



*Entidade Adjudicante* | DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

*Número Processo Despesa* | 3022012631

*Procedimento* | Concurso Público Urgente

*Objeto do Contrato* | Fornecimento de Géneros Alimentares Diversos

---

## CADERNO DE ENCARGOS

---

## ÍNDICE

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>PARTE I – CLÁUSULAS GERAIS .....</b>                           | <b>2</b>  |
| <b>CAPÍTULO I - Disposições Gerais .....</b>                      | <b>2</b>  |
| 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         |
| <b>CAPÍTULO II – Obrigações Contratuais .....</b>                 | <b>3</b>  |
| <b>SECÇÃO I - Obrigações do Adjudicatário .....</b>               | <b>3</b>  |
| 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         |
| <b>SECÇÃO II - Obrigações da Entidade Adjudicante .....</b>       | <b>6</b>  |
| 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         |
| <b>CAPÍTULO III – Penalidades Contratuais e Resolução.....</b>    | <b>7</b>  |
| 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         |
| <b>CAPÍTULO IV – Disposições Finais .....</b>                     | <b>9</b>  |
| 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        |
| <b>PARTE II - CLÁUSULAS ESPECIAIS .....</b>                       | <b>11</b> |
| Artigo 31.º   Requisitos Técnicos .....                           | 11        |
| <b>ANEXO A – OBJETO DO CONTRATO .....</b>                         | <b>12</b> |
| <b>ANEXO B - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA.....</b>                       | <b>15</b> |
| <b>ANEXO C – INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR .....</b>                    | <b>16</b> |

## **PARTE I – CLÁUSULAS GERAIS**

### **CAPÍTULO I - Disposições Gerais**

#### **Artigo 1.º | Objeto**

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

#### **Artigo 2.º | Contrato**

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

#### **Artigo 3.º | Duração e vigência do Contrato**

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

#### **Artigo 4.º | Local de entrega dos bens**

1. Os bens serão entregues na Direção de Abastecimento/Divisão Operacional e Técnica – Secção de Alimentação, sita na Base Naval de Lisboa, Alfeite, 2810-001 Almada.
2. O adjudicatário obriga-se a disponibilizar, simultaneamente com a entrega dos bens objeto do contrato, o seguinte:
  - Toda documentação que seja necessária para a boa e integral utilização daqueles;

- Certificados de origem e de conformidade técnica, caso aplicável.
3. O não cumprimento do referido no n.º 2 implicará a rejeição do material;
  4. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato para o local de entrega são da responsabilidade do adjudicatário.

## **CAPÍTULO II – Obrigações Contratuais**

### **SECÇÃO I - Obrigações do Adjudicatário**

#### **Artigo 5.º | Obrigações principais do adjudicatário**

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o adjudicatário as seguintes obrigações:
  - a. Obrigação de entrega dos bens identificados na sua proposta no prazo indicado no artigo anterior;
  - b. Obrigação de garantia dos bens;
  - c. Obrigação de pagamento de todas as despesas decorrentes de prestação de cauções e do processo de fiscalização prévia pelo Tribunal de Contas, se aplicável;
  - d. Obrigação de manter a entidade adjudicante atualizada das contribuições perante a Segurança Social e as Finanças, através das respetivas declarações ou certidões, sem as quais não serão efetuados pagamentos.

#### **Artigo 6.º | Conformidade dos bens**

1. O adjudicatário obriga-se a entregar ao contraente público os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos, incluindo a conformidade com a amostra entregue durante a tramitação procedimental, caso aplicável.
2. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam, devem ser igualmente adequados às utilizações habitualmente dadas aos bens do mesmo tipo e, ainda, terem as qualidades e o desempenho habituais nos bens do mesmo tipo e que a entidade adjudicante pode razoavelmente esperar, atendendo à natureza do bem e, eventualmente, às declarações públicas sobre as suas características concretas feitas pelo produtor ou pelo seu representante, nomeadamente na publicidade ou na rotulagem.
3. O adjudicatário é responsável, perante o contraente público, por qualquer discrepância dos bens objeto do contrato, que exista no momento em que os bens lhe são entregues.

#### **Artigo 7.º | Inspeção dos bens**

1. Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, o contraente público, por si ou através de terceiro por ele designado, procede, no prazo de 10 (dez) dias, à inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades estabelecidas e se reúnem as características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.

2. A inspeção qualitativa a que se refere o número anterior incide sobre os bens fornecidos, sendo efetuada através de testes e por peritos técnicos do contraente público, para verificação das características, especificações e requisitos qualitativos.
3. Durante a fase da inspeção qualitativa, o adjudicatário deve prestar aos serviços competentes do contraente público toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar durante a realização daquela inspeção, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.
4. Quando a inspeção qualitativa for efetuada com recurso a serviços, contratados especificamente para esse efeito, os encargos daí decorrentes, devidamente comprovados, são da responsabilidade do adjudicatário.

### **Artigo 8.º | Inconformidades ou discrepâncias**

1. No caso de a inspeção qualitativa indicada no artigo anterior não comprovar a total conformidade dos bens objeto do contrato, bem como a sua conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos, o contraente público deve disso informar, por escrito, o adjudicatário.
2. No caso previsto no número anterior, o adjudicatário deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pelo contraente público, às substituições necessárias para garantir o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos anteriormente referidos.
3. Após a realização das substituições necessárias pelo adjudicatário, no prazo respetivo, o contraente público procede à realização de nova inspeção qualitativa, nos termos do artigo anterior.

### **Artigo 9.º | Receção dos bens**

1. Os bens devem ser acompanhados de guia de remessa, em triplicado, e respetiva fatura em duplicado com a indicação bem visível de:
  - a. Número do Processo de Despesa (NPD);
  - b. Número do Pedido de Compra (PC) ou do Contrato;
  - c. Número do Compromisso;
  - d. Número Nacional de Abastecimento (NNA/NSN), caso aplicável;
  - e. Morada;
  - f. IBAN e código SWIFT;
  - g. Endereço de Email;
  - h. NIPC ou VAT NUMBER.
  - i. Cada artigo deverá conter a indicação do respetivo Número Nacional de Abastecimento (NNA).
2. As faturas deverão ser remetidas ao contraente público no prazo máximo de 5 dias úteis após a assinatura do auto de receção respetivo, de acordo com os art.º 7º e 36º do CIVA.

### **Artigo 10.º | Aceitação dos bens**

1. Caso as inspeções a que se refere o artigo 7.º comprovem a total conformidade dos bens objeto do contrato com as exigências legais, e neles não sejam detetados quaisquer defeitos ou discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos, deve ser emitido, no prazo máximo de 8 dias a contar da data final das inspeções, um auto de receção, assinado pelos representantes do adjudicatário e do contraente público.
2. Com a assinatura do auto a que se refere o número anterior, ocorre a transferência da posse e da propriedade dos bens objeto do contrato para o contraente público, bem como do risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem prejuízo das obrigações de garantia técnica que impendem sobre o adjudicatário.

### **Artigo 11.º | Rejeição dos fornecimentos**

1. Os bens rejeitados são considerados para todos os efeitos como não entregues.
2. Estas rejeições serão alvo de notificação ao adjudicatário, sendo as remoções dos bens feitas por conta e risco do mesmo.
3. Passados 8 dias sobre a respetiva notificação, se os bens rejeitados continuarem nas instalações do contraente público sem serem removidos, entende-se que estes passam para sua posse como incapazes.

### **Artigo 12.º | Fatura Eletrónica**

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

### **Artigo 13.º | Garantia dos bens**

1. A garantia dos bens importa o compromisso de o adjudicatário se responsabilizar perante a entidade adjudicante, sem quaisquer encargos adicionais para este, de substituir, reparar ou ocupar-se de qualquer modo e, ainda, de reembolsar o preço pago, no caso de este não corresponder às condições enumeradas na sua proposta.
2. Por reparação do bem entende-se que, na falta de conformidade do bem, a reposição do bem de consumo em conformidade com o presente contrato.
3. Se por força da lei nada obstar em contrário, todas as obrigações descritas no presente contrato relativas à garantia dos bens são da exclusiva responsabilidade do adjudicatário.

### **Artigo 14.º | Dever de sigilo**

1. O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à atividade da Marinha, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

## SECÇÃO II - Obrigações da Entidade Adjudicante

### Artigo 15.º | Preço Base

1. O preço acima referido não pode, em caso algum, exceder o montante total máximo de 138.900,35 € (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 <sup>1</sup> | ARTIGO/DESCRIÇÃO                       | UF <sup>2</sup> | QT   | REF/ET <sup>3</sup> | PREÇO BASE S/IVA |
|------|----------------------|----------------------------------------|-----------------|------|---------------------|------------------|
| 1    | 8960MD0004578        | AGUA MINERAL, EMBALAGEM DE 0,33 LITROS | EA              | 1000 | ET_0021             | 90,00 €          |
| 2    | 8925MD0220571        | ACUCAR                                 | KG              | 150  | ET_0020             | 115,50 €         |
| 3    | 8925MD0220577        | CHOCOLATE EM PO                        | KG              | 50   | ET_0059             | 304,50 €         |
|      | 8950MD0220633        | COCO RALADO                            | KG              | 50   | ET_0064             |                  |
| 4    | 8930MD0220584        | COMPOTA DE FRUTAS                      | KG              | 50   | ET_0068             | 140,00 €         |
| 5    | 8950MD0220640        | MOLHO DE TOMATE (KETCHUP)              | KG              | 60   | ET_0099             | 169,60 €         |
|      | 8950MD0220643        | MOSTARDA, MOLHO                        | KG              | 35   | ET_0118             |                  |
| 6    | 8960MD0220661        | SUMO, EMBALAGEM DE 200 ML              | LI              | 2000 | ET_0161             | 1 540,00 €       |
| 7    | 8965MD0220665        | VINHO BRANCO                           | LI              | 3100 | ET_0164             | 4 592,00 €       |
|      | 8965MD0220666        | VINHO TINTO                            | LI              | 1000 | ET_0165             |                  |
| 8    | 8915MD0220551        | TOMATE PELADO LATA 1KG                 | KG              | 400  | ET_0162             | 735,00 €         |
|      | 8915MD0220551        | TOMATE PELADO, LATA DE 3,5 KG          | KG              | 150  | ET_0162             |                  |
| 9    | 8950MD0220627        | ACAFRAO                                | KG              | 6    | ET_0018             | 246,25 €         |
|      | 8950MD0263811        | CANELA                                 | KG              | 10   | ET_0048             |                  |
|      | 8950MD0310656        | PAU DE CANELA                          | KG              | 10   | ET_0130             |                  |
|      | 8950MD0220649        | PIMENTA                                | KG              | 5    | ET_0140             |                  |

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

<sup>2</sup> UF – Unidade de Fornecimento;

<sup>3</sup> REF/ET – Referência/ Especificação Técnica.

|    |               |                                   |    |      |         |             |
|----|---------------|-----------------------------------|----|------|---------|-------------|
| 10 | 8920MD0313775 | BARRAS DE CEREAIS                 | EA | 4500 | ET_0034 | 3 649,50 €  |
|    | 8925MD0220574 | BOLACHA                           | KG | 50   | ET_0041 |             |
|    | 8920MD0220562 | FLOCOS CEREAIS - NESTUM COM MEL   | KG | 150  | ET_0092 |             |
|    | 8920MD0220562 | FLOCOS DE CEREAIS CLUSTERS        | KG | 150  | ET_0092 |             |
|    | 8920MD0220562 | FLOCOS DE CEREAIS GOLDEN          | KG | 150  | ET_0092 |             |
| 11 | 8920MD0220558 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 65 | KG | 2200 | ET_0082 | 2 464,00 €  |
| 12 | 8915MD0263623 | MACEDONIA DE LEGUMES              | KG | 120  | ET_0109 | 186,00 €    |
| 13 | 8910MD0220446 | LEITE ACHOCOLATADO UHT            | LI | 250  | ET_0102 | 670,50 €    |
|    | 8910MD0220452 | LEITE MEIO GORDO UHT              | LI | 800  | ET_0103 |             |
| 14 | 8940MD0220613 | GELADO                            | LI | 2000 | ET_0095 | 4 800,00 €  |
| 15 | 8905MD0220377 | FRANGO                            | KG | 8000 | ET_0093 | 26 000,00 € |
| 16 | 8905MD0220316 | PEITO DE PERU                     | KG | 1500 | ET_0135 | 9 060,00 €  |
| 17 | 8905MD0220330 | CARNE DE PORCO ENTREMEADA         | KG | 400  | ET_0077 | 20 505,50 € |
|    | 8905MD0220357 | COSTELETAS DE PORCO               | KG | 1900 | ET_0014 |             |
|    | 8905MD0220372 | FIGADO DE PORCO                   | KG | 50   | ET_0090 |             |
|    | 8905MD0220415 | PERNA DE PORCO DESOSSADA          | KG | 2200 | ET_0014 |             |
|    | 8905MD0220437 | SALSICHA FRESCA                   | KG | 1600 | ET_0155 |             |
| 18 | 8905MD0220334 | CARNE DE VACA DE 1a ALCATRA       | KG | 700  | ET_0015 | 22 855,00 € |
|    | 8905MD0220334 | CARNE DE VACA DE 1a POJADOURO     | KG | 700  | ET_0015 |             |
|    | 8905MD0220334 | CARNE DE VACA DE 1a RABADILHA     | KG | 700  | ET_0015 |             |
|    | 8905MD0220334 | CARNE DE VACA DE 1a VAZIA         | KG | 700  | ET_0015 |             |
|    | 8905MD0220335 | CARNE DE VACA DE 2a CACHAÇO       | KG | 700  | ET_0015 |             |

|    |               |                     |    |      |         |                     |
|----|---------------|---------------------|----|------|---------|---------------------|
| 19 | 8915MD0220508 | FEIJAO BRANCO       | KG | 800  | ET_0088 | 4 992,00 €          |
|    | 8915MD0220512 | FEIJAO FRADE        | KG | 800  | ET_0088 |                     |
|    | 8915MD0220510 | FEIJAO VERMELHO     | KG | 800  | ET_0088 |                     |
|    | 8915MD0220518 | GRAO DE BICO        | KG | 800  | ET_0097 |                     |
| 20 | 8945MD0220618 | AZEITE (25LI)       | LI | 2700 | ET_0027 | 15 000,00 €         |
|    | 8945MD0220618 | AZEITE (5LI )       | LI | 1300 | ET_0027 |                     |
| 21 | 8945MD0220623 | OLEO ALIMENTAR 25LT | LI | 2850 | ET_0121 | 20 125,00 €         |
|    | 8945MD0220623 | OLEO ALIMENTAR 5 LT | LI | 2900 | ET_0121 |                     |
| 22 | 8945MD0220620 | CREME VEGETAL       | KG | 300  | ET_0075 | 660,00 €            |
|    |               |                     |    |      |         | <b>138 900,35 €</b> |

## ANEXO B - Especificação Técnica

ET\_0014\_CARNE DE PORCO  
ET\_0015\_CARNE DE VACA  
ET\_0018\_AÇAFRÃO  
ET\_0020\_AÇÚCAR  
ET\_0021\_ÁGUA ENGARRAFADA  
ET\_0027\_AZEITE  
ET\_0034\_BARRA DE CEREAIS  
ET\_0041\_BOLACHA  
ET\_0048\_CANELA  
ET\_0059\_CHOCOLATE EM PÓ  
ET\_0064\_COCO RALADO  
ET\_0068\_COMPOTA  
ET\_0075\_CREME VEGETAL  
ET\_0077\_ENTREMEADA  
ET\_0082\_FARINHAS  
ET\_0088\_FEIJÕES  
ET\_0090\_FIGADO DE PORCO  
ET\_0092\_FLOCOS DE CEREAIS

ET\_0093\_FRANGO  
ET\_0095\_GELADO  
ET\_0097\_GRÃO DE BICO  
ET\_0099\_KETCHUP  
ET\_0102\_LEITE UHT CHOCOLATE  
ET\_0103\_LEITE UHT + DI  
ET\_0109\_MACEDONIA DE LEGUMES  
ET\_0118\_MOSTARDA  
ET\_0121\_OLEO ALIMENTAR  
ET\_0130\_PAU DE CANELA  
ET\_0135\_PERU  
ET\_0140\_PIMENTA  
ET\_0155\_SALSICHA FRESCA  
ET\_0161\_SUMO DE FRUTA DI  
ET\_0162\_TOMATE PELADO  
ET\_0164\_VINHO BRANCO  
ET\_0165\_VINHO TINTO



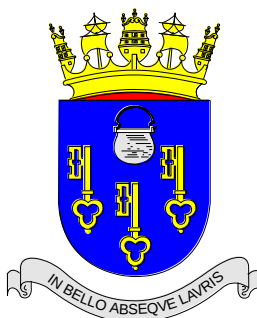
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0014**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0014**

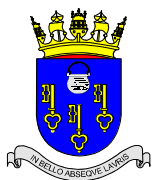
**CARNE DE PORCO**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0014</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0014

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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



**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0014**

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

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

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

## 5. DESCRIÇÃO

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



**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0014**

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

## **6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

### **6.1. Características gerais**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0014</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

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

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

## **6.2. Características técnicas**

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

## **7. ARMAZENAGEM**

### **7.1. Armazenagem geral**

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 5 de 8 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0014</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

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

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 6 de 8 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0014</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

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

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

## 7.2. Armazenagem técnica

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

## 8. FICHA TÉCNICA

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

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 7 de 8 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0014</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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



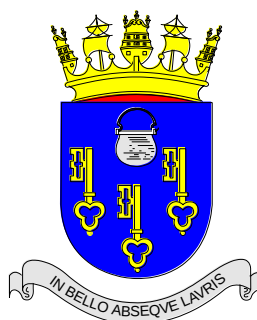
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0015**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

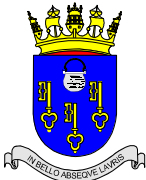
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0015**

**CARNE DE VACA**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0015</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0015

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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



**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0015**

## **1. OBJETIVO**

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

## **2. IDENTIFICAÇÃO**

|                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| 8905-MD022-0334 | CARNE DE VACA DE 1ª |
| 8905-MD022-0335 | CARNE DE VACA DE 2ª |

## **3. UNIDADE DE FORNECIMENTO**

KG (quilograma)

## **4. CAMPO DE APLICAÇÃO**

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

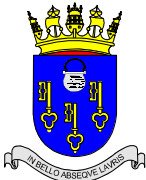
## **5. DESCRIÇÃO**

- Carne de 1ª** - Destina-se a assar e bife. Apenas são pretendidas as seguintes peças: Acém; Alcatra; Pojadouro; Rabadilha; Chã de fora; Ganso; Rosbife (lombo); Vazia; Lombinho;
- Carne de 2ª** - Destina-se a guisar e cozer. Apenas são pretendidas as seguintes peças: Cachaço; Chambão; Aba; Maça do peito.

## **6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

### **6.1. Características gerais**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0015</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 6.2. Características técnicas

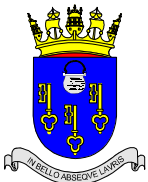
- a) Toda a carne de vaca (carne de vaca de 1ª e carne de vaca de 2ª) deve apresentar as seguintes características mínimas:
  - a) Pertencerem à 1ª categoria – proveniente de animal novo, carne tenra, pele lúzida bem aderente à carne e ausência de traumatismo;
  - b) A peça de carne deve apresentar-se limpa de gordura, sem sinais de queimadura do gelo e coloração *sui generis*;
  - c) Ser proveniente de bovinos com menos de 24 meses de idade;
  - d) Ser provenientes de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. Não devem ter sido expostas a contaminação ou adicionadas de qualquer substância perigosa que as possa tornar impróprias para consumo;
  - e) Ser fornecida por entidades comerciais que se encontrem sob controlo sanitário dos serviços oficiais competentes;
- b) Os géneros devem ter uma validade superior a 12 meses, à data da sua receção.

## 7. ARMAZENAGEM

### 7.1. Armazenagem geral

- a) A carne de vaca deve apresentar-se embalada a vácuo;
- b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
  - i. Conter exclusivamente um só tipo de peça;
  - ii. Ser de material adequado para uso alimentar;
  - iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
  - i. Ser uma caixa de cartão, nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva e devidamente cintada;
  - ii. Identificar de forma clara, visível e legível, as seguintes menções:

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 4 de 6 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0015</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

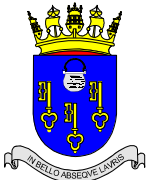
## **7.2. Armazenagem técnica**

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

## **8. FICHA TÉCNICA**

- a) A ficha técnica deverá:

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0015</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) A. Gomes Castro e A. Sérgio Pouzada – Embalagem para a Indústria Alimentar – Instituto Piaget (2004);
- b) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
- c) Decreto-lei 323-F/2000 de 20 de dezembro;
- d) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
- e) Despacho Normativo 1/2001 de 11 de janeiro;
- f) Regulamento (CE) 1760/2000 de 17 de julho;
- g) Regulamento (CE) 1825/2000 de 25 de agosto;
- h) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
- i) Regulamento 853/2004 de 29 de abril.



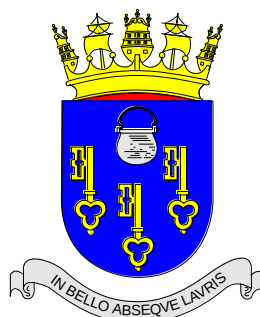
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0018**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

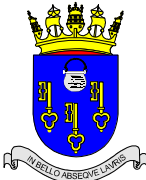


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0018**

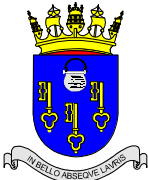
**AÇAFRÃO**

ET 0018

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0018</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0018</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

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

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

## 5. DESCRIÇÃO

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

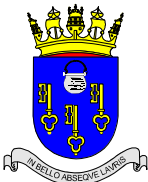
## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

## 7. ARMAZENAGEM

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

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

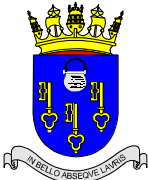
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0018</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

- b) Os sacos de embalagem devem proteger o açafrão de contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
  - i. Nome científico da espécie "*Crocus sativus*", denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Açafrão" e a forma de apresentação "moído";
  - ii. Lista de ingredientes;
  - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
  - iv. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
  - v. Peso líquido em quilogramas;
  - vi. A identificação do lote, geralmente precedida da letra "L" (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
  - vii. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

## 8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
  - i. Constituída por duas embalagens de 250gr;
  - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem, com a seguinte informação legível: "NPD e designação do concorrente".

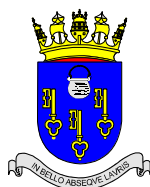
|  |            |  |
|--|------------|--|
|  | - 4 de 5 - |  |
|--|------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0018</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

|                               |                   |  |
|-------------------------------|-------------------|--|
| <p><b>VERSO EM BRANCO</b></p> | <p>- 5 de 5 -</p> |  |
|-------------------------------|-------------------|--|



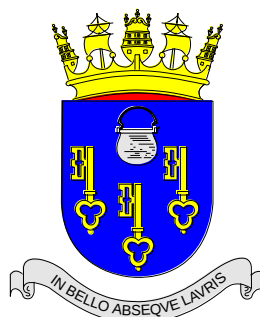
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0020**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

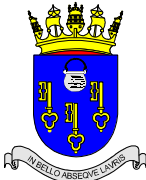


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0020**

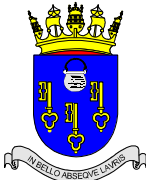
**AÇÚCAR**

ET 0020

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0020</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0020</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

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

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

## 5. DESCRIÇÃO

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

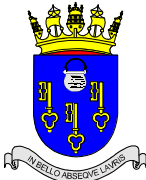
## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

## 7. ARMAZENAGEM

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0020</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

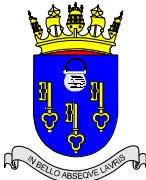
## 8. AMOSTRA

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

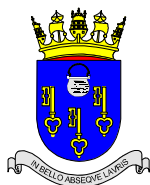
- a) Decreto-Lei 188/2005 de 4 de Novembro;
- b) Decreto–Lei 290/2003 de 15 de Novembro;
- c) Decreto–Lei 302/85 de 29 de Julho;
- d) Decreto–Lei 302/85 de 29 de Julho;
- e) Decreto-Lei 560/99 de 18 de Dezembro;

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

|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0020</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

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

|                               |                   |  |
|-------------------------------|-------------------|--|
| <p><b>VERSO EM BRANCO</b></p> | <p>- 5 de 5 -</p> |  |
|-------------------------------|-------------------|--|



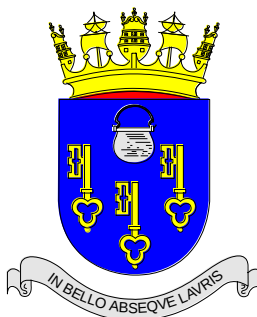
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0021**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

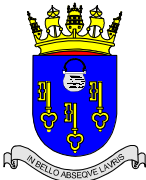
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0021**

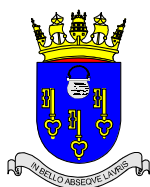
**ÁGUA ENGARRAFADA**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0021</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0021

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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



**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0021**

## **1. OBJETIVO**

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de água mineral ou de nascente natural.

## **2. IDENTIFICAÇÃO**

|                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| 8960-MD-000-4578 | AGUA, EMBALAGEM 0,33 LT |
| 8960-MD-000-4564 | AGUA, EMBALAGEM 0,5 LT  |
| 8960-MD-000-4563 | AGUA, EMBALAGEM 1,5 LT  |

## **3. UNIDADE DE FORNECIMENTO**

EA (unidade)

## **4. CAMPO DE APLICAÇÃO**

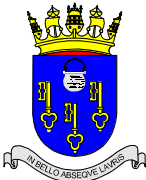
A água mineral ou de nascente natural a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

## **5. DESCRIÇÃO**

Água mineral ou de nascente natural é a água que contém minerais ou outras substâncias dissolvidas que alteram a sua composição e/ou lhe dão valor terapêutico, são águas subterrâneas originárias das águas de superfície que se infiltram através do solo.

## **6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- A água mineral ou de nascente deve ser embalada em garrafas de 1,5 Lt e/ou 0,5 Lt e/ou 0,33 Lt;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses, á data da sua receção.

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0021</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

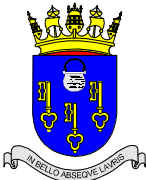
## 7. ARMAZENAGEM

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

## 8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo garrafas de água mineral ou de nascente natural de 1,5 Lt deve ser:
  - i. Constituída por uma embalagem de 6 garrafas de 1,5Lt;

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 4 de 5 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0021</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

- ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
- c) A amostra do artigo garrafas de água mineral ou de nascente natural de 0,5Lt deve ser:
  - i. Constituída por uma embalagem entre 12 a 24 garrafas de 0,5 Lt;
  - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.
- d) A amostra do artigo garrafas de água mineral ou de nascente natural de 0,33Lt deve ser:
  - iii. Constituída por uma embalagem entre 12 a 24 garrafas de 0,33 Lt;
  - iv. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei 243/2001 de 5 de setembro;
- b) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- c) Diretiva 98/83/CE do Conselho de 3 de novembro;
- d) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 5 de 5 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|



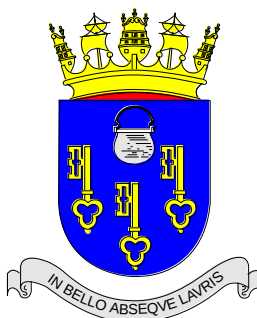
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0027**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

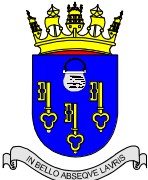
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0027**

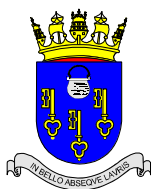
**AZEITE**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0027</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0027

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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



**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0027**

## **1. OBJETIVO**

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

## **2. IDENTIFICAÇÃO**

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

## **3. UNIDADE DE FORNECIMENTO**

Lt (litros)

## **4. CAMPO DE APLICAÇÃO**

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

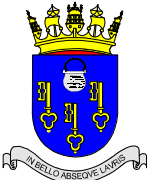
## **5. DESCRIÇÃO**

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

## **6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

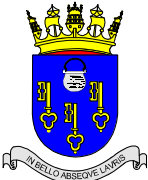
|  |            |  |
|--|------------|--|
|  | - 3 de 5 - |  |
|--|------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0027</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

## 7. ARMAZENAGEM

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0027</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

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

## 8. AMOSTRA

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 5 de 5 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|



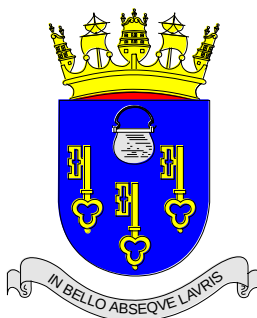
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0034**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

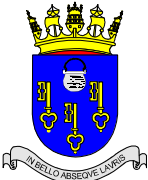
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0034**

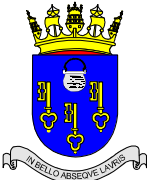
**BARRA DE CEREAIS**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0034</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0034

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0034</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| 8920-MD031-3775 | BARRA DE CEREAIS |
|-----------------|------------------|

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

EA (unidade)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

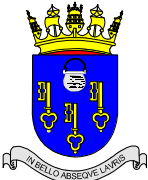
## 5. DESCRIÇÃO

Barra de cereais são um complemento para uma alimentação equilibrada. Consistem em pequenas barras (21 a 25 gr).

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) As barras de cereais devem ser dos seguintes sabores:
  - i. Chocolate;
  - ii. Fruta;
- b) Todos os ingredientes das barras de cereais devem ser de boa qualidade, são, isentos de parasitas, de ataques de parasitas e de odores e/ou sabores estranhos;
- c) As barras de cereais devem ser embaladas em caixas com 6 a 8 unidades;
- d) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 3 meses à data da sua receção.

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0034</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

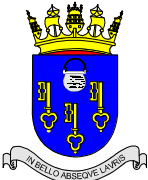
## 7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto deve:
  - i. Ser fabricada em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
  - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
  - i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada;
  - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
    1. A denominação de venda constituída pelo nome “Barras de cereais”;
    2. Lista de ingredientes;
    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, do produto contido nas embalagens;
    6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
    7. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

## 8. AMOSTRA

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

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

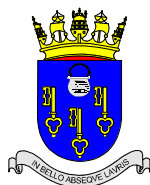
|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0034</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

- b) A amostra do artigo deve ser:
- Constituída por uma embalagem com 6 a 8 unidades, de cada um dos sabores solicitados na alínea a) do n.º 6;
  - Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

|  |                   |  |
|--|-------------------|--|
|  | <p>- 5 de 5 -</p> |  |
|--|-------------------|--|



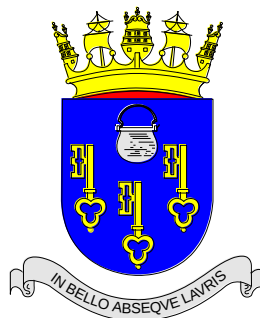
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0041**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

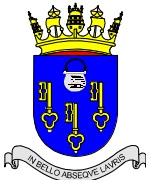


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0041**

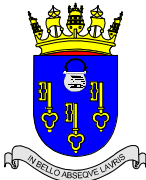
**BOLACHA**

ET 0041

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0041</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0041</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

|                 |         |
|-----------------|---------|
| 8925-MD022-0574 | BOLACHA |
|-----------------|---------|

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

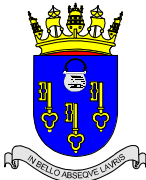
## 5. DESCRIÇÃO

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

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

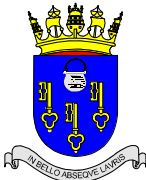
|  |            |  |
|--|------------|--|
|  | - 3 de 5 - |  |
|--|------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0041</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

## 7. ARMAZENAGEM

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0041</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

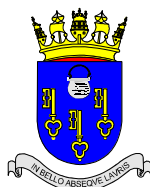
## 8. AMOSTRA

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 5 de 5 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|



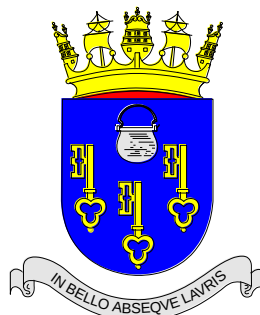
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0048**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

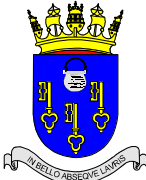


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0048**

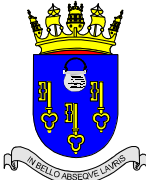
**CANELA**

ET 0048

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0048</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0048</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

|                 |        |
|-----------------|--------|
| 8950-MD026-3811 | CANELA |
|-----------------|--------|

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

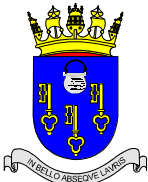
## 5. DESCRIÇÃO

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

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

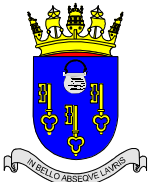
|  |            |  |
|--|------------|--|
|  | - 3 de 5 - |  |
|--|------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0048</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

## 7. ARMAZENAGEM

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0048</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

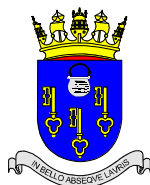
## 8. AMOSTRA

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

|  |            |  |
|--|------------|--|
|  | - 5 de 5 - |  |
|--|------------|--|



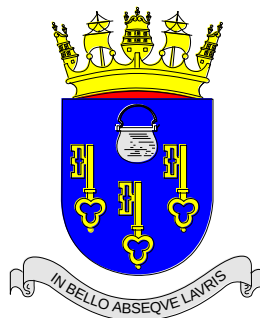
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0059**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

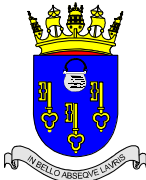


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0059**

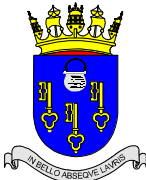
**CHOCOLATE EM PÓ**

ET 0059

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0059</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0059</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

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

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

## 5. DESCRIÇÃO

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

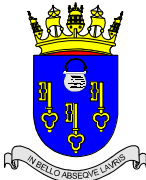
## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

## 7. ARMAZENAGEM

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

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

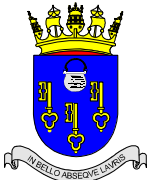
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0059</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

## 8. AMOSTRA

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0059</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

|  |                   |  |
|--|-------------------|--|
|  | <p>- 5 de 5 -</p> |  |
|--|-------------------|--|



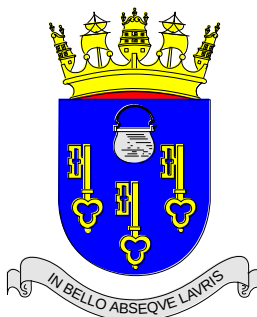
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0064**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

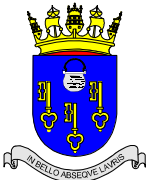
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0064**

**COCO RALADO**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0064</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0064

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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



**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0064**

## **1. OBJETIVO**

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

## **2. IDENTIFICAÇÃO**

8950-MD022-0633

COCO RALADO

## **3. UNIDADE DE FORNECIMENTO**

KG (quilograma)

## **4. CAMPO DE APLICAÇÃO**

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

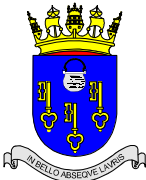
## **5. DESCRIÇÃO**

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

## **6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

## **7. ARMAZENAGEM**

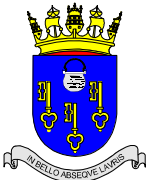
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0064</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

## 8. AMOSTRA

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

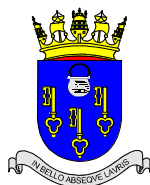
|  |            |  |
|--|------------|--|
|  | - 4 de 5 - |  |
|--|------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0064</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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



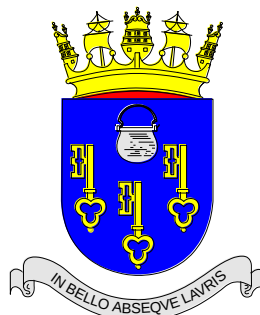
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0068**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



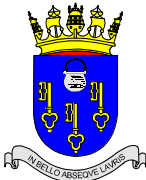
**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0068**

**COMPOTA**

ET 0068

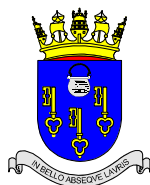
|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0068</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

### REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|



**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0068**

## **1. OBJETIVO**

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

## **2. IDENTIFICAÇÃO**

8930-MD022-0584

COMPOTA

## **3. UNIDADE DE FORNECIMENTO**

EA (unidade)

## **4. CAMPO DE APLICAÇÃO**

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

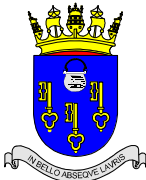
## **5. DESCRIÇÃO**

Compota é feita a partir de fruta esmagada ou homogeneizada e açúcar. É menos firme que a geleia mas consegue também manter a sua forma.

## **6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- a) A compota deve ser de variados sabores:
  - i. Morango;
  - ii. Pêssego;
  - iii. Tomate;
  - iv. Gila;
  - v. Frutos silvestres;
- b) A compota deve ser proveniente de frutos de boa qualidade, são, isentos de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

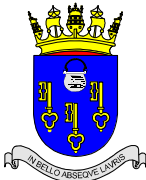
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0068</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

- c) As compotas devem ser acondicionadas em embalagens secundárias com 6 embalagens primárias com peso líquido compreendido entre 300 e 420 gr cada;
- 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 “compota de ...”;
    - 2. A lista de ingredientes;
    - 3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
    - 4. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
    - 5. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
    - 6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam 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;

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0068</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

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

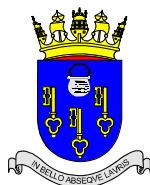
## 8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
- Constituída por duas embalagens primárias com peso líquido compreendido entre 300gr e 420gr cada, dos diferentes sabores solicitados;
  - 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

- Declaração de Retificação 16-C/2003 de 31 de outubro;
- Decreto-lei 230/2003 de 27 de setembro;
- Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
- Regulamento 1169/2011 de 25 de outubro.

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|



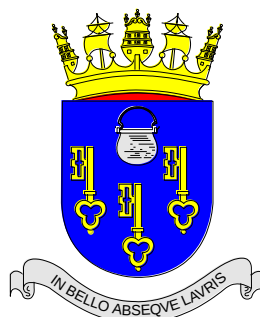
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0075**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

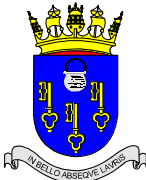


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0075**

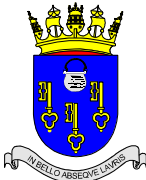
**CREME VEGETAL**

ET 0075

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0075</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0075</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

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

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

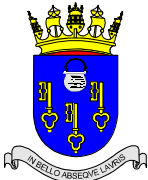
## 5. DESCRIÇÃO

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

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0075</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

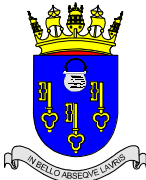
butil-hidroxianisol (BHA) e butil-hidroxitolueno (BHT); galatos de propilo, octilo; misturas de galatos com BHA e/ou BHT); Sinérgicos e reguladores de acidez (ácido láctico, lactato de sódio, lactato de potássio, ácido cítrico, citratos de sódio, citratos de potássio, ácido tartárico, tartaratos de sódio,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

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

## 7. ARMAZENAGEM

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0075</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

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

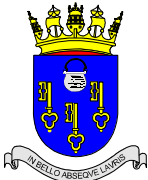
## 8. AMOSTRA

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

## 8. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

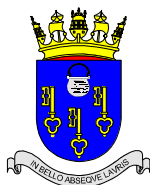
- a) Decreto-lei 13/2006 de 20 de janeiro;
- b) Decreto-lei 106/2005 de 29 de junho;
- c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 5 de 6 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0075</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

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

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 6 de 6 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|



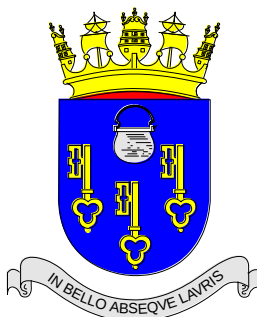
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0077**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

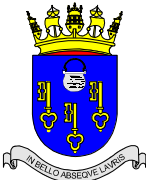
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0077**

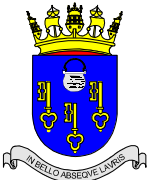
**CARNE DE PORCO - ENTREMEADA**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0077</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0077

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0077</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

|                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| 8905-MD022-0330 | CARNE DE PORCO - ENTREMEADA |
|-----------------|-----------------------------|

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

## 5. DESCRIÇÃO

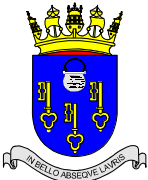
Entremeada, peça constituída pela gordura, pela pele (courato) e pelas camadas musculares das regiões inferiores do torác e do abdómen.

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 6.1. Características gerais

- A entremeada deve apresentar-se ultracongelada;
- A entremeada deve apresentar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade antes de ter sido submetida a um processo de adequado de ultracongelação;
- O processo de ultracongelação permite ultrapassar, tão rapidamente quanto necessário, a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos, e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18°C.

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0077</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

## 6.2. Características técnicas

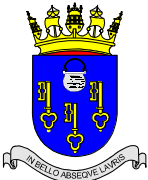
- a) Cada peça não deverá apresentar um peso superior a 4 kg;
- b) Os géneros entregues devem ter uma validade mínima de 9 meses à data da sua receção;
- c) Apenas pode ser usada carne proveniente de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. Esta carne não deve ter sido exposta a contaminação ou adicionadas de qualquer substância perigosa que a possa tornar imprópria para consumo;
- d) Apenas poderão fornecer entremeada congelada, os estabelecimentos que se encontrem sob controlo sanitário dos serviços oficiais competentes.

## 7. ARMAZENAGEM

### 7.1. Armazenagem geral

- a) A entremeada deve ser embalada a vácuo;
- b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
  - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
  - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
  - i. Ser caixa de cartão resistente, nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva e devidamente cintada;
  - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
    1. A denominação de venda constituída pelo nome “Entremeada de Porco”;
    2. A menção “Ultracongelado”;
    3. País de origem;

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0077</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

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

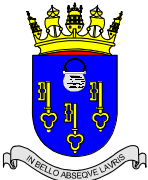
#### **7.2. Armazenagem técnica**

- a) A entremeada deve ser acondicionada em embalagens com peso líquido compreendido entre 8 e 12 kg.

### **8. FICHA TÉCNICA**

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

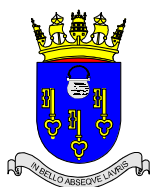
|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 5 de 6 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0077</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

- iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;
- b) O produto a fornecer, caso seja adjudicado, deve apresentar todas as características definidas nos pontos 5, 6 e 7 desta Especificação Técnica.

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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



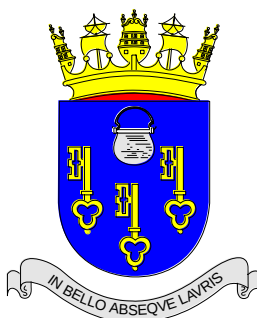
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0082**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

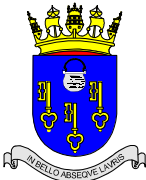
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0082**

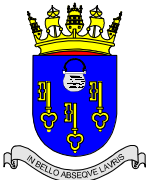
**FARINHAS**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0082</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0082

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0082</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

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

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

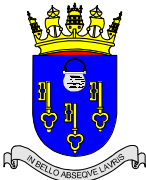
## 5. DESCRIÇÃO

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

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 3 de 6 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

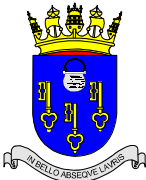
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0082</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

## 7. ARMAZENAGEM

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0082</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

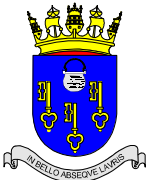
2. A forma de apresentação “moído”;
3. Lista de ingredientes;
4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
5. Data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
6. Peso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

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

## 8. AMOSTRA

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

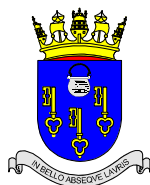
|  |            |  |
|--|------------|--|
|  | - 5 de 6 - |  |
|--|------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0082</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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



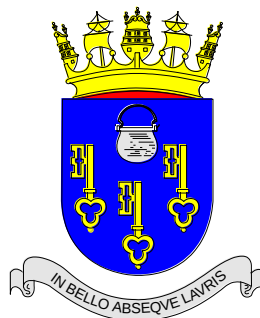
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0088**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

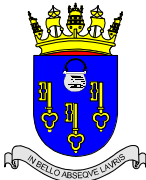


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0088**

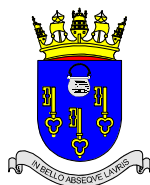
**FEIJÃO BRANCO**  
**FEIJÃO ENCARNADO**  
**FEIJÃO FRADE**

ET 0088

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0088</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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



**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0088**

## **1. OBJETIVO**

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

## **2. IDENTIFICAÇÃO**

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

## **3. UNIDADE DE FORNECIMENTO**

KG (quilograma)

## **4. CAMPO DE APLICAÇÃO**

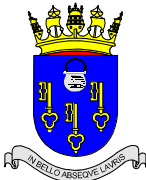
O feijão branco, o feijão encarnado e o feijão frade a que se refere a presente especificação destinam-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

## **5. DESCRIÇÃO**

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

## **6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

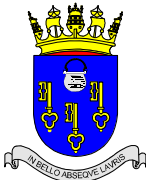
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0088</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

## 7. ARMAZENAGEM

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0088</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

## 8. AMOSTRA

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

|  |            |  |
|--|------------|--|
|  | - 5 de 5 - |  |
|--|------------|--|



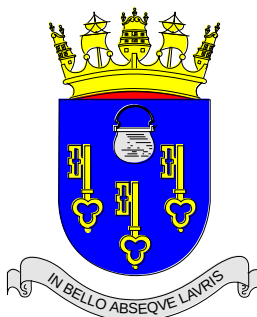
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0090**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

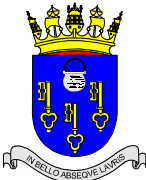
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0090**

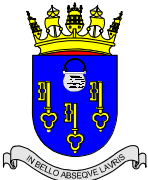
**FÍGADO DE PORCO**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0090</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0090

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0090</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

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

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

## 5. DESCRIÇÃO

Fígado de porco deve apresentar-se ultracongelado.

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

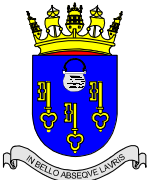
### 6.1. Características gerais

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

### 6.2. Características técnicas

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0090</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

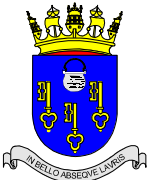
- c) Apenas pode ser usado fígado de porco proveniente de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. O fígado não deve ter sido exposto a contaminação ou adicionado de qualquer substância perigosa que o possa tornar impróprio para consumo.

## 7. ARMAZENAGEM

### 7.1. Armazenagem geral

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0090</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

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

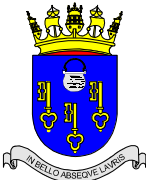
## **7.2. Armazenagem geral**

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

## **8. FICHA TÉCNICA**

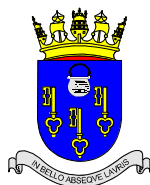
- a) A ficha técnica deverá:
  - i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
  - ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
  - iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa,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

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

|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0090</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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



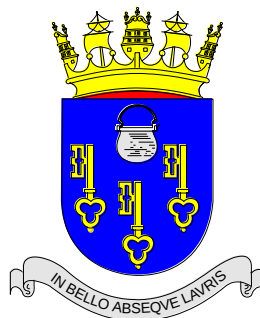
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0092**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

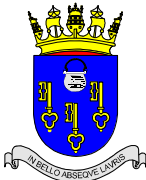


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0092**

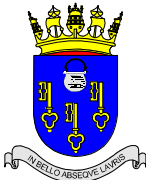
**FLOCOS DE CEREAIS**

ET 0092

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0092</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0092</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

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

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

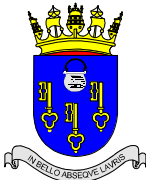
## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

## 5. DESCRIÇÃO

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0092</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

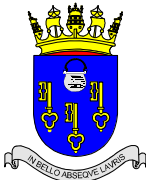
## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

## 7. ARMAZENAGEM

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0092</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

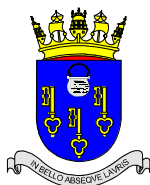
## 8. AMOSTRA

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

|  |            |  |
|--|------------|--|
|  | - 5 de 5 - |  |
|--|------------|--|



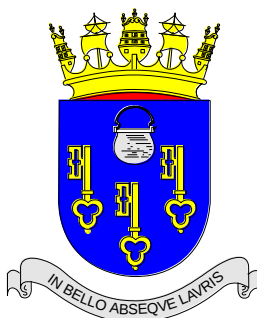
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0093**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

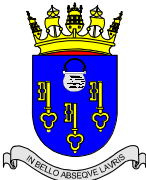
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0093**

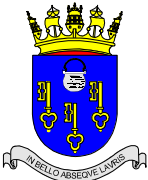
**FRANGO**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0093</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0093

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0093</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

|                 |        |
|-----------------|--------|
| 8905-MD022-0377 | FRANGO |
|-----------------|--------|

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

## 5. DESCRIÇÃO

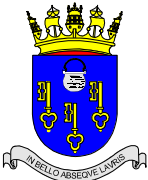
Carcaça de frango *gallus domesticus* sangrada, depenada, eviscerada, desprovida de cabeça, com a extremidade do externo flexível (não ossificada).

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 6.1. Características gerais

- a) O frango deve apresentar-se ultracongelado;
- b) O processo de ultracongelação permite ultrapassar, tão rapidamente quanto necessário, a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos, e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18°C;
- c) As carcaças de frango devem satisfazer as seguintes características mínimas:
  - i. Intactas, atendendo à apresentação;
  - ii. Limpas, isentas de matéria extra visível ou sujidade;
  - iii. Isentas de qualquer cheiro estranho;

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

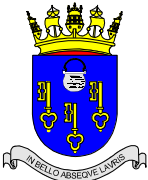
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0093</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

- iv. Isentas de manchas de sangue, exceto aquelas que sejam pequenas e pouco visíveis;
- v. Isentas de ossos partidos e de contusões graves.

## **6.2. Características técnicas**

- a) As carcaças de frango devem apresentar-se sem miudezas;
- b) As carcaças de frango devem ser acondicionadas individualmente em embalagem primária com um peso líquido mínimo de 1100 gr e máximo de 1600 gr;
- c) As carcaças de frango devem pertencer à categoria A, devendo satisfazer os seguintes critérios:
  - i. Ter boa configuração. A carne deve ser abundante, o peito bem desenvolvido, largo, longo e carnudo, as pernas inteiras, carnudas. Os perus devem apresentar uma camada adiposa fina e regular no peito, dorso e coxa;
  - ii. No peito, pernas, uropígio, articulações das patas e extremidades das asas podem estar presentes pequenas penas, extremidades do cálamio das penas e filoplumas;
  - iii. São permitidos alguns danos, contusões e descolorações desde que os mesmos sejam pequenas e pouco visíveis e não se localizem no peito ou nas pernas. Pode faltar a extremidade da asa. E admitida uma ligeira vermelhidão na extremidade das asas e folículos;
  - iv. Não deve haver vestígios de queimaduras da congelação, exceto aquelas que são casuais, pequenas, pouco visíveis e não localizadas no peito ou em toda a perna;
- d) A apresentação comercial das carcaças de frango deve satisfazer os seguintes critérios:
  - i. Boa colocação dos membros inferiores e superiores;
  - ii. Corte feito na entrada do peito coberto pela pele correspondente à região do pescoço;

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0093</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

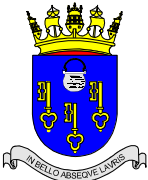
- e) Os géneros entregues deverão ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção;
- f) Apenas podem ser usadas carnes provenientes de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. Estas carnes não devem ter sido expostas a contaminação ou adicionadas de qualquer substância perigosa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

## 7. ARMAZENAGEM

### 7.1. Armazenagem geral

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

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 5 de 7 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0093</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

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

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

## **7.2. Armazenagem técnica**

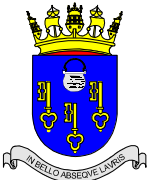
- a) As carcaças de frango devem ter sido ultracongeladas individualmente de forma que possam ser separadas cada uma por si sem ter de haver descongelamento de todo o material;
- b) As embalagens primárias das carcaças de frango devem ser acondicionadas em embalagem secundária com peso líquido compreendido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

## **8. FICHA TÉCNICA**

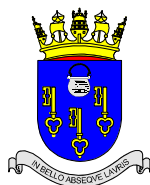
- a) A ficha técnica deverá:
  - i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
  - ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
  - iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa,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

## **9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS**

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 6 de 7 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0093</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

- a) Decreto-lei 111/2006 de 9 de junho;
- b) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
- c) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
- d) Diretiva 2004/41 de 21 de abril;
- e) Regulamento (CE) 1047/2009 de 19 de outubro;
- f) Regulamento (CE) 543/2008 de 16 de junho;
- g) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
- h) Regulamento 1029/2006 de 19 de junho;
- i) Regulamento 1101/98 de 25 de maio;
- j) Regulamento 1308/2013 de 17 de dezembro;
- k) Regulamento 1906/90 de 26 de junho;
- l) Regulamento 853/2004 de 29 de abril.



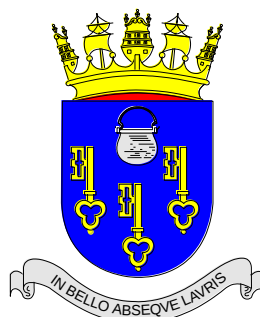
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0095**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

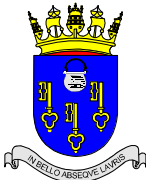


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0095**

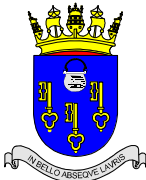
**GELADO**

ET 0095

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0095</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0095</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

|                 |        |
|-----------------|--------|
| 8940-MD022-0613 | GELADO |
|-----------------|--------|

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

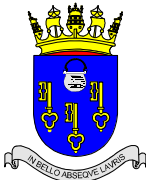
## 5. DESCRIÇÃO

Gelado alimentar é um produto homogéneo obtido por congelação, e mantido nesse estado até ao momento de ser ingerido pelo consumidor, a partir de uma mistura de matérias gordas e substâncias proteicas, com ou sem adição de outros ingredientes alimentares. A mistura contém leite, derivados de leite e/ou ovos que serve de base ao fabrico de gelados, sendo posteriormente submetida a pasteurização ou tratamento térmico ou equivalente.

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) A quantidade total de gelados solicitada deverá ser repartida na mesma proporção pelos diferentes sabores solicitados;
  - i. Morango;
  - ii. Baunilha;
  - iii. Chocolate;

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0095</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

b) Ingredientes principais:

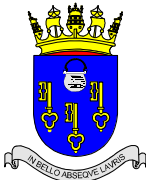
- i. Leite pasteurizado concentrado, desidratado, fermentado;
- ii. Constituintes do leite e produtos lácteos;
- iii. Gorduras e óleos de origem vegetal autorizados para a alimentação humana;
- iv. Proteínas comestíveis, além das proteínas do leite;
- v. Açúcares alimentares tais como sacarose, xarope de glucose, dextrose e frutose, mel;
- vi. Ovos de galinha e/ou os seus constituintes frescos, refrigerados, liofilizados, em pó ou granulado;
- vii. Frutos frescos, congelados, concentrados, liofilizados, em pó, cristalizados, em calda;
- viii. Sumos;
- ix. Purés;
- x. Polpas;
- xi. Compotas;
- xii. Xaropes.

- c) Aditivos legalmente permitidos pela legislação em vigor para géneros alimentícios;
- d) Os gelados devem ser acondicionados em embalagens com peso compreendido entre 80 e 100 ml dentro de uma embalagem secundária com 24 a 32 unidades de gelados;
- e) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

## 7. ARMAZENAGEM

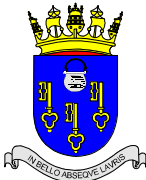
- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
  - i. Ser de material adequado para uso alimentar;

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0095</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

- ii. Ser de material inócuo em relação ao conteúdo, inerte e impermeável de modo a garantir a higiene e qualidades alimentares;
  - iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
- i. Ser caixa de cartão resistente, nova, não danificada, sem componentes metálicos;
  - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
    1. A denominação de venda constituída pelo nome “Gelado de leite com gordura vegetal” seguida dos ingredientes que lhe conferem aroma e/ou sabor “Baunilha”, e/ou “Chocolate”, e/ou “Morango”.
    2. Lista de ingredientes;
    3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
    4. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
    5. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
    6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
    7. 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.

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 5 de 6 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0095</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

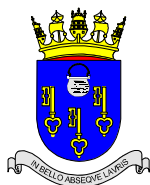
## 8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo gelado deve ser:
  - i. Constituída por uma embalagem secundária com 24 a 32 embalagens primárias de gelado com peso compreendido entre 80 e 100 ml;
  - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho;
- b) Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18 de novembro;
- c) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- d) Norma Portuguesa 3293 (2008) – Gelados alimentares e misturas embaladas para congelar: Definição, classificação, características, embalagem, conservação e rotulagem;
- e) Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril;
- f) Regulamento (CE) n.º 1019/2008, de 17 de outubro;
- g) Regulamento (CE) n.º 2074/2005, de 5 de dezembro;
- h) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 6 de 6 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|



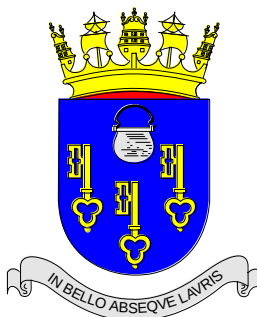
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0097**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

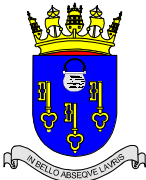
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0097**

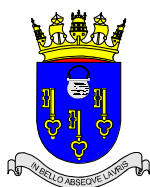
**GRÃO DE BICO**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0097</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0097

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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



**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0097**

## **1. OBJETIVO**

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

## **2. IDENTIFICAÇÃO**

8915-MD022-0518

GRÃO DE BICO

## **3. UNIDADE DE FORNECIMENTO**

KG (quilograma)

## **4. CAMPO DE APLICAÇÃO**

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

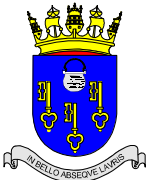
## **5. DESCRIÇÃO**

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

## **6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

## **7. ARMAZENAGEM**

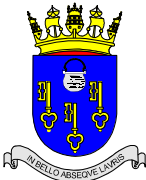
|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0097</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

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

## 8. AMOSTRA

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

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 4 de 5 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

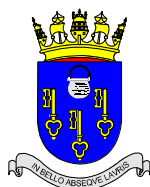
|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0097</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 5 de 5 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|



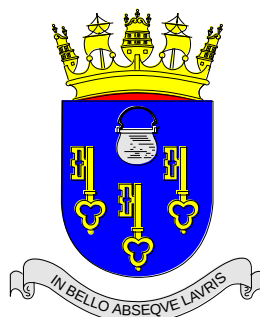
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0099**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

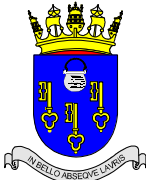


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 099**

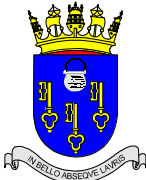
**KETCHUP**

ET 0099

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0099</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0099</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

|                 |         |
|-----------------|---------|
| 8950-MD022-0640 | KETCHUP |
|-----------------|---------|

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

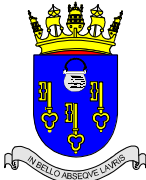
## 5. DESCRIÇÃO

O ketchup é uma mistura à base de concentrado de tomate, água, açúcar, vinagre de vinho, xarope de glucose, sal, amido, espessante (goma de xantana), especiarias e conservantes (ácido sórbico).

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Todos os ingredientes do *ketchup* devem ser de boa qualidade, são, isentos de parasitas e isentos de odores e/ou sabores estranhos;
- O ketchup deve ser acondicionado em embalagens com peso compreendido entre 300 e 450 gr;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0099</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

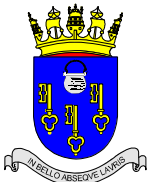
## 7. ARMAZENAGEM

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

## 8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo ketchup, deve ser:
  - i. Constituída por uma embalagem com peso compreendido entre 300 e 450 gr;

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

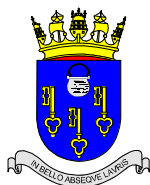
|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0099</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

|  |                   |  |
|--|-------------------|--|
|  | <p>- 5 de 5 -</p> |  |
|--|-------------------|--|



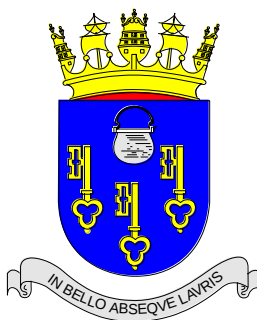
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0102**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

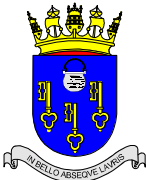
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0102**

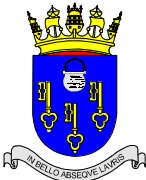
**LEITE UHT COM CHOCOLATE**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0102</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0102

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0102</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

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

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Lt (litro).

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

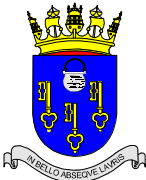
## 5. DESCRIÇÃO

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

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

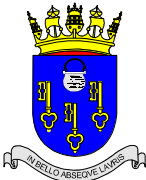
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0102</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

## 7. ARMAZENAGEM

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0102</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

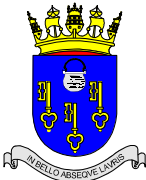
## 8. AMOSTRA

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

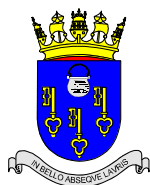
## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b><br/> <b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b><br/> <b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0102</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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



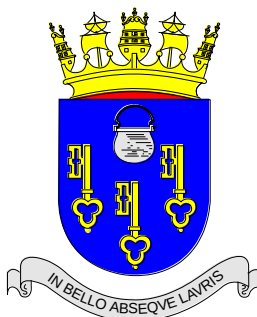
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0103**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

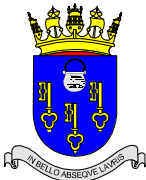
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0103**

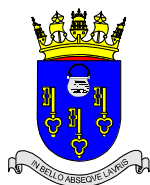
**LEITE UHT**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0103</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0103

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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



**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0103**

## **1. OBJETIVO**

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

## **2. IDENTIFICAÇÃO**

8910-MD022-0452

LEITE UHT

## **3. UNIDADE DE FORNECIMENTO**

Lt (litro).

## **4. CAMPO DE APLICAÇÃO**

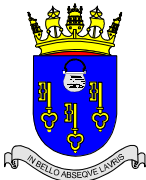
O leite UHT a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

## **5. DESCRIÇÃO**

O leite ultrapasteurizado (UHT) é o leite de vaca ultrapasteurizado destinado para fins alimentares, de consumo direto.

## **6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- a) Tratamento térmico - Leite ultrapasteurizado (UHT). O leite UHT, depois de convenientemente centrifugado, é aquecido em fluxo contínuo a alta temperatura durante um período de tempo muito curto (mínimo 135 °C durante pelo menos um segundo), seguindo-se um arrefecimento até 20 °C. O enchimento do leite é feito em embalagens estéreis e em condições assépticas.
- b) Teor de matéria gorda (%):
- Leite gordo - teor mínimo de gordura de 3,5%;
  - Leite meio gordo – teor mínimo de gordura de 1,5 a 1,8 %;
  - Leite magro – teor máximo de gordura de 0,5%;

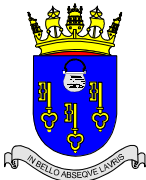
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0103</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

- c) Aspeto – normal e homogéneo;
- d) Cor – branca amarelada;
- e) Aroma – *sui generis*;
- f) Sabor – *sui generis*;
- g) Propriedades – Com ou sem lactose, conforme solicitado;
- h) O leite UHT deve ser acondicionado em embalagens de 1 lt ou em embalagens de dose individual (DI) de 200 ml;
- i) Os géneros entregues devem ter uma validade mínima de 6 meses à data da sua receção.

## 7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
  - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
  - ii. Material inócuo em relação ao conteúdo, inerte e impermeável de modo a garantir a higiene e qualidades alimentares;
  - iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
  - iv. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
    - 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Leite ultrapasteurizado ou leite UHT” ou “Leite ultrapasteurizado ou leite UHT sem lactose”, seguida da expressão “meio-gordo” ou “magro”;
    - 2. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
    - 3. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
    - 4. Quantidade, em litros, do conteúdo das embalagens;
    - 5. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0103</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

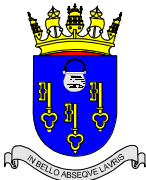
documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

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

## 8. AMOSTRA

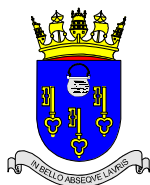
- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo leite UHT, embalagens de 1 lt, deve ser:
  - i. Constituída por uma embalagem secundária com 6 ou 12 embalagens primárias de 1 lt de leite com lactose e uma embalagem secundária com 6 a 12 embalagens primárias de 1 lt de leite sem lactose;
  - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
- c) A amostra do artigo leite UHT DI, embalagens de 200 ml, deve ser:
  - i. Constituída por uma embalagem secundária com 20 a 40 embalagens primárias de 200 ml de leite, cada;
  - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 5 de 6 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0103</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto –Lei n.º 113/2006, de 12 de junho;
- b) Decreto-Lei n.º 213/2003, de 18 de setembro;
- c) Decreto-Lei n.º 441/86, de 31 de dezembro;
- d) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- e) Diretiva n.º 41/2004, de 21 de abril;
- f) Norma Portuguesa 1034 (1986) – Leite Composto: Definição, classificação, características, acondicionamento e marcação;
- g) Portaria n.º 1169/95, de 23 de setembro;
- h) Portaria n.º 119/93, de 2 de fevereiro;
- i) Portaria n.º 473/87, de 4 de junho;
- j) Portaria n.º 533/93, de 21 de maio;
- k) Portaria n.º 77/90, de 1 de fevereiro;
- l) Regulamento (CE) n.º 2074/2005, de 5 de dezembro;
- m) Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril;
- n) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
- o) Regulamento n.º 3812/85, de 20 de dezembro.



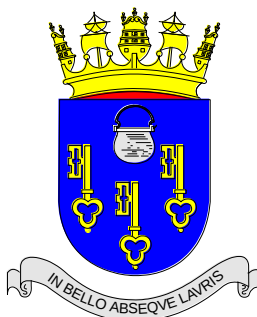
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0109**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

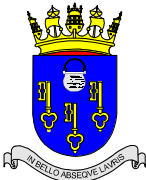
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0109**

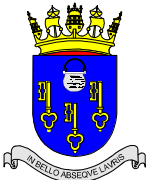
**MACEDONIA DE LEGUMES**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0109</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0109

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0109</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

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

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

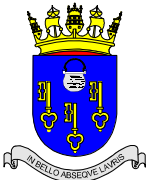
## 5. DESCRIÇÃO

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

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

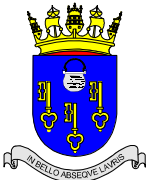
|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0109</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

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

## 7. ARMAZENAGEM

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

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 4 de 6 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0109</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

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

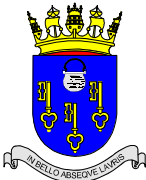
## 8. AMOSTRA

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

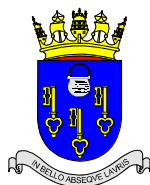
## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 5 de 6 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0109</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

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



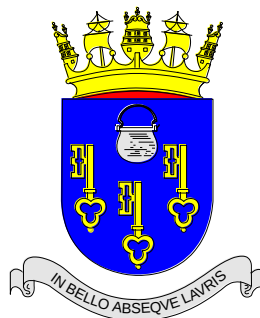
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0118**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

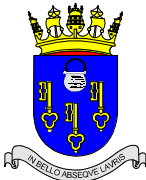


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0118**

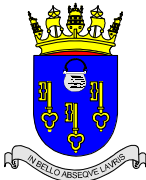
**MOSTARDA (MOLHO)**

ET 0118

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0118</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0118</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

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

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

## 5. DESCRIÇÃO

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

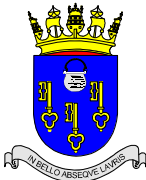
## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

## 7. ARMAZENAGEM

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

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

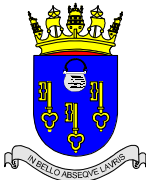
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0118</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

## 8. AMOSTRA

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

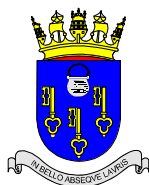
|  |            |  |
|--|------------|--|
|  | - 4 de 5 - |  |
|--|------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0118</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

## 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.

|  |                   |  |
|--|-------------------|--|
|  | <p>- 5 de 5 -</p> |  |
|--|-------------------|--|



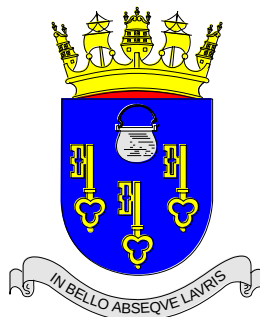
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0121**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

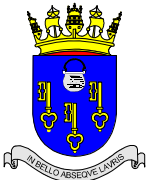


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0121**

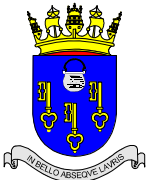
**ÓLEO ALIMENTAR**

ET0121

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0121</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0121</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

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

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Lt (litro)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

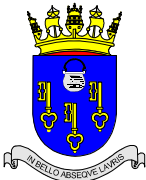
## 5. DESCRIÇÃO

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

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0121</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

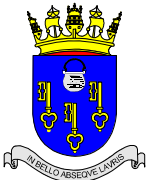
substâncias destes derivados em níveis suscetíveis de prejudicarem a saúde do consumidor;

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

## 7. ARMAZENAGEM

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

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 4 de 5 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0121</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

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

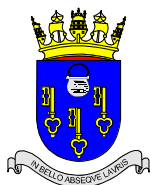
## 8. AMOSTRA

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 5 de 5 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|



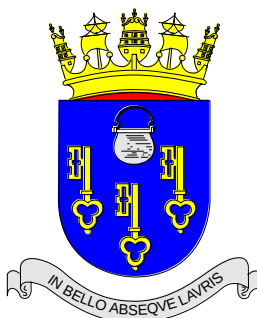
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0130**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

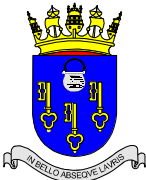


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0130**

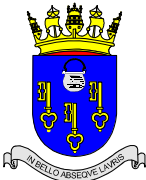
**PAU DE CANELA**

ET 0130

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0130</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0130</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| 8950-MD031-0656 | PAU DE CANELA |
|-----------------|---------------|

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma).

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

## 5. DESCRIÇÃO

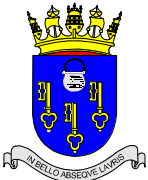
Pau de canela é um produto seco preparado para consumo humano, obtido das variedades cultivares de “*Cinnamomum*”.

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- O pau de canela deve ser proveniente de variedade de boa qualidade, sã, isenta de parasita e de sabores e/ou odores estranhos;
- O pau de canela deve ser acondicionado em embalagens com peso compreendido entre 0,5 e 1 kg;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

## 7. ARMAZENAGEM

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

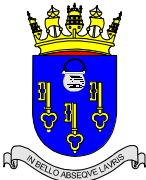
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0130</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação, contenção e comunicação do produto, deve:
- i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
  - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
  - iii. Figurar de forma claramente visível e legível as seguintes menções:
    1. Nome científico da espécie "*Cinnamomum*" e denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Pau de canela";
    2. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
    3. Data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
    4. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
    5. 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. 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 pau de canela deve ser:

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

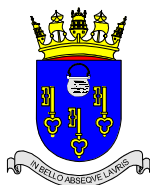
|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0130</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

- i. Constituída por uma embalagem primária com peso compreendido entre 0,5 e 1 kg;
- ii. Identificada com uma etiqueta 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.

|  |                   |  |
|--|-------------------|--|
|  | <p>- 5 de 5 -</p> |  |
|--|-------------------|--|



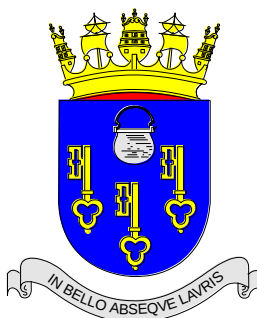
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0135**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

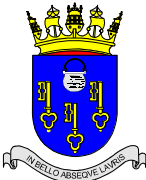
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0135**

**PERU**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0135</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0135

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

| Identificação de Alteração  | Data em que foi efetuada | Quem efetuou<br>(assinatura, posto, unidade)       |
|-----------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|
| ALTERAÇÃO (Letra da versão) | (dia/mês/ano)            | (assinatura do técnico)<br>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

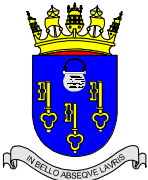
O peru a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

## 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 - |  |
|--|------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0135</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

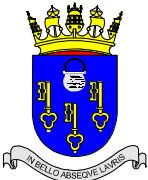
### **6.1. Características gerais**

- 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 - |  |
|--|------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0135</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

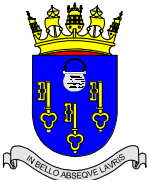
- vii. No peito, pernas, uropígio, articulações das patas e extremidades das asas podem estar presentes pequenas penas, extremidades do cálamio das penas e filoplumas;
- viii. São permitidos alguns danos, contusões e descolorações desde que os mesmos sejam pequenas e pouco visíveis e não se localizem 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;

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 5 de 8 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

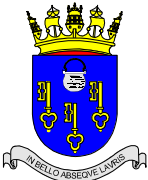
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0135</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

- 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 - |  |
|--|------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0135</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

- 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.

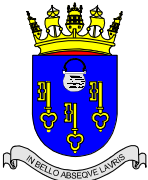
## 8. FICHA TÉCNICA

- 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.

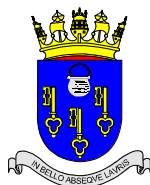
## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- 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;

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 7 de 8 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0135</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

- 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.



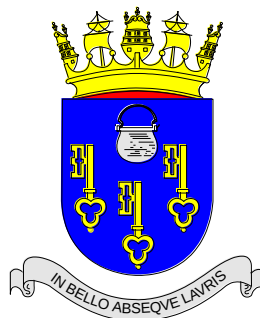
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0140**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

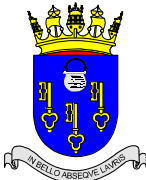


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0140**

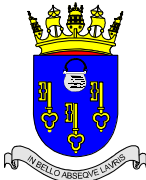
**PIMENTA**

ET 0140

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0140</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0140</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

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

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

## 5. DESCRIÇÃO

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

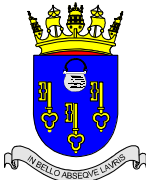
## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

## 7. ARMAZENAGEM

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

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

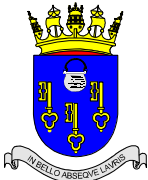
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0140</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

## 8. AMOSTRA

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

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

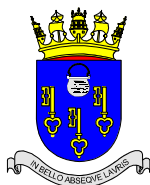
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0140</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

|  |                                               |  |
|--|-----------------------------------------------|--|
|  | <p style="text-align: center;">- 5 de 5 -</p> |  |
|--|-----------------------------------------------|--|



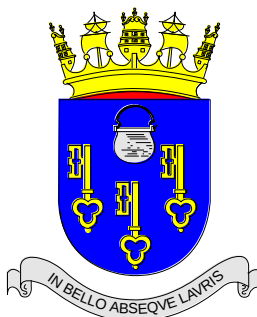
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0155**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

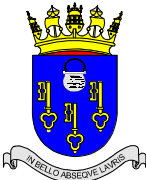
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0155**

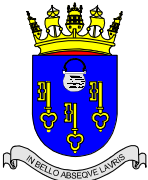
**SALSICHA FRESCA**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0155</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0155

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0155</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

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

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

## 5. DESCRIÇÃO

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

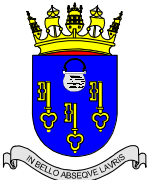
## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 6.1. Características gerais

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

### 6.2. Características técnicas

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0155</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

a) Ingredientes essenciais:

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

b) Ingredientes facultativos:

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

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

d) Características organoléticas:

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

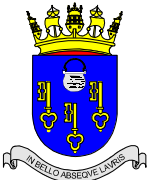
e) A presença de cartilagens em número considerado excessivo não é permitida.

## 7. ARMAZENAGEM

### 7.1. Armazenagem geral

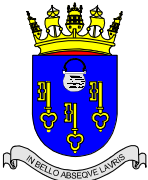
- a) A salsicha fresca deve ser embalada em cuvetes hermeticamente fechadas;
- b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0155</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0155</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

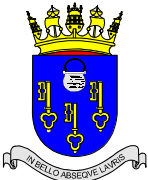
## **7.2. Armazenagem técnica**

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

## **8. FICHA TÉCNICA**

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

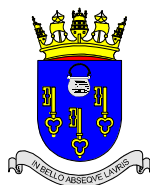
|  |            |  |
|--|------------|--|
|  | - 6 de 7 - |  |
|--|------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | <p><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p><b>Especificação Técnica</b></p> | <p><b>ET 0155</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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



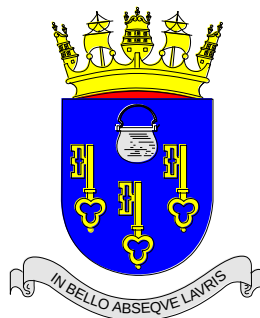
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0161**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

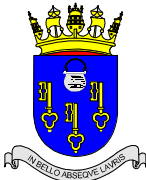


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0161**

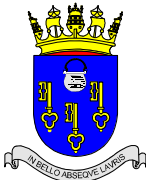
**SUMO DE FRUTA**

ET 0161

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0161</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0161</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

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

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

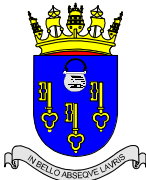
## 5. DESCRIÇÃO

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

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

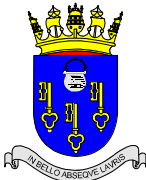
|  |            |  |
|--|------------|--|
|  | - 3 de 5 - |  |
|--|------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0161</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

## 7. ARMAZENAGEM

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0161</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

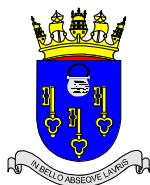
## 8. AMOSTRA

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <p align="center">- 5 de 5 -</p> |  |
|--|----------------------------------|--|



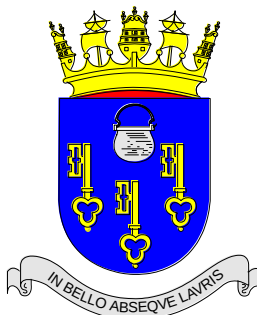
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0162**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

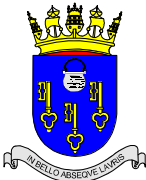
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0162**

**TOMATE PELADO**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0162</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0162

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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



**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0162**

## **1. OBJETIVO**

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

## **2. IDENTIFICAÇÃO**

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

## **3. UNIDADE DE FORNECIMENTO**

KG (quilograma)

## **4. CAMPO DE APLICAÇÃO**

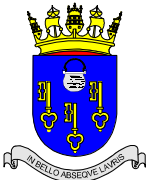
O tomate pelado a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

## **5. DESCRIÇÃO**

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

## **6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

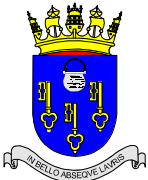
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0162</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

## 7. ARMAZENAGEM

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

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

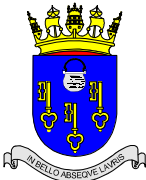
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0162</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

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

## 8. AMOSTRA

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0162</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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



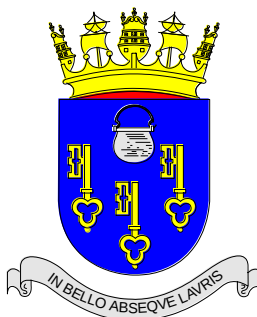
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0164**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

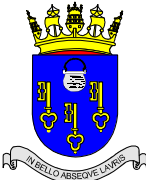
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0164**

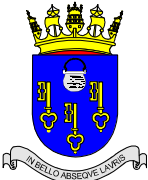
**VINHO BRANCO**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0164</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0164

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0164</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| 8965-MD022-0665 | VINHO BRANCO |
|-----------------|--------------|

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

LI (litro)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

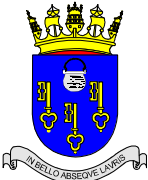
## 5. DESCRIÇÃO

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

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

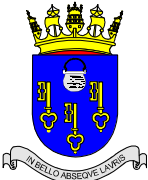
|  |            |  |
|--|------------|--|
|  | - 3 de 7 - |  |
|--|------------|--|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0164</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

## PROVA ORGANOLÉTICA

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

|  |                                               |                                                   |
|--|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;">- 4 de 7 -</p> | <p style="text-align: center;">,</p> <p>_____</p> |
|--|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0164</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

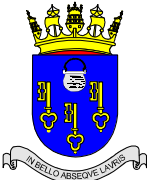
| Vinho MAU                                                                                       |                                                                                                                                                                                                         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

**Tabela 1 - Características de vinho considerado mau**

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

**Tabela 2 - Características de vinho considerado satisfatório**

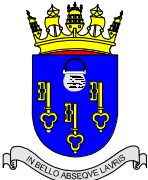
|  |                                  |                         |
|--|----------------------------------|-------------------------|
|  | <p align="center">- 5 de 7 -</p> | <p align="center">,</p> |
|--|----------------------------------|-------------------------|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0164</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

## 7. ARMAZENAGEM

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0164</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

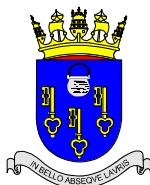
## 8. AMOSTRA

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

|  |                                               |                                                                 |
|--|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;">- 7 de 7 -</p> | <p style="text-align: center;">,</p> <hr style="width: 100%;"/> |
|--|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|



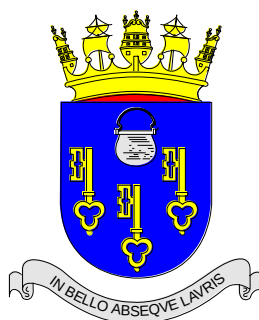
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0165**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0165**

**VINHO TINTO**

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0165</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

ET 0165

**REGISTO DE ALTERAÇÕES**

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



**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0165**

## **1. OBJETIVO**

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

## **2. IDENTIFICAÇÃO**

8965-MD022-0666

VINHO TINTO

## **3. UNIDADE DE FORNECIMENTO**

LI (litro)

## **4. CAMPO DE APLICAÇÃO**

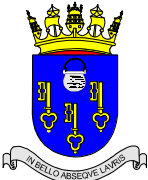
O vinho tinto a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

## **5. DESCRIÇÃO**

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

## **6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

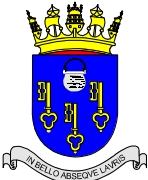
- Deverá ser vinho tinto produzido em Portugal;
- Após as operações eventuais, deverá ter um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 12% em volume, bem como um título alcoométrico volúmico total igual ou inferior a 14%;
- Ter um teor de acidez total igual ou superior a 4,5g/l, expresso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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0165</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

## PROVA ORGANOLÉTICA

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p align="center"><b>ET 0165</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

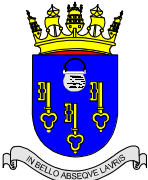
| Vinho MAU                                                                                                         |                                                                                                                                                                                       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

**Tabela 1 - Características de vinho considerado mau**

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

**Tabela 2 - Características de vinho considerado satisfatório**

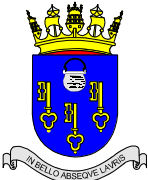
|  |                                  |                            |
|--|----------------------------------|----------------------------|
|  | <p align="center">- 5 de 7 -</p> | <p align="right">_____</p> |
|--|----------------------------------|----------------------------|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0165</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

## 7. ARMAZENAGEM

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

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>ET 0165</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

## 8. AMOSTRA

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

## 9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

|  |            |  |
|--|------------|--|
|  | - 7 de 7 - |  |
|--|------------|--|

**ANEXO C – Informação Complementar**

|                         |                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| úmero do Procedimento   | 3022012631                                                                                                                                                                               |
| Prazo de Entrega        | Entregas de 2. <sup>a</sup> a 5. <sup>a</sup> 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              | 138.900,35 € (com exclusão do IVA)                                                                                                                                                       |
| Condições de Pagamento  | 60 dias                                                                                                                                                                                  |