regulamento CEE 1593/98 de 23 de julho;

e) Regulamento CEE 1764/86 de 27 de maio;

f) Regulamento CEE 2318/89 de 28 de julho;

g) Regulamento CEE 966/2001 de 22 de maio.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0162

TOMATE PELADO

ET 0162

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 tomate pelado.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0552	TOMATE PELADO PEQUENO
8915-MD022-0551	TOMATE PELADO GRANDE

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Tomate pelado é uma conserva de tomates pelados inteiros e em pedaços.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O tomate pelado deve apresentar as seguintes características mínimas:
   i. Isento de gosto e cheiro estranhos ao produto;
   ii. Isento de pele e de lesões;
   iii. A sua cor deve ser a característica da variedade utilizada corretamente transformada;

b) O tomate pelado deve apresentar na sua composição os seguintes ingredientes: água, sumo de tomate, concentrado de tomate, sal (cloreto de sódio), especiarias naturais, ervas aromáticas e seus extratos e aromas naturais;

c) No fabrico de tomate pelado só podem ser utilizados como aditivos o ácido cítrico (E 330) e o cloreto de cálcio (E 509);
d) No que respeita a conserva de tomate pelado, os tomates e o líquido de cobertura de um recipiente devem ocupar pelo menos 90% da capacidade em água do recipiente;
e) A conservação deve ser assegurada pelo emprego combinado do acondicionamento num recipiente estanque aos líquidos, aos gases, aos microrganismos e ao tratamento pelo calor ou outro processo autorizado, que tem por fim destruir ou inibir totalmente as enzimas, os microrganismos e suas toxinas, cuja presença ou proliferação poderiam alterar ou tornar imprópria para consumo a conserva;
f) O tomate pelado em embalagens pequenas deve ser acondicionado em embalagens com peso líquido compreendido entre 780 gr e 860 gr;
g) O tomate pelado em embalagens grandes deve ser acondicionado em embalagens com peso líquido compreendido entre 2 kg e 3 kg;
h) Por peso de género é considerado o seu peso escorrido;
i) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 2 anos à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) O tomate pelado deve ser acondicionado em embalagens de material inócuo, impermeável e inerte em relação ao conteúdo e devem proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
b) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
    i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie ““Tomate pelado”;

ii. A forma de apresentação “enlatada”;
iii. Lista de ingredientes;
iv. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
v. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
vi. Peso líquido contido nas embalagens;
vii. 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;
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 tomate pelado em embalagens pequenas deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem com peso líquido compreendido entre 780 gr e 860 gr;
   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
c) A amostra do artigo tomate pelado em embalagens grandes deve ser:
   iii. Constituída por uma embalagem com peso líquido compreendido entre 2 kg e 3 kg;

iv. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
c) Regulamento CE 1535/2003 DE 29 de agosto;
d) Regulamento CEE 1593/98 de 23 de julho;
e) Regulamento CEE 1764/86 de 27 de maio.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0018

AÇAFRÃO

REGISTO DE ALTERAÇÕES

Identificação de Alteração	Data em que foi efetuada	Quem efectuou (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 açafrão.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0627	AÇAFRÃO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Açafrão é um produto seco preparado para consumo humano, obtido pela trituração de sementes das variedades cultivares de "*Crocus sativus*".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O açafrão deve ser proveniente de sementes de boa qualidade, sãs, isentas de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;
b) O açafrão deve ser embalado em sacos de 250gr;
c) O prazo de validade do produto fornecido deve ser 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;

b) Os sacos de embalagem devem proteger o açafrão de contaminações externas, microbianas ou outras;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. Nome científico da espécie "*Crocus sativus*", denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Açafrão" e a forma de apresentação "moído";

   ii. Lista de ingredientes;

   iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;

   iv. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

   v. Peso líquido em quilogramas;

   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. 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 duas embalagens de 250gr;

   ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem, com a seguinte informação legível: "NPD e designação do concorrente".

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0048

CANELA

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 canela.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD026-3811	CANELA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Canela é um produto seco preparado para consumo humano, obtido pela trituração de sementes das variedades cultivares de "*Cinnamomum*".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A canela deve ser proveniente de sementes de boa qualidade, sãs, isentas de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;
b) A canela deve ser embalada em sacos de 0,500 kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;
c) 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, contenção e comunicação do produto, deve:
   i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
   ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
   iii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
      1. Nome científico da espécie "*Cinnamomum*" e denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Canela";
      2. Forma de apresentação "moída";
      3. Lista de ingredientes;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. Data de durabilidade mínima acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
      7. 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;
      8. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

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

b) A amostra do artigo deve ser:

   i. Constituída por duas embalagens primárias de 0,500 kg cada;

   ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0051

CARIL

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 caril.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0631	CARIL

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Caril é um produto seco preparado para consumo humano, composto por uma mistura de diferentes especiarias moídas, tais como: cominho, açafrão, canela, pimenta, gengibre, cravinho, noz-moscada, entre outros.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O caril deve ser proveniente de sementes de boa qualidade, sãs, isentas de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;
b) O caril deve ser acondicionado em embalagens primárias de 0,500 kg, em embalagem secundária;
c) 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, contenção e comunicação do produto, deve:
   i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
   ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
   iii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
      1. Denominação de venda constituída pelo nome “Caril”;
      2. Forma de apresentação “moído”;
      3. Lista de ingredientes;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. Data de durabilidade mínima acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
      7. 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;
      8. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

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

b) A amostra do artigo deve ser:

   i. Constituída por duas embalagens primárias de 0,500 kg cada;

   ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0066

COLORAU

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 colorau.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0636	COLORAU

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Colorau é um produto seco preparado para consumo humano, obtido pela trituração de sementes das variedades cultivares de " *Capsicum annum*".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O colorau deve ser proveniente de sementes de boa qualidade, sãs, isentas de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;
b) O colorau deve ser embalado em sacos de 1 kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;
c) 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, contenção e comunicação do produto, deve:
   i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
   ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
   iii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
      1. Denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Colorau”;
      2. Forma de apresentação “moído”;
      3. Lista de ingredientes;
      4. 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. 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. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

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

b) A amostra do artigo deve ser:

   i. Constituída por duas embalagens primárias de 1 kg cada;

   ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0067

COMINHOS

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 cominhos.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0637	COMINHOS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Cominhos é um produto seco preparado para consumo humano, obtido pela trituração de sementes das variedades cultivares de " *Cuminum cyminum*".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Os cominhos devem ser provenientes de sementes de boa qualidade, sãs, isentas de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;
b) Os cominhos devem ser embalados em sacos de 0,250 kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;
c) 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, contenção e comunicação do produto, deve:
   i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
   ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
   iii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
      1. Denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Cominhos";
      2. Forma de apresentação "moído";
      3. Lista de ingredientes;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. Data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
      7. 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. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

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

b) A amostra do artigo deve ser:

   i. Constituída por duas embalagens primárias de 0,250 kg cada;

   ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0074

CRAVINHO

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 cravinho.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0638	CRAVINHO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Cravinho é um produto seco preparado para consumo humano, obtido pela trituração de sementes das variedades cultivares de " *Eugenia aromática*".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O cravinho deve ser proveniente de sementes de boa qualidade, sãs, isentas de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;
b) O cravinho deve ser embalado em sacos de 0,250 kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;
c) 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, contenção e comunicação do produto, deve:

i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
iii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
    1. Nome científico da espécie “Eugenia aromática” e denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Cravinho”;
    2. Forma de apresentação “moído”;
    3. Lista de ingredientes;
    4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
    5. Data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
    6. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
    7. 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. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo deve ser:
    i. Constituída por duas embalagens primárias de 0,250 kg cada;

ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0120

NOZ MOSCADA

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 noz-moscada.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0645	NOZ-MOSCADA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Noz-moscada é um produto seco preparado para consumo humano, obtido pela trituração de sementes das variedades cultivares de "*Myristica fragans*".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A noz-moscada deve ser proveniente de sementes de boa qualidade, sãs, isentas de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;
b) A noz-moscada deve ser embalada em sacos de 0,500 kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;
c) 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, contenção e comunicação do produto, deve:
   i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
   ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
   iii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
      1. Nome científico da espécie "*Myristica fragans*" e denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Noz-moscada";
      2. Forma de apresentação "moído";
      3. Lista de ingredientes;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. Data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
      7. 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;
      8. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

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

b) A amostra do artigo deve ser:

   i. Constituída por duas embalagens primárias de 0,500 kg cada;

   ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0130

PAU DE CANELA

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 pau de canela.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD031-0656	PAU DE CANELA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Pau de canela é um produto seco preparado para consumo humano, obtido das variedades cultivares de "*Cinnamomum*".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O pau de canela deve ser proveniente de variedade de boa qualidade, sã, isenta de parasita e de sabores e/ou odores estranhos;
b) O pau de canela deve ser acondicionado em embalagens com peso compreendido entre 0,5 e 1 kg;
c) 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, contenção e comunicação do produto, deve:
   i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
   ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
   iii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
      1. Nome científico da espécie "*Cinnamomum*" e denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Pau de canela";
      2. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      3. Data de durabilidade mínima, 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. 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. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo pau de canela deve ser:

i. Constituída por uma embalagem primária com peso compreendido entre 0,5 e 1 kg;
ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, na embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0140

PIMENTA

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 pimenta.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0649	PIMENTA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Pimenta é um produto seco preparado para consumo humano, de bagas inteiras das variedades cultivares de "*Piper nigrum*".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A pimenta deve ser proveniente de sementes de boa qualidade, sãs, isentas de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;
b) A pimenta deve ser embalada em sacos de 0,500 kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;
c) 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, contenção e comunicação do produto, deve:

i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
iii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
    1. Nome científico da espécie "*Piper nigrum*" e denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Pimenta";
    2. Forma de apresentação "moído";
    3. Lista de ingredientes;
    4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
    5. Data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
    6. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
    7. 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;
    8. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo deve ser:

i. Constituída por duas embalagens primárias de 0,500 kg cada;
ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0142

PIRIPIRI

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 piripiri.

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0652	PIRIPIRI

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Piripiri é um produto seco preparado para consumo humano, que deve ser apresentado sob a forma moída.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O piripiri deve ser provenientes de sementes de boa qualidade, são, isento de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;
b) O piripiri deve ser embalado em sacos de 0,500 Kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;
c) 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, contenção e comunicação do produto, deve:

i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
iii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
    1. Denominação de venda constituída pelo nome “Piripiri”;
    2. Forma de apresentação “moído”;
    3. Lista de ingredientes;
    4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
    5. Data de durabilidade mínima acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
    6. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
    7. 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;
    8. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo deve ser:
    i. Constituída por duas embalagens primárias de 0,500 Kg cada;

ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0024

ARROZ

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
5; 6 a); 6 b); 7 b) i.; 9	05JAN18	Ana Teixeira 2TEN TSN, DA
2.	12OUT18	Ana Teixeira 2TEN TSN, DA

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8920-MD022-0556	ARROZ
8920-MD031-0643	ARROZ ESTUFADO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Arroz é um grão proveniente da semente da espécie "*Oryza sativa L.".*

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Quanto ao estado FÍSICO do arroz – arroz branqueado, arroz em casca a que foi eliminada a casca, a totalidade das camadas exteriores e interiores do pericarpo e a totalidade do gérmen;
b) Quanto á DIMENSÃO dos grãos do arroz – arroz de grãos longos da Categoria A (arroz de grãos com um comprimento superior a 6,0mm, cuja relação comprimento/largura seja superior a 2 e inferior a 3);
c) Quanto ao TRATAMENTO a que o arroz é sujeito – arroz glaciado ou arroz estufado/vaporizado. O arroz glaciado trata-se de arroz branqueado envolvido por uma película de glucose e talco, próprios para consumo humano. O arroz

estufado/vaporizado trata-se de arroz que em casca ou película e após imersão em água, vaporização e secagem é submetido a laboração industrial, para ser preparado para consumo, e cujo amido se encontra totalmente gelatinizado;

d) Quanto ao TIPO – arroz carolino ou arroz vaporizado;

e) O arroz deve apresentar-se em embalagens de 1kg;

f) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 9 meses à data da sua receção;

PROVA ORGANOLÉTICA

g) Para os efeitos previsos no artigo 7º do Regulamento de Análise de Amostras a análise sensorial do arroz faz-se através das características visuais, sabor e odor;

h) A visão permite distinguir diferentes características do grão de arroz:
   i. Cor: Os grãos de arroz carolino devem ser brancos, podendo existir estrias brancas longitudinais em 10% dos grãos, no máximo. Os grãos do arroz vaporizado devem ser dourados;
   ii. Comprimento: os grãos de arroz devem ter um comprimento superior a 6,0 mm e uma relação comprimento/largura superior a 2 e inferior a 3;
   iii. Vitrosidade: os grãos de arroz devem apresentar um aspeto vítreo e cristalino;

i) O sabor permite distinguir o paladar, a textura e a consistência, características que deverão ser avaliadas após cozedura do arroz:
   i. Paladar: o arroz deve apresentar um paladar aveludado e suave;
   ii. Textura:
      1. O arroz carolino deve apresentar uma textura cremosa e suave, com camada superficial lisa e oleosa;
      2. O arroz vaporizado deve ser macio e firme;
      3. Quando o arroz estiver cozido não deve apresentar núcleo duro no interior do grão;
   iii. Consistência: o arroz depois de cozido deve ficar firme e solto;

j) Odor:
   i. O arroz quando cozido deve emanar um cheiro intenso a arroz;

k) Um arroz é considerado mau quando apresenta uma das características constantes na tabela 1;

l) Um arroz é considerado satisfatório mesmo que apresente as características descritas na tabela 2.

Arroz Mau		
1. Visão	**2.Sabor (Paladar, textura, consistência)**	**3.Odor**
a. Grão partido ou trinca b. Grão verde c. Grão deformado d. Grão danificado e. Grão fendido f. Grão gessado (3/4 têm aspeto opaco e farinhoso) g. Grão estriado de vermelho h. Grão vermelho i. Grão manchado j. Grão amarelo	a. Pastoso b. Pegajoso c. Empapado d. Flácido e. Presença de núcleo duro no interior do grão após cozedura	a. Sem odor

Tabela 1 – Características de arroz considerado mau

Arroz Satisfatório		
1.Visão	**2.Sabor (Paladar, textura, consistência)**	**3.Odor**
a. Grão branco – com tom leve amarelado	a. Gomoso	a. Odor leve

Tabela 2 - Características de arroz considerado satisfatório

7. ARMAZENAGEM

a) As embalagens devem ser fabricadas 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. Denominação de venda constituída por “arroz” seguida da referência ao tipo comercial “Longo”, à classe comercial “Extra”, e ao tratamento a que o arroz é sujeito “Branqueado” ou “Estufado/Vaporizado”. O tipo comercial “Longo” da classe “Extra” pode completar a denominação de venda com a menção ”Carolino”;

   ii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;

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

   iv. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;

   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.

8. AMOSTRA

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

b) A amostra do artigo deve ser:

   i. Constituída por 3 embalagens de 1Kg, cada;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto–Lei 157/2017 de 28 de dezembro;
b) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
c) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0034

BARRA DE CEREAIS

ET 0034

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 barra de cereais.

2. IDENTIFICAÇÃO

8920-MD031-3775	BARRA DE CEREAIS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

EA (unidade)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Barra de cereais são um complemento para uma alimentação equilibrada. Consistem em pequenas barras (21 a 25 gr).

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) As barras de cereais devem ser dos seguintes sabores:
   i. Chocolate;
   ii. Fruta;
b) Todos os ingredientes das barras de cereais devem ser de boa qualidade, sãos, isentos de parasitas, de ataques de parasitas e de odores e/ou sabores estranhos;
c) As barras de cereais devem ser embaladas em caixas com 6 a 8 unidades;
d) 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 fabricada em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
   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;
   ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. A denominação de venda constituída pelo nome “Barras de cereais”;
      2. Lista de ingredientes;
      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 líquido, em quilogramas, do produto contido 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. 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 com 6 a 8 unidades, de cada um dos sabores solicitados na alínea a) do n.º 6;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0041

BOLACHA

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 bolacha.

2. IDENTIFICAÇÃO

8925-MD022-0574	BOLACHA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

A bolacha de água e sal tem como ingrediente principal a farinha de trigo. Este tipo de bolacha tem na sua composição o ingrediente cloreto de sódio (sal), que lhe confere um sabor salgado, entre outros ingredientes.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Os ingredientes que compõem as bolachas de água e sal devem ser de boa qualidade, sãos, isentos de parasitas, isentos de ataques de parasitas assim como isentos de odores e ou sabores estranhos;
b) As bolachas de água e sal devem ser acondicionadas em embalagens secundárias com um máximo de 24 embalagens primárias com peso compreendido entre 180 e 200 gr cada;
c) 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, contenção e comunicação do produto, deve:
   i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
   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 “Bolacha”;
      2. Tipo de bolacha “Água e Sal”;
      3. A lista de ingredientes;
      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, dos produtos contidos nas embalagens;
      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 correcta 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.

b) A embalagem secundária deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

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

b) A amostra do artigo deve ser:

   i. Constituída por 3 embalagens primárias com peso compreendido entre 180 e 200 gr cada;

   ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto – Lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Decreto-Lei 65/92 de 23 de abril;

c) Portaria 254/2003 de 19 de março;

d) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0092

FLOCOS DE CEREAIS

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 flocos de cereais.

2. IDENTIFICAÇÃO

8920-MD022-0562	FLOCOS DE CEREAIS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

a) **Nestum com mel ou equivalente** – preparação à base de farinha de trigo e trigo hidrolisado, sacarose, mel, aditivos alimentares e vitaminas que após reconstituição com leite de acordo com as instruções mencionadas no rótulo é utilizado como flocos de cereais com mel;

b) ***Golden Grahams* ou equivalente** – preparação à base de farinha de cereais (existência de trigo integral em 30%) que após reconstituição com leite de acordo com as instruções mencionadas no rótulo é utilizado como cereais de trigo integral tostados;

c) ***Clusters* de amêndoas ou equivalente** – preparação à base de trigo integral, açúcar, xarope de açúcar invertido, sal, mel, aditivos alimentares, óleo vegetal, farinha de arroz, frutos secos, vitaminas e minerais que após reconstituição com leite de acordo com as instruções mencionadas no rótulo é utilizado como flocos de trigo integral com crocantes frutos secos e mel.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Todos os ingredientes dos flocos de cereais devem ser de boa qualidade, sãos, isentos de parasitas, ataques de parasitas e de odores e/ou sabores estranhos;
b) Os flocos de cereais devem ser acondicionados em embalagens com peso compreendido entre 200 e 500 gr;
c) 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;
    ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
        1. A denominação de venda constituída pelo nome “Flocos de cereais com mel” ou “Flocos de trigo integral tostados” ou “Flocos de trigo integral com crocantes de frutos e mel”;
        2. Lista de ingredientes;
        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, do produto contido 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. 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 flocos de cereais deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem com peso compreendido entre 200 e 500 gr;
   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 560/99, de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0082

FARINHAS

ET 0082

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 farinha de centeio, de farinha de milho, de farinha integral de trigo e de farinha de trigo.

2. IDENTIFICAÇÃO

8920-MD031-6568	FARINHA DE CENTEIO
8920-MD022-0557	FARINHA DE MILHO
8920-MD031-6569	FARINHA INTEGRAL DE TRIGO
8920-MD022-0558	FARINHA TRIGO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

A farinha de centeio, a farinha de milho, a farinha integral de trigo e a farinha de trigo são o produto resultante da moenda de grãos de cereais, maduros, sãos, não germinados e isentos de impurezas.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) As farinhas devem apresentar as seguintes características mínimas:
   i. Possuir características organoléticas próprias do produto;

ii. Ser adequadas ao fim a que se destinam;
iii. Apresentarem-se em conveniente estado de conservação;
iv. Sem sinais de parasitação vegetal ou animal;
v. Isentas de agentes patogénicos ou de substâncias derivadas de microrganismos em níveis que representem risco para a saúde;
vi. Isentas de substâncias estranhas à sua normal composição;

b) Tipos de farinha:
   i. Farinha de centeio;
   ii. Farinha de milho tipo 70;
   iii. Farinha integral de trigo;
   iv. Farinha de trigo tipo 65;
c) A farinha de centeio deve ser acondicionada em embalagens de 5 kg;
d) A farinha de milho deve ser acondicionada em embalagens de 1 kg;
e) A farinha integral de trigo deve ser acondicionada em embalagens de 1 kg;
f) A farinha de trigo deve ser acondicionada em embalagens entre 5 a 10 kg;
g) 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, contenção e comunicação do produto, deve:
   i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
   ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
   iii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
      1. Denominação de venda, com referência ao cereal, ao tipo de farinha, se aplicável, e ao fim a que se destina, indicada pela seguinte

expressão “Farinha de centeio, para…”; “Farinha de milho, tipo 70, para …”; “Farinha de trigo, integral, para...”; “Farinha de trigo, tipo 65, para …”;

2. A forma de apresentação “moído”;
3. Lista de ingredientes;
4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
5. Data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
6. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
7. 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. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

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

c) A amostra do artigo farinha de milho deve ser:
   iii. Constituída por três embalagens de 1 kg;
   iv. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;

d) A amostra do artigo farinha integral de trigo deve ser:
   v. Constituída por três embalagens de 1 kg;
   vi. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;

e) A amostra do artigo farinha de trigo deve ser:
   vii. Constituída por uma embalagem entre 5 e 10 kg;
   viii. 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 n.º 560/99, de 18 de dezembro;
b) Decreto-Lei n.º 65/92, de 23 de abril;
c) Portaria n.º 1023/94, de 22 de novembro;
d) Portaria n.º 254/2003, de 19 de março;
e) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0115

MASSAS

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 massas.

2. IDENTIFICAÇÃO

8920-MD022-0563	MASSA COTOVELO
8920-MD022-0564	MASSA ESPARGUETE
8920-MD022-0566	MASSINHAS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Massa alimentar é o produto obtido pela secagem de massa fermentada, feita com água e sêmola de trigo duro (*T. durum*) de boa qualidade, rica em glúten sem adição de qualquer material corante e moldadas mecanicamente. As boas massas distinguem-se pela sua propriedade de aumentarem de volume pela cozedura sem desagregarem.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Quanto ao tipo:
   i. Massa cotovelo;
   ii. Massa esparguete;
   iii. Massinhas (cotovelinhos, estrelinhas, pevide, letrinhas);

b) Quanto à classe – Qualidade superior;

c) A massa deve ser acondicionada em embalagens com peso compreendido entre 250 e 500 gr, em embalagens de secundárias com 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 “Massa” assim como o tipo de massa apresentada “Cotovelo”, “Esparguete”, “Massinhas – cotovelinhos, estrelinhas, letrinhas, pevide”;
      2. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      3. Peso, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
      4. 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. 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 deve:
   i. Ser de cartão, não danificado, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo massa cotovelo deve ser:
    i. Constituída por uma embalagem secundária de 10 kg, com embalagens com peso compreendido entre 250 e 500 gr;
    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) A amostra do artigo massa esparguete deve ser:
    i. Constituída por uma embalagem secundária de 10 kg, com embalagens com peso compreendido entre 250 e 500 gr;
    ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
d) A amostra do artigo massinhas deve ser:
    i. Constituída por uma embalagem secundária de 10 kg, com embalagens com peso compreendido entre 250 e 500 gr;
    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 560/99, de 18 de dezembro;
b) Decreto-Lei n.º 65/92, de 23 de abril;
c) Portaria n.º 1023/94, de 22 de novembro;
d) Portaria n.º 254/2003, de 19 de março;
e) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0114

MASSA DE LASANHA

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 massa de lasanha.

2. IDENTIFICAÇÃO

8920-MD022-0565	MASSA DE LASANHA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Massa de lasanha é uma massa alimentícia apropriada para pratos do tipo lasanha, composta basicamente por sêmola de trigo duro e água.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A massa de lasanha deve ser acondicionada em embalagens com peso compreendido entre 250 e 500 gr, em embalagens de secundárias com peso compreendido entre 4 e 10 kg;
b) 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 “Massa de lasanha”;
2. Lista de ingredientes;
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, 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. 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 deve:

i. Ser de cartão, não danificado, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;

b) A amostra do artigo massa de lasanha deve ser:

i. Constituída por uma embalagem secundária com peso compreendido entre 4 e 10 kg, com embalagens com peso compreendido entre 250 e 500 gr;

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 560/99, de 18 de dezembro;
b) Decreto-Lei n.º 65/92, de 23 de abril;
c) Portaria n.º 1023/94, de 22 de novembro;
d) Portaria n.º 254/2003, de 19 de março;
e) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0125

PÃO

ET 0125

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

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

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) O pão deve ser fabricado em condições adequadas, com farinhas de trigo, centeio e/ou milho, de acordo com os tipos legalmente estabelecidos, água potável, fermento ou levedura, sendo ainda possível a utilização de sal e de outros ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos, nas condições legalmente fixadas;
b) Todos os ingredientes do pão devem ser de boa qualidade, sãos, isentos de parasitas, de ataques de parasitas e de odores e/ou sabores estranhos;
c) O pão congelado deve ter sido ultracongelado individualmente de forma que possa ser separado cada um por si sem ter de haver necessidade de descongelamento de todo o material;
d) O pão pode conter os seguintes ingredientes:
    i. Farinha de trigo dos tipos 55, no caso do pão de longa duração, 65, 80, 110 ou 150;
    ii. Farinha de centeio dos tipos 70, 85, 130 ou 170;
    iii. Farinha de milho dos tipos 70, 100 ou 175;
    iv. Ou apenas com farinha de dois destes cereais com uma incorporação mínima de 10 % de farinha de cada cereal;
    v. Água potável;
    vi. Sal;
    vii. Fermento ou levedura;
    viii. Dextrose, no caso do pão de longa duração;
    ix. Regulador de acidez, no caso do pão de longa duração;
    x. Acetato de sódio, no caso do pão de longa duração;
    xi. Podem também ser utilizadas farinhas de glúten, extrato de malte, farinha de malte, açúcar e aditivos.

6.2. Características técnicas

6.2.1 Pão de mistura

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

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

6.2.2 Pão congelado

a) O pão congelado deve apresentar-se ultracongelado, devendo ser conservado à temperatura de - 18 º C;
b) Cada unidade de pão congelado deve ter peso compreendido entre 60 a 80 gr;
c) Os géneros entregues deverão ter uma validade mínima de 4 meses, à data da sua receção;

6.2.3 Pão de longa duração

a) O pão de longa duração deve apresentar-se pré-cozido, pronto a ir ao forno;
b) Cada embalagem de pão de longa duração deve conter 4 a 6 unidades de pão e apresentar um peso compreendido entre 200 a 300 gr;
c) Os géneros entregues deverão ter uma validade mínima de 2 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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

7.1.1 Pão de mistura e pão de longa duração

a) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem primária, as seguintes menções que deverão acompanhar o produto:

i. A denominação de venda constituída pelo nome “Pão de Mistura” ou “Pão pré-cozido”, referindo o tipo de farinha utilizado;

ii. Lista de ingredientes;

iii. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação do período durante o qual o produto pode ser guardado pelo destinatário, e a indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

iv. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

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

7.1.2 Pão congelado

a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto deve ser de Polietileno de Alta Densidade (PEAD) adequado para uso alimentar;

b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:

i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos;

ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:

1. A denominação de venda constituída pelo nome “Pão pré-cozido” referindo o tipo de farinha utilizado;

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

7.2. Armazenagem técnica

7.2.1 Pão de mistura

a) O pão de mistura deve ser embalado em sacos de plástico microperfurados próprios para produtos alimentares;
b) As unidades devem apresentar-se embaladas individualmente;

7.2.2 Pão congelado

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

7.2.3 Pão de longa duração

a) O pão de longa duração deve ser embalado em atmosfera protetora;

b) Cada embalagem deve conter entre 4 a 6 unidades de pão.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho;

b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;

c) Decreto-Lei n.º 65/92, de 23 de abril;

d) Portaria n.º 425/98, de 25 de julho;

e) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0105

LEVEDURA

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 respeitar na aquisição de levedura.

2. IDENTIFICAÇÃO

8925-MD022-0578	LEVEDURA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

As leveduras para panificação são estirpes de "*Saccharomyces cerevisiae*", pertencentes a um grupo de fungos onde predomina a forma unicelular. Este artigo deve ser apresentado sob a forma de levedura seca instantânea.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A levedura deve ser constituída por:
   i. Levedura de panificação;
   ii. Agente de reidratação;

b) A levedura deve apresentar-se em bom estado de conservação, sem sinais de parasitação vegetal ou animal, isenta de agentes patogénicos ou de substâncias derivadas de microrganismos, em níveis que representem risco para a saúde, e de outras substâncias estranhas à sua normal composição;

c) A levedura deve ser acondicionada em embalagens de 500 gr;

a) Os géneros devem ter uma validade superior a 3 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) A levedura deve ser embalada a vácuo;
b) A embalagem primária responsável pela conservação e contenção do produto, e pela comunicação deve:
   i. Ser de material adequado para uso alimentar;
   ii. Proteger o produto de contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e a oxidação;
   iii. Identificar de forma clara, visível e legível as seguintes menções:
      1. Denominação de venda “Levedura”;
      2. A forma de apresentação “Seca instantânea”;
      3. Lista de ingredientes;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido em quilogramas do produto contido nas embalagens;
      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 levedura deve ser:
   i. Constituída por 3 embalagens primárias de 500 gr cada;

ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 274/2000, de 9 de novembro;
b) Decreto-Lei n.º 363/98, de 19 de novembro;
c) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
d) Portaria n.º 425/98, de 25 de julho;
e) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0116

MELHORANTE

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 respeitar na aquisição de melhorante.

2. IDENTIFICAÇÃO

8925-MD022-0579	MELHORANTE

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

O melhorante é utilizado em processos de fermentação retardada. Este otimiza a tolerância das massas, assegura um pão de elevada qualidade em volume, aspeto, cor, sabor e conservação. O melhorante deve ser apresentado sob a forma de pó.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O melhorante deve ser constituído por:
   i. Farinha (Trigo e Soja);
   ii. Emulsionante;
   iii. Enzimas;
   iv. Agente de tratamento de farinha;
   v. Aditivos.

b) O melhorante deve apresentar-se em conveniente estado de conservação, sem sinais de parasitação vegetal ou animal, isento de agentes patogénicos ou de

substâncias derivadas de microrganismos, em níveis que representem risco para a saúde e de outras substâncias estranhas à sua normal composição;

c) O melhorante deve ser acondicionado em embalagens primárias de 5 kg;

d) Os géneros devem ter uma validade superior a 4 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) A embalagem primária responsável pela conservação e contenção do produto, e pela comunicação deve:
   i. Ser de material adequado para uso alimentar;
   ii. Proteger o produto de contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e a oxidação;
   iii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. Denominação de venda “Melhorante”;
      2. A forma de apresentação “Em pó”;
      3. Lista de ingredientes;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido em quilogramas do produto contido na 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 entregue deve ser:

   i. Constituída por uma embalagem primária de 5 kg;

   ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;

b) Portaria n.º 425/98, de 25 de julho;

c) Portaria n.º 833/89, de 22 de setembro;

d) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0038

BATATA CONGELADA SEMI FRITA
(Batata pré-frita ultracongelada)

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 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

a) 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 -18ºC;

b) As batatas devem ter sido congeladas individualmente de forma a possibilitar a descongelação da quantidade desejada e não toda a embalagem;

c) As batatas pré-fritas ultracongeladas devem apresentar-se:

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:

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

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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0023

ALHO

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 alho.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0468	ALHO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Alho é proveniente da variedade cultivar de "*Allium sativum L*" apresentado no estado seco. Entende-se por alho seco o produto cujo caule, película exterior do bolbo e película que envolve os dentes esteja completamente seco. O alho pode apresentar coloração branca ou roxa.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) Os bolbos de alho devem ser:
   i. Sãos, excluem-se os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
   ii. Isentos de parasitas, de matérias estranhas visíveis, de danos provocados pelo gelo ou pelo sol, de germes visíveis exteriormente, de humidade exterior anormal, de humidade exterior anormal, de odores e/ou sabores estranhos;

iii. Limpos e firmes;

b) Os bolbos devem apresentar-se inteiros e com forma bastante regular. No entanto, podem apresentar ligeiros defeitos (pequenas fendas na película exterior do bolbo) desde que estes não prejudiquem o aspeto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem;

c) Os dentes devem estar suficientemente fechados;

d) A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial;

e) A diferença de diâmetro entre o bolbo mais pequeno e o bolbo da maior embalagem não deve exceder os 15 mm;

f) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas alhos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, tipo ou calibre. A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da totalidade do conteúdo;

6.2. Características técnicas

a) Os alhos devem pertencer à categoria I. Devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade e do tipo comercial;

b) Os alhos devem apresentar um diâmetro mínimo de 50 mm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) Os alhos devem ser acondicionados de modo a ficaram convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas aos produtos. A utilização de materiais, nomeadamente de papeis ou selos, que incluem indicações comerciais é autorizada sob condição da impressão ou da rotulagem ser realizada com tinta e/ou cola não tóxica;

b) As embalagens devem ser isentas de qualquer corpo estranho;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

i. A denominação de venda constituída pelo nome “Alho”, natureza do produto seco, nome da variedade ou tipo comercial “Alho branco” ou “Alho roxo”;
ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);
iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
iv. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
v. Peso líquido em quilogramas do produto contido 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. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

Os alhos devem ser acondicionados em embalagens de pesos compreendidos entre 5 e 10 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:
   i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
   ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
b) Portaria n.º 242/92, de 17 de setembro;
c) Regulamento de execução (EU) n.º 543/2011, de 7 de junho;
d) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0040

BATATA

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 batata.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0472	BATATA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Batata é um "tubérculo da cultivar" pertencente à espécie "*Solanum tuberosum L."* e seus híbridos, destinada ao consumo em fresco. Exclui-se a batata destinada à transformação industrial.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) Os tubérculos depois de acondicionados devem apresentar, tendo em conta as características admitidas, as seguintes características mínimas:
   i. Aspeto normal para a variedade, considerando a região da respetiva produção;
   ii. Inteiros, isto é, isentos de todos os cortes ou ablações que provoquem uma alteração da sua integridade;
   iii. Sãos, excluindo-se os produtos atacados de podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;

iv. Limpos;
v. Com a pele bem formada;
vi. Firmes;
vii. Não germinados, e caso apresentem germes estes não podem medir mais de 3mm;
viii. Isentos de humidade exterior anormal, isto é, secos adequadamente, se forem lavados;
ix. Isentos de odores ou de sabores estranhos;
x. Isentos de defeitos externos ou internos, que prejudiquem o aspeto geral, a qualidade, a conservação e a apresentação do produto na embalagem, tais como:
    1. Manchas acastanhadas devidas ao calor;
    2. Fendas de crescimento, fissuras, cortes, ataque de roedores e rugosidades da pele que ultrapassem 5 mm de profundidade;
    3. Coloração verde, uma ligeira coloração verde pálida que não cubra mais de 1/8 da superfície. A coloração que se pode retirar por descasque normal não constitui defeito;
    4. Deformações graves;
    5. Manchas sob a epiderme cinzentas, azuis ou negras que ultrapassem 5mm de profundidade;
    6. Manchas de ferrugem, coração oco, enegrecimento e outros defeitos internos;
    7. Sarna comum profunda (*streptomyces scabies*) e sarna pulverulenta (*spongospora subterrânea*) com uma profundidade de 2mm ou mais;
    8. Sarna comum superficial (*streptomyces scabies*), não podendo as manchas de sarna comum cobrir no total mais de ¼ da superfície do tubérculo;
    9. Defeitos causados pelo gelo.

6.2. Características técnicas

a) Variedades pretendidas:
   i. “Bintje”, Atlantic”, “Markies”, tubérculos de cor amarela – vulgo batata branca;
   ii. “Désirreé”, “Asterix”, tubérculos de casca vermelha – vulgo batata vermelha ou roxa;
   iii. Podem também ser requeridas estas duas variedades já lavadas;
b) Os tubérculos devem ter um calibre mínimo de 60 mm x 60 mm e um calibre máximo de 80 mm x 80 mm.
c) As batatas devem ser da categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade e do tipo comercial.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As embalagens devem ser isentas de qualquer corpo estranho;
b) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
   i. Nome científico da espécie “Solanum tuberosum L.”, a variedade e a denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Batata branca” e/ou “Batata vermelha”;
   ii. A forma de apresentação “Lavada” quando se menciona no pedido batata lavada;
   iii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);
   iv. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
   v. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
   vi. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;

vii. 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;

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

7.2. Armazenagem técnica

a) Os sacos de embalagem devem ser de rede ráfia, cujo diâmetro de malha seja aproximadamente 10 mm, de forma a serem visíveis as batatas no seu interior. É autorizada a utilização de materiais, nomeadamente de papeis ou selos que incluem indicações comerciais, sob condição da impressão ou da rotulagem ser realizada com a ajuda de uma tinta e/ou cola não tóxica;

b) As batatas devem ser acondicionadas em embalagens com peso compreendido entre 20 e 30 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

8. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 178/91, de 14 de maio;
b) Decreto-Lei n.º 216/2001, de 3 de agosto;
c) Decreto–Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
d) Despacho Normativo n.º 2/2002, de 19 de janeiro;
e) Norma Portuguesa 1220 (1976) – Batata de consumo: Regras para armazenagem;
f) Norma Portuguesa n.º 3063 (1985) – Batata de consumo: Definição, características, acondicionamento e marcação;
g) Portaria n.º 140/95, de 9 de fevereiro;
h) Portaria n.º 491/90, de 30 de junho;
i) Portaria n.º 979/2000, de 12 de outubro;
j) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0053

CEBOLA

ET 0053

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 cebola.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0483	CEBOLA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

A cebola pertence à espécie das variedades cultivares de "*Allim cepa L.".*

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) Os bolbos de cebola devem apresentar-se inteiros; sãos (excluídos os produtos atingidos de podridão ou alterações de modo a torná-los impróprios para consumo); limpos; suficientemente secos para os fins de utilização prevista (para as cebolas destinadas à conservação, pelo menos as duas películas exteriores, assim como caule, devem estar completamente secas); isentos de matéria estranha visível, de danos causados pelo frio, de humidade exterior anormal e de odores e/ou sabores estranhos;

b) O caule deve estar torcido ou apresentar um golpe seco e não deve exceder os 4 cm de comprimento, com exceção das cebolas apresentadas em tranças;
c) Os bolbos devem ser rijos e consistentes; não germinados (isentos de rebentos visíveis exteriormente); desprovidos de caule oco e resistente; isentos de inchaços provocados por um desenvolvimento vegetativo anormal; e desprovidos da ramagem radicular;
d) A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial;
e) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e deve incluir apenas cebolas da mesma origem, variedade, qualidade e calibre;
f) A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto.

6.2. Características técnicas

a) As cebolas devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar a forma e a coloração típicas da variedade, podendo admitir-se ligeiros defeitos desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;
b) A cebola mais pequena deve ter um diâmetro maior ou igual a 60 mm e a cebola maior um diâmetro menor que 80mm. A diferença de diâmetro entre a cebola mais pequena e a maior, contidas na mesma embalagem, não deve exceder os 20 mm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As cebolas devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações

comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções que deverão acompanhar o produto:

   i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Cebola" e o nome científico da espécie "Allim cepa L.";

   ii. Características comerciais (categoria, calibre, expresso pelos diâmetros máximo e mínimo, e peso);

   iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;

   iv. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

   v. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido 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. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

As cebolas devem ser embaladas em sacos com peso compreendido entre 10 e 15 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

   i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

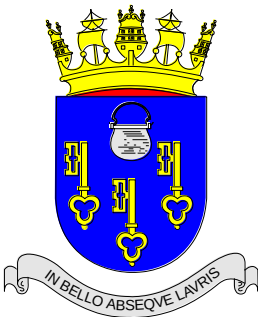
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Portaria 220/89 de 16 de março;
c) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
d) Regulamento 1508/2001 de 24 de julho.
e) Regulamento 1872/91 de 28 de junho;
f) Regulamento 2390/97 de 1 de dezembro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0096

HORTÍCOLAS FRESCOS

ET 0096

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 hortícolas frescos

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0461	ABÓBORA
8915-MD022-0462	AGRIÃO
8915-MD022-0628	AIPO
8950-MD022-0629	ALCAPARRA
8915-MD022-0463	ALFACE
8950-MD026-3809	ALECRIM
8915-MD022-0464	ALHO FRACÊS
8915-MD022-0479	BERINGELA
8915-MD022-0480	BETERRABA
8915-MD022-0482	BRÓCOLOS
8915-MD026-3622	CALDO VERDE
8915-MD022-0634	COENTROS
8915-MD026-3631	COURGETTE
8915-MD022-0493	COUVE BRUXELAS
8915-MD022-0499	COUVE-FLOR
8915-MD022-0496	COUVE GALEGA
8915-MD022-0520	COUVE GRELOS
8915-MD022-0497	COUVE LOMBARDA

8915-MD022-0498	COUVE PORTUGUESA
8915-MD026-3613	COUVE RÁBANO
8915-MD026-3616	COUVE ROXA
8915-MD026-3615	COUVE TRONCHUDA
8915-MD022-0505	ESPINAFRES
8915-MD022-0516	FEIJÃO VERDE
8950-MD026-3821	GENGIBRE
8915-MD026-3621	GRELOS DE NABO
8915-MD022-0520	GRELOS
8915-MD022-0522	HORTELÃ
8915-MD022-0526	LOURO
8950-MD026-3816	MALAGUETA
8950-MD031-0664	MANJERICÃO
8950-MD026-3813	MANJERONA
8915-MD022-0533	NABIÇA
8915-MD022-0534	NABO
8915-MD022-0646	OREGÃOS
8915-MD022-0535	PEPINO
8915-MD022-0542	PIMENTO
8915-MD022-0544	RABANETE
8915-MD022-0545	REPOLHO
8915-MD022-0548	SALSA
8950-MD031-0681	SEGURELHA

8915-MD022-0553	TOMATE FRESCO
8950-MD022-0655	TOMILHO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

a) Abóbora – Cultivares das espécies *Cucurbita mixta e Cucurbita maxima;*
b) Agrião – Cultivares da espécie *Rorippa sasturtium-aquaticum;*
c) Aipo – Cultivares da espécie *Apium graveolens;*
d) Alcaparra – Cultivares da espécie *Capparis spinosa*;
e) Alface – Cultivares da espécie *Lactuca sativa*;
f) Alecrim - Cultivares da espécie *Rosmarinus officinalis;*
g) Alho Francês – Cultivares da espécie *Allium Porrum;*
h) Beringela – Cultivares da espécie *Solanum Melongena*;
i) Beterraba – Cultivares da espécie *Beta vulgaris Linnaeus*, variedade *Conditiva Alef*.;
j) Brócolos – Cultivares da espécie *Brassica oleracea,* variedade *italica Plenck*
k) Caldo Verde – Preparado elaborado com couve galega, cultivares da espécie *Brassica oleracea,* variedade *Acephala;*
l) Coentros – *Coriandrum Sativum Linnaeus;*
m) Courgette - Cultivares da espécie *Cucurbita pepo Linnaeus;*
n) Couve Bruxelas - Cultivares da espécie *Brassica oleracea Linnaeus*, variedade *Gemmifera DC.;*

o) Couve-flor – Cultivares da espécie *Brassica oleracea Linnaeus,* variedade *Botrytis Linnaeus,* subvariedade *Cauliflora guss;*

p) Couve-galega - Cultivares da espécie *Brassica oleracea,* variedade *Acephala;*

q) Couve Lombarda – Cultivares da espécie *Brassica oleracea Linnaeus*, variedade *Sabauda Linnaeus;*

r) Couve Portuguesa - Cultivares da espécie *Brassica oleracea Linnaeus*, variedade *Tronchuda Bailey;*

s) Couve Rábano - *Brassica olerácea Linnaeus*, variedade *Gongylodes Linnaeus*;

t) Couve Roxa - *Brassica olerácea Linnaeus*, variedade *Capitata Linnaeus f. rubra*

u) Couve Tronchuda - Cultivares da espécie *Brassica oleracea Linnaeus*, variedade *costata;*

v) Couve Grelos - Cultivares da espécie *Brassica oleracea*;

w) Espinafre – Cultivares da espécie *Spinacia oleracea;*

x) Fava - Cultivares da espécie *Vicia faba;*

y) Feijão Verde - Cultivares da espécie *Phaseolus Vulgaris*;

z) Gengibre Fresco - Cultivares da espécie *Zingiber officinale*;

aa) Grelos Frescos - Cultivares da espécie *Brassica Rapa*;

bb) Grelos Nabo - Cultivares da espécie *Brassica napus*, variedade *napus*;

cc) Hortelã - Cultivares da espécie *Mentha spicata*;

dd) Louro - Cultivares da espécie *Laurus nobilis*;

ee) Malagueta – Cultivares da espécie *Capsicum frutescens;*

ff) Manjericão - Cultivares da espécie *Ocimum basilicum*;

gg) Manjerona - Cultivares da espécie *Origanum majorana*;

hh) Nabiça - Cultivares da espécie *Brassica rapa Linnaeus;*

ii) Nabo – Cultivares da espécie *Brassica rapa Linnaeus,* variedade *rapa;*

jj) Oregãos – Cultivares da espécie *Origanum vulgare;*

kk) Pimento - Cultivares da espécie *Capsicum annuum;*

ll) Pepino - Cultivares da espécie *Cucumis sativus;*

mm) Rabanete – Cultivares da espécie *Raphanus sativum;*

nn) Salsa – Cultivares da espécie *Petroselinum crispum;*

oo) Segurelha – Cultivares da espécie *Satureja Hortensis;*

pp) Tomate – Cultivares da espécie Solanum *lycopersicum;*

qq) Tomilho – Cultivares da espécie *Thymus vulgaris*.

6. CARACTERÍSTICAS

Os hortícolas frescos devem apresentar-se inteiros; sãos, são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alteração tais que os tornem impróprios para consumo; isentos de danos e/ou alterações externas provocadas pela geada; limpos, isentos de matéria estranha visível; isentos de humidade exterior anormal; isentos de odor e ou sabor estranhos.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) Os hortícolas frescos devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

c) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas hortícolas frescos da mesma origem, variedade, qualidade e calibre;

d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. Identificação (embalador ou expedidor), nome e endereço ou uma identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial;

   ii. Natureza do produto fresco;

   iii. Nome da variedade;

   iv. Categoria;

v. Calibre;
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 salvaguardado a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
vii. Identificação da utilização de um agente conservador em conformidade com a regulamentação comunitária na matéria, caso aplicável;
viii. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;

8. FICHA TÉCNICA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) NP 1219-1976 – Frutos e produtos hortícolas: Condições ambientais dos locais de conservação pelo frio. Definições e medições;
c) NP 1222-1976 – Couve-flor: Regras para a sua armazenagem em ambiente refrigerado;
d) NP 1254-1976 – Couve repolho e Coube lombarda: Regras para armazenagem;
e) NP 3534–1987 e 1993 – Tomates: Regras de armazenagem e transporte frigoríficos;
f) NP 820-1970 – Produtos hortícolas: nomenclatura;
g) Portaria 220/89 de 18 de março;
h) Regulamento (CE) 1135/2001 de 8 de junho;
i) Regulamento (CE) 1182/2007 de 26 de Setembro;
j) Regulamento (CE) 1455/1999 de 1 de julho;
k) Regulamento (CE) 1466/2003 de 19 de agosto;
l) Regulamento (CE) 1543/2001 de 27 de julho;
m) Regulamento (CE) 1580/2007 de 21 de dezembro;
n) Regulamento (CE) 1591/1987 de 5 de junho;
o) Regulamento (CE) 1677/1988 de 15 de junho;
p) Regulamento (CE) 1757/2003 de 3 de outubro;
q) Regulamento (CE) 1757/2003 de 4 de outubro;
r) Regulamento (CE) 2147/2002 de 2 de dezembro;
s) Regulamento (CE) 2396/2001 de 7 de dezembro
t) Regulamento (CE) 2551/1999 de 2 de dezembro;
u) Regulamento (CE) 2706/2000 de 10 de abril;
v) Regulamento (CE) 46/2003 de 10 de janeiro;
w) Regulamento (CE) 46/2003 de 10 de janeiro;
x) Regulamento (CE) 717/2001 de 10 de abril;
y) Regulamento (CE) 790/2000 de 14 abril;
z) Regulamento (CE) 888/1997 de 16 de maio;

aa) Regulamento (CE) 907/2004 de 29 de abril;

bb) Regulamento (CE) 912/2001 de 10 de maio;

cc) Regulamento (CE) 963/98 de 7 de maio;

dd) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;

ee) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;

ff) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;

gg) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0056

CENOURA

ET 0056

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 cenoura.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0491	CENOURA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

A cenoura pertence à espécie das variedades cultivares de *Daucus carota L.,* destinada a ser apresentada no estado fresco.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) As cenouras devem apresentar-se inteiras; firmes; sãs (são excluídos os produtos que apresentem podridões ou outras alterações que as tornem impróprias para consumo); não lenhosas, não espigadas, não bifurcadas e desprovidas de raízes secundárias; isentas de parasitas, de ataques de parasitas, de odores e/ou sabores estranhos e de humidade exterior anormal, isto é, suficientemente enxutas após uma lavagem normal; limpas, isentas de matérias estranhas visíveis para as raízes lavadas, e de qualquer impureza para as restantes raízes, incluindo as raízes lavadas envolvidas em turfa pura;

b) Para a categoria I, a diferença de calibre entre a raiz mais pequena e a maior contidas na mesma embalagem não deve exceder 20mm em diâmetro ou 200gr em massa;
c) As raízes devem ser apresentadas cortadas rente ao colo, isto é, a rama deve ser aparada ou cortada junto ao colo, sem danificar a raiz;
d) O conteúdo de cada embalagem ou lote, no caso de expedição a granel, deve ser homogéneo e comportar apenas cenouras da mesma origem, variedade, categoria, calibre e apresentação;
e) A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto.

6.2. Características técnicas

a) As cenouras devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade, podendo admitir-se ligeiros defeitos desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;
b) As cenouras devem apresentar um calibre mínimo de 25mm e máximo de 45mm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As cenouras devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas tóxicas;
b) As embalagens devem proteger as cenouras de desidratação, oxidações e de contaminações externas, microbianas ou outras;
c) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções que deverão acompanhar o produto:

i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Cenoura" e o nome científico da espécie *Daucus carota L.;*
ii. Características comerciais (calibre, categoria e peso);
iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
iv. A data de durabilidade mínima, 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. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

As cenouras devem ser acondicionadas em sacos com peso compreendido entre 5 e 10 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:
i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) NP 1221-1976 – Cenoura: Regras para armazenagem;
c) Portaria 220/89 de 16 de março;
d) Regulamento (CEE) 421/90 de 19 de fevereiro de 1990;
e) Regulamento (CEE) 487/90 de 27 de fevereiro de 1990;
f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
g) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
h) Regulamento 2536/98 de 26 de novembro;
i) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
j) Regulamento 907/2004 de 29 de abril;
k) Regulamento 920/89 de 10 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0106

LIMÃO

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 limão.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0525	LIMÃO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

A presente especificação aplica-se aos frutos cultivados provenientes da espécie *Citrus Limonia, osbeck*.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) Os limões devem apresentar-se inteiros; sãos, são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alteração tais que os tornem impróprios para consumo; limpos, isentos de matéria estranha visível; isentos de parasitas; isentos de alterações causadas por parasitas; isentos de princípio de dissecação interna devida à geada; isentos de ferimentos ou contusões cicatrizadas graves; isentos de humidade exterior anormal; isentos de cheiro e ou sabor estranhos.

b) Os limões devem ter sido cuidadosamente colhidos;

c) Devem apresentar um desenvolvimento conveniente e um estado de maturação tal que lhes permita: suportar o transporte e a manutenção; chegar em condições satisfatórias ao local de destino; apresentar coloração normal da variedade tendo em conta o período de colheita, zonas de produção e duração do transporte;

d) Coloração - A coloração deve ser a coloração normal do tipo varietal. Podem, todavia, admitir-se, tendo em conta o período de colheita e a região de produção, frutos de coloração ligeiramente verde desde que apresentem o teor mínimo de sumo.

6.2. Características técnicas

a) Os limões devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características de variedade ou do tipo, tendo em conta o período da colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiras deformações desde que não prejudiquem nem o aspeto geral, nem a conservação dos frutos de um determinado lote;

b) Os limões devem apresentar o calibre 58 – 67mm. A calibragem dos frutos é determinada pelo diâmetro máximo e a secção equatorial.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) Os limões devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Limão”;

ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);
iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
iv. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
v. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido 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 correcta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
vii. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;
b) Os limões devem ser acondicionados em caixa com peso compreendido entre 10 e 15 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:
   i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
   ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
   iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Regulamento (CEE) 421/90 de 19 de fevereiro de 1990;
b) Regulamento (CEE) 487/90 de 27 de fevereiro de 1990;
c) Regulamento (CEE) 920/89 de 3 de junho;
d) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
e) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
f) Regulamento 1799/2001 de 12 de setembro
g) Regulamento 2010/2002 de 12 de novembro
h) Regulamento 2173/2003 de 12 de dezembro
i) Regulamento 2536/98 de 26 de novembro
j) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
k) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0022

ALHO FRANCÊS CONGELADO

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

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 maioritariamente em rodelas 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 -18ºC;

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-se maioritariamente em rodelas 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.”;

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

8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0043

BRÓCOLOS CONGELADOS

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

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 -18ºC.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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;

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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0054

CENOURA INTEIRA DESCASCADA ULTRACONGELADA

ET 0054

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 cenoura inteira descascada ultracongelada.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0487	CENOURA INTEIRA DESCASCADA ULTRACONGELADA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

A cenoura inteira descascada ultracongelada pertence à espécie das variedades cultivares de *"Daucus carota L.",* 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 -18ºC.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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 ter sido ultracongeladas individualmente de forma que possam ser separadas cada um por si sem ter de haver necessidade de descongelamento de todo o material;
c) As cenouras devem ser acondicionadas em embalagens primárias de 0,5 a 2,5 kg em embalagens secundárias de 5 a 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;
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 "Inteira descascada" complementada pela menção "ultracongelada";
      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. 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 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;
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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0055

CENOURA PARISIENSE DESCASCADA ULTRACONGELADA

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

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 -18ºC.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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";

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;

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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0072

COUVE- DE- BRUXELAS CONGELADA

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

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 º 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;

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;

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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0073

COUVE FLOR

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 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 bortrytis 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 -18ºC.

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

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;

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 bortrytis 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;

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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0080

ERVILHA CONGELADA

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

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 ºC;
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;

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 “*Pisun Sativun Limmalus*”;
      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, 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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0081

ESPINAFRES CONGELADOS

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 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 º 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;

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;

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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0086

FAVAS ULTRACONGELADAS

ET 0086

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 favas ultracongeladas.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0506	FAVAS ULTRACONGELADAS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Favas congeladas (dimensão standard) tratam-se do produto preparado a partir de grãos de "*Vicia faba*", frescos, limpos, sãos, inteiros, no estado de maturação industrial conveniente, lavados, branqueados, arrefecidos, escorridos, que foram submetidos a um processo adequado de ultracongelação.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) As favas 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 -18ºC;

b) As favas 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 favas devem ser sãs; inteiras; limpas, isentas de areia ou terra e de matérias estranhas de origem vegetal ou animal; e isenta de danos provocados por insetos e por doenças;
d) As favas devem ter no mínimo 2,5 cm X 1,8 cm;
e) As favas devem ser embaladas 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;
    iii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
        1. A denominação de venda constituída pelo nome “Favas” e o nome científico da espécie “*Vicia faba”;*
        2. A lista de ingredientes;
        3. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
        4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
        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;

b) A embalagem secundária deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

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 5 a 10 kg, com embalagens primárias de 0,5 a 2,5 kg cada;
   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) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
d) Regulamento 887/97 de 16 de maio.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0087

FEIJÃO VERDE CORTADO ULTRACONGELADO

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

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 ºC;

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;

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 turgescentes, 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

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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0109

MACEDONIA DE LEGUMES

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

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 “Pisun 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 ultracongelação.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A macedónia de legumes 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 -18ºC;

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";

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;

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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0100

LARANJA

ET 0100

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 laranja.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	LARANJA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Laranja é um fruto da variedade resultante da espécie *Citrus Sinensis (osbeck).*

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) As laranjas devem apresentar-se inteiras; sãs, são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alteração que os tornem impróprios para consumo; limpas, isentas de matéria estranha visível; isentas de parasitas; isentas de humidade exterior anormal; isentas de cheiro e ou sabor estranhos;

b) A coloração deve ser típica da variedade, admite-se uma tolerância da coloração verde clara que não deve exceder um quinto da superfície do fruto, tendo em conta a variedade e o período de colheita;

c) Para a categoria I são excluídas as frutas com menos de 53 mm;

6.2. Características técnicas

a) As laranjas devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características de variedade ou do tipo, tendo em conta o período da colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiro defeito de forma; ligeiro defeito de coloração; ligeiro defeito de epiderme, inerente à formação do fruto;
b) As laranjas devem apresentar o calibre 3 (81-92mm) e 4 (77-88mm);
c) A diferença entre o fruto mais pequeno e o fruto maior na mesma embalagem não deve exceder o máximo 9 mm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As laranjas devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;
b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
    i. A denominação de venda constituída pelo nome “Laranja”;
    ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);
    iii. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
    iv. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
    v. 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. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;

b) As laranjas devem ser acondicionadas em caixas com peso compreendido 5 e 20 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (CEE) 421/90 de 19 de fevereiro de 1990;
c) Regulamento (CEE) 478/90 de 27 de fevereiro;
d) Regulamento (CEE) 920/89 de 10 de abril;
e) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
f) Regulamento 1799/2001 de 12 de setembro;
g) Regulamento 2010/2002 de 12 de novembro

h) Regulamento 2173/2003 de 12 de dezembro;

i) Regulamento 2536/98 de 26 de novembro;

j) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;

k) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;

l) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0367

ORTANIQUE

ET 0367

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 ortanique.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	ORTANIQUE

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Ortanique é um fruto híbrido resultante da clementina (*Citrus reticulata Blanco*) e da laranjeira doce (*Citrus sinensis L.).*

6. CARACTERÍSTICAS

6.1. Características gerais

a) As ortaniques devem apresentar-se inteiras; sãs, ficam excluídos os produtos atingidos por podridão ou com alterações suscetíveis de os tornar impróprios para consumo; limpas; isentas de matéria estranha visível, de parasitas, de ataques de parasitas, de humidade exterior anormal e de qualquer sabor e/ou odor estranhos;

b) As ortaniques devem ser um fruto grande, levemente achatado, base arredondada, com ligeiro pescoço sumarento;

c) As ortaniques devem apresentar ápice com auréola, por vezes com um ligeiro umbigo;

d) As ortaniques devem apresentar casca fina, bastante aderente, superfície granulosa, brilhante e cor amarelo-laranja;
e) A coloração deve ser típica da variedade, admite-se uma tolerância da coloração verde clara que não deve exceder um quinto da superfície do fruto, tendo em conta a variedade e o período de colheita;
f) Pode exibir sementes se houver polinização cruzada.

6.2. Características técnicas

a) As ortaniques devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade ou do tipo, tendo em conta o período de colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiros defeitos de forma, coloração e desenvolvimento desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;
b) As ortaniques devem apresentar um Calibre 6 (70-80mm).

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As ortaniques devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;
b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
    i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Ortanique”;
    ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelo diâmetro e peso);

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

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;
b) As ortaniques devem ser acondicionadas em embalagens de 5 a 20 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
c) Regulamento 1135/96 de 24 de junho;
d) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
e) Regulamento 1799/2001 de 12 de setembro;
f) Regulamento 2010/2002 de 12 de novembro;
g) Regulamento 2173/2003 de 12 de dezembro;
h) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
i) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0108

MAÇÃ

ET 0108

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 maçã.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	MAÇÃ

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Maçã é um fruto das variedades cultivares, derivado do *Malus domestica Borkh*.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) As maçãs devem apresentar-se inteiras; sãs, são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alteração tais que os tornem impróprios para consumo; limpas, isentas de matéria estranha visível; isentas de parasitas; isentas de alterações causadas por parasitas; isentas de humidade exterior anormal; isentas de cheiro e ou sabor estranhos;

b) Devem ter sido cuidadosamente colhidas;

c) As maçãs devem apresentar um desenvolvimento suficiente para lhes permitir: prosseguir o processo de maturação, a fim de poderem atingir o estado de maturação adequado em função das características variáveis; suportar o

transporte e a manutenção; chegar em condições satisfatórias ao local de destino; estarem isenta de humidade exterior anormal; estarem isentas de odor e/ou sabores estranhos;

d) A polpa da maçã deve estar isenta de qualquer deterioração. No entanto, são admitidos: defeitos de epiderme que não sejam suscetíveis de prejudicar o aspeto geral e a conservação dentro dos seguintes limites; defeitos de forma alongada são limitados a 2 cm de comprimento; outros defeitos, a superfície total não deve exceder 1 cm^2, exceto para o pedrado que não deve apresentar uma superfície superior a ¼ cm^2;

e) O calibre é determinado pelo peso de cada maçã ou pelo diâmetro da secção equatorial.

f) Para a categoria I são excluídas as frutas com menos de 60 mm.

6.2. Características técnicas

a) As maçãs podem ser das seguintes variedades:
   i. Golden;
   ii. Royal Gala;
   iii. Starking;
   iv. Grand Smith;
   v. Reineta;
   vi. Bravo de Esmolfe;

b) As maçãs devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características típicas de variedade, podendo admitir-se ligeira deformação, ligeiro defeito de coloração e pedúnculo danificado;

c) As maçãs devem apresentar o calibre 70 – 75mm;

d) A diferença de diâmetro entre os frutos de uma mesma embalagem é limitada a 5 mm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As maçãs devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;
b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
c) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;
d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
    i. A denominação de venda constituída pelo nome “Maçã”;
    ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);
    iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
    iv. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
    v. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido 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 salvaguardado a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
    vii. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

As maçãs devem ser acondicionadas em caixa com peso compreendido entre 5 e 20 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto - lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) NP 1231-1985 – Maçãs: Regras para a sua armazenagem em ambiente refrigerado;
c) NP 798-1970 e 1981 – Maçãs: Características e classificação;
d) Regulamento (CEE) 421/90 de 19 de fevereiro de 1990;
e) Regulamento (CEE) 487/90 de 27 de fevereiro de 1990;
f) Regulamento (CEE) 920/89 de 10 de abril;
g) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
h) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
i) Regulamento 2536/98 de 26 de novembro de 1990;

j) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;

k) Regulamento 85/2004 de 15 de janeiro de 2004;

l) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0052

CASTANHA

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 castanha.

2. IDENTIFICAÇÃO

8925-MD026-3757	CASTANHA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Castanha trata-se da semente proveniente do fruto do castanheiro.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

As castanhas devem apresentar-se inteiras, sãs (são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alteração tais que os tornem impróprios para consumo), limpas, isentas de matéria estranha visível, de parasitas, de alterações causadas por parasitas, de humidade exterior anormal e de cheiro e ou sabor estranhos.

6.2. Características técnicas

a) As castanhas devem apresentar um calibre 50/70;

b) As castanhas devem ser da categoria I. Devem ser de boa qualidade e apresentar as características de variedade ou do tipo, podendo admitir-se

ligeiros defeitos de forma e coloração desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As castanhas devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “castanha”;

   ii. As características comerciais (categoria, calibre e peso);

   iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénicos, 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, do produto contido 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. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

As castanhas devem ser embaladas em sacos de 5 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

8. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0133

PERA

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 pera.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	PERA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Frutos cultivados do género pera.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) As peras devem apresentar-se inteiras; sãs, são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alteração tais que os tornem impróprios para consumo; limpas, isentas de matéria estranha visível; isentas de parasitas; isentas de alterações causadas por parasitas; isentos de princípio de dissecação interna devida à geada; isentos de ferimentos ou contusões cicatrizadas graves; isentas de humidade exterior anormal; isentas de cheiro e ou sabor estranhos;

b) As peras devem ter sido cuidadosamente colhidas;

c) Devem apresentar um desenvolvimento conveniente e um estado de maturação que lhes permita: suportar o transporte e a manutenção; chegar em condições

satisfatórias ao local de destino; apresentar coloração normal da variedade tendo em conta o período de colheita, zonas de produção e duração do transporte;

d) A calibragem dos frutos é determinada pelo diâmetro máximo e a secção equatorial.

6.2. Características técnicas

e) As peras devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características de variedade ou do tipo, tendo em conta o período da colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiros defeitos desde que não prejudiquem nem o aspeto geral, nem a conservação dos frutos de um determinado lote;

f) As peras devem apresentar o calibre 65 - 70 mm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As peras devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Pera”;

   ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);

   iii. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

   iv. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;

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. Armazenagem técnicas

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;

b) As peras devem ser acondicionadas em caixa com peso compreendido entre 5 e 10 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (CEE) 421/90 de 19 de fevereiro de 1990;
c) Regulamento (CEE) 487/90 de 27 de fevereiro de 1990;
d) Regulamento (CEE) 920/89 de 10 de abril;
e) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
f) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
g) Regulamento 2536/98 de 26 de novembro de 1990;
h) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
i) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0373

ABACAXI

ET 0100

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 abacaxi.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD026-3632	ABACAXI

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Abacaxi é um fruto da variedade resultante da espécie *A. Comosus.*

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) Os abacaxis devem apresentar-se inteiros; firmes; sãos, isto é, isentos de ataques de pragas ou doenças que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação; bem conformados e normalmente desenvolvidos; limpos e sem resíduos visíveis de produtos de tratamento; sem ferimentos nem defeitos na epiderme; com coroa simples com aspeto fresco, de dimensão entre 1/3 e 1/2 do comprimento do fruto; com pedúnculo não inferior a 2cm nem superior a 4cm e com a secção do corte limpa; isentos de cheiros e de sabor estranhos; com adequado grau de maturação que possa suportar o manuseamento, o transporte e a manutenção, de modo a chegar ao local do destino nas devidas condições;

b) O calibre é determinado em função do comprimento e do maior diâmetro da secção do fruto, medidos respetivamente entre o plano da base do fruto e a inserção da coroa, isto é, conjunto de folhas inseridas no topo do fruto, e na secção equatorial do fruto;

6.2. Características técnicas

a) Os abacaxis devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características de variedade ou do tipo, tendo em conta o período da colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiro defeito de forma e de coloração inerente à formação do fruto;
b) Os abacaxis devem apresentar um calibre mínimo de 14cm de comprimento e 12cm de diâmetro;
c) Os abacaxis devem apresentar um peso mínimo de 1300 gr cada.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) Os abacaxis devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;
b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
    i. A denominação de venda constituída pelo nome “Abacaxi”;
    ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelo comprimento, maior diâmetro da secção do fruto e peso);
    iii. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

iv. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;

v. 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. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;

b) Os abacaxis devem ser acondicionados em caixas com peso compreendido 5 e 20 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) NP 3183-1987 – Ananás: Definição, características, classificação, acondicionamento e marcação;
c) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
d) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
e) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
f) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0032

BANANA

ET 0032

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 banana.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	BANANA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Banana é um fruto das variedades (Cultivares) do género Musa (AAA) Spp., subgrupos *Cavendish e Gros Michel*, destinadas ao consumo em fresco após acondicionamento e embalagem. São excluídas as bananas pão (plátanos), as bananas destinadas à transformação industrial e as bananas figo.

6. CARACTERÍSTICAS

6.1. Características gerais

a) As bananas devem apresentar-se inteiras; firmes; sãs, ficam excluídos os produtos atingidos por podridão ou com alterações suscetíveis de os tornar impróprios para consumo; limpas; isentas de matéria estranha visível de parasitas, de ataques de parasitas; isentas de malformações, de curvatura anormal dos frutos, de contusões, de danos devidos a baixas temperaturas, de humidade exterior anormal e de qualquer sabor e/ou odor estranhos;

b) Devem apresentar o pedúnculo intacto, sem dobras nem ataques fúngicos e sem dessecação;
c) As pencas e as porções de pencas devem incluir uma porção suficiente de coroa de coloração normal, sem contaminação fúngica e apresentar um corte da coroa franco, sem bisel, sem vestígios de arranque e sem fragmentos de raquis;
d) O calibre das bananas é determinado pelos seguintes parâmetros:
    i. O comprimento do fruto, expresso em centímetros (cm) e medido ao longo da face convexa, desde o ponto de inserção do pedúnculo até ao ápice;
    ii. A espessura, ou seja, a distância expressa em milímetros (mm), entre as faces laterais do fruto, medida na secção média transversal perpendicular ao eixo longitudinal;
e) O fruto de referência para a medição do comprimento e da espessura é:
    i. Fruto médio da fila superior da penca;
    ii. Fruto situado ao lado do corte de secção da penca, na fila superior da porção da penca;
f) É admitida por embalagem, a falta de dois dedos por penca, no máximo, desde que o pedúnculo não tenha sido arrancado, mas sim seccionado com precisão, sem provocar ferimentos nos frutos vizinhos;
g) É admitida a utilização por fileira de, no máximo, uma porção de penca com três frutos com as mesmas características dos restantes frutos das embalagens;
h) Cada embalagem deve apenas conter pencas da mesma origem, variedade e categoria.

6.2. Características técnicas

a) As bananas devem ser verdes e não amadurecidas;
b) As bananas devem ser apresentadas em pencas e em porções de pencas, no mínimo de quatro frutos;
c) As bananas devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade ou do tipo, podendo admitir-se ligeiros defeitos de forma e desenvolvimento desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;

d) O comprimento e espessura mínimos são 14 cm e 30 mm, respetivamente;
e) O diâmetro mínimo permitido é de 30 mm, sendo a diferença máxima, entre os frutos da mesma embalagem, 10 mm;
f) A diferença de comprimento entre o fruto maior e o menor não deve exceder os 4 cm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As bananas devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;
b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
    i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Banana" e o nome científico da espécie *Musa (AAA) Spp. subgrupos Cavendish e Gros Miche*";
    ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);
    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, do produto contido 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. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;

b) As bananas devem ser embaladas em caixas com peso compreendido entre 5 e 20 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) NP 3062 de 1985 - Banana: Definição, características, classificação, acondicionamento e marcação;

c) Portaria 961-A/85 de 30 de dezembro;
d) Regulamento (CEE) 2257/94 de 16 de setembro;
e) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
f) Regulamento 1135/96 de 24 de junho;
g) Regulamento 386/97 de 28 de fevereiro;
h) Regulamento 907/2004 de 29 de abril;
i) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
j) Regulamento 543/2011 de 7 de junho.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0358

AMEIXA

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 ameixa.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	AMEIXA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Ameixa é uma espécie de damasco, fruto das variedades (cultivares): fruto de várias variedades cultivares sendo elas: *Prunus domestica L. ssp domestica; Prunus domestica L. ssp insititia (L) Schneid; Prunus domestica L. ssp itálica syriaca (Borkh) Janchen; Prunus salicina Lindl,* destinado ao consumo no estado fresco, com exclusão dos destinados à transformação industrial.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) As ameixas devem apresentar-se:
   i. Inteiras;
   ii. Sãs, sendo excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alteração tais que os tornem impróprios para consumo;
   iii. Limpas, isentos de matéria estranha visível;
   iv. Isentas de parasitas e de danos causados por parasitas;

v. Isentas de humidade exterior anormal;

vi. Isentas de odor e/ou sabor anormais e estranhos;

b) As ameixas devem ter sido colhidas com todas as precauções. Devem igualmente estar suficientemente desenvolvidas e maduras;

c) O calibre das ameixas é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

6.2. Características técnicas

a) As ameixas devem pertencer á categoria I. Deverão ser de boa qualidade e devem apresentar as características de variedade ou do tipo, tendo em conta o período da colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiros defeitos de forma e desenvolvimento desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;

b) O diâmetro permitido varia entre 20mm e 35 mm, conforme tabela infra.

Variedades	Diâmetros Categoria 1
Variedades de frutos grandes	35 mm
Outras variedades	28 mm
Mirabelas, Damsosns e ameixas Dro	20 mm

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As ameixas devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser susceptíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente de papéis ou selos que contenham indicações comerciais, desde que a impressão ou a rotulagem sejam efetuadas com uma tinta ou cola não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Ameixa" e o nome científico da espécie "*Prunus*";

ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);

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

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não poderão ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico**;**

b) As ameixas devem ser embaladas em caixas de 5Kg (peso líquido).

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (CE) 1168/99 de 3 de junho;
c) Regulamento (CE) 848/200 de 27 de abril;
d) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.
e) Regulamento 1135/96 de 24 de junho;
f) Regulamento 907/2004 de 29 de abril;
g) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
h) Regulamento 543/2011 de 7 de junho.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0057

CEREJA

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 cereja.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-3636	CEREJA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

A cereja é um fruto das variedades cultivares do género *Prunus*, destinado ao consumo no estado fresco, com exclusão dos destinados à transformação industrial.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) As cerejas devem apresentar-se inteiras; sãs, sendo excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alteração que os tornem impróprios para consumo; firmes; limpas; isentas de matéria estranha visível, de parasitas e de danos causados por parasitas, de humidade exterior anormal e de odor e/ou sabor anormais ou estranhos;

b) As cerejas devem apresentar-se providas do pedúnculo;

c) O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial;

d) As cerejas devem apresentar desenvolvimento e estado de maturação suficientes que lhes permita suportar o transporte e outras movimentações a que são sujeitas;
e) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas cerejas da mesma origem, variedade e qualidade, e as cerejas devem ser homogéneas quanto às dimensões.

6.2. Características técnicas

a) As cerejas devem apresentar um calibre mínimo de 17mm;
b) As cerejas devem ser da categoria I. Devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade, podendo admitir-se ligeiros defeitos de forma e coloração desde que não prejudiquem a qualidade, conservação e apresentação.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As cerejas devem ser acondicionadas em embalagens de material novo, limpo e inócuo. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;
b) As embalagens devem proteger o produto de contaminações externas, microbianas através da aplicação, na parte superior, de uma película de material apropriado;
c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
    i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Cereja” e o nome científico da espécie “Prunus”;
    ii. As características comerciais (calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);

iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
iv. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
v. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido 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. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;
b) As cerejas devem ser embaladas em caixas de 5 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:
   i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
   ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
   iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (CE) 214/2004 de 6 de fevereiro;
c) Regulamento (CE) 2200/1996 de 28 de outubro;
d) Regulamento (CE) 907/2004 de 29 de abril;
e) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0359

MELANCIA

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 melancia.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	MELANCIA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Melancia é um fruto de variedades (cultivares) resultantes de "*Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. ET Nakai*".

6. CARACTERÍSTICAS

6.1. Características gerais

a) As melancias devem apresentar-se inteiras; firmes; sãs, ficam excluídos os produtos atingidos por podridão ou com alterações suscetíveis de os tornar impróprios para consumo; limpas; isentas de matéria estranha visível, de parasitas, de ataques de parasitas, de humidade exterior anormal e de qualquer sabor e/ou odor estranhos;

b) O calibre é determinado pelo peso de cada melancia;

c) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e incluir apenas melancias da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre,

que tenham atingido sensivelmente o mesmo estado de desenvolvimento e maturação e tenham sensivelmente a mesma coloração;

d) A coloração deve ser típica da variedade, admite-se uma tolerância da coloração verde clara que não deve exceder um quinto da superfície do fruto, tendo em conta a variedade e o período de colheita.

6.2. Características técnicas

a) As melancias devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade ou do tipo comercial a que pertencem, podendo admitir-se ligeiros defeitos de forma, coloração e desenvolvimento desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;

b) O calibre é de 6 a 8 Kg.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As melancias devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Melancia”;

   ii. As características comerciais (categoria e calibre);

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

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico.

8. FICHA TÉCNICA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
c) Regulamento 1093/97 de 16 de junho;
d) Regulamento 1135/96 de 24 de junho;
e) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
f) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
g) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0360

MELÃO

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 melão.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	MELAO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Melão é um fruto de variedades (cultivares) resultantes de *Cucumis melo*.

6. CARACTERÍSTICAS

6.1. Características gerais

a) Os melões devem apresentar-se inteiros; firmes; sãos, ficam excluídos os produtos atingidos por podridão ou com alterações suscetíveis de os tornar impróprios para consumo; limpos; isentos de matéria estranha visível, de parasitas, de ataques de parasitas, de humidade exterior anormal e de qualquer sabor e/ou odor estranhos;

b) O calibre é determinado pelo peso de cada melão;

c) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e incluir apenas melões da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre, que tenham atingido sensivelmente o mesmo estado de desenvolvimento e maturação e tenham sensivelmente a mesma coloração;

d) A coloração deve ser típica da variedade, admite-se uma tolerância da coloração verde clara que não deve exceder um quinto da superfície do fruto, tendo em conta a variedade e o período de colheita.

6.2. Características técnicas

a) Os melões devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade ou do tipo comercial a que pertencem, podendo admitir-se ligeiros defeitos de forma, coloração e desenvolvimento desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;

b) O calibre é de 3 a 4 Kg por fruto.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) Os melões devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Melão”;

   ii. As características comerciais (categoria e calibre);

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

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;

b) Os melões devem ser acondicionados em embalagens de 10 a 12 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
c) Regulamento 1093/97 de 16 de junho;
d) Regulamento 1135/96 de 24 de junho;
e) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
f) Regulamento 1332/97 de 10 de julho;
g) Regulamento 1615/2001 de 7 de agosto;
h) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
i) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0361

MELOA

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 meloa.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	MELOA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Meloa é um fruto de variedades (cultivares) resultantes de *Cucumis melo L*.

6. CARACTERÍSTICAS

6.1. Características gerais

a) As meloas devem apresentar-se inteiras; firmes; sãs, ficam excluídos os produtos atingidos por podridão ou com alterações suscetíveis de os tornar impróprios para consumo; limpas; isentas de matéria estranha visível, de parasitas, de ataques de parasitas, de humidade exterior anormal e de qualquer sabor e/ou odor estranhos;

b) As meloas devem estar bem desenvolvidas e ter atingido um estado de maturação suficiente (o índice refratométrico da polpa deve ser igual ou superior a 8% medido no meio da polpa do fruto na sua secção equatorial);

c) O pedúnculo, no caso de variedades em que não se desprendem durante a maturação, deve estar sempre presente e intacto. O pedúnculo das meloas não

deve exceder os 5cm e o pedúnculo das meloas das variedades do tipo Charentais, Ogen e Galia não deve exceder os 2cm;

d) O calibre é determinado pelo número de peças por caixas.

e) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e incluir apenas melões da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre, que tenham atingido sensivelmente o mesmo estado de desenvolvimento e maturação e tenham sensivelmente a mesma coloração;

f) A coloração deve ser típica da variedade, admite-se uma tolerância da coloração verde clara que não deve exceder um quinto da superfície do fruto, tendo em conta a variedade e o período de colheita.

6.2. Características técnicas

a) As meloas devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade ou do tipo comercial a que pertencem, podendo admitir-se ligeiros defeitos de forma, coloração e desenvolvimento desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;

b) O calibre é de 6 frutos por caixa;

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As meloas devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Meloa”;
ii. As características comerciais (categoria e calibre);
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, do produto contido 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. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;
b) As meloas devem ser acondicionadas em embalagens com 6 unidades.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:
   i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
   ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
   iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
c) Regulamento 1093/97 de 16 de junho;
d) Regulamento 1135/96 de 24 de junho;
e) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
f) Regulamento 1332/97 de 10 de julho;
g) Regulamento 1615/2001 de 7 de agosto;
h) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
i) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0362

MORANGOS

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 morangos.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	MORANGOS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Morango é um fruto de variedades cultivares do género *Fragaria L.*

6. CARACTERÍSTICAS

6.1. Características gerais

a) Os morangos devem apresentar-se inteiros; firmes; sãos, ficam excluídos os produtos atingidos por podridão ou com alterações suscetíveis de os tornar impróprios para consumo; limpos; isentos de matéria estranha visível, de parasitas, de ataques de parasitas, de humidade exterior anormal e de qualquer sabor e/ou odor estranhos;

b) O calibre é determinado pelo diâmetro da secção equatorial.

6.2. Características técnicas

a) Os morangos devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade ou do tipo, tendo em conta o período

da colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiros defeitos de forma, coloração e desenvolvimento desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;

b) Os morangos devem apresentar um calibre mínimo de 22 mm, exceto para as variedades Primella e Cariguette em que é 18 mm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) Os morangos devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Morangos" e o nome científico da espécie "*Fragaria L.*";

   ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelo diâmetro e peso);

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

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;

b) Os morangos devem ser acondicionados em embalagens de 5 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;

c) Regulamento 1135/96 de 24 de junho;

d) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;

e) Regulamento 1435/91 de 30 de maio;
f) Regulamento 3594/89 de 30 de novembro;
g) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
h) Regulamento 888/97 de 16 de maio;
i) Regulamento 899/87 de 30 de março;
j) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0363

PÊSSEGOS

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 pêssegos.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	PESSEGOS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Pêssego é um fruto de variedades cultivares de *Prunus persica Sieb e Zucc.*

6. CARACTERÍSTICAS

6.1. Características gerais

a) Os pêssegos devem apresentar-se inteiros; sãos, ficam excluídos os produtos atingidos por podridão ou com alterações suscetíveis de os tornar impróprios para consumo; limpos; isentos de matéria estranha visível, de parasitas, de ataques de parasitas, de humidade exterior anormal e de qualquer sabor e/ou odor estranhos;

b) Os pêssegos devem ter sido colhidos com todas as precauções. Devem igualmente estar suficientemente desenvolvidos e maduros;

c) O calibre é determinado pela circunferência e pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

6.2. Características técnicas

a) Os pêssegos devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade ou do tipo, tendo em conta o período de colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiros defeitos de forma, coloração e desenvolvimento desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;

b) Os pêssegos devem apresentar um calibre mínimo em diâmetro é de 67mm inclusive a 73mm exclusive, ou pela análise da circunferência de 21cm inclusive a 23 cm exclusive.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) Os pêssegos devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Pêssego”.

   ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelo diâmetro e peso);

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

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;

b) Os pêssegos devem ser acondicionados em embalagens de 5 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
c) Regulamento 1135/96 de 24 de junho;
d) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
e) Regulamento 2335/99 de 3 de novembro;
f) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
g) Regulamento 582/2003 de 31 de março;
h) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0365

UVA

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 uva.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	UVA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Uva de mesa é um fruto de variedades cultivares de *Vitis vinifera L.*.

6. CARACTERÍSTICAS

6.1. Características gerais

a) Os bagos devem apresentar-se inteiros, bem formados e normalmente desenvolvidos;

b) Os cachos e os bagos de uvas devem apresentar-se sãos, ficam excluídos os produtos atingidos por podridão ou com alterações suscetíveis de os tornar impróprios para consumo; limpos; isentos de matéria estranha visível, de parasitas, de ataques de parasitas, de humidade exterior anormal e de qualquer sabor e/ou odor estranhos;

c) A pigmentação devida ao sol não constitui um defeito;

d) Os cachos devem ter sido cuidadosamente colhidos;

e) As uvas de mesa devem apresentar um desenvolvimento e um estado de maturação suficientes;
f) O calibre é determinado em função do peso do cacho;
g) As variedades de uvas apresentadas devem ser de bagos graúdos.

6.2. Características técnicas

a) As uvas de mesa devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da casta, tendo em conta a zona de produção, podendo admitir-se ligeiros defeitos de forma, coloração e desenvolvimento desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;
b) O calibre das uvas de mesa deve ser de 250gr para variedades de estufa, de 150gr para as uvas graúdas das variedades de ar livre e de 100gr para as uvas miúdas das variedades de ar livre.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As uvas de mesa devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;
b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
    i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Uva”;
    ii. As características comerciais (categoria, calibre/peso);
    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, do produto contido 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. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;
b) As uvas devem ser acondicionadas em embalagens de 5 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
c) Regulamento 1135/96 de 24 de junho;
d) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
e) Regulamento 2137/2002 de 29 de novembro;
f) Regulamento 2789/99 de 22 de dezembro;
g) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
h) Regulamento 716/2001 de 10 de abril;
i) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0102

LEITE UHT COM CHOCOLATE

ET 0102

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 leite UHT chocolate.

2. IDENTIFICAÇÃO

8910-MD022-0446	LEITE UHT COM CHOCOLATE

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Lt (litro).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

O leite UHT com chocolate a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

O leite ultrapasteurizado (UHT) parcialmente desnatado com chocolate é o leite no qual foram previamente incorporados, em quantidades aconselháveis pelas boas práticas de fabrico, chocolate e aditivos alimentares, líquidos ou em pó, que ficam dissolvidos emulsionados ou em suspensão. Mantendo-se o leite como ingrediente principal em quantidade não inferior, quando expresso em leite líquido, a 80% do produto total, sendo a mistura, posteriormente, sujeita a ultrapasteurização.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Tratamento térmico - Leite ultrapasteurizado (UHT). O leite UHT, depois de convenientemente centrifugado, é aquecido em fluxo contínuo a alta temperatura durante um período de tempo muito curto (mínimo 135 ºC durante pelo menos um segundo), seguindo-se um arrefecimento até 20 ºC. O enchimento do leite é feito em embalagens estéreis e em condições assépticas.

b) Aspeto – normal e homogéneo;
c) Cor – própria do chocolate adicionado;
d) Aroma e sabor – próprios do chocolate adicionado;
e) Açúcar adicionado (máximo) – 10%;
f) O leite UHT com chocolate deve ser acondicionado em embalagens de 200 ml;
g) Os géneros entregues devem ter uma validade mínima de 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. Material inócuo em relação ao conteúdo, inerte e impermeável de modo a garantir a higiene e qualidades alimentares;
   iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
   iv. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. A denominação de venda constituída pelo nome “Leite com chocolate ultrapasteurizado”, seguido da expressão “parcialmente desnatado”;
      2. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      3. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      4. Quantidade, em litros, do conteúdo das 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. 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 deve:
   i. Ser de material adequado, não danificado, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo leite UHT com chocolate deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem secundária com 20 a 40 embalagens primárias de 200 ml, 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 n.º 113/2006 de 12 de junho;
b) Decreto-Lei n.º 213/2003, de 18 de setembro;
c) Decreto-Lei n.º 229/2003 de 27 de setembro;
d) Decreto-Lei n.º 441/86, de 31 de dezembro;
e) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
f) Diretiva n.º 41/2004, de 21 de abril;
g) Norma Portuguesa 1034 (1986) – Leite Composto: Definição, classificação, características, acondicionamento e marcação;
h) Portaria n.º 1169/95, de 23 de setembro;
i) Portaria n.º 119/93, de 2 de fevereiro;
j) Portaria n.º 473/87, de 4 de junho;
k) Portaria n.º 533/93, de 21 de maio;

l) Portaria n.º 77/90, de 1 de fevereiro;

m) Regulamento (CE) n.º 2074/2005, de 5 de dezembro;

n) Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril;

o) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;

p) Regulamento n.º 3812/85, de 20 de dezembro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0103

LEITE UHT

ET 0103

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 leite UHT.

2. IDENTIFICAÇÃO

8910-MD022-0452	LEITE UHT

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Lt (litro).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

O leite ultrapasteurizado (UHT) é o leite de vaca ultrapasteurizado destinado para fins alimentares, de consumo direto.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Tratamento térmico - Leite ultrapasteurizado (UHT). O leite UHT, depois de convenientemente centrifugado, é aquecido em fluxo contínuo a alta temperatura durante um período de tempo muito curto (mínimo 135 ºC durante pelo menos um segundo), seguindo-se um arrefecimento até 20 ºC. O enchimento do leite é feito em embalagens estéreis e em condições assépticas.

b) Teor de matéria gorda (%):
   i. Leite gordo - teor mínimo de gordura de 3,5%;
   ii. Leite meio gordo – teor mínimo de gordura de 1,5 a 1,8 %;
   iii. Leite magro – teor máximo de gordura de 0,5%;

c) Aspeto – normal e homogéneo;
d) Cor – branca amarelada;
e) Aroma – *sui generis*;
f) Sabor – *sui generis*;
g) O leite UHT deve ser acondicionado em embalagens de 1 lt ou em embalagens de dose individual (DI) de 200 ml;
h) Os géneros entregues devem ter uma validade mínima de 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. Material inócuo em relação ao conteúdo, inerte e impermeável de modo a garantir a higiene e qualidades alimentares;
   iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
   iv. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. A denominação de venda constituída pelo nome “Leite ultrapasteurizado ou leite UHT”, seguida da expressão “meio-gordo” ou “magro”;
      2. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      3. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      4. Quantidade, em litros, do conteúdo das 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. 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 deve:
   i. Ser de material adequado, não danificado, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo leite UHT, embalagens de 1 lt, deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem secundária com 6 ou 12 embalagens primárias de 1 lt, 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”;
c) A amostra do artigo leite UHT DI, embalagens de 200 ml, deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem secundária com 20 a 40 embalagens primárias de 200 ml, 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 n.º 113/2006, de 12 de junho;
b) Decreto-Lei n.º 213/2003, de 18 de setembro;
c) Decreto-Lei n.º 441/86, de 31 de dezembro;
d) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;

e) Diretiva n.º 41/2004, de 21 de abril;

f) Norma Portuguesa 1034 (1986) – Leite Composto: Definição, classificação, características, acondicionamento e marcação;

g) Portaria n.º 1169/95, de 23 de setembro;

h) Portaria n.º 119/93, de 2 de fevereiro;

i) Portaria n.º 473/87, de 4 de junho;

j) Portaria n.º 533/93, de 21 de maio;

k) Portaria n.º 77/90, de 1 de fevereiro;

l) Regulamento (CE) n.º 2074/2005, de 5 de dezembro;

m) Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril;

n) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;

o) Regulamento n.º 3812/85, de 20 de dezembro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0101

LEITE EM PÓ

ET 0101

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 leite em pó.

2. IDENTIFICAÇÃO

8910-MD022-0448	LEITE EM PÓ

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Leite em pó desnatado é um produto obtido exclusivamente do leite desnatado pela eliminação da água.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Características organoléticas:
   i. Aspeto: cor branca ou ligeiramente amarelada, ausência de impurezas e de parcelas coloridas;
   ii. Sabor e odor francos;
b) Composição: o leite é parcialmente desnatado e contem matéria gorda compreendida e entre 1,5 % e 26 %;
c) O leite em pó deve ser acondicionado em embalagens de 0,5 a 1 kg;
d) Os géneros entregues devem ter uma validade mínima de 12 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) A embalagem primária, responsável pela conservação, contenção e comunicação do produto, deve:
   i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
   ii. Ser de material inerte e impermeável em relação ao conteúdo, inócuo e que garanta a conservação das suas características organoléticas;
   iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
   iv. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
      1. Denominação de venda “Leite em pó parcialmente desnatado” e a percentagem de matéria gorda;
      2. Lista de ingredientes;
      3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      4. 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. 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. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo leite em pó deve ser:
   i. Constituída por duas embalagens de 0,5 a 1 kg cada;
   ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 213/2003, de 18 de setembro;
b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
c) Decreto-Lei n.º 7/2009, de 6 de janeiro;
d) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
e) Regulamento n.º 1886/83, de 11 de julho.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0095

GELADO

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 gelado.

2. IDENTIFICAÇÃO

8940-MD022-0613	GELADO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Gelado alimentar é um produto homogéneo obtido por congelação, e mantido nesse estado até ao momento de ser ingerido pelo consumidor, a partir de uma mistura de matérias gordas e substâncias proteicas, com ou sem adição de outros ingredientes alimentares. A mistura contém leite, derivados de leite e/ou ovos que serve de base ao fabrico de gelados, sendo posteriormente submetida a pasteurização ou tratamento térmico ou equivalente.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A quantidade total de gelados solicitada deverá ser repartida na mesma proporção pelos diferentes sabores solicitados;
   i. Morango;
   ii. Baunilha;
   iii. Chocolate;

b) Ingredientes principais:
   i. Leite pasteurizado concentrado, desidratado, fermentado;
   ii. Constituintes do leite e produtos lácteos;
   iii. Gorduras e óleos de origem vegetal autorizados para a alimentação humana;
   iv. Proteínas comestíveis, além das proteínas do leite;
   v. Açúcares alimentares tais como sacarose, xarope de glucose, dextrose e frutose, mel;
   vi. Ovos de galinha e/ou os seus constituintes frescos, refrigerados, liofilizados, em pó ou granulado;
   vii. Frutos frescos, congelados, concentrados, liofilizados, em pó, cristalizados, em calda;
   viii. Sumos;
   ix. Purés;
   x. Polpas;
   xi. Compotas;
   xii. Xaropes.
c) Aditivos legalmente permitidos pela legislação em vigor para géneros alimentícios;
d) Os gelados devem ser acondicionados em embalagens com peso compreendido entre 80 e 100 ml dentro de uma embalagem secundária com 24 a 32 unidades de gelados;
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. Ser de material inócuo em relação ao conteúdo, inerte e impermeável de modo a garantir a higiene e qualidades alimentares;

iii. 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 “Gelado de leite com gordura vegetal” seguida dos ingredientes que lhe conferem aroma e/ou sabor “Baunilha”, e/ou “Chocolate”, e/ou “Morango”.
2. Lista de ingredientes;
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, do produto contido 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 gelado deve ser:

   i. Constituída por uma embalagem secundária com 24 a 32 embalagens primárias de gelado com peso compreendido entre 80 e 100 ml;

   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 113/2006, de 12 de junho;

b) Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18 de novembro;

c) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;

d) Norma Portuguesa 3293 (2008) – Gelados alimentares e misturas embaladas para congelar: Definição, classificação, características, embalagem, conservação e rotulagem;

e) Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril;

f) Regulamento (CE) n.º 1019/2008, de 17 de outubro;

g) Regulamento (CE) n.º 2074/2005, de 5 de dezembro;

h) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0098

IOGURTE

ET 0098
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 iogurtes.

2. IDENTIFICAÇÃO

8910-MD022-0445	IOGURTE

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Iogurte aromatizado trata-se do produto coagulado obtido por fermentação láctica devido à ação exclusiva do *lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* e do *streptococcus thermophilus* sobre o leite e produtos lácteos com adição de géneros alimentícios aromáticos.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Os géneros alimentícios aromáticos que podem ser adicionados ao iogurte são: fruta e vegetais ou derivados de frutas e vegetais não podendo a parte láctea ser inferior a 75% (m/m) do produto final;
b) Também é permitida a adição de edulcorantes;
c) A quantidade total de iogurtes solicitada deverá ser repartida de igual maneira por 6 diferentes iogurtes de aroma, sendo eles:
    i. Natural;

ii. Ananás;
iii. Banana;
iv. Coco;
v. Morango;
vi. Tutti-Frutti;

d) No que concerne a matéria gorda, os iogurtes devem ser meio-gordo, apresentando um teor mínimo de matéria gorda na parte láctea de 1,5% (m/m) e máximo de 1,8% (m/m);
e) Os iogurtes devem ser embalados em copos com peso compreendido entre 120 e 125 gr, em conjuntos de 4 copos;
f) Os géneros entregues devem ter uma validade mínima de 3 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) Os iogurtes devem ser acondicionados em embalagens entre 120 a 125 gr;
b) A embalagem primária, responsável pela conservação, contenção do produto e pela comunicação deve:
   i. Ser embalagem de origem com garantia de integridade, devendo obedecer ao disposto na legislação em vigor;
   ii. Ser de material adequado para uso alimentar;
   iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
   iv. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar “Iogurte natural” ou “Iogurte aromatizado” quando necessário disso seguido das menções relativas à matéria gorda (meia gorda);
      2. No iogurte aromatizado adicionado de aditivos aromatizados, deverá ser feita a referência ao respetivo aroma;
      3. Lista de ingredientes;

4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
5. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
6. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
7. 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;
8. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição deve:
   i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

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

b) A amostra do artigo iogurte deve ser:
   i. De 4 variedades distintas;
   ii. Constituída por 4 embalagens com peso compreendido entre 120 e 125 gr de cada uma das variedades;

iii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível no conjunto de 4 embalagens que constituem a amostra com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto–Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
b) Portaria n.º 220/93, de 23 de fevereiro;
c) Portaria n.º 521/95, de 31 de maio;
d) Portaria n.º 742/92, de 24 de julho;
e) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0147

QUEIJO FLAMENGO

ET 0147

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 queijo flamengo.

2. IDENTIFICAÇÃO

8910-MD022-0460	QUEIJO FLAMENGO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

O queijo flamengo é um queijo curado de pasta amarela clara, semidura, com poucos olhos disseminados na massa, de consistência firme, obtido por dessoramento após coagulação de leite inteiro ou parcialmente desnatado, depois de pasteurizado.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Ingredientes essenciais:
   i. Leite;
   ii. Culturas de bactérias lácteas específicas;
   iii. Coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas;
   iv. Sal;

b) Ingredientes facultativos:
   i. Leite em pó, nata, leitelho e proteína de soro;
   ii. Cloreto de cálcio (máximo 200 mg/dm3 de leite utilizado);

iii. Monohidrogeno- carbonato de sódio ou carbonato de cálcio (E 170);

iv. Orelana, urucu, anato, bixina, norbixina – (E 160b)} máximo 600 mg/kg de queijo;

v. α e β caroteno (E 160ª)} máximo 600 mg/kg de queijo;

c) Quando ao teor de gordura: Queijo gordo, com um teor de matéria gorda no extrato seco em percentagem inferior a 60% mas superior ou igual a 45%;

d) Quanto à cura: Queijo curado;

e) Quanto à consistência: Queijo de pasta semidura, com teor de humidade compreendido entre 54 a 63%;

f) Formato e dimensão:

i. Bola ou barra, conforme solicitado;

ii. Peso líquido compreendido entre 1 e 3 kg;

g) Características organoléticas:

i. Crosta:

1. Aspeto – seco, uniforme, sem fissuras e sem bolores;
2. Cor natural – amarela clara;

ii. Da pasta:

1. Textura – firme, fácil de cortar;
2. Cor – amarela clara;
3. Olhos - poucos olhos, pequenos, arredondados, regular ou irregularmente repartidos na massa;

iii. Revestimento – parafina, cera, matéria plástica, camada de óleos vegetais, papel celofane, tripa. Estes revestimentos podem ser corados de vermelho segundo a Norma Portuguesa n.º 1735;

h) O queijo deve ser conservado em ambiente refrigerado, quer no armazenamento, quer durante o transporte:

i. No transporte entre 0 e 10 ºC;

ii. Na armazenagem entre 0 e 5 ºC;

i) O queijo deve ser acondicionado em embalagens com peso compreendido entre 10 e 15 kg;
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 (cera, matéria plástica, camada de óleos vegetais, papel de celofane, tripa) para uso alimentar, devendo ser inócuo e inerte em relação ao conteúdo;
   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, resistente, 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 “Queijo flamengo”;
      2. Lista de ingredientes;
      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, contido 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. 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 queijo flamengo, deve ser:
   i. Constituída por uma bola de queijo e uma barra de queijo;
   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
b) Norma Portuguesa n.º 1598 (1983) – Queijo Flamengo: Definição, classificação, acondicionamento e marcação;
c) Norma Portuguesa n.º 1735 (ano) – Aditivos alimentares;
d) Portaria n.º 440/2001, de 28 de abril;
e) Portaria n.º 73/90, de 1 de fevereiro;
f) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0093

FRANGO

ET 0093

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 frango.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0377	FRANGO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Carcaça de frango *gallus domesticus* sangrada, depenada, eviscerada, desprovida de cabeça, com a extremidade do externo flexível (não ossificada).

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) O frango deve apresentar-se ultracongelado;

b) 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 -18ºC;

c) As carcaças de frango devem satisfazer as seguintes características mínimas:

   i. Intactas, atendendo à apresentação;

   ii. Limpas, isentas de matéria extra visível ou sujidade;

   iii. Isentas de qualquer cheiro estranho;

iv. Isentas de manchas de sangue, exceto aquelas que sejam pequenas e pouco visíveis;
v. Isentas de ossos partidos e de contusões graves.

6.2. Características técnicas

a) As carcaças de frango devem apresentar-se sem miudezas;
b) As carcaças de frango devem ser acondicionadas individualmente em embalagem primária com um peso líquido mínimo de 1100 gr e máximo de 1600 gr;
c) As carcaças de frango devem pertencer à categoria A, devendo satisfazer os seguintes critérios:
   i. Ter boa configuração. A carne deve ser abundante, o peito bem desenvolvido, largo, longo e carnudo, as pernas inteiras, carnudas. Os perus devem apresentar uma camada adiposa fina e regular no peito, dorso e coxa;
   ii. No peito, pernas, uropígio, articulações das patas e extremidades das asas podem estar presentes pequenas penas, extremidades do cálamo das penas e filoplumas;
   iii. São permitidos alguns danos, contusões e descolorações desde que os mesmos sejam pequenas e pouco visíveis e não se localizem no peito ou nas pernas. Pode faltar a extremidade da asa. E admitida uma ligeira vermelhidão na extremidade das asas e folículos;
   iv. Não deve haver vestígios de queimaduras da congelação, exceto aquelas que são casuais, pequenas, pouco visíveis e não localizadas no peito ou em toda a perna;
d) A apresentação comercial das carcaças de frango deve satisfazer os seguintes critérios:
   i. Boa colocação dos membros inferiores e superiores;
   ii. Corte feito na entrada do peito coberto pela pele correspondente à região do pescoço;

e) Os géneros entregues deverão ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção;

f) Apenas podem ser usadas carnes provenientes de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. Estas carnes não devem ter sido expostas a contaminação ou adicionadas de qualquer substância perigosa que as possa tornar impróprias para consumo.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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 “Frango”;
      2. A lista de ingredientes;
      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;
      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.

7.2. Armazenagem técnica

a) As carcaças de frango devem ter sido ultracongeladas individualmente de forma que possam ser separadas cada uma por si sem ter de haver descongelamento de todo o material;

b) As embalagens primárias das carcaças de frango devem ser acondicionadas em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 8 e 16 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 111/2006 de 9 de junho;
b) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
c) Decreto–lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Diretiva 2004/41 de 21 de abril;
e) Regulamento (CE) 1047/2009 de 19 de outubro;
f) Regulamento (CE) 543/2008 de 16 de junho;
g) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
h) Regulamento 1029/2006 de 19 de junho;
i) Regulamento 1101/98 de 25 de maio;
j) Regulamento 1308/2013 de 17 de dezembro;
k) Regulamento 1906/90 de 26 de junho;
l) Regulamento 853/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0124

PANADO DE PERU

ET 0124

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 panado de peru.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0402	PANADO DE PERU

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Panados de peru ultracongelado são bifes de peru panados que foram submetidos a um processo adequado de ultracongelação.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) Os panados de peru devem apresentar-se ultracongelados;

b) 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 -18ºC.

6.2. Características técnicas

a) Ingredientes: Bife de peru (mínimo 100 gr), Pão ralado, Água, Farinha de trigo, Amido de trigo, Sal, Aditivos admissíveis em géneros alimentícios;

b) Todos os ingredientes que compõem os panados de peru devem ser de boa qualidade, sãos, isentos de parasitas, isentos de ataques de parasitas assim como isentos de odores e ou sabores estranhos;
c) Os géneros entregues deverão ter uma validade mínima de 6 meses à data da sua receção;
d) Apenas podem ser usadas carnes provenientes de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. Estas carnes não devem ter sido expostas a contaminação ou adicionadas de qualquer substância perigosa que as possa tornar impróprias para consumo.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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. Ser estanque;
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 “Panados de Peru”;
      2. A menção “Ultracongelado”;
      3. A lista de ingredientes;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;

5. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
6. Peso líquido em quilogramas;
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. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) Os panados devem ter sido ultracongelados individualmente de forma que possam ser separados cada um por si sem ter de haver descongelamento de todo o material;
b) Os panados de peru devem ser acondicionados em embalagens com peso líquido compreendido entre 8 e 10 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:
   i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
   ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
   iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 111/2006 de 9 de junho;
b) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
c) Decreto–lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Diretiva 2004/41 de 21 de abril;
e) Regulamento (CE) 1047/2009 de 19 de outubro;
f) Regulamento (CE) 543/2008 de 16 de junho;
g) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
h) Regulamento 1029/2006 de 19 de junho;
i) Regulamento 1101/98 de 25 de maio;
j) Regulamento 1308/2013 de 17 de dezembro;
k) Regulamento 1906/90 de 26 de junho;
l) Regulamento 853/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0135

PERU

ET 0135

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 peru.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0316	PEITO DE PERU
8905-MD022-0413	PERNA DE PERU
8905-MD022-0416	PERU INTEIRO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

a) Peru *Meleagris gallopavo dom*, em que a extremidade do externo é flexível (não ossificada);
b) **Perna –** a tíbia e o perónio de peru com a massa muscular envolvente, os dois cortes devem ser feitos nas articulações;
c) **Peito** – peito de peru desossado sem esterno e sem costela, a carne pode incluir apenas o músculo peitoral profundo;
d) **Peru inteiro** – a carcaça deve apresentar-se eviscerada, sangrado, depenado, desprovida de cabeça, pescoço, segmentos abaixo da linha tíbio-metatársica e penas.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) A carcaça e os pedaços de peru devem apresentar-se ultracongelados;

b) 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 ºC;

c) As carcaças e os pedaços de peru devem satisfazer as seguintes características mínimas:

   i. Intactas, atendendo à apresentação;
   ii. Limpas, isentas de matéria extra visível ou sujidade;
   iii. Isentas de qualquer cheiro estranho;
   iv. Isentas de manchas de sangue, exceto aquelas que sejam pequenas e pouco visíveis;
   v. Isentas de ossos partidos e de contusões graves.

6.2. Características técnicas

a) As carcaças de peru devem apresentar-se com ou sem miudezas;

b) A carcaça e os pedaços de peru devem ser embalados a vácuo;

c) A perna de peru deve apresentar peso mínimo de 2 kg e máximo de 3,5 kg;

d) Caso apresente miudezas, devem ser acondicionadas em embalagem primária distinta da carcaça;

e) As carcaças devem ser de 1ª categoria – carcaça proveniente de animal novo, carne tenra, peito amplo e bem conformado, carcaça coberta completamente de gordura, pele luzidia e bem aderente à carne, ausência de traumatismo, de asas ou pernas partidas;

f) As carcaças e os pedaços de peru devem pertencer à categoria A, devendo satisfazer os seguintes critérios:

   vi. Ter boa configuração. A carne deve ser abundante, o peito bem desenvolvido, largo, longo e carnudo, as pernas inteiras, carnudas. Os perus devem apresentar uma camada adiposa fina e regular no peito, dorso e coxa;

vii. No peito, pernas, uropígio, articulações das patas e extremidades das asas podem estar presentes pequenas penas, extremidades do cálamo das penas e filoplumas;

viii. São permitidos alguns danos, contusões e descolorações desde que os mesmos sejam pequenas e pouco visíveis e não se localizem no peito ou nas pernas. Pode faltar a extremidade da asa. E admitida uma ligeira vermelhidão na extremidade das asas e folículos;

ix. Não deve haver vestígios de queimaduras da congelação, exceto aquelas que são casuais, pequenas, pouco visíveis e não localizadas no peito ou em toda a perna;

g) A apresentação comercial das carcaças de peru deve satisfazer os seguintes critérios:

x. Boa colocação dos membros inferiores e superiores;

xi. Corte feito na entrada do peito coberto pela pele correspondente à região do pescoço;

h) Os géneros entregues deverão ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção;

i) Apenas podem ser usadas carnes provenientes de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. Estas carnes não devem ter sido expostas a contaminação ou adicionadas de qualquer substância perigosa que as possa tornar impróprias para consumo.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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 “Peru: Peito ou Perna ou Peru Inteiro”;
      2. A lista de ingredientes;
      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;
      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.

7.2. Armazenagem técnica

a) A carcaça e os pedaços de peru devem ter sido ultracongelados individualmente de forma que possam ser separados cada um por si sem ter de haver descongelamento de todo o material;
b) O peru inteiro deve ser acondicionado individualmente em embalagem primária, em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 17 e 20 kg;

c) O peito de peru deve ser acondicionado individualmente em embalagem primária, em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 9 e 12 kg;

d) A perna de peru deve ser acondicionada individualmente em embalagem primária, em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 8 e 14 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 111/2006, de 9 de junho;

b) Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho;

c) Decreto–Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;

d) Regulamento (CE) 1047/2009, de 19 de outubro;

e) Regulamento (CE) 543/2008, de 16 de junho;

f) Regulamento (EU) 1169/2011, de 25 de outubro;

g) Regulamento n.º 1029/2006, de 19 de junho;

h) Regulamento n.º 1101/98, de 25 de maio;

i) Regulamento n.º 1308/2013, de 17 de dezembro;

j) Regulamento n.º 1906/90, de 26 de junho;

k) Regulamento n.º 853/2004, de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0129

PATO

ET 0129

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 pato.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0406	PATO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Carcaça de Pato "*Barbary*", com extremidade do externo flexível (não ossificada), sangrada, depenada e eviscerada. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O pato deve apresentar-se ultracongelado.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) O pato deve apresentar-se ultracongelado;

b) 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 -18ºC;

c) As carcaças de pato devem satisfazer as seguintes características mínimas:

   i. Intactas, atendendo à apresentação;

   ii. Limpas, isentas de matéria extra visível ou sujidade;

iii. Isentas de qualquer cheiro estranho;
iv. Isentas de manchas de sangue, exceto aquelas que sejam pequenas e pouco visíveis;
v. Isentas de ossos partidos e de contusões graves.

6.2. Características técnicas

a) As carcaças de pato não devem apresentar cabeça;
b) As carcaças de pato devem apresentar-se com ou sem miudezas;
c) As carcaças de pato devem ser acondicionadas em embalagens primárias com um peso líquido mínimo de 1500 gr e máximo de 3000 gr;
d) Caso apresente miudezas, devem ser acondicionadas em embalagem primária distinta da carcaça;
e) As carcaças de pato devem pertencer à categoria A, devendo satisfazer os seguintes critérios:
   vi. Ter boa configuração. A carne deve ser abundante: o peito bem desenvolvido, largo, longo e carnudo; pernas inteiras e carnudas. Possuir uma camada adiposa fina e regular no peito, dorso e coxa;
   vii. No peito, pernas, uropígio, articulações das patas e extremidades das asas podem estar presentes algumas pequenas penas, extremidades do cálamo das penas e filoplumas;
   viii. São permitidos alguns danos, contusões e descolorações desde que os mesmos sejam pequenos e pouco visíveis e não se localizem no peito ou nas pernas. Pode faltar a extremidade da asa. É admitida uma ligeira vermelhidão na extremidade das asas e folículos;
   ix. Não deve haver vestígios de queimaduras da congelação, exceto aquelas que são casuais, pequenas, pouco visíveis e não localizadas no peito ou em toda a perna;
f) A apresentação comercial das carcaças de pato deve satisfazer os seguintes critérios:
   i. Boa colocação dos membros inferiores e superiores;

ii. Corte feito na entrada do peito coberto pela pele correspondente à região do pescoço;

g) Os géneros devem ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção;

h) Apenas podem ser usadas carnes provenientes de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. Estas carnes não devem ter sido expostas a contaminação ou adicionadas de qualquer substância perigosa que as possa tornar impróprias para consumo.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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 “Pato”;
      2. A lista de ingredientes;
      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;
      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.

7.2. Armazenagem técnica

a) Os patos devem ter sido ultracongelados individualmente de forma que possam ser separados cada uma por si sem ter de haver descongelamento de todo o material;

b) As carcaças de pato devem ser acondicionadas em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 8 e 14 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

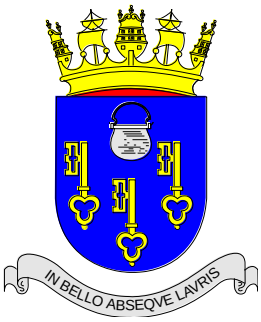
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 111/2006 de 9 de junho;
b) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
c) Decreto–lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Diretiva 2004/41 de 21 de abril;
e) Regulamento (CE) 1047/2009 de 19 de outubro;
f) Regulamento 1308/2013 de 17 de dezembro;
g) Regulamento (CE) 543/2008 de 16 de junho;
h) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
i) Regulamento 1029/2006 de 19 de junho;
j) Regulamento 1101/98 de 25 de maio;
k) Regulamento 1906/90 de 26 de junho;
l) Regulamento 853/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0016

ALHEIRA

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 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;

iv. Invólucros – Tripa seca de vaca, atada nas extremidades e sem manchas nem defeitos.

b) Características Organoléticas:
   i. Exterior – Aspeto amarelado não homogéneo, brilhante, consistência pastosa, invólucro sem roturas;
   ii. Interior (ao corte oblíquo) – Massa homogénea, 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;
   iii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. A denominação de venda constituída pelo nome "Alheira";

2. A espécie/espécies a partir da qual/quais foram obtidas as carnes constituintes da alheira;
3. A menção “Fresca”, quando aplicável;
4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;

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 “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”, quando aplicável;
      4. 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;

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. 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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0031

BACON FUMADO
(Toucinho Fumado)

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 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;

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;

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;

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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0061

CHOURIÇÃO

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0351	CHOURIÇÃO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Chourição 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 25 a 35 cm;

e) **Características organoléticas:** Exterior – aspeto avermelhado, brilhante, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa; Interior (ao 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 chourição 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 chourição 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 "Chourição" 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 chourição;
      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 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”.

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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0062

CHOURIÇO DE CARNE

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

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;

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:

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".

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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0063

CHOURIÇO MOURO

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 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;

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;

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-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 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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0085

FARINHEIRA

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0369	FARINHEIRA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Farinheira 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, colorau doce, e ainda pelos condimentos normalmente utilizados nos diversos fabricos regionais;

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 farinheira 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 farinheira deve ser embalada a vácuo;

b) A farinheira 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 “Farinheira” 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 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:

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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0089

FIAMBRE

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 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

aromatizantes artificias), 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;

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”.

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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0144

PRESUNTO

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

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:

i. Exterior – Aspeto 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) – Aspeto 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 cilindroide, de espessura entre 5 cm e 9 cm, comprimento entre 20 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;

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.

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 nº33/2008 de 25 de fevereiro;
e) NP 1130 de 2008 – Presunto: Definição, classificação e características;
f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0042

BORREGO ULTRACONGELADO

ET 0042
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 borrego ultracongelado.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0326	BORREGO ULTRACONGELADO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

a) **Borrego congelado** é todo o borrego que, encontrando-se no melhor estado de frescura e de salubridade, foi estabilizado nesse estado por um processo de ultracongelação;

b) **Perna de borrego congelada** é uma peça da carcaça que corresponde à região anatómica do tarso e da tíbia, à coxa e a metade da bacia, submetida a um processo de ultracongelação.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) Carcaças de “Borregos de leite” - carcaças de ovinos com menos de 12 meses, tal como se apresenta após sangria, evisceração e esfola e sem cabeça (separação na articulação), atlanto-occipital, pés (seccionados ao nível das articulações), carpo-metacárpicas ou tarso-metatársica, cauda (seccionada entre

a sexta e a sétima vértebras caudais), ubere, órgãos genitais, fígado e fissura. Os rins e a respetiva gordura são incluídos na carcaça;

b) O borrego deve apresentar-se ultracongelado;

c) 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 -18ºC.

6.2. Características técnicas

a) As carcaças devem ser todas de 1ª categoria;

b) A carcaça deve ter um peso inferior a 12 kg;

c) A perna de borrego deve apresentar um peso máximo de 2,5 kg;

d) Os géneros entregues deverão ter uma validade mínima de 12 meses à data da sua receção.

e) Apenas podem ser usadas carnes provenientes de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. Estas carnes não devem ter sido expostas a contaminação ou adicionadas de qualquer substância perigosa que as possa tornar impróprias para consumo;

f) Apenas poderão fornecer carne de borrego congelada, as entidades comerciais que se encontrem sob controlo sanitário dos serviços oficiais competentes.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) A perna de borrego deve ser embalada a vácuo;

b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:

   i. Conter exclusivamente um só tipo de peça;

   ii. Ser de material adequado para uso alimentar;

   iii. 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 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 “Borrego” ou “Perna de Borrego”;
      2. A menção “Ultracongelado”;
      3. País de origem;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido em quilogramas;
      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. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
      9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) A carcaça deve ser embalada individualmente em película própria de polietileno ou outro material apropriado para o efeito;

b) O borrego deve ser acondicionado em embalagem com peso líquido compreendido entre 7 e 24 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 147/2006 de 31 de julho;
b) Decreto-lei 155/98 de 6 de junho;
c) Decreto-lei 158/97 de 24 de junho;
d) Decreto-Lei 168/98 de 25 de junho;
e) Decreto-lei 417/98 de 31 de dezembro;
f) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
g) Despacho Normativo 1/2001 de 11 de janeiro;
h) Portaria 363/2001 de 25 de junho;
i) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
j) Regulamento 1308/2013 de 17 de dezembro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0014

CARNE DE PORCO

ET 0014

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 carne de porco.

2. IDENTIFICAÇÃO

CARNE DE PORCO	
8905-MD022-0415	PERNA DE PORCO DESOSSADA
8905-MD022-0444	VÃOS DE PORCO
8905-MD022-0370	FEBRAS DE PORCO
8905-MD022-0357	COSTELETAS DE PORCO
8905-MD022-0319	CABEÇA E CHISPE DE PORCO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

a) **Perna de Porco sem Osso -** Peça correspondente ao membro pélvico que resulta do corte das inserções musculares no bordo público e arcada crural e que contornando ao ângulo anterior do ílio atinge, perpendicularmente, a articulação lombo-sagrada, sem gordura e sem courato, até ao terço inferior da região tíbio-peronial, com peso não superior a 8Kg;

b) **Vão de Porco -** Peça correspondente a todas as hemivértebras e terço superior das costelas que resulta do corte tangencial ao músculo psoas maior e que

atinge o terço superior da primeira costela, com as respetivas massas musculares, sem gordura e sem courato. Vão Inteiro de peso não superior a 8Kg;

c) **Febra de Porco -** Porção de carne cortada da perna, do lombo ou da pá do porco, com o peso de 80 a 100gr e espessura entre 6 e 8mm, limpa de courato, nervos e gordura cortada de carne no estado congelada;

d) **Costeleta de Porco -** Peça correspondente às hemivértebras lombares e às suas massas musculares, com peso compreendido entre 100 e 160 gr;

e) **Costeleta com Pé -** Parcela correspondente às hemivértebras dorsais e ao terço superior das costeletas e suas massas musculares;

f) **Costeleta do Fundo -** Parcelas correspondentes às hemivértebras cervicais e suas massas musculares;

g) **Cabeça -** Peça que resultou do corte tangencial aos ramos verticais do mandibular, passando pela fenda articular accipto-atloideia, com a gordura e couratos correspondente à faceira, seguidamente cortada longitudinalmente em duas partes simétricas;

h) **Chispe -** Peça correspondente às extremidades distais dos membros, separada pelos cortes horizontais a nível da articulação úmero-cubital e a fenda articular demuro-tibia-rotuliana, seguidamente cortada longitudinalmente em duas partes simétricas.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) A carne de porco deve apresentar-se ultracongelada;

b) 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 -18ºC;

c) As febras e costeletas devem ser ultracongeladas individualmente de forma que possam ser separadas cada uma por si sem ter de haver descongelamento de todo o material.

6.2. Características técnicas

a) Todas as carnes de porco devem apresentar as seguintes características mínimas:

i. Pertencerem à 1ª categoria – carcaça proveniente de animal novo, carne tenra, carcaça coberta completamente de gordura, pele luzia e bem aderente à carne e ausência de traumatismo;

ii. Pertencerem à categoria extra B, isto é, carcaças com peso compreendido entre 60 e 100kg; espessura máxima 35mm de toucinho e rendimento da carcaça superior a 45%, muito bem desenvolvidas das massas musculares, peças nobres musculadas, fina camada de gordura, lombada espessa, carne e gordura de ótima qualidade;

iii. Ser provenientes de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. Não devem ter sido expostas a contaminação ou adicionadas de qualquer substância perigosa que as possam tornar impróprias para consumo;

iv. A peça de carne deve apresentar-se limpa de gordura, sem sinais de queimadura do gelo e coloração *sui generis*;

v. Não devem apresentar um peso líquido superior ao especificado;

vi. Só poderão fornecer carne de suíno congelada, as entidades comerciais que se encontrem sob controlo sanitário dos serviços oficiais competentes;

b) Os géneros devem ter uma validade superior a 9 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:

i. Conter exclusivamente um só tipo de peça;
ii. Ser de material adequado para uso alimentar;
iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
iv. A perna de porco deve ser embalada a vácuo;
v. Os vãos, a cabeça e o chispe devem ser embalados em película própria de polietileno;
vi. As febras e costeletas devem ser acondicionadas em camadas separadas entre si por plástico ou outro material apropriado para o efeito;

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 e devidamente cintada;
   ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. A denominação de venda constituída pelo nome “Carne de porco” e o tipo de produto “Perna de Porco sem osso”, “Costeletas de porco”, “Vãos de Porco”, “Cabeça”, “Chispe” ou “Febras de Porco”;
      2. A menção “Ultracongelado”;
      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 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. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) Os vãos de porco devem ser acondicionados em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 11 e 18 kg (2 vãos);
b) As febras de porco devem ser acondicionadas em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 6 e 10 kg;
c) As costeletas devem ser acondicionadas em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 6 e 10 kg;
d) A perna de porco deve ser acondicionada em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 21 e 23 kg (3 peças);
e) A cabeça de porco deve se acondicionada em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 3 e 8 kg (1 a 2 peças);
f) Cada peça de chispe de porco deve ter peso líquido compreendido entre 0,5 e 2 kg e devem ser acondicionadas em embalagem secundária com um peso líquido compreendido entre 10 e 12 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:
   i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
   ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
   iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 168/98 de 25 de junho;
b) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Portaria 1419/2008 de 9 de dezembro;
e) Regulamento (CEE) 3220/84 de 13 de novembro;
f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
g) Regulamento 2967/85 de 24 de outubro;
h) Regulamento 3127/94 de 20 de dezembro;
i) Regulamento 3513/93 de 14 de dezembro;
j) Regulamento 853/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0077

CARNE DE PORCO - ENTREMEADA

ET 0077

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 carne de porco - entremeada.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0330	CARNE DE PORCO - ENTREMEADA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Entremeada, peça constituída pela gordura, pela pele (courato) e pelas camadas musculares das regiões inferiores do toráx e do abdómen.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) A entremeada deve apresentar-se ultracongelada;

b) A entremeada deve apresentar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade antes de ter sido submetida a um processo de adequado de ultracongelação;

c) 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 -18ºC.

6.2. Características técnicas

a) Cada peça não deverá apresentar um peso superior a 4 kg;
b) Os géneros entregues devem ter uma validade mínima de 9 meses à data da sua receção;
c) Apenas pode ser usada carne proveniente de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. Esta carne não deve ter sido exposta a contaminação ou adicionadas de qualquer substância perigosa que a possa tornar imprópria para consumo;
d) Apenas poderão fornecer entremeada congelada, os estabelecimentos que se encontrem sob controlo sanitário dos serviços oficiais competentes.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) A entremeada deve ser embalada 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 “Entremeada de Porco”;
        2. A menção “Ultracongelado”;
        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 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. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) A entremeada deve ser acondicionada em embalagens com peso líquido compreendido entre 8 e 12 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:
   i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
   ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
   iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 168/98 de 25 de junho;
b) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Portaria 1419/2008 de 9 de dezembro;
e) Regulamento (CEE) 3220/84 de 13 de novembro;
f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
g) Regulamento 2967/85 de 24 de outubro;
h) Regulamento 3127/94 de 20 de dezembro;
i) Regulamento 3513/93 de 14 de dezembro;
j) Regulamento 853/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0078

ENTRECOSTO

ET 0078

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 entrecosto.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0366	ENTRECOSTO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

O Entrecosto é a carne de porco proveniente da parte inferior do peito do animal.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) O entrecosto deve apresentar-se ultracongelado;

b) 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 -18ºC.

6.2. Características técnicas

a) Toda a carne de porco deve pertencer á categoria extra B: Carne muito bem desenvolvida das massas musculares, peças nobre musculadas, fina camada de gordura, lombada espessa, carne e gordura de ótima qualidade;
b) A peça deverá apresentar um peso não superior a 2,8 kg;
c) Os géneros devem ter uma validade superior a 9 meses à data da sua receção;
d) Apenas pode ser usada carne proveniente de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. Esta carne não deve ter sido exposta a contaminação ou adicionadas de qualquer substância perigosa que a possa tornar imprópria para consumo;
e) O entrecosto congelado apenas pode ser fornecido por estabelecimentos que se encontrem sob controlo sanitário dos serviços oficiais competentes.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) O entrecosto 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 “Entrecosto de Porco”;
        2. A menção “Ultracongelado”;
        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 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. Uma advertência clara do tipo "Não volte a congelar após descongelação";
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) O entrecosto deve ser acondicionado em embalagem com peso líquido compreendido entre 8 e 15 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:
   i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
   ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
   iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 168/98 de 25 de junho;
b) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Portaria 1419/2008 de 9 de dezembro;
e) Regulamento (CEE) 3220/84 de 13 de novembro;
f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
g) Regulamento 2967/85 de 24 de outubro;
h) Regulamento 3127/94 de 20 de dezembro;
i) Regulamento 3513/93 de 14 de dezembro;
j) Regulamento 853/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0090

FÍGADO DE PORCO

ET 0090

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 fígado de porco.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0372	FÍGADO DE PORCO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Fígado de porco deve apresentar-se ultracongelado.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) O fígado de porco deve apresentar-se ultracongelado;
b) 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 -18ºC.

6.2. Características técnicas

a) O fígado de porco deve apresentar um peso máximo de 2 kg;
b) Os géneros devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção;

c) Apenas pode ser usado fígado de porco proveniente de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. O fígado não deve ter sido exposto a contaminação ou adicionado de qualquer substância perigosa que o possa tornar impróprio para consumo.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) O fígado de porco 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;

   iii. Ser estanque;

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 “Fígado porco”;
      2. A menção “Ultracongelado”;
      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 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. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem geral

a) O fígado de porco deve ter sido ultracongelado individualmente de forma que possam ser separados cada um por si sem ter de haver descongelamento de todo o material;
b) O fígado de porco deve ser acondicionado em embalagens com peso líquido compreendido entre 5 e 12 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 168/98 de 25 de junho;
b) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Portaria 1419/2008 de 9 de dezembro;
e) Regulamento (CEE) 3220/84 de 13 de novembro;
f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
g) Regulamento 2967/85 de 24 de outubro;
h) Regulamento 3127/94 de 20 de dezembro;
i) Regulamento 3513/93 de 14 de dezembro;
j) Regulamento 853/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0155

SALSICHA FRESCA

ET 0155

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 salsicha fresca.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0437	SALSICHA FRESCA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

A salsicha fresca é um enchido cru, de massa granulosa, constituído por carne e gordura de porco frescas, adicionadas de condimentos e, eventualmente, aditivos.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) 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;

a) No estado ultracongelado, a salsicha deve-se encontrar no seu melhor estado de frescura e salubridade para serem submetidas a um processo adequado de ultracongelação.

6.2. Características técnicas

a) Ingredientes essenciais:
   i. Carne de porco magra ou entremeada;
   ii. Gordura de porco isenta de courato;
   iii. Água e/ou gelo com as características da água potável;
   iv. Condimentos - sal refinado e especiarias;
   v. Invólucros - tripa comestível de origem natural ou reconstituída;

b) Ingredientes facultativos:
   i. Proteínas não cárneas em quantidade não superior a 5% do total dos ingredientes;
   ii. Sangue ou plasma fresco, em quantidade não superior a 2% do total dos ingredientes;
   iii. Aditivos (antioxidantes e sinérgicos, aromatizantes, emulsionantes, estabilizadores do equilíbrio físico, reguladores da acidez, corantes e outros) de acordo com a normalização em vigor;

c) Formato e dimensão - Apresentação em cadeia por simples torção da tripa, com diâmetro e comprimento variáveis segundo a prática da região ou fabricante.

d) Características organoléticas:
   i. Exteriores – Cor rosada, aspeto marmoreado, brilhante, consistência flácida, invólucro sem roturas e aderente à massa;
   ii. Interior (ao corte oblíquo) – Massa granulosa, ligada, de aspeto marmoreado, de cor rosada e branca consoante a matéria-prima, com cheiro e sabor “sui generis”;

e) A presença de cartilagens em número considerado excessivo não é permitida.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) A salsicha fresca deve ser embalada em cuvetes hermeticamente fechadas;

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 “Salsicha Fresca” 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 salsicha fresca;
      3. 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. Ser colocada 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;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios;

5. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessário;
6. Peso líquido em quilogramas;
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.

7.2. Armazenagem técnica

a) As cuvetes de salsicha fresca devem ser acondicionadas em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 3 e 4 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

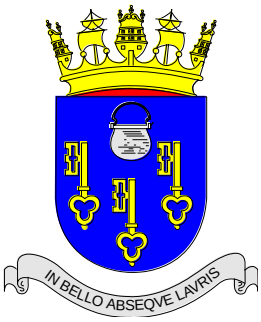
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
b) Decreto-Lei n.º 342/98, de 5 de novembro;
c) Decreto-Lei n.º 417/98, de 31 de dezembro;
d) Norma Portuguesa 723 (2006) – Salsicha fresca: Definição e características;
e) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0015

CARNE DE VACA

ET 0015

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 respeitar na aquisição de carne de vaca.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0334	CARNE DE VACA DE 1ª
8905-MD022-0335	CARNE DE VACA DE 2ª

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

a) **Carne de 1ª -** Destina-se a assar e bife. Apenas são pretendidas as seguintes peças: Acém; Alcatra; Pojadouro; Rabadilha; Chã de fora; Ganso; Rosbife (lombo); Vazia;
b) **Carne de 2ª -** Destina-se a guisar e cozer. Apenas são pretendidas as seguintes peças: Cachaço; Chambão; Aba; Maça do peito.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) A carne de vaca deve apresentar-se ultracongelada;
b) 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 -18ºC.

6.2. Características técnicas

a) Toda a carne de vaca (carne de vaca de 1ª e carne de vaca de 2ª) deve apresentar as seguintes características mínimas:
   a) Pertencerem à 1ª categoria – proveniente de animal novo, carne tenra, pele luzidia bem aderente à carne e ausência de traumatismo;
   b) A peça de carne deve apresentar-se limpa de gordura, sem sinais de queimadura do gelo e coloração *sui generis*;
   c) Ser proveniente de bovinos com menos de 24 meses de idade;
   d) Ser provenientes de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. Não devem ter sido expostas a contaminação ou adicionadas de qualquer substância perigosa que as possa tornar impróprias para consumo;
   e) Ser fornecida por entidades comerciais que se encontrem sob controlo sanitário dos serviços oficiais competentes;

b) Os géneros devem ter uma validade superior a 12 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) A carne de vaca deve apresentar-se embalada a vácuo;
b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
   i. Conter exclusivamente um só tipo de peça;
   ii. Ser de material adequado para uso alimentar;
   iii. 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, selada com fita adesiva e devidamente cintada;
   ii. Identificar de forma clara, visível e legível, as seguintes menções:

1. A denominação de venda constituída pelo nome “Carne de vaca” e o tipo de peça;
2. A menção “Ultracongelado”;
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 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. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) A carne de vaca deve ser acondicionada em embalagens com peso líquido compreendido entre 8 e 25 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:
   i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
   ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) A. Gomes Castro e A. Sérgio Pouzada – Embalagem para a Indústria Alimentar – Instituto Piaget (2004);
b) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
c) Decreto-lei 323-F/2000 de 20 de dezembro;
d) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
e) Despacho Normativo 1/2001 de 11 de janeiro;
f) Regulamento (CE) 1760/2000 de 17 de julho;
g) Regulamento (CE) 1825/2000 de 25 de agosto;
h) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
i) Regulamento 853/2004 de 29 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0017

AMÊIJOA

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 amêijoa.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0307	AMÊIJOA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Amêijoa Vietnamita pertencente à espécie *Meretrix*.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A amêijoa deve encontrar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade após ter sido submetido a um processo adequado de ultracongelação;
b) 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 -18ºC;
c) Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidrado;
d) Cada espécime deve apresentar um tamanho mínimo de 2,5 cm;
e) A amêijoa deve ser fornecida em embalagens individuais de 1kg, em caixas com pesos compreendidos entre 8 e 12 Kg;

f) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) A amêijoa deve apresentar-se embalada 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 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 “Amêijoa Vietnamita” e pelo nome científico da espécie “Meretrix”;
      2. A menção “Ultracongelado”;
      3. País de origem;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido e peso líquido escorrido em quilogramas dos produtos contidos nas embalagens;
      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. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;
10. Na amostra entregue deverá ser colocada uma etiqueta autocolante com a seguinte informação: NPD e designação do concorrente.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo deve ser:
   i. Constituída por embalagens individuais de 1kg, dentro de uma caixa com peso compreendido entre os 8 e os 12 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 Regulamentar 43/87 de 17 de Julho;
b) Decreto-Lei 560/99 de 18 de Dezembro;
c) Portaria 27/2001 de 15 de Janeiro;
d) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de Outubro;
e) Regulamento 1568/2005 de 28 de Setembro;
f) Regulamento 850/98 de 30 de Março.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0047

CAMARÃO

ET 0047

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 camarão.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0322	CAMARÃO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

O camarão ultracongelado pertencente à espécie "*Penaeus indicus".*

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O camarão deve-se encontrar no seu melhor estado de frescura e salubridade após ter sido submetido a um processo adequado de ultracongelação. Este processo 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 -18ºC;

b) O camarão deve ter sido ultracongelado individualmente de forma que possam ser separados cada um por si, se necessário, sem ter de haver descongelamento de todo o material;

c) Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidrado;

d) Os camarões devem pertencer ao calibre 40/60;

e) Os camarões ultracongelados devem ser acondicionados em embalagens primárias de 2 Kg em embalagens secundárias com peso entre 12 e 18 Kg;
f) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 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 e devidamente cintada;
   ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. Nome científico da espécie "*Penaeus indicus"* e a denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Camarão";
      2. A categoria de calibragem;
      3. A forma de apresentação complementada pela menção "Ultracongelado";
      4. País de origem;
      5. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      6. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      7. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens com exclusão do vidrado;
      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. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
10. 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 com peso entre 12 e 18Kg, com embalagens de 2 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 género é fornecido inteiro, a amostra deverá corresponder a uma peça completa;
   ii. A amostra deve respeitar a integridade da embalagem primária a fornecer;
   iii. A amostra não pode ter um peso inferior a 2 kg.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto Regulamentar 43/87 de 17 de julho;
b) Decreto-Lei 251/91 de 16 de julho;
c) Decreto-Lei 288/98 de 17 de setembro;
d) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
e) Portaria 587/2006 de 22 de junho;

f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;

g) Regulamento 2406/96 de 26 de novembro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0117

MIOLO DE CAMARÃO

ET 0117

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 miolo de camarão.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0395	MIOLO DE CAMARAO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Miolo de camarão é um peixe pertencente à espécie "*Penaeidea* sp.", sem cabeça e sem casca que, encontrando-se no seu melhor estado de frescura e salubridades, foi submetido a um processo adequado de ultracongelação.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O miolo de camarão 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 -18ºC;
b) O miolo de camarão deve pertencer ao calibre 20/40;
c) O miolo de camarão deve ser acondicionado em embalagens de peso compreendido entre 0,8 kg e 1kg em caixas com pesos brutos compreendidos entre 3 e 5 kg ou em embalagens de peso compreendido entre 0,6 kg e 1kg

em caixas com pesos brutos compreendidos entre 3 e 5 kg, conforme solicitado;

d) Os géneros entregues deverão ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) O miolo de camarão deve ser acondicionado em embalagens de peso compreendido entre 0,8 kg e 1kg em caixas com pesos brutos compreendidos entre 3 e 5 kg ou em embalagens de peso compreendido entre 0,6 kg e 1kg em caixas com pesos brutos compreendidos entre 3 e 5 kg, conforme solicitado;

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 “Miolo de camarão” e o nome científico e vulgar das espécies que a compõem;
      2. A forma de apresentação complementada pela menção “Ultracongelada";
      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 miolo de camarão deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem secundária de 10 a 12 kg com embalagens de peso compreendido entre 0,8 kg e 1kg 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”;

c) A amostra do artigo miolo de camarão deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem secundária de 3 a 5 kg com embalagens de peso compreendido entre 0,6 kg e 1kg 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”;

d) 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 uma peça completa;

ii. A amostra deve respeitar a integridade da embalagem primária a fornecer;

iii. A amostra não pode ter um peso inferior a 2kg (dois quilogramas).

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
b) Decreto-lei 288/98 de 17 de setembro;
c) Decreto–Lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Portaria 505/2005 de 8 de junho;
e) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
f) Portaria 845/92 de 1 de setembro;
g) Regulamento 2406/96 de 26 de novembro;
h) Regulamento Regulamentar 43/87 de 18 de julho.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0076

DELÍCIAS DO MAR

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 delícias do mar.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0361	DELÍCIAS DO MAR

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

As delícias do mar a que se refere a presente especificação destinam-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

O nome técnico das delícias do mar é *surimi*. O *surimi* obtém-se a partir de filetes de peixe que se encontrem no melhor estado de frescura e de salubridade.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) As delícias do mar 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 ºC;

b) As delícias do mar devem ter a seguinte composição: *surimi* (peixe, estabilizadores); água; amido modificado; óleo de Girassol; clara de ovo; extrato e aroma de caranguejo; corantes e podem conter soja, leite ou glúten;

c) As delícias do mar devem ser acondicionadas em embalagens com peso compreendido entre 250 e 500 gr, em caixas com peso compreendido entre de 5 e 10 kg;
d) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) As delícias do mar devem ser embaladas 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 “Delícias do Mar”;
        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 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 delícias do mar, deve ser:
   i. Constituída por uma caixa com peso compreendido entre de 5 e 10 kg, com embalagens com peso compreendido entre 250 e 500 gr;
   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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 150

RISSÓIS DE CAMARÃO

ET 0150

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 rissóis de camarão.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD026-3389	RISSOIS DE CAMARAO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

EA (unidade)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Rissol de camarão ultracongelado é um produto com características próprias feito à base de massa e recheio de camarão que se destina à fritura.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) Os rissóis de camarão devem ser submetidos a um processo adequado de ultracongelação;

b) Os rissóis de camarão 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 -18ºC.

6.2. Características técnicas

a) **Ingredientes da massa**: Água, farinha de trigo, óleo alimentar, sal purificado e margarina vegetal;

b) **Ingredientes do recheio**: Miolo de camarão, água, caldo de farinha, sal purificado, creme de marisco, cebola desidratada/demolhada, óleo alimentar, pimentão em pó, margarina vegetal, alho em pó e piri-piri em pó;

c) Todos os ingredientes que compõem os rissóis devem ser de boa qualidade, sãos, isentos de parasitas, de ataques de parasitas assim como de odores e ou sabores estranhos;

d) Cada rissol de camarão deve apresentar um peso mínimo de 35 gr e máximo de 50 gr;

e) Os géneros entregues devem ter uma validade mínima de 6 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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

7.2. Armazenagem técnica

a) Os rissóis de camarão devem ter sido ultracongelados individualmente de forma que possam ser separados cada um por si sem ter de haver descongelamento de todo o material;
b) Os rissóis de camarão devem ser embalados em sacos com 50 a 200 unidades.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:
   i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
   ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
b) Decreto-lei 288/98 de 17 de setembro;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Portaria 1378/2001 de 6 de dezembro;
e) Portaria 505/2005 de 8 de junho;
f) Portaria 579/81 de 9 de julho;
g) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
h) Portaria 845/92 de 1 de setembro;
i) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
j) Regulamento 2406/96 de 26 de novembro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0049

CARAPAU

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 carapau.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0324	CARAPAU

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

O carapau para grelhar e o carapau para fritar são peixes pertencentes à espécie "*Trachurus trachurus*". O carapau deve apresentar-se fresco.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) O carapau deve apresentar-se no estado fresco, devendo encontrar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade;

b) A pedido da Unidade, exclusivamente, o fornecedor deve ter a capacidade de fornecer o género congelado, devendo nesse caso, ser assegurada uma validade de 9 meses, à data da sua receção;

c) No estado ultracongelado, o carapau deve-se encontrar no seu melhor estado de frescura e salubridade para serem submetidas a um processo adequado de ultracongelação.

6.2. Características técnicas

a) O carapau, no estado fresco, não pode ter sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação exceto a refrigeração (processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos de pesca de forma a que a temperatura esteja próxima da do gelo fundente), com valores entre os 0ºC e 4ºC;

b) Cada espécime do carapau para grelhar deve apresentar um comprimento compreendido entre 18 e 21 cm;

c) Cada espécime do carapau para fritar deve apresentar um comprimento compreendido entre 11 e 13 cm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;

b) As embalagens devem proteger o peixe contra desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. A denominação de venda constituída pelo nome “Carapau” e pelo nome científico da espécie “*Trachurus trachurus*”;

   ii. País de origem;

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

7.2. Armazenagem técnica

O carapau para grelhar e o carapau para fritar devem ser fornecidos em embalagens com peso compreendido entre 6 e 10 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto regulamentar 43/87 de 17 de julho;
b) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
c) Decreto-lei 81/2005 de 20 de abril;
d) Portaria 1083/2002 de 22 de agosto;
e) Portaria 1223/2003 de 5 de dezembro;

f) Portaria 1378/2001 de 6 de dezembro;
g) Portaria 1428/2004 de 25 de novembro;
h) Portaria 27/2001 de 15 de janeiro;
i) Portaria 473/2005 de 12 de maio;
j) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
k) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
l) Regulamento 2406/96 de 26 de novembro;
m) Regulamento 2495/2001 de 19 de dezembro;
n) Regulamento 2578/2000 de 17 de novembro;
o) Regulamento 323/97 de 21 de fevereiro;
p) Regulamento 790/2005 de 25 de maio.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0079

DOURADA

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 dourada.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0363	DOURADA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

A Dourada é peixe pertencente à espécie "*Sparus aurota*", deve apresentar-se fresca e inteira.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) A dourada deve apresentar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade;

b) A pedido da Unidade, exclusivamente, o fornecedor deve ter a capacidade de fornecer o género congelado, devendo nesse caso, ser assegurada uma validade de 9 meses, à data da sua receção;

c) No estado ultracongelado, a dourada deve-se encontrar no seu melhor estado de frescura e salubridade para serem submetidas a um processo adequado de ultracongelação.

6.2. Características técnicas

a) A dourada, no estado fresco, não pode ter sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação exceto a refrigeração (processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos de pesca de forma a que a temperatura esteja próxima da do gelo fundente), com valores entre os 0º C e 4º C;

b) Cada espécime deve apresentar um comprimento compreendido entre 19 e 23 cm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;

b) As embalagens devem proteger o peixe contra desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. A denominação de venda constituída pelo nome “Dourada” e pelo nome científico da espécie “*Sparus aurota*”;

   ii. País de origem;

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

7.2. Armazenagem técnica

A dourada deve ser fornecida em embalagens com peso compreendido entre 6 e 8 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto regulamentar 43/87 de 17 de julho;
b) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
c) Decreto-Lei 81/2005 de 20 de abril;
d) Portaria 1083/2002 de 22 de agosto;
e) Portaria 1223/2003 de 5 de dezembro;
f) Portaria 1378/2001 de 6 de dezembro;
g) Portaria 1428/2004 de 25 de novembro;
h) Portaria 27/2001 de 15 de janeiro;

i) Portaria 473/2005 de 12 de maio;

j) Portaria 587/2006 de 22 de junho;

k) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0154

SALMÃO

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 salmão.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0407	SALMÃO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

O salmão é um peixe pertencente à espécie "*salmo spp*", deve apresentar-se fresco, com cabeça e devidamente eviscerado.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) O salmão deve encontrar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade;

b) A pedido da Unidade, exclusivamente, o fornecedor deve ter a capacidade de fornecer o género congelado, devendo nesse caso, ser assegurada uma validade de 9 meses, à data da sua receção;

c) No estado ultracongelado, o salmão deve-se encontrar no seu melhor estado de frescura e salubridade para serem submetidas a um processo adequado de ultracongelação.

6.2. Características técnicas

a) O salmão, no estado fresco, não pode ter sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação exceto a refrigeração (processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos de pesca de forma a que a temperatura esteja próxima da do gelo fundente), com valores entre os 0 e 4 º C;

b) Cada espécime deve apresentar peso bruto compreendido entre 3 e 5 kg.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;

b) As embalagens devem proteger o peixe contra desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. A denominação de venda constituída pelo nome “Salmão” e o nome científico da espécie “*salmo spp*”;

   ii. País de origem;

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

7.2. Armazenagem técnica

O salmão deve ser fornecido em embalagens com peso compreendido entre 15 e 20 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:
   i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
   ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
   iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;
   iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta especificação técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta especificação técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de julho;
b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
c) Decreto-Lei n.º 81/2005, de 20 de abril;
d) Portaria n.º 1083/2002, de 22 de agosto;
e) Portaria n.º 1223/2003, de 5 de dezembro;
f) Portaria n.º 1378/2001, de 6 de dezembro;
g) Portaria n.º 1428/2004, de 25 de novembro;

h) Portaria n.º 27/2001, de 15 de janeiro;

i) Portaria n.º 473/2005, de 12 de maio;

j) Portaria n.º 587/2006, de 22 de junho;

k) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0131

PEIXE-ESPADA

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 peixe-espada.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0410	PEIXE-ESPADA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

O peixe-espada é um peixe pertencente à espécie *Lepidopus caudatus* (Peixe espada branco – **indicado para fritar**) e *Aphanopus carbo* (Peixe espada preto - **indicado para grelhar**). Deve apresentar-se fresco e inteiro.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) O peixe-espada deve apresentar-se no estado fresco;

b) Os peixes-espada devem apresentar as seguintes características:

   i. Pele com pigmentação viva, mas sem brilho;

   ii. O muco cutâneo ligeiramente turvo;

   iii. Olho convexo e ligeiramente encovado, pupila negra e baça, córnea ligeiramente opalescente;

   iv. Guelras com cor menos viva;

   v. Muco transparente;

c) A pedido da Unidade, exclusivamente, o fornecedor deve ter a capacidade de fornecer o género congelado, devendo nesse caso, ser assegurada uma validade de 9 meses, à data da sua receção;
d) No estado ultracongelado, o peixe espada deve-se encontrar no seu melhor estado de frescura e salubridade para serem submetidas a um processo adequado de ultracongelação;

6.2. Características técnicas

a) O peixe-espada, no estado fresco, não pode ter sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação exceto a refrigeração (processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos de pesca de forma a que a temperatura esteja próxima da do gelo fundente), com valores entre os 0 º C e 4 º C;
b) O peixe-espada deve pertencer à categoria de frescura A;
c) O peixe-espada deve apresentar um calibre de categoria 2: peso compreendido entre 2 e 3 kg.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
b) As embalagens devem proteger o peixe contra desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
    i. A denominação de venda constituída pelo nome “Peixe-espada” e pelo nome científico da espécie *Lepidopus caudatus* (Peixe-espada branco) e *Aphanopus carbo* (Peixe-espada preto);
    ii. A forma de apresentação “Inteiro”;
    iii. A categoria de frescura – “Categoria A”;

iv. País de origem;

v. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;

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

vii. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;

viii. 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;

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

7.2. Armazenagem técnica

O peixe-espada deve ser embalado em caixas com peso líquido compreendido entre 6 e 10 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de julho;
b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
c) Decreto-Lei n.º 81/2005, de 20 de abril;
d) Portaria n.º 1083/2002, de 22 de agosto;
e) Portaria n.º 1378/2001, de 6 de dezembro;
f) Portaria n.º 1428/2004, de 25 de novembro;
g) Portaria n.º 27/2001, de 15 de janeiro;
h) Portaria n.º 473/2005, de 12 de maio;
i) Portaria n.º 587/2006, de 22 de junho;
j) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
k) Regulamento n.º 2406/96, de 26 de novembro;
l) Regulamento n.º 2495/2001, de 19 de dezembro;
m) Regulamento n.º 2578/2000, de 17 de novembro;
n) Regulamento n.º 323/97, de 21 de fevereiro;
o) Regulamento n.º 790/2005, de 25 de maio.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0157

SARDINHA

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 sardinha.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0439	SARDINHA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

A sardinha é um peixe pertencente à espécie "*sardina pilchardus*".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) A sardinha deve apresentar as seguintes características:
   i. Pele com alguma perda de brilho;
   ii. Cores mais baças;
   iii. Menos diferença entre superfície dorsal e ventral;
   iv. Muco cutâneo ligeiramente turvo;
   v. Consistência bastante rígida e firme;
   vi. Opérculos prateados ligeiramente tingidos de vermelho ou castanho;
   vii. Olho convexo e ligeiramente encovado;
   viii. Pupila escura e córnea ligeiramente opalescente;
   ix. Guelra com cor menos viva, mais pálida nos bordos;

x. Muco transparente;
xi. Ausência de cheiro a algas marinhas e cheiro neutro;

b) A pedido da Unidade, exclusivamente, o fornecedor deve ter a capacidade de fornecer o género congelado, devendo nesse caso, ser assegurada uma validade de 9 meses, à data da sua receção;
c) No estado ultracongelado, a sardinha deve-se encontrar no seu melhor estado de frescura e salubridade para serem submetidas a um processo adequado de ultracongelação.

6.2. Características técnicas

a) A sardinha, no estado fresco, não pode ter sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação exceto refrigeração (processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos de pesca de forma a que a temperatura esteja próxima da do gelo fundente), com valores entre os 0 e 4 ºC;
b) Cada espécime deve apresentar um comprimento mínimo de 13 cm e máximo de 18 cm;
c) As sardinhas devem pertencer à categoria de frescura A.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
b) As embalagens devem proteger o peixe de contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e a oxidação;
c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
   i. A denominação de venda constituída pelo nome “Sardinha” e pelo nome científico da espécie “*sardina pichardus*”;
   ii. A forma de apresentação “inteira” complementada pela menção “ultracongelado”, se aplicável;
   iii. País de origem;

iv. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;

v. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessário;

vi. Peso líquido e peso líquido escorrido em quilogramas dos produtos contidos nas embalagens;

vii. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”, se aplicável;

viii. 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;

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

7.2. Armazenagem técnica

A sardinha devem ser fornecida em embalagens com peso líquido compreendido entre 6 e 10 Kg.

8. FICHA TECNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta especificação técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta especificação técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de julho;
b) Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho;
c) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
d) Decreto-Lei n.º 81/2005, de 20 de abril;
e) Portaria n.º 1083/2002, de 22 de agosto;
f) Portaria n.º 1223/2003, de 5 de dezembro;
g) Portaria n.º 1378/2001, de 6 de dezembro;
h) Portaria n.º 1428/2004, de 25 de novembro;
i) Portaria n.º 27/2001, de 15 de janeiro;
j) Portaria n.º 473/2005, de 12 de maio;
k) Portaria n.º 587/2006, de 22 de junho;
l) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
m) Regulamento n.º 2406/96, de 26 de novembro;
n) Regulamento n.º 2495/2001, de 19 de dezembro;
o) Regulamento n.º 2578/2000, de 17 de novembro;
p) Regulamento n.º 323/97, de 21 de fevereiro;
q) Regulamento n.º 790/2005, de 25 de maio.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0060

CHOCOS

ET 0060

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 chocos.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0349	CHOCO GRANDE
8905-MD022-0350	CHOCO PEQUENO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Choco é um cefalópode pertencente à espécie "*Sépia officinalis*", deve-se apresentar ultracongelado.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) O choco deve apresentar-se ultracongelado;

b) O choco deve apresentar-se limpo e no seu melhor estado de frescura e salubridade, antes e após ter sido submetido a um processo adequado de ultracongelação;

c) 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 -18ºC.

6.2. Características técnicas

a) Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidrado.
b) Os Chocos Pequenos devem apresentar peso compreendido entre 100 gr e 300 gr (Tamanho 3);
c) Os Chocos Grandes devem apresentar um peso igual ou superior a 0,5 kg (Tamanho 1);
d) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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 “Choco” e pelo nome científico da espécie “*Sépia officinalis*”;
        2. A forma de apresentação “limpo” complementada pela menção “Ultracongelado”;
        3. País de origem;

4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
5. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
6. Peso líquido e peso líquido escorrido em quilogramas;
7. 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;
8. Uma advertência clara do tipo "Não volte a congelar após descongelação";
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) Os chocos devem ter sido ultracongelados individualmente de forma que possam ser separados cada um por si, se necessário, sem ter de haver descongelação de todo o material;
b) Os chocos devem ser acondicionados em embalagens com peso líquido compreendido entre 7,5 e 12 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:
   i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto regulamentar 43/87 de 17 de julho;
b) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
c) Decreto-lei 288/98 de 17 de setembro;
d) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
e) Portaria 1083/2002 de 22 de agosto;
f) Portaria 1421/2006 de 21 de dezembro;
g) Portaria 27/2001 de 15 de janeiro;
h) Portaria 473/2005 de 12 de maio;
i) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
j) Regulamento (CE) 2406/96 de 26 de novembro;
k) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0107

LULAS

ET 0107

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 lulas.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0386	LULAS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Entende-se por lula congelada o pescado pertencente aos géneros "*Loligo e Alloteuthis*", da família *Loliginidae*.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) As lulas devem apresentar-se inteiras evisceradas;
b) As lulas devem apresentar-se ultracongeladas;
c) As lulas devem apresentar-se em muito bom estado de frescura e de salubridade, antes e após ter sido submetido a um processo adequado de ultracongelação;
d) 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 -18ºC.

6.2. Características técnicas

a) Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidrado;
b) As lulas devem apresentar tamanho 4, peso compreendido entre 100 e 200 gr exclusive;
c) As lulas devem apresentar um comprimento mínimo de 10 cm;
d) As lulas devem ser acondicionadas em embalagens primárias com peso líquido compreendido entre 0,800 e 2,5 kg;
e) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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. Nome científico da espécie "*Loligo e Alloteuthis,"* e a denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Lula";
        2. A forma de apresentação "limpo" complementada pela menção "Ultracongelado";

3. País de origem;
4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
5. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
6. Peso líquido e peso líquido escorrido em quilogramas;
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. Uma advertência clara do tipo "Não volte a congelar após descongelação";
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) As lulas devem ter sido ultracongeladas individualmente de forma a que possam ser separadas cada uma por si, se necessário, sem ter de haver descongelamento de todo o material;
b) As embalagens primárias de lulas devem ser acondicionadas em caixas com peso líquido compreendido entre 5 e 12 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:
   i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto regulamentar 43/87 de 17 de julho;
b) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
c) Decreto-lei 288/98 de 17 de setembro;
d) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
e) Portaria 1083/2002 de 22 de agosto;
f) Portaria 1421/2006 de 21 de dezembro;
g) Portaria 27/2001 de 15 de janeiro;
h) Portaria 473/2005 de 12 de maio;
i) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
j) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0143

POLVO

ET 0143

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 polvo

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0420	POLVO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Polvo é um cefalópode pertencente à espécie "*Octopus spp*", deve-se apresentar ultracongelado.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O polvo deve apresentar-se ultracongelado;
b) O polvo deve apresentar-se limpo e no seu melhor estado de frescura e salubridade, antes e após ter sido submetido a um processo adequado de ultracongelação;
c) 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 -18ºC;
d) O polvo deve ter sido ultracongelado individualmente de forma que possa ser separado cada um por si se necessário sem ter de haver descongelamento de todo o material;

e) Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidrado;
f) O polvo deve apresentar um peso compreendido entre 1 a 2 kg;
g) O polvo deve ser embalado em caixas com peso líquido compreendido entre 9 e 14 kg;
h) Os géneros entregues devem ter uma validade mínima de 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 “Polvo” e pelo nome científico da espécie “*Octopus spp*”;
      2. A forma de apresentação “limpo” complementada pela menção “Ultracongelado”;
      3. País de origem;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido e peso líquido escorrido em quilogramas;

7. 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;
8. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
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;
b) A amostra do artigo polvo deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 9 e 14 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 género é fornecido inteiro, a amostra deverá corresponder uma peça completa;
   ii. A amostra deve respeitar a integridade da embalagem primária a fornecer;
   iii. A amostra não pode ter um peso inferior a 2kg (dois quilogramas).

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto regulamentar 43/87 de 17 de julho;

b) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
c) Decreto-lei 288/98 de 17 de setembro;
d) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
e) Portaria 1083/2002 de 22 de agosto;
f) Portaria 1421/2006 de 21 de dezembro;
g) Portaria 27/2001 de 15 de janeiro;
h) Portaria 473/2005 de 12 de maio;
i) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
j) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0030

BACALHAU

ET 0030

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 bacalhau.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0311	BACALHAU

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Bacalhau, peixe pertencente à espécie "*Gadus morhua*" (Atlântico), tem de ter sido sangrado, eviscerado, decapitado, escalado, lavado, salgado e seco. Não são aceites espécies afins de bacalhau como Abrótea-do Alto, Alecrim, Escamudo, Lingua, Paloco e Zarbo.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) O bacalhau deve encontrar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade;
b) O bacalhau não pode apresentar defeitos de preparação e/ou conservação, devendo apresentar-se perfeitamente escalado;
c) O bacalhau deve ser bacalhau crescido.

6.2. Características técnicas

a) Cada espécime deve apresentar um peso bruto compreendido entre 1 kg e 2 kg;

b) O prazo de validade do produto fornecido deve ser superior a 12 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As embalagens primárias devem:

i. Ser de cartão compacto;

ii. Ser próprias para entrar em contacto com géneros alimentícios;

iii. Proteger o bacalhau de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;

iv. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:

1. A denominação de venda constituída pelo nome “Bacalhau Crescido”, nome científico da espécie “*Gadus morhua*” e a denominação da variedade;
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;
5. Peso líquido em quilogramas;
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. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) O bacalhau deve ser fornecido em embalagens com peso líquido de 25 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 25/2005 de 28 de janeiro;
b) Decreto-Lei 4/2006 de 3 de janeiro;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) NP 233/1961 – Bacalhau;
e) NP 3357/90;
f) Portaria 1223/2003 de 20 de outubro;
g) Portaria 355/87 de 29 de abril;

h) Portaria 505/2005 de 8 de junho;

i) Portaria 579/81 de 9 de julho;

j) Portaria 642/81 de 24 de julho;

k) Portaria 995/89 de 16 de novembro;

l) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0029

BACALHAU DESFIADO

ET 0029

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 bacalhau desfiado.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0313	BACALHAU DESFIADO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Bacalhau desfiado é um peixe pertencente à espécie "*Gadus morhua"* que depois de salgado e seco foi desfiado de forma a ser utilizado, após ser demolhado, em pratos tradicionais como por exemplo Bacalhau à Brás.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) O bacalhau desfiado deve ser proveniente de peixes de boa qualidade.

6.2. Características técnicas

a) O prazo de validade do produto fornecido deve ser superior a 12 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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 “Bacalhau”, nome científico da espécie “*Gadus morhua*” e a indicação “desfiado”;
      2. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      3. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      4. Peso líquido em quilogramas;
      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. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) O bacalhau deve ser fornecido em embalagens com o peso líquido de 5 a 10 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei 25/2005 de 28 de janeiro;
b) Decreto-Lei 4/2006 de 3 de janeiro;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) NP 233/1961 – Bacalhau;
e) NP 3357/90;
f) Portaria 1223/2003 de 20 de outubro;
g) Portaria 355/87 de 29 de abril;
h) Portaria 505/2005 de 8 de junho;
i) Portaria 579/81 de 9 de julho;
j) Portaria 642/81 de 24 de julho;

k) Portaria 995/89 de 16 de novembro;

l) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de Outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0091

FILETES DE PEIXE

ET 0091

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 filetes de peixe.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0376	FILETES DE PEIXE

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Filete de peixe congelado trata-se de uma porção de pescada retirada da carcaça por corte paralelo ao plano da coluna vertebral e sem esta. Filete é a quase totalidade de cada metade da massa muscular do peixe obtida no ato de filetagem ou as porções resultantes do fracionamento dessa massa.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) Os filetes de peixe deverão ser de pescada;

b) Os filetes devem apresenta-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 -18ºC.

c) Aspeto:
   i. Os filetes devem estar isentos de matérias estranhas e de quaisquer restos de órgãos internos, podendo conter um mínimo de escoriações, fendas, paredes abdominais e barbatanas;
   ii. O filete não deve apresentar coágulos de sangue, parasitas, escamas, nem defeitos nítidos de coloração e fragmentos de pele e espinhas;
   iii. Os filetes não devem apresentar zonas desidratadas (queimaduras provocadas pelo frio) que possam prejudicar a qualidade e o aspeto do produto acabado;

d) Cheiro, sabor, cor, textura:
   i. Depois da descongelação e ou cozedura, o filete deve apresentar cheiro, sabor, cor e características da espécie e estar isento de qualquer sabor e cheiro anormais e, no que respeita à textura, deve ser firme e não coriácea, mole ou gelatinosa;

e) Vidragem:
   i. Os filetes simples devem ser vidrados individualmente. Na vidragem, a película formada pelo gelo deve cobrir os filetes protegendo-os da desidratação e da oxidação. A água utilizada na vidragem deve ser potável;

f) Sem pele - filete ao qual foi retirada a pele, pelo menos até à camada prateada da derme;

g) Sem espinhas – designação comercial reservada a filetes que não apresentem espinhas, nomeadamente as intramusculares da linha lateral;

h) Quanto ao fracionamento – soltos, individualizados na embalagem, podendo ser utilizados um a um sem prévia descongelação.

6.2. Características técnicas

a) Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidrado.

b) Tamanho Grande – mais de 120g;

c) Os géneros devem ter uma validade superior a 12 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) Os filetes de peixe devem ser embalados em invólucro apropriado;

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;

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. Nome científico da espécie "*Merluccius merluccius (Linnaeus)*" e a denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Filetes de Pescada";
      2. Menção "Ultracongelado";
      3. País de origem;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido e peso líquido escorrido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
      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. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem geral

a) Os filetes deverão ter sido ultracongelados individualmente para que possam ser separados cada uma por si, se necessário, sem ter de haver descongelamento de todo o material;

b) Os filetes de peixe devem ser acondicionados em embalagens com peso compreendido entre 5 kg e 10 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
b) Decreto-lei 288/98 de 17 de setembro;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Portaria 505/2005 de 8 de junho;
e) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
g) Regulamento 2406/96 de 26 de novembro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 128

PASTEIS DE BACALHAU

ET 0128

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 pasteis de bacalhau.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD026-3396	PASTEIS DE BACALHAU

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

EA (unidade)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Pasteis de bacalhau ultracongelados são uma mistura moldada à colher composta por batata, bacalhau (mínimo 20%), ovo pasteurizado, água, cebola, alho, sal, salsa e especiarias que foram submetidos a um processo adequado de ultracongelação.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Os pasteis de bacalhau devem apresentar-se ultracongelados;
b) 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 -18ºC;
c) Os pasteis de bacalhau devem ter sido ultracongelados individualmente de forma que possam ser separados cada um por si sem ter de haver descongelamento de todo o material;
d) Ingredientes: Batata, Bacalhau (mínimo 20%), Ovo pasteurizado, Água, Cebola, Flocos de Batata, Alho, Sal, Salsa, Especiarias e Aditivos;

e) Todos os ingredientes que compõem os pasteis de bacalhau devem ser de boa qualidade, sãos, isentos de parasitas, de ataques de parasitas assim como de odores e ou sabores estranhos;

f) Cada pastel de bacalhau deve apresentar um peso mínimo de 35 gr e máximo de 50 gr;

g) Os pasteis de bacalhau devem ser embalados em sacos com 50 a 200 unidades;

h) Os géneros entregues devem ter uma validade mínima de 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 “Pasteis de Bacalhau”;
      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 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 pasteis de bacalhau deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem de 100 ou 200 pasteis de bacalhau;
   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 uma peça completa;
   ii. A amostra deve respeitar a integridade da embalagem primária a fornecer;
   iii. A amostra não pode ter um peso inferior a 2kg (dois quilogramas).

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

b) Decreto-lei 288/98 de 17 de setembro;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Portaria 1378/2001 de 6 de dezembro;
e) Portaria 505/2005 de 8 de junho;
f) Portaria 579/81 de 9 de julho;
g) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
h) Portaria 979/2000 de 12 de outubro;
i) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 134

PERCA

ET 0134

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 perca.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD031-0658	PERCA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Perca, peixe pertencente à espécie "*Lates niloticus*", sem cabeça e devidamente eviscerado.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) A perca deve apresentar-se ultracongelada;

b) A perca deve encontrar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade antes e após ter sido submetido a um processo adequado de ultracongelação;

c) 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 -18ºC.

6.2. Características técnicas

a) Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidrado;
b) Cada espécime deve apresentar um peso compreendido entre 3 e 8 kg;
c) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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 e devidamente cintada;
   ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. A denominação de venda constituída pelo nome “Perca” e pelo nome científico da espécie “*Lates niloticus*”;
      2. A forma de apresentação “sem cabeça e eviscerado” complementada pela menção “Ultracongelado”;
      3. País de origem;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido e peso líquido escorrido em quilogramas;

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. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

d) A perca deve ser fornecida em embalagens com peso líquido compreendido entre 20 e 25 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
b) Decreto-lei 288/98 de 17 de setembro;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Portaria 1083/2002 de 22 de agosto;
e) Portaria 473/2005 de 12 de maio;
f) Portaria 505/2005 de 8 de junho;
g) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
h) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
i) Regulamento 2406/96 de 26 de novembro;
j) Regulamento 2578/2000 de 17 de novembro;
k) Regulamento 323/97 de 21 de fevereiro;
l) Regulamento 790/2005 de 25 de maio.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 136

PESCADA DO CHILE

ET 0136

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 pescada do Chile.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0419	PESCADA DO CHILE

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Pescada do Chile é um peixe pertencente à espécie “Meluccius australis”, sem cabeça e devidamente eviscerada.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) A pescada do Chile deve apresentar-se ultracongelada;

b) A pescada do Chile deve encontrar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade antes e após ter sido submetido a um processo adequado de ultracongelação;

c) 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 -18ºC.

6.2. Características técnicas

a) Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidrado;
b) Cada espécime deve apresentar um peso superior a 1,5 kg (peixe sem cabeça);
c) Os géneros entregues devem ter uma validade igual ou superior a 12 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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 “Pescada do Chile” e pelo nome científico da espécie “*Meluccius australis*”;
      2. A forma de apresentação “sem cabeça e eviscerado” complementada pela 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 líquido e peso líquido escorrido em quilogramas;
      6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser

devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

7. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
8. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) A pescada do Chile deve ser fornecida em embalagens com peso líquido compreendido entre 10 e 15 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

b) Decreto-lei 288/98 de 17 de setembro;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Portaria 1083/2002 de 22 de agosto;
e) Portaria 473/2005 de 12 de maio;
f) Portaria 505/2005 de 8 de junho;
g) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
h) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
i) Regulamento 2406/96 de 26 de novembro;
j) Regulamento 2578/2000 de 17 de novembro;
k) Regulamento 323/97 de 21 de fevereiro;
l) Regulamento 790/2005 de 25 de maio.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 137

PESCADA N.º4

ET 0137

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 pescada n.º 4.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0481	PESCADA N.º 4

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

A pescada n.º 4 a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

Pescada n.º 4, peixe pertencente à espécie *Merluccius* (Linnaeus), sem cabeça e devidamente eviscerada.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) A pescada n.º 4 deve apresentar-se ultracongelada;

b) A pescada n.º 4 deve encontrar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade antes e após ter sido submetido a um processo adequado de ultracongelação;

c) 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 ºC.

6.2. Características técnicas

a) Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidrado;
b) Cada espécime deve apresentar um peso compreendido entre 0,800 e 2 kg;
c) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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 "Pescada n.º 4" e pelo nome científico da espécie "*Merluccius (Linnaeus*)";;
      2. A forma de apresentação "sem cabeça e eviscerado" complementada pela menção "Ultracongelado";
      3. País de origem;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido e peso líquido escorrido em quilogramas;
      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. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) A pescada n.º 4 deve ser fornecida em embalagens com peso líquido compreendido entre 13 e 15 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho;
b) Decreto-Lei n.º 288/98, de 17 de setembro;
c) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
d) Portaria n.º 1223/2003, de 20 de outubro;

e) Portaria n.º 473/2005, de 12 de maio;
f) Portaria n.º 505/2005, de 8 de junho;
g) Portaria n.º 587/2006, de 22 de junho;
h) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
i) Regulamento n.º 2406/96, de 26 de novembro;
j) Regulamento n.º 2578/2000, de 17 de novembro;
k) Regulamento n.º 323/97, de 21 de fevereiro;
l) Regulamento n.º 790/2005, de 25 de maio.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 149

RED FISH

ET 0149

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 *red fish*.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0428	RED FISH

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Red fish, peixe pertencente à espécie "*Sebastes spp*", também denominado Cantarilho-do-norte ou Peixe Vermelho deve apresentar-se sem cabeça e devidamente eviscerado.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) O *red fish* 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 ºC;

b) O *red fish* deve encontrar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade antes e após ter sido submetido a um processo adequado de ultracongelação.

6.2. Características técnicas

a) Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidrado;
b) Cada espécime deve apresentar um peso compreendido entre 0,750 e 1,2 kg;
c) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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 e devidamente cintada;
   ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. A denominação de venda constituída pelo nome “Red fish” e pelo nome científico da espécie “*Sebastes spp*”;
      2. A forma de apresentação “sem cabeça e eviscerado” complementada pela menção “Ultracongelado”;
      3. País de origem;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido e peso líquido escorrido em quilogramas;

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. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) O *red fish* deve ser vidrado individualmente. Na vidragem, a película formada pelo gelo deve cobrir os peixes, protegendo-os da desidratação e da oxigenação. A água utilizada na vidragem deve ser potável.
b) O *red fish* deve ser fornecido em embalagens com peso líquido compreendido entre 15 e 20 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho;
b) Decreto-Lei n.º 288/98, de 17 de setembro;
c) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
d) Portaria n.º 1223/2003, de 20 de outubro;
e) Portaria n.º 473/2005, de 12 de maio;
f) Portaria n.º 505/2005, de 8 de junho;
g) Portaria n.º 587/2006, de 22 de junho;
h) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
i) Regulamento n.º 2406/96, de 26 de novembro;
j) Regulamento n.º 2578/2000, de 17 de novembro;
k) Regulamento n.º 323/97, de 21 de fevereiro;
l) Regulamento n.º 790/2005, de 25 de maio.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 158

SOLHA

ET 0158

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 solha.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0441	SOLHA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Solha, peixe pertencente à espécie "*Pleuronectes platessa*" (Linnaeus), sem cabeça e devidamente eviscerada.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) A solha 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 ºC;

b) A solha deve encontrar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade antes e após ter sido submetido a um processo adequado de ultracongelação.

6.2. Características técnicas

a) Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidrado;
b) A solha deve ser da classe de tamanho grande, deve apresentar mais de 0,5 kg (sem cabeça e eviscerada) e um comprimento mínimo de 20cm;
c) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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 “Solha” e pelo nome científico da espécie “*Pleuronectes platessa* (Linnaeus)”;
      2. A forma de apresentação “sem cabeça e eviscerado” complementada pela menção “Ultracongelado”;
      3. País de origem;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido e peso líquido escorrido em quilogramas;

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. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) A solha deve ser fornecida em embalagens com peso líquido compreendido entre 6 e 14 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho;
b) Decreto-Lei n.º 288/98, de 17 de setembro;
c) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
d) Portaria n.º 1223/2003, de 20 de outubro;
e) Portaria n.º 473/2005, de 12 de maio;
f) Portaria n.º 505/2005, de 8 de junho;
g) Portaria n.º 587/2006, de 22 de junho;
h) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
i) Regulamento n.º 2406/96, de 26 de novembro;
j) Regulamento n.º 2578/2000, de 17 de novembro;
k) Regulamento n.º 323/97, de 21 de fevereiro;
l) Regulamento n.º 790/2005, de 25 de maio.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0070

CORVINA

ET 0070

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 corvina.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0318	CORVINA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

A corvina é um peixe pertencente à espécie "*Argyrosomus spp*", sem cabeça e devidamente eviscerado.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) A corvina deve apresentar-se ultracongelada;

b) A corvina deve apresentar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade antes de ter sido submetida a um processo de adequado de ultracongelação;

c) 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 -18ºC.

6.2. Características técnicas

a) Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidrado;
b) Cada espécime deve apresentar um peso compreendido entre 2 e 3 Kg;
c) Os géneros entregues deverão ter uma validade superior a 12 meses.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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 e devidamente cintada;
   ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. A denominação de venda constituída pelo nome “Corvina” e pelo nome científico da espécie “*Argyrsomus spp”;*
      2. A forma de apresentação “sem cabeça e eviscerado” complementada pela menção “Ultracongelado”;
      3. País de origem;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido e peso líquido escorrido em quilogramas;
      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. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) O peixe deve ser fornecido em embalagens com peso líquido compreendido entre 20 e 25 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
b) Decreto-lei 288/98 de 17 de setembro;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Portaria 1083/2002 de 22 de agosto;
e) Portaria 473/2005 de 12 de maio;
f) Portaria 505/2005 de 8 de junho;
g) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
h) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
i) Regulamento 2406/96 de 26 de novembro;
j) Regulamento 2578/2000 de 17 de novembro;
k) Regulamento 323/97 de 21 de fevereiro;
l) Regulamento 790/2005 de 25 de maio.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0094

GAROUPA ULTRACONGELADA

ET 0094

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 garoupa ultracongelada.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD026-3498	GAROUPA ULTRACONGELADA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Garoupa ultracongelada é um peixe pertencente à espécie "*Epinephelus spp*" que deve apresentar-se com cabeça e devidamente eviscerado.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) A garoupa deve apresentar-se ultracongelada;
b) A garoupa deve apresentar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade antes e após ter sido submetido a um processo adequado de ultracongelação;
c) 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 -18ºC.

6.2. Características técnicas

a) Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidrado;

b) Cada espécime deve apresentar um peso compreendido entre 3,5 e 9 kg;
c) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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 e devidamente cintada;
   ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. A denominação de venda constituída pelo nome “Garoupa” e pelo nome científico da espécie “*Epinephelus spp*”;
      2. A forma de apresentação “com cabeça e eviscerado” complementada pela menção “Ultracongelado”;
      3. País de Origem;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido e peso líquido escorrido em quilogramas;
      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. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) O peixe deve ser fornecido em embalagens com peso líquido compreendido entre 20 e 25 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
b) Decreto-lei 288/98 de 17 de setembro;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Portaria 1083/2002 de 22 de agosto;

e) Portaria 473/2005 de 12 de maio;
f) Portaria 505/2005 de 8 de junho;
g) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
h) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
i) Regulamento 2406/96 de 26 de novembro;
j) Regulamento 2578/2000 de 17 de novembro;
k) Regulamento 323/97 de 21 de fevereiro;
l) Regulamento 790/2005 de 25 de maio.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0113

MARUCA

ET 0113

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 maruca.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0390	MARUCA CONGELADA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

A Maruca é um peixe pertencente à espécie *Genypterus blacodes,* sem cabeça e devidamente eviscerado.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) A maruca deve apresentar-se ultracongelada;

b) O peixe deve encontrar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade antes e após ter sido submetido a um processo adequado de ultracongelação;

c) 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 -18ºC.

6.2. Características técnicas

a) Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidrado;
b) Cada espécime deve apresentar um peso compreendido entre 2 e 3 Kg;
c) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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 e devidamente cintada;
   ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. A denominação de venda constituída pelo nome “Maruca” e pelo nome científico da espécie *Genypterus blacodes;*
      2. A forma de apresentação “sem cabeça e eviscerado” complementada pela menção “Ultracongelado”;
      3. País de origem;
      4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
      5. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      6. Peso líquido e peso líquido escorrido em quilogramas;

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. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

a) A maruca deve ser fornecida em embalagens com peso líquido compreendido entre 10 e 15 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
b) Decreto-lei 288/98 de 17 de setembro;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Portaria 1083/2002 de 22 de agosto;
e) Portaria 473/2005 de 12 de maio;
f) Portaria 505/2005 de 8 de junho;
g) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
h) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
i) Regulamento 2406/96 de 26 de novembro;
j) Regulamento 2578/2000 de 17 de novembro;
k) Regulamento 323/97 de 21 de fevereiro;
l) Regulamento 790/2005 de 25 de maio.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0127

PARGO

ET 0127

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 pargo.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0404	PARGO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Pargo é um peixe pertencente à espécie "*Pagrus spp*", com cabeça e devidamente eviscerado. O pargo pretendido é o pargo com designação comercial de "pargo vermelho".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) O pargo deve apresentar-se ultracongelado;
b) O pargo deve encontrar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade antes e após ter sido submetido a um processo adequado de ultracongelação;
c) 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 -18º C.

6.2. Características técnicas

a) Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidrado;
b) Cada espécime deve apresentar um peso compreendido entre 1 e 2 kg;
c) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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 “Pargo” e pelo nome científico da espécie “*Pagrus spp*”;
        2. A forma de apresentação “com cabeça e eviscerado” complementada pela menção “Ultracongelado”;
        3. País de origem;
        4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
        5. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
        6. Peso líquido e peso líquido escorrido em quilogramas;

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. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnico

a) O pargo deve ser fornecido em embalagens com peso líquido compreendido entre 8 e 15 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

8. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
b) Decreto-lei 288/98 de 17 de setembro;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
d) Portaria 1083/2002 de 22 de agosto;
e) Portaria 473/2005 de 12 de maio;
f) Portaria 505/2005 de 8 de junho;
g) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
h) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
i) Regulamento 2406/96 de 26 de novembro;
j) Regulamento 2578/2000 de 17 de novembro;
k) Regulamento 323/97 de 21 de fevereiro;
l) Regulamento 790/2005 de 25 de maio.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0123

OVOS FRESCOS

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 ovos frescos.

2. IDENTIFICAÇÃO

8910-MD022-0458	OVOS FRESCOS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

DZ (dúzia)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Ovos de galinha com casca, próprios para consumo direto, com exclusão dos ovos partidos, incubados e cozinhados.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Os ovos devem pertencer à categoria, devendo satisfazer as seguintes caraterísticas:
   i. Casca e cutícula de forma normal, limpas, intactas;
   ii. Câmara-de-ar com altura não superior a 6 milímetros, imóvel. No entanto, no caso dos ovos com a menção “extra”, a câmara-de-ar não deve exceder 4 milímetros;
   iii. Clara translúcida e límpida;
   iv. Gema visível à miragem somente sob a forma de sombra, sem contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

v. Cicatrícula com desenvolvimento impercetível;
vi. Odor, isentos de cheiros estranhos;
vii. Matérias estranhas não admitidas;

b) Classe de Peso: Classe M – médio com peso maior ou igual a 53 gr e menor que 63 gr;
c) Os ovos devem ser acondicionados em embalagens primárias com 30 unidades, em embalagens secundárias com 15 a 30 dúzias de ovos;
d) Os ovos não devem ser limpos por qualquer outro processo antes ou depois da classificação;
e) Os ovos não devem ser submetidos a qualquer tratamento de conservação nem ser refrigerados artificialmente abaixo de 5 ºC. No entanto, não são considerados refrigerados os ovos que tenham sido mantidos a uma temperatura inferior a 5 ºC durante o transporte, por um máximo de 24 horas, ou no local de venda a retalho ou nos anexos deste, por um máximo de 72 horas;
f) Os géneros entregues deverão ter uma validade superior a 20 dias 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 “Ovos”;
      2. A lista de ingredientes;

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

c) A embalagem secundária deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo ovos frescos deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem primária com 30 unidades de ovos;
   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 Regulamentar n.º 59/94, de 24 de setembro;
b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
c) Norma Portuguesa n.º 175 (1986) – Ovos de galinha: Classificação, características, marcação e apresentação;

d) Regulamento n.º 1169/2011, de 25 de outubro;

e) Regulamento n.º 1234/2007, de 22 de outubro;

f) Regulamento n.º 589/2008, de 23 de junho.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0122

OVO INTEIRO PASTEURIZADO

ET 0122

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 ovo inteiro pasteurizado.

2. IDENTIFICAÇÃO

8910-MD022-0457	OVO INTEIRO PASTEURIZADO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Ovo inteiro pasteurizado é o ovo com a gema e a clara natural na sua forma líquida homogeneizada, isenta de aditivos e conservantes. O ovo líquido é sujeito a pasteurização, com o objetivo de morte térmica dos microrganismos patogénicos.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Todos os ingredientes do ovo inteiro pasteurizado devem ser de boa qualidade;
b) O ovo inteiro pasteurizado deve ser acondicionado em embalagens de 1 kg;
c) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 30 dias 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 “Ovo inteiro pasteurizado”;
      2. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
      3. Peso, em quilogramas, contido nas embalagens;
      4. 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. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo ovo inteiro pasteurizado deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem de 1 kg;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto Regulamentar n.º 59/94, de 24 de setembro;
b) Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho;
c) Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18 de novembro;
d) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
e) Portaria n.º 699/2008, de 29 de julho;
f) Regulamento (CE) 589/2008, de 23 de junho;
g) Regulamento (CE) n.º 1308/2013, de 17 de dezembro;
h) Regulamento (CE) n.º 2074/2005, de 5 de dezembro;
i) Regulamento (CE) n.º 583/2004, de 29 de abril;
j) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
k) Regulamento n.º 1274/91, de 15 de maio;
l) Regulamento n.º 589/2008, de 23 de junho.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0088

FEIJÃO BRANCO
FEIJÃO ENCARNADO
FEIJÃO FRADE

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 feijão branco, de feijão encarnado e de feijão frade.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0508	FEIJÃO BRANCO
8915-MD022-0510	FEIJÃO ENCARNADO
8915-MD022-0512	FEIJÃO FRADE

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

O feijão branco, o feijão encarnado e o feijão frade a que se refere a presente especificação destinam-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

a) O feijão branco é o grão seco da leguminosa “Phaseolus vulgaris”;
b) O feijão encarnado é o grão seco de uma variedade da leguminosa “Vigna sinensis (L) Savi”;
c) O feijão frade é o grão seco de uma variedade da leguminosa “Vigna sinensis (L) Savi”.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) Os feijões devem apresentar as seguintes características mínimas:
    i. Ser sãos e próprios para consumo;
    ii. Isentos de odores e/ou gosto anormais, de insetos vivos e de impurezas;

b) Os feijões devem ter um calibre de:
   i. Feijão branco – 185/100 gr;
   ii. Feijão encarnado –185/100 gr;
   iii. Feijão frade – 460/100 gr;
c) Os feijões devem ser acondicionados em embalagens de 5 kg;
d) 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 géneros alimentícios;
b) As embalagens devem proteger os feijões de contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e a oxidação;
c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
   i. A denominação de venda “Feijão Branco”, “Feijão Encarnado”, “Feijão Frade”, conforme o nome do tipo comercial do feijão;
   ii. Calibre;
   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, 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. 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 feijão branco deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem de 5 kg;
   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
c) A amostra do artigo feijão encarnado deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem de 5 kg;
   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
d) A amostra do artigo feijão frade deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem de 5 kg;
   ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto–Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
c) Regulamento n.º 296/2003, de 17 de fevereiro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0097

GRÃO DE BICO

ET 0097

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 grão-de-bico.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0518	GRÃO DE BICO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

O grão de bico é o grão da leguminosa da variedade da espécie "*Cicer arietinum L*".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O grão de bico deve apresentar as seguintes características mínimas:
   i. Sãos e próprios para consumo humano;
   ii. Isentos de odores e gosto anormais, de insetos vivos e de impurezas;
b) O grão de bico deve ter o calibre de 170/100 gr;
c) O grão de bico deve ser acondicionado em embalagens de 5 kg;
d) 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 géneros alimentícios;

b) As embalagens devem proteger o grão de bico de contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e a oxidação;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
   i. Denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Grão de bico”;
   ii. Calibre;
   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, 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. 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 grão de bico, deve ser:
   i. Constituída por uma embalagem de 5 kg;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto–Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
c) Regulamento n.º 296/2003, de 17 de fevereiro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0027

AZEITE

ET 0027

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 azeite.

2. IDENTIFICAÇÃO

8945-MD022-0618	AZEITE

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Lt (litros)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Azeite é uma gordura líquida à temperatura de 20ºC obtida diretamente do fruto da oliveira *Olea europea L.*

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O azeite deve: ser proveniente de matérias-primas aptas para o processo de obtenção; apresentar características que o tornem próprio para consumo; apresentar-se em conveniente estado de conservação; estar isentos de substâncias ou matérias estranhas à sua normal composição, de microrganismos patogénicos ou de substâncias destes derivados em níveis suscetíveis de prejudicarem a saúde do consumidor;

b) Quanto ao processo de obtenção, o azeite deve ser Azeite Refinado, azeite obtido pela refinação de azeite virgem, exclusivamente através das operações tecnológicas definidas legalmente;

c) O azeite deve apresentar as seguintes características:

i. Organoléticas – Aspeto límpido (sem depósito a 20ºC), cor amarelo esverdeado ou verde, cheiro, sabor e gosto *sui generis*;
ii. Acidez expressa em ácido oleico ≤2,0 mg de KOH/g;
iii. Índice de Peróxidos ≤ 20 mg/O_2/Kg;

d) O azeite deve ser fornecido em função do solicitado, em embalagens de 5 Lt, ou em embalagens de 25 Lt;
e) O prazo de validade do produto fornecido deve ser superior a 12 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 “Azeite”;
ii. Identificação da acidez máxima para o respetivo tipo comercial, expresso em ácido oleico (“≤2,0 mg de KOH/g”);
iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
iv. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de 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;

vii. 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 azeite 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 azeite 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 560/99 de 18 de dezembro;
b) NP 972/1989 – Azeite;
c) Regulamento (CEE) 2568/91 de 11 de julho;
d) Regulamento (EU) 29/2012 de 13 de janeiro;
e) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
f) Regulamento 16/2004 de 14 de janeiro;
g) Regulamento 1898/2003 de 6 de novembro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0447

AZEITE – DOSE INDIVIDUAL

ET 0447

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 azeite em doses individuais.

2. IDENTIFICAÇÃO

8945-MD022-0618	AZEITE DI

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Lt (litros)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Azeite é uma gordura líquida à temperatura de 20ºC obtida diretamente do fruto da oliveira *Olea europea L.*

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) O azeite deve: ser proveniente de matérias-primas aptas para o processo de obtenção; apresentar características que o tornem próprio para consumo; apresentar-se em conveniente estado de conservação; estar isentos de substâncias ou matérias estranhas à sua normal composição, de microrganismos patogénicos ou de substâncias destes derivados em níveis suscetíveis de prejudicarem a saúde do consumidor;
b) Quanto ao processo de obtenção, o azeite deve ser Azeite Refinado, azeite obtido pela refinação de azeite virgem, exclusivamente através das operações tecnológicas definidas legalmente;
c) O azeite deve apresentar as seguintes características:

i. Organoléticas – Aspeto límpido (sem depósito a 20ºC), cor amarelo esverdeado ou verde, cheiro, sabor e gosto *sui generis*;
ii. Acidez expressa em ácido oleico ≤2,0 mg de KOH/g;
iii. Índice de Peróxidos ≤ 20 mg/O_2/Kg;

d) O azeite deve ser fornecido em função do solicitado, em embalagens de 120 a 250 unidades de 10 ml;
e) O prazo de validade do produto fornecido deve ser superior a 12 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 “Azeite”;
   ii. Identificação da acidez máxima para o respetivo tipo comercial, expresso em ácido oleico (“≤2,0 mg de KOH/g”);
   iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
   iv. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de 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;

vii. 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 120 a 250 saquetas de 10 ml;
   ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto–Lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) NP 972/1989 – Azeite;
c) Regulamento (CEE) 2568/91 de 11 de julho;
d) Regulamento (EU) 29/2012 de 13 de janeiro;
e) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
f) Regulamento 16/2004 de 14 de janeiro;
g) Regulamento 1898/2003 de 6 de novembro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0121

ÓLEO ALIMENTAR

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 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

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 20ºC; 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 20º C e isento de cheiros anormais quando aquecido a 180ºC;

   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

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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0033

BANHA DE PORCO

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 banha de proco.

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0314	BANHA DE PORCO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

“Banha de porco fundida” ou simplesmente banha é a gordura obtida por fusão do tecido adiposo, fresco e não salgado, do porco, aprovado para consumo conforme o Regulamento da Inspeção Sanitária dos Animais de Talho, das Respetivas Carnes, Subprodutos e Despojos.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A banha de porco não deve conter antioxidantes ou conservantes, salvo quando expressamente indicado;
b) A banha de porco deve ser embalada em baldes de plásticos de 10 Kg;
c) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

a) A embalagem deve ser fabricada em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios e deve proteger o produto de contaminações externas, microbianas ou outras;

b) O conteúdo de cada embalagem deve estar isento de microrganismos capazes de se desenvolverem em condições normais de armazenamento, e não deve conter derivados de microrganismos em quantidades que possam causar problemas para a saúde dos consumidores;

c) A embalagem não deve conter defeitos que possam comprometer a mesma;

d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. A denominação de venda constituída pelo nome “Banha de Porco” seguida da referência aos normativos nacionais ou à legislação nacional que a autoriza;

   ii. Lista de ingredientes;

   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, do produto contido 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. 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 de 10Kg;

   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 211/2000 de 2 de setembro;

b) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;

c) Decreto-Lei 61/2001 de 19 de fevereiro;

d) Decreto–Lei 76/2003 de 19 de abril;

e) Portaria 1548/2002 de 26 de dezembro;

f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0075

CREME VEGETAL

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 creme vegetal.

2. IDENTIFICAÇÃO

8945MD0220620	CREME VEGETAL

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Creme vegetal é um produto de origem vegetal, obtido a partir de gorduras e óleos vegetais com um teor mínimo de matérias gordas de 42% e máximo de 79%.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) No fabrico de creme vegetal são admitidos:

i. Os **ingredientes**: Óleos e gorduras vegetais comestíveis; Óleos hidrogenados vegetais; Água potável; Leite, leite condensado ou leite em pó, inteiros ou desnatados; Subprodutos de fabrico de lacticínios (soro, leite) em natureza ou transformados; Sal; Açúcares; Proteínas alimentares; Vitaminas lipossolúveis; Amido;

ii. Os **aditivos alimentares**: Emulsionantes (mono e diglicéridos de ácidos gordos; glicéridos obtidos a partir de mono e diglicéridos de ácidos gordos por esterificação; lecitinas); Corantes orgânicos naturais (β-caroteno, anato, cantaxantina); Antioxidantes (palmitato de ascorbilo; tocoferóis;

butil-hidroxianisol (BHA) e butil-hidroxitolueno (BHT); galatos de propilo, octilo; misturas de galatos com BHA e/ou BHT); Sinérgicos e reguladores de acidez (ácido láctico, lactato de sódio, lactato de potássio, ácido cítrico, citratos de sódio, citratos de potássio, ácido tartárico, tartaratos de sódio, tartaratos de potássio, carbonatos e bicarbonatos de sódio, hidróxido de sódio); Aromatizantes naturais;

b) Características organolépticas:
   i. Aspeto - homogéneo e butiroso;
   ii. Cor – branca ou amarela;
   iii. Cheiro – butiroso ou inodoro (extinto);
   iv. Sabor – butiroso ou insípido (extinto);
c) O creme vegetal deve ser acondicionado em embalagens secundárias com 16 embalagens primárias de 1 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 a embalagem de origem;
   ii. Ser de material adequado para uso alimentar, devendo obedecer ao disposto na legislação em vigor;
   iii. Ser de material inócuo e, em relação ao conteúdo, deve ser impermeável e inerte;
   iv. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
   v. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. A denominação de venda constituída pelo nome “Creme vegetal”;
      2. A lista de ingredientes;

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. 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 deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo deve ser:
   i. Constituída por 3 embalagens de 1 Kg, cada;
   ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: "NPD e designação do concorrente".

8. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 13/2006 de 20 de janeiro;
b) Decreto-lei 106/2005 de 29 de junho;
c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;

d) NP 897 de 1983 – Gorduras e óleos comestíveis Margarina: Definição, composição, características e acondicionamento;
e) Portaria 1548/2002 de 26 de dezembro;
f) Portaria 947/98 de 3 de novembro;
g) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
h) Regulamento 2521/98 de 24 de novembro;
i) Regulamento 2991/94 de 5 de dezembro;
j) Regulamento 445/2007 de 23 de abril;
k) Regulamento 577/97 de 2 de abril.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0036

BATATA DUQUESA CONGELADA

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

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 -18ºC;

b) As batatas devem ter sido congeladas individualmente de forma a possibilitar a descongelação da quantidade desejada e não toda a embalagem;

c) Todos os ingredientes que compõem a batata duquesa devem ser de boa qualidade, sãos, 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;
   iii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
      1. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Batata duquesa";
      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;

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;

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. 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 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;
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.

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0111

MANTEIGA

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 manteiga.

2. IDENTIFICAÇÃO

8910-MD022-0453	MANTEIGA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Manteiga é o produto butiroso obtido exclusivamente do leite de vaca ou da sua nata apresentando-se sob forma de uma emulsão sólida e maleável. A manteiga para fins alimentares é obrigatoriamente pasteurizada.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A manteiga deve apresentar as seguintes características mínimas:
   i. Características organoléticas:
      1. Aspeto homogéneo e enxuto, com textura compacta;
      2. Cor amarelada, mais ou menos intensa;
      3. Aroma fresco *sui generis*, perfeitamente percetível;
      4. Sabor fresco *sui generis*, agradável;
   ii. Ingredientes:
      1. Ingredientes essenciais: Nata pasteurizada;
      2. Ingrediente facultativos: Sal purificado ou sal refinado; cultura de bactérias lácticas selecionadas; corantes; antioxidantes; reguladores de acidez;

iii. Auxiliares tecnológicos: Nas natas para fabrico de manteiga pasteurizada porem ser utilizados auxiliares tecnológicos como o bicarbonato de sódio, carbonato de sódio e o ortofosfato de sódio;

iv. Teor de água (m/m) máximo de 16%;

v. Teor de matéria gorda mínima de 70%;

b) A manteiga deve ser acondicionada em caixas com peso líquido compreendido entre 5 e 10 kg com embalagens com peso líquido de 250 gr;

c) 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, contenção do produto e pela comunicação deve:

i. Ser embalagem de origem com garantia de integridade, devendo obedecer ao disposto na legislação em vigor;

ii. Ser de material adequado para uso alimentar;

iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;

iv. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:

1. A denominação de venda constituída pelo nome “Manteiga pasteurizada com sal”;
2. Lista de ingredientes;
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, contido 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. 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 deve:
   i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo manteiga deve ser:
   i. Constituída por uma caixa com peso líquido compreendido entre 5 e 10 kg, com embalagens com peso líquido de 250gr;
   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 deve respeitar a integridade da embalagem primária a fornecer;
   iii. A amostra não pode ter um peso inferior a 2kg (dois quilogramas).

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 32/94 de 5 de fevereiro;

b) Decreto–lei 560/99 de 18 de dezembro;

c) Norma Portuguesa 1711 de 1986 - Manteiga Pasteurizada: Definição, classificação, características, acondicionamento e marcação;

d) Portaria 1548/2002 de 26 de dezembro;

e) Portaria 440/2001 de 28 de abril;

f) Portaria 947/98 de 3 de novembro;

g) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

h) Regulamento 445/2007 de 23 de abril.

APROVAÇÃO
ET 0111

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0445

MANTEIGA – DOSE INDIVIDUAL

ET 0445

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 manteiga em doses individualizadas.

2. IDENTIFICAÇÃO

8910-MD022-0453	MANTEIGA DI

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Manteiga é o produto butiroso obtido exclusivamente do leite de vaca ou da sua nata apresentando-se sob forma de uma emulsão sólida e maleável. A manteiga para fins alimentares é obrigatoriamente pasteurizada.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a) A manteiga deve apresentar as seguintes características mínimas:
   i. Características organoléticas:
      1. Aspeto homogéneo e enxuto, com textura compacta;
      2. Cor amarelada, mais ou menos intensa;
      3. Aroma fresco *sui generis*, perfeitamente percetível;
      4. Sabor fresco *sui generis*, agradável;
   ii. Ingredientes:
      1. Ingredientes essenciais: Nata pasteurizada;

2. Ingrediente facultativos: Sal purificado ou sal refinado; cultura de bactérias lácticas selecionadas; corantes; antioxidantes; reguladores de acidez;

iii. Auxiliares tecnológicos: Nas natas para fabrico de manteiga pasteurizada porem ser utilizados auxiliares tecnológicos como o bicarbonato de sódio, carbonato de sódio e o ortofosfato de sódio;

iv. Teor de água (m/m) máximo de 16%;

v. Teor de matéria gorda mínima de 70%;

b) A manteiga deve ser acondicionada em caixas com peso líquido compreendido entre 0,5 e 2 kg com embalagens com peso líquido de 10 gr;

c) 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, contenção do produto e pela comunicação deve:

i. Ser embalagem de origem com garantia de integridade, devendo obedecer ao disposto na legislação em vigor;

ii. Ser de material adequado para uso alimentar;

iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;

iv. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:

1. A denominação de venda constituída pelo nome “Manteiga pasteurizada com sal”;
2. Lista de ingredientes;
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, contido 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. 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 deve:
   i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
b) A amostra do artigo manteiga deve ser:
   i. Constituída por uma caixa com peso líquido compreendido entre 0,5 e 2 kg, com embalagens com peso líquido de 10 gr;
   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 32/94 de 5 de fevereiro;

b) Decreto–lei 560/99 de 18 de dezembro;
c) Norma Portuguesa 1711 de 1986 - Manteiga Pasteurizada: Definição, classificação, características, acondicionamento e marcação;
d) Portaria 1548/2002 de 26 de dezembro;
e) Portaria 440/2001 de 28 de abril;
f) Portaria 947/98 de 3 de novembro;
g) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.
h) Regulamento 445/2007 de 23 de abril.

ANEXO D - Informação Complementar

Número do Procedimento	3021005131
Prazo de Entrega	LOTE 12: 30 dias após encomenda (pedidos de fornecimento efetuados apenas em dias úteis) / entregas de 2a a 5a, entre as 14:00h e as 16:00h. LOTE 26: 24 Horas após encomenda (pedidos de fornecimento efetuados apenas em dias úteis) / entregas diárias, exceto nos dias de Natal, Ano Novo e Páscoa, entre as 06:00h e as 09:00h. LOTE 28: 48 Horas após encomenda (pedidos de fornecimento efetuados apenas em dias úteis) / entregas de 2a a 5a, entre as 14:00h e as 16:00h. LOTE 30: 48 Horas após encomenda (pedidos de fornecimento efetuados apenas em dias úteis) / 1 a 2 vezes p/semana, de 2a a 5a, entre as 14:00h e as 16:00h. LOTE 31, 52 E 58 (OVO INTEIRO PASTEURIZADO): 48 Horas após encomenda (pedidos de fornecimento efetuados apenas em dias úteis) / entregas às 3a e 5as, entre as 07:30h e as 12:00h. LOTES 33, 34, 35, 36,37 E 38: 48 Horas após encomenda (pedidos de fornecimento efetuados apenas em dias úteis) / 1 a 2 vezes p/semana, de 2a a 6a, entre as 07:30h e as 12:00h. LOTE 58 (OVO): 48 Horas após encomenda (pedidos de fornecimento efetuados apenas em dias úteis) / entregas de 2a a 6a, entre as 07:30h e as 12:00h. RESTANTES LOTES: Entregas de 2a a 5a no horário das 14h00 às 16h00, até 5 dias após efetuado o pedido de fornecimento (pedidos de fornecimento efetuados apenas em dias úteis).
Prazo Máximo Contratual	Até 30 de novembro de 2022
Preço Base	5 805 726,97 € (com exclusão do IVA)
Condições de Pagamento	60 dias

ANEXO E – Locais de Entrega

LOTE 26

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DOT - SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
DEPÓSITO DE MANTIMENTOS
PROCEDIMENTOS NO PROCESSO DE ALIMENTAÇÃO
ENTREGA DIRETA: PÃO **Ano: 2022**
PERIODICIDADE DA ENTREGA: 24H após encomenda (dias úteis) / entregas diárias, exceto nos dias de Natal, Ano Novo e Páscoa, entre as 06:00h e as 09:00h

UNIDADES MARGEM NORTE	MORADA	COD POSTAL
MESSES DE LISBOA	PRAÇA DO COMERCIO	1100-148 LISBOA
DIREÇÃO DE PESSOAL - ALCANTARA	PRAÇA DA ARMADA	1350-352 LISBOA
DIREÇÃO DE FAROIS	AV. DA MARGINAL,	2770-210 PAÇO DE ARCOS
INSTITUTO HIDROGRAFICO - LISBOA	RUA DAS TRINAS, Nº49	1249-093 LISBOA
COMISSÃO CULTURAL MARINHA	PRAÇA DO IMPERIO,	1400-206 LISBOA

UNIDADES MARGEM SUL	MORADA	COD POSTAL
ESCOLA DE FUZILEIROS	VALE ZEBRO	2830-412 COINA
DEPOSITO MUNIÇÕES NATO - MARCO DO GRILO	ESTRADA NACIONAL, 378, MARCO DO GRILO	2865-185 FERNÃO FERRO
BASE DE FUZILEIROS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA DE TECNOLOGIAS NAVAIS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA NAVAL	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
BASE NAVAL DE LISBOA	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
INSTITUTO HIDROGRAFICO - SEIXAL	QUINTA DA TRINDADE	2840-515 SEIXAL
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO - DEPÓSITO DE MANTIMENTOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE

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

LOTE 28

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DOT - SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
DEPÓSITO DE MANTIMENTOS
PROCEDIMENTOS NO PROCESSO DE ALIMENTAÇÃO
ENTREGA DIRETA: PÃO TIPO LONGA VIDA (LONGA DURAÇÃO) **Ano: 2022**
PERIODICIDADE DA ENTREGA: 48H após encomenda (dias úteis)
Entregas de 2a a 5a, entre as 14:30h e as 16:30h

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

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

LOTE 30

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DOT - SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
DEPÓSITO DE MANTIMENTOS
PROCEDIMENTOS NO PROCESSO DE ALIMENTAÇÃO
ENTREGA DIRETA: BATATA / CEBOLA / ALHO **Ano: 2022**
PERIODICIDADE DA ENTREGA: 48H após encomenda (dias úteis)
1 a 2 vezes p/semana, de 2a a 5a, entre as 14:30h e as 16:30h

UNIDADES MARGEM NORTE	MORADA	COD POSTAL
MESSES DE LISBOA	PRAÇA DO COMERCIO	1100-148 LISBOA
DIREÇÃO DE PESSOAL - ALCANTARA	PRAÇA DA ARMADA	1350-352 LISBOA

UNIDADES MARGEM SUL	MORADA	COD POSTAL
ESCOLA DE FUZILEIROS	VALE ZEBRO	2830-412 COINA
BASE DE FUZILEIROS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA DE TECNOLOGIAS NAVAIS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA NAVAL	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
BASE NAVAL DE LISBOA	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO - DEPÓSITO DE MANTIMENTOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE

LOTE 31

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DOT - SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
DEPÓSITO DE MANTIMENTOS
PROCEDIMENTOS NO PROCESSO DE ALIMENTAÇÃO
ENTREGA DIRETA: VERDES **Ano: 2022**
PERIODICIDADE DA ENTREGA:48H após encomenda (dias úteis)
Entregas às 3a e 5as, entre as 07:30h e as 12:00h

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

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

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DOT - SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
DEPÓSITO DE MANTIMENTOS
PROCEDIMENTOS NO PROCESSO DE ALIMENTAÇÃO
ENTREGA DIRETA: LIMÃO E CENOURA **Ano: 2022**
PERIODICIDADE DA ENTREGA: **48H após encomenda (dias úteis)**
Entregas às 3a e 5as, entre as 07:30h e as 12:00h

UNIDADES MARGEM NORTE	MORADA	COD POSTAL
MESSES DE LISBOA	PRAÇA DO COMERCIO	1100-148 LISBOA
DIREÇÃO DE PESSOAL - ALCANTARA	PRAÇA DA ARMADA	1350-352 LISBOA
INSTITUTO HIDROGRÁFICO - LISBOA	RUA DAS TRINAS	1249-093 LISBOA

UNIDADES MARGEM SUL	MORADA	COD POSTAL
ESCOLA DE FUZILEIROS	VALE ZEBRO	2830-412 COINA
BASE DE FUZILEIROS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA DE TECNOLOGIAS NAVAIS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA NAVAL	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
BASE NAVAL DE LISBOA	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO - DEPÓSITO DE MANTIMENTOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE

LOTES 33, 34, 35, 36, 37 E 38

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DOT - SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
DEPÓSITO DE MANTIMENTOS
PROCEDIMENTOS NO PROCESSO DE ALIMENTAÇÃO
ENTREGA DIRETA: FRUTA **Ano: 2022**
PERIODICIDADE DA ENTREGA: **48H após encomenda (dias úteis)**
1 a 2 vezes p/semana, de 2a a 6a, entre as 07:30h e as 12:00h

UNIDADES MARGEM NORTE	MORADA	COD POSTAL
MESSES DE LISBOA	PRAÇA DO COMERCIO	1100-148 LISBOA
DIREÇÃO DE PESSOAL - ALCANTARA	PRAÇA DA ARMADA	1350-352 LISBOA
INSTITUTO HIDROGRÁFICO - LISBOA	RUA DAS TRINAS	1249-093 LISBOA

UNIDADES MARGEM SUL	MORADA	COD POSTAL
ESCOLA DE FUZILEIROS	VALE ZEBRO	2830-412 COINA
BASE DE FUZILEIROS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA DE TECNOLOGIAS NAVAIS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA NAVAL	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
BASE NAVAL DE LISBOA	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO - DEPÓSITO DE MANTIMENTOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE

LOTE 52

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DOT - SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
DEPÓSITO DE MANTIMENTOS
PROCEDIMENTOS NO PROCESSO DE ALIMENTAÇÃO
ENTREGA DIRETA: PEIXE FRESCO **Ano: 2022**
PERIODICIDADE DA ENTREGA: 48H após encomenda (dias úteis)
Entregas às 3as e 5as, entre as 07:30h e as 12:00h

UNIDADES MARGEM NORTE	MORADA	COD POSTAL
MESSES DE LISBOA	PRAÇA DO COMERCIO	1100-148 LISBOA
DIREÇÃO DE PESSOAL - ALCANTARA	PRAÇA DA ARMADA	1350-352 LISBOA
DIREÇÃO DE FAROIS	AV. DA MARGINAL,	2770-210 PAÇO DE ARCOS
INSTITUTO HIDROGRAFICO - LISBOA	RUA DAS TRINAS, Nº49	1249-093 LISBOA
COMISSÃO CULTURAL MARINHA	PRAÇA DO IMPERIO,	1400-206 LISBOA

UNIDADES MARGEM SUL	MORADA	COD POSTAL
ESCOLA DE FUZILEIROS	VALE ZEBRO	2830-412 COINA
DEPOSITO MUNIÇÕES NATO - MARCO DO GRILO	ESTRADA NACIONAL, 378, MARCO DO GRILO	2865-185 FERNÃO FERRO
BASE DE FUZILEIROS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA DE TECNOLOGIAS NAVAIS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA NAVAL	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
BASE NAVAL DE LISBOA	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
INSTITUTO HIDROGRAFICO - SEIXAL	QUINTA DA TRINDADE, AZINHEIRA	2840-515 SEIXAL
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO - DEPÓSITO DE MANTIMENTOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE

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

LOTE 58

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DOT - SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
DEPÓSITO DE MANTIMENTOS
PROCEDIMENTOS NO PROCESSO DE ALIMENTAÇÃO
ENTREGA DIRETA: OVO INTEIRO PASTEURIZADO **Ano: 2022**
PERIODICIDADE DA ENTREGA: 48H após encomenda (dias úteis)
Entregas às 3as e 5as, entre as 07:30h e as 12:00h

UNIDADES MARGEM NORTE	MORADA	COD POSTAL
MESSES DE LISBOA	PRAÇA DO COMERCIO	1100-148 LISBOA
DIREÇÃO DE PESSOAL - ALCANTARA	PRAÇA DA ARMADA	1350-352 LISBOA
INSTITUTO HIDROGRÁFICO - LISBOA	RUA DAS TRINAS	1249-093 LISBOA

UNIDADES MARGEM SUL	MORADA	COD POSTAL
ESCOLA DE FUZILEIROS	VALE ZEBRO	2830-412 COINA
BASE DE FUZILEIROS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA DE TECNOLOGIAS NAVAIS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA NAVAL	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
BASE NAVAL DE LISBOA	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO - DEPÓSITO DE MANTIMENTOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE