Entidade Adjudicante | ***DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO***

Número Processo Despesa | **3022017664**

Procedimento | **Concurso Público**

Objeto do Contrato | **Fornecimento de Frutas e Legumes 2022 e 2023**

CADERNO DE ENCARGOS

REPÚBLICA PORTUGUESA
DEFESA NACIONAL

ÍNDICE

PARTE I – CLÁUSULAS GERAIS 2
CAPÍTULO I - Disposições Gerais 2
Artigo 1.º | Objeto 2
Artigo 2.º | Contrato 2
Artigo 3.º | Duração e vigência do Contrato 2
CAPÍTULO II – Obrigações Contratuais 3
SECÇÃO I - Obrigações do Adjudicatário 3
Artigo 4.º | Obrigações principais do adjudicatário 3
Artigo 5.º | Prazo de fornecimento 3
Artigo 6.º | Local de entrega dos bens 3
Artigo 7.º | Conformidade dos bens 3
Artigo 8.º | Inspeção dos bens 4
Artigo 9.º | Inconformidades ou discrepâncias 4
Artigo 10.º | Receção dos bens 5
Artigo 11.º | Aceitação dos bens 5
Artigo 12.º | Rejeição dos fornecimentos 5
Artigo 13.º | Fatura Eletrónica 5
Artigo 14.º | Garantia dos bens 6
Artigo 15.º | Dever de sigilo 6
SECÇÃO II - Obrigações da Entidade Adjudicante 6
Artigo 16.º | Preço Base 6
Artigo 17.º | Preço Contratual 6
Artigo 18.º | Condições de pagamento 7
Artigo 19.º | Mora no pagamento 7
CAPÍTULO III – Penalidades Contratuais e Resolução 7
Artigo 20.º | Penalidades contratuais 7
Artigo 21.º | Força maior 8
Artigo 22.º | Resolução por parte do contraente público 9
Artigo 23.º | Resolução por parte do adjudicatário 9
Artigo 24.º | Execução da caução 9
CAPÍTULO IV – Disposições Finais 9
Artigo 25.º | Comunicações e notificações 9
Artigo 26.º | Cessão da posição contratual e subcontratação 9
Artigo 27.º | Cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante 10
Artigo 28.º | Fiscalização 10
Artigo 29.º | Gestor do Contrato 11
Artigo 30.º | Acesso às instalações 11
Artigo 31.º | Proteção de dados 11
Artigo 32.º | Foro competente 11
PARTE II - CLÁUSULAS ESPECIAIS 12
Artigo 33.º | Requisitos Técnicos 12
ANEXO A – OBJETO DO CONTRATO 13
ANEXO B – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA 17
ANEXO C - INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR 18
ANEXO D – LOCAIS DE ENTREGA 19

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.
2. O contrato cessará quando forem quitadas todas as prestações.

CAPÍTULO II – Obrigações Contratuais

SECÇÃO I - Obrigações do Adjudicatário

Artigo 4.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 seguinte;
    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
    e. Compromete-se a adotar medidas de não prejudicar significativamente os objetivos ambientais comunitários e nacionais na aceção do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2020/852, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de junho de 2020, em conformidade com as orientações técnicas sobre a aplicação do princípio de "não prejudicar significativamente" (Comunicação da Comissão nº 2021/C58/01).

Artigo 5.º | Prazo de fornecimento

O prazo para o cumprimento das obrigações contratuais será o constante da proposta do adjudicatário.

Artigo 6.º | Local de entrega dos bens

1. Os bens serão entregues conforme anexo D ao presente Caderno de Encargos.
2. O adjudicatário obriga-se a disponibilizar, simultaneamente com a entrega dos bens objeto do contrato, o seguinte:
    a. Toda documentação que seja necessária para a boa e integral utilização daqueles;
    b. Certificados de origem e de conformidade técnica, caso aplicável.
3. O não cumprimento do referido em 2. implicará a rejeição do material;
4. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato para o local de entrega são da responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 7.º | Conformidade dos bens

1. O adjudicatário obriga-se a entregar ao contraente público os bens objeto do contrato com as caraterísticas, 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 8.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 caraterísticas, 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 caraterísticas, 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 9.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 caraterísticas, 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 caraterísticas, 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.
4. Sem prejuízo da aplicação de outras penalidades ou sanções previstas no presente contrato ou determinadas por lei, o cumprimento defeituoso do fornecimento de bens terá um efeito suspensivo sobre a faturação e sobre o pagamento até à total regularização da situação.

Artigo 10.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 11.º | Aceitação dos bens

1. Caso as inspeções a que se refere o artigo 8.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 caraterísticas, 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 12.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 13.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 14.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 15.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 16.º | Preço Base

1. O preço acima referido não pode, em caso algum, exceder o montante total máximo de 139.868,02€ (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 17.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, exceto em cumprimento de regimes imperativos legalmente previstos.

Artigo 18.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.

Artigo 19.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 artigo anterior, quando aplicável.
4. O atraso em um ou mais pagamentos não determina o vencimento das restantes obrigações de pagamento.

CAPÍTULO III – Penalidades Contratuais e Resolução

Artigo 20.º | Penalidades contratuais

1. Se o adjudicatário não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais ou parte delas por facto que lhe seja imputável, a entidade adjudicante notificá-lo-á para cumprir dentro de um prazo não superior a 5 dias, salvo quando o cumprimento se tenha tornado impossível ou a entidade adjudicante tenha perdido o interesse na prestação.
2. Mantendo-se a situação de incumprimento após o decurso do prazo referido no número anterior, o contraente público pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
    a. Nos 8 (oito) dias além do prazo fixado no n.º 1, a penalidade será de 0,5‰, por cada dia de atraso;
    b. Entre os 9 (nove) e os 30 (trinta) dias além do prazo fixado no n.º 1, a penalidade será de 1,5‰, por cada dia de atraso;

c. Após 31 (trinta e um) dias além do prazo fixado no n.º 1, a penalidade será de 3‰, por cada dia de atraso.

3. O valor acumulado das sanções pecuniárias não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.

4. O contraente público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos do presente artigo.

5. As penas pecuniárias previstas no presente artigo não obstam a que o contraente público exija uma indemnização pelo dano excedente.

Artigo 21.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 22.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 artigo 5.º deste Caderno, pelo adjudicatário.

Artigo 23.º | Resolução por parte do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o adjudicatário pode resolver o contrato quando qualquer montante, que lhe seja devido, esteja em dívida há mais de 120 (cento e vinte) dias.
2. Nos casos previstos no ponto 1. do presente artigo, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao contraente público, que produz efeitos 30 (trinta) dias após a sua receção, salvo se esta última cumprir as obrigações em atraso durante esse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
3. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo adjudicatário, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

Artigo 24.º | Execução da caução

Nos termos da alínea a) do n.º 2 do artigo 88.º do CCP, não foi exigida caução.

CAPÍTULO IV – Disposições Finais

Artigo 25.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 ou para os endereços de correio eletrónicos indicados para o efeito nas cláusulas do 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 26.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 27.º | Cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante

1. Em caso de incumprimento, pelo cocontratante das suas obrigações, desde que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, o cocontratante cede a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado o contrato que será indicado pelo contraente público, pela ordem sequencial do procedimento, nos termos do artigo 318.º-A do CCP.
2. Para o efeito previsto na parte final do número anterior, o contraente público interpela, gradual e sequencialmente, os concorrentes que participaram no procedimento pré-contratual original, de acordo com a respetiva classificação final, a fim de concluir um novo contrato para a adjudicação da conclusão dos trabalhos.
3. A execução do contrato ocorre nas mesmas condições já propostas pelo cedente no procedimento pré-contratual original.
4. A cessão da posição contratual opera por mero efeito de ato do contraente público, sendo eficaz a partir da data por este indicada.
5. Os direitos e obrigações do cocontratante, desde que constituídos em data anterior à da notificação do ato referido no número anterior, transmitem-se automaticamente para o cessionário na data de produção de efeitos daquele ato, sem que este a tal se possa opor.
6. As obrigações assumidas pelo cocontratante depois da notificação referida no n.º 4 apenas vinculam a entidade cessionária quando este assim o declare, após a cessão.
7. A caução e as garantias prestadas pelo cocontratante inicial são objeto de redução na proporção do valor das prestações efetivamente executadas e são liberadas seis meses após a data da cessão, ou, no caso de existirem obrigações de garantia, após o final dos respetivos prazos, mediante comunicação dirigida pelo contraente público aos respetivos depositários ou emitentes.
8. A posição contratual do cocontratante nos subcontratos por si celebrados transmite-se automaticamente para a entidade cessionária, salvo em caso de recusa por parte desta.

Artigo 28.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 29.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 30.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 31.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 32.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 33.º | Requisitos Técnicos

Conforme anexo B ao presente caderno de encargos.

ANEXO A – Objeto do Contrato

ITEM	NNA/NSN[1]	ARTIGO/DESCRIÇÃO	UF[2]	QT	REF/ET[3]	ANO DE FORNECIMENTO	PREÇO BASE S/IVA
1	8915MD0220482	BROCULOS	KG	250	ET_0096	2022	3.037,60 €
	8915MD0263622	CALDO VERDE(COUVE CORTADA)	KG	200	ET_0096	2022	
	8915MD0263631	COURGETTES	KG	100	ET_0096	2022	
	8915MD0220520	COUVE (GRELOS)	KG	50	ET_0096	2022	
	8915MD0220497	COUVE LOMBARDA	KG	50	ET_0096	2022	
	8915MD0220498	COUVE PORTUGUESA	KG	50	ET_0096	2022	
	8915MD0220505	ESPINAFRE	KG	250	ET_0096	2022	
	8915MD0220534	NABO	KG	180	ET_0096	2022	
	8915MD0220535	PEPINO	KG	100	ET_0096	2022	
	8915MD0220542	PIMENTO	KG	50	ET_0096	2022	
2	8915MD0220517	LARANJA	KG	8000	ET_0100	2022	30.425,00 €
	8915MD0220517	ORTANIQUE	KG	2000	ET_0367	2022	
	8915MD0220517	ABACAXI	KG	1500	ET_0373	2022	
	8915MD0220517	MORANGO	KG	1000	ET_0362	2022	
	8915MD0220517	PERA (ROCHA)	KG	3000	ET_0133	2022	
	8915MD0220517	UVAS	KG	1500	ET_0365	2022	

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

3	8915MD0220472	BATATA BRANCA	KG	10000	ET_0040	2022	**12.600,00 €**
	8915MD0220472	BATATA ROXA	KG	10000	ET_0040	2022	
4	8915MD0220461	ABOBORA	KG	800	ET_0096	2023	**42.979,09 €**
	8915MD0220462	AGRIAO	KG	750	ET_0096	2023	
	8950MD0220628	AIPO	KG	120	ET_0096	2023	
	8950MD0263809	ALECRIM	KG	3	ET_0096	2023	
	8915MD0220463	ALFACE	KG	2 400	ET_0096	2023	
	8915MD0220464	ALHO FRANCES	KG	550	ET_0096	2023	
	8915MD0220479	BERINGELA	KG	60	ET_0096	2023	
	8915MD0220480	BETERRABA	KG	100	ET_0096	2023	
	8915MD0220482	BROCULOS	KG	400	ET_0096	2023	
	8915MD0263622	CALDO VERDE(COUVE CORTADA)	KG	1 200	ET_0096	2023	
	8915MD0220491	CENOURA	KG	2 000	ET_0096	2023	
	8950MD0220634	COENTROS	KG	150	ET_0096	2023	
	8915MD0263631	COURGETTES	KG	100	ET_0096	2023	
	8915MD0220520	COUVE (GRELOS)	KG	400	ET_0096	2023	
	8915MD0220493	COUVE DE BRUXELAS	KG	10	ET_0096	2023	
	8915MD0220496	COUVE GALEGA	KG	400	ET_0096	2023	
	8915MD0220497	COUVE LOMBARDA	KG	100	ET_0096	2023	
	8915MD0220498	COUVE PORTUGUESA	KG	1 000	ET_0096	2023	
	8915MD0263616	COUVE ROXA	KG	50	ET_0096	2023	
	8915MD0220499	COUVE-FLOR	KG	800	ET_0096	2023	

	8915MD0220505	ESPINAFRE	KG	1 000	ET_0096	2023	
	8915MD0220516	FEIJAO VERDE	KG	1 000	ET_0096	2023	
	8950MD0312466	GENGIBRE FRESCO	KG	15	ET_0096	2023	
	8915MD0263621	GRELOS DE NABO	KG	300	ET_0096	2023	
	8915MD0220522	HORTELA	KG	120	ET_0096	2023	
	8915MD0220526	LOURO	KG	12	ET_0096	2023	
	8915MD0220533	NABICA	KG	1 100	ET_0096	2023	
	8915MD0220534	NABO	KG	1 100	ET_0096	2023	
	8950MD0220646	OREGAOS	KG	10	ET_0096	2023	
	8915MD0220535	PEPINO	KG	220	ET_0096	2023	
	8915MD0220542	PIMENTO	KG	450	ET_0096	2023	
	8915MD0220544	RABANETE	KG	75	ET_0096	2023	
	8915MD0220545	COUVE REPOLHO FRESCA	KG	250	ET_0096	2023	
	8915MD0220548	SALSA	KG	200	ET_0096	2023	
	8915MD0220553	TOMATE FRESCO	KG	2 500	ET_0096	2023	
5	8915MD0220525	LIMAO	KG	1 000	ET_0106	2023	**33.983,33 €**
	8915MD0220517	LARANJA	KG	10 000	ET_0100	2023	
	8915MD0220517	ORTANIQUE	KG	2 000	ET_0367	2023	
	8915MD0220517	ABACAXI	KG	1 500	ET_0373	2023	
	8915MD0220517	BANANA	KG	4 000	ET_0032	2023	
	8915MD0220517	MORANGO	KG	500	ET_0362	2023	
	8915MD0220517	PERA (ROCHA)	KG	2 000	ET_0133	2023	

	8915MD0220517	UVAS	KG	1 000	ET_0365	2023	
6	8915MD0220468	ALHO	KG	400	ET_0023	2023	**16.843,00 €**
	8915MD0220472	BATATA BRANCA	KG	12 000	ET_0040	2023	
	8915MD0220472	BATATA ROXA	KG	12 000	ET_0040	2023	
					TOTAL S/IVA		**139.868,02 €**

ANEXO B – Especificação técnica

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0373

ABACAXI

ET 0100

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD026-3632	ABACAXI

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Abacaxi é um fruto da variedade resultante da espécie *A. Comosus.*

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) Os abacaxis devem apresentar-se inteiros; firmes; sãos, isto é, isentos de ataques de pragas ou doenças que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação; bem conformados e normalmente desenvolvidos; limpos e sem resíduos visíveis de produtos de tratamento; sem ferimentos nem defeitos na epiderme; com coroa simples com aspeto fresco, de dimensão entre 1/3 e 1/2 do comprimento do fruto; com pedúnculo não inferior a 2cm nem superior a 4cm e com a secção do corte limpa; isentos de cheiros e de sabor estranhos; com adequado grau de maturação que possa suportar o manuseamento, o transporte e a manutenção, de modo a chegar ao local do destino nas devidas condições;

b) O calibre é determinado em função do comprimento e do maior diâmetro da secção do fruto, medidos respetivamente entre o plano da base do fruto e a inserção da coroa, isto é, conjunto de folhas inseridas no topo do fruto, e na secção equatorial do fruto;

6.2. Características técnicas

a) Os abacaxis devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características de variedade ou do tipo, tendo em conta o período da colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiro defeito de forma e de coloração inerente à formação do fruto;
b) Os abacaxis devem apresentar um calibre mínimo de 14cm de comprimento e 12cm de diâmetro;
c) Os abacaxis devem apresentar um peso mínimo de 1300 gr cada.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) Os abacaxis devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;
b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
    i. A denominação de venda constituída pelo nome "Abacaxi";
    ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelo comprimento, maior diâmetro da secção do fruto e peso);
    iii. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

iv. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;

v. Identificação do lote, geralmente precedida da letra "L" (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

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

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;

b) Os abacaxis devem ser acondicionados em caixas com peso compreendido 5 e 20 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) NP 3183-1987 – Ananás: Definição, características, classificação, acondicionamento e marcação;
c) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
d) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
e) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
f) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

APROVAÇÃO
ET 0373

DATA	O TÉCNICO DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
11 / 08 / 2020	Susana Isabel Gavetas Barradas ASPOF TSN

DATA	O CHEFE DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
13 / 08 /2020	João Miguel Monteiro Sereno CTEN AN

O CHEFE DA DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Paulo Manuel Anacleto do Carmo CFR AN

O DIRETOR,

António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0367

ORTANIQUE

ET 0367

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	ORTANIQUE

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Ortanique é um fruto híbrido resultante da clementina (*Citrus reticulata Blanco*) e da laranjeira doce (*Citrus sinensis L.).*

6. CARACTERÍSTICAS

6.1. Características gerais

a) As ortaniques devem apresentar-se inteiras; sãs, ficam excluídos os produtos atingidos por podridão ou com alterações suscetíveis de os tornar impróprios para consumo; limpas; isentas de matéria estranha visível, de parasitas, de ataques de parasitas, de humidade exterior anormal e de qualquer sabor e/ou odor estranhos;

b) As ortaniques devem ser um fruto grande, levemente achatado, base arredondada, com ligeiro pescoço sumarento;

c) As ortaniques devem apresentar ápice com auréola, por vezes com um ligeiro umbigo;

d) As ortaniques devem apresentar casca fina, bastante aderente, superfície granulosa, brilhante e cor amarelo-laranja;

e) A coloração deve ser típica da variedade, admite-se uma tolerância da coloração verde clara que não deve exceder um quinto da superfície do fruto, tendo em conta a variedade e o período de colheita;

f) Pode exibir sementes se houver polinização cruzada.

6.2. Características técnicas

a) As ortaniques devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade ou do tipo, tendo em conta o período de colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiros defeitos de forma, coloração e desenvolvimento desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;

b) As ortaniques devem apresentar um Calibre 6 (70-80mm).

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As ortaniques devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

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 "Ortanique";

   ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelo diâmetro e peso);

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, 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.

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;

b) As ortaniques devem ser acondicionadas em embalagens de 5 a 20 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
c) Regulamento 1135/96 de 24 de junho;
d) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
e) Regulamento 1799/2001 de 12 de setembro;
f) Regulamento 2010/2002 de 12 de novembro;
g) Regulamento 2173/2003 de 12 de dezembro;
h) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
i) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

APROVAÇÃO
ET 0367

DATA	O TÉCNICO DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
11 / 08 / 2020	Susana Isabel Gavetas Barradas ASPOF TSN

DATA	O CHEFE DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
13/ 08 / 2020	João Miguel Monteiro Sereno CTEN AN

O CHEFE DA DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Paulo Manuel Anacleto do Carmo CFR AN

O DIRETOR,

António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0365

UVA

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	UVA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Uva de mesa é um fruto de variedades cultivares de *Vitis vinifera L.*.

6. CARACTERÍSTICAS

6.1. Características gerais

a) Os bagos devem apresentar-se inteiros, bem formados e normalmente desenvolvidos;

b) Os cachos e os bagos de uvas devem apresentar-se sãos, ficam excluídos os produtos atingidos por podridão ou com alterações suscetíveis de os tornar impróprios para consumo; limpos; isentos de matéria estranha visível, de parasitas, de ataques de parasitas, de humidade exterior anormal e de qualquer sabor e/ou odor estranhos;

c) A pigmentação devida ao sol não constitui um defeito;

d) Os cachos devem ter sido cuidadosamente colhidos;

e) As uvas de mesa devem apresentar um desenvolvimento e um estado de maturação suficientes;

f) O calibre é determinado em função do peso do cacho;

g) As variedades de uvas apresentadas devem ser de bagos graúdos.

6.2. Características técnicas

a) As uvas de mesa devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da casta, tendo em conta a zona de produção, podendo admitir-se ligeiros defeitos de forma, coloração e desenvolvimento desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;

b) O calibre das uvas de mesa deve ser de 250gr para variedades de estufa, de 150gr para as uvas graúdas das variedades de ar livre e de 100gr para as uvas miúdas das variedades de ar livre.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As uvas de mesa devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

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 "Uva";

   ii. As características comerciais (categoria, calibre/peso);

   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, 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.

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;
b) As uvas devem ser acondicionadas em embalagens de 5 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
c) Regulamento 1135/96 de 24 de junho;
d) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
e) Regulamento 2137/2002 de 29 de novembro;
f) Regulamento 2789/99 de 22 de dezembro;
g) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
h) Regulamento 716/2001 de 10 de abril;
i) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

APROVAÇÃO
ET 0365

DATA	O TÉCNICO DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
2018/04/19	Ana Isabel Silva Teixeira Ana Isabel Silva Teixeira 2TEN TSN

DATA	O CHEFE DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
2018/04/19	Anselmo Manuel dos Santos Victorino CTEN AN

DATA	O CHEFE DA DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
____/____/___	Paulo Manuel Anacleto do Carmo CFR AN

Direção de Abastecimento, ____ de _____ de _____

O DIRETOR,

_____
António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0362

MORANGOS

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	MORANGOS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Morango é um fruto de variedades cultivares do género *Fragaria L.*

6. CARACTERÍSTICAS

6.1. Características gerais

a) Os morangos devem apresentar-se inteiros; firmes; sãos, ficam excluídos os produtos atingidos por podridão ou com alterações suscetíveis de os tornar impróprios para consumo; limpos; isentos de matéria estranha visível, de parasitas, de ataques de parasitas, de humidade exterior anormal e de qualquer sabor e/ou odor estranhos;

b) O calibre é determinado pelo diâmetro da secção equatorial.

6.2. Características técnicas

a) Os morangos devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade ou do tipo, tendo em conta o período

da colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiros defeitos de forma, coloração e desenvolvimento desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;

b) Os morangos devem apresentar um calibre mínimo de 22 mm, exceto para as variedades Primella e Cariguette em que é 18 mm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) Os morangos devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

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 "Morangos" e o nome científico da espécie "*Fragaria L.*";

   ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelo diâmetro e peso);

   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, 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.

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;

b) Os morangos devem ser acondicionados em embalagens de 5 kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;

b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;

c) Regulamento 1135/96 de 24 de junho;

d) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;

e) Regulamento 1435/91 de 30 de maio;
f) Regulamento 3594/89 de 30 de novembro;
g) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
h) Regulamento 888/97 de 16 de maio;
i) Regulamento 899/87 de 30 de março;
j) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

APROVAÇÃO
ET 0362

DATA	O TÉCNICO DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
2018/04/19	Ana Isabel Silva Teixeira Ana Isabel Silva Teixeira 2TEN TSN

DATA	O CHEFE DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
2018/04/19	Anselmo Manuel dos Santos Victorino CTEN AN

DATA	O CHEFE DA DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
____/____/___	Paulo Manuel Anacleto do Carmo CFR AN

Direção de Abastecimento, ____ de _____ de _____

O DIRETOR,

_____
António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0133

PERA

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	PERA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Frutos cultivados do género pera.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) As peras devem apresentar-se inteiras; sãs, são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alteração tais que os tornem impróprios para consumo; limpas, isentas de matéria estranha visível; isentas de parasitas; isentas de alterações causadas por parasitas; isentos de princípio de dissecação interna devida à geada; isentos de ferimentos ou contusões cicatrizadas graves; isentas de humidade exterior anormal; isentas de cheiro e ou sabor estranhos;

b) As peras devem ter sido cuidadosamente colhidas;

c) Devem apresentar um desenvolvimento conveniente e um estado de maturação que lhes permita: suportar o transporte e a manutenção; chegar em condições

satisfatórias ao local de destino; apresentar coloração normal da variedade tendo em conta o período de colheita, zonas de produção e duração do transporte;

d) A calibragem dos frutos é determinada pelo diâmetro máximo e a secção equatorial.

6.2. Características técnicas

e) As peras devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características de variedade ou do tipo, tendo em conta o período da colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiros defeitos desde que não prejudiquem nem o aspeto geral, nem a conservação dos frutos de um determinado lote;

f) As peras devem apresentar o calibre 65 - 70 mm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As peras devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

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 "Pera";

   ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);

   iii. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

   iv. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;

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

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

7.2. Armazenagem técnicas

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;

b) As peras devem ser acondicionadas em caixa com peso compreendido entre 5 e 10 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (CEE) 421/90 de 19 de fevereiro de 1990;
c) Regulamento (CEE) 487/90 de 27 de fevereiro de 1990;
d) Regulamento (CEE) 920/89 de 10 de abril;
e) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
f) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
g) Regulamento 2536/98 de 26 de novembro de 1990;
h) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
i) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

APROVAÇÃO
ET 0133

DATA	O TÉCNICO DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
2018/04/19	Ana Isabel Silva Teixeira Ana Isabel Silva Teixeira 2TEN TSN

DATA	O CHEFE DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
2018/03/15	Anselmo Manuel dos Santos Victorino CTEN AN

DATA	O CHEFE DA DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
____/____/___	Paulo Manuel Anacleto do Carmo CFR AN

Direção de Abastecimento, ____ de _____ de _____

O DIRETOR,

_____
António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0106

LIMÃO

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0525	LIMÃO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

A presente especificação aplica-se aos frutos cultivados provenientes da espécie *Citrus Limonia, osbeck*.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) Os limões devem apresentar-se inteiros; sãos, são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alteração tais que os tornem impróprios para consumo; limpos, isentos de matéria estranha visível; isentos de parasitas; isentos de alterações causadas por parasitas; isentos de princípio de dissecação interna devida à geada; isentos de ferimentos ou contusões cicatrizadas graves; isentos de humidade exterior anormal; isentos de cheiro e ou sabor estranhos.

b) Os limões devem ter sido cuidadosamente colhidos;

c) Devem apresentar um desenvolvimento conveniente e um estado de maturação tal que lhes permita: suportar o transporte e a manutenção; chegar em condições satisfatórias ao local de destino; apresentar coloração normal da variedade tendo em conta o período de colheita, zonas de produção e duração do transporte;

d) Coloração - A coloração deve ser a coloração normal do tipo varietal. Podem, todavia, admitir-se, tendo em conta o período de colheita e a região de produção, frutos de coloração ligeiramente verde desde que apresentem o teor mínimo de sumo.

6.2. Características técnicas

a) Os limões devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características de variedade ou do tipo, tendo em conta o período da colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiras deformações desde que não prejudiquem nem o aspeto geral, nem a conservação dos frutos de um determinado lote;

b) Os limões devem apresentar o calibre 58 – 67mm. A calibragem dos frutos é determinada pelo diâmetro máximo e a secção equatorial.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) Os limões devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

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 "Limão";

ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);
iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
iv. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
v. Peso líquido, 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 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.

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;
b) Os limões devem ser acondicionados em caixa com peso compreendido entre 10 e 15 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Regulamento (CEE) 421/90 de 19 de fevereiro de 1990;
b) Regulamento (CEE) 487/90 de 27 de fevereiro de 1990;
c) Regulamento (CEE) 920/89 de 3 de junho;
d) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
e) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
f) Regulamento 1799/2001 de 12 de setembro
g) Regulamento 2010/2002 de 12 de novembro
h) Regulamento 2173/2003 de 12 de dezembro
i) Regulamento 2536/98 de 26 de novembro
j) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
k) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

APROVAÇÃO
ET 0106

DATA	O TÉCNICO DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
2018/04/19	Ana Isabel Silva Teixeira Ana Isabel Silva Teixeira 2TEN TSN

DATA	O CHEFE DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
2018/03/15	Anselmo Manuel dos Santos Victorino CTEN AN

DATA	O CHEFE DA DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
_____/____/___	Paulo Manuel Anacleto do Carmo CFR AN

Direção de Abastecimento, ____ de _____ de _____

O DIRETOR,

_____
António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0100

LARANJA

ET 0100

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	LARANJA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Laranja é um fruto da variedade resultante da espécie *Citrus Sinensis (osbeck).*

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) As laranjas devem apresentar-se inteiras; sãs, são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alteração que os tornem impróprios para consumo; limpas, isentas de matéria estranha visível; isentas de parasitas; isentas de humidade exterior anormal; isentas de cheiro e ou sabor estranhos;

b) A coloração deve ser típica da variedade, admite-se uma tolerância da coloração verde clara que não deve exceder um quinto da superfície do fruto, tendo em conta a variedade e o período de colheita;

c) Para a categoria I são excluídas as frutas com menos de 53 mm;

6.2. Características técnicas

a) As laranjas devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características de variedade ou do tipo, tendo em conta o período da colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiro defeito de forma; ligeiro defeito de coloração; ligeiro defeito de epiderme, inerente à formação do fruto;

b) As laranjas devem apresentar o calibre 3 (81-92mm) e 4 (77-88mm);

c) A diferença entre o fruto mais pequeno e o fruto maior na mesma embalagem não deve exceder o máximo 9 mm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As laranjas devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. A denominação de venda constituída pelo nome "Laranja";

   ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);

   iii. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

   iv. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;

   v. Identificação do lote, geralmente precedida da letra "L" (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

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

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;

b) As laranjas devem ser acondicionadas em caixas com peso compreendido 5 e 20 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) Regulamento (CEE) 421/90 de 19 de fevereiro de 1990;
c) Regulamento (CEE) 478/90 de 27 de fevereiro;
d) Regulamento (CEE) 920/89 de 10 de abril;
e) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
f) Regulamento 1799/2001 de 12 de setembro;

g) Regulamento 2010/2002 de 12 de novembro
h) Regulamento 2173/2003 de 12 de dezembro;
i) Regulamento 2536/98 de 26 de novembro;
j) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
k) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
l) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

APROVAÇÃO
ET 0100

DATA	O TÉCNICO DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
01 / 08 / 2020	Susana Isabel Gavetas Barradas ASPOF TSN

DATA	O CHEFE DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
13/ 08 /2020	João Miguel Monteiro Sereno CTEN AN

O CHEFE DA DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Paulo Manuel Anacleto do Carmo CFR AN

O DIRETOR,

António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0096

HORTÍCOLAS FRESCOS

ET 0096

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0461	ABÓBORA
8915-MD022-0462	AGRIÃO
8915-MD022-0628	AIPO
8950-MD022-0629	ALCAPARRA
8915-MD022-0463	ALFACE
8950-MD026-3809	ALECRIM
8915-MD022-0464	ALHO FRACÊS
8915-MD022-0479	BERINGELA
8915-MD022-0480	BETERRABA
8915-MD022-0482	BRÓCOLOS
8915-MD026-3622	CALDO VERDE
8915-MD022-0634	COENTROS
8915-MD026-3631	COURGETTE
8915-MD022-0493	COUVE BRUXELAS
8915-MD022-0499	COUVE-FLOR
8915-MD022-0496	COUVE GALEGA
8915-MD022-0520	COUVE GRELOS

8915-MD022-0497	COUVE LOMBARDA
8915-MD022-0498	COUVE PORTUGUESA
8915-MD026-3613	COUVE RÁBANO
8915-MD026-3616	COUVE ROXA
8915-MD026-3615	COUVE TRONCHUDA
8915-MD022-0505	ESPINAFRES
8915-MD022-0516	FEIJÃO VERDE
8950-MD026-3821	GENGIBRE
8915-MD026-3621	GRELOS DE NABO
8915-MD022-0520	GRELOS
8915-MD022-0522	HORTELÃ
8915-MD022-0526	LOURO
8950-MD026-3816	MALAGUETA
8950-MD031-0664	MANJERICÃO
8950-MD026-3813	MANJERONA
8915-MD022-0533	NABIÇA
8915-MD022-0534	NABO
8915-MD022-0646	OREGÃOS
8915-MD022-0535	PEPINO
8915-MD022-0542	PIMENTO
8915-MD022-0544	RABANETE
8915-MD022-0545	REPOLHO

8915-MD022-0548	SALSA
8950-MD031-0681	SEGURELHA
8915-MD022-0553	TOMATE FRESCO
8950-MD022-0655	TOMILHO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

a) Abóbora – Cultivares das espécies *Cucurbita mixta e Cucurbita maxima;*
b) Agrião – Cultivares da espécie *Rorippa sasturtium-aquaticum;*
c) Aipo – Cultivares da espécie *Apium graveolens;*
d) Alcaparra – Cultivares da espécie *Capparis spinosa*;
e) Alface – Cultivares da espécie *Lactuca sativa*;
f) Alecrim - Cultivares da espécie *Rosmarinus officinalis;*
g) Alho Francês – Cultivares da espécie *Allium Porrum;*
h) Beringela – Cultivares da espécie *Solanum Melongena*;
i) Beterraba – Cultivares da espécie *Beta vulgaris Linnaeus*, variedade *Conditiva Alef.*;
j) Brócolos – Cultivares da espécie *Brassica oleracea,* variedade *italica Plenck*
k) Caldo Verde – Preparado elaborado com couve galega, cultivares da espécie *Brassica oleracea,* variedade *Acephala;*
l) Coentros – *Coriandrum Sativum Linnaeus;*
m) Courgette - Cultivares da espécie *Cucurbita pepo Linnaeus;*

n) Couve Bruxelas - Cultivares da espécie *Brassica oleracea Linnaeus*, variedade *Gemmifera DC.;*

o) Couve-flor – Cultivares da espécie *Brassica oleracea Linnaeus,* variedade *Botrytis Linnaeus,* subvariedade *Cauliflora guss;*

p) Couve-galega - Cultivares da espécie *Brassica oleracea,* variedade *Acephala;*

q) Couve Lombarda – Cultivares da espécie *Brassica oleracea Linnaeus*, variedade *Sabauda Linnaeus;*

r) Couve Portuguesa - Cultivares da espécie *Brassica oleracea Linnaeus*, variedade *Tronchuda Bailey;*

s) Couve Rábano - *Brassica olerácea Linnaeus*, variedade *Gongylodes Linnaeus*;

t) Couve Roxa - *Brassica olerácea Linnaeus*, variedade *Capitata Linnaeus f. rubra*

u) Couve Tronchuda - Cultivares da espécie *Brassica oleracea Linnaeus*, variedade *costata;*

v) Couve Grelos - Cultivares da espécie *Brassica oleracea*;

w) Espinafre – Cultivares da espécie *Spinacia oleracea;*

x) Fava - Cultivares da espécie *Vicia faba;*

y) Feijão Verde - Cultivares da espécie *Phaseolus Vulgaris*;

z) Gengibre Fresco - Cultivares da espécie *Zingiber officinale*;

aa) Grelos Frescos - Cultivares da espécie *Brassica Rapa*;

bb) Grelos Nabo - Cultivares da espécie *Brassica napus*, variedade *napus*;

cc) Hortelã - Cultivares da espécie *Mentha spicata*;

dd) Louro - Cultivares da espécie *Laurus nobilis*;

ee) Malagueta – Cultivares da espécie *Capsicum frutescens;*

ff) Manjericão - Cultivares da espécie *Ocimum basilicum*;

gg) Manjerona - Cultivares da espécie *Origanum majorana*;

hh) Nabiça - Cultivares da espécie *Brassica rapa Linnaeus;*

ii) Nabo – Cultivares da espécie *Brassica rapa Linnaeus,* variedade *rapa;*

jj) Oregãos – Cultivares da espécie *Origanum vulgare;*

kk) Pimento - Cultivares da espécie *Capsicum annuum;*

ll) Pepino - Cultivares da espécie *Cucumis sativus;*

mm) Rabanete – Cultivares da espécie *Raphanus sativum;*

nn) Salsa – Cultivares da espécie *Petroselinum crispum;*

oo) Segurelha – Cultivares da espécie *Satureja Hortensis;*

pp) Tomate – Cultivares da espécie Solanum *lycopersicum;*

qq) Tomilho – Cultivares da espécie *Thymus vulgaris*.

6. CARACTERÍSTICAS

Os hortícolas frescos devem apresentar-se inteiros; sãos, são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alteração tais que os tornem impróprios para consumo; isentos de danos e/ou alterações externas provocadas pela geada; limpos, isentos de matéria estranha visível; isentos de humidade exterior anormal; isentos de odor e ou sabor estranhos.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) Os hortícolas frescos devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

c) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas hortícolas frescos da mesma origem, variedade, qualidade e calibre;

d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

   i. Identificação (embalador ou expedidor), nome e endereço ou uma identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial;

   ii. Natureza do produto fresco;

iii. Nome da variedade;
iv. Categoria;
v. Calibre;
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 salvaguardado a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
vii. Identificação da utilização de um agente conservador em conformidade com a regulamentação comunitária na matéria, caso aplicável;
viii. 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

As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;

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 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 560/99 de 18 de dezembro;
b) NP 1219-1976 – Frutos e produtos hortícolas: Condições ambientais dos locais de conservação pelo frio. Definições e medições;
c) NP 1222-1976 – Couve-flor: Regras para a sua armazenagem em ambiente refrigerado;
d) NP 1254-1976 – Couve repolho e Coube lombarda: Regras para armazenagem;
e) NP 3534–1987 e 1993 – Tomates: Regras de armazenagem e transporte frigoríficos;
f) NP 820-1970 – Produtos hortícolas: nomenclatura;
g) Portaria 220/89 de 18 de março;
h) Regulamento (CE) 1135/2001 de 8 de junho;
i) Regulamento (CE) 1182/2007 de 26 de Setembro;
j) Regulamento (CE) 1455/1999 de 1 de julho;
k) Regulamento (CE) 1466/2003 de 19 de agosto;
l) Regulamento (CE) 1543/2001 de 27 de julho;
m) Regulamento (CE) 1580/2007 de 21 de dezembro;
n) Regulamento (CE) 1591/1987 de 5 de junho;
o) Regulamento (CE) 1677/1988 de 15 de junho;
p) Regulamento (CE) 1757/2003 de 3 de outubro;
q) Regulamento (CE) 1757/2003 de 4 de outubro;
r) Regulamento (CE) 2147/2002 de 2 de dezembro;
s) Regulamento (CE) 2396/2001 de 7 de dezembro
t) Regulamento (CE) 2551/1999 de 2 de dezembro;
u) Regulamento (CE) 2706/2000 de 10 de abril;
v) Regulamento (CE) 46/2003 de 10 de janeiro;
w) Regulamento (CE) 46/2003 de 10 de janeiro;

x) Regulamento (CE) 717/2001 de 10 de abril;
y) Regulamento (CE) 790/2000 de 14 abril;
z) Regulamento (CE) 888/1997 de 16 de maio;
aa) Regulamento (CE) 907/2004 de 29 de abril;
bb) Regulamento (CE) 912/2001 de 10 de maio;
cc) Regulamento (CE) 963/98 de 7 de maio;
dd) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
ee) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
ff) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
gg) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

APROVAÇÃO
ET 0096

DATA	O TÉCNICO DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
_15/07/2021	Susana Barradas Susana Isabel Gavetas Barradas STEN TSN (NUT)

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

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

O DIRETOR,

_____
António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0040

BATATA

ET 0040

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0472	BATATA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

a) **Batata** é um "tubérculo da cultivar" pertencente à espécie "*Solanum tuberosum L.*" e seus híbridos, destinada ao consumo em fresco. Exclui-se a batata destinada à transformação industrial;

b) **Batata-doce** é um tubérculo pertencente à espécie "*Ipomoea batatas L.*", destinada ao consumo fresco.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) Os tubérculos depois de acondicionados devem apresentar, tendo em conta as características admitidas, as seguintes características mínimas:

i. Aspeto normal para a variedade, considerando a região da respetiva produção;

ii. Inteiros, isto é, isentos de todos os cortes ou ablações que provoquem uma alteração da sua integridade;
iii. Sãos, excluindo-se os produtos atacados de podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
iv. Limpos;
v. Com a pele bem formada;
vi. Firmes;
vii. Não germinados, e caso apresentem germes estes não podem medir mais de 3mm;
viii. Isentos de humidade exterior anormal, isto é, secos adequadamente, se forem lavados;
ix. Isentos de odores ou de sabores estranhos;
x. Isentos de defeitos externos ou internos, que prejudiquem o aspeto geral, a qualidade, a conservação e a apresentação do produto na embalagem, tais como:
    1. Manchas acastanhadas devidas ao calor;
    2. Fendas de crescimento, fissuras, cortes, ataque de roedores e rugosidades da pele que ultrapassem 5 mm de profundidade;
    3. Coloração verde, uma ligeira coloração verde pálida que não cubra mais de 1/8 da superfície. A coloração que se pode retirar por descasque normal não constitui defeito;
    4. Deformações graves;
    5. Manchas sob a epiderme cinzentas, azuis ou negras que ultrapassem 5mm de profundidade;
    6. Manchas de ferrugem, coração oco, enegrecimento e outros defeitos internos;
    7. Sarna comum profunda (*streptomyces scabies*) e sarna pulverulenta (*spongospora subterrânea*) com uma profundidade de 2mm ou mais;

8. Sarna comum superficial (*streptomyces scabies*), não podendo as manchas de sarna comum cobrir no total mais de ¼ da superfície do tubérculo;
9. Defeitos causados pelo gelo.

6.2. Características técnicas

a) Variedades pretendidas:
   i. "Bintje", Atlantic", "Markies", tubérculos de cor amarela – vulgo batata branca;
   ii. "Désirreé", "Asterix", tubérculos de casca vermelha – vulgo batata vermelha ou roxa;
   iii. "Lira", tubérculos de casca vermelha e arroxeada – vulgo batata-doce;
   iv. As variedades dos pontos i. e ii. podem ser requeridas já lavadas;
b) Os tubérculos de batata devem ter um calibre mínimo de 60 mm x 60 mm e um calibre máximo de 80 mm x 80 mm;
c) Os tubérculos de batata-doce devem ter um calibre mínimo de 60 mm x 80 mm e um calibre máximo de 70 mm x 130 mm;
d) As batatas devem ser da categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade e do tipo comercial.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As embalagens devem ser isentas de qualquer corpo estranho;
b) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
   i. Nome científico das espécies "*Solanum tuberosum L.*" e "*Ipomoea batatas L.*", a variedade e a denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Batata branca" e/ou "Batata vermelha" ou "Batata-doce";

ii. A forma de apresentação "Lavada" quando se menciona no pedido batata lavada;
iii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);
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, em quilogramas, do produto 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;

7.2. Armazenagem técnica

a) Os sacos de embalagem devem ser de rede ráfia, cujo diâmetro de malha seja aproximadamente 10 mm, de forma a serem visíveis as batatas no seu interior. É autorizada a utilização de materiais, nomeadamente de papeis ou selos que incluem indicações comerciais, sob condição da impressão ou da rotulagem ser realizada com a ajuda de uma tinta e/ou cola não tóxica;
b) As batatas devem ser acondicionadas em embalagens com peso compreendido entre 20 e 30 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.

8. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 178/91, de 14 de maio;
b) Decreto-Lei n.º 216/2001, de 3 de agosto;
c) Decreto–Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
d) Despacho Normativo n.º 2/2002, de 19 de janeiro;
e) Norma Portuguesa 1220 (1976) – Batata de consumo: Regras para armazenagem;
f) Norma Portuguesa n.º 3063 (1985) – Batata de consumo: Definição, características, acondicionamento e marcação;
g) Portaria n.º 140/95, de 9 de fevereiro;
h) Portaria n.º 491/90, de 30 de junho;
i) Portaria n.º 979/2000, de 12 de outubro;
j) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

APROVAÇÃO
ET 0040

DATA	O TÉCNICO DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
22 / 03 / 22	Susana Isabel Gavetas Barradas STEN TSN (NUT)

DATA	O CHEFE DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
22 / 03 / 22	João Miguel Monteiro Sereno CTEN AN

O CHEFE DA DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA

Rui Jorge Sotero Pereira Lourenço
CFR AN

O DIRETOR,

Paulo António Pires
Comodoro AN

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0032

BANANA

ET 0032

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	BANANA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Banana é um fruto das variedades (Cultivares) do género Musa (AAA) Spp., subgrupos *Cavendish e Gros Michel*, destinadas ao consumo em fresco após acondicionamento e embalagem. São excluídas as bananas pão (plátanos), as bananas destinadas à transformação industrial e as bananas figo.

6. CARACTERÍSTICAS

6.1. Características gerais

a) As bananas devem apresentar-se inteiras; firmes; sãs, ficam excluídos os produtos atingidos por podridão ou com alterações suscetíveis de os tornar impróprios para consumo; limpas; isentas de matéria estranha visível de parasitas, de ataques de parasitas; isentas de malformações, de curvatura anormal dos frutos, de contusões, de danos devidos a baixas temperaturas, de humidade exterior anormal e de qualquer sabor e/ou odor estranhos;

b) Devem apresentar o pedúnculo intacto, sem dobras nem ataques fúngicos e sem dessecação;

c) As pencas e as porções de pencas devem incluir uma porção suficiente de coroa de coloração normal, sem contaminação fúngica e apresentar um corte da coroa franco, sem bisel, sem vestígios de arranque e sem fragmentos de raquis;

d) O calibre das bananas é determinado pelos seguintes parâmetros:
   i. O comprimento do fruto, expresso em centímetros (cm) e medido ao longo da face convexa, desde o ponto de inserção do pedúnculo até ao ápice;
   ii. A espessura, ou seja, a distância expressa em milímetros (mm), entre as faces laterais do fruto, medida na secção média transversal perpendicular ao eixo longitudinal;

e) O fruto de referência para a medição do comprimento e da espessura é:
   i. Fruto médio da fila superior da penca;
   ii. Fruto situado ao lado do corte de secção da penca, na fila superior da porção da penca;

f) É admitida por embalagem, a falta de dois dedos por penca, no máximo, desde que o pedúnculo não tenha sido arrancado, mas sim seccionado com precisão, sem provocar ferimentos nos frutos vizinhos;

g) É admitida a utilização por fileira de, no máximo, uma porção de penca com três frutos com as mesmas características dos restantes frutos das embalagens;

h) Cada embalagem deve apenas conter pencas da mesma origem, variedade e categoria.

6.2. Características técnicas

a) As bananas devem ser verdes e não amadurecidas;

b) As bananas devem ser apresentadas em pencas e em porções de pencas, no mínimo de quatro frutos;

c) As bananas devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade ou do tipo, podendo admitir-se

ligeiros defeitos de forma e desenvolvimento desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;

d) O comprimento e espessura mínimos são 14 cm e 30 mm, respetivamente;

e) O diâmetro mínimo permitido é de 30 mm, sendo a diferença máxima, entre os frutos da mesma embalagem, 10 mm;

f) A diferença de comprimento entre o fruto maior e o menor não deve exceder os 4 cm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) As bananas devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;

b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

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 "Banana" e o nome científico da espécie *Musa (AAA) Spp. subgrupos Cavendish e Gros Miche*";

   ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);

   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, 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.

7.2. Armazenagem técnica

a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;

b) As bananas devem ser embaladas em caixas com peso compreendido entre 5 e 20 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

a) A ficha técnica deverá:

i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
b) NP 3062 de 1985 - Banana: Definição, características, classificação, acondicionamento e marcação;
c) Portaria 961-A/85 de 30 de dezembro;
d) Regulamento (CEE) 2257/94 de 16 de setembro;
e) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
f) Regulamento 1135/96 de 24 de junho;
g) Regulamento 386/97 de 28 de fevereiro;
h) Regulamento 907/2004 de 29 de abril;
i) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
j) Regulamento 543/2011 de 7 de junho.

APROVAÇÃO
ET 0032

DATA	O TÉCNICO DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
11 / 08 / 2020	Susana Isabel Gavetas Barradas ASPOF TSN

DATA	O CHEFE DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
13 / 08 /2020	João Miguel Monteiro Sereno CTEN AN

O CHEFE DA DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Paulo Manuel Anacleto do Carmo CFR AN

O DIRETOR,

António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0023

ALHO

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0468	ALHO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Alho é proveniente da variedade cultivar de "*Allium sativum L*" apresentado no estado seco. Entende-se por alho seco o produto cujo caule, película exterior do bolbo e película que envolve os dentes esteja completamente seco. O alho pode apresentar coloração branca ou roxa.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

a) Os bolbos de alho devem ser:

i. Sãos, excluem-se os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo;

ii. Isentos de parasitas, de matérias estranhas visíveis, de danos provocados pelo gelo ou pelo sol, de germes visíveis exteriormente, de humidade exterior anormal, de humidade exterior anormal, de odores e/ou sabores estranhos;

iii. Limpos e firmes;

b) Os bolbos devem apresentar-se inteiros e com forma bastante regular. No entanto, podem apresentar ligeiros defeitos (pequenas fendas na película exterior do bolbo) desde que estes não prejudiquem o aspeto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem;

c) Os dentes devem estar suficientemente fechados;

d) A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial;

e) A diferença de diâmetro entre o bolbo mais pequeno e o bolbo da maior embalagem não deve exceder os 15 mm;

f) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas alhos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, tipo ou calibre. A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da totalidade do conteúdo;

6.2. Características técnicas

a) Os alhos devem pertencer à categoria I. Devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade e do tipo comercial;

b) Os alhos devem apresentar um diâmetro mínimo de 50 mm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

a) Os alhos devem ser acondicionados de modo a ficaram convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas aos produtos. A utilização de materiais, nomeadamente de papeis ou selos, que incluem indicações comerciais é autorizada sob condição da impressão ou da rotulagem ser realizada com tinta e/ou cola não tóxica;

b) As embalagens devem ser isentas de qualquer corpo estranho;

c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

i. A denominação de venda constituída pelo nome "Alho", natureza do produto seco, nome da variedade ou tipo comercial "Alho branco" ou "Alho roxo";
ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);
iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
iv. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
v. Peso líquido 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.

7.2. Armazenagem técnica

Os alhos devem ser acondicionados em embalagens de pesos compreendidos entre 5 e 10 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa, não manuscrita, claramente visível e legível;

iv. Permitir a análise técnica completa e correta do artigo, nomeadamente no que respeita aos requisitos constantes nos pontos 5, 6.2 e 7.2 desta Especificação Técnica;

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

a) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
b) Portaria n.º 242/92, de 17 de setembro;
c) Regulamento de execução (EU) n.º 543/2011, de 7 de junho;
d) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

APROVAÇÃO
ET 0023

DATA	O TÉCNICO DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
2019/01/31	Ana Isabel Silva Teixeira Ana Isabel Silva Teixeira 2TEN TSN (NUT)

DATA	O CHEFE DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
2019/01/31	Rogério Saraiva Rodrigues Rogério Saraiva Rodrigues CTEN AN

O CHEFE DA DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Paulo Manuel Anacleto do Carmo CFR AN

O DIRETOR,

António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

ANEXO C - Informação Complementar

Número do Procedimento	3022017664
Prazo de Entrega	Até 30 de novembro de 2022, para os lotes 1, 2 e 3 Até 31 de janeiro de 2023 para os lotes 4, 5 e 6
Prazo Máximo Contratual	31 de janeiro 2023
Preço Base	139.868,02 € (com exclusão do IVA)
Condições de Pagamento	60 dias

ANEXO D – Locais de Entrega

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DOT - SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
DEPÓSITO DE MANTIMENTOS
PROCEDIMENTOS NO PROCESSO DE ALIMENTAÇÃO
ENTREGA DIRETA: VERDES **Ano: 2022 2023**
PERIODICIDADE DA ENTREGA: 48H após encomenda (dias úteis)
Entregas às 3a e 5as, entre as 07:30h e as 12:00h

UNIDADES MARGEM SUL	MORADA	COD POSTAL
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO - DEPÓSITO DE MANTIMENTOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE

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

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DOT - SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
DEPÓSITO DE MANTIMENTOS
PROCEDIMENTOS NO PROCESSO DE ALIMENTAÇÃO
ENTREGA DIRETA: LIMÃO E CENOURA **Ano: 2022 2023**
PERIODICIDADE DA ENTREGA: 48H após encomenda (dias úteis)
Entregas às 3a e 5as, entre as 07:30h e as 12:00h

UNIDADES MARGEM NORTE	MORADA	COD POSTAL
MESSES DE LISBOA	PRAÇA DO COMERCIO	1100-148 LISBOA
DIREÇÃO DE PESSOAL - ALCANTARA	PRAÇA DA ARMADA	1350-352 LISBOA
INSTITUTO HIDROGRÁFICO - LISBOA	RUA DAS TRINAS	1249-093 LISBOA

UNIDADES MARGEM SUL	MORADA	COD POSTAL
ESCOLA DE FUZILEIROS	VALE ZEBRO	2830-412 COINA
BASE DE FUZILEIROS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA DE TECNOLOGIAS NAVAIS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA NAVAL	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
BASE NAVAL DE LISBOA	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO - DEPÓSITO DE MANTIMENTOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DOT - SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
DEPÓSITO DE MANTIMENTOS
PROCEDIMENTOS NO PROCESSO DE ALIMENTAÇÃO
ENTREGA DIRETA: FRUTA **Ano: 2022 2023**
PERIODICIDADE DA ENTREGA: 48H após encomenda (dias úteis)
1 a 2 vezes p/semana, de 2a a 6a, entre as 07:30h e as 12:00h

UNIDADES MARGEM NORTE	MORADA	COD POSTAL
MESSES DE LISBOA	PRAÇA DO COMERCIO	1100-148 LISBOA
DIREÇÃO DE PESSOAL - ALCANTARA	PRAÇA DA ARMADA	1350-352 LISBOA
INSTITUTO HIDROGRÁFICO - LISBOA	RUA DAS TRINAS	1249-093 LISBOA

UNIDADES MARGEM SUL	MORADA	COD POSTAL
ESCOLA DE FUZILEIROS	VALE ZEBRO	2830-412 COINA
BASE DE FUZILEIROS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA DE TECNOLOGIAS NAVAIS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA NAVAL	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
BASE NAVAL DE LISBOA	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO - DEPÓSITO DE MANTIMENTOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DOT - SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
DEPÓSITO DE MANTIMENTOS
PROCEDIMENTOS NO PROCESSO DE ALIMENTAÇÃO
ENTREGA DIRETA: BATATA / CEBOLA / ALHO **Ano: 2022 2023**
PERIODICIDADE DA ENTREGA: 48H após encomenda (dias úteis)
1 a 2 vezes p/semana, de 2a a 5a, entre as 14:30h e as 16:30h

UNIDADES MARGEM NORTE	MORADA	COD POSTAL
MESSES DE LISBOA	PRAÇA DO COMERCIO	1100-148 LISBOA
DIREÇÃO DE PESSOAL - ALCANTARA	PRAÇA DA ARMADA	1350-352 LISBOA

UNIDADES MARGEM SUL	MORADA	COD POSTAL
ESCOLA DE FUZILEIROS	VALE ZEBRO	2830-412 COINA
BASE DE FUZILEIROS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA DE TECNOLOGIAS NAVAIS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
ESCOLA NAVAL	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
BASE NAVAL DE LISBOA	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO - DEPÓSITO DE MANTIMENTOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE