



Entidade Adjudicante | DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

Número Processo Despesa | 3022016848

Procedimento | Concurso Público Urgente

Objeto do Contrato | Fornecimento de Géneros Alimentares

CADERNO DE ENCARGOS

ÍNDICE

PARTE I – CLÁUSULAS GERAIS	2
CAPÍTULO I - Disposições Gerais	2
Artigo 1.º Objeto	2
Artigo 2.º Contrato	2
Artigo 3.º Duração e vigência do Contrato	2
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	10
Artigo 27.º Cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante	10
Artigo 28.º Fiscalização	11
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	12
PARTE II - CLÁUSULAS ESPECIAIS	12
Artigo 33.º Requisitos Técnicos	12
ANEXO A - EXTENSÃO DO FORNECIMENTO	ERRO! MARCADOR NÃO DEFINIDO.
ANEXO B - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	ERRO! MARCADOR NÃO DEFINIDO.

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 suprimimentos 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.
3. O contrato não produzirá quaisquer efeitos antes da apresentação, pelo adjudicatário, do documento comprovativo do pagamento dos emolumentos do processo de fiscalização prévia pelo Tribunal de Contas. **(aplicável quando valor do contrato superior a 950.000EUR).**

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 nos locais definidos no anexo D.
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 características, especificações e requisitos técnicos, incluindo a conformidade com a amostra entregue durante a tramitação procedimental, caso aplicável.
2. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam, devem ser igualmente adequados às utilizações

habitualmente dadas aos bens do mesmo tipo e, ainda, terem as qualidades e o desempenho habituais nos bens do mesmo tipo e que a entidade adjudicante pode razoavelmente esperar, atendendo à natureza do bem e, eventualmente, às declarações públicas sobre as suas características concretas feitas pelo produtor ou pelo seu representante, nomeadamente na publicidade ou na rotulagem.

3. O adjudicatário é responsável, perante o contraente público, por qualquer discrepância dos bens objeto do contrato, que exista no momento em que os bens lhe são entregues.

Artigo 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 características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.
2. A inspeção qualitativa a que se refere o número anterior incide sobre os bens fornecidos, sendo efetuada através de testes e por peritos técnicos do contraente público, para verificação das características, especificações e requisitos qualitativos.
3. Durante a fase da inspeção qualitativa, o adjudicatário deve prestar aos serviços competentes do contraente público toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar durante a realização daquela inspeção, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.
4. Quando a inspeção qualitativa for efetuada com recurso a serviços, contratados especificamente para esse efeito, os encargos daí decorrentes, devidamente comprovados, são da responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 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 características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos, o contraente público deve disso informar, por escrito, o adjudicatário.
2. No caso previsto no número anterior, o adjudicatário deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pelo contraente público, às substituições necessárias para garantir o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos anteriormente referidos.
3. Após a realização das substituições necessárias pelo adjudicatário, no prazo respetivo, o contraente público procede à realização de nova inspeção qualitativa, nos termos do artigo anterior.
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 características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos, deve ser emitido, no prazo máximo de 8 dias a contar da data final das inspeções, um auto de receção, assinado pelos representantes do adjudicatário e do contraente público.
2. Com a assinatura do auto a que se refere o número anterior, ocorre a transferência da posse e da propriedade dos bens objeto do contrato para o contraente público, bem como do risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem prejuízo das obrigações de garantia técnica que impendem sobre o adjudicatário.

Artigo 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 139.960,39 € (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.
6. Tratando-se de contrato sujeito a fiscalização prévia do Tribunal de Contas, não serão efetuados quaisquer pagamentos antes da apresentação, pelo adjudicatário, do documento comprovativo do pagamento dos emolumentos do processo de obtenção do Visto. **(aplicável quando valor do contrato superior a 750.000EUR).**

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

As Especificações Técnicas fazem parte integrante do presente Caderno de Encargos, constando do Anexo B.

ANEXO A – Objeto do Contrato

LOTE	NNA/NSN ¹	ARTIGO/DESCRIÇÃO	UF ²	QT	REF/ET ³	PREÇO BASE S/IVA
1	8960MD0004578	AGUA MINERAL, EMBALAGEM DE 0,33 LITROS	EA	31 000,00	ET_0021	2.790,00 €
2	8925MD0220571	AÇUCAR	KG	5 526,00	ET_0017	7.128,54 €
3	8925MD0220581	PURÉ DE BATATA (FLOCOS)	KG	270,00	ET_0146	1.034,10 €
4	8925MD0220581	MOUSSE DE CHOCOLATE	KG	400,00	ET_0119	3.321,00 €
	8940MD0220617	PUDIM DE OVOS	KG	450,00	ET_0145	
5	8935MD0220602	BASE SOPA DE TOMATE	KG	320,00	ET_0159	1.632,00 €
6	8970MD0220700	RACAO INDIVIDUAL DE COMBATE EMENTA 1	EA	220,00	ET_0148	12.887,00 €
	8970MD0220700	RACAO INDIVIDUAL DE COMBATE EMENTA 2	EA	220,00	ET_0148	
	8970MD0220700	RACAO INDIVIDUAL DE COMBATE EMENTA 3	EA	220,00	ET_0148	
	8970MD0220700	RACAO INDIVIDUAL DE COMBATE EMENTA 4	EA	220,00	ET_0148	
	8970MD0220700	RACAO INDIVIDUAL DE COMBATE EMENTA VEG	EA	100,00	ET_0148	
7	8960MD0220661	SUMO, EMBALAGEM DE 200 ML	LI	5 000,00	ET_0161	3.850,00 €
8	8905MD0220309	ATUM EM CONSERVA ESCORRIDO GRANDE	KG	500,00	ET_0026	17.539,25 €
	8905MD0220309	ATUM EM CONSERVA ESCORRIDO PEQUENO	KG	1 215,00	ET_0026	
9	8935MD0220587	CALDO DE CARNE (CONCENTRADO)	KG	100,00	ET_0045	352,00 €
10	8915MD0220551	TOMATE PELADO PEQUENO	KG	800,00	ET_0162	1.600,00 €

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

² UF – Unidade de Fornecimento;

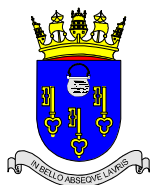
³ REF/ET – Referência/ Especificação Técnica.

	8915MD0220551	TOMATE PELADO GRANDE	KG	400,00	ET_0162	
11	8950MD0263811	CANELA	KG	25,00	ET_0048	575,50 €
	8950MD0220636	COLORAU	KG	130,00	ET_0066	
	8950MD0220638	CRAVINHO	KG	15,00	ET_0074	
12	8920MD0220562	FLOCOS CEREAIS - NESTUM COM MEL	KG	300,00	ET_0092	4.158,00 €
	8920MD0220562	FLOCOS CEREAIS - GOLDEN	KG	200,00	ET_0092	
	8920MD0220562	FLOCOS CEREAIS - CLUSTERS	KG	200,00	ET_0092	
13	8920MD0220557	FARINHA DE MILHO	KG	500,00	ET_0082	630,00 €
14	8915MD0220477	BATATA FRITA, TIPO CHIPS	KG	1 000,00	ET_0039	8.200,00 €
	8915MD0220473	BATATA CONGELADA DESCASCADA	KG	1 400,00	ET_0037	
15	8915MD0220525	LIMAO	KG	1 500,00	ET_0106	2.535,00 €
16	8915MD0220465	ALHO FRANCES CONGELADO	KG	1 200,00	ET_0022	17.758,00 €
	8915MD0220481	BROCULOS CONGELADOS	KG	800,00	ET_0043	
	8915MD0220488	CENOURA PARISIENSE CONGELADA	KG	1 000,00	ET_0055	
	8915MD0220494	COUVE DE BRUXELAS CONGELADA	KG	1 200,00	ET_0072	
	8920MD0310643	COUVE FLOR CONGELADA	KG	1 100,00	ET_0073	
	8915MD0220504	ESPINAFRE INTEIRO CONGELADO	KG	1 700,00	ET_0081	
	8915MD0220506	FAVAS CONGELADAS	KG	1 200,00	ET_0086	
	8915MD0220514	FEIJÃO VERDE CONGELADO	KG	1 500,00	ET_0087	
	8920MD0220562	MACEDÓNIA DE LEGUMES	KG	1 200,00	ET_0109	
17	8910MD0220452	LEITE MEIO GORDO UHT	LI	10 000,00	ET_0103	5.700,00 €
18	8905MD0220307	AMEIJOA	KG	1 200,00	ET_0017	3.420,00 €

19	8945MD0220618	AZEITE 5 LT	LI	8 500,00	ET_0027	41.250,00 €
	8945MD0220618	AZEITE 25 LT	LI	2 500,00	ET_0027	
20	8905MD0220314	BANHA DE PORCO	KG	1 500,00	ET_0033	3.600,00 €
					TOTAL S/IVA	139.960,39 €

ANEXO B – Especificação técnica

ET_0021
ET_0017
ET_0146
ET_0119
ET_0145
ET_0159
ET_0148
ET_0148
ET_0148
ET_0148
ET_0148
ET_0161
ET_0026
ET_0026
ET_0045
ET_0162
ET_0162
ET_0048
ET_0066
ET_0074
ET_0092
ET_0092
ET_0092
ET_0082
ET_0039
ET_0037
ET_0106
ET_0022
ET_0043
ET_0055
ET_0072
ET_0073
ET_0081
ET_0086
ET_0087
ET_0109
ET_0103
ET_0017
ET_0027
ET_0027
ET_0033



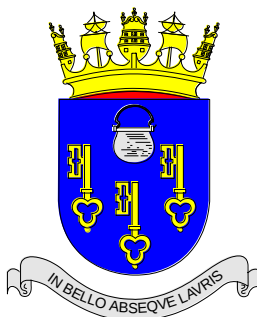
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0021

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

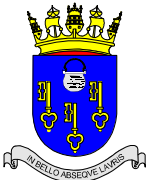
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0021

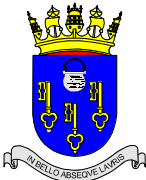
ÁGUA ENGARRAFADA

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0021
--	---	--------------------------------------

ET 0021

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0021
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

EA (unidade)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

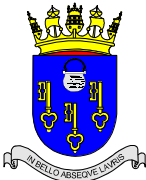
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0021
--	---	--------------------------------------

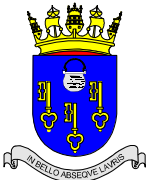
7. ARMAZENAGEM

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

8. AMOSTRA

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

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

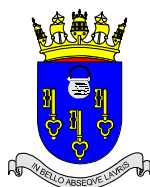
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0021
--	---	--------------------------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



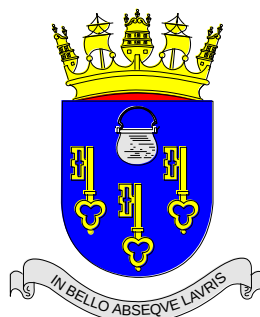
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0020

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

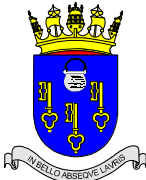


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0020

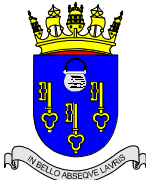
AÇÚCAR

ET 0020

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

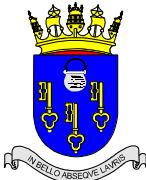
6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

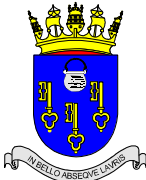
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

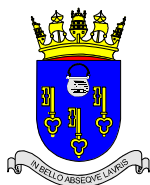
- a) Decreto-Lei 188/2005 de 4 de Novembro;
- b) Decreto–Lei 290/2003 de 15 de Novembro;
- c) Decreto–Lei 302/85 de 29 de Julho;
- d) Decreto–Lei 302/85 de 29 de Julho;
- e) Decreto-Lei 560/99 de 18 de Dezembro;

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

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

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

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



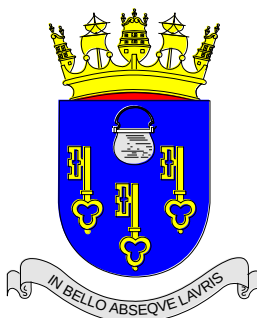
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0146

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

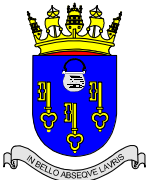


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0146

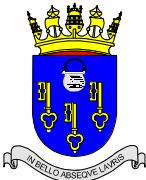
PURÉ DE BATATA (FLOCOS)

ET 0146

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0146
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0146
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8935-MD022-0589	PURÉ DE BATATA (FLOCOS)
-----------------	-------------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

O puré de batata (flocos) a que se refere a presente especificação destinam-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

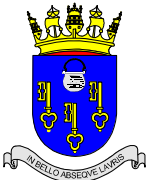
5. DESCRIÇÃO

O puré de batata (flocos) é uma preparação desidratada à base de batata, com sal, óleo vegetal e aditivos alimentares, que após reconstituição com leite, de acordo com as instruções mencionados no rótulo, e depois de aquecido é utilizada como puré de batata.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Todos os ingredientes que compõem o puré de batata devem ser de boa qualidade, são, isentos de parasitas, isentos de ataques de parasitas assim como isentos de odores e ou sabores estranhos;
- O puré de batata (flocos) deve ser acondicionado em embalagens de 5 kg;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 3 meses à data da sua receção.

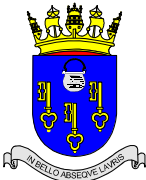
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0146
--	--	---

7. ARMAZENAGEM

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0146
--	---	--------------------------------------

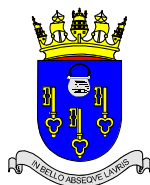
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



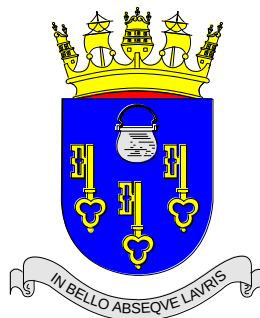
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0119

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

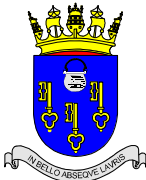


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0119

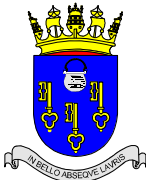
MOUSSE DE CHOCOLATE

ET 0119

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

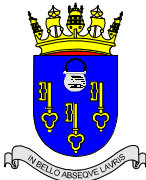
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

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

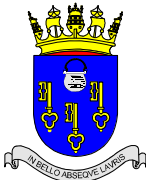
7. ARMAZENAGEM

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

8. AMOSTRA

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

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

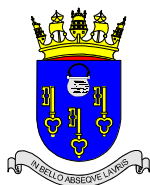
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0119
--	---	--------------------------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



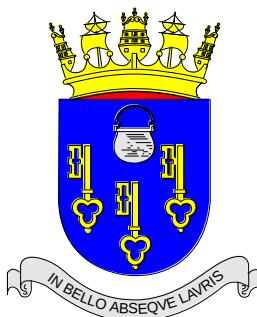
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0145

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

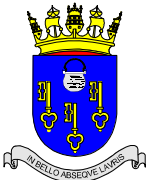
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0145

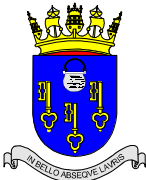
PUDIM

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

ET 0145

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

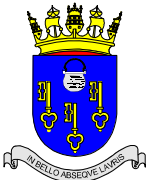
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

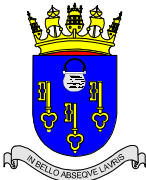
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0145
--	--	---

7. ARMAZENAGEM

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

8. AMOSTRA

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

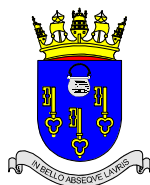
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0145
--	---	--------------------------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



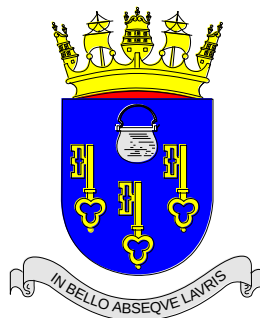
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0159

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



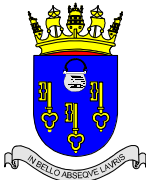
ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0159

SOPA CONCENTRADA

ET 0159

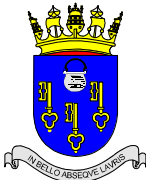
--	--	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0159
--	---	--------------------------------------

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		

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0159
--	---	--------------------------------------

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8935-MD022-0596	SOPA CONCENTRADA CREME DE MARISCO
8935-MD022-0591	SOPA CONCENTRADA CREME DE AVES
8935-MD022-0593	SOPA CONCENTRADA DE ESPARGOS
8935-MD026-3789	SOPA CONCENTRADA PRIMAVERA
8935-MD022-0590	SOPA CONCENTRADA RABO DE BOI
8935-MD022-0602	SOPA CONCENTRADA DE TOMATE
8935-MD022-0604	SOPA ERVILHAS COM PRESUNTO
8935-MD022-0603	SOPA JARDINEIRA
8935-MD022-0594	SOPA MINESTRONE (INCLUI MASSINHAS)

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

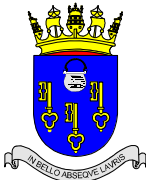
A sopa concentrada a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

Sopa concentrada trata-se de uma preparação desidratada que após reconstituição com água de acordo com as instruções de uso mencionadas no rótulo e depois de aquecida, é utilizada como sopa.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

--	--	--

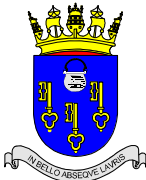
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0159
--	---	--------------------------------------

- a) Todos os ingredientes devem ser próprios, são e aptos para consumo humano. Se a descrição ou a apresentação do produto salientar a presença de um ou mais ingredientes específicos, estes devem ser empregues em quantidades suficientes para a influência, de forma que se percebam as características organoléticas do produto;
- b) A sopa concentrada deve ser acondicionada em embalagens com peso líquido compreendido entre 800 gr e 1 kg;
- c) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

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

--	--	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0159
--	---	--------------------------------------

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

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

- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição deve:
 - i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos.

8. AMOSTRA

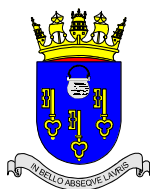
- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo sopa concentrada deve ser:
 - i. Constituída por 2 embalagens com peso compreendido entre 800 gr e 1 kg de cada uma das variedades solicitadas em concurso;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível em cada embalagem primária com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

APROVAÇÃO
ET 0159

--	--	--



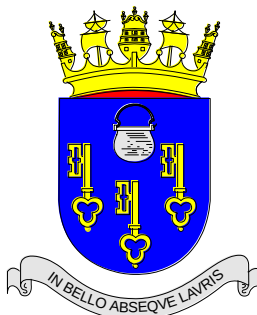
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0148

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

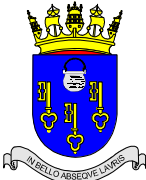
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0148

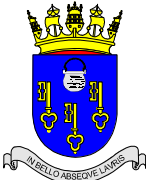
RAÇÃO DE COMBATE

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0148
--	---	--------------------------------------

ET 0148

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0148
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8970-MD022-0700	RAÇÃO DE COMBATE
-----------------	------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

EA (unidade)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

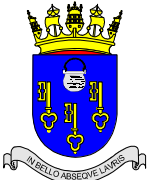
5. DESCRIÇÃO

Ração de combate é um conjunto de componentes que constituem todas as refeições de um dia.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) A ração de combate na sua natureza é composta por ementas designadas da seguinte forma: “Ementa Normal”, “Ementa Vegetariana” e “Ementa Especial”. Dentro da “Ementa Normal” são distinguidas por um código numérico sequencial (ex.: “Ementa Normal 1”) as quatro variantes solicitadas. Apenas quando expressamente solicitado a ração de combate deve ser composta por ementas vegetarianas e/ou ementas especiais. No parágrafo 10 são apresentados os componentes que devem constituir essas ementas, assim como o peso ou intervalo a que devem obedecer;

	- 3 de 15 -	
--	-------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0148
--	--	---

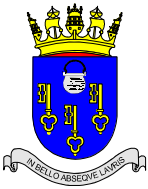
- b) Caso exista alguma alteração ao nível de algum componente/embalagem esta é sujeita a avaliação e pronúncia técnica prévias, por parte da Secção de Alimentação;
- c) Cada ração de combate deverá apresentar:
 - i. Valor energético (VE) igual ou superior a 3000 kcal;
 - ii. Valor proteico igual ou superior a 10% do VE;
 - iii. Hidratos de carbono igual ou superior a 45% do VE;
 - iv. Lípidos igual ou superior a 20% do VE;
- d) Cada ração de combate não deverá ultrapassar o peso bruto máximo de 2,8 kg;
- e) Os componentes entregues devem ter uma validade mínima de 2 anos à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1 A embalagem exterior da ração de combate deve ser de material resistente, impermeável, compacto e sem brilhos:

- a) Na embalagem exterior devem figurar de forma claramente visível, legível e em língua Portuguesa, as seguintes menções:
 - i. Designação “Marinha” e o símbolo da Bandeira Nacional;
 - ii. Designação “Ração de combate” e a respetiva numeração da ementa;
 - iii. Listagem de ingredientes, informação nutricional, nomeadamente valor energético, proteínas, lípidos e hidratos de carbono da ração de combate na totalidade e instruções de utilização, gravados na própria embalagem;
 - iv. A data de durabilidade mínima (que não deverá ser inferior a dois anos);
 - v. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente

	- 4 de 15 -	
--	-------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0148
--	--	---

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 Nas embalagens dos produtos que integram cada ração de combate, devem figurar de forma claramente visível, legível e em língua Portuguesa as seguintes menções:

- a) Denominação do produto;
- b) Lista de ingredientes;
- c) Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
- d) Data de durabilidade mínima (que não deverá ser inferior a dois anos);
- e) Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
- f) A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por cada uma das diferentes ementas das rações de combate solicitadas;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, em cada embalagem exterior da ração de combate, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-lei 238/86 de 19 de agosto;

	- 5 de 15 -	
--	-------------	--



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

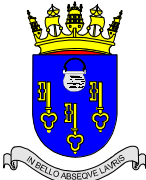
ET 0148

- b) Decreto-lei 251/914 de 16 de julho;
- c) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- d) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

10. DESENHO TÉCNICO

EMENTA NORMAL 1

Quantidade	Componentes	Peso
1. Pequeno-Almoço		
2	1.1 Café Solúvel 100% puro	2 gr
1	1.2 Bolacha doce	100 - 150 gr
2	1.3 Compota/doce de fruta e/ou Marmelada	20-30 gr
2. Almoço/Jantar		
2	2.1 Refeição Massa com vitela Frango com vegetais e feijão branco	300 - 500 gr 300 - 500 gr
1	2.2 Complemento Pescado -Almoço Atum em óleo vegetal	110 - 125 gr
1	2.3 Complemento Pescado - Jantar Sardinhas em óleo vegetal	110 - 125 gr
1	Fruta desidratada	40-60 gr
3. Complementos Alimentares		
1	Bolacha água e sal	100 - 150 gr
1	Barra de chocolate	máx 65 gr
2	Açúcar	8 gr
1	Sumo de fruta sem gás	máx 200 ml
1	Bebida isotónica em pó	20 – 50 gr
1	Cocktail de frutos secos	50 – 100 gr

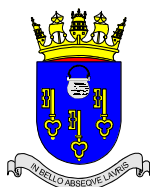
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0148
--	---	--------------------------------------

2	Chiclete	—
4	Rebuçados peitorais	—
4	Sal	1 gr
4. Complementos Não Alimentares		
4	Pastilhas purificadoras de água	—
4	Sistema aquecimento: Saco com sistema de aquecimento ¹	—
1	Saco Plástico para Lixo	—
1	Talheres descartáveis (3 peças: garfo, faca, colher de sopa)	—
1	Guardanapo de papel (10 unidades)	—
2	Toalhetes húmidos	—
Notas: 1.3 – Escolher uma das opções (podendo ser duas unidades iguais ou uma de cada).		

EMENTA NORMAL 2

Quantidade	Componentes	Peso
1. Pequeno-Almoço		
2	1.1 Café Solúvel 100% puro	2 gr
1	1.2 Bolacha doce	100 - 150 gr
2	1.3 Compota/doce de fruta e/ou Marmelada	20-30 gr
2. Almoço/Jantar		
2	2.1 Refeição	
	Vitela com vegetais e ervilhas	300 - 500 gr
	Massa bolonhesa com queijo	300 - 500 gr

¹ Este sistema deverá assegurar o correto aquecimento da refeição em qualquer estação do ano independentemente da temperatura ambiente.

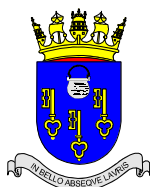


DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0148

1	2.2 Complemento Pescado -Almoço Atum em óleo vegetal	110 - 125 gr
1	2.3 Complemento Pescado - Jantar Sardinhas em molho de tomate	110 - 125 gr
1	Fruta desidratada	40-60 gr
3. Complementos Alimentares		
1	Bolacha água e sal	100 - 150 gr
1	Barra de chocolate	máx 65 gr
2	Açúcar	8 gr
1	Sumo de fruta sem gás	máx 200 ml
1	Bebida isotónica em pó	20 – 50 gr
1	Cocktail de frutos secos	50 – 100 gr
2	Chiclete	—
4	Rebuçados peitorais	—
4	Sal	1 gr
4. Complementos Não Alimentares		
4	Pastilhas purificadoras de água	—
4	Sistema aquecimento: Saco com sistema de aquecimento ²	—
1	Saco Plástico para Lixo	—
1	Talheres descartáveis (3 peças: garfo, faca, colher de sopa)	—
1	Guardanapo de papel (10 unidades)	—
2	Toalhetes húmidos	—
Notas: 1.3 – Escolher uma das opções (podendo ser duas unidades iguais ou uma de cada).		

² Este sistema deverá assegurar o correto aquecimento da refeição em qualquer estação do ano independentemente da temperatura ambiente.

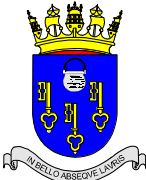


DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0148

EMENTA NORMAL 3

Quantidade	Componentes	Peso
1. Pequeno-Almoço		
2	1.1 Café Solúvel 100% puro	2 gr
1	1.2 Bolacha doce	100 - 150 gr
2	1.3 Compota/doce de fruta e/ou Marmelada	20-30 gr
2. Almoço/Jantar		
2	2.1 Refeição Borrego com vegetais e grão de bico Frango Oriental (com arroz integral, amêndoas e passas)	300 - 500 gr 300 - 500 gr
1	2.2 Complemento Pescado -Almoço Atum em óleo vegetal	110 - 125 gr
1	2.3 Complemento Pescado - Jantar Cavala em óleo vegetal	110 - 125 gr
1	Fruta desidratada	40-60 gr
3. Complementos Alimentares		
1	Bolacha água e sal	100 - 150 gr
1	Barra de chocolate	máx 65 gr
2	Açúcar	8 gr
1	Sumo de fruta sem gás	máx 200 ml
1	Bebida isotónica em pó	20 – 50 gr
1	Cocktail de frutos secos	50 – 100 gr
2	Chiclete	—
4	Rebuçados peitorais	—
4	Sal	1 gr

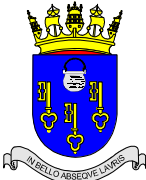
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0148
--	---	--------------------------------------

4. Complementos Não Alimentares		
4	Pastilhas purificadoras de água	—
4	Sistema aquecimento: Saco com sistema de aquecimento ³	—
1	Saco Plástico para Lixo	—
1	Talheres descartáveis (3 peças: garfo, faca, colher de sopa)	—
1	Guardanapo de papel (10 unidades)	—
2	Toalhetes húmidos	—
Notas: 1.3 – Escolher uma das opções (podendo ser duas unidades iguais ou uma de cada).		

EMENTA NORMAL 4

Quantidade	Componentes	Peso
1. Pequeno-Almoço		
2	1.1 Café Solúvel 100% puro	2 gr
1	1.2 Bolacha doce	100 - 150 gr
2	1.3 Compota/doce de fruta e/ou Marmelada	20-30 gr
2. Almoço/Jantar		
2	2.1 Refeição Borrego com massa e grão de bico Paelha de frango	300 - 500 gr 300 - 500 gr
1	2.2 Complemento Pescado -Almoço Atum em óleo vegetal	110 - 125 gr
1	2.3 Complemento Pescado - Jantar	

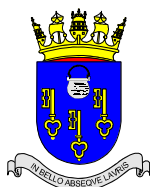
³ Este sistema deverá assegurar o correto aquecimento da refeição em qualquer estação do ano independentemente da temperatura ambiente.

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0148
--	---	--------------------------------------

	Cavala em molho de tomate	110 - 125 gr
1	Fruta desidratada	40-60 gr
3. Complementos Alimentares		
1	Bolacha água e sal	100 - 150 gr
1	Barra de chocolate	máx 65 gr
2	Açúcar	8 gr
1	Sumo de fruta sem gás	máx 200 ml
1	Bebida isotónica em pó	20 – 50 gr
1	Cocktail de frutos secos	50 – 100 gr
2	Chiclete	—
4	Rebuçados peitorais	—
4	Sal	1 gr
4. Complementos Não Alimentares		
4	Pastilhas purificadoras de água	—
4	Sistema aquecimento: Saco com sistema de aquecimento ⁴	—
1	Saco Plástico para Lixo	—
1	Talheres descartáveis (3 peças: garfo, faca, colher de sopa)	—
1	Guardanapo de papel (10 unidades)	—
2	Toalhetes húmidos	—
Notas: 1.3 – Escolher uma das opções (podendo ser duas unidades iguais ou uma de cada).		

EMENTA VEGETARIANA

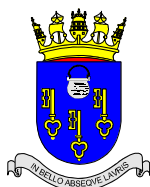
⁴ Este sistema deverá assegurar o correto aquecimento da refeição em qualquer estação do ano independentemente da temperatura ambiente.



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0148

Quantidade	Componentes	Peso
1. Pequeno-Almoço		
2	1.1 Café Solúvel 100% puro	2 gr
1	1.2 Bolacha doce	100 - 150 gr
2	1.3 Compota/doce de fruta e/ou Marmelada	20-30 gr
2. Almoço/Jantar		
2	2.1 Refeição a. Almôndegas vegetais e massa b. Jardineira de grão c. Lentilhas estufadas com vegetais d. Jardineira de feijão	300 - 500 gr 300 - 500 gr 300 - 500 gr 300 - 500 gr
1	Fruta desidratada	40-60 gr
3. Complementos Alimentares		
1	Bolacha	100 - 150 gr
1	Barra de chocolate	máx 65 gr
2	Açúcar	8 gr
1	Sumo de fruta sem gás	máx 200 ml
1	Bebida isotónica	20 – 50 gr
1	Cocktail de frutos secos	50 – 100 gr
2	Chiclete	—
4	Rebuçados peitorais	—
4	Sal	1 gr
1	Bebida hiperproteica com sabor	20 – 50 gr
4. Complementos Não Alimentares		
4	Pastilhas purificadoras de água	—
4	Sistema aquecimento: Saco com sistema de aquecimento	—
1	Saco Plástico para Lixo	—



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0148

1	Talheres descartáveis (3 peças: garfo, faca, colher de sopa)	—
1	Guardanapo de papel	—
2	Toalhetes húmidos	—

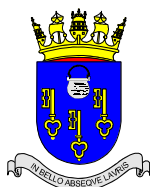
Notas:

1.3 – Escolher uma das opções (podendo ser duas unidades iguais ou uma de cada).

2.1 – Escolher uma das opções para o almoço e outra para o jantar, não repetindo nem a fonte proteica nem a de hidratos de carbono na mesma ementa.

EMENTA ESPECIAL

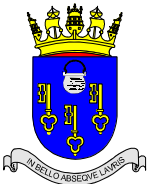
Quantidade	Componentes	Peso
1. Pequeno-Almoço		
1	a. Omelete com cenoura, cebola e alho-póro (<i>Farmer's omelette</i>)	máx 150 gr
	b. Cereais, leite, passas, maçã e avelãs torradas (<i>Expedition Breackfast</i>)	máx 150 gr
	c. Muesli, leite, amêndoas, groselha e banana (<i>Knusper-muesli</i>)	máx 150 gr
2. Almoço/Jantar		
2	2.1 Refeição	
	a. Massa carbonara (<i>Pasta carbonara</i>)	máx 180 gr
	b. Massa bolonhesa (<i>Pasta bolognese</i>)	máx 180 gr
	c. Arroz com presunto e vegetais (<i>Sate babi</i>)	máx 180 gr
	d. Carne guisada com batatas, cogumelos e ervilha (<i>Gulyás</i>)	máx 180 gr
	e. Almôndegas guisadas com batata e cenoura (<i>Mince beef hotpot</i>)	máx 180 gr
	f. Caril de frango (<i>Chicken curry</i>)	



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0148

	g. Massa com cogumelos (<i>Pasta ai funghi</i>)	máx 180 gr
	h. Massa com nozes crocantes, ervilhas e cebola (<i>Pasta alle noci</i>)	máx 180 gr
	i. Arroz com passas, acabaxi, feijão verde e sementes de girassol (<i>Curry fruit rice</i>)	máx 180 gr
	j. Guisado de vegetais e batatas (<i>Vegetable hotpot</i>)	máx 180 gr
	k. Arroz com lentilhas, castanha de caju, feijão verde e cenoura (<i>Cashew nasi</i>)	máx 180 gr
1	2.2 Sobremesa	
	a. Fruta desidratada	40-60 gr
	b. Mousse de chocolate (<i>Mousse au chocolate</i>)	máx 100 gr
	c. Sobremesa de baunilha (<i>Vanilla Dessert</i>)	máx 100 gr
	d. Sobremesa de frutas frescas com pedaços de maçã e damasco (<i>Pommes & abricots</i>)	máx 100 gr
3. Complementos Alimentares		
1	Bolacha	100 - 150 gr
1	Barra de chocolate	máx 65 gr
2	Açúcar	8 gr
1	Sumo de fruta sem gás	máx 200 ml
1	Bebida isotónica	20 – 50 gr
1	Cocktail de frutos secos	50 – 100 gr
2	Chiclete	—
4	Rebuçados peitorais	—
4	Sal	1 gr
4. Complementos Não Alimentares		
4	Pastilhas purificadoras de água	—
1	Saco Plástico para Lixo	—

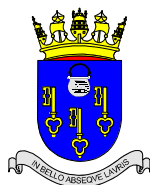
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0148
--	--	---

1	Talheres descartáveis (3 peças: garfo, faca, colher de sopa)	—
1	Guardanapo de papel	—
2	Toalhetes húmidos	—

Notas:

2.1 – Escolher uma das opções para o almoço e outra para o jantar, não repetindo nem a fonte proteica nem a de hidratos de carbono na mesma ementa.

2.2 – Escolher uma das opções para o almoço.



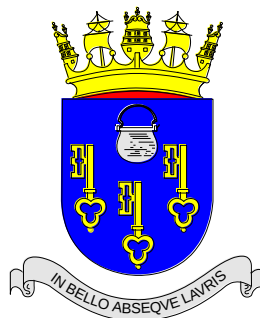
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0161

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

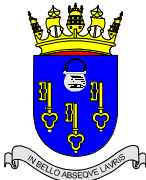


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0161

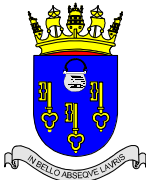
SUMO DE FRUTA

ET 0161

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

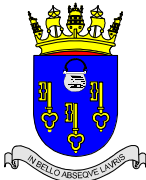
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

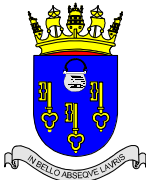
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

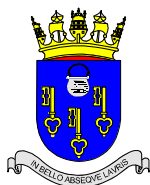
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



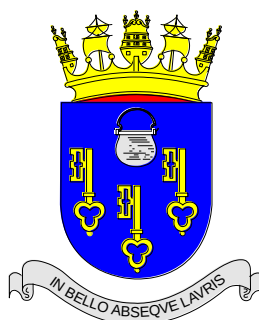
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0026

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



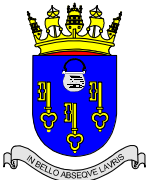
ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0026

ATUM EM CONSERVA

ET 0026

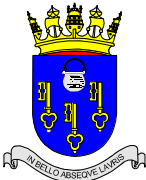
--	--	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0026
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

--	--	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0026
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0309	ATUM EM CONSERVA
-----------------	------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

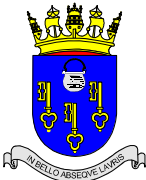
5. DESCRIÇÃO

Atum em conserva é o produto resultante da massa muscular das espécies da família *Thunnidae*, nomeadamente: *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, *Thunnus tongoe* e da espécie *Katsuwonus Pelamis* da família *Scombridae*, embalado num recipiente hermeticamente selado e esterilizado.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- A posta de atum deve apresentar cor, cheiro e sabor normais, aspeto homogéneo, sem manchas hemorrágicas ou anegradas metálicas, que denunciem falta de frescura do peixe na altura da conservação, ou corrosão profunda da folha da embalagem;
- A posta de atum deve encher completamente a lata e estar coberta de molho, que deverá ser constituído por óleo vegetal de boa qualidade;
- Por peso de género é considerado o seu peso escorrido;

--	--	--

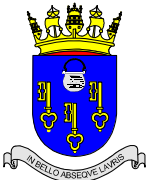
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0026
--	--	---

- d) **Quanto à forma de Apresentação** - peixe cortado em segmentos transversais da massa muscular que são colocados na lata em planos paralelos. A proporção de pequenos pedaços não deve exceder os 18% do conteúdo escorrido da lata;
- e) **Quanto à Natureza do molho** - o molho deve ser constituído exclusivamente por um dos óleos alimentares vegetais legalmente autorizados;
- f) O produto deve ser preparado a partir de peixe das espécies mencionadas, fresco e de boa qualidade;
- g) Os géneros entregues devem ter um período de validade superior a 2 anos à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) O atum em conserva deve ser embalado em lata própria para géneros alimentícios em conserva.
- b) As latas devem apresentar um peso líquido compreendido entre 1,700 e 1,800kg ou no caso das embalagens pequenas as latas devem apresentar um peso líquido compreendido entre 120 e 140gr;
- c) A embalagem não deve conter defeitos que possam comprometer o fecho hermético da mesma;
- d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. Denominação de venda constituída pelo nome “Atum em Conserva”;
 - ii. Lista de ingredientes;
 - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - iv. A data de validade impressa na embalagem primária e na embalagem secundária (caso exista), acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - v. Quantidade líquida e líquida escorrida contida nas embalagens;

--	--	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0026
--	---	--------------------------------------

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

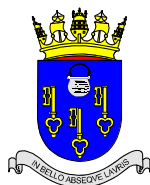
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo atum, em embalagens grandes, deve ser:
 - i. Constituída por 3 latas com peso líquido compreendido entre de 1,700 e 1,800 kg;
 - ii. Apresentada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível em cada embalagem primária e também secundária (se aplicável), com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
- c) A amostra do artigo atum, em embalagens pequenas, deve ser:
 - i. Constituída por 3 latas com peso líquido compreendido entre 120 e 140 gr;
 - ii. Apresentada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível em cada embalagem primária e também secundária (se aplicável), com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
- b) Regulamento (CE) nº3796/81 de 29 de dezembro;
- c) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
- d) Regulamento 1536/92 de 9 de junho

--	--	--



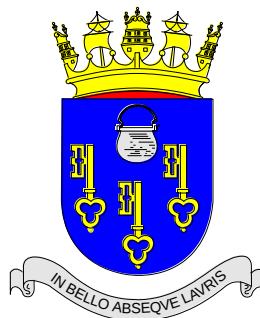
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0045

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

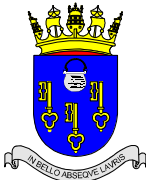


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0045

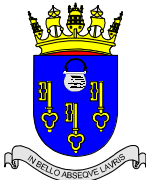
CALDO DE CARNE

ET 0045

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0045
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0045
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8935-MD022-0587	CALDO DE CARNE
-----------------	----------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

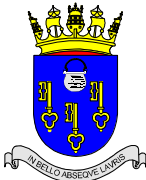
Caldo é uma preparação líquida, límpida e clara, obtida por cozedura em água de: substâncias ricas em proteínas, ou os seus extratos e/ou hidrolisados, com ou sem adição de: condimentos e/ou substâncias aromatizantes; de gorduras comestíveis; de cloreto de sódio; de especiarias e dos seus extratos materiais e destilados; de aditivos autorizados; ou ainda de outros géneros alimentares que visam melhorar o sabor do produto.

O caldo desidratado é o produto seco que permite obter, depois de reconstituído com água conforme o modo de preparação e depois de ser reaquecido ou não, a preparação alimentar referida no parágrafo anterior.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Caldo de carne deve ser preparado a partir de carne de bovino ou de extratos de carne de bovino, com ou sem adição de carne ou extratos de carne que não sejam de origem bovina;

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

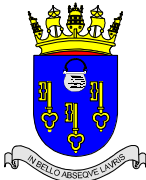
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0045
--	---	--------------------------------------

- b) Todos os ingredientes devem ser próprios, são e aptos para consumo humano. Se a descrição ou a apresentação do produto salientar a presença de um ou mais ingredientes específicos, estes devem ser empregues em quantidades suficientes, de forma que se aperceba nas características organoléticas do produto;
- c) O caldo de carne deve ser embalado em recipientes de plástico de 1kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;
- d) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação, contenção e comunicação do produto, deve:
 - i. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - iii. Figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções que deverão acompanhar o produto:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Caldo de carne”;
 - 2. A lista de ingredientes;
 - 3. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - 4. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - 5. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
 - 6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0045
--	---	--------------------------------------

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

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

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

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem primária de 1 kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, no recipiente, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



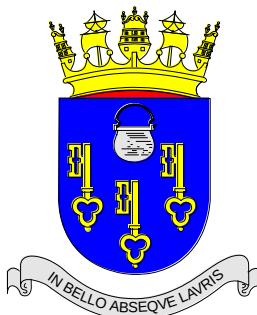
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0162

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

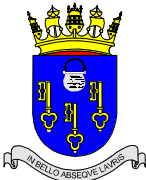
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0162

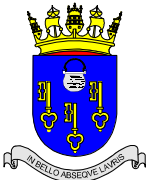
TOMATE PELADO

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

ET 0162

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

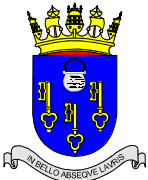
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

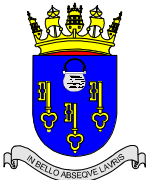
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0162
--	--	---

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

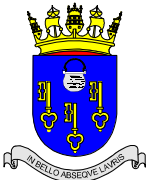
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0162
--	--	---

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

8. AMOSTRA

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

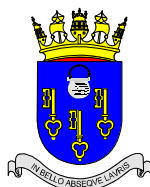
	- 5 de 6 -	
--	------------	--

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

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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



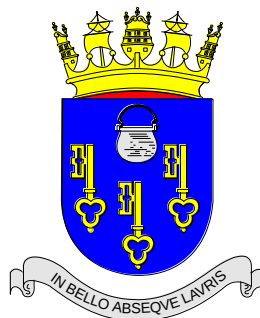
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0048

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

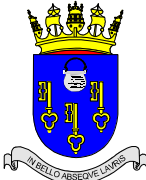


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0048

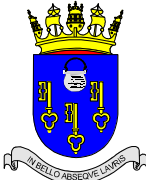
CANELA

ET 0048

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0048
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0048
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

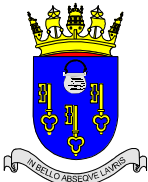
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

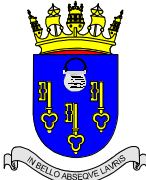
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0048
--	--	---

7. ARMAZENAGEM

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0048
--	--	-----------------------

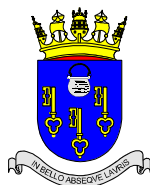
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



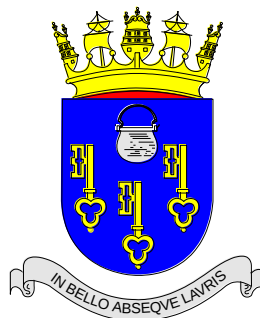
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0066

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

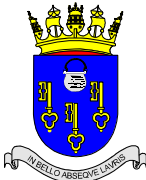


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0066

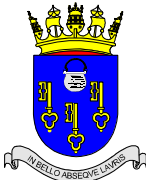
COLORAU

ET 0066

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0066
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0066
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0636	COLORAU
-----------------	---------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

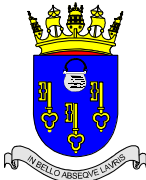
5. DESCRIÇÃO

Colorau é um produto seco preparado para consumo humano, obtido pela trituração de sementes das variedades cultivares de “*Capsicum annum*”.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- O colorau deve ser proveniente de sementes de boa qualidade, sãs, isentas de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;
- O colorau deve ser embalado em sacos de 1 kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

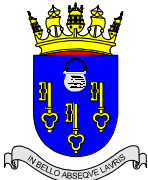
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0066
--	---	--------------------------------------

7. ARMAZENAGEM

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0066
--	---	--------------------------------------

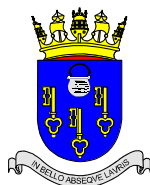
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



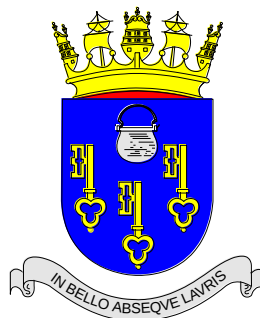
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0074

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

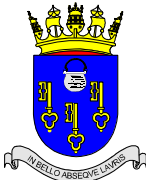


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0074

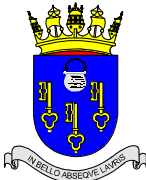
CRAVINHO

ET 0074

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0074
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0074
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0638	CRAVINHO
-----------------	----------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Cravinho é um produto seco preparado para consumo humano, obtido pela trituração de sementes das variedades cultivares de “*Eugenia aromática*”.

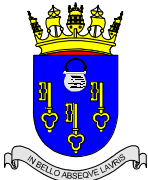
6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- O cravinho deve ser proveniente de sementes de boa qualidade, sãs, isentas de parasitas, de ataque de parasitas e de sabores e/ou odores estranhos;
- O cravinho deve ser embalado em sacos de 0,250 kg, que devem ser acondicionados em embalagem secundária;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

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

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

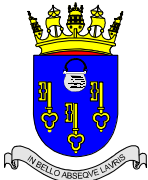
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0074
--	---	--------------------------------------

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

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por duas embalagens primárias de 0,250 kg cada;

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

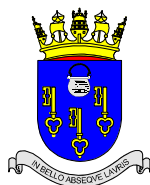
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0074
--	--	-----------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



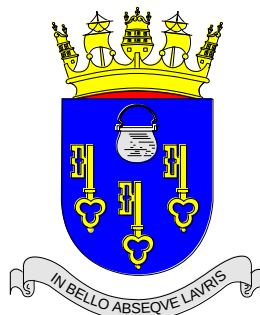
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0092

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

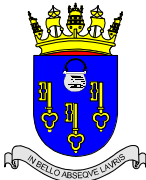


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0092

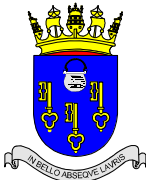
FLOCOS DE CEREAIS

ET 0092

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

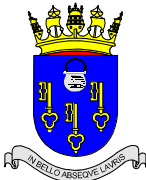
4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

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

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

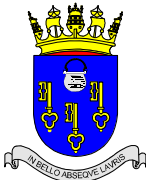
6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

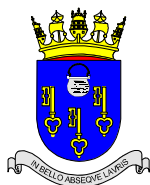
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



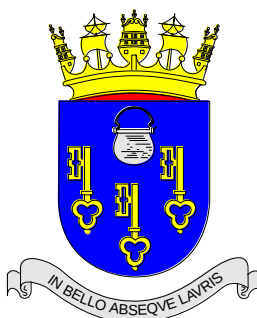
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0082

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

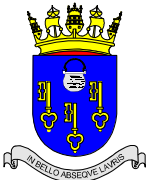
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0082

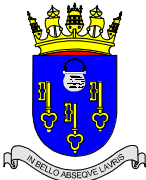
FARINHAS

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

ET 0082

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

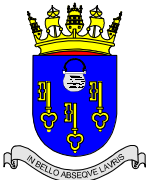
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

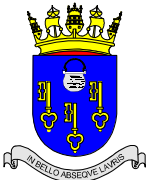
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0082
--	--	---

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

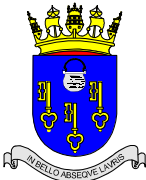
2. A forma de apresentação “moído”;
3. Lista de ingredientes;
4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
5. Data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
6. Peso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

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

8. AMOSTRA

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

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

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

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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



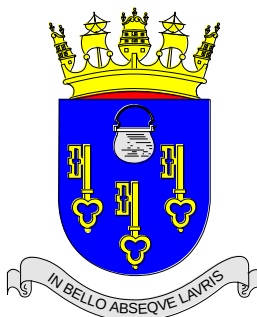
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0039

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0039

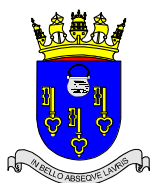
BATATA FRITA TIPO CHIPS

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0039
--	---	--------------------------------------

ET 0039

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0039

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0477

BATATA FRITA TIPO CHIPS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

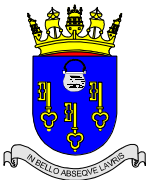
A batata frita tipo chips a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de stock na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

Batatas fritas tipo chips tratam-se de batatas fritas salgadas.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

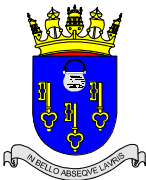
- Ingredientes essenciais – Batata; óleo vegetal e sal;
- Tipo de Corte – O produto deve apresentar a forma lisa;
- Calibre – Batatas médias com dimensões, em mm, da maior secção transversal 8 a 12 mm;
- As batatas fritas tipo chips devem ser acondicionadas em embalagens primárias de 500gr dentro de embalagens secundárias entre 1 e 5 kg;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 3 meses à data da sua receção.

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0039
--	--	---

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções que deverão acompanhar o produto:
 1. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Batata Frita”;
 2. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 3. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 4. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
 5. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 6. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0039
--	---	--------------------------------------

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por uma caixa entre 1 e 5 Kg com embalagens de 500gr.
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

8. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei 178/91 de 14 de maio;
- b) Decreto-Lei 216/2001 de 3 de agosto;
- c) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- d) Despacho Normativo 2/2002 de 19 de janeiro;
- e) Portaria 140/95 de 9 de fevereiro;
- f) Portaria 491/90 de 30 de junho;
- g) Portaria 979/2000 de 12 de outubro;
- h) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

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



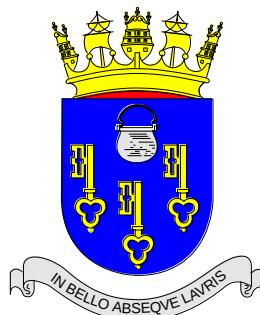
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0037

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

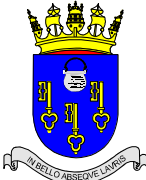
ET 0037

BATATA CONGELADA DESCASCADA

ET 0037

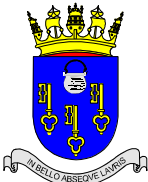
- 1 de 5 -

O Técnico de Material,

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0037
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0037
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0473	BATATA CONGELADA DESCASCADA
-----------------	-----------------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

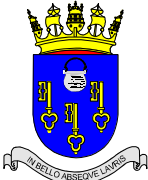
5. DESCRIÇÃO

Batata parisiense ultracongelada é uma batata inteira (de menor dimensão que o habitual) submetida a um processo de pré-fritura e seguidamente a um processo adequado de congelação.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- A batata congelada descascada deve apresentar-se ultracongelada. O processo de ultracongelação permite ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18°C;
- As batatas devem ter sido congeladas individualmente de forma a possibilitar a descongelação da quantidade desejada e não toda a embalagem;
- Todos os ingredientes que compõem a batata devem ser de boa qualidade, são, isentos de parasitas e isentos de sabores ou odores estranhos;

	- 3 de 5 -	O Técnico de Material, _____
--	-------------------	--

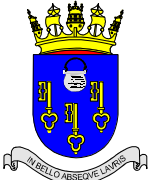
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0037
--	---	----------------

- d) Características organoléticas após a fritura:
 - i. Consistência característica;
 - ii. Sabor e cheiros característicos;
 - iii. Coloração característica e uniforme;
- e) A batata deve ser acondicionada em embalagens primárias de 2,5 Kg, em embalagens secundárias de 10 Kg;
- f) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

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

	- 4 de 5 -	O Técnico de Material, _____
--	------------	---------------------------------

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0037
--	--	---

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

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

8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

	- 5 de 5 -	O Técnico de Material, _____
--	---	--



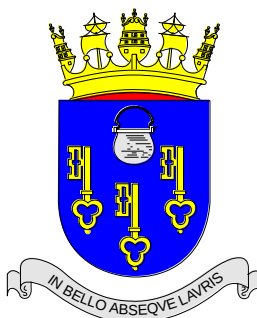
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0106

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

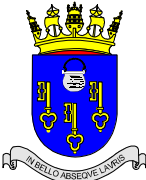


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0106

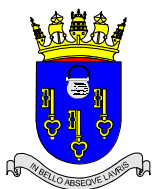
LIMÃO

ET 0106

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0106
--	---	--------------------------------------

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0106

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.

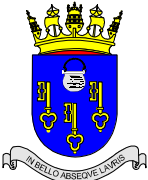
5. DESCRIÇÃO

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; são, 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;

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0106
--	---	--------------------------------------

- 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

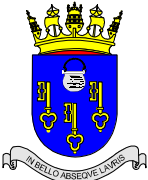
- a) Os limões devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características de variedade ou do tipo, tendo em conta o período da colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiras deformações desde que não prejudiquem nem o aspeto geral, nem a conservação dos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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0106
--	--	---

- 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.

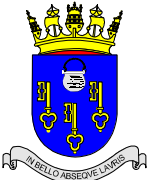
7.2. Armazenagem técnica

- 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;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0106
--	---	--------------------------------------

- 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.

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



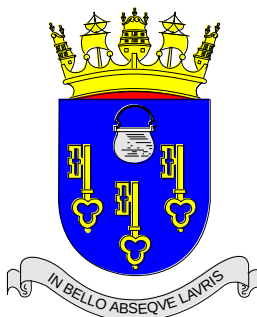
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0022

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

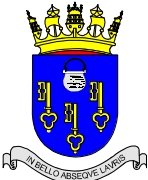
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0022

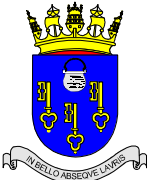
ALHO FRANCÊS CONGELADO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0022
--	---	--------------------------------------

ET 0022

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0022
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0465	ALHO FRANCÊS CONGELADO
-----------------	------------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

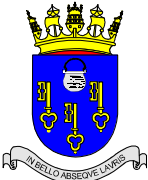
5. DESCRIÇÃO

Alho Francês Ultracongelado, espécie das variedades cultivares provenientes de *Allium porrum* L., cortado maioritariamente em rodela com cerca de 5 a 10 mm de espessura, que encontrando-se no melhor estado de frescura e de salubridade, foi submetido a um processo adequado de ultracongelação.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

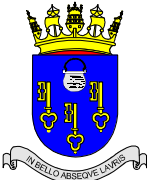
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0022
--	--	---

- b) O alho francês deverá ter sido ultracongelado individualmente para que possa ser separado cada um por si se necessário, sem ter de haver descongelamento de todo o material;
- c) O alho francês deve apresentar as seguintes características mínimas:
 - i. Ser de boa qualidade;
 - ii. Apresentar uma coloração branca, esverdeada em pelo menos 1/3 do comprimento total, ou metade da parte embainhada;
 - iii. Sãos;
 - iv. Limpos;
 - v. Com aspeto fresco e sem floração;
 - vi. Isentos de odores e/ou sabores estranhos;
 - vii. Não poderá ter sofrido quebra da cadeia de temperatura e encontrar-se em bloco;
- d) O alho francês deve apresentar-se maioritariamente em rodela com tamanho mínimo de 5mm e máximo de 10 mm;
- e) O produto deverá ser embalado em sacos de 0,5 a 2,5 kg, em caixas de 5 a 10 kg;
- f) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) Os sacos de embalagem devem ser fabricados em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios e devem proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. A denominação de venda constituída pelo nome “Alho Francês Ultracongelado” e o nome científico da espécie “Allium porrum L.”;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0022
--	--	---

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

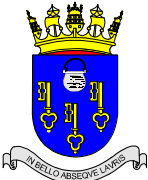
8. AMOSTRA

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

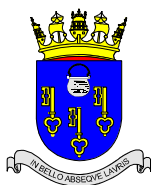
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei 251/91 de 16 de Julho;
- b) Decreto-Lei 560/99 de 18 de Dezembro;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0022
--	--	-----------------------

- c) NP 820 de 1970 - Produtos Hortícolas: Nomenclatura;
- d) Regulamento (CE) 2396/2001 de 7 de Dezembro;
- e) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de Outubro.



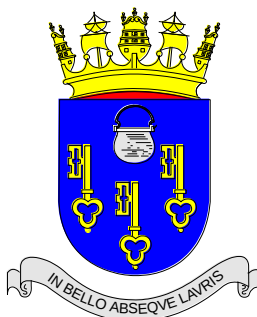
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0043

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

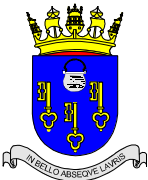
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0043

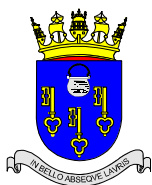
BRÓCOLOS CONGELADOS

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

ET 0043

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0043

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0481

BRÓCOLOS CONGELADOS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

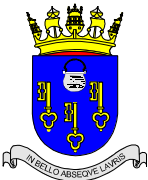
Os brócolos congelados a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

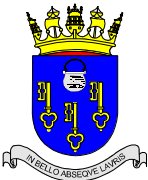
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0043
--	---	--------------------------------------

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

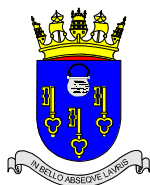
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



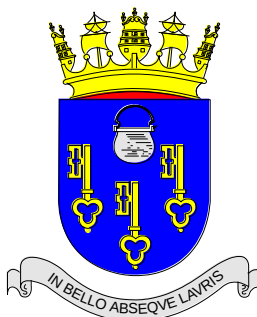
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0055

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

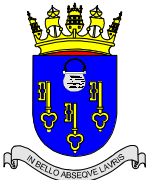
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0055

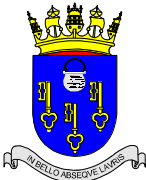
CENOURA PARISIENSE DESCASCADA ULTRACONGELADA

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0055
--	---	--------------------------------------

ET 0055

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0055
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0488	CENOURA PARISIENSE DESCASCADA ULTRACONGELADA
-----------------	---

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

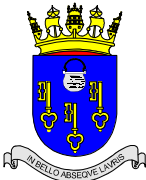
A cenoura parisiense descascada ultracongelada a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

A cenoura parisiense descascada ultracongelada pertence à espécie das variedades cultivares de "*Daucus carota L.*", descascada e cortada de forma esférica com um diâmetro entre os 18mm e os 24mm, que encontrando-se no melhor estado de frescura e de salubridade, foi submetida a um processo adequado de ultracongelação, que permite ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a - 18°C.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

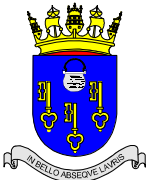
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0055
--	---	--------------------------------------

- a) As cenouras depois de descascadas devem apresentar-se inteiras, limpas, firmes, não lenhosas, não espigadas, não bifurcadas, isentas de parasitas, de ataques de parasitas e de odores e/ou sabores estranhos;
- b) As cenouras devem apresentar-se ultracongeladas;
- c) As cenouras devem ter sido ultracongeladas individualmente para que possam ser separadas cada uma por si sem ter de haver necessidade de descongelamento de todo o material;
- d) As cenouras devem ser acondicionadas em embalagens primárias de 0,5 a 2,5 kg, em embalagens secundárias de 5 a 10 kg;
- e) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0055
--	---	--------------------------------------

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

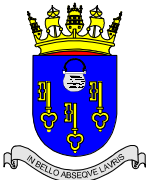
8. AMOSTRA

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

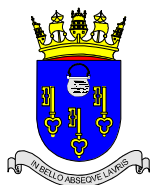
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei 251/91 de 16 de julho;
- b) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0055
--	---	--------------------------------------

- c) NP 3612 de 1993 – Frutos e produtos hortícolas ultracongelados: Cenoura ultracongelada. Definição, classificação, características, acondicionamento e marcação;
- d) Portaria 220/89 de 16 de março;
- e) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
- f) Regulamento 2536/1998 de 26 de novembro.



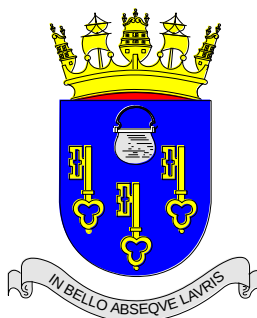
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0072

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

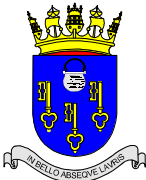
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0072

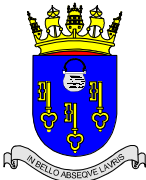
COUVE- DE- BRUXELAS CONGELADA

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

ET 0072

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

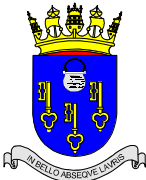
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

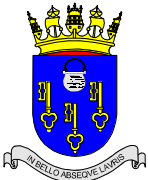
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0072
--	--	---

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

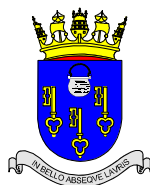
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



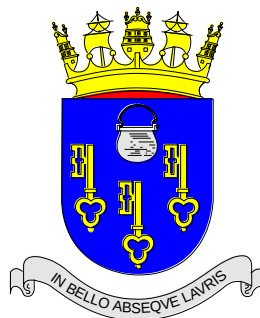
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0073

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

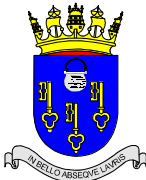
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0073

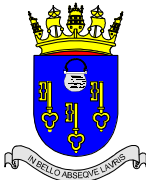
COUVE FLOR

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0073
--	---	--------------------------------------

ET 0073

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0073
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0495	COUVE-FLOR
-----------------	------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

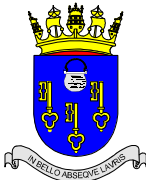
5. DESCRIÇÃO

Couve-flor ultracongelada é uma espécie das variedades cultivares de “*Brassica oleracea L. convar e botrytis L. Alef. Var botrytis L.*”, cortada em pedaços de cerca de 3 a 6 cm de comprimento, que encontrando-se no melhor estado de frescura e de salubridade, foi submetida a um processo adequado de ultracongelação, que permite ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a - 18°C.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) As couves-flores ultracongeladas devem apresentar-se inteiras; sãs; limpas, isentas de areia e/ou de terra, ou qualquer matéria estranha de origem vegetal ou animal; isentas de danos provocados por insetos e doenças; sem defeitos exteriores, tais como lesões mecânicas, unidades pouco compactas e

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0073
--	---	--------------------------------------

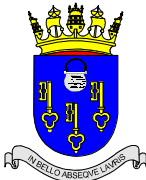
mal desenvolvidas, mal aparadas ou fibrosas; isentas de danos provocados pelo gelo;

- b) As couves-flores devem ser da categoria I. Devem ser de boa qualidade, firmes, de grão fechado e coloração branco-marfim ou creme, podendo admitir-se ligeiros defeitos desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;
- c) As couves-flores devem ter sido ultracongeladas individualmente de forma que possam ser separadas cada uma por si sem ter de haver necessidade de descongelamento de todo o material;
- d) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e apenas conter couves-flores da mesma categoria, tipo e forma;
- e) As couves-flores devem estar isentas de microorganismos capazes de se desenvolverem nas condições usuais de armazenamento e de substâncias provenientes de microorganismos em quantidade que possam apresentar perigo para a saúde;
- f) As couves-flores devem ser acondicionadas em embalagens primárias de 2,5 kg em embalagens secundárias de 10 kg;
- g) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto deve:
 - i. Ser hermética, de material inócuo, impermeável e inerte em relação ao conteúdo;
 - ii. Ser de material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
 - iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - iv. Impedir a absorção de humidade ou a desidratação;

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

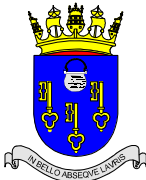
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0073
--	--	---

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

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem secundária de 10 kg com embalagens primárias de 2,5 kg;

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

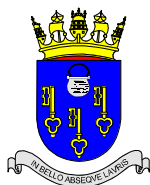
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0073
--	--	---

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei 251/91 de 16 de julho;
- b) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- c) NP 3297 de 1993 – Couve-flor ultracongelada. Definições, características, acondicionamento e marcação;
- d) Portaria 220/89 de 16 de março;
- e) Regulamento (CE) 963/98 de 7 de maio;
- f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

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



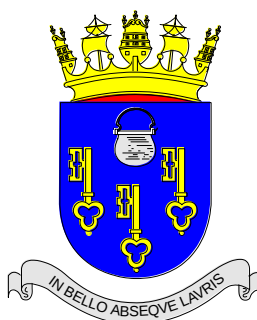
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0081

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

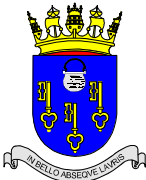
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0081

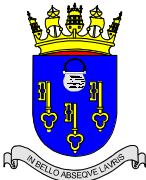
ESPINAFRES CONGELADOS

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

ET 0081

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

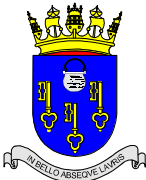
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

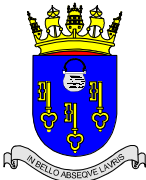
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0081
--	--	---

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

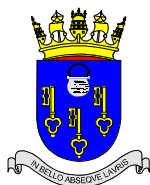
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



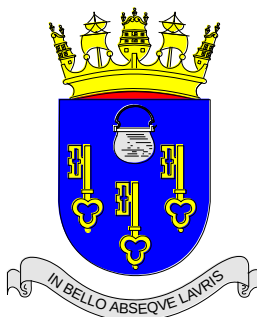
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0086

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

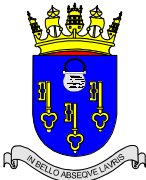
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0086

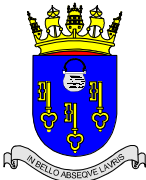
FAVAS ULTRACONGELADAS

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

ET 0086

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

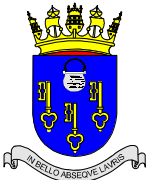
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

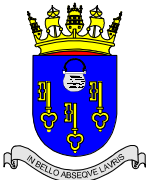
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0086
--	--	---

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

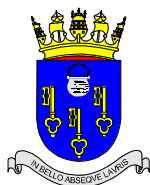
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



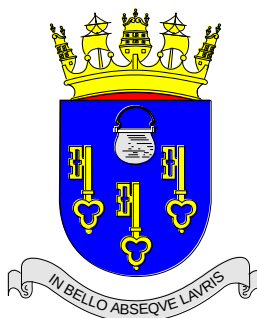
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0087

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

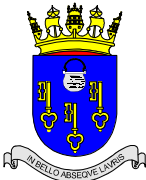
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0087

FEIJÃO VERDE CORTADO ULTRACONGELADO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0087
--	---	--------------------------------------

ET 0087

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0087

1. OBJETIVO

A presente especificação destina-se a definir as características técnicas e condições de fornecimento a exigir na aquisição de feijão verde cortado ultracongelado.

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0514

FEIJÃO VERDE CORTADO ULTRACONGELADO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

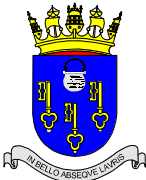
O feijão verde cortado ultracongelado a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

O feijão verde cortado ultracongelado é uma espécie das variedades cultivares de "*Phaseolus vulgaris L.*" e "*Phaseolus coccineus L.*" com exclusão do feijão de grão, cortado em pedaços de cerca de 2,6 cm de comprimento e 2 a 2,5 cm de largura.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

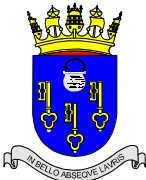
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0087
--	--	---

- c) O feijão verde cortado ultracongelado deve apresentar as seguintes características mínimas:
 - i. Ser provenientes de feijão verde da categoria I;
 - ii. Ser de boa qualidade;
 - iii. Ser turgescientes, jovens e tenros;
 - iv. Não devem apresentar fio;
- d) O feijão verde cortado ultracongelado deve ser acondicionado em embalagens de 0,5 a 2,5 kg, em embalagens de 5 a 10 kg;
- e) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0087
--	---	--------------------------------------

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

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

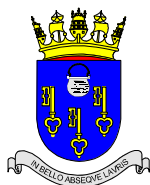
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei n.º 251/91, de 16 de julho;
- b) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
- c) Regulamento de execução (EU) n.º 543/2011, de 7 de junho;
- d) Regulamento n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- e) Regulamento n.º 912/2001, de 10 de maio.

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



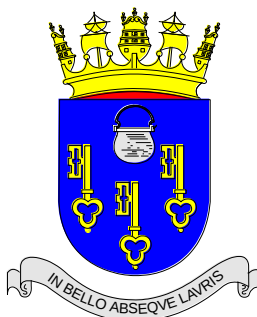
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0109

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

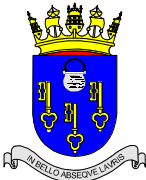
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0109

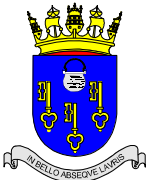
MACEDONIA DE LEGUMES

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

ET 0109

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

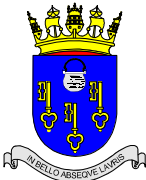
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

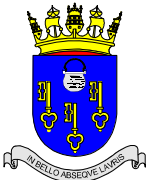
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0109
--	---	--------------------------------------

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

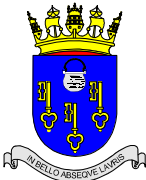
8. AMOSTRA

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

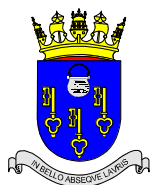
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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

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

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



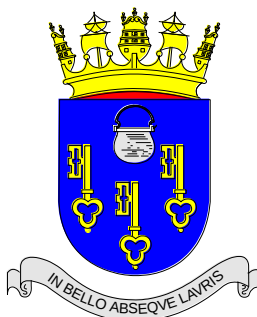
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0103

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

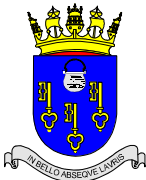
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0103

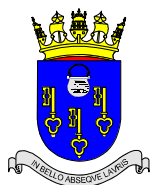
LEITE UHT

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0103
--	---	--------------------------------------

ET 0103

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0103

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8910-MD022-0452

LEITE UHT

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Lt (litro).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

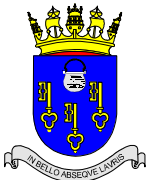
O leite UHT a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

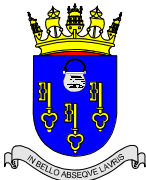
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0103
--	--	---

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0103
--	--	---

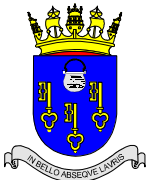
documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

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

8. AMOSTRA

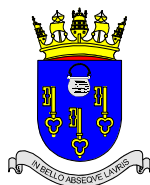
- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo leite UHT, embalagens de 1 lt, deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem secundária com 6 ou 12 embalagens primárias de 1 lt de leite com lactose e uma embalagem secundária com 6 a 12 embalagens primárias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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0103
--	---	--------------------------------------

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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



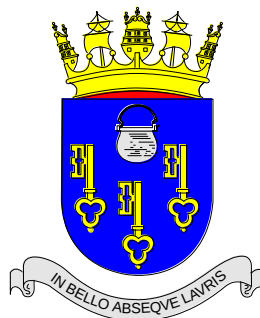
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0017

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

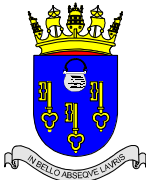


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0017

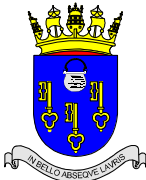
AMÊIJOA

ET 0017

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

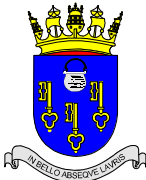
5. DESCRIÇÃO

Amêijoa Vietnamita pertencente à espécie *Meretrix*.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

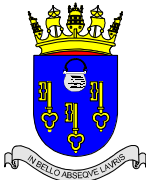
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0017
--	--	---

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



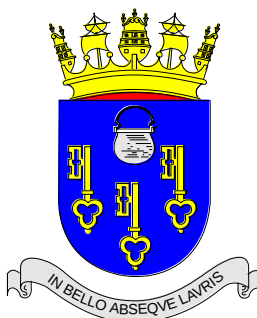
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0027

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0027

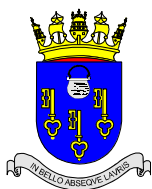
AZEITE

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

ET 0027

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0027

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Lt (litros)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

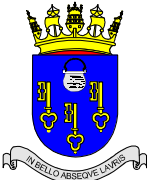
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

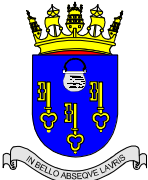
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

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

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

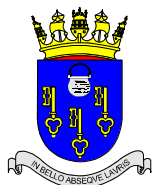
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



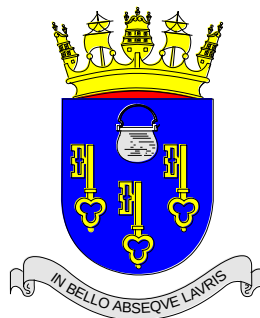
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0033

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

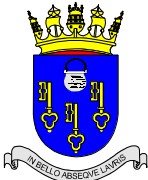
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0033

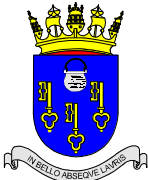
BANHA DE PORCO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0033
--	---	--------------------------------------

ET 0033

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0033
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0314	BANHA DE PORCO
-----------------	----------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

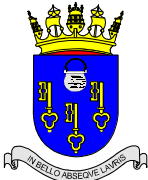
5. DESCRIÇÃO

“Banha de porco fundida” ou simplesmente banha é a gordura obtida por fusão do tecido adiposo, fresco e não salgado, do porco, aprovado para consumo conforme o Regulamento da Inspeção Sanitária dos Animais de Talho, das Respetivas Carnes, Subprodutos e Despojos.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- A banha de porco não deve conter antioxidantes ou conservantes, salvo quando expressamente indicado;
- A banha de porco deve ser embalada em baldes de plásticos com peso entre 4 e 10 Kg;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

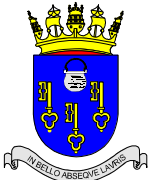
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0033
--	--	---

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem deve ser fabricada em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios e deve proteger o produto de contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) O conteúdo de cada embalagem deve estar isento de microrganismos capazes de se desenvolverem em condições normais de armazenamento, e não deve conter derivados de microrganismos em quantidades que possam causar problemas para a saúde dos consumidores;
- c) A embalagem não deve conter defeitos que possam comprometer a mesma;
- d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. A denominação de venda constituída pelo nome “Banha de Porco” seguida da referência aos normativos nacionais ou à legislação nacional que a autoriza;
 - ii. Lista de ingredientes;
 - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - iv. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - v. Peso 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.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0033
--	---	--------------------------------------

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem com peso entre 4 e 10 Kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto–Lei 211/2000 de 2 de setembro;
- b) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- c) Decreto-Lei 61/2001 de 19 de fevereiro;
- d) Decreto–Lei 76/2003 de 19 de abril;
- e) Portaria 1548/2002 de 26 de dezembro;
- f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

ANEXO C - Informação Complementar

Número do Procedimento	3022016848
Prazo de Entrega	LOTE 6: 30 dias após encomenda (pedidos de fornecimento efetuados apenas em dias úteis) / entregas de 2a a 5a, entre as 14:00h e as 16:00h. LOTE 15: 48H após encomenda (dias úteis) Entregas às 3ª e 5ª, entre as 07h30 e as 12:00h. RESTANTES LOTES: Entregas de 2a a 5a no horário das 14h00 às 16h00, até 5 dias após efetuado o pedido de fornecimento (pedidos de fornecimento efetuados apenas em dias úteis).
Prazo Máximo Contratual	20 de dezembro 2022
Preço Base	139.960,39 € (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: LIMÃO PERIODICIDADE DA ENTREGA: 48H após encomenda (dias úteis) Entregas às 3a e 5as, entre as 07:30h e as 12:00h		Ano: 2022
---	--	-----------

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