



Entidade Adjudicante | DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

Número Processo Despesa | 3022012630

Procedimento | Concurso Público Urgente

Objeto do Contrato | Fornecimento de Géneros Alimentares Diversos

CADERNO DE ENCARGOS

ÍNDICE

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

PARTE I – CLÁUSULAS GERAIS

CAPÍTULO I - Disposições Gerais

Artigo 1.º | Objeto

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

Artigo 2.º | Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos, caso o contrato seja reduzido a escrito.
2. O contrato a celebrar integrará os seguintes elementos:
 - a. Os 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 D ao presente Caderno de Encargos.
3. A entrega dos bens será efetuada no prazo máximo definido no Anexo D 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 138.316,20 € (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 obstat 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	8940MD0220617	PUDIM DE OVOS	KG	250	ET_0145	1 125,00 €
2	8920MD0220567	PAO	KG	12000	ET_0125	38 400,00 €
3	8925MD0220578	LEVEDURA PARA PAO	KG	50	ET_0105	522,20 €
	8925MD0220579	MELHORANTE PARA PAO	KG	40	ET_0116	
4	8915MD0220487	CENOURA INTEIRA DESCASCADA CONGELADA	KG	120	ET_0054	815,50 €
	8915MD0220494	COUVE DE BRUXELAS CONGELADA	KG	120	ET_0072	
	8915MD0220504	ESPINAFRE INTEIRO CONGELADO	KG	80	ET_0081	
	8915MD0220506	FAVAS (SEM CASCA) CONGELADAS	KG	150	ET_0086	
5	8905MD0220413	PERNA DE PERU	KG	50	ET_0135	166,50 €
6	8905MD0220361	DELICIAS DO MAR	KG	100	ET_0076	312,00 €
7	8905MD0220311	BACALHAU CRESCIDO	KG	7500	ET_0030	86 250,00 €
8	8910MD0220458	OVOS	DZ	6500	ET_0123	10 725,00 €
						138 316,20 €

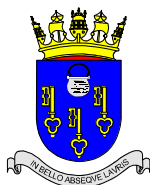
¹ NNA/NSN – Número Nacional de Abastecimento/ NATO Stock Number;

² UF – Unidade de Fornecimento;

³ REF/ET – Referência/ Especificação Técnica.

ANEXO B - Especificação Técnica

ET_0030_BACALHAU_8905MD0220311
ET_0054_CENOURA INTEIRA DESCASCADA ULTRACONGELADA_8915MD0220487
ET_0072_COUBE BRUXELAS_8915MD0220494
ET_0076_DELICIAS DO MAR_8905MD0220361
ET_0081_ESPINAFRES CONGELADOS_8915MD0220504
ET_0086_FAVAS ULTRACONGELADAS_8915MD0220506
ET_0105_LEVEDURA_8925MD0220578
ET_0116_MELHORANTE_8925MD0220570
ET_0123_OVOS FRESCOS_8910MD0220458
ET_0125_PAO_8920MD0220567_55_68
ET_0135_PERU_8905MD0220316_413_416
ET_0145_PUDIM_8940MD0220615_0617



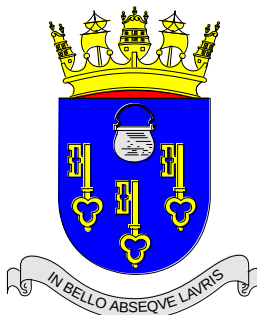
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0030

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

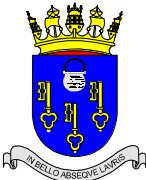
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0030

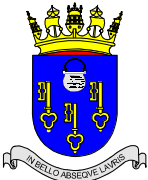
BACALHAU

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

ET 0030

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0311	BACALHAU
-----------------	----------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

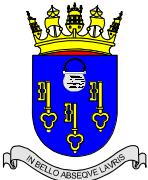
Bacalhau, peixe pertencente à espécie “*Gadus morhua*” (Atlântico), tem de ter sido sangrado, eviscerado, decapitado, escalado, lavado, salgado e seco. Não são aceites espécies afins de bacalhau como Abrótea-do Alto, Alecrim, Escamudo, Lingua, Paloco e Zarbo.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

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

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

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

6.2. Características técnicas

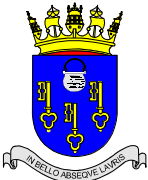
- a) Cada espécime deve apresentar um peso bruto compreendido entre 1 kg e 2 kg;
- b) O prazo de validade do produto fornecido deve ser superior a 12 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

- a) As embalagens primárias devem:
 - i. Ser de cartão compacto;
 - ii. Ser próprias para entrar em contacto com géneros alimentícios;
 - iii. Proteger o bacalhau de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - iv. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Bacalhau Crescido”, nome científico da espécie “*Gadus morhua*” e a denominação da variedade;
 2. País de origem;
 3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 4. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 5. Peso líquido em quilogramas;
 6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

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

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

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

7.2. Armazenagem técnica

- a) O bacalhau deve ser fornecido em embalagens com peso líquido de 25 kg.

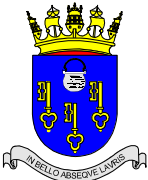
8. FICHA TÉCNICA

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

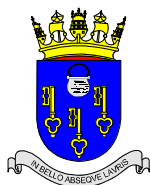
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- Decreto-Lei 25/2005 de 28 de janeiro;
- Decreto-Lei 4/2006 de 3 de janeiro;
- Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
- NP 233/1961 – Bacalhau;
- NP 3357/90;
- Portaria 1223/2003 de 20 de outubro;
- Portaria 355/87 de 29 de abril;

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

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

- h) Portaria 505/2005 de 8 de junho;
- i) Portaria 579/81 de 9 de julho;
- j) Portaria 642/81 de 24 de julho;
- k) Portaria 995/89 de 16 de novembro;
- l) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.



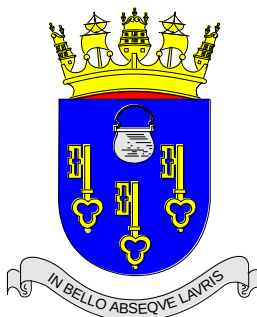
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0054

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

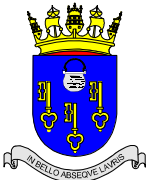
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0054

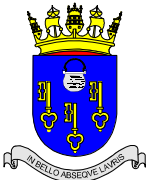
CENOURA INTEIRA DESCASCADA ULTRACONGELADA

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0054
--	---	--------------------------------------

ET 0054

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0054
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0487	CENOURA INTEIRA DESCASCADA ULTRACONGELADA
-----------------	--

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

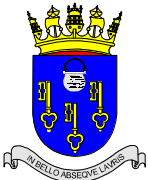
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) As cenouras depois de descascadas devem apresentar-se inteiras; limpas; firmes; não lenhosas, não espigadas, não bifurcadas; isentas de parasitas; de ataques de parasitas e de odores e/ou sabores estranhos;

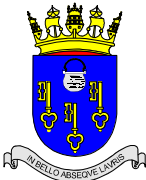
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0054
--	--	---

- b) As cenouras devem ter sido ultracongeladas individualmente de forma que possam ser separadas cada um por si sem ter de haver necessidade de descongelamento de todo o material;
- c) As cenouras devem ser acondicionadas em embalagens primárias de 0,5 a 2,5 kg em embalagens secundárias de 5 a 10 kg;
- d) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0054
--	---	--------------------------------------

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

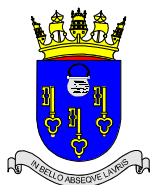
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto–Lei 251/91 de 16 de julho;
- b) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- c) NP 3612 de 1993 – Frutos e produtos hortícolas ultracongelados: Cenoura ultracongelada. Definição, classificação, características, acondicionamento e marcação;
- d) Portaria 220/89 de 16 de março;
- e) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
- f) Regulamento 2536/1998 de 26 de novembro.

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



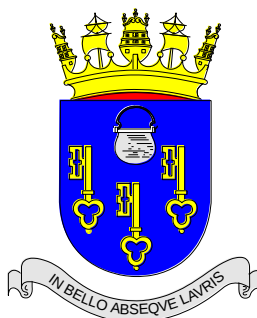
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0072

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

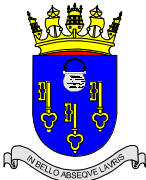
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0072

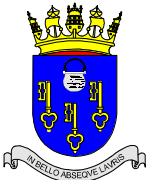
COUVE- DE- BRUXELAS CONGELADA

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

ET 0072

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

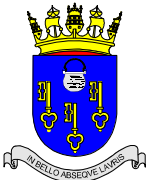
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

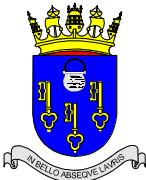
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0072
--	--	---

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

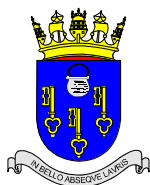
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



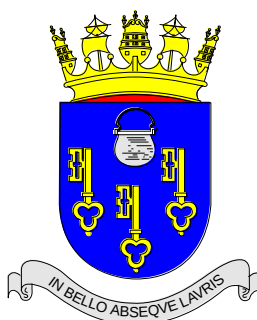
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0076

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

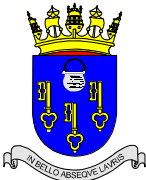


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0076

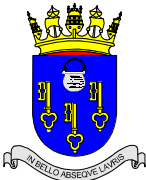
DELÍCIAS DO MAR

ET 0076

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0076
--	---	--------------------------------------

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 0076
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0361	DELÍCIAS DO MAR
-----------------	-----------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

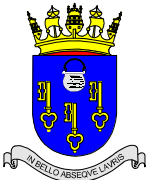
5. DESCRIÇÃO

O nome técnico das delícias do mar é *surimi*. O *surimi* obtém-se a partir de filetes de peixe que se encontrem no melhor estado de frescura e de salubridade.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) As delícias do mar devem apresentar-se ultracongeladas. O processo de ultracongelação permite ultrapassar, tão rapidamente quanto necessário, a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos, e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18 °C;
- b) As delícias do mar devem ter a seguinte composição: *surimi* (peixe, estabilizadores); água; amido modificado; óleo de Girassol; clara de ovo; extrato e aroma de caranguejo; corantes e podem conter soja, leite ou glúten;

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

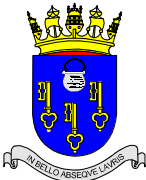
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0076
--	---	--------------------------------------

- c) As delícias do mar devem ser acondicionadas em embalagens com peso compreendido entre 250 e 500 gr, em caixas com peso compreendido entre de 5 e 10 kg;
- d) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) As delícias do mar devem ser embaladas em vácuo;
- b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser caixa de cartão resistente, nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Delícias do Mar”;
 2. A menção “Ultracongelado”;
 3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 4. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 5. Peso líquido em quilogramas dos produtos contidos nas embalagens;
 6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0076
--	---	--------------------------------------

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

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

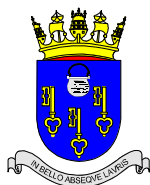
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo delícias do mar, deve ser:
 - i. Constituída por uma caixa com peso compreendido entre de 5 e 10 kg, com embalagens com peso compreendido entre 250 e 500 gr;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



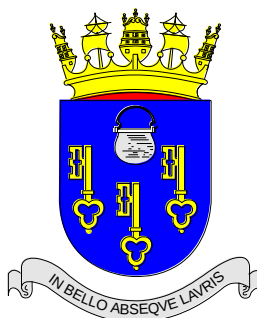
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0081

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

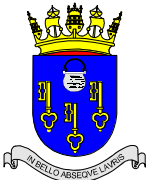
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0081

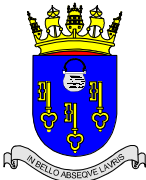
ESPINAFRES CONGELADOS

	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.

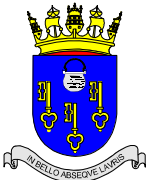
5. DESCRIÇÃO

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

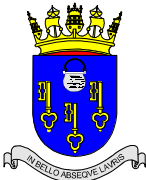
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0081
--	--	---

- 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.

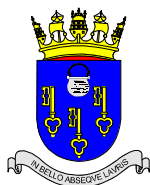
8. AMOSTRA

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



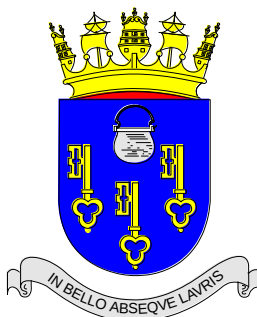
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0086

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

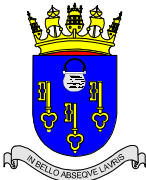
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



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

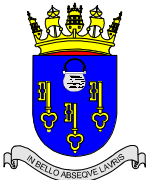
As favas ultracongeladas a que se refere a presente especificação destinam-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

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;

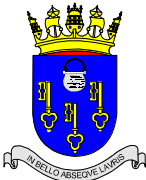
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0086
--	--	---

- 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.

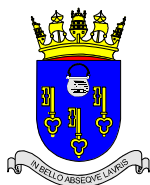
8. AMOSTRA

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



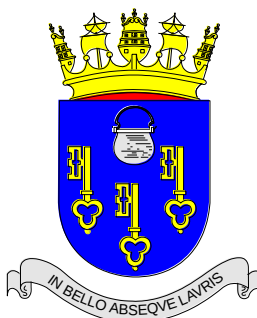
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0105

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

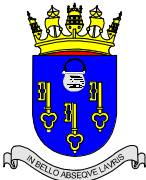


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0105

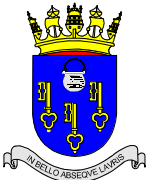
LEVEDURA

ET 0105

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

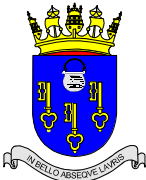
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

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

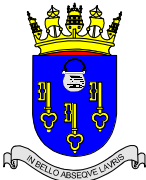
7. ARMAZENAGEM

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

8. AMOSTRA

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

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

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

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



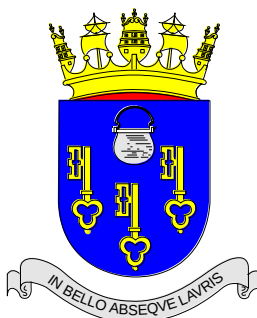
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0116

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

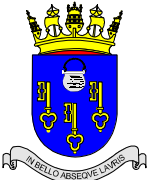


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0116

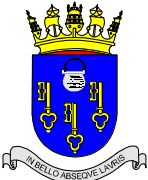
MELHORANTE

ET 0116

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

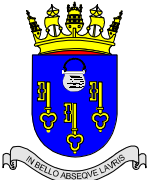
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

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

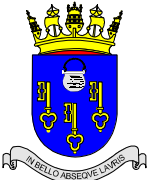
substâncias derivadas de microrganismos, em níveis que representem risco para a saúde e de outras substâncias estranhas à sua normal composição;

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

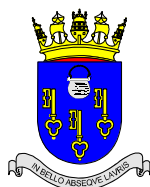
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



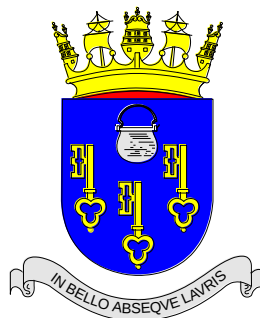
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0123

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

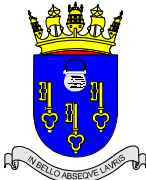


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0123

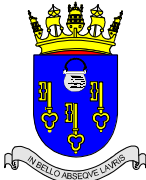
OVOS FRESCOS

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.

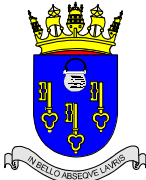
5. DESCRIÇÃO

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

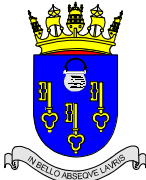
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0123
--	--	---

- 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.

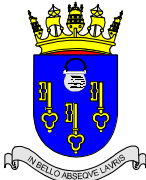
8. AMOSTRA

- 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

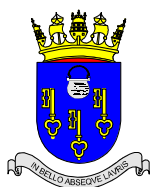
- a) Decreto Regulamentar n.º 59/94, de 24 de setembro;
- b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- c) Norma Portuguesa n.º 175 (1986) – Ovos de galinha: Classificação, características, marcação e apresentação;

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



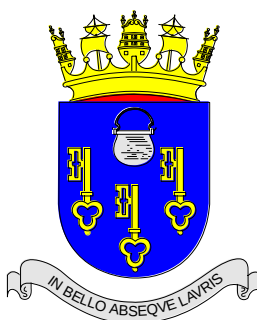
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0125

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

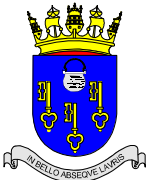
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0125

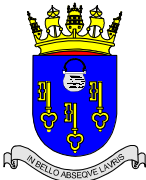
PÃO

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

ET 0125

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

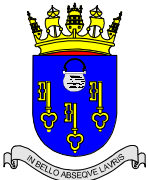
Pão pré-cozido congelado é o produto obtido da amassadura, fermentação e cozedura. Após isso o pão é submetido a um processo adequado de ultracongelação.

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

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

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

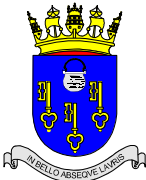
- a) O pão deve ser fabricado em condições adequadas, com farinhas de trigo, centeio e/ou milho, de acordo com os tipos legalmente estabelecidos, água potável, fermento ou levedura, sendo ainda possível a utilização de sal e de outros ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos,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

6.2. Características técnicas

6.2.1 Pão de mistura

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

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

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

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

6.2.2 Pão congelado

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

6.2.3 Pão de longa duração

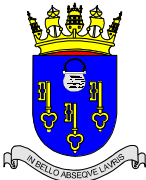
- a) O pão de longa duração deve apresentar-se pré-cozido, pronto a ir ao forno;
- b) Cada embalagem de pão de longa duração deve conter 4 a 6 unidades de pão e apresentar um peso compreendido entre 200 a 300 gr;
- c) Os géneros entregues deverão ter uma validade mínima de 2 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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

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

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

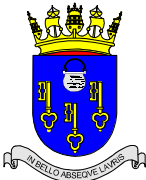
7.1.1 Pão de mistura e pão de longa duração

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

7.1.2 Pão congelado

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

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

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

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

7.2. Armazenagem técnica

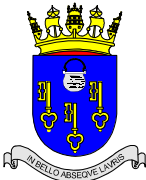
7.2.1 Pão de mistura

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

7.2.2 Pão congelado

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

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

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

7.2.3 Pão de longa duração

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

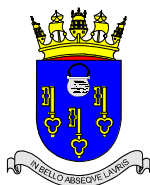
8. FICHA TÉCNICA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



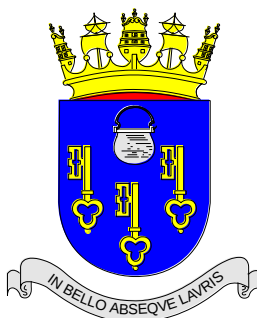
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0135

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

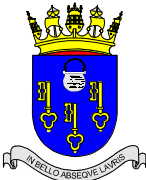
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0135

PERU

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0135
--	---	--------------------------------------

ET 0135

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0135

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0316	PEITO DE PERU
8905-MD022-0413	PERNA DE PERU
8905-MD022-0416	PERU INTEIRO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

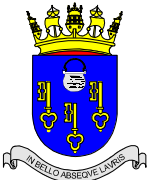
O peru a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

- Peru *Meleagris gallopavo dom*, em que a extremidade do externo é flexível (não ossificada);
- Perna** – a tíbia e o perónio de peru com a massa muscular envolvente, os dois cortes devem ser feitos nas articulações;
- Peito** – peito de peru desossado sem esterno e sem costela, a carne pode incluir apenas o músculo peitoral profundo;
- Peru inteiro** – a carcaça deve apresentar-se eviscerada, sangrado, depenado, desprovida de cabeça, pescoço, segmentos abaixo da linha tibio-metatarsica e penas.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0135
--	---	--------------------------------------

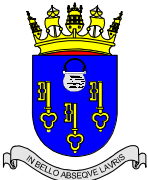
6.1. Características gerais

- a) A carcaça e os pedaços de peru devem apresentar-se ultracongelados;
- b) O processo de ultracongelação permite ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18 °C;
- c) As carcaças e os pedaços de peru devem satisfazer as seguintes características mínimas:
 - i. Intactas, atendendo à apresentação;
 - ii. Limpas, isentas de matéria extra visível ou sujidade;
 - iii. Isentas de qualquer cheiro estranho;
 - iv. Isentas de manchas de sangue, exceto aquelas que sejam pequenas e pouco visíveis;
 - v. Isentas de ossos partidos e de contusões graves.

6.2. Características técnicas

- a) As carcaças de peru devem apresentar-se com ou sem miudezas;
- b) A carcaça e os pedaços de peru devem ser embalados a vácuo;
- c) A perna de peru deve apresentar peso mínimo de 2 kg e máximo de 3,5 kg;
- d) Caso apresente miudezas, devem ser acondicionadas em embalagem primária distinta da carcaça;
- e) As carcaças devem ser de 1ª categoria – carcaça proveniente de animal novo, carne tenra, peito amplo e bem conformado, carcaça coberta completamente de gordura, pele lúidia e bem aderente à carne, ausência de traumatismo, de asas ou pernas partidas;
- f) As carcaças e os pedaços de peru devem pertencer à categoria A, devendo satisfazer os seguintes critérios:
 - vi. Ter boa configuração. A carne deve ser abundante, o peito bem desenvolvido, largo, longo e carnudo, as pernas inteiras, carnudas. Os perus devem apresentar uma camada adiposa fina e regular no peito, dorso e coxa;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0135
--	---	--------------------------------------

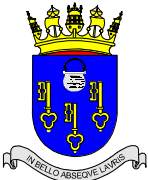
- vii. No peito, pernas, uropígio, articulações das patas e extremidades das asas podem estar presentes pequenas penas, extremidades do cálamio das penas e filoplumas;
- viii. São permitidos alguns danos, contusões e descolorações desde que os mesmos sejam pequenas e pouco visíveis e não se localizem no peito ou nas pernas. Pode faltar a extremidade da asa. E admitida uma ligeira vermelhidão na extremidade das asas e folículos;
- ix. Não deve haver vestígios de queimaduras da congelação, exceto aquelas que são casuais, pequenas, pouco visíveis e não localizadas no peito ou em toda a perna;
- g) A apresentação comercial das carcaças de peru deve satisfazer os seguintes critérios:
 - x. Boa colocação dos membros inferiores e superiores;
 - xi. Corte feito na entrada do peito coberto pela pele correspondente à região do pescoço;
- h) Os géneros entregues deverão ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção;
- i) Apenas podem ser usadas carnes provenientes de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. Estas carnes não devem ter sido expostas a contaminação ou adicionadas de qualquer substância perigosa que as possa tornar impróprias para consumo.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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

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

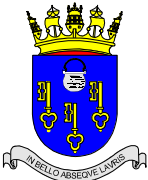
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0135
--	--	---

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

7.2. Armazenagem técnica

- a) A carcaça e os pedaços de peru devem ter sido ultracongelados individualmente de forma que possam ser separados cada um por si sem ter de haver descongelamento de todo o material;
- b) O peru inteiro deve ser acondicionado individualmente em embalagem primária, em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 17 e 20 kg;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0135
--	---	--------------------------------------

- c) O peito de peru deve ser acondicionado individualmente em embalagem primária, em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 9 e 12 kg;
- d) A perna de peru deve ser acondicionada individualmente em embalagem primária, em embalagem secundária com peso líquido compreendido entre 8 e 14 kg.

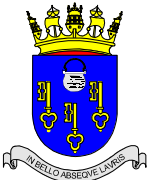
8. FICHA TÉCNICA

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

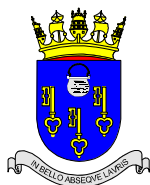
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei n.º 111/2006, de 9 de junho;
- b) Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho;
- c) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- d) Regulamento (CE) 1047/2009, de 19 de outubro;
- e) Regulamento (CE) 543/2008, de 16 de junho;
- f) Regulamento (EU) 1169/2011, de 25 de outubro;
- g) Regulamento n.º 1029/2006, de 19 de junho;
- h) Regulamento n.º 1101/98, de 25 de maio;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0135
--	--	-----------------------

- i) Regulamento n.º 1308/2013, de 17 de dezembro;
- j) Regulamento n.º 1906/90, de 26 de junho;
- k) Regulamento n.º 853/2004, de 29 de abril.



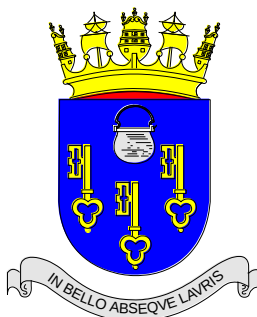
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0145

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

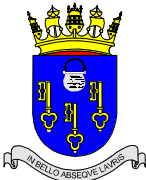
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0145

PUDIM

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0145
--	---	--------------------------------------

ET 0145

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0145

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

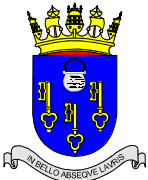
O pudim a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Todos os ingredientes que compõem o pudim devem ser de boa qualidade, são, isentos de parasitas assim como isentos de odores e sabores estranhos;
- O pudim deve ser de ovos ou de baunilha, conforme solicitado;
- O pudim deve ser acondicionado em embalagens de 200 gr a 1 kg, em embalagens de secundárias com peso compreendido entre 10 e 20 kg;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

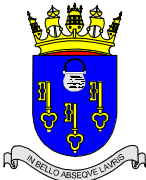
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0145
--	--	---

7. ARMAZENAGEM

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

8. AMOSTRA

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0145
--	---	--------------------------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

ANEXO C – Locais de Entrega

Lote 2:

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
 DOT - SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
DEPÓSITO DE MANTIMENTOS
PROCEDIMENTOS NO PROCESSO DE ALIMENTAÇÃO
ENTREGA DIRETA: PÃO
PERIODICIDADE DA ENTREGA: 24H após encomenda (dias úteis) / entregas diárias, exceto nos dias de Natal,
 Ano Novo e Páscoa, entre as 06:00h e as 09:00h

UNIDADES MARGEM NORTE	MORADA	COD POSTAL
MESSES DE LISBOA	PRAÇA DO COMERCIO	1100-148 LISBOA
DIREÇÃO DE PESSOAL - ALCANTARA	PRAÇA DA ARMADA	1350-352 LISBOA
DIREÇÃO DE FAROIS	AV. DA MARGINAL,	2770-210 PAÇO DE ARCOS
INSTITUTO HIDROGRAFICO - LISBOA	RUA DAS TRINAS, Nº49	1249-093 LISBOA
COMISSÃO CULTURAL MARINHA	PRAÇA DO IMPERIO,	1400-206 LISBOA

UNIDADES MARGEM SUL	MORADA	COD POSTAL
ESCOLA DE FUZILEIROS	VALE ZEBRO	2830-412 COINA
DEPOSITO MUNIÇÕES NATO - MARCO DO GRILO	ESTRADA NACIONAL, 378, MARCO DO GRILO	2865-185 FERNÃO FERRO
BASE DE FUZILEIROS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA DE TECNOLOGIAS NAVAIS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA NAVAL	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
BASE NAVAL DE LISBOA	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
INSTITUTO HIDROGRAFICO - SEIXAL	QUINTA DA TRINDADE	2840-515 SEIXAL
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO - DEPÓSITO DE MANTIMENTOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE

NAVIOS	MORADA	COD POSTAL
NRP "VASCO DA GAMA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "ALVARES CABRAL"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "CORTE REAL"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "BARTOLOMEU DIAS"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "D. FRANCISCO D'ALMEIDA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "JOÃO ROBY"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "ANTÓNIO ENES"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "JACINTO CANDIDO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "VIANA DO CASTELO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "FIGUEIRA DA FOZ"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "MONDEGO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "CUANZA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "ZAIRE"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "ANDROMEDA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "AURIGA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "D. CARLOS I"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "ALMIRANTE GAGO COUTINHO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "BÉRRIO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
UAM "CREOULA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "SAGRES"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "TEJO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
NRP "DOURO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESQUADRILHA SUBMARINOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE

ANEXO D – Informação Complementar

úmero do Procedimento	3022012630
Prazo de Entrega	Lote 2 - 24 Horas após encomenda (pedidos de fornecimento efetuados apenas em dias úteis) / entregas diárias, exceto nos dias de Natal, Ano Novo e Páscoa, entre as 06:00h e as 09:00h. Restantes Lotes: 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	138.316,20 € (com exclusão do IVA)
Condições de Pagamento	60 dias