



Entidade Adjudicante | DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

Número Processo Despesa | 3022008612

Procedimento | Concurso Público Urgente

Objeto do Contrato | Fornecimento de Géneros Alimentares

CADERNO DE ENCARGOS

ÍNDICE

PARTE I – CLÁUSULAS GERAIS.....	2
CAPÍTULO I - Disposições Gerais	2
Artigo 1.º Objeto	2
Artigo 2.º Contrato	2
Artigo 3.º Duração e vigência do Contrato	2
Artigo 4.º Local de entrega dos bens	2
CAPÍTULO II – Obrigações Contratuais	3
SECÇÃO I - Obrigações do Adjudicatário	3
Artigo 5.º Obrigações principais do adjudicatário	3
Artigo 6.º Conformidade dos bens	3
Artigo 7.º Inspeção dos bens	3
Artigo 8.º Inconformidades ou discrepâncias.....	4
Artigo 9.º Receção do material	4
Artigo 10.º Aceitação dos bens	4
Artigo 11.º Rejeição dos fornecimentos.....	5
Artigo 12.º Fatura Eletrónica	5
Artigo 13.º Garantia dos bens.....	5
Artigo 14.º Dever de sigilo	5
SECÇÃO II - Obrigações da Entidade Adjudicante.....	5
Artigo 15.º Preço Base.....	5
Artigo 16.º Preço Contratual.....	6
Artigo 17.º Condições de pagamento	6
Artigo 18.º Mora no pagamento	6
CAPÍTULO III – Penalidades Contratuais e Resolução	7
Artigo 19.º Penalidades contratuais	7
Artigo 20.º Força maior	7
Artigo 21.º Resolução por parte do contraente público	8
Artigo 22.º Resolução por parte do adjudicatário	8
Artigo 23.º Execução da caução	9
CAPÍTULO IV – Disposições Finais	9
Artigo 24.º Comunicações e notificações	9
Artigo 25.º Cessão da posição contratual e subcontratação	9
Artigo 26.º Fiscalização	10
Artigo 27.º Gestor do Contrato	10
Artigo 28.º Acesso às instalações	10
Artigo 29.º Proteção de dados	10
Artigo 30.º Foro competente	11
PARTE II – CLÁUSULAS ESPECIAIS.....	11
Artigo 31.º Requisitos Técnicos.....	11
ANEXO A – OBJETO DO CONTRATO.....	12
ANEXO B - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	13
ANEXO C – INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR.....	14

PARTE I – CLÁUSULAS GERAIS

CAPÍTULO I - Disposições Gerais

Artigo 1.º | Objeto

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

Artigo 2.º | Contrato

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

Artigo 3.º | Duração e vigência do Contrato

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

Artigo 4.º | Local de entrega dos bens

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

4. 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 características, 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 características, 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 características, especificações e requisitos qualitativos.

3. Durante a fase da inspeção qualitativa, o adjudicatário deve prestar aos serviços competentes do contraente público toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar durante a realização daquela inspeção, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.
4. Quando a inspeção qualitativa for efetuada com recurso a serviços, contratados especificamente para esse efeito, os encargos daí decorrentes, devidamente comprovados, são da responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 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 características, 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 características, especificações e requisitos técnicos anteriormente referidos.
3. Após a realização das substituições necessárias pelo adjudicatário, no prazo respetivo, o contraente público procede à realização de nova inspeção qualitativa, nos termos do artigo anterior.

Artigo 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 características, 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 | Fatura Eletrónica

O adjudicatário deverá emitir faturas eletrónicas nos termos do estabelecido no Decreto-Lei n.º 123/2018, de 28 de dezembro e demais do normativo em vigor.

Artigo 13.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 14.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 15.º | Preço Base

1. O preço acima referido não pode, em caso algum, exceder o montante total máximo de 32.146,86 € (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 16.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.
3. Sem prejuízo do referido no número anterior, é da responsabilidade do adjudicatário o pagamento de quaisquer impostos, taxas, direitos de qualquer natureza ou outros encargos exigidos pelas autoridades competentes e relativos à execução do contrato a celebrar.
4. O contrato a celebrar não será objeto de negociação nem de revisão de preços.

Artigo 17.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 18.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 1. do artigo anterior, quando aplicável.

CAPÍTULO III – Penalidades Contratuais e Resolução

Artigo 19.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 20.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 21.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 22.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 23.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 24.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 25.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 26.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 27.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 28.º | Acesso às instalações

1. O adjudicatário e todas as pessoas que se encontrem ao seu serviço obrigam-se a observar as regras de segurança e de apresentação que, em cada momento, forem estabelecidas pela entidade adjudicante e comunicadas ao adjudicatário.
2. A entidade adjudicante indicará ao adjudicatário quais as normas de identificação do seu pessoal, bem como dos procedimentos adequados para o acesso e circulação deste.

Artigo 29.º | Proteção de dados

1. O Adjudicatário compromete-se a assegurar cumprimento das obrigações decorrentes do Regulamento Geral de Proteção de Dados (doravante designado RGPD) – Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27/4 de 2016, e demais legislação que lhe seja aplicável relativa a dados pessoais, durante a vigência do contrato e, sempre que exigível, após a sua cessação, designadamente:
 - a. Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante exclusivamente para as finalidades previstas no contrato;
 - b. Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos;
 - c. Prestar à entidade adjudicante toda a colaboração de que esta careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais, ao abrigo do contrato;
 - d. Assegurar o cumprimento do RGPD e demais legislação relativa à proteção de dados;
 - e. Não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante ao abrigo do contrato, exceto quando tal lhe tenha sido expressamente comunicado, por escrito, por esta ou quando decorra do cumprimento de uma obrigação legal;
 - f. Adotar as medidas de segurança previstas no artigo 32.º do RGPD, que assegurem a confidencialidade, a integridade, a disponibilidade e a resiliência dos sistemas e serviços de tratamento de dados pessoais;
1. O adjudicatário será responsável por qualquer prejuízo em que a entidade adjudicante venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte do mesmo e/ou dos seus colaboradores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis.

Artigo 30.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 31.º | Requisitos Técnicos**

As Especificações Técnicas fazem parte integrante do presente Caderno de Encargos, constando do Anexo B.

ANEXO A – Objeto do Contrato

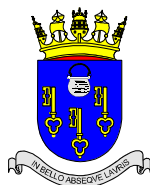
LOTE	NNA/NSN ¹	ARTIGO/DESCRIÇÃO	UF ²	QT	REF/ET ³	PREÇO BASE S/IVA
1	8960MD0220661	SUMO, EMBALAGEM DE 200 ML (NECTAR)	L	300	ET_0161	231,00 €
2	8950MD0220627	ACAFRAO	KG	8	ET_0018	159,06 €
	8950MD0220636	COLORAU	KG	5	ET_0066	
	8950MD0220637	COMINHOS	KG	5	ET_0067	
	8950MD0220645	NOZ MOSCADA	KG	5	ET_0120	
3	8910MD0220446	LEITE ACHOCOLATADO UHT (200ML)	L	7400	ET_0102	10.320,00 €
	8910MD0220452	LEITE MEIO GORDO UHT (1LI)	L	5000	ET_0103	
4	8905MD0220357	COSTELETAS DE PORCO	KG	1936	ET_0014	14.716,80 €
	8905MD0220366	ENTRECOSTO DE PORCO	KG	700	ET_0078	
	8905MD0220370	FEBRAS DE PORCO	KG	900	ET_0014	
5	8965MD0220665	VINHO BRANCO	L	6000	ET_0164	6.720,00 €
					TOTAL S/IVA	32.146,86 €

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

² UF – Unidade de Fornecimento;

³ REF/ET – Referência/ Especificação Técnica.

ANEXO B - Especificação Técnica



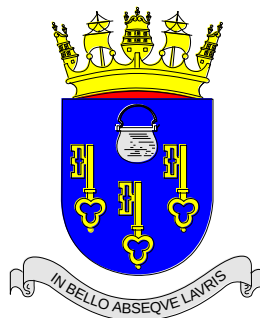
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0120

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

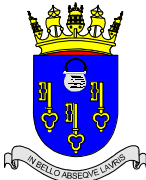


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0120

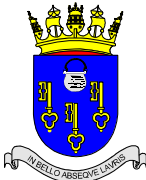
NOZ MOSCADA

ET 0120

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0120
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0120
--	---	--------------------------------------

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.

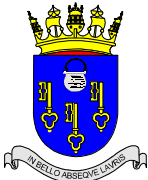
5. DESCRIÇÃO

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 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;
- A noz-moscada deve ser embalada em sacos de 0,500 kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

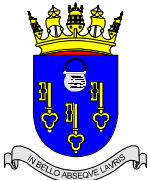
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0120
--	--	---

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.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0120
--	---	--------------------------------------

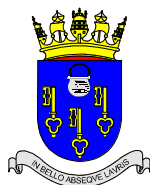
8. AMOSTRA

- 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.

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



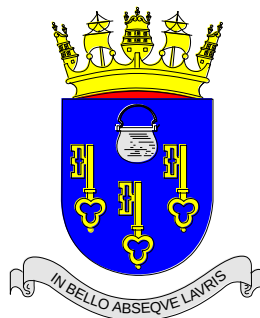
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0161

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

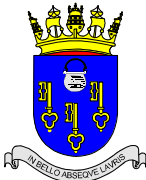


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0161

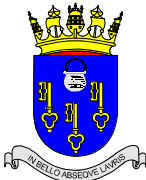
SUMO DE FRUTA

ET 0161

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0161
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0161
--	---	--------------------------------------

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.

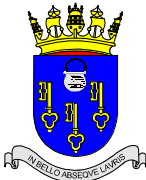
5. DESCRIÇÃO

Sumo de fruta é um produto fermentescível, mas não fermentado, obtido a partir de uma ou mais espécies de frutos, são 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

- O sumo de fruta deve ter um teor mínimo de sumo admissível de 10%;
- O sumo concentrado deve ser acondicionado em embalagens primárias de 200 ml, em embalagem secundária com 20 a 34 embalagens primárias;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

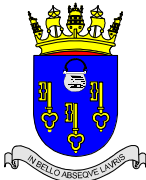
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0161
--	--	---

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.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0161
--	--	---

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.

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



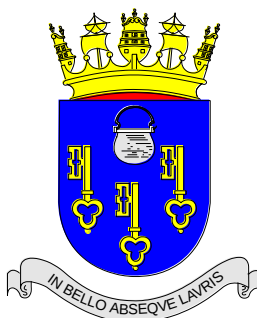
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0014

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0014

CARNE DE PORCO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0014
--	---	--------------------------------------

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0014
--	---	--------------------------------------

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
8905-MD022-0444	LOMBINHO 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 púbico 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;

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0014

- 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 respectivas 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;
- i) **Lombinho** - Peça de carne correspondente à massa muscular de preenchimento da goteira interna lombar, isenta de ossos e gordura.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0014
--	---	--------------------------------------

produto em todos os seus pontos e após estabilização térmica se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18°C;

- 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:
- Pertencerem à 1ª categoria – carcaça proveniente de animal novo, carne tenra, carcaça coberta completamente de gordura, pele lúzia e bem aderente à carne e ausência de traumatismo;
 - Pertencerem à categoria extra B, isto é, carcaças com peso compreendido entre 60 e 100 kg; 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;
 - 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;
 - A peça de carne deve apresentar-se limpa de gordura, sem sinais de queimadura do gelo e coloração *sui generis*;
 - Não devem apresentar um peso líquido superior ao especificado;
 - 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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0014
--	---	--------------------------------------

- 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”, “Febras de Porco” ou “Lombinho 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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0014
--	---	--------------------------------------

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;
- g) Os lombinhos de porco devem ser acondicionados em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 3 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;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0014
--	---	--------------------------------------

- 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.



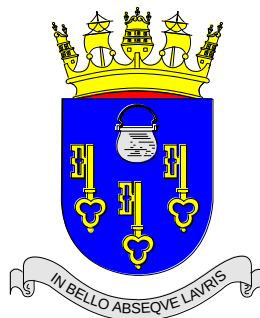
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0018

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

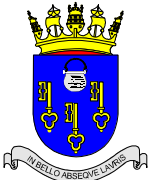


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0018

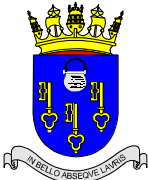
AÇAFRÃO

ET 0018

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0018
--	---	--------------------------------------

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0018
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0627	AÇAFRÃO
-----------------	---------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

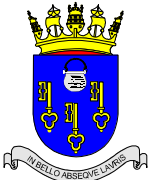
6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- O açafração deve ser proveniente de sementes de boa qualidade, sãs, isentas de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;
- O açafração deve ser embalado em sacos de 250gr;
- O prazo de validade do produto fornecido deve ser superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- Os sacos de embalagem devem ser fabricados em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;

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

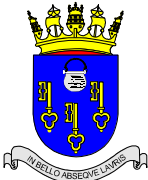
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0018
--	--	---

- 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".

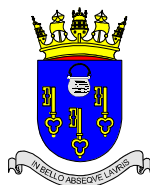
	- 4 de 5 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0018
--	--	-----------------------

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

VERSO EM BRANCO	- 5 de 5 -	
-------------------------------	-------------------	--



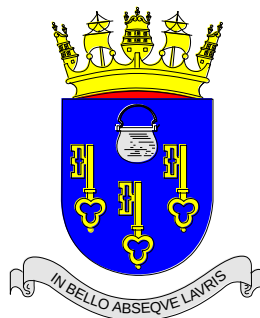
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0066

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

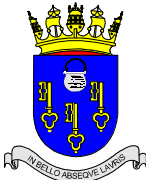


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0066

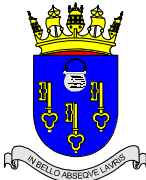
COLORAU

ET 0066

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0066
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0066
--	--	-----------------------

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.

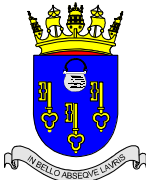
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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;
- O colorau deve ser embalado em sacos de 1 kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

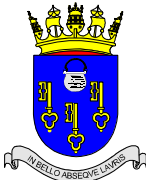
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0066
--	--	---

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.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0066
--	---	--------------------------------------

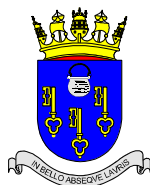
8. AMOSTRA

- 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.

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



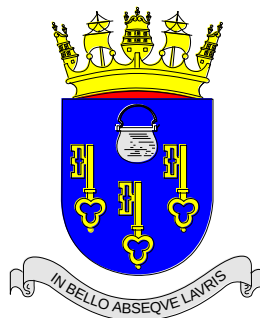
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0067

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

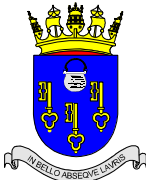


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0067

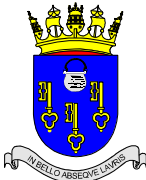
COMINHOS

ET 0067

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0067
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0067
--	--	-----------------------

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.

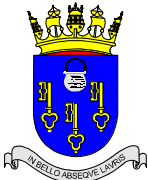
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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;
- Os cominhos devem ser embalados em sacos de 0,250 kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

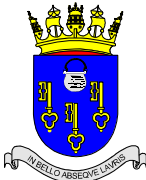
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0067
--	--	---

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.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0067
--	---	--------------------------------------

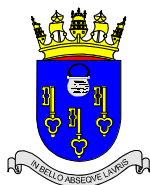
8. AMOSTRA

- 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.

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



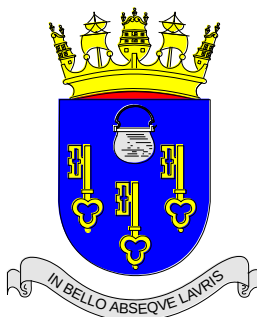
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0078

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

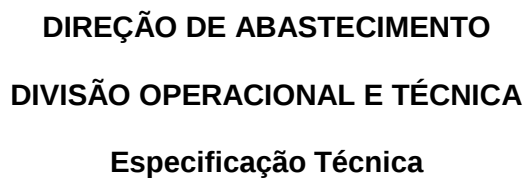
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0078

ENTRECOSTO

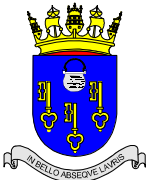


ET 0078

ET 0078

REGISTO DE ALTERAÇÕES

[illegible]

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0078
--	--	-----------------------

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.

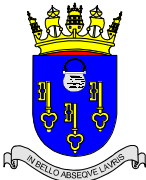
6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

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

6.2. Características técnicas

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0078
--	---	--------------------------------------

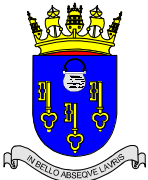
- a) Toda a carne de porco deve pertencer á categoria extra B: Carne muito bem desenvolvida das massas musculares, peças nobre musculadas, fina camada de gordura, lombada espessa, carne e gordura de ótima qualidade;
- b) A peça deverá apresentar um peso não superior a 2,8 kg;
- c) Os géneros devem ter 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 de 6 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0078
--	--	---

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.

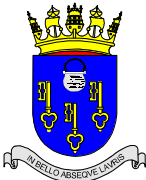
7.2. Armazenagem técnica

- 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;

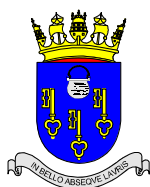
	- 5 de 6 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0078
--	--	-----------------------

- 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.



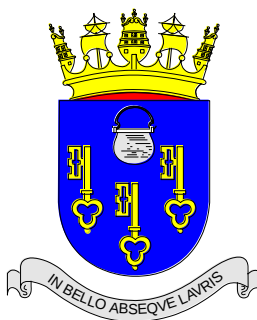
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0102

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

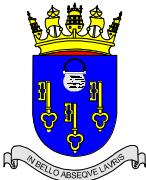
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0102

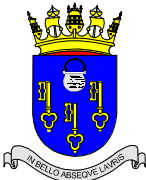
LEITE UHT COM CHOCOLATE

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0102
--	---	--------------------------------------

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0102
--	---	--------------------------------------

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.

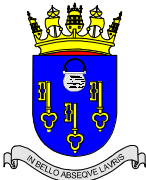
5. DESCRIÇÃO

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 °C durante pelo menos um segundo), seguindo-se um arrefecimento até 20 °C. O enchimento do leite é feito em embalagens estéreis e em condições assépticas.

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

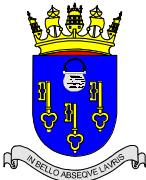
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0102
--	--	---

- b) Aspetto – 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;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0102
--	--	---

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.

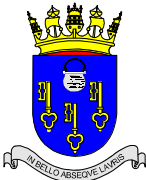
8. AMOSTRA

- 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”.

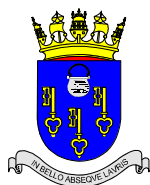
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- 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;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0102
--	---	--------------------------------------

- 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.



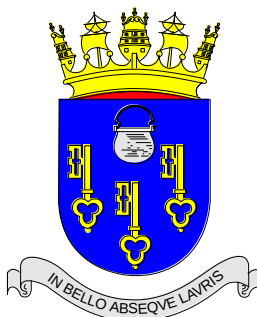
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0103

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

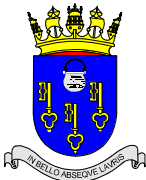
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0103

LEITE UHT

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0103
--	---	--------------------------------------

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0103

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

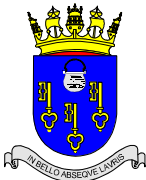
O leite UHT a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

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 °C durante pelo menos um segundo), seguindo-se um arrefecimento até 20 °C. O enchimento do leite é feito em embalagens estéreis e em condições assépticas.
- b) Teor de matéria gorda (%):
- Leite gordo - teor mínimo de gordura de 3,5%;
 - Leite meio gordo – teor mínimo de gordura de 1,5 a 1,8 %;
 - Leite magro – teor máximo de gordura de 0,5%;

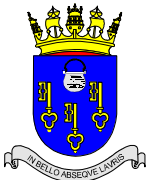
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0103
--	--	---

- c) Aspeto – normal e homogéneo;
- d) Cor – branca amarelada;
- e) Aroma – *sui generis*;
- f) Sabor – *sui generis*;
- g) Propriedades – Com ou sem lactose, conforme solicitado;
- h) O leite UHT deve ser acondicionado em embalagens de 1 lt ou em embalagens de dose individual (DI) de 200 ml;
- i) 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” ou “Leite ultrapasteurizado ou leite UHT sem lactose”, 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

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

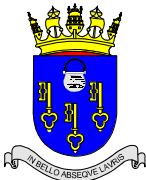
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0103
--	--	---

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 de leite com lactose e uma embalagem secundária com 6 a 12 embalagens primárias de 1 lt de leite sem lactose;
 - 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 de leite, 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”.

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0103
--	--	---

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.



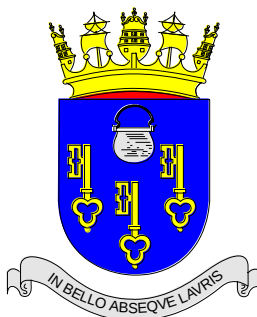
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0164

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

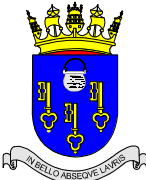
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0164

VINHO BRANCO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0164
--	---	--------------------------------------

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0164

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

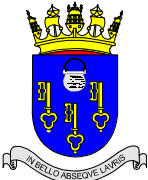
O vinho branco a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de stock na Secção de Alimentação.

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

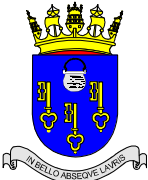
- Deverá ser vinho branco produzido em Portugal;
- Após as operações eventuais, deverá ter um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 12% em volume, bem como um título alcoométrico volúmico total igual ou inferior a 14%;
- Tem de apresentar-se com um teor de acidez total igual ou superior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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0164
--	--	---

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.

	- 4 de 7 -	, _____
--	---	---

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0164
--	---	--------------------------------------

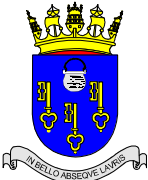
Vinho MAU		
1. Visão	2. Olfato	3. Paladar
a. Turvo b. Formação de espuma c. Incolor d. Cor dourado e. Partículas em suspensão	a. Aroma sem frescura b. Aroma pouco limpo, com traços de fermento c. Aroma a animal d. Aroma a couro e. Odor a azedo f. Odor a fósforo g. Odor químico (anidrido sulfuroso, ácido 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

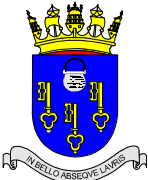
	- 5 de 7 -	,
--	----------------------------------	-------------------------

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0164
--	--	---

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.

	- 6 de 7 -	, _____
--	---	---

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0164
--	---	--------------------------------------

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 LI 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.

	- 7 de 7 -	,
--	----------------------------------	-------------------------------

ANEXO C – Informação Complementar

Número do Procedimento	3022008612
Prazo de Entrega	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	30 de novembro de 2022
Preço Base	32.146,86 (com exclusão do IVA)
Condições de Pagamento	60 dias