



Entidade Adjudicante | DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

Número Processo Despesa | 3022012019

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 dos bens	4
Artigo 10.º Aceitação dos bens.....	5
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.....	6
Artigo 15.º Preço Base	6
Artigo 16.º Preço Contratual	6
Artigo 17.º Condições de pagamento.....	6
Artigo 18.º Mora no pagamento.....	7
CAPÍTULO III – Penalidades Contratuais e Resolução	7
Artigo 19.º Penalidades contratuais.....	7
Artigo 20.º Força maior.....	7
Artigo 21.º Resolução por parte do contraente público	8
Artigo 22.º Resolução por parte do adjudicatário.....	8
Artigo 23.º Execução da caução	9
CAPÍTULO IV – Disposições Finais	9
Artigo 24.º Comunicações e notificações.....	9
Artigo 25.º Cessão da posição contratual e subcontratação.....	9
Artigo 26.º Fiscalização	10
Artigo 27.º Gestor do Contrato.....	10
Artigo 28.º Acesso às instalações.....	10
Artigo 29.º Proteção de dados	10
Artigo 30.º Foro competente.....	11
PARTE II - CLÁUSULAS ESPECIAIS	11
Artigo 31.º Requisitos Técnicos	11
ANEXO A – OBJETO DO CONTRATO	12
ANEXO B - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA.....	13
ANEXO C – INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR	14

PARTE I – CLÁUSULAS GERAIS

CAPÍTULO I - Disposições Gerais

Artigo 1.º | Objeto

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

Artigo 2.º | Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos, caso o contrato seja reduzido a escrito.
2. O contrato a celebrar integrará os seguintes elementos:
 - a. Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão a contratar;
 - b. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
 - c. O caderno de encargos e respetivos anexos;
 - d. A proposta adjudicada;
 - e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de dúvida ou divergência entre os documentos acima referidos, prevalecem os documentos pela ordem indicada no número anterior.
4. Também em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 do presente artigo e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do mesmo Código.

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 n.º 1.

Artigo 4.º | Local de entrega dos bens

1. Os bens serão entregues na Direção de Abastecimento/Divisão Operacional e Técnica – Secção de Alimentação, 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 no n.º 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 caucões e do processo de fiscalização prévia pelo Tribunal de Contas, se aplicável;
 - d. Obrigação de manter a entidade adjudicante atualizada 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, 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 dos bens

1. Os bens devem ser acompanhados 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 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 139.905,05 € (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 bancária.
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 apresentação, pelo adjudicatário, do documento comprovativo do pagamento dos emolumentos do processo de obtenção do Visto.

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 2 do artigo anterior, quando aplicável.

CAPÍTULO III – Penalidades Contratuais e Resolução

Artigo 19.º | Penalidades contratuais

1. Se o adjudicatário não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais ou parte delas por facto que lhe seja imputável, a entidade adjudicante notificá-lo-á para cumprir dentro de um prazo não superior a 5 dias, salvo quando o cumprimento se tenha tornado impossível ou a entidade adjudicante tenha perdido o interesse na prestação.
2. Mantendo-se a situação de incumprimento após o decurso do prazo referido no número anterior, 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 1, 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 1, a penalidade será de 1,5‰, por cada dia de atraso;
 - c. Após 31 (trinta e um) dias além do prazo fixado no n.º 1, a penalidade será de 3‰, por cada dia de atraso.
3. O valor acumulado das sanções pecuniárias não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.
4. O contraente público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos do presente artigo.
5. 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 n.º 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 Adjudicatário 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 cessão da 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. A entidade adjudicante 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 Adjudicatário 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;
2. 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	8920MD0310643	ARROZ ESTUFADO	KG	371	ET_0024	315,35 €
2	8920MD0220567	PAO	KG	9000	ET_0125	28 800,00 €
3	8905MD0220377	FRANGO	KG	4000	ET_0093	13 000,00 €
4	8905MD0220326	CARNE DE BORREGO	KG	685	ET_0042	5 788,25 €
5	8905MD0220415	PERNA DE PORCO DESOSSADA	KG	612	ET_0014	2 050,20 €
6	8905MD0220334	CARNE DE VACA DE 1a ALCATRA	KG	1000	ET_0015	6 600,00 €
	8905MD0220334	CARNE DE VACA DE 1a POJADOURO	KG	750		5 025,00 €
	8905MD0220334	CARNE DE VACA DE 1a RABADILHA	KG	1000		6 700,00 €
	8905MD0220334	CARNE DE VACA DE 1a VAZIA	KG	1000		6 950,00 €
	8905MD0220335	CARNE DE VACA DE 2a CHAMBÃO	KG	1000		5 700,00 €
	8905MD0220335	CARNE DE VACA DE 2a MAÇÃ DO PEITO	KG	1000		5 600,00 €
7	8905MD0220420	POLVO	KG	1550	ET_0143	16 275,00 €
8	8945MD0220618	AZEITE (25LI)	LI	1005	ET_0027	4 170,75 €
	8945MD0220618	AZEITE (5LI)	LI	500		1 875,00 €
9	8945MD0220623	OLEO ALIMENTAR 25LT	LI	2373	ET_0121	8 305,50 €
	8945MD0220623	OLEO ALIMENTAR 5 LT	LI	6500		22 750,00 €
						139.905,05 €

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

ANEXO B - Especificação Técnica

ET_0024
ET_0125
ET_0093
ET_0042
ET_0014
ET_0015
ET_0143
ET_0027
ET_0121



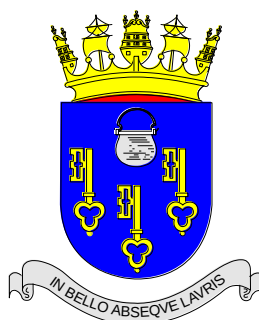
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0024

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



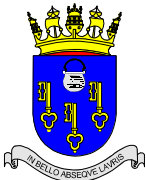
ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0024

ARROZ

ET 0024

--	--	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0024
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

Identificação de Alteração	Data em que foi efetuada	Quem efetuou (assinatura, posto, unidade)
ALTERAÇÃO (Letra da versão)	(dia/mês/ano)	(assinatura do técnico) Posto, classe e unidade
5; 6 a); 6 b); 7 b) i.; 9	05JAN18	Ana Teixeira 2TEN TSN, DA
2.	12OUT18	Ana Teixeira 2TEN TSN, DA

--	--	--



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0024

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

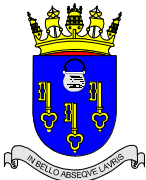
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

--	--	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0024
--	--	---

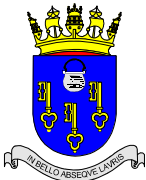
estufado/vaporizado trata-se de arroz que em casca ou película e após imersão em água, vaporização e secagem é submetido a laboração industrial, para ser preparado para consumo, e cujo amido se encontra totalmente gelatinizado;

- d) Quanto ao TIPO – arroz carolino ou arroz vaporizado;
- e) O arroz deve apresentar-se em embalagens de 1kg;
- f) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 9 meses à data da sua receção;

PROVA ORGANOLÉTICA

- g) Para os efeitos previstos no artigo 7º do Regulamento de Análise de Amostras a análise sensorial do arroz faz-se através das características visuais, sabor e odor;
- h) A visão permite distinguir diferentes características do grão de arroz:
 - i. Cor: Os grãos de arroz carolino devem ser brancos, podendo existir estrias brancas longitudinais em 10% dos grãos, no máximo. Os grãos do arroz vaporizado devem ser dourados;
 - ii. Comprimento: os grãos de arroz devem ter um comprimento superior a 6,0 mm e uma relação comprimento/largura superior a 2 e inferior a 3;
 - iii. Vitrosidade: os grãos de arroz devem apresentar um aspeto vítreo e cristalino;
- i) O sabor permite distinguir o paladar, a textura e a consistência, características que deverão ser avaliadas após cozedura do arroz:
 - i. Paladar: o arroz deve apresentar um paladar aveludado e suave;
 - ii. Textura:
 - 1. O arroz carolino deve apresentar uma textura cremosa e suave, com camada superficial lisa e oleosa;
 - 2. O arroz vaporizado deve ser macio e firme;
 - 3. Quando o arroz estiver cozido não deve apresentar núcleo duro no interior do grão;
 - iii. Consistência: o arroz depois de cozido deve ficar firme e solto;

--	--	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0024
--	---	--------------------------------------

j) Odor:

- i. O arroz quando cozido deve emanar um cheiro intenso a arroz;
- k) Um arroz é considerado mau quando apresenta uma das características constantes na tabela 1;
- l) Um arroz é considerado satisfatório mesmo que apresente as características descritas na tabela 2.

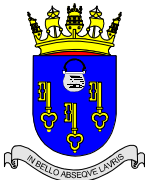
Arroz Mau		
1. Visão	2.Sabor (Paladar, textura, consistência)	3.Odor
a. Grão partido ou trinca b. Grão verde c. Grão deformado d. Grão danificado e. Grão fendido f. Grão gessado (3/4 têm aspecto opaco e farinhoso) g. Grão estriado de vermelho h. Grão vermelho i. Grão manchado j. Grão amarelo	a. Pastoso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

Tabela 1 – Características de arroz considerado mau

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

Tabela 2 - Características de arroz considerado satisfatório

--	--	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0024
--	--	---

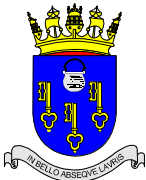
7. ARMAZENAGEM

- a) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios e devem proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. Denominação de venda constituída por “arroz” seguida da referência ao tipo comercial “Longo”, à classe comercial “Extra”, e ao tratamento a que o arroz é sujeito “Branqueado” ou “Estufado/Vaporizado”. O tipo comercial “Longo” da classe “Extra” pode completar a denominação de venda com a menção “Carolino”;
 - ii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - iii. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - iv. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
 - v. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 - vi. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por 3 embalagens de 1Kg, cada;

--	--	--

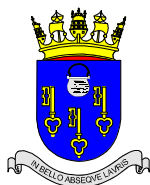
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0024
--	--	-----------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

--	--	--



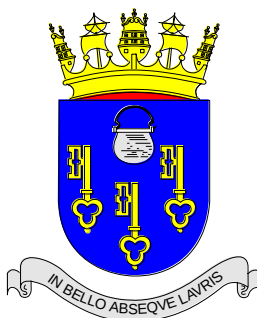
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0125

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

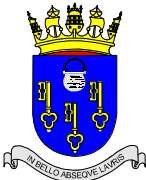
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0125

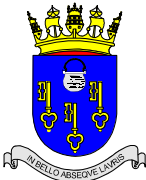
PÃO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0125
--	---	--------------------------------------

ET 0125

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0125
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

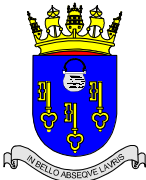
Pão pré-cozido congelado é o produto obtido da amassadura, fermentação e cozedura. Após isso o pão é submetido a um processo adequado de ultracongelação.

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0125
--	---	--------------------------------------

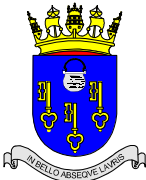
- a) O pão deve ser fabricado em condições adequadas, com farinhas de trigo, centeio e/ou milho, de acordo com os tipos legalmente estabelecidos, água potável, fermento ou levedura, sendo ainda possível a utilização de sal e de outros ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos,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

6.2. Características técnicas

6.2.1 Pão de mistura

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

	- 4 de 8 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0125
--	---	--------------------------------------

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

6.2.2 Pão congelado

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

6.2.3 Pão de longa duração

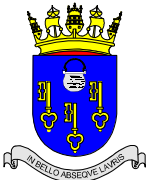
- a) O pão de longa duração deve apresentar-se pré-cozido, pronto a ir ao forno;
- b) Cada embalagem de pão de longa duração deve conter 4 a 6 unidades de pão e apresentar um peso compreendido entre 200 a 300 gr;
- c) Os géneros entregues deverão ter uma validade mínima de 2 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0125
--	--	---

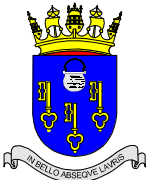
7.1.1 Pão de mistura e pão de longa duração

- a) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem primária, as seguintes menções que deverão acompanhar o produto:
 - i. A denominação de venda constituída pelo nome “Pão de Mistura” ou “Pão pré-cozido”, referindo o tipo de farinha utilizado;
 - ii. Lista de ingredientes;
 - iii. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação do período durante o qual o produto pode ser guardado pelo destinatário, e a indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - iv. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 - v. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;

7.1.2 Pão congelado

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto deve ser de Polietileno de Alta Densidade (PEAD) adequado para uso alimentar;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Pão pré-cozido” referindo o tipo de farinha utilizado;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0125
--	---	--------------------------------------

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

7.2. Armazenagem técnica

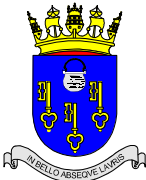
7.2.1 Pão de mistura

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

7.2.2 Pão congelado

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0125
--	---	--------------------------------------

7.2.3 Pão de longa duração

- a) O pão de longa duração deve ser embalado em atmosfera protetora;
- b) Cada embalagem deve conter entre 4 a 6 unidades de pão.

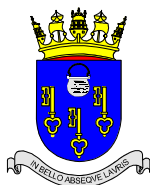
8. FICHA TÉCNICA

- a) A ficha técnica deverá:
 - i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
 - ii. Conter todas as propriedades técnicas do gênero alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
 - iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;
 - iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;
- b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho;
- b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- c) Decreto-Lei n.º 65/92, de 23 de abril;
- d) Portaria n.º 425/98, de 25 de julho;
- e) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

	- 8 de 8 -	
--	----------------------------------	--



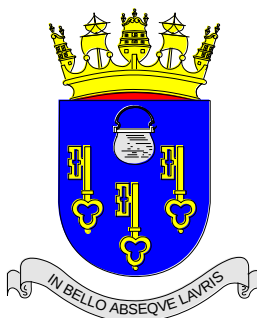
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0093

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

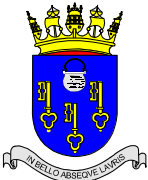
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0093

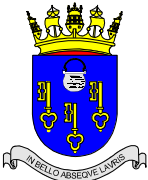
FRANGO

	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

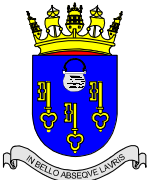
Carcaça de frango *gallus domesticus* sangrada, depenada, eviscerada, desprovida de cabeça, com a extremidade do externo flexível (não ossificada).

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

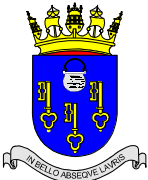
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0093
--	--	---

- 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 cálcio 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. É 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
--	--	---

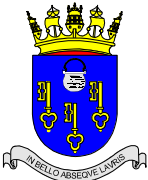
- e) Os géneros entregues deverão ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção;
- f) Apenas podem ser usadas carnes provenientes de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. Estas carnes não devem ter sido expostas a contaminação ou adicionadas de qualquer substância perigosa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

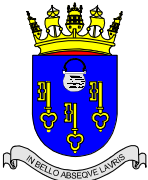
- a) As carcaças de frango devem ter sido ultracongeladas individualmente de forma que possam ser separadas cada uma por si sem ter de haver descongelamento de todo o material;
- b) As embalagens primárias das carcaças de frango devem ser acondicionadas em embalagem secundária com peso líquido compreendido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

8. FICHA TÉCNICA

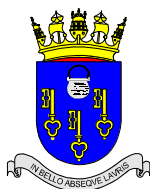
- a) A ficha técnica deverá:
 - i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
 - ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
 - iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa,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



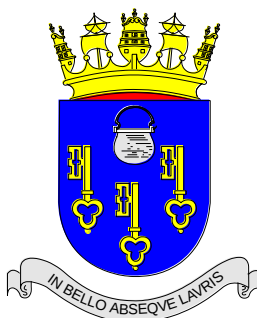
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0042

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

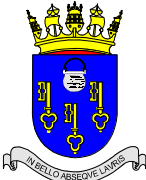
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0042

BORREGO ULTRACONGELADO

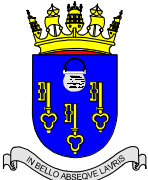
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0042
--	---	--------------------------------------

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

1. OBJETIVO

	- 2 de 7 -	
--	----------------------------------	--

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

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 anatômica 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 anatômica 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 articulações), carpo-metacárpicas ou tarso-metatársica, cauda (seccionada entre

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0042

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.

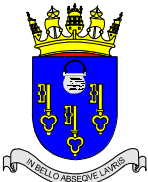
6.2. Características técnicas

- 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

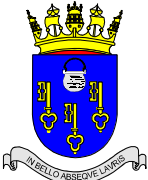
- a) A perna e o dianteiro de borrego devem ser embalados a vácuo;
- b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Conter exclusivamente um só tipo de peça;
 - ii. Ser de material adequado para uso alimentar;

	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 7 -	
--	------------	--

	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.

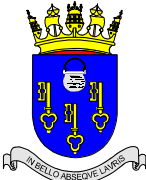
8. FICHA TÉCNICA

- 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 7 -	
--	----------------------------------	--

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



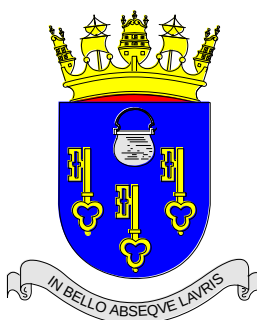
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0014

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0014

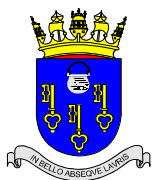
CARNE DE PORCO

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

ET 0014

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0014

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

CARNE DE PORCO	
8905-MD022-0415	PERNA DE PORCO DESOSSADA
8905-MD022-0444	VÃOS DE PORCO
8905-MD022-0370	FEBRAS DE PORCO
8905-MD022-0357	COSTELETAS DE PORCO
8905-MD022-0319	CABEÇA E CHISPE DE PORCO
8905-MD022-0444	LOMBINHO DE PORCO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

- a) **Perna de Porco sem Osso** - Peça correspondente ao membro pélvico que resulta do corte das inserções musculares no bordo púbico e arcada crural e que contornando ao ângulo anterior do ílio atinge, perpendicularmente, a articulação lombo-sagrada, sem gordura e sem courato, até ao terço inferior da região tíbio-peronial, com peso não superior a 8Kg;



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0014

- b) **Vão de Porco** - Peça correspondente a todas as hemivértebras e terço superior das costelas que resulta do corte tangencial ao músculo psoas maior e que atinge o terço superior da primeira costela, com as respectivas massas musculares, sem gordura e sem courato. Vão Inteiro de peso não superior a 8Kg;
- c) **Febra de Porco** - Porção de carne cortada da perna, do lombo ou da pá do porco, com o peso de 80 a 100gr e espessura entre 6 e 8mm, limpa de courato, nervos e gordura cortada de carne no estado congelada;
- d) **Costeleta de Porco** - Peça correspondente às hemivértebras lombares e às suas massas musculares, com peso compreendido entre 100 e 160 gr;
- e) **Costeleta com Pé** - Parcela correspondente às hemivértebras dorsais e ao terço superior das costeletas e suas massas musculares;
- f) **Costeleta do Fundo** - Parcelas correspondentes às hemivértebras cervicais e suas massas musculares;
- g) **Cabeça** - Peça que resultou do corte tangencial aos ramos verticais do mandibular, passando pela fenda articular accipto-atloideia, com a gordura e couratos correspondente à faceira, seguidamente cortada longitudinalmente em duas partes simétricas;
- h) **Chispe** - Peça correspondente às extremidades distais dos membros, separada pelos cortes horizontais a nível da articulação úmero-cubital e a fenda articular demuro-tibia-rotuliana, seguidamente cortada longitudinalmente em duas partes simétricas;
- i) **Lombinho** - Peça de carne correspondente à massa muscular de preenchimento da goteira interna lombar, isenta de ossos e gordura.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

- a) A carne de porco deve apresentar-se ultracongelada;
- b) O processo de ultracongelação permite ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do

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

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

- c) As febras e costeletas devem ser ultracongeladas individualmente de forma que possam ser separadas cada uma por si sem ter de haver descongelamento de todo o material.

6.2. Características técnicas

- a) Todas as carnes de porco devem apresentar as seguintes características mínimas:
- i. Pertencerem à 1ª categoria – carcaça proveniente de animal novo, carne tenra, carcaça coberta completamente de gordura, pele lúzia e bem aderente à carne e ausência de traumatismo;
 - ii. Pertencerem à categoria extra B, isto é, carcaças com peso compreendido entre 60 e 100 kg; espessura máxima 35mm de toucinho e rendimento da carcaça superior a 45%, muito bem desenvolvidas das massas musculares, peças nobres musculadas, fina camada de gordura, lombada espessa, carne e gordura de ótima qualidade;
 - iii. Ser provenientes de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. Não devem ter sido expostas a contaminação ou adicionadas de qualquer substância perigosa que as possam tornar impróprias para consumo;
 - iv. A peça de carne deve apresentar-se limpa de gordura, sem sinais de queimadura do gelo e coloração *sui generis*;
 - v. Não devem apresentar um peso líquido superior ao especificado;
 - vi. Só poderão fornecer carne de suíno congelada, as entidades comerciais que se encontrem sob controlo sanitário dos serviços oficiais competentes;
- b) Os géneros devem ter uma validade superior a 9 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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

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

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
- Conter exclusivamente um só tipo de peça;
 - Ser de material adequado para uso alimentar;
 - Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - A perna de porco deve ser embalada a vácuo;
 - Os vãos, a cabeça e o chispe devem ser embalados em película própria de polietileno;
 - As febras e costeletas devem ser acondicionadas em camadas separadas entre si por plástico ou outro material apropriado para o efeito;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
- Ser caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva e devidamente cintada;
 - Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - A denominação de venda constituída pelo nome “Carne de porco” e o tipo de produto “Perna de Porco sem osso”, “Costeletas de porco”, “Vãos de Porco”, “Cabeça”, “Chispe”, “Febras de Porco” ou “Lombinho de porco”;
 - A menção “Ultracongelado”;
 - País de origem;
 - Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - Peso líquido em quilogramas;
 - 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

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

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

8. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

- a) Os vãos de porco devem ser acondicionados em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 11 e 18 kg (2 vãos);
- b) As febras de porco devem ser acondicionadas em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 6 e 10 kg;
- c) As costeletas devem ser acondicionadas em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 6 e 10 kg;
- d) A perna de porco deve ser acondicionada em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 21 e 23 kg (3 peças);
- e) A cabeça de porco deve se acondicionada em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 3 e 8 kg (1 a 2 peças);
- f) Cada peça de chispe de porco deve ter peso líquido compreendido entre 0,5 e 2 kg e devem ser acondicionadas em embalagem secundária com um peso líquido compreendido entre 10 e 12 kg;
- g) Os lombinhos de porco devem ser acondicionados em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 3 e 8 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

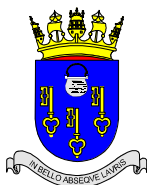
	- 7 de 8 -	
--	----------------------------------	--

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

- iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;
- iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;
- b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-lei 168/98 de 25 de junho;
- b) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
- c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
- d) Portaria 1419/2008 de 9 de dezembro;
- e) Regulamento (CEE) 3220/84 de 13 de novembro;
- f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
- g) Regulamento 2967/85 de 24 de outubro;
- h) Regulamento 3127/94 de 20 de dezembro;
- i) Regulamento 3513/93 de 14 de dezembro;
- j) Regulamento 853/2004 de 29 de abril.



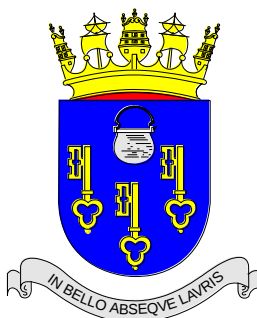
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0015

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

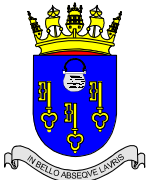
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



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.

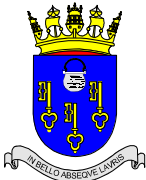
5. DESCRIÇÃO

- 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

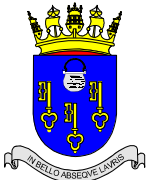
- a) Toda a carne de vaca (carne de vaca de 1ª e carne de vaca de 2ª) deve apresentar as seguintes características mínimas:
 - a) Pertencerem à 1ª categoria – proveniente de animal novo, carne tenra, pele lúzida bem aderente à carne e ausência de traumatismo;
 - b) A peça de carne deve apresentar-se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

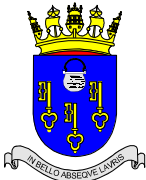
7.2. Armazenagem técnica

- 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:

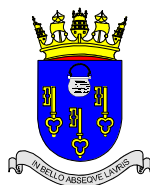
	- 5 de 6 -	
--	------------	--

	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.



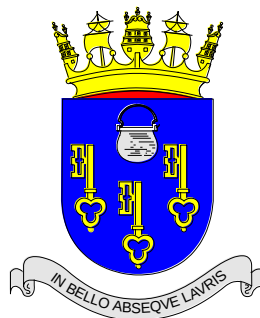
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0143

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

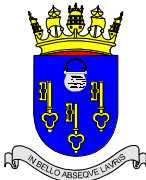
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0143

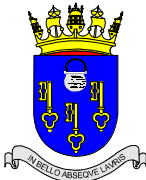
POLVO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0143
--	---	--------------------------------------

ET 0143

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0143
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0420	POLVO
-----------------	-------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

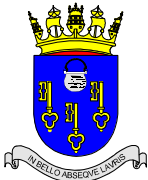
5. DESCRIÇÃO

Polvo é um cefalópode pertencente à espécie “*Octopus spp*”, deve-se apresentar ultracongelado.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) O polvo deve apresentar-se ultracongelado;
- b) O polvo deve apresentar-se limpo e no seu melhor estado de frescura e salubridade, antes e após ter sido submetido a um processo adequado de ultracongelação;
- c) O processo de ultracongelação permite ultrapassar, tão rapidamente quanto necessário, a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos, e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18°C;
- d) O polvo deve ter sido ultracongelado individualmente de forma que possa ser separado cada um por si se necessário sem ter de haver descongelamento de todo o material;

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

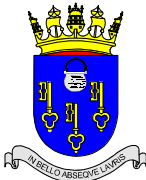
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0143
--	--	---

- e) Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidrado;
- f) O polvo deve apresentar um peso compreendido entre 1 a 2 kg;
- g) O polvo deve ser embalado em caixas com peso líquido compreendido entre 9 e 14 kg;
- h) Os géneros entregues devem ter uma validade mínima de 6 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Polvo” e pelo nome científico da espécie “*Octopus spp*”;
 2. A forma de apresentação “limpo” complementada pela menção “Ultracongelado”;
 3. País de origem;
 4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 5. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 6. Peso líquido e peso líquido escorrido em quilogramas;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0143
--	---	--------------------------------------

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

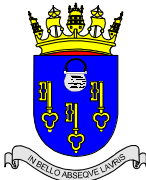
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo polvo deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 9 e 14 kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
- c) Sempre que a amostra represente uma quantidade superior a um vinte avos (1/20) do fornecimento, deve o seu tamanho reger-se pela conjugação das seguintes regras:
 - i. Quando género é fornecido inteiro, a amostra deverá corresponder uma peça completa;
 - ii. A amostra deve respeitar a integridade da embalagem primária a fornecer;
 - iii. A amostra não pode ter um peso inferior a 2kg (dois quilogramas).

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto regulamentar 43/87 de 17 de julho;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0143
--	---	--------------------------------------

- b) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
- c) Decreto-lei 288/98 de 17 de setembro;
- d) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
- e) Portaria 1083/2002 de 22 de agosto;
- f) Portaria 1421/2006 de 21 de dezembro;
- g) Portaria 27/2001 de 15 de janeiro;
- h) Portaria 473/2005 de 12 de maio;
- i) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
- j) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.



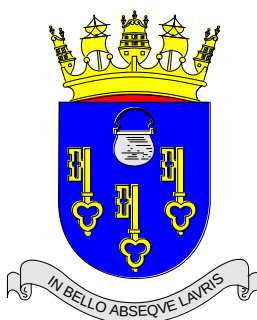
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0027

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

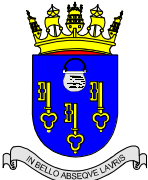
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0027

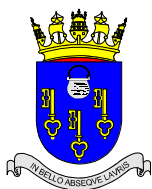
AZEITE

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0027
--	---	--------------------------------------

ET 0027

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0027

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8945-MD022-0618	AZEITE
-----------------	--------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Lt (litros)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

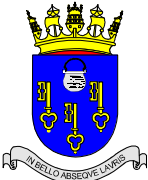
5. DESCRIÇÃO

Azeite é uma gordura líquida à temperatura de 20°C obtida diretamente do fruto da oliveira *Olea europea L.*

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- O azeite deve: ser proveniente de matérias-primas aptas para o processo de obtenção; apresentar características que o tornem próprio para consumo; apresentar-se em conveniente estado de conservação; estar isentos de substâncias ou matérias estranhas à sua normal composição, de microrganismos patogénicos ou de substâncias destes derivados em níveis suscetíveis de prejudicarem a saúde do consumidor;
- Quanto ao processo de obtenção, o azeite deve ser Azeite Refinado, azeite obtido pela refinação de azeite virgem, exclusivamente através das operações tecnológicas definidas legalmente;
- O azeite deve apresentar as seguintes características:

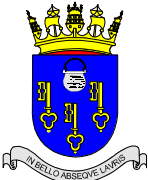
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0027
--	--	---

- i. Organoléticas – Aspeto límpido (sem depósito a 20°C), cor amarelo esverdeado ou verde, cheiro, sabor e gosto *sui generis*;
- ii. Acidez expressa em ácido oleico $\leq 2,0$ mg de KOH/g;
- iii. Índice de Peróxidos ≤ 20 mg/O₂/Kg;
- d) O azeite deve ser fornecido em função do solicitado, em embalagens de 5 Lt, ou em embalagens de 25 Lt;
- e) O prazo de validade do produto fornecido deve ser superior a 12 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com os géneros alimentícios e devem proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. Denominação de venda “Azeite”;
 - ii. Identificação da acidez máxima para o respetivo tipo comercial, expresso em ácido oleico (“ $\leq 2,0$ mg de KOH/g”);
 - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - iv. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - v. Quantidade líquida contida nas embalagens;
 - vi. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0027
--	---	--------------------------------------

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

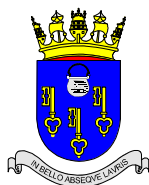
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto–Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- b) NP 972/1989 – Azeite;
- c) Regulamento (CEE) 2568/91 de 11 de julho;
- d) Regulamento (EU) 29/2012 de 13 de janeiro;
- e) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
- f) Regulamento 16/2004 de 14 de janeiro;
- g) Regulamento 1898/2003 de 6 de novembro.

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



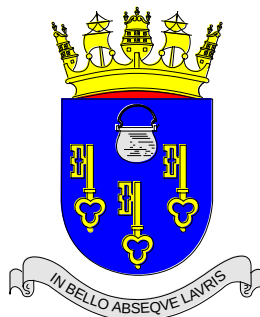
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0121

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

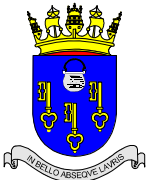


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0121

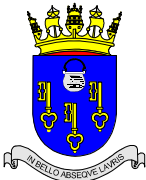
ÓLEO ALIMENTAR

ET0121

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Lt (litro)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

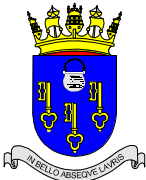
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

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

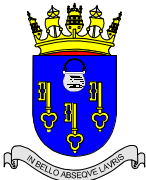
substâncias destes derivados em níveis suscetíveis de prejudicarem a saúde do consumidor;

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

7. ARMAZENAGEM

- a) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com os géneros alimentícios e devem proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. Denominação de venda “Óleo Alimentar”;
 - ii. A menção “contem óleos vegetais refinados”;
 - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - iv. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de

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

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

conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

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

8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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

ANEXO C – Informação Complementar

Número do Procedimento	3022012019
Prazo de Entrega	Entregas de 2. ^a a 5. ^a 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	139.905,05 € (com exclusão do IVA)
Condições de Pagamento	60 dias