



Entidade Adjudicante | DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

Número Processo Despesa | 3022009328

Procedimento | Concurso Público Urgente

Objeto do Contrato | Fornecimento de Géneros Alimentares Diversos

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	14
ANEXO C – INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR.....	15

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 138.300,50 € (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	8915MD0220474	BATATA (PRE-FRITA)	KG	1.250	ET_0038	1.812,50 €
2	8915MD0220465	ALHO FRANCES CONGELADO	KG	200	ET_0022	8.970,00 €
	8915MD0220481	BROCULOS CONGELADOS	KG	1.000	ET_0043	
	8915MD0220488	CENOURA PARISIENSE DESCASCADA CONGELADA	KG	750	ET_0055	
	8915MD0220494	COUVE DE BRUXELAS CONGELADA	KG	750	ET_0072	
	8915MD0220495	COUVE FLOR CONGELADA	KG	750	ET_0073	
	8915MD0220504	ESPINAFRE INTEIRO CONGELADO	KG	750	ET_0081	
	8915MD0220506	FAVAS (SEM CASCA) CONGELADAS	KG	200	ET_0086	
	8915MD0220514	FEIJAO VERDE CONGELADO	KG	1.000	ET_0087	
	8915MD0263623	MACEDONIA DE LEGUMES	KG	300	ET_109	
3	8905MD0220326	CARNE DE BORREGO, INTEIRO	KG	1.500	ET_0042	12.675,00 €
4	8905MD0220334	CARNE DE VACA DE 1a (ALCATRA)	KG	1.000	ET_0015	13.550,00 €
	8905MD0220334	CARNE DE VACA DE 1a (VAZIA)	KG	1.000	ET_0015	
5	8905MD0220377	FRANGO, INTEIRO	KG	8.000	ET_0093	26.000,00 €
6	8905MD0220311	BACALHAU	KG	6.000	ET_0030	69.000,00 €
7	8920MD0220558	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	KG	2.000	ET_0082	2.240,00 €
8	8925MD0220578	LEVEDURA PARA PAO	KG	120	ET_0105	753,00 €

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

	8925MD0220579	MELHORANTE PARA PAO	KG	60	ET_0116	
9	8945MD0220620	CREME VEGETAL	KG	1.500	ET_0075	3.300,00 €
					TOTAL S/IVA	138.300,50 €

ANEXO B - Especificação Técnica



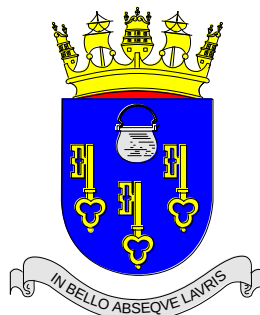
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0038

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

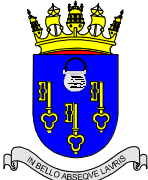


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0038

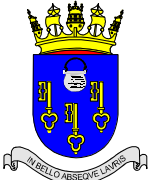
BATATA CONGELADA SEMI FRITA
(Batata pré-frita ultracongelada)

ET 0038

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

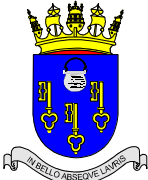
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

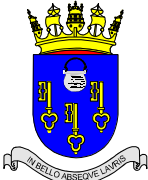
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0038
--	---	--------------------------------------

- i. Limpas, sãs e isentas de substâncias estranhas;
 - ii. Sem defeitos exteriores, tais como manchas, olhos, descoloração e restos de pele;
 - iii. Sem defeitos de escolha tais como aparas, pequenos troços e fragmentos;
 - iv. Isentas de defeitos de fritura, como por exemplo partes queimadas;
- d) Características organoléticas após a fritura:
 - i. Consistência característica;
 - ii. Sabor e cheiros característicos;
 - iii. Coloração característica e uniforme;
- e) Ingredientes essenciais – Batata, óleo e gorduras alimentares;
- f) Ingredientes facultativos – Açúcares, sal, condimentos (como por exemplo especiarias e plantas ou partes de plantas aromáticas), aditivos;
- g) Tipo de Corte – O produto deve apresentar a forma lisa;
- h) Calibre – Batatas médias com dimensões, em mm, da maior secção transversal 8 a 12 mm;
- i) As batatas pré-fritas devem ser acondicionadas em embalagens primárias de 2,5Kg, em embalagens secundárias de 10Kg;
- j) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

- i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva;
- ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. A denominação de venda “Batata pré-frita ultracongelada” acrescido do tipo do corte “Liso”;
 2. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 3. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 4. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
 5. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correcta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 6. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
 7. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

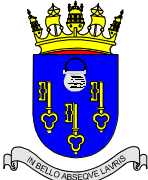
8. AMOSTRA

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

8. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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

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

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

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



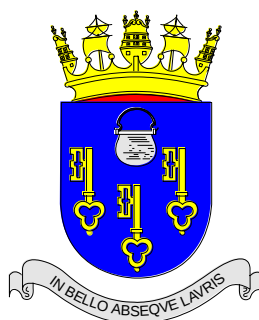
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0022

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0022

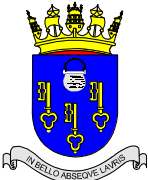
ALHO FRANCÊS CONGELADO

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

ET 0022

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0465	ALHO FRANCÊS CONGELADO
-----------------	------------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

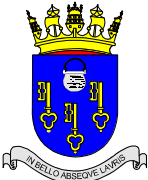
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

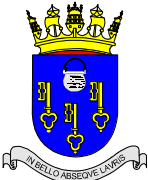
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0022
--	---	--------------------------------------

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

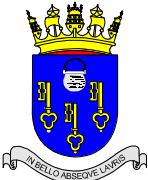
8. AMOSTRA

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

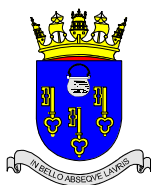
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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

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

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



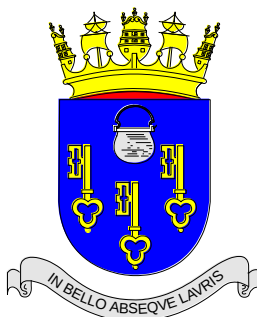
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0043

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

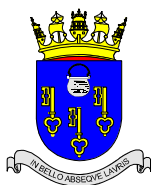
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0043

BRÓCOLOS CONGELADOS



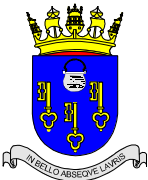
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0043

ET 0043

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0481	BRÓCOLOS CONGELADOS
-----------------	---------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

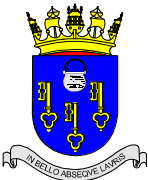
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

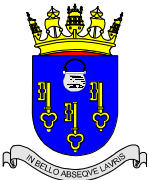
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0043
--	---	--------------------------------------

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

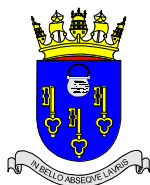
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



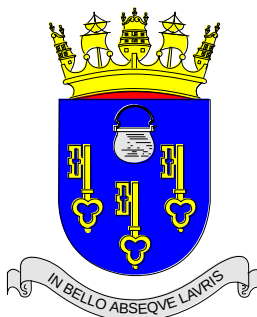
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0055

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

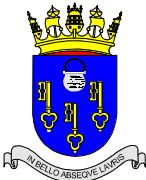
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0055

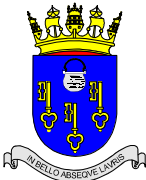
CENOURA PARISIENSE DESCASCADA ULTRACONGELADA

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

ET 0055

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

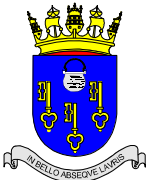
A cenoura parisiense descascada ultracongelada a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

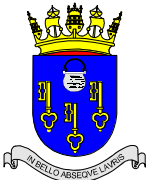
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0055
--	---	--------------------------------------

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

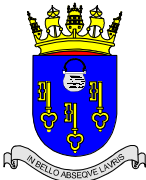
8. AMOSTRA

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

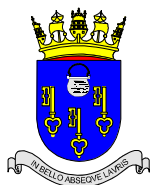
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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

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

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



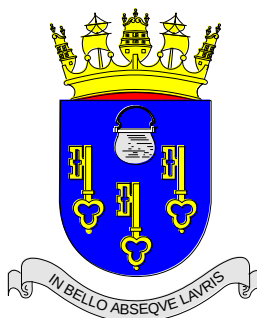
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0072

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

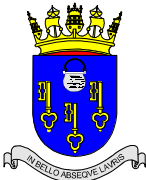
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0072

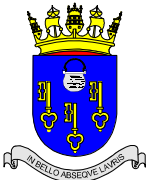
COUVE- DE- BRUXELAS CONGELADA

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

ET 0072

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

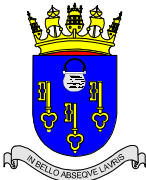
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

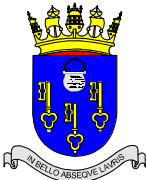
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0072
--	--	---

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

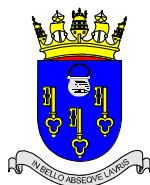
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



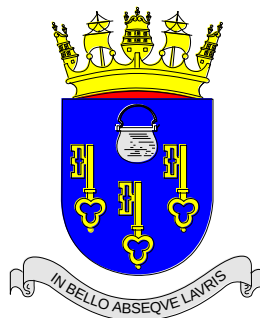
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0073

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

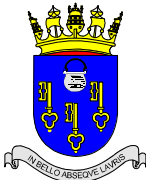


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0073

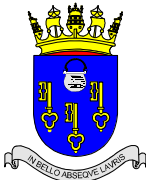
COUVE FLOR

ET 0073

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

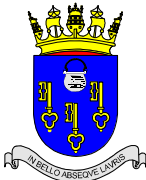
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

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

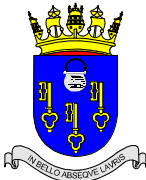
mal desenvolvidas, mal aparadas ou fibrosas; isentas de danos provocados pelo gelo;

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

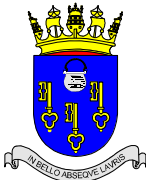
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0073
--	--	---

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

8. AMOSTRA

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

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

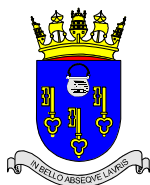
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0073
--	---	--------------------------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



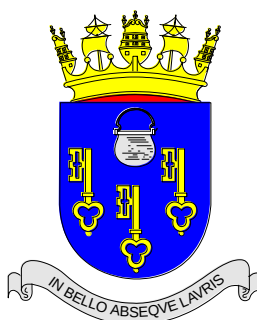
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0081

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

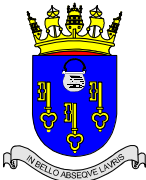


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0081

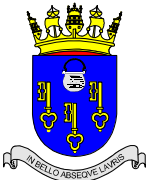
ESPINAFRES CONGELADOS

ET 0081

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

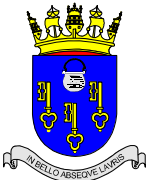
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Os espinafres devem apresentar-se ultracongelados. O processo de ultracongelação permite ultrapassar, tão rapidamente quanto necessário, a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos, e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18 ° C;
- b) Os espinafres devem apresentar as seguintes características mínimas:
 - i. Ser provenientes de espinafres da categoria I;
 - ii. Ser de boa qualidade e de coloração e aspeto normais para a variedade e a época de colheita;
 - iii. Ser firmes;

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

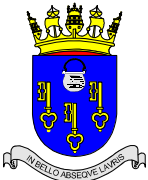
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0081
--	--	---

- iv. Isentos de parasitas animais e de doenças que afetam o seu aspeto ou comestibilidade;
- v. Isentos de defeitos como manchas e de marcas provocadas pelo gelo ou pisaduras;
- c) Os espinafres congelados devem ser acondicionados em embalagens de 2,5 kg, em embalagens de 10 kg;
- d) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

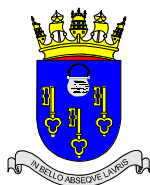
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



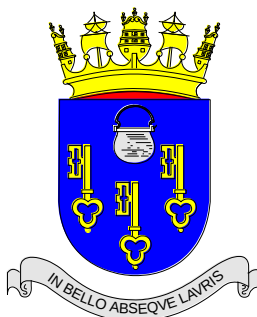
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0086

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

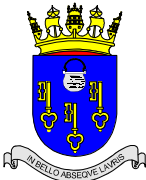
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0086

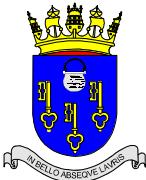
FAVAS ULTRACONGELADAS

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0086
--	---	--------------------------------------

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0086
--	--	-----------------------

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.

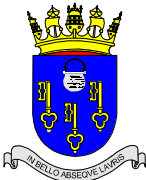
5. DESCRIÇÃO

Favas congeladas (dimensão standard) tratam-se do produto preparado a partir de grãos de “*Vicia faba*”, frescos, limpos, são, 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 -18°C;

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

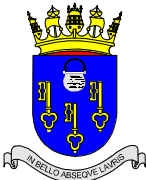
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0086
--	---	--------------------------------------

- 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;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0086
--	---	--------------------------------------

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.

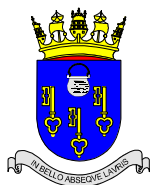
8. AMOSTRA

- 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.

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



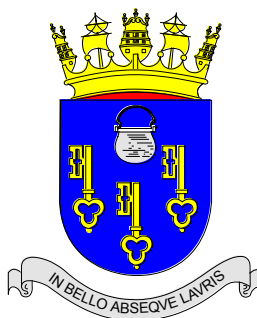
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0087

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

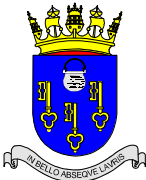
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0087

FEIJÃO VERDE CORTADO ULTRACONGELADO

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

ET 0087

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	- 2 de 6 -	O Técnico de Material, 
--	----------------------------------	--



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0087

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0514

FEIJÃO VERDE CORTADO ULTRACONGELADO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

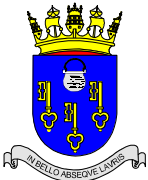
O feijão verde cortado ultracongelado a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

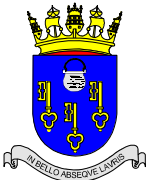
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0087
--	---	--------------------------------------

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

7. ARMAZENAGEM

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

	- 4 de 6 -	O Técnico de Material, _____ 
--	----------------------------------	--

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

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

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

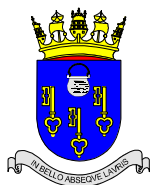
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

	- 5 de 6 -	O Técnico de Material, _____ 
--	----------------------------------	--

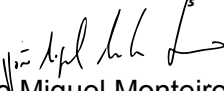


DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0087

APROVAÇÃO
ET 0087

DATA	O TÉCNICO DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
<u>15/07/2021</u>	 Susana Isabel Gavetas Barradas STEN TSN (NUT)

DATA	O CHEFE DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
<u>19/ 07 /2021</u>	 João Miguel Monteiro Sereno CTEN AN

O CHEFE DA DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Sérgio Manuel Monteiro Lopes CFR AN

O DIRETOR,

António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

	- 6 de 6 -	O Técnico de Material, 
--	------------	---



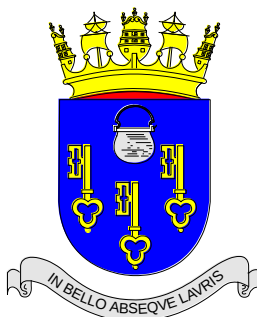
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0109

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

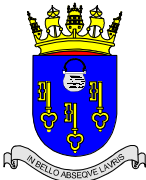
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0109

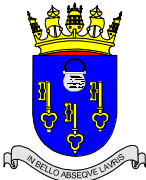
MACEDONIA DE LEGUMES

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

ET 0109

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

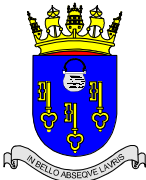
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

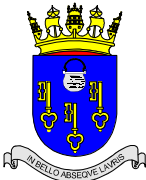
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0109
--	--	---

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

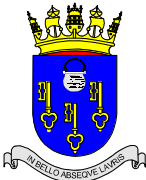
8. AMOSTRA

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

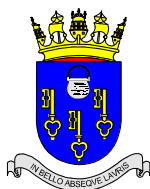
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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

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

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



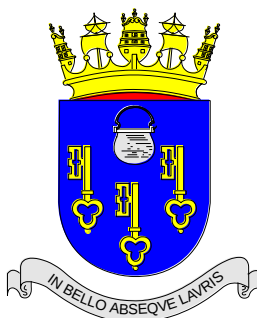
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0042

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

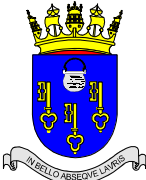
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0042

BORREGO ULTRACONGELADO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0042
--	---	--------------------------------------

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0042

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.

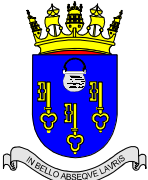
5. DESCRIÇÃO

- 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;
- c) **Dianteiro de borrego congelado** é uma peça da carcaça que corresponde à região anatómica da pá e costela, 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 esfolia e sem cabeça (separação na articulação), atlanto-occipital, pés (seccionados ao nível das

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0042
--	--	---

articulações), carpo-metacárpicas ou tarso-metatarsica, 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 -18°C.

6.2. Características técnicas

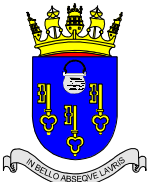
- a) As carcaças devem ser todas de 1ª categoria;
- b) A carcaça deve ter um peso inferior a 12 kg;
- c) A perna de borrego deve apresentar um peso máximo de 2,5 kg;
- d) O dianteiro de borrego deve apresentar um peso máximo de 3 kg;
- e) Os géneros entregues deverão ter uma validade mínima de 12 meses 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;
- g) 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 e o dianteiro de borrego devem ser embalados 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;

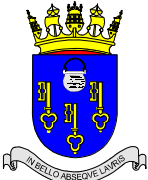
	- 4 de 6 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0042
--	--	---

- 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”, “Perna de Borrego” ou “Dianteiro 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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0042
--	---	--------------------------------------

- 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.

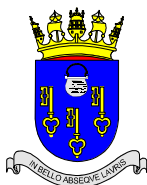
8. FICHA TÉCNICA

- 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.

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



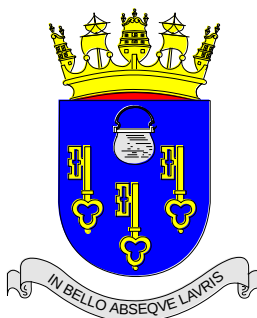
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0015

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

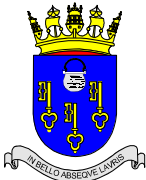
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0015

CARNE DE VACA

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0015
--	---	--------------------------------------

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0015

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.

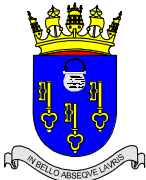
5. DESCRIÇÃO

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0015
--	--	---

6.2. Características técnicas

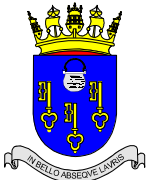
- a) Toda a carne de vaca (carne de vaca de 1ª e carne de vaca de 2ª) deve apresentar as seguintes características mínimas:
 - a) Pertencerem à 1ª categoria – proveniente de animal novo, carne tenra, pele lúzida bem aderente à carne e ausência de traumatismo;
 - b) A peça de carne deve apresentar-se 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:

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0015
--	--	---

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.

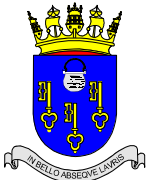
7.2. Armazenagem técnica

- a) A carne de vaca deve ser acondicionada em embalagens com peso líquido compreendido entre 8 e 25 kg;
- b) Cada peça de lombinho de vaca deve ter peso líquido compreendido entre 2 e 3 kg e devem ser acondicionadas em embalagem secundária com um peso líquido entre 8 e 12 kg.

8. FICHA TÉCNICA

- a) A ficha técnica deverá:

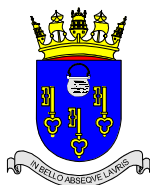
	- 5 de 6 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0015
--	---	--------------------------------------

- 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.



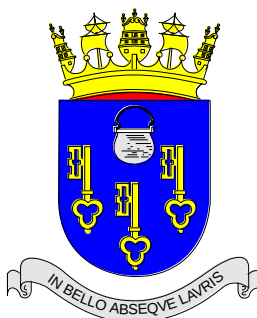
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0093

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

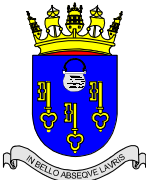
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0093

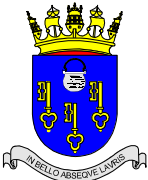
FRANGO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0093
--	---	--------------------------------------

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0093
--	---	--------------------------------------

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

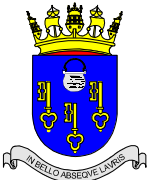
Carcaça de frango *gallus domesticus* sangrada, depenada, eviscerada, desprovida de cabeça, com a extremidade do externo flexível (não ossificada).

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 -18°C;
- 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;

	- 3 de 7 -	
--	------------	--

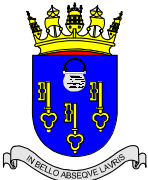
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0093
--	--	---

- 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 cálamio 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;

	- 4 de 7 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0093
--	---	--------------------------------------

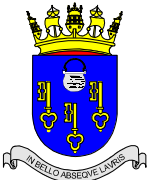
- e) Os géneros entregues deverão ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção;
- f) Apenas podem ser usadas carnes provenientes de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. Estas carnes não devem ter sido expostas a contaminação ou adicionadas de qualquer substância perigosa 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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0093
--	---	--------------------------------------

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

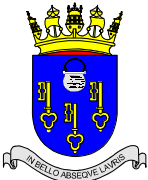
- a) As carcaças de frango devem ter sido ultracongeladas individualmente de forma que possam ser separadas cada uma por si sem ter de haver descongelamento de todo o material;
- b) As embalagens primárias das carcaças de frango devem ser acondicionadas em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 8 e 16 kg.

8. FICHA TÉCNICA

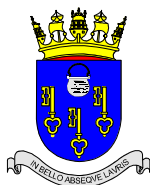
- a) A ficha técnica deverá:
 - i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
 - ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
 - iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa,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

	- 6 de 7 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0093
--	---	--------------------------------------

- 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.



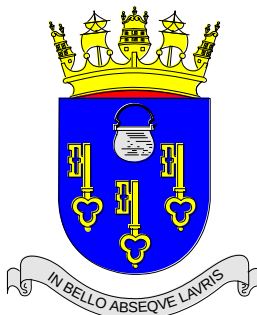
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0030

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

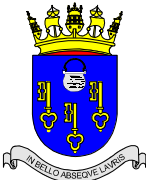
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0030

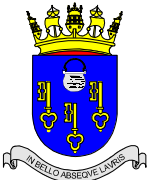
BACALHAU

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0030
--	---	--------------------------------------

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0030
--	--	-----------------------

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

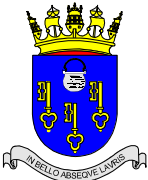
Bacalhau, peixe pertencente à espécie “*Gadus morhua*” (Atlântico), tem de ter sido sangrado, eviscerado, decapitado, escalado, lavado, salgado e seco. Não são aceites espécies afins de bacalhau como Abrótea-do Alto, Alecrim, Escamudo, Lingua, Paloco e Zarbo.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

- O bacalhau deve encontrar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade;
- O bacalhau não pode apresentar defeitos de preparação e/ou conservação, devendo apresentar-se perfeitamente escalado;
- O bacalhau deve ser bacalhau crescido.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0030
--	--	---

6.2. Características técnicas

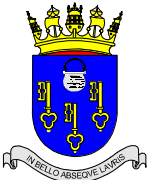
- a) Cada espécime deve apresentar um peso bruto compreendido entre 1 kg e 2 kg;
- b) O prazo de validade do produto fornecido deve ser superior a 12 meses à data da sua receção.

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;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0030
--	--	---

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.

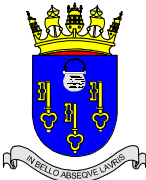
8. FICHA TÉCNICA

- 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.

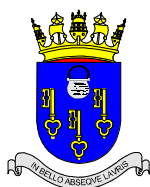
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- 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;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0030
--	--	-----------------------

- 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.



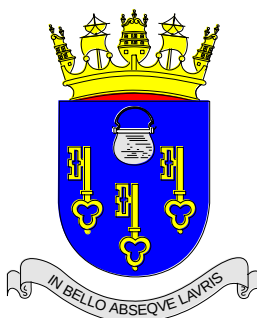
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0082

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

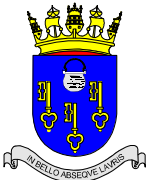
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0082

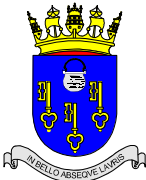
FARINHAS

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0082
--	---	--------------------------------------

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0082
--	---	--------------------------------------

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.

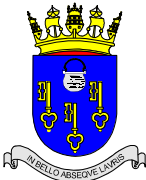
5. DESCRIÇÃO

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;

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

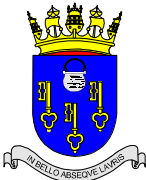
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0082
--	---	--------------------------------------

- 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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0082
--	--	---

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

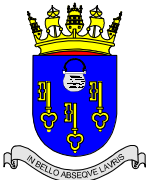
2. A forma de apresentação “moído”;
3. Lista de ingredientes;
4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
5. Data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
6. Peso 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”;

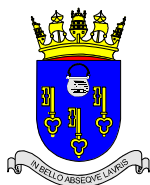
	- 5 de 6 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0082
--	---	--------------------------------------

- 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.



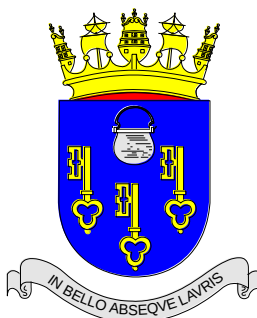
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0105

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

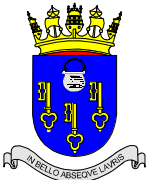


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0105

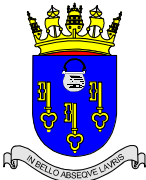
LEVEDURA

ET 0105

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0105
--	---	--------------------------------------

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 0105
--	---	--------------------------------------

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.

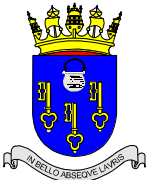
5. DESCRIÇÃO

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.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0105
--	---	--------------------------------------

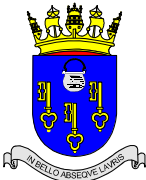
7. ARMAZENAGEM

- 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;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0105
--	--	-----------------------

- 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.

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



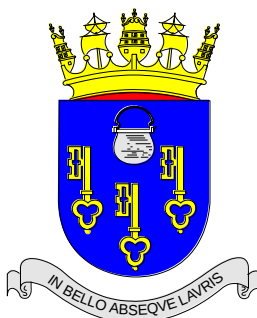
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0116

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

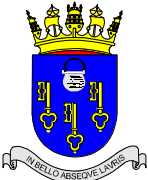


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0116

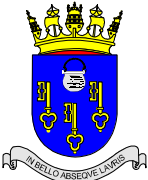
MELHORANTE

ET 0116

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0116
--	---	--------------------------------------

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 0116
--	---	--------------------------------------

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.

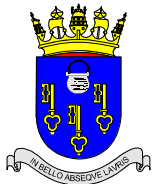
5. DESCRIÇÃO

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0116
--	--	---

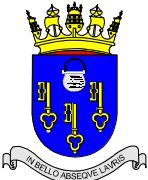
substâncias derivadas de microrganismos, em níveis que representem risco para a saúde e de outras substâncias estranhas à sua normal composição;

- 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.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0116
--	---	--------------------------------------

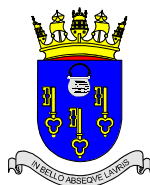
8. AMOSTRA

- 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.

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



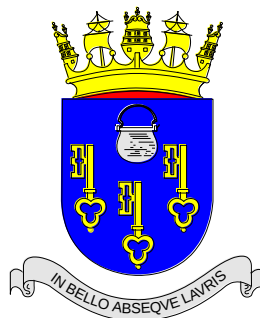
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0075

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

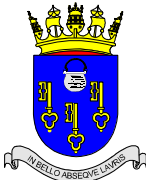


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0075

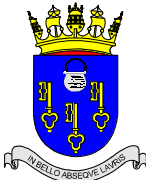
CREME VEGETAL

ET 0075

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0075
--	---	--------------------------------------

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 0075
--	---	--------------------------------------

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.

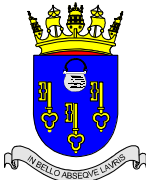
5. DESCRIÇÃO

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:
- 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;
 - 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;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0075
--	---	--------------------------------------

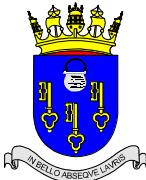
butil-hidroxianisol (BHA) e butil-hidroxitolueno (BHT); galatos de propilo, octilo; misturas de galatos com BHA e/ou BHT); Sinérgicos e reguladores de acidez (ácido láctico, lactato de sódio, lactato de potássio, ácido cítrico, citratos de sódio, citratos de potássio, ácido tartárico, tartaratos de sódio, tartaratos de potássio, carbonatos e bicarbonatos de sódio, hidróxido de sódio); Aromatizantes naturais;

- b) Características organolépticas:
 - i. Aspeto - homogêneo 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;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0075
--	---	--------------------------------------

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.

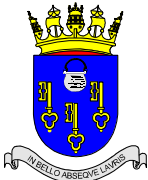
8. AMOSTRA

- 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;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0075
--	---	--------------------------------------

- 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.

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

ANEXO C – Informação Complementar

Número do Procedimento	3022009328
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	138.300,50 € (com exclusão do IVA)
Condições de Pagamento	60 dias