



Entidade Adjudicante | DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

Número Processo Despesa | 3022010743

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	15
ANEXO C – INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR	16

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 cauções 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 139.987,64 € (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	8925MD0220571	ACUCAR	KG	3 350	ET_0020	2 579,50 €
2	8950MD0220630	AZEITONA	KG	1 154	ET_0028	7 840,93 €
	8950MD0220635	COGUMELOS	KG	1 466	ET_0065	
	8915MD0220543	PIMENTOS MORRONES	KG	645	ET_0141	
3	8955MD0339338	CHA	KG	13	ET_0058	325,00 €
4	8925MD0220577	CHOCOLATE EM PO	KG	140	ET_0059	2 524,50 €
	8950MD0220633	COCO RALADO	KG	205	ET_0064	
	8925MD0004567	GELATINA	KG	139	ET_0369	
	8925MD0220581	MOUSSE DE CHOCOLATE	KG	392	ET_0119	
5	8950MD0313373	MAIONESE 0,450 GR	KG	126	ET_0110	1 216,44 €
	8950MD0313373	MAIONESE 5 KG	KG	340	ET_0110	
	8950MD0220643	MOSTARDA, MOLHO	KG	140	ET_0118	
6	8960MD0220661	SUMO, EMBALAGEM DE 200 ML	LI	10 367	ET_0161	7 982,59 €
7	8965MD0220665	VINHO BRANCO	LI	10 355	ET_0164	29 069,60 €
	8965MD0220666	VINHO TINTO	LI	15 600	ET_0165	
8	8915MD0220551	TOMATE PELADO LATA 1KG	KG	555	ET_0162	1 854,25 €
	8915MD0220551	TOMATE PELADO, LATA DE 3,5 KG	KG	850	ET_0162	

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

² UF – Unidade de Fornecimento;

³ REF/ET – Referência/ Especificação Técnica.

9	8950MD0220645	NOZ MOSCADA	KG	9	ET_0120	476,03 €
	8950MD0220649	PIMENTA	KG	25	ET_0140	
	8950MD0220652	PIRI-PIRI	KG	14	ET_0142	
10	8920MD0310643	ARROZ ESTUFADO	KG	1 000	ET_0024	850,00 €
11	8925MD0220574	BOLACHA	KG	264	ET_0041	4 884,11 €
	8920MD0220562	FLOCOS CEREAIS - NESTUM COM MEL	KG	553	ET_0092	
	8920MD0220562	FLOCOS DE CEREAIS CLUSTERS	KG	200	ET_0092	
	8920MD0220562	FLOCOS DE CEREAIS GOLDEN	KG	200	ET_0092	
12	8920MD0220558	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 65	KG	2 612	ET_0082	2 925,44 €
13	8925MD0220578	LEVEDURA PARA PAO	KG	15	ET_0105	76,25 €
	8925MD0220579	MELHORANTE PARA PAO	KG	2	ET_0116	
14	8915MD0220474	BATATA (PRE-FRITA)	KG	1 465	ET_0038	2 205,10 €
	8915MD0220475	BATATA DUQUESA, CONGELADA	KG	33	ET_0036	
15	8915MD0220481	BROCOLOS CONGELADOS	KG	935	ET_0043	1 872,87 €
	8915MD0220494	COUVE DE BRUXELAS CONGELADA	KG	10	ET_0072	
	8915MD0220504	ESPINAFRE INTEIRO CONGELADO	KG	21	ET_0081	
	8915MD0220506	FAVAS (SEM CASCA) CONGELADAS	KG	149	ET_0086	
	8915MD0263623	MACEDONIA DE LEGUMES	KG	63	ET_0109	
16	8910MD0220446	LEITE ACHOCOLATADO UHT	LI	5 923	ET_0102	6 219,15 €
17	8910MD0220448	LEITE EM PO	KG	75	ET_0101	401,25 €
18	8905MD0220357	COSTELETAS DE PORCO	KG	3 343	ET_0014	24 533,98 €
	8905MD0220370	FEBRAS DE PORCO	KG	2 049	ET_0014	

	8905MD0220372	FIGADO DE PORCO	KG	336	ET_0090	
	8905MD0220437	SALSICHA FRESCA	KG	1 582	ET_0155	
19	8905MD0220307	AMEIJOA	KG	390	ET_0017	1 111,50 €
20	8905MD0220420	POLVO	KG	930	ET_0143	9 765,00 €
21	8910MD0220457	OVO INTEIRO PASTEURIZADO	KG	391	ET_0122	19 820,82 €
	8910MD0220458	OVOS	DZ	11 451	ET_0123	
22	8915MD0220508	FEIJAO BRANCO	KG	750	ET_0088	5 873,33 €
	8915MD0220512	FEIJAO FRADE	KG	380	ET_0088	
	8915MD0220510	FEIJAO VERMELHO	KG	1 329	ET_0088	
	8915MD0220518	GRAO DE BICO	KG	1 255	ET_0097	
23	8945MD0220623	OLEO ALIMENTAR 5 LT	LI	1 500	ET_0121	5 250,00 €
24	8945MD0220620	CREME VEGETAL	KG	150	ET_0075	330,00 €
						139.987,64 €

ANEXO B - Especificação Técnica

ET_0014_CARNE DE PORCO_8905MD0220415-0444-0370-0357-0319
ET_0017_AMEIJOA_8905MD0220307
ET_0020_AÇÚCAR_8925MD0220571
ET_0024_ARROZ_8920MD0220556
ET_0028_AZEITONA DE MESA_8950MD0220630
ET_0036_BATATA DUQUESA CONGELADA_8915MD0220475
ET_0038_BATATA SEMI-FRITA_8915MD0220474
ET_0041_BOLACHA_8925MD0220574
ET_0043_BRÓCOLOS CONGELADOS_8915MD0220481
ET_0058_CHA_8955MD0339338
ET_0059_CHOCOLATE EM PÓ_8925MD0220577
ET_0064_COCO RALADO_8950MD0220633
ET_0065_COGUMELOS ENLATADOS_8950MD0220635
ET_0072_COUBE BRUXELAS_8915MD0220494
ET_0075_CREME VEGETAL_8945MD0220620
ET_0081_ESPINAFRES CONGELADOS_8915MD0220504
ET_0082_FARINHAS_8920MD0220557_0558_6568_6569
ET_0086_FAVAS ULTRACONGELADAS_8915MD0220506
ET_0088_FEIJÕES_8915MD0220508_510_512
ET_0090_FIGADO DE PORCO_8905MD0220372
ET_0092_FLOCOS DE CEREALIS_8920MD0220562
ET_0097_GRÃO DE BICO_8915MD0220518
ET_0101_LEITE EM PÓ_8910MD0220448
ET_0102_LEITE UHT CHOCOLATE_8910MD0220446
ET_0105_LEVEDURA_8925MD0220578
ET_0109_MACEDONIA DE LEGUMES_8915MD0263623
ET_0110_MAIONESE_8950MD0313373
ET_0116_MELHORANTE_8925MD0220570
ET_0118_MOSTARDA_8950MD0220643
ET_0119_MOUSSE DE CHOCOLATE_8925MD0220581
ET_0120_NOZ MOSCADA_8950MD0220645
ET_0121_OLEO ALIMENTAR_8945MD0220623
ET_0122_OVO INTEIRO PASTEURIZADO_8910MD0220457
ET_0123_OVOS FRESCOS_8910MD0220458
ET_0140_PIMENTA_8950MD0220469
ET_0141_PIMENTOS MORRONES_NPD8915MD0220543
ET_0142_PIRIPIRI_8950MD0220652
ET_0143_POLVO_8905MD0220420
ET_0155_SALSICHA FRESCA_8905MD0220437
ET_0161_SUMO DE FRUTA DI_8960MD0220661
ET_0162_TOMATE PELADO_NPD8915MD0220551
ET_0164_VINHO BRANCO_8965MS0220665
ET_0165_VINHO TINTO_8965MS0220666
ET_0369_GELATINA_8925MD0004567



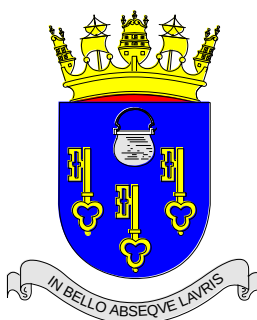
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0014

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0014

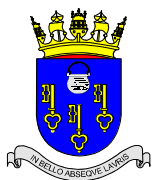
CARNE DE PORCO

	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

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

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0014

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.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

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

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

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

6.2. Características técnicas

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

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:

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

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

- i. Conter exclusivamente um só tipo de peça;
 - ii. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - iv. A perna de porco deve ser embalada a vácuo;
 - v. Os vãos, a cabeça e o chispe devem ser embalados em película própria de polietileno;
 - vi. As febras e costeletas devem ser acondicionadas em camadas separadas entre si por plástico ou outro material apropriado para o efeito;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
- i. Ser caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva e devidamente cintada;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Carne de porco” e o tipo de produto “Perna de Porco sem osso”, “Costeletas de porco”, “Vãos de Porco”, “Cabeça”, “Chispe” ou “Febras de Porco”;
 - 2. A menção “Ultracongelado”;
 - 3. País de origem;
 - 4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - 5. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - 6. Peso líquido em quilogramas;
 - 7. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

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

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

7.2. Armazenagem técnica

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

8. FICHA TÉCNICA

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

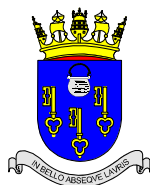
	- 7 de 8 -	
--	------------	--

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

- 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.



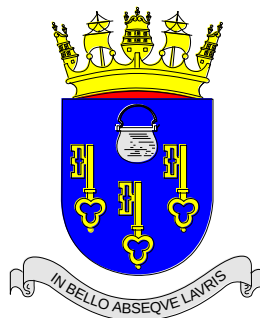
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0017

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

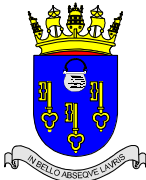


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0017

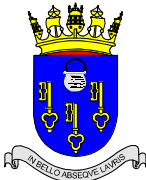
AMÊIJOA

ET 0017

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0017
--	---	--------------------------------------

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 0017
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0307	AMÊIJOA
-----------------	---------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

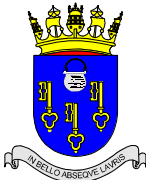
5. DESCRIÇÃO

Amêijoa Vietnamita pertencente à espécie *Meretrix*.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- A amêijoa deve encontrar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade após ter sido submetido a um processo adequado de ultracongelamento;
- O processo de ultracongelamento permite ultrapassar, tão rapidamente quanto necessário, a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos, e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18°C;
- Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidrado;
- Cada espécime deve apresentar um tamanho mínimo de 2,5 cm;
- A amêijoa deve ser fornecida em embalagens individuais de 1kg, em caixas com pesos compreendidos entre 8 e 12 Kg;

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

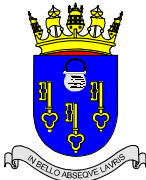
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0017
--	---	--------------------------------------

- f) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A amêijoa deve apresentar-se embalada a vácuo;
- b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Amêijoa Vietnamita” e pelo nome científico da espécie “Meretrix”;
 - 2. A menção “Ultracongelado”;
 - 3. País de origem;
 - 4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - 5. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - 6. Peso líquido e peso líquido escorrido em quilogramas dos produtos contidos nas embalagens;
 - 7. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0017
--	--	---

8. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;
10. Na amostra entregue deverá ser colocada uma etiqueta autocolante com a seguinte informação: NPD e designação do concorrente.

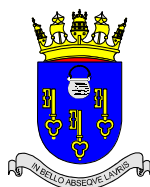
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por embalagens individuais de 1kg, dentro de uma caixa com peso compreendido entre os 8 e os 12 Kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto Regulamentar 43/87 de 17 de Julho;
- b) Decreto-Lei 560/99 de 18 de Dezembro;
- c) Portaria 27/2001 de 15 de Janeiro;
- d) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de Outubro;
- e) Regulamento 1568/2005 de 28 de Setembro;
- f) Regulamento 850/98 de 30 de Março.

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



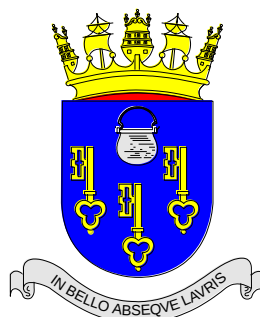
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0020

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

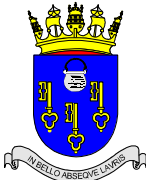


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0020

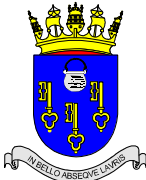
AÇÚCAR

ET 0020

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0020
--	---	--------------------------------------

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 0020
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8925-MD022-0571	AÇÚCAR
-----------------	--------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

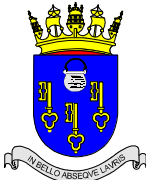
6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0020
--	---	--------------------------------------

- i. A denominação de venda constituída pelo nome “Açúcar” ou “Açúcar branco”;
- ii. A lista de ingredientes;
- iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
- iv. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
- v. Peso líquido em quilogramas dos produtos contidos nas embalagens;
- vi. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correcta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
- vii. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;

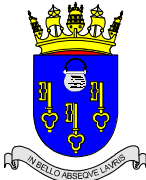
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por 3 embalagem de 1Kg, cada;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei 188/2005 de 4 de Novembro;
- b) Decreto–Lei 290/2003 de 15 de Novembro;
- c) Decreto–Lei 302/85 de 29 de Julho;
- d) Decreto–Lei 302/85 de 29 de Julho;
- e) Decreto-Lei 560/99 de 18 de Dezembro;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0020
--	--	-----------------------

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

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



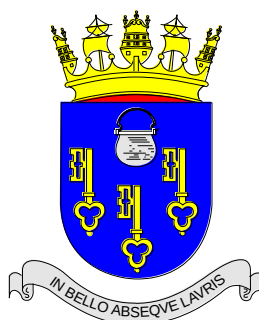
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0024

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



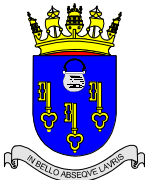
ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

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

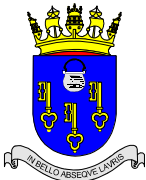
estufado/vaporizado trata-se de arroz que em casca ou película e após imersão em água, vaporização e secagem é submetido a laboração industrial, para ser preparado para consumo, e cujo amido se encontra totalmente gelatinizado;

- 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.

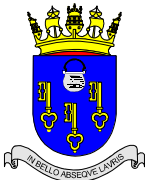
Arroz Mau		
1. Visão	2.Sabor (Paladar, textura, consistência)	3.Odor
a. Grão partido ou trinca b. Grão verde c. Grão deformado d. Grão danificado e. Grão fendido f. Grão gessado (3/4 têm aspecto opaco e farinhoso) g. Grão estriado de vermelho h. Grão vermelho i. Grão manchado j. Grão amarelo	a. Pastoso 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
--	--	---

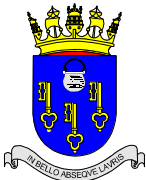
7. ARMAZENAGEM

- 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;

--	--	--

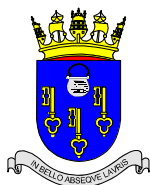
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0024
--	--	-----------------------

- 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.

--	--	--



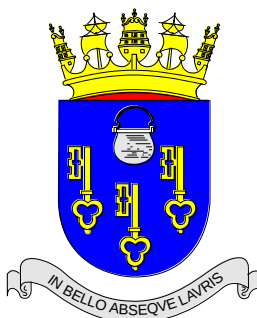
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0028

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

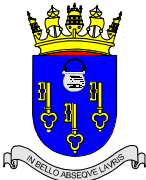


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0028

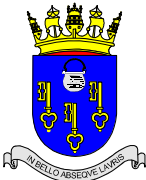
AZEITONA DE MESA

ET 0028

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0028
--	---	--------------------------------------

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 0028
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0630	AZEITONA DE MESA
-----------------	------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

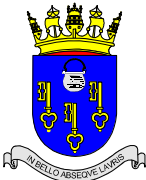
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

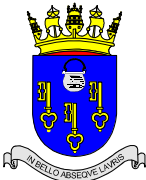
- a) Na preparação das azeitonas devem ser utilizados frutos:
 - i. Inteiros e sãos;
 - ii. Limpos e bem conformados relativamente à variedade;
 - iii. Não excessivamente fibrosos;
 - iv. De maturação apropriada;
 - v. Não despelados;
 - vi. De consistência adequada;
 - vii. Isentos de ataques de insetos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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0028
--	--	---

- b) **Ingredientes Essenciais** – azeitonas, água, sal. A água e o sal podem ser usados sob a forma de salmoura utilizada com ingrediente ou como agente de conservação;
- c) **Quanto ao Tipo** - Azeitona Mista – obtida a partir de frutos colhidos antes de atingirem a completa maturação, de tons rosados, acastanhados ou esverdeados;
- d) **Quanto ao Tratamento Tecnológico (Azeitona Mista):**
 - i. Azeitonas Mistas curadas em salmoura - Conservadas por fermentação natural em salmoura, por tratamento térmico ou por ambos, após tratamento por solução alcalina;
 - ii. Azeitonas Mistas ao natural em salmoura - Conservadas a partir de frutos que não atingiram a completa maturação, escurecidos por oxidação após tratamento alcalino. Estas azeitonas devem ser acondicionadas em salmoura e preservadas por esterilização.
- e) **Quanto à forma de apresentação** - Azeitonas inteiras – frutos com a conformação natural, não descaroçados, com ou sem pedúnculos;
- f) **Quanto ao calibre** - O calibre é determinado pelo número de frutos contidos num quilograma de frutos. O calibre pretendido é o calibre 231-260 frutos/Kg;
- g) **Quanto à Qualidade** - Categoria I – As azeitonas desta categoria são de boa qualidade, em estado de maturação apropriado, de características próprias da variedade. São admitidos ligeiros defeitos desde que não prejudiquem o aspeto geral, nem as características dos frutos;
- h) **Características da salmoura de cobertura** - A salmoura deve ser limpa, desprovida de cheiros ou sabores anormais, e isenta de matérias estranhas. Deve cobrir totalmente os frutos contidos na embalagem, sem película superficial e sem sedimentos;
- i) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas azeitonas da mesma qualidade e calibre;
- j) A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade;

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

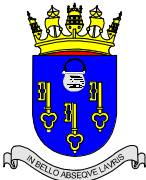
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0028
--	---	--------------------------------------

- k) Por peso de género é considerado o seu peso escorrido;
- l) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) As azeitonas devem ser embaladas em baldes de plástico com peso líquido compreendido entre 7 e 10 kg;
- b) As azeitonas de conserva devem ser acondicionadas em embalagens de material inócuo, impermeável e inerte em relação ao conteúdo. No caso de produto pré-embalado as embalagens devem ser as de origem. As embalagens transparentes não devem conferir aspeto diferente ao seu conteúdo;
- c) A embalagem deve proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. Denominação de venda “Azeitona” ou “Azeitonas de Mesa” seguida da designação “Azeitona Mista”;
 - ii. Forma de apresentação “Azeitonas Inteiras”;
 - iii. A qualidade “Categoria I”;
 - iv. O peso escorrido e peso líquido, em quilogramas;
 - v. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - vi. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - vii. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0028
--	---	--------------------------------------

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

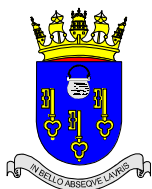
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por um balde de plástico com peso líquido compreendido entre 7 e 10 kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível, na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



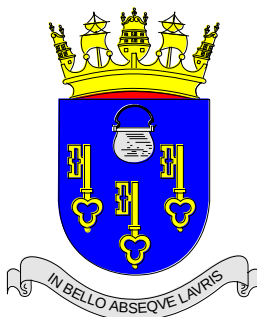
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0036

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

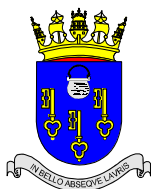
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0036

BATATA DUQUESA CONGELADA



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0036

ET 0036

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0036

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0475

BATATA DUQUESA CONGELADA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Batata duquesa ultracongelada é uma mistura moldada com o formato “duquesa” composta por batata descascada, leite ultrapasteurizado e sal, submetida a um processo adequado de congelação.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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



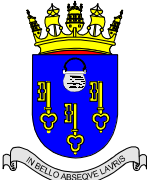
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0036

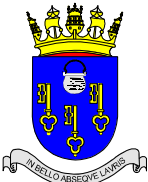
- c) Todos os ingredientes que compõem a batata duquesa devem ser de boa qualidade, são, isentos de parasitas e de sabores ou odores estranhos;
- d) Características organoléticas após a fritura:
 - i. Consistência característica;
 - ii. Sabor e cheiros característicos;
 - iii. Coloração característica e uniforme;
- e) A batata duquesa deve ser acondicionada em embalagens primárias de 1 a 3 kg, em embalagens secundárias de 10 kg;
- f) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0036
--	---	--------------------------------------

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0036
--	---	--------------------------------------

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por uma caixa de 10 kg com embalagens de 1 a 3 kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei 178/91 de 14 de maio;
- b) Decreto-Lei 216/2001 de 3 de agosto;
- c) Decreto–Lei 251/91 de 16 de julho;
- d) Decreto-Lei 312/88 de 7 de Setembro;
- e) Decreto–Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- f) Despacho Normativo 2/2002 de 19 de janeiro;
- g) NP 3063 de 1985 – Batata: Definição, características, acondicionamento e marcação;
- h) Portaria 140/95 de 9 de fevereiro;
- i) Portaria 91/94 de 7 de fevereiro;
- j) Portaria 979/2000 de 12 de outubro;
- k) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

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



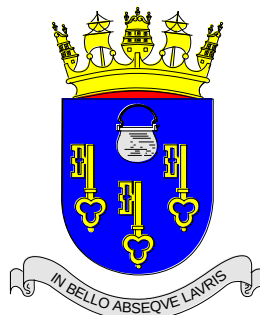
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0038

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

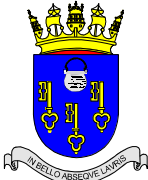
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0038

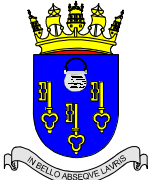
BATATA CONGELADA SEMI FRITA
(Batata pré-frita ultracongelada)

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

ET 0038

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

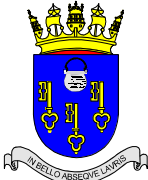
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

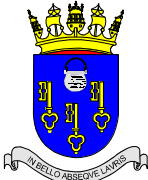
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0038
--	---	----------------

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

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:

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

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

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

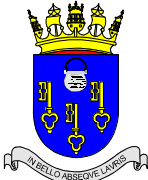
8. AMOSTRA

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

8. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

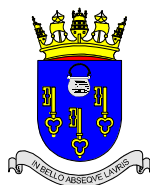
- a) Decreto- Lei 251/91 de 16 de julho
- b) Decreto-Lei 178/91 de 14 de maio;
- c) Decreto-Lei 216/2001 de 3 de agosto;
- d) Decreto–Lei 560/99 de 18 de dezembro;

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

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

- e) Despacho Normativo 2/2002 de 19 de janeiro;
- f) Portaria 140/95 de 9 de fevereiro;
- g) Portaria 91/94 de 7 de fevereiro;
- h) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

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



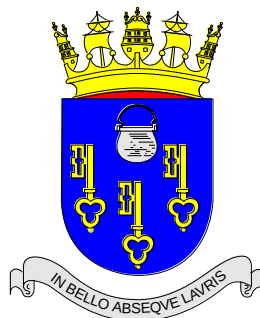
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0041

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

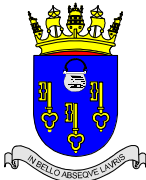


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0041

BOLACHA

ET 0041

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0041
--	---	--------------------------------------

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 0041

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8925-MD022-0574

BOLACHA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

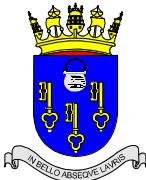
A bolacha a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

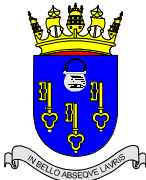
- a) Os ingredientes que compõem as bolachas de água e sal devem ser de boa qualidade, são, isentos de parasitas, isentos de ataques de parasitas assim como isentos de odores e ou sabores estranhos;
- b) As bolachas de água e sal devem ser acondicionadas em embalagens secundárias com um máximo de 24 embalagens primárias com peso compreendido entre 180 e 200 gr cada;
- c) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 3 meses à data da sua receção.

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0041
--	--	---

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação, contenção e comunicação do produto, deve:
- i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - iii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Bolacha”;
 2. Tipo de bolacha “Água e Sal”;
 3. A lista de ingredientes;
 4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 5. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 6. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
 7. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correcta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 8. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.
- b) A embalagem secundária deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0041
--	---	--------------------------------------

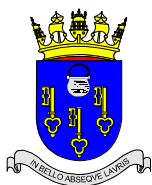
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por 3 embalagens primárias com peso compreendido entre 180 e 200 gr cada;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto – Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- b) Decreto-Lei 65/92 de 23 de abril;
- c) Portaria 254/2003 de 19 de março;
- d) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

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



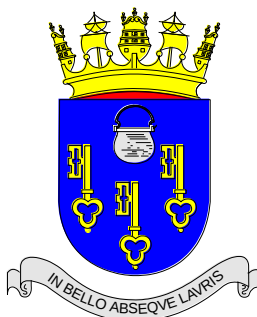
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0043

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

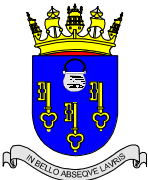
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0043

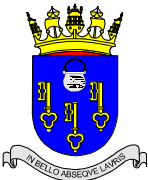
BRÓCOLOS CONGELADOS

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

ET 0043

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

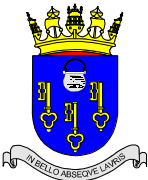
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

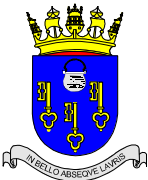
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0043
--	---	--------------------------------------

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

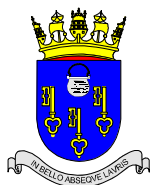
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



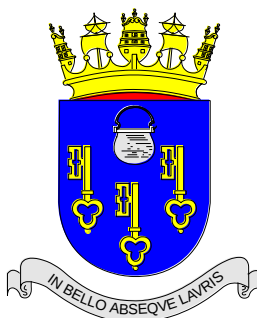
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0058

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

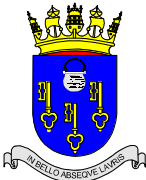
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0058

CHÁ

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0058
--	---	--------------------------------------

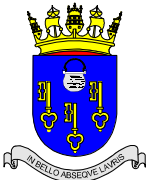
ET 0058

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

1. OBJETIVO

	- 2 de 5 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0058
--	---	--------------------------------------

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8955-MD033-9338	CHÁ
-----------------	-----

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

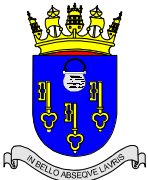
Chá é um produto seco preparado para consumo humano que deve ser apresentado sob a forma moída.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- O chá deve ser obtido a partir da planta "*Camelia sinesis*";
- O chá pode ser de diferentes variedades tais como: verde, preto ou branco consoante a solicitação no concurso;
- Infusões de tília, camomila, cidreira e frutos, consoante solicitação no concurso, também são admitidas;
- O chá deve ser fornecido em embalagens primárias com 10 a 20 saquetas que devem ser acondicionadas em embalagem secundária;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

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

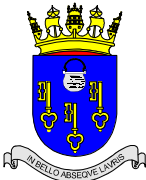
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0058
--	--	---

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação, contenção e comunicação do produto, deve:
- i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - iii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Chá” ou “Infusão” e o respetivo sabor;
 2. Lista de ingredientes;
 3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 4. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 5. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
 6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 7. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.
- b) A embalagem secundária deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

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

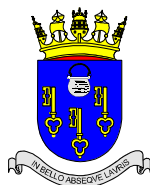
	- 4 de 5 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0058
--	---	--------------------------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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



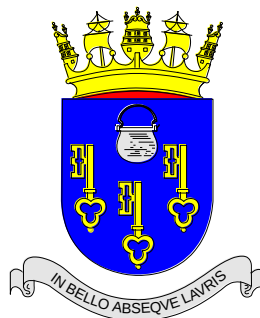
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0059

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

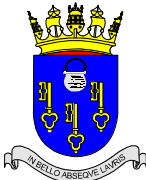


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0059

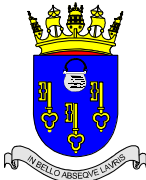
CHOCOLATE EM PÓ

ET 0059

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0059
--	---	--------------------------------------

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 0059
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8925-MD022-0577	CHOCOLATE EM PÓ
-----------------	-----------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

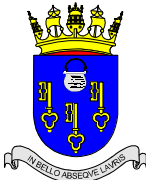
6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Como ingredientes são permitidos: sacarose, cacau, aromatizantes, Emulsionantes e reguladores de acidez;
- O chocolate em pó deve ser acondicionado em embalagens de 1 kg;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 3 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto deve:
 - Ser de material adequado para uso alimentar;

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

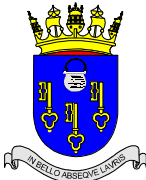
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0059
--	--	---

- ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- iii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Chocolate em pó”;
 2. A lista de ingredientes;
 3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 4. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 5. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
 6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 7. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;
- b) A embalagem secundária deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por 3 embalagens de 1kg, cada;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0059
--	--	-----------------------

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



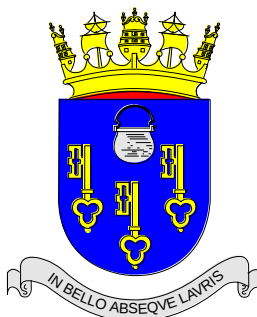
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0064

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

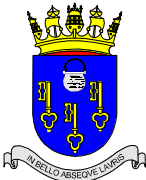
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0064

COCO RALADO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0064
--	---	--------------------------------------

ET 0064

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0064

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0633

COCO RALADO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

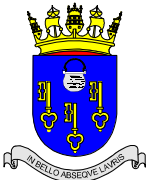
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

7. ARMAZENAGEM

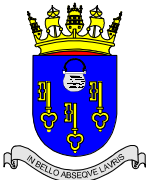
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0064
--	--	---

- a) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
- b) As embalagens devem proteger o coco ralado de contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e a oxidação;
- c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. A denominação de venda constituída pelo nome “Coco”;
 - ii. A forma de apresentação “ralado”;
 - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - iv. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - v. Peso, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
 - vi. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 - vii. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo coco ralado, deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem com peso compreendido entre 250 e 1000 gr;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0064
--	--	-----------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



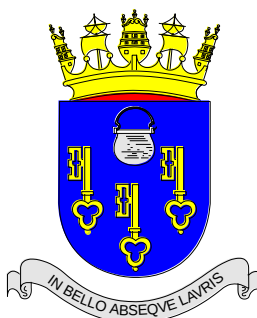
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0065

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

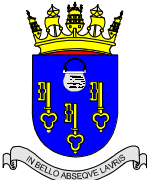
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0065

COGUMELOS

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0065
--	---	--------------------------------------

ET 0065

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0065

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0635

COGUMELOS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

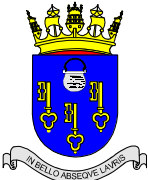
Os cogumelos a que se refere a presente especificação destinam-se a reposição de stock na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

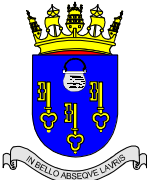
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0065
--	---	--------------------------------------

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

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - iii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Cogumelos”;
 - 2. A lista de ingredientes;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0065
--	--	---

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

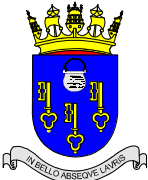
8. AMOSTRA

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

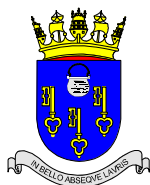
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0065
--	--	-----------------------

- d) Regulamento n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
- e) Regulamento n.º 1863/2004, de 26 de outubro.



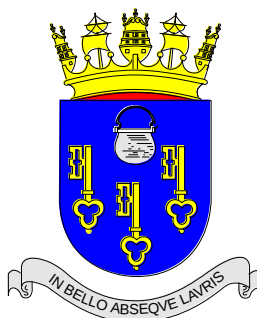
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0072

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

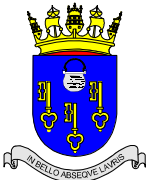
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0072

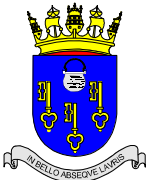
COUVE- DE- BRUXELAS CONGELADA

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

ET 0072

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

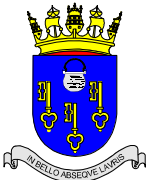
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

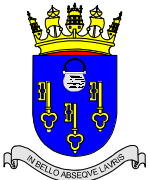
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0072
--	--	---

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

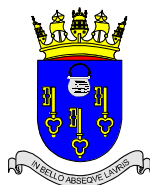
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



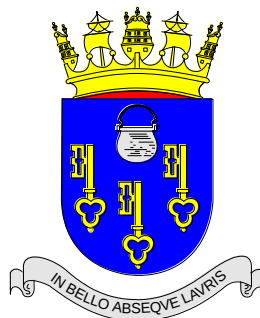
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0075

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

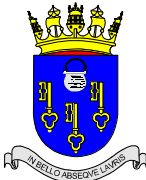


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0075

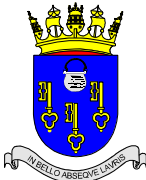
CREME VEGETAL

ET 0075

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8945MD0220620	CREME VEGETAL
---------------	---------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

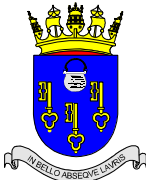
5. DESCRIÇÃO

Creme vegetal é um produto de origem vegetal, obtido a partir de gorduras e óleos vegetais com um teor mínimo de matérias gordas de 42% e máximo de 79%.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) No fabrico de creme vegetal são admitidos:
- Os **ingredientes**: Óleos e gorduras vegetais comestíveis; Óleos hidrogenados vegetais; Água potável; Leite, leite condensado ou leite em pó, inteiros ou desnatados; Subprodutos de fabrico de lacticínios (soro, leite) em natureza ou transformados; Sal; Açúcares; Proteínas alimentares; Vitaminas lipossolúveis; Amido;
 - Os **aditivos alimentares**: Emulsionantes (mono e diglicéridos de ácidos gordos; glicéridos obtidos a partir de mono e diglicéridos de ácidos gordos por esterificação; lecitinas); Corantes orgânicos naturais (β -caroteno, anato, cantaxantina); Antioxidantes (palmitato de ascorbilo; tocoferóis;

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

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

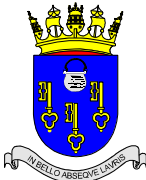
butil-hidroxianisol (BHA) e butil-hidroxitolueno (BHT); galatos de propilo, octilo; misturas de galatos com BHA e/ou BHT); Sinérgicos e reguladores de acidez (ácido láctico, lactato de sódio, lactato de potássio, ácido cítrico, citratos de sódio, citratos de potássio, ácido tartárico, tartaratos de sódio,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

- b) Características organolépticas:
 - i. Aspeto - homogêneo e butiroso;
 - ii. Cor – branca ou amarela;
 - iii. Cheiro – butiroso ou inodoro (extinto);
 - iv. Sabor – butiroso ou insípido (extinto);
- c) O creme vegetal deve ser acondicionado em embalagens secundárias com 16 embalagens primárias de 1 Kg;
- d) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto deve:
 - i. Ser a embalagem de origem;
 - ii. Ser de material adequado para uso alimentar, devendo obedecer ao disposto na legislação em vigor;
 - iii. Ser de material inócuo e, em relação ao conteúdo, deve ser impermeável e inerte;
 - iv. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - v. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Creme vegetal”;
 - 2. A lista de ingredientes;

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

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

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

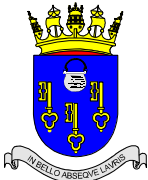
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por 3 embalagens de 1 Kg, cada;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

8. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

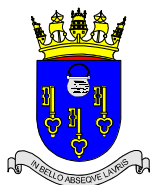
- a) Decreto-lei 13/2006 de 20 de janeiro;
- b) Decreto-lei 106/2005 de 29 de junho;
- c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;

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

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

- d) NP 897 de 1983 – Gorduras e óleos comestíveis Margarina: Definição, composição, características e acondicionamento;
- e) Portaria 1548/2002 de 26 de dezembro;
- f) Portaria 947/98 de 3 de novembro;
- g) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
- h) Regulamento 2521/98 de 24 de novembro;
- i) Regulamento 2991/94 de 5 de dezembro;
- j) Regulamento 445/2007 de 23 de abril;
- k) Regulamento 577/97 de 2 de abril.

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



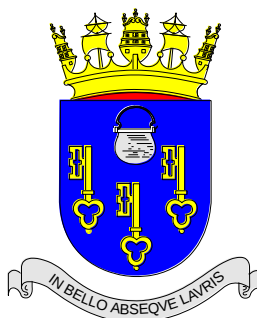
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0081

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

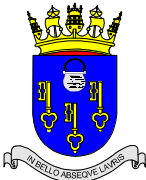
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0081

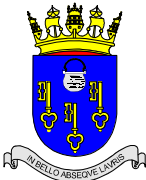
ESPINAFRES CONGELADOS

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

ET 0081

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

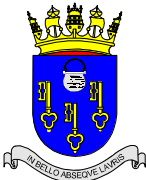
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

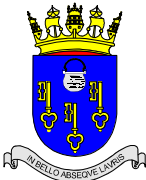
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0081
--	--	---

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

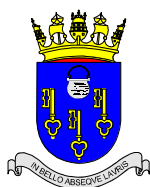
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



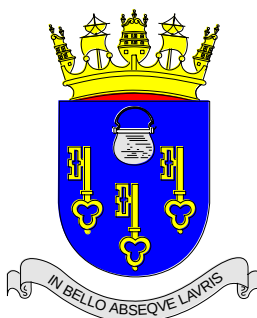
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0082

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

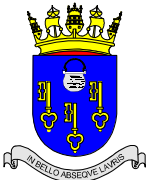
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0082

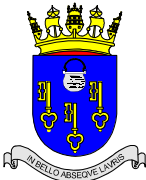
FARINHAS

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

ET 0082

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de farinha de centeio, de farinha de milho, de farinha integral de trigo e de farinha de trigo.

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

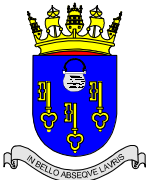
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

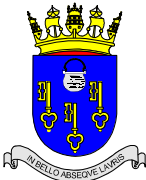
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0082
--	--	---

- ii. Ser adequadas ao fim a que se destinam;
 - iii. Apresentarem-se em conveniente estado de conservação;
 - iv. Sem sinais de parasitação vegetal ou animal;
 - v. Isentas de agentes patogénicos ou de substâncias derivadas de microrganismos em níveis que representem risco para a saúde;
 - vi. Isentas de substâncias estranhas à sua normal composição;
- b) Tipos de farinha:
- i. Farinha de centeio;
 - ii. Farinha de milho tipo 70;
 - iii. Farinha integral de trigo;
 - iv. Farinha de trigo tipo 65;
- c) A farinha de centeio deve ser acondicionada em embalagens de 5 kg;
- d) A farinha de milho deve ser acondicionada em embalagens de 1 kg;
- e) A farinha integral de trigo deve ser acondicionada em embalagens de 1 kg;
- f) A farinha de trigo deve ser acondicionada em embalagens entre 5 a 10 kg;
- g) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 3 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação, contenção e comunicação do produto, deve:
- i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - iii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
 1. Denominação de venda, com referência ao cereal, ao tipo de farinha, se aplicável, e ao fim a que se destina, indicada pela seguinte

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

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

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

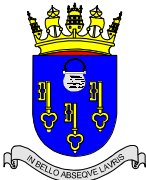
2. A forma de apresentação “moído”;
3. Lista de ingredientes;
4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
5. Data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
6. Peso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

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

8. AMOSTRA

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

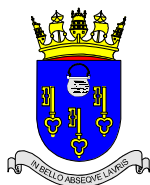
	- 5 de 6 -	
--	------------	--

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

- c) A amostra do artigo farinha de milho deve ser:
 - iii. Constituída por três embalagens de 1 kg;
 - iv. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
- d) A amostra do artigo farinha integral de trigo deve ser:
 - v. Constituída por três embalagens de 1 kg;
 - vi. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
- e) A amostra do artigo farinha de trigo deve ser:
 - vii. Constituída por uma embalagem entre 5 e 10 kg;
 - viii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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



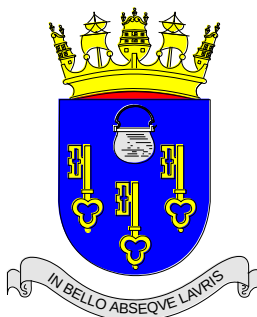
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0086

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

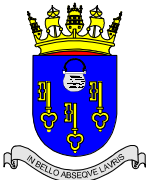
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0086

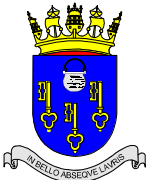
FAVAS ULTRACONGELADAS

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

ET 0086

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0506	FAVAS ULTRACONGELADAS
-----------------	-----------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

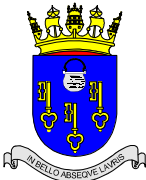
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

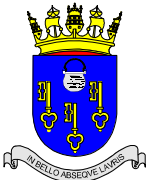
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0086
--	---	--------------------------------------

- b) As favas devem ter sido ultracongeladas individualmente de forma que possam ser separadas cada uma por si sem ter de haver necessidade de descongelamento de todo o material;
- c) As favas devem ser sãs; inteiras; limpas, isentas de areia ou terra e de matérias estranhas de origem vegetal ou animal; e isenta de danos provocados por insetos e por doenças;
- d) As favas devem ter no mínimo 2,5 cm X 1,8 cm;
- e) As favas devem ser embaladas em embalagens primárias de 0,5 a 2,5 kg, em embalagens secundárias de 5 a 10 kg;
- f) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

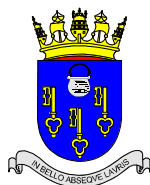
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto–Lei 251/91 de 16 de julho;
- b) Decreto–Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- c) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
- d) Regulamento 887/97 de 16 de maio.

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



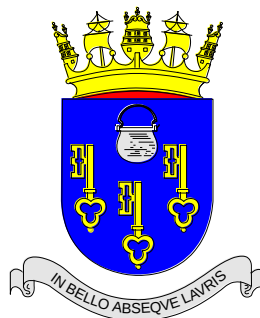
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0088

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

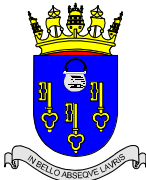


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0088

FEIJÃO BRANCO
FEIJÃO ENCARNADO
FEIJÃO FRADE

ET 0088

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0088
--	---	--------------------------------------

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 0088

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de feijão branco, de feijão encarnado e de feijão frade.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0508	FEIJÃO BRANCO
8915-MD022-0510	FEIJÃO ENCARNADO
8915-MD022-0512	FEIJÃO FRADE

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

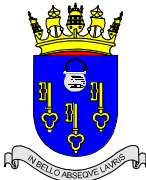
O feijão branco, o feijão encarnado e o feijão frade a que se refere a presente especificação destinam-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

- a) O feijão branco é o grão seco da leguminosa “Phaseolus vulgaris”;
- b) O feijão encarnado é o grão seco de uma variedade da leguminosa “Vigna sinensis (L) Savi”;
- c) O feijão frade é o grão seco de uma variedade da leguminosa “Vigna sinensis (L) Savi”.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Os feijões devem apresentar as seguintes características mínimas:
 - i. Ser sãos e próprios para consumo;
 - ii. Isentos de odores e/ou gosto anormais, de insetos vivos e de impurezas;

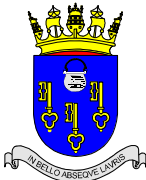
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0088
--	--	---

- b) Os feijões devem ter um calibre de:
 - i. Feijão branco – 185/100 gr;
 - ii. Feijão encarnado – 185/100 gr;
 - iii. Feijão frade – 460/100 gr;
- c) Os feijões devem ser acondicionados em embalagens de 5 kg;
- d) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
- b) As embalagens devem proteger os feijões de contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e a oxidação;
- c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. A denominação de venda “Feijão Branco”, “Feijão Encarnado”, “Feijão Frade”, conforme o nome do tipo comercial do feijão;
 - ii. Calibre;
 - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - iv. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - v. Peso, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
 - vi. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0088
--	--	---

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

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo feijão branco deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem de 5 kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
- c) A amostra do artigo feijão encarnado deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem de 5 kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
- d) A amostra do artigo feijão frade deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem de 5 kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto–Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
- c) Regulamento n.º 296/2003, de 17 de fevereiro.

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



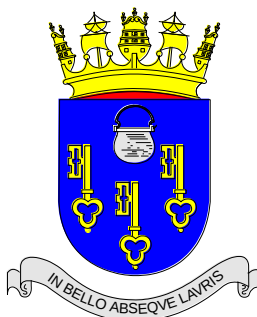
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0090

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

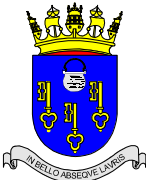
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0090

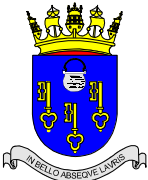
FÍGADO DE PORCO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0090
--	---	--------------------------------------

ET 0090

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0090
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0372	FÍGADO DE PORCO
-----------------	-----------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Fígado de porco deve apresentar-se ultracongelado.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

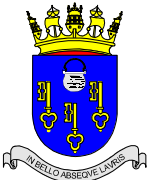
6.1. Características gerais

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

6.2. Características técnicas

- O fígado de porco deve apresentar um peso máximo de 2 kg;
- Os géneros devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0090
--	---	--------------------------------------

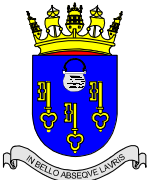
- c) Apenas pode ser usado fígado de porco proveniente de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. O fígado não deve ter sido exposto a contaminação ou adicionado de qualquer substância perigosa que o possa tornar impróprio para consumo.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

- a) O fígado de porco deve ser embalado a vácuo;
- b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - iii. Ser estanque;
- c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser caixa de cartão resistente, nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva e devidamente cintada;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Fígado porco”;
 - 2. A menção “Ultracongelado”;
 - 3. País de origem;
 - 4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - 5. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - 6. Peso líquido em quilogramas;
 - 7. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0090
--	---	--------------------------------------

documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

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

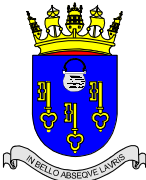
7.2. Armazenagem geral

- a) O fígado de porco deve ter sido ultracongelado individualmente de forma que possam ser separados cada um por si sem ter de haver descongelamento de todo o material;
- b) O fígado de porco deve ser acondicionado em embalagens com peso líquido compreendido entre 5 e 12 kg.

8. FICHA TÉCNICA

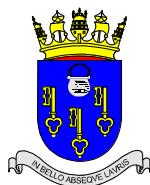
- a) A ficha técnica deverá:
 - i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
 - ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
 - iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa,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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0090
--	---	--------------------------------------

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.



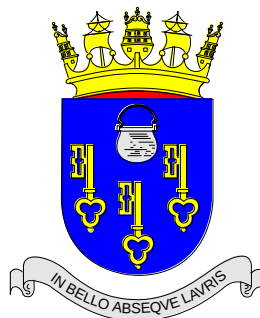
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0092

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

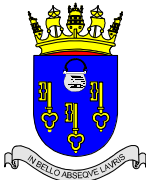


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0092

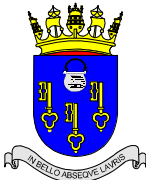
FLOCOS DE CEREAIS

ET 0092

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0092
--	---	--------------------------------------

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 0092
--	--	---

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8920-MD022-0562	FLOCOS DE CEREAIS
-----------------	-------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

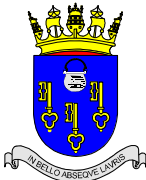
4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

- a) **Nestum com mel ou equivalente** – preparação à base de farinha de trigo e trigo hidrolisado, sacarose, mel, aditivos alimentares e vitaminas que após reconstituição com leite de acordo com as instruções mencionadas no rótulo é utilizado como flocos de cereais com mel;
- b) **Golden Grahams ou equivalente** – preparação à base de farinha de cereais (existência de trigo integral em 30%) que após reconstituição com leite de acordo com as instruções mencionadas no rótulo é utilizado como cereais de trigo integral tostados;
- c) **Clusters de amêndoas ou equivalente** – preparação à base de trigo integral, açúcar, xarope de açúcar invertido, sal, mel, aditivos alimentares, óleo vegetal, farinha de arroz, frutos secos, vitaminas e minerais que após reconstituição com leite de acordo com as instruções mencionadas no rótulo é utilizado como flocos de trigo integral com crocantes frutos secos e mel.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0092
--	--	---

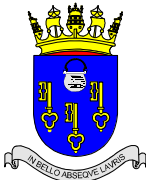
6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Todos os ingredientes dos flocos de cereais devem ser de boa qualidade, são, isentos de parasitas, ataques de parasitas e de odores e/ou sabores estranhos;
- b) Os flocos de cereais devem ser acondicionados em embalagens com peso compreendido entre 200 e 500 gr;
- c) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 3 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser caixa de cartão resistente, nova, não danificada, sem componentes metálicos;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Flocos de cereais com mel” ou “Flocos de trigo integral tostados” ou “Flocos de trigo integral com crocantes de frutos e mel”;
 2. Lista de ingredientes;
 3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 4. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 5. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0092
--	--	---

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

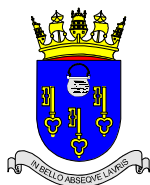
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo flocos de cereais deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem com peso compreendido entre 200 e 500 gr;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



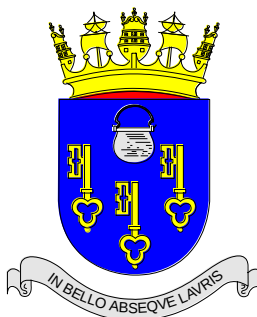
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0097

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

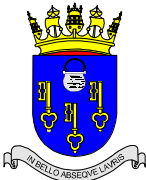
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0097

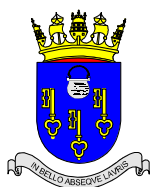
GRÃO DE BICO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0097
--	---	--------------------------------------

ET 0097

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0097

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0518

GRÃO DE BICO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

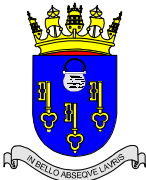
5. DESCRIÇÃO

O grão de bico é o grão da leguminosa da variedade da espécie "*Cicer arietinum L*".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) O grão de bico deve apresentar as seguintes características mínimas:
 - i. São e próprios para consumo humano;
 - ii. Isentos de odores e gosto anormais, de insetos vivos e de impurezas;
- b) O grão de bico deve ter o calibre de 170/100 gr;
- c) O grão de bico deve ser acondicionado em embalagens de 5 kg;
- d) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

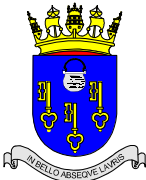
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0097
--	---	--------------------------------------

- a) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
- b) As embalagens devem proteger o grão de bico de contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e a oxidação;
- c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. Denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Grão de bico”;
 - ii. Calibre;
 - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - iv. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - v. Peso, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
 - vi. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 - vii. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo grão de bico, deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem de 5 kg;

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

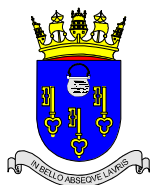
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0097
--	---	--------------------------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto–Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
- c) Regulamento n.º 296/2003, de 17 de fevereiro.

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



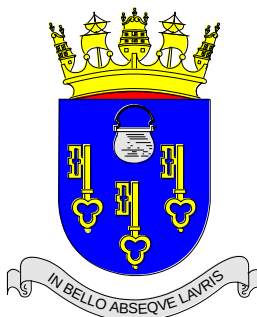
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0101

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

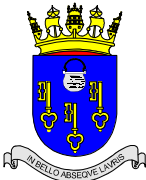
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0101

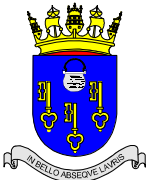
LEITE EM PÓ

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0101
--	---	--------------------------------------

ET 0101

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0101
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8910-MD022-0448	LEITE EM PÓ
-----------------	-------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

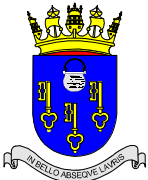
5. DESCRIÇÃO

Leite em pó desnatado é um produto obtido exclusivamente do leite desnatado pela eliminação da água.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Características organoléticas:
 - i. Aspeto: cor branca ou ligeiramente amarelada, ausência de impurezas e de parcelas coloridas;
 - ii. Sabor e odor francos;
- b) Composição: o leite é parcialmente desnatado e contém matéria gorda compreendida entre 1,5 % e 26 %;
- c) O leite em pó deve ser acondicionado em embalagens de 0,5 a 1 kg;
- d) Os géneros entregues devem ter uma validade mínima de 12 meses, à data da sua receção.

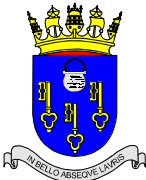
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0101
--	--	---

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação, contenção e comunicação do produto, deve:
- i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
 - ii. Ser de material inerte e impermeável em relação ao conteúdo, inócuo e que garanta a conservação das suas características organoléticas;
 - iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - iv. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
 1. Denominação de venda “Leite em pó parcialmente desnatado” e a percentagem de matéria gorda;
 2. Lista de ingredientes;
 3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 4. Data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 5. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
 6. Identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 7. Nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0101
--	--	---

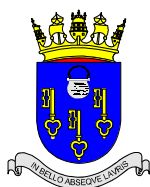
- b) A embalagem secundária deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo leite em pó deve ser:
- i. Constituída por duas embalagens de 0,5 a 1 kg cada;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei n.º 213/2003, de 18 de setembro;
- b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- c) Decreto-Lei n.º 7/2009, de 6 de janeiro;
- d) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
- e) Regulamento n.º 1886/83, de 11 de julho.



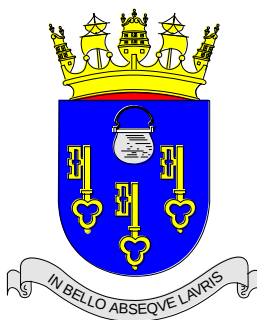
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0102

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

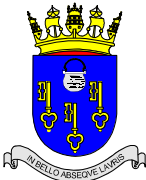
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0102

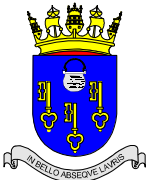
LEITE UHT COM CHOCOLATE

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

ET 0102

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8910-MD022-0446	LEITE UHT COM CHOCOLATE
-----------------	-------------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Lt (litro).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

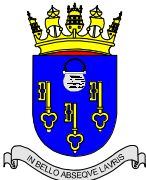
5. DESCRIÇÃO

O leite ultrapasteurizado (UHT) parcialmente desnatado com chocolate é o leite no qual foram previamente incorporados, em quantidades aconselháveis pelas boas práticas de fabrico, chocolate e aditivos alimentares, líquidos ou em pó, que ficam dissolvidos emulsionados ou em suspensão. Mantendo-se o leite como ingrediente principal em quantidade não inferior, quando expresso em leite líquido, a 80% do produto total, sendo a mistura, posteriormente, sujeita a ultrapasteurização.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Tratamento térmico - Leite ultrapasteurizado (UHT). O leite UHT, depois de convenientemente centrifugado, é aquecido em fluxo contínuo a alta temperatura durante um período de tempo muito curto (mínimo 135 °C durante pelo menos um segundo), seguindo-se um arrefecimento até 20 °C. O enchimento do leite é feito em embalagens estéreis e em condições assépticas.

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

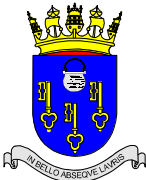
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0102
--	--	---

- b) Aspeto – normal e homogéneo;
- c) Cor – própria do chocolate adicionado;
- d) Aroma e sabor – próprios do chocolate adicionado;
- e) Açúcar adicionado (máximo) – 10%;
- f) O leite UHT com chocolate deve ser acondicionado em embalagens de 200 ml;
- g) Os géneros entregues devem ter uma validade mínima de 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Material inócuo em relação ao conteúdo, inerte e impermeável de modo a garantir a higiene e qualidades alimentares;
 - iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - iv. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Leite com chocolate ultrapasteurizado”, seguido da expressão “parcialmente desnatado”;
 - 2. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - 3. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - 4. Quantidade, em litros, do conteúdo das embalagens;
 - 5. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

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

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

6. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição deve:
 - i. Ser de material adequado, não danificado, sem componentes metálicos.

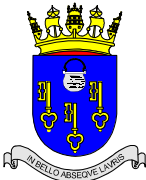
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo leite UHT com chocolate deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem secundária com 20 a 40 embalagens primárias de 200 ml, cada;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

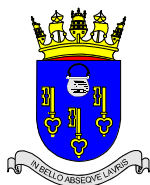
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto –Lei n.º 113/2006 de 12 de junho;
- b) Decreto-Lei n.º 213/2003, de 18 de setembro;
- c) Decreto-Lei n.º 229/2003 de 27 de setembro;
- d) Decreto-Lei n.º 441/86, de 31 de dezembro;
- e) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- f) Diretiva n.º 41/2004, de 21 de abril;
- g) Norma Portuguesa 1034 (1986) – Leite Composto: Definição, classificação, características, acondicionamento e marcação;
- h) Portaria n.º 1169/95, de 23 de setembro;
- i) Portaria n.º 119/93, de 2 de fevereiro;
- j) Portaria n.º 473/87, de 4 de junho;
- k) Portaria n.º 533/93, de 21 de maio;

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

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

- l) Portaria n.º 77/90, de 1 de fevereiro;
- m) Regulamento (CE) n.º 2074/2005, de 5 de dezembro;
- n) Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril;
- o) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
- p) Regulamento n.º 3812/85, de 20 de dezembro.



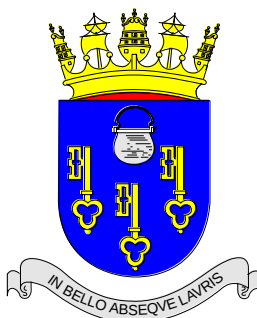
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0105

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

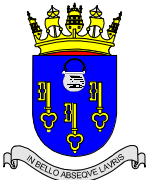


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0105

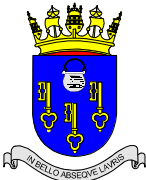
LEVEDURA

ET 0105

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8925-MD022-0578	LEVEDURA
-----------------	----------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

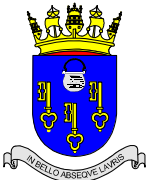
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) A levedura deve ser constituída por:
 - i. Levedura de panificação;
 - ii. Agente de reidratação;
- b) A levedura deve apresentar-se em bom estado de conservação, sem sinais de parasitação vegetal ou animal, isenta de agentes patogénicos ou de substâncias derivadas de microrganismos, em níveis que representem risco para a saúde, e de outras substâncias estranhas à sua normal composição;
- c) A levedura deve ser acondicionada em embalagens de 500 gr;
- a) Os géneros devem ter uma validade superior a 3 meses, à data da sua receção.

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

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

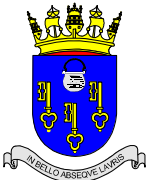
7. ARMAZENAGEM

- a) A levedura deve ser embalada a vácuo;
- b) A embalagem primária responsável pela conservação e contenção do produto, e pela comunicação deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e a oxidação;
 - iii. Identificar de forma clara, visível e legível as seguintes menções:
 1. Denominação de venda “Levedura”;
 2. A forma de apresentação “Seca instantânea”;
 3. Lista de ingredientes;
 4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 5. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 6. Peso líquido em quilogramas do produto contido nas embalagens;
 7. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 8. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo levedura deve ser:
 - i. Constituída por 3 embalagens primárias de 500 gr cada;

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

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

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



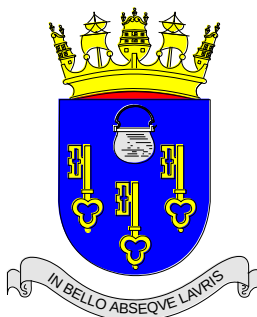
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0109

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

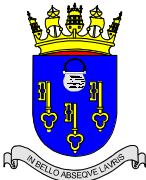
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0109

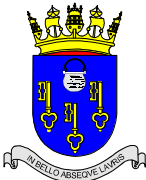
MACEDONIA DE LEGUMES

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

ET 0109

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

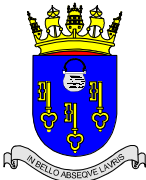
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

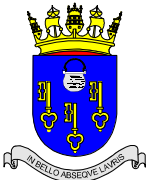
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0109
--	---	--------------------------------------

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

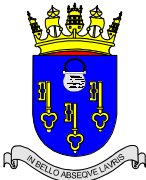
8. AMOSTRA

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

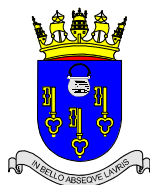
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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

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

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



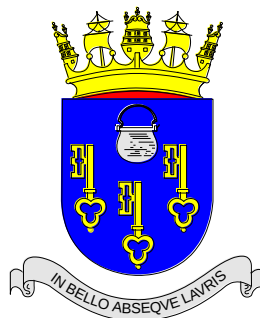
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0110

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

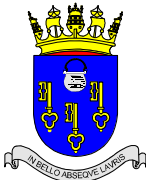


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0110

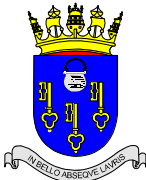
MAIONESE

ET 0110

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0110
--	---	--------------------------------------

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 0110
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD031-3373	MAIONESE
-----------------	----------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

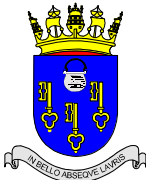
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Todos os ingredientes da maionese devem ser de boa qualidade, são, isentos de parasitas e de odores e/ou sabores estranhos;
- A maionese deve ser fornecida em função do solicitado, em embalagens com peso compreendido entre 250 e 450 gr, ou em embalagens com peso compreendido entre 3 e 5 kg;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0110
--	--	---

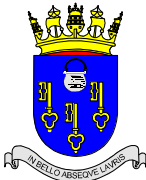
7. ARMAZENAGEM

- a) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com os géneros alimentícios;
- b) A embalagem deve proteger o produto de contaminações externas, microbianas ou outras, e ainda contra a desidratação;
- c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. A denominação de venda “Maionese”;
 - ii. Lista de ingredientes;
 - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - iv. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - v. Peso, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
 - vi. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 - vii. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo mostarda, deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem com peso compreendido entre 250 e 450 gr, ou por uma embalagem com peso compreendido entre 3 e 5 kg, em função do solicitado;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0110
--	--	-----------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



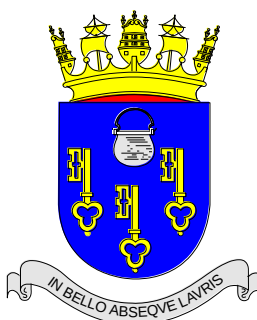
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0116

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

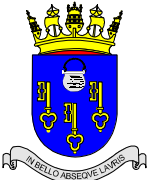


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0116

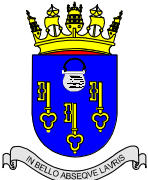
MELHORANTE

ET 0116

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8925-MD022-0579	MELHORANTE
-----------------	------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

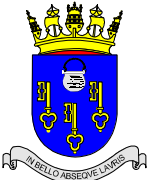
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) O melhorante deve ser constituído por:
 - i. Farinha (Trigo e Soja);
 - ii. Emulsionante;
 - iii. Enzimas;
 - iv. Agente de tratamento de farinha;
 - v. Aditivos.
- b) O melhorante deve apresentar-se em conveniente estado de conservação, sem sinais de parasitação vegetal ou animal, isento de agentes patogénicos ou de

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

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

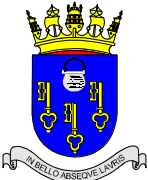
substâncias derivadas de microrganismos, em níveis que representem risco para a saúde e de outras substâncias estranhas à sua normal composição;

- c) O melhorante deve ser acondicionado em embalagens primárias de 5 kg;
- d) Os géneros devem ter uma validade superior a 4 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária responsável pela conservação e contenção do produto, e pela comunicação deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e a oxidação;
 - iii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - 1. Denominação de venda “Melhorante”;
 - 2. A forma de apresentação “Em pó”;
 - 3. Lista de ingredientes;
 - 4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - 5. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - 6. Peso líquido em quilogramas do produto contido na embalagem;
 - 7. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 - 8. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

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

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

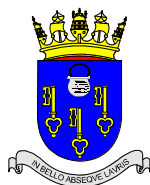
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- b) Portaria n.º 425/98, de 25 de julho;
- c) Portaria n.º 833/89, de 22 de setembro;
- d) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

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



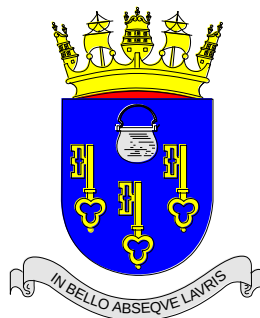
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0118

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

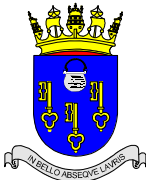


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0118

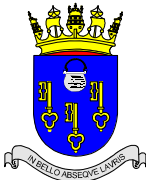
MOSTARDA (MOLHO)

ET 0118

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0118
--	---	--------------------------------------

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 0118
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de mostarda (molho).

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0643	MOSTARDA (MOLHO)
-----------------	------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

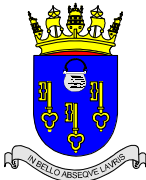
6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Os ingredientes da mostarda devem ser de boa qualidade, são, isentos de parasitas e de odores e/ou sabores estranhos;
- A mostarda deve ser acondicionada em embalagens com peso compreendido entre 250 e 450gr;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com os géneros alimentícios;

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

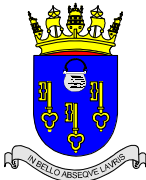
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0118
--	--	---

- b) A embalagem deve proteger o produto de contaminações externas, microbianas ou outras, e ainda contra a desidratação;
- c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. A denominação de venda “Mostarda”;
 - ii. Lista de ingredientes;
 - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - iv. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - v. Peso, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
 - vi. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 - vii. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo mostarda, deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem com peso compreendido entre 250 e 450 gr;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

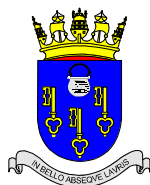
	- 4 de 5 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0118
--	--	-----------------------

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



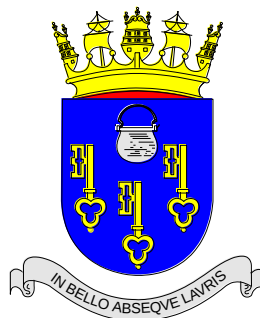
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0119

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

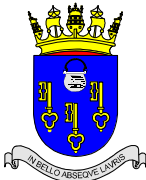


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0119

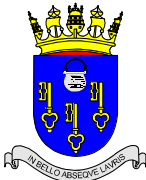
MOUSSE DE CHOCOLATE

ET 0119

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0119
--	---	--------------------------------------

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 0119
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8925-MD022-0581	MOUSSE DE CHOCOLATE
-----------------	---------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

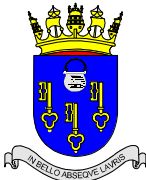
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Todos os ingredientes que compõem a mousse de chocolate devem ser de boa qualidade, são, isentos de parasitas e de odores e sabores estranhos;
- A mousse de chocolate deve ser acondicionada em embalagens com peso compreendido entre 500 e 1000 gr, em embalagens de secundárias com peso compreendido entre 10 e 20 kg;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0119
--	---	--------------------------------------

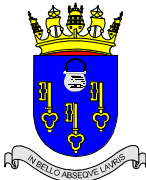
7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
- Ser de material adequado para uso alimentar;
 - Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - A denominação de venda constituída pelo nome “Mousse de chocolate”;
 - Lista de ingredientes;
 - Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - Instrução para uma correta diluição;
 - A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - Peso, em quilogramas, contido nas embalagens;
 - 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;
 - O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição deve:
- Ser de cartão, não danificado, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

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

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

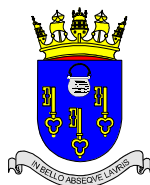
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0119
--	---	--------------------------------------

- b) A amostra do artigo mousse de chocolate deve ser:
- i. Constituída por uma embalagem com peso compreendido entre 500 e 1000 gr;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei n.º 229/2003, de 27 de setembro;
- b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- c) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

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



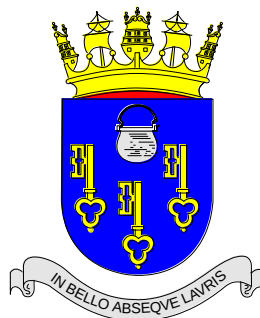
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0120

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

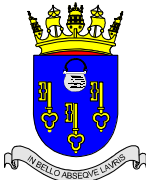


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0120

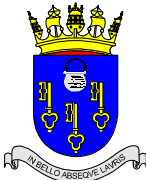
NOZ MOSCADA

ET 0120

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0645	NOZ-MOSCADA
-----------------	-------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

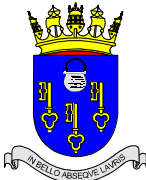
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- A noz-moscada deve ser proveniente de sementes de boa qualidade, sãs, isentas de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;
- A noz-moscada deve ser embalada em sacos de 0,500 kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

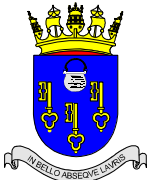
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

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

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação, contenção e comunicação do produto, deve:
- i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - iii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
 1. Nome científico da espécie “*Myristica fragans*” e denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Noz-moscada”;
 2. Forma de apresentação “moído”;
 3. Lista de ingredientes;
 4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 5. Data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 6. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
 7. Identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correcta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 8. Nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;
- b) A embalagem secundária deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

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

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

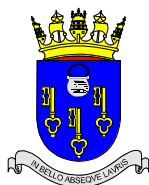
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por duas embalagens primárias de 0,500 kg cada;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem primária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



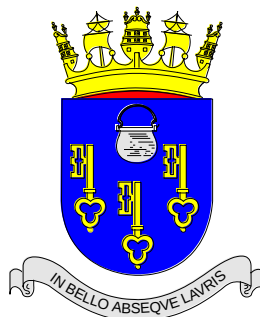
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0121

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

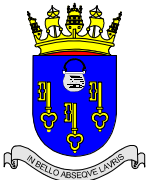


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0121

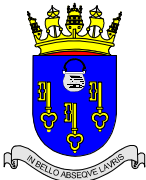
ÓLEO ALIMENTAR

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.

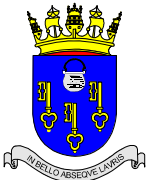
5. DESCRIÇÃO

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
--	--	---

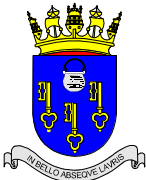
substâncias destes derivados em níveis suscetíveis de prejudicarem a saúde do consumidor;

- 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.

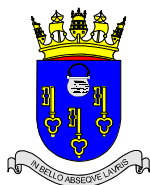
8. AMOSTRA

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



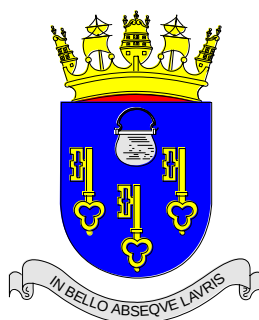
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0122

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

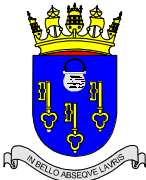
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0122

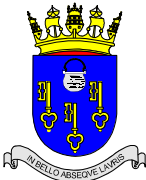
OVO INTEIRO PASTEURIZADO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0122
--	---	--------------------------------------

ET 0122

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0122
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8910-MD022-0457	OVO INTEIRO PASTEURIZADO
-----------------	--------------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

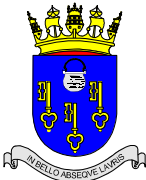
5. DESCRIÇÃO

Ovo inteiro pasteurizado é o ovo com a gema e a clara natural na sua forma líquida homogeneizada, isenta de aditivos e conservantes. O ovo líquido é sujeito a pasteurização, com o objetivo de morte térmica dos microrganismos patogénicos.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Todos os ingredientes do ovo inteiro pasteurizado devem ser de boa qualidade;
- O ovo inteiro pasteurizado deve ser acondicionado em embalagens de 1 kg;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 30 dias à data da sua receção.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0122
--	---	--------------------------------------

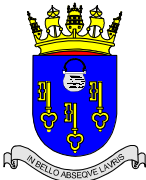
7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
- Ser de material adequado para uso alimentar;
 - Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - A denominação de venda constituída pelo nome “Ovo inteiro pasteurizado”;
 - A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - Peso, em quilogramas, contido nas embalagens;
 - 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;
 - O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;
- b) A embalagem secundária deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo ovo inteiro pasteurizado deve ser:
- Constituída por uma embalagem de 1 kg;

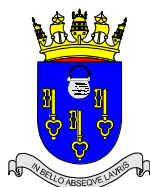
	- 4 de 5 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0122
--	---	--------------------------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto Regulamentar n.º 59/94, de 24 de setembro;
- b) Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho;
- c) Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18 de novembro;
- d) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- e) Portaria n.º 699/2008, de 29 de julho;
- f) Regulamento (CE) 589/2008, de 23 de junho;
- g) Regulamento (CE) n.º 1308/2013, de 17 de dezembro;
- h) Regulamento (CE) n.º 2074/2005, de 5 de dezembro;
- i) Regulamento (CE) n.º 583/2004, de 29 de abril;
- j) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
- k) Regulamento n.º 1274/91, de 15 de maio;
- l) Regulamento n.º 589/2008, de 23 de junho.



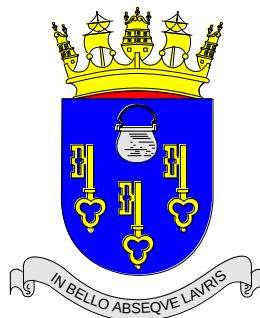
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0123

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

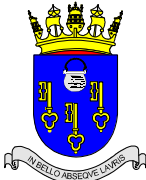


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0123

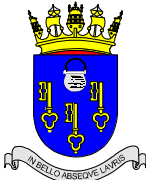
OVOS FRESCOS

ET 0123

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0123
--	---	--------------------------------------

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 0123
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8910-MD022-0458	OVOS FRESCOS
-----------------	--------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

DZ (dúzia)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

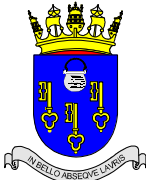
5. DESCRIÇÃO

Ovos de galinha com casca, próprios para consumo direto, com exclusão dos ovos partidos, incubados e cozinhados.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Os ovos devem pertencer à categoria, devendo satisfazer as seguintes características:
 - i. Casca e cutícula de forma normal, limpas, intactas;
 - ii. Câmara-de-ar com altura não superior a 6 milímetros, imóvel. No entanto, no caso dos ovos com a menção “extra”, a câmara-de-ar não deve exceder 4 milímetros;
 - iii. Clara translúcida e límpida;
 - iv. Gema visível à miragem somente sob a forma de sombra, sem contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

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

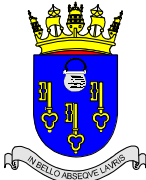
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0123
--	--	---

- v. Cicatrícula com desenvolvimento impercetível;
- vi. Odor, isentos de cheiros estranhos;
- vii. Matérias estranhas não admitidas;
- b) Classe de Peso: Classe M – médio com peso maior ou igual a 53 gr e menor que 63 gr;
- c) Os ovos devem ser acondicionados em embalagens primárias com 30 unidades, em embalagens secundárias com 15 a 30 dúzias de ovos;
- d) Os ovos não devem ser limpos por qualquer outro processo antes ou depois da classificação;
- e) Os ovos não devem ser submetidos a qualquer tratamento de conservação nem ser refrigerados artificialmente abaixo de 5 °C. No entanto, não são considerados refrigerados os ovos que tenham sido mantidos a uma temperatura inferior a 5 °C durante o transporte, por um máximo de 24 horas, ou no local de venda a retalho ou nos anexos deste, por um máximo de 72 horas;
- f) Os géneros entregues deverão ter uma validade superior a 20 dias à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0123
--	--	---

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

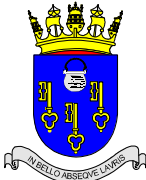
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo ovos frescos deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem primária com 30 unidades de ovos;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

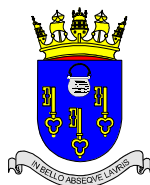
- a) Decreto Regulamentar n.º 59/94, de 24 de setembro;
- b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- c) Norma Portuguesa n.º 175 (1986) – Ovos de galinha: Classificação, características, marcação e apresentação;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0123
--	--	-----------------------

- d) Regulamento n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
- e) Regulamento n.º 1234/2007, de 22 de outubro;
- f) Regulamento n.º 589/2008, de 23 de junho.

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



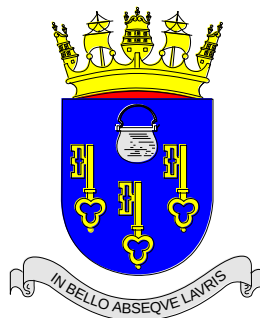
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0140

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

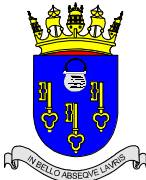


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0140

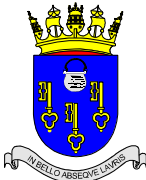
PIMENTA

ET 0140

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0140
--	---	--------------------------------------

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 0140
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0649	PIMENTA
-----------------	---------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

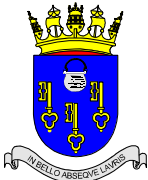
6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- A pimenta deve ser proveniente de sementes de boa qualidade, sãs, isentas de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;
- A pimenta deve ser embalada em sacos de 0,500 kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- A embalagem primária, responsável pela conservação, contenção e comunicação do produto, deve:

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

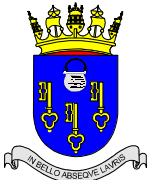
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0140
--	--	---

- i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
- ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- iii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
 1. Nome científico da espécie "*Piper nigrum*" e denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Pimenta";
 2. Forma de apresentação "moído";
 3. Lista de ingredientes;
 4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 5. Data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 6. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
 7. Identificação do lote, geralmente precedida da letra "L" (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correcta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 8. Nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;
- b) A embalagem secundária deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

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

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

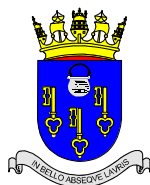
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0140
--	---	--------------------------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



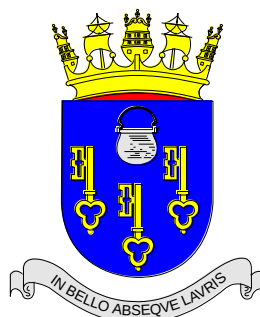
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0141

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

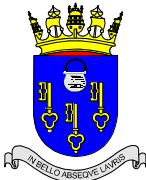


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0141

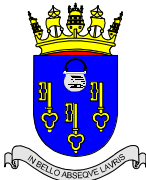
PIMENTOS MORRONES

ET 0141

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0141
--	---	--------------------------------------

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 0141
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0543	PIMENTOS MORRONES
-----------------	-------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

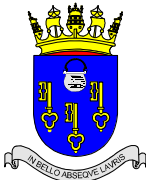
5. DESCRIÇÃO

Pimentos morrones são conservas de pimentos vermelhos inteiros.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

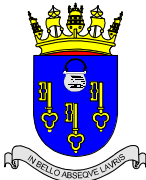
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0141
--	---	--------------------------------------

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

7. ARMAZENAGEM

- a) Os pimentos devem ser acondicionados em embalagens com peso líquido compreendido entre 780 gr e 860 gr;
- b) Os pimentos devem ser acondicionados em embalagens de material inócuo, impermeável e inerte em relação ao conteúdo e devem proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
- d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Pimentos Inteiros Vermelhos”;
 - ii. Lista de ingredientes;
 - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - iv. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0141
--	--	---

- v. Peso líquido contido nas embalagens;
- vi. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
- vii. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

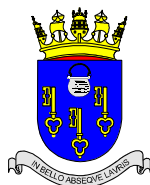
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo pimentos morrones deve ser:
 - i. Constituída por três embalagens com peso líquido compreendido entre 780 gr e 860 gr;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível em cada embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



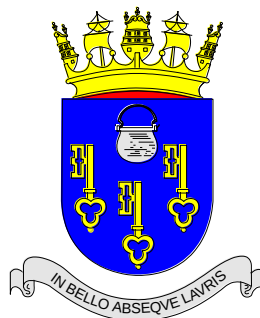
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0142

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

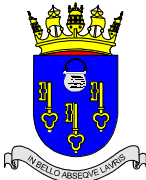


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0142

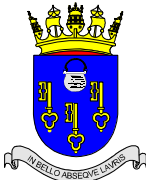
PIRIPIRI

ET 0142

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0142
--	---	--------------------------------------

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 0142
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0652	PIRIPIRI
-----------------	----------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

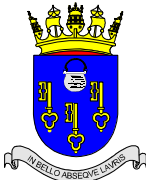
6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- O piripiri deve ser provenientes de sementes de boa qualidade, são, isento de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;
- O piripiri deve ser embalado em sacos de 0,500 Kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- A embalagem primária, responsável pela conservação, contenção e comunicação do produto, deve:

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

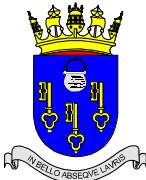
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0142
--	--	---

- i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
- ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- iii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
 1. Denominação de venda constituída pelo nome “Piripiri”;
 2. Forma de apresentação “moído”;
 3. Lista de ingredientes;
 4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 5. Data de durabilidade mínima acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 6. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
 7. Identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correcta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 8. Nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.
- b) A embalagem secundária deve ser responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição.

8. AMOSTRA

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

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

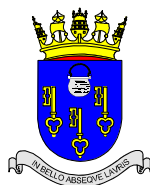
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0142
--	--	-----------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



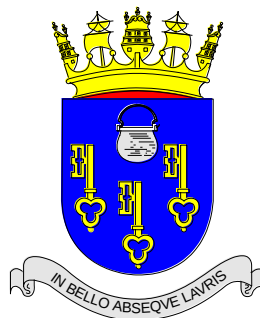
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0143

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

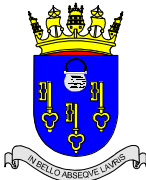
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0143

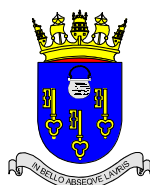
POLVO

	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

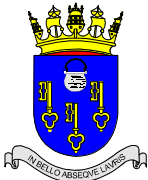
O polvo a que se refere a presente especificação destinam-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

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;

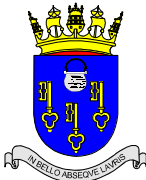
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0143
--	--	---

- 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.

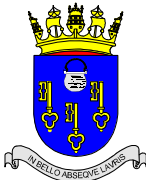
8. AMOSTRA

- 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).

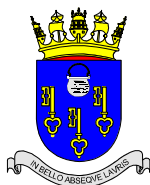
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- 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.



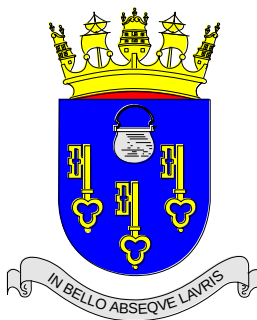
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0155

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

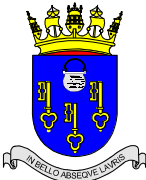
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0155

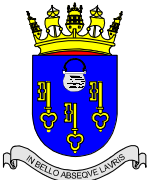
SALSICHA FRESCA

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0155
--	---	--------------------------------------

ET 0155

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0155
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0437	SALSICHA FRESCA
-----------------	-----------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

A salsicha fresca é um enchido cru, de massa granulosa, constituído por carne e gordura de porco frescas, adicionadas de condimentos e, eventualmente, aditivos.

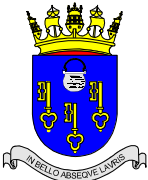
6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

- a) A pedido da Unidade, exclusivamente, o fornecedor deve ter a capacidade de fornecer o género congelado, devendo nesse caso, ser assegurada uma validade de 4 meses, à data da sua receção;
- a) No estado ultracongelado, a salsicha deve-se encontrar no seu melhor estado de frescura e salubridade para serem submetidas a um processo adequado de ultracongelação.

6.2. Características técnicas

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0155
--	--	---

a) Ingredientes essenciais:

- i. Carne de porco magra ou entremeada;
- ii. Gordura de porco isenta de courato;
- iii. Água e/ou gelo com as características da água potável;
- iv. Condimentos - sal refinado e especiarias;
- v. Invólucros - tripa comestível de origem natural ou reconstituída;

b) Ingredientes facultativos:

- i. Proteínas não cárneas em quantidade não superior a 5% do total dos ingredientes;
- ii. Sangue ou plasma fresco, em quantidade não superior a 2% do total dos ingredientes;
- iii. Aditivos (antioxidantes e sinérgicos, aromatizantes, emulsionantes, estabilizadores do equilíbrio físico, reguladores da acidez, corantes e outros) de acordo com a normalização em vigor;

c) Formato e dimensão - Apresentação em cadeia por simples torção da tripa, com diâmetro e comprimento variáveis segundo a prática da região ou fabricante.

d) Características organoléticas:

- i. Exteriores – Cor rosada, aspeto marmoreado, brilhante, consistência flácida, invólucro sem roturas e aderente à massa;
- ii. Interior (ao corte oblíquo) – Massa granulosa, ligada, de aspeto marmoreado, de cor rosada e branca consoante a matéria-prima, com cheiro e sabor “sui generis”;

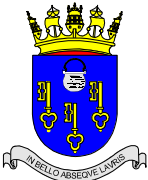
e) A presença de cartilagens em número considerado excessivo não é permitida.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

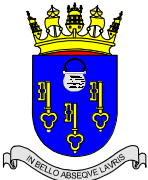
- a) A salsicha fresca deve ser embalada em cuvetes hermeticamente fechadas;
- b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0155
--	--	---

- i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
- i. Ser caixa de cartão resistente, nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Salsicha Fresca” seguida da referência aos normativos nacionais ou a legislação nacional que a autoriza;
 - 2. A espécie/espécies a partir da qual/quais foram obtidas as carnes constituintes da salsicha fresca;
 - 3. A marcação de salubridade. A marca de salubridade deve incluir as seguintes indicações circundadas por uma cinta oval:
 - i. Na parte superior – as iniciais do país expedidor em maiúsculas de imprensa ou nome do país expedidor em maiúsculas seguida do número de aprovação do estabelecimento ou do centro de reacondicionamento, eventualmente acompanhado de um número de código que especifique para que tipo de produto o estabelecimento recebeu a aprovação;
 - ii. Na parte inferior – uma das siglas: CE; EOF; EWG; EOK; ETY; EC; EEG;
 - iii. Ser colocada no próprio produto com meios autorizados ou ser pré-impresa no acondicionamento, na embalagem ou no rótulo do produto. O selo deve ser destruído aquando da abertura da embalagem;
 - 4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0155
--	---	--------------------------------------

5. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessário;
6. Peso líquido em quilogramas;
7. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
8. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

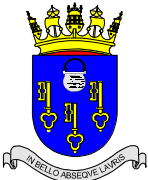
7.2. Armazenagem técnica

- a) As cuvetes de salsicha fresca devem ser acondicionadas em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 3 e 4 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

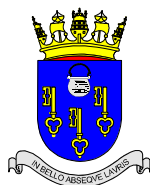
	- 6 de 7 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0155
--	---	--------------------------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- b) Decreto-Lei n.º 342/98, de 5 de novembro;
- c) Decreto-Lei n.º 417/98, de 31 de dezembro;
- d) Norma Portuguesa 723 (2006) – Salsicha fresca: Definição e características;
- e) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.



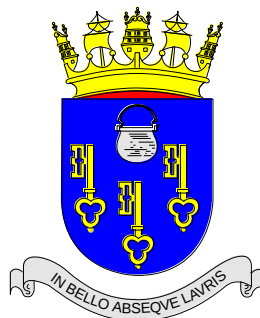
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0161

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

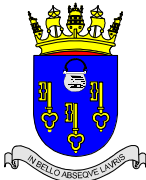


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0161

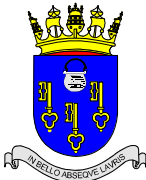
SUMO DE FRUTA

ET 0161

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de sumo de fruto, dose individual (DI).

2. IDENTIFICAÇÃO

8960-MD022-0661	SUMO DE FRUTA - DI
-----------------	--------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

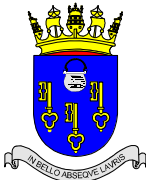
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

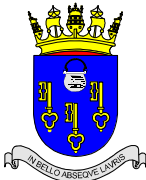
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

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

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
- i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Ser de material inócuo em relação ao conteúdo, inerte e impermeável de modo a garantir a higiene e qualidades alimentares;
 - iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - iv. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Sumo de frutos” seguido do sabor “Laranja, Pêssego, Ananás, Alperce ou Maçã”, conforme os sabores solicitados;
 2. Lista de ingredientes;
 3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 4. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 5. Quantidade líquida em litros dos produtos contidos nas embalagens;
 6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 7. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição deve:
- i. Ser de material adequado, não danificado, sem componentes metálicos.

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

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

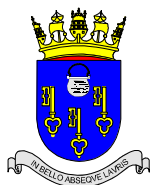
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo sumo de fruta deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem secundária com 20 a 34 embalagens primárias de 200 ml;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



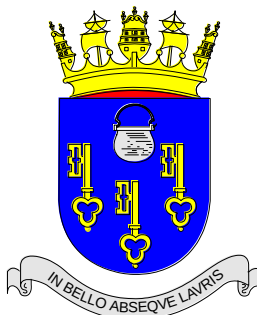
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0162

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

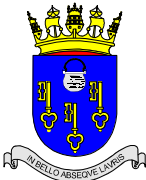
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0162

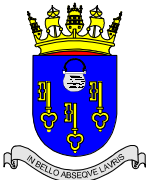
TOMATE PELADO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0162
--	---	--------------------------------------

ET 0162

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0162
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

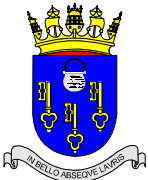
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) O tomate pelado deve apresentar as seguintes características mínimas:
 - i. Isento de gosto e cheiro estranhos ao produto;
 - ii. Isento de pele e de lesões;
 - iii. A sua cor deve ser a característica da variedade utilizada corretamente transformada;
- b) O tomate pelado deve apresentar na sua composição os seguintes ingredientes: água, sumo de tomate, concentrado de tomate, sal (cloreto de sódio), especiarias naturais, ervas aromáticas e seus extratos e aromas naturais;

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

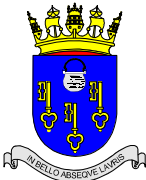
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0162
--	---	--------------------------------------

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

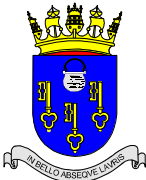
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0162
--	--	---

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

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo tomate pelado em embalagens pequenas deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem com peso líquido compreendido entre 780 gr e 860 gr;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
- c) A amostra do artigo tomate pelado em embalagens grandes deve ser:
 - iii. Constituída por uma embalagem com peso líquido compreendido entre 2 kg e 3 kg;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0162
--	---	--------------------------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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



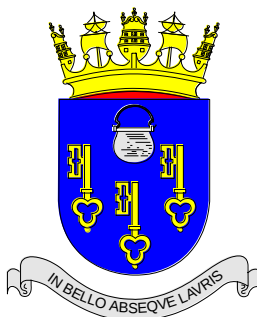
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0164

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

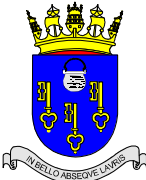
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0164

VINHO BRANCO

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

ET 0164

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0164

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8965-MD022-0665

VINHO BRANCO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

LI (litro)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

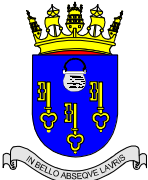
O vinho branco a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de stock na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

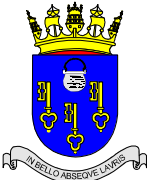
- Deverá ser vinho branco produzido em Portugal;
- Após as operações eventuais, deverá ter um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 12% em volume, bem como um título alcoométrico volúmico total igual ou inferior a 14%;
- Tem de apresentar-se com um teor de acidez total igual ou superior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

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

PROVA ORGANOLÉTICA

- d) Para os efeitos previstos no artigo 7º do Regulamento de Análise de Amostras esta prova baseia-se na análise sensorial do vinho e faz-se através das características (parâmetros) visuais, olfativas e gustativas;
- e) A visão permite distinguir a cor, o brilho e a fluidez do vinho:
- i. Cor: vinhos brancos jovens até maduros – das cores amarelo esverdeado até ao amarelo palha;
 - ii. Brilho: os vinhos devem ser perfeitamente límpidos e transparentes, permitindo a passagem da luz;
 - iii. Fluidez: os vinhos devem ser fluidos (quanto maior o teor alcoólico do vinho, maior a sua fluidez);
- f) Olfato:
- i. Aroma: o vinho deve ser perfumado;
 - ii. Odor: os vinhos brancos podem ter odor de pêssegos ou ameixas;
- g) Paladar:
- i. Os vinhos devem ser suaves quanto ao teor de açúcar;
 - ii. A acidez dos vinhos deve ser normal;
 - iii. Os vinhos devem ser suaves relativamente ao teor de taninos, isto é quanto à sua dureza;
 - iv. Os vinhos devem ser equilibrados no que respeita os seus principais constituintes;
 - v. Os vinhos devem ser de corpo completo no que respeita o conjunto das sensações gustativas;
- h) Um vinho que compreenda as características descritas nas alíneas anteriores será considerado BOM;
- i) Um vinho é considerado MAU quando apresenta pelo menos uma das características apresentadas na tabela 1;
- j) Um vinho é considerado SATISFATÓRIO ainda que apresente as características apresentadas na tabela 2.

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

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

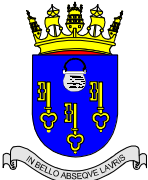
Vinho MAU		
1. Visão	2. Olfato	3. Paladar
a. Turvo b. Formação de espuma c. Incolor d. Cor dourado e. Partículas em suspensão	a. Aroma sem frescura b. Aroma pouco limpo, com traços de fermento c. Aroma a animal d. Aroma a couro e. Odor a azedo f. Odor a fósforo g. Odor químico (anidrido sulfuroso, ácido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

Tabela 1 - Características de vinho considerado mau

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

Tabela 2 - Características de vinho considerado satisfatório

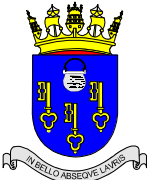
	- 5 de 7 -	,
--	----------------------------------	-------------------------

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

7. ARMAZENAGEM

- a) O vinho branco deve ser fornecido em embalagens *bag in box* com capacidade para 5LI;
- b) A embalagem primária responsável pela conservação e contenção do produto deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e a oxidação;
- c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
 1. Designação do produto: “Vinho Branco” e a indicação geográfica;
 2. Marca nominativa ou figurativa devidamente registada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial;
 3. Referência ao embalador através da denominação do embalador seguido da designação social do mesmo, do município ou parte do município onde este tem a sua sede;
 4. Volume nominal expresso em litros, centilitros ou mililitros;
 5. Título alcoométrico adquirido expresso em % vol;
 6. Substâncias de alergénico, que devem ser indicadas através da expressão “contém” seguido do nome das substâncias presentes no produto final que podem ser sulfitos ou dióxido de enxofre;
 7. Identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula), seguida da identificação do lote em questão. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado.

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

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

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra entregue deve ser:
 - i. Constituída por duas embalagens *bag in box* de 5 LI cada;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto - lei 147/98 de 23 de maio;
- b) Decreto - lei 213/2004 de 23 de agosto;
- c) Decreto - lei 560/99 de 18 de dezembro;
- d) Decreto - lei 7/2004 de 5 de março;
- e) Regulamento (CE) nº 606/2009 da Comissão de 10 de julho;
- f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
- g) Regulamento (UE) nº 1308/2013, de 17 de dezembro.

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



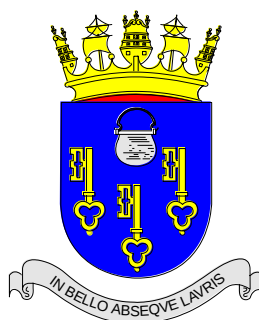
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0165

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0165

VINHO TINTO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0165
--	---	--------------------------------------

ET 0165

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0165

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8965-MD022-0666

VINHO TINTO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

LI (litro)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

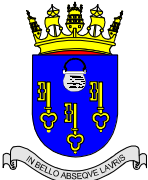
O vinho tinto a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

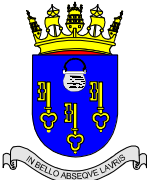
- Deverá ser vinho tinto produzido em Portugal;
- Após as operações eventuais, deverá ter um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 12% em volume, bem como um título alcoométrico volúmico total igual ou inferior a 14%;
- Ter um teor de acidez total igual ou superior a 4,5g/l, expresso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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0165
--	--	---

PROVA ORGANOLÉTICA

- d) Para os efeitos previstos no artigo 7º do Regulamento de Análise de Amostras esta prova baseia-se na análise sensorial do vinho e faz-se através das características (parâmetros) visuais, olfativas e gustativas;
- e) A visão permite distinguir a cor, o brilho e a fluidez do vinho:
 - i. Cor: Vinhos tintos jovens até maduros – das cores vermelho violáceo a vermelho acastanhado;
 - ii. Brilho: os vinhos devem ser perfeitamente límpidos e transparentes, permitindo a passagem da luz;
 - iii. Fluidez: os vinhos devem ser fluidos (quanto maior o teor alcoólico do vinho, maior a sua fluidez);
- f) Olfato:
 - i. Aroma: o vinho deve ser perfumado;
 - ii. Odor: os vinhos tintos podem ter odor de framboesas.
- g) Paladar:
 - i. Os vinhos devem ser suaves quanto ao teor de açúcar;
 - ii. A acidez dos vinhos deve ser normal;
 - iii. Os vinhos devem ser suaves relativamente ao teor de taninos, isto é quanto à sua dureza;
 - iv. Os vinhos devem ser equilibrados no que respeita os seus principais constituintes;
 - v. Os vinhos devem ser de corpo completo no que respeita o conjunto das sensações gustativas;
- h) Um vinho que compreenda as características descritas nas alíneas anteriores será considerado BOM;
- i) Um vinho é considerado MAU quando apresenta pelo menos uma das características apresentadas na tabela 1;
- j) Um vinho é considerado SATISFATÓRIO ainda que apresente as características apresentadas na tabela 2.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0165
--	---	--------------------------------------

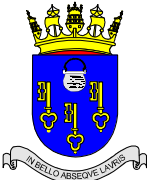
Vinho MAU		
1. Visão	2. Olfato	3. Paladar
a. Turvo b. Formação de espuma c. Vermelho violáceo d. Cor vermelho tijolo e. Partículas em suspensão	a. Aroma sem frescura b. Aroma pouco limpo, com traços de fermento c. Aroma a animal d. Aroma a couro e. Odor a azedo f. Odor a fósforo g. Odor químico (anidrido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

Tabela 1 - Características de vinho considerado mau

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

Tabela 2 - Características de vinho considerado satisfatório

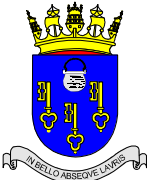
	- 5 de 7 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0165
--	--	---

7. ARMAZENAGEM

- a) O vinho tinto deve ser fornecido em embalagens *bag in box* com capacidade para 5LI;
- b) A embalagem primária responsável pela conservação e contenção do produto deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de contaminações externas, microbianas ou outras, e contra a desidratação e a oxidação;
- c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
 1. Designação do produto: “Vinho Tinto” e a indicação geográfica;
 2. Marca nominativa ou figurativa devidamente registada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial;
 3. Referência ao embalador através da denominação do embalador seguido da designação social do mesmo, do município ou parte do município onde este tem a sua sede;
 4. Volume nominal expresso em litros, centilitros ou mililitros;
 5. Título alcoométrico adquirido expresso em % vol;
 6. Substâncias de alergénicos, que devem ser indicadas através da expressão “contém” seguido do nome das substâncias presentes no produto final que podem ser sulfitos ou dióxido de enxofre;
 7. Identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula), seguida da identificação do lote em questão. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0165
--	---	--------------------------------------

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra entregue deve ser:
 - i. Constituída por duas embalagens *bag in box* de 5LT cada;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto - lei 147/98 de 23 de maio;
- b) Decreto - lei 213/2004 de 23 de agosto;
- c) Decreto - lei 560/99 de 18 de dezembro;
- d) Decreto - lei 7/2004 de 5 de março;
- e) Regulamento (CE) nº 606/2009 da Comissão, de 10 de julho;
- f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
- g) Regulamento (UE) nº 1308/2013, de 17 de dezembro.

	- 7 de 7 -	_____
--	----------------------------------	----------------------------



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0369

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0369

GELATINA

ET 0369



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0369

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 0369

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8925-MD000-4567

GELATINA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0369

- c) A gelatina deve ser de boa qualidade, sã e isenta de parasitas e de ataques de parasitas;
- d) A gelatina deve ser armazenada em uma ou duas embalagens primárias que devem ser acondicionadas numa embalagem secundária com peso compreendido entre 0,170 kg e 0,250 kg;
- e) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0369
--	--	---

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

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo gelatina deve ser:
 - i. Constituída por uma ou duas embalagens primárias acondicionadas numa embalagem secundária, com peso compreendido entre 0,170 kg e 0,250 kg, de cada um dos sabores mencionados na alínea a) do n.º 6;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível na embalagem secundária com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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

ANEXO C – Informação Complementar

Número do Procedimento	3022010743
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	139.987,64 € (com exclusão do IVA)
Condições de Pagamento	60 dias