



Entidade Adjudicante | DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

Número Processo Despesa | 3023000498

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	2
SECÇÃO I - Obrigações do Adjudicatário	2
Artigo 4.º Obrigações principais do adjudicatário.....	2
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	3
Artigo 9.º Inconformidades ou discrepâncias	4
Artigo 10.º Receção dos bens.....	4
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	5
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.....	6
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.....	7
Artigo 22.º Resolução por parte do contraente público	8
Artigo 23.º Resolução por parte do adjudicatário.....	9
Artigo 24.º Execução da caução	9
CAPÍTULO IV – Disposições Finais	9
Artigo 25.º Comunicações e notificações.....	9
Artigo 26.º Cessão da posição contratual e subcontratação.....	9
Artigo 27.º Cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante	10
Artigo 28.º Fiscalização	10
Artigo 29.º Gestor do Contrato.....	10
Artigo 30.º Acesso às instalações.....	10
Artigo 31.º Proteção de dados	11
Artigo 32.º Foro competente	11
PARTE II - CLÁUSULAS ESPECIAIS	11
Artigo 33.º Requisitos Técnicos	11
ANEXO A – OBJETO DO CONTRATO	12
ANEXO B – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	14
ANEXO C - INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR	15
ANEXO D – LOCAIS DE ENTREGA	16

PARTE I – CLÁUSULAS GERAIS

CAPÍTULO I - Disposições Gerais

Artigo 1.º | Objeto

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

Artigo 2.º | Contrato

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

Artigo 3.º | Duração e vigência do Contrato

1. O contrato entrará em vigor no dia útil seguinte à sua assinatura, ou no dia útil seguinte ao envio do Pedido de Compra pelo contraente público, conforme aplicável.
2. O contrato cessará quando forem quitadas todas as prestações.

CAPÍTULO II – Obrigações Contratuais

SECÇÃO I - Obrigações do Adjudicatário

Artigo 4.º | Obrigações principais do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o adjudicatário as seguintes obrigações:
 - a. Obrigação de entrega dos bens identificados na sua proposta no prazo indicado no artigo seguinte;

- b. Obrigação de garantia dos bens;
- c. Obrigação de pagamento de todas as despesas decorrentes de prestação de cauções e do processo de fiscalização prévia pelo Tribunal de Contas, se aplicável;
- d. Obrigação de manter a entidade adjudicante atualizada das contribuições perante a Segurança Social e as Finanças, através das respetivas declarações ou certidões, sem as quais não serão efetuados pagamentos
- e. Compromete-se a adotar medidas de não prejudicar significativamente os objetivos ambientais comunitários e nacionais na aceção do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2020/852, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de junho de 2020, em conformidade com as orientações técnicas sobre a aplicação do princípio de "não prejudicar significativamente" (Comunicação da Comissão nº 2021/C58/01).

Artigo 5.º | Prazo de fornecimento

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

Artigo 6.º | Local de entrega dos bens

1. Os bens serão entregues 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 137.816,93 € (IVA excluído), considerado como parâmetro base do preço contratual.
2. Caso o procedimento seja constituído por lotes, deverá ser respeitado o preço base de cada lote definido no Anexo A, não podendo em qualquer caso ser ultrapassado.

Artigo 17.º | Preço Contratual

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o contraente público deve pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
3. Sem prejuízo do referido no número anterior, é da responsabilidade do adjudicatário o pagamento de quaisquer impostos, taxas, direitos de qualquer natureza ou outros encargos exigidos pelas autoridades competentes e relativos à execução do contrato a celebrar.
4. O contrato a celebrar não será objeto de negociação nem de revisão de preços, exceto em cumprimento de regimes imperativos legalmente previstos.

Artigo 18.º | Condições de pagamento

1. As quantias devidas pelo contraente público, nos termos dos artigos anteriores, serão pagas no prazo de 60 (sessenta) dias após a receção pelo contraente público das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a assinatura do documento de quitação respetivo.
3. Em caso de discordância por parte do contraente público, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao adjudicatário, no prazo de 8 (oito) dias, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida, em igual prazo.

4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no ponto 1. do presente artigo, as faturas são pagas através de transferência bancária.
5. O adjudicatário não pode efetuar a transmissão de créditos ao abrigo de contratos de factoring ou proceder à cessão de créditos sem autorização expressa do contraente público.

Artigo 19.º | Mora no pagamento

1. O adjudicatário terá direito a juros de mora no pagamento das situações liquidadas e aprovadas, quando a mesma exceder 60 (sessenta) dias a contar da data da aprovação da fatura.
2. Se o atraso na realização de qualquer pagamento se prolongar por mais de 120 (cento e vinte) dias, o adjudicatário poderá proceder à resolução do contrato.
3. Os prazos referidos no presente artigo só iniciam a sua contagem após a emissão dos documentos mencionados no artigo anterior, quando aplicável.
4. O atraso em um ou mais pagamentos não determina o vencimento das restantes obrigações de pagamento.

CAPÍTULO III – Penalidades Contratuais e Resolução

Artigo 20.º | Penalidades contratuais

1. Se o adjudicatário não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais ou parte delas por facto que lhe seja imputável, a entidade adjudicante notificá-lo-á para cumprir dentro de um prazo não superior a 5 dias, salvo quando o cumprimento se tenha tornado impossível ou a entidade adjudicante tenha perdido o interesse na prestação.
2. Mantendo-se a situação de incumprimento após o decurso do prazo referido no número anterior, o contraente público pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
 - a. Nos 8 (oito) dias além do prazo fixado no n.º 1, a penalidade será de 0,5 ‰ , por cada dia de atraso;
 - b. Entre os 9 (nove) e os 30 (trinta) dias além do prazo fixado no n.º 1, a penalidade será de 1,5 ‰ , por cada dia de atraso;
 - c. Após 31 (trinta e um) dias além do prazo fixado no n.º 1, a penalidade será de 3 ‰ , por cada dia de atraso.
3. O valor acumulado das sanções pecuniárias não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.
4. O contraente público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos do presente artigo.
5. As penas pecuniárias previstas no presente artigo não obstam a que o contraente público exija uma indemnização pelo dano excedente.

Artigo 21.º | Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer

das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;
 - b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - c. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
 - e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;
 - g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Artigo 22.º | Resolução por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o contraente público pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo contraente público e sem prejuízo do respetivo direito de indemnização e do pagamento pela parte, e apenas pela parte, do contrato executado até ao prazo estabelecido no artigo 5.º deste Caderno, pelo adjudicatário.

Artigo 23.º | Resolução por parte do adjudicatário

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

Artigo 24.º | Execução da caução

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

CAPÍTULO IV – Disposições Finais

Artigo 25.º | Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato ou para os endereços de correio eletrónicos indicados para o efeito nas cláusulas do contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contato constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte, por escrito.
3. As partes estão vinculadas pelo dever de colaboração mútua, designadamente no tocante à prestação recíproca de informações necessárias à boa execução do contrato.

Artigo 26.º | Cessão da posição contratual e subcontratação

1. O Adjudicatário não pode ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização prévia da entidade adjudicante, e nos termos previsto no CCP.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, o adjudicatário deve:
 - a. Submeter um requerimento à entidade adjudicante a solicitar cessão da posição contratual, identificando o cessionário e as razões e respetivos fundamentos;
 - b. Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento;
 - c. A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos, e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.
3. O Adjudicatário não pode subcontratar ao abrigo do contrato celebrado sem autorização prévia da entidade adjudicante, e nos termos previsto no CCP.

Artigo 27.º | Cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante

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

Artigo 28.º | Fiscalização

1. Não obstante todos os direitos e deveres decorrentes do presente Caderno de Encargos o contraente público reveste-se dos poderes conferidos pelo artigo 302.º do CCP.
2. O poder de fiscalização será exercido através dos serviços competentes do contraente público.

Artigo 29.º | Gestor do Contrato

Nos termos do artigo 96.º, conjugado com o artigo 290.º-A do CCP, será designado um gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste.

Artigo 30.º | Acesso às instalações

1. O adjudicatário e todas as pessoas que se encontrem ao seu serviço obrigam-se a observar as regras de segurança e de apresentação que, em cada momento, forem estabelecidas pela entidade adjudicante e comunicadas ao adjudicatário.
2. A entidade adjudicante indicará ao adjudicatário quais as normas de identificação do seu pessoal, bem como dos procedimentos adequados para o acesso e circulação deste.

Artigo 31.º | Proteção de dados

1. O Adjudicatário compromete-se a assegurar cumprimento das obrigações decorrentes do Regulamento Geral de Proteção de Dados (doravante designado RGPD) – Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27/4 de 2016, e demais legislação que lhe seja aplicável relativa a dados pessoais, durante a vigência do contrato e, sempre que exigível, após a sua cessação, designadamente:
 - a. Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante exclusivamente para as finalidades previstas no contrato;
 - b. Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos;
 - c. Prestar à entidade adjudicante toda a colaboração de que esta careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais, ao abrigo do contrato;
 - d. Assegurar o cumprimento do RGPD e demais legislação relativa à proteção de dados;
 - e. Não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante ao abrigo do contrato, exceto quando tal lhe tenha sido expressamente comunicado, por escrito, por esta ou quando decorra do cumprimento de uma obrigação legal;
 - f. Adotar as medidas de segurança previstas no artigo 32.º do RGPD, que assegurem a confidencialidade, a integridade, a disponibilidade e a resiliência dos sistemas e serviços de tratamento de dados pessoais;
2. O adjudicatário será responsável por qualquer prejuízo em que a entidade adjudicante venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte do mesmo e/ou dos seus colaboradores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis.

Artigo 32.º | Foro competente

Para a resolução de todos os litígios decorrentes do contrato, designadamente à sua interpretação, execução, incumprimento, invalidade ou resolução do contrato é competente o Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

PARTE II - CLÁUSULAS ESPECIAIS

Artigo 33.º | Requisitos Técnicos

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	8915MD0220461	ABÓBORA	KG	1 980	ET Nº 096	134.453,53 €
	8915MD0220462	AGRIÃO	KG	1 790	ET Nº 096	
	8950MD0220628	AIPO	KG	350	ET Nº 096	
	8915MD0220463	ALFACE	KG	6 000	ET Nº 096	
	8915MD0220464	ALHO FRANCES	KG	1 200	ET Nº 096	
	8915MD0220479	BERINGELA	KG	140	ET Nº 096	
	8915MD0220480	BETERRABA	KG	250	ET Nº 096	
	8915MD0220482	BROCULOS	KG	880	ET Nº 096	
	8915MD0263622	CALDO VERDE (COUVE CORTADA)	KG	2880	ET Nº 096	
	8915MD0220491	CENOURA	KG	18000	ET Nº 056	
	8950MD0220634	COENTROS	KG	400	ET Nº 096	
	8915MD0263631	COURGETTES	KG	250	ET Nº 096	
	8915MD0220520	COUVE (GRELOS)	KG	930	ET Nº 096	
	8915MD0220496	COUVE GALEGA	KG	910	ET Nº 096	
	8915MD0220497	COUVE LOMBARDA	KG	210	ET Nº 096	
	8915MD0220498	COUVE PORTUGUESA	KG	2815	ET Nº 096	

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

² UF – Unidade de Fornecimento;

³ REF/ET – Referência/ Especificação Técnica.

	8915MD0220545	COUVE REPOLHO FRESCA	KG	650	ET Nº 096	
	8915MD0263616	COUVE ROXA	KG	150	ET Nº 096	
	8915MD0220499	COUVE-FLOR	KG	1725	ET Nº 096	
	8915MD0220505	ESPINAFRE	KG	2100	ET Nº 096	
	8915MD0220516	FEIJAO VERDE	KG	2275	ET Nº 096	
	8950MD0312466	GENGIBRE FRESCO	KG	55	ET Nº 096	
	8915MD0263621	GRELOS DE NABO	KG	730	ET Nº 096	
	8915MD0220522	HORTELA	KG	305	ET Nº 096	
	8915MD0220526	LOURO	KG	35	ET Nº 096	
	8915MD0220533	NABIÇA	KG	2524	ET Nº 096	
	8915MD0220534	NABO	KG	2998	ET Nº 096	
	8950MD0220646	OREGÃOS	KG	11	ET Nº 096	
	8915MD0220535	PEPINO	KG	580	ET Nº 096	
	8915MD0220542	PIMENTO	KG	1179	ET Nº 096	
	8915MD0220544	RABANETE	KG	200	ET Nº 096	
	8915MD0220548	SALSA	KG	600	ET Nº 096	
	8915MD0220553	TOMATE FRESCO	KG	5870	ET Nº 096	
2	8920MD0220558	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	KG	1170	ET Nº 082	1.076,40 €
3	8915MD0220518	GRAO DE BICO	KG	780	ET Nº 097	1.349,40 €
4	8955MD0339338	CHÁ	KG	5	ET Nº 058	160,00 €
5	8950MD0220653	SAL GROSSO	KG	2160	ET Nº 151	777,60 €
					TOTAL S/IVA	137.816,93 €

ANEXO B – Especificação técnica



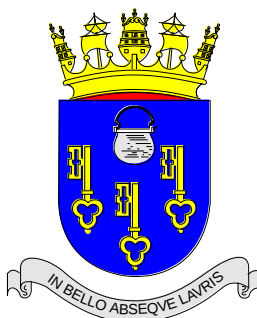
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0096

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

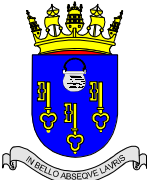
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0096

HORTÍCOLAS FRESCOS

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0096
--	---	--------------------------------------

ET 0096

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0096

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

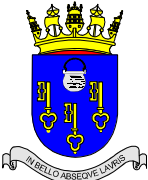
8915-MD022-0461	ABÓBORA
8915-MD022-0462	AGRIÃO
8915-MD022-0628	AIPO
8950-MD022-0629	ALCAPARRA
8915-MD022-0463	ALFACE
8950-MD026-3809	ALECRIM
8915-MD022-0464	ALHO FRACÊS
8915-MD022-0479	BERINGELA
8915-MD022-0480	BETERRABA
8915-MD022-0482	BRÓCOLOS
8915-MD026-3622	CALDO VERDE
8915-MD022-0634	COENTROS
8915-MD026-3631	COURGETTE
8915-MD022-0493	COUVE BRUXELAS
8915-MD022-0499	COUVE-FLOR
8915-MD022-0496	COUVE GALEGA
8915-MD022-0520	COUVE GRELOS
8915-MD022-0497	COUVE LOMBARDA



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0096

8915-MD022-0498	COUVE PORTUGUESA
8915-MD026-3613	COUVE RÁBANO
8915-MD026-3616	COUVE ROXA
8915-MD026-3615	COUVE TRONCHUDA
8915-MD022-0505	ESPINAFRES
8915-MD022-0516	FEIJÃO VERDE
8950-MD026-3821	GENGIBRE
8915-MD026-3621	GRELOS DE NABO
8915-MD022-0520	GRELOS
8915-MD022-0522	HORTELÃ
8915-MD022-0526	LOURO
8950-MD026-3816	MALAGUETA
8950-MD031-0664	MANJERICÃO
8950-MD026-3813	MANJERONA
8915-MD022-0533	NABIÇA
8915-MD022-0534	NABO
8915-MD022-0646	OREGÃOS
8915-MD022-0535	PEPINO
8915-MD022-0542	PIMENTO
8915-MD022-0544	RABANETE
8915-MD022-0545	REPOLHO
8915-MD022-0548	SALSA
8950-MD031-0681	SEGURELHA

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0096
--	---	--------------------------------------

8915-MD022-0553	TOMATE FRESCO
8950-MD022-0655	TOMILHO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

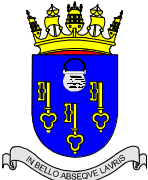
4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

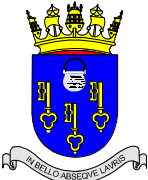
5. DESCRIÇÃO

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

	- 5 de 10 -	
--	-------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0096
--	---	--------------------------------------

- o) Couve-flor – Cultivares da espécie *Brassica oleracea Linnaeus*, variedade *Botrytis Linnaeus*, subvariedade *Cauliflora guss*;
- p) Couve-galega - Cultivares da espécie *Brassica oleracea*, variedade *Acephala*;
- q) Couve Lombarda – Cultivares da espécie *Brassica oleracea Linnaeus*, variedade *Sabauda Linnaeus*;
- r) Couve Portuguesa - Cultivares da espécie *Brassica oleracea Linnaeus*, variedade *Tronchuda Bailey*;
- s) Couve Rábano - *Brassica oleracea Linnaeus*, variedade *Gongylodes Linnaeus*;
- t) Couve Roxa - *Brassica oleracea Linnaeus*, variedade *Capitata Linnaeus f. rubra*
- u) Couve Tronchuda - Cultivares da espécie *Brassica oleracea Linnaeus*, variedade *costata*;
- v) Couve Grelos - Cultivares da espécie *Brassica oleracea*;
- w) Espinafre – Cultivares da espécie *Spinacia oleracea*;
- x) Fava - Cultivares da espécie *Vicia faba*;
- y) Feijão Verde - Cultivares da espécie *Phaseolus Vulgaris*;
- z) Gengibre Fresco - Cultivares da espécie *Zingiber officinale*;
- aa) Grelos Frescos - Cultivares da espécie *Brassica Rapa*;
- bb) Grelos Nabo - Cultivares da espécie *Brassica napus*, variedade *napus*;
- cc) Hortelã - Cultivares da espécie *Mentha spicata*;
- dd) Louro - Cultivares da espécie *Laurus nobilis*;
- ee) Malagueta – Cultivares da espécie *Capsicum frutescens*;
- ff) Manjerição - Cultivares da espécie *Ocimum basilicum*;
- gg) Manjerona - Cultivares da espécie *Origanum majorana*;
- hh) Nabiça - Cultivares da espécie *Brassica rapa Linnaeus*;
- ii) Nabo – Cultivares da espécie *Brassica rapa Linnaeus*, variedade *rapa*;
- jj) Oregãos – Cultivares da espécie *Origanum vulgare*;
- kk) Pimento - Cultivares da espécie *Capsicum annum*;
- ll) Pepino - Cultivares da espécie *Cucumis sativus*;
- mm) Rabanete – Cultivares da espécie *Raphanus sativum*;
- nn) Salsa – Cultivares da espécie *Petroselinum crispum*;

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0096
--	--	---

- oo) Segurelha – Cultivares da espécie *Satureja Hortensis*;
- pp) Tomate – Cultivares da espécie *Solanum lycopersicum*;
- qq) Tomilho – Cultivares da espécie *Thymus vulgaris*.

6. CARACTERÍSTICAS

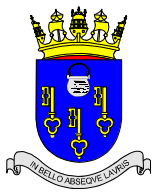
Os hortícolas frescos devem apresentar-se inteiros; são, são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alteração tais que os tornem impróprios para consumo; isentos de danos e/ou alterações externas provocadas pela geada; limpos, isentos de matéria estranha visível; isentos de humidade exterior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

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

- a) Os hortícolas frescos devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;
- b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
- c) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas hortícolas frescos da mesma origem, variedade, qualidade e calibre;
- d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. Identificação (embalador ou expedidor), nome e endereço ou uma identificação simbólica emitida ou reconhecida por um serviço oficial;
 - ii. Natureza do produto fresco;
 - iii. Nome da variedade;
 - iv. Categoria;

	- 7 de 10 -	
--	-------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0096
--	--	---

- v. Calibre;
- vi. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardado a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
- vii. Identificação da utilização de um agente conservador em conformidade com a regulamentação comunitária na matéria, caso aplicável;
- viii. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

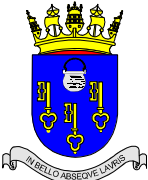
As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;

8. FICHA TÉCNICA

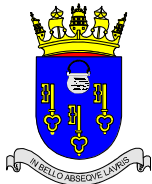
- a) A ficha técnica deverá:
 - i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
 - ii. Conter todas as propriedades técnicas do género alimentar solicitado, principalmente no que respeita à sua constituição, características, quantidade e qualidade;
 - iii. Apresentar-se redigida em língua portuguesa,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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

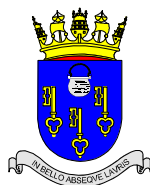
	- 8 de 10 -	
--	-------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0096
--	---	--------------------------------------

- a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
- b) NP 1219-1976 – Frutos e produtos hortícolas: Condições ambientais dos locais de conservação pelo frio. Definições e medições;
- c) NP 1222-1976 – Couve-flor: Regras para a sua armazenagem em ambiente refrigerado;
- d) NP 1254-1976 – Couve repolho e Coube lombarda: Regras para armazenagem;
- e) NP 3534–1987 e 1993 – Tomates: Regras de armazenagem e transporte frigoríficos;
- f) NP 820-1970 – Produtos hortícolas: nomenclatura;
- g) Portaria 220/89 de 18 de março;
- h) Regulamento (CE) 1135/2001 de 8 de junho;
- i) Regulamento (CE) 1182/2007 de 26 de setembro;
- j) Regulamento (CE) 1455/1999 de 1 de julho;
- k) Regulamento (CE) 1466/2003 de 19 de agosto;
- l) Regulamento (CE) 1543/2001 de 27 de julho;
- m) Regulamento (CE) 1580/2007 de 21 de dezembro;
- n) Regulamento (CE) 1591/1987 de 5 de junho;
- o) Regulamento (CE) 1677/1988 de 15 de junho;
- p) Regulamento (CE) 1757/2003 de 3 de outubro;
- q) Regulamento (CE) 1757/2003 de 4 de outubro;
- r) Regulamento (CE) 2147/2002 de 2 de dezembro;
- s) Regulamento (CE) 2396/2001 de 7 de dezembro
- t) Regulamento (CE) 2551/1999 de 2 de dezembro;
- u) Regulamento (CE) 2706/2000 de 10 de abril;
- v) Regulamento (CE) 46/2003 de 10 de janeiro;
- w) Regulamento (CE) 46/2003 de 10 de janeiro;
- x) Regulamento (CE) 717/2001 de 10 de abril;
- y) Regulamento (CE) 790/2000 de 14 abril;
- z) Regulamento (CE) 888/1997 de 16 de maio;
- aa) Regulamento (CE) 907/2004 de 29 de abril;

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0096
--	---	--------------------------------------

- bb) Regulamento (CE) 912/2001 de 10 de maio;
- cc) Regulamento (CE) 963/98 de 7 de maio;
- dd) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
- ee) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
- ff) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
- gg) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.



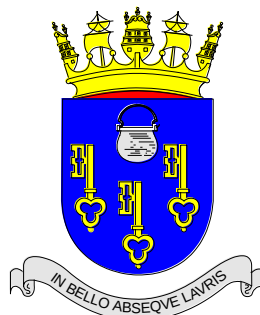
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0056

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

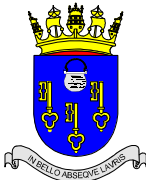
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0056

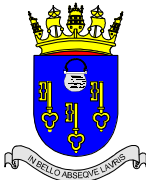
CENOURA

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0056
--	---	--------------------------------------

ET 0056

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 0056
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0491	CENOURA
-----------------	---------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

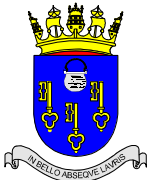
A cenoura pertence à espécie das variedades cultivares de *Daucus carota* L., destinada a ser apresentada no estado fresco.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

- a) As cenouras devem apresentar-se inteiras; firmes; sãs (são excluídos os produtos que apresentem podridões ou outras alterações que as tornem impróprias para consumo); não lenhosas, não espigadas, não bifurcadas e desprovidas de raízes secundárias; isentas de parasitas, de ataques de parasitas, de odores e/ou sabores estranhos e de humidade exterior anormal, isto é, suficientemente enxutas após uma lavagem normal; limpas, isentas de matérias estranhas visíveis para as raízes lavadas, e de qualquer impureza para as restantes raízes, incluindo as raízes lavadas envolvidas em turfa pura;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0056
--	---	--------------------------------------

- b) Para a categoria I, a diferença de calibre entre a raiz mais pequena e a maior contidas na mesma embalagem não deve exceder 20mm em diâmetro ou 200gr em massa;
- c) As raízes devem ser apresentadas cortadas rente ao colo, isto é, a rama deve ser aparada ou cortada junto ao colo, sem danificar a raiz;
- d) O conteúdo de cada embalagem ou lote, no caso de expedição a granel, deve ser homogéneo e comportar apenas cenouras da mesma origem, variedade, categoria, calibre e apresentação;
- e) A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto.

6.2. Características técnicas

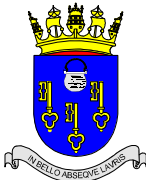
- a) As cenouras devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade, podendo admitir-se ligeiros defeitos desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;
- b) As cenouras devem apresentar um calibre mínimo de 25mm e máximo de 45mm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

- a) As cenouras devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas tóxicas;
- b) As embalagens devem proteger as cenouras de desidratação, oxidações e de contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
- d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções que deverão acompanhar o produto:

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0056
--	--	---

- i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Cenoura” e o nome científico da espécie *Daucus carota* L.;
- ii. Características comerciais (calibre, categoria 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, dos produtos contidos nas embalagens;
- vi. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
- vii. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

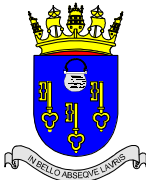
7.2. Armazenagem técnica

As cenouras devem ser acondicionadas em sacos com peso compreendido entre 5 e 10 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

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

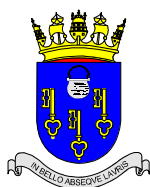
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0056
--	--	---

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
- b) NP 1221-1976 – Cenoura: Regras para armazenagem;
- c) Portaria 220/89 de 16 de março;
- d) Regulamento (CEE) 421/90 de 19 de fevereiro de 1990;
- e) Regulamento (CEE) 487/90 de 27 de fevereiro de 1990;
- f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
- g) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
- h) Regulamento 2536/98 de 26 de novembro;
- i) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
- j) Regulamento 907/2004 de 29 de abril;
- k) Regulamento 920/89 de 10 de abril.

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



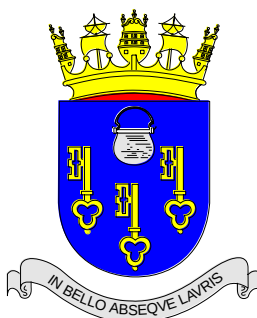
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0082

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

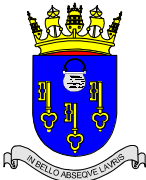
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0082

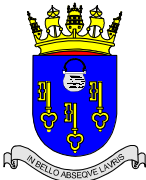
FARINHAS

	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.

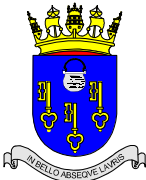
5. DESCRIÇÃO

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

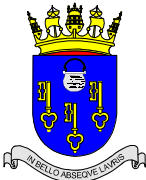
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0082
--	--	---

- 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 ...”;

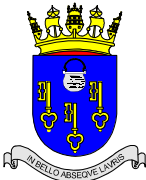
2. A forma de apresentação “moído”;
3. Lista de ingredientes;
4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
5. Data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
6. Peso 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”;

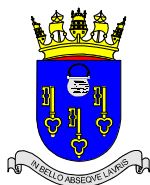
	- 5 de 6 -	
--	------------	--

	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.



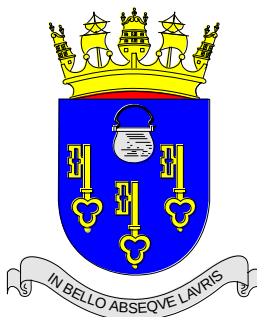
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0097

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

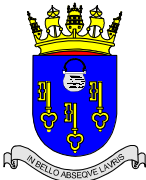
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0097

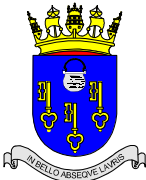
GRÃO DE BICO

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

ET 0097

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0518	GRÃO DE BICO
-----------------	--------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

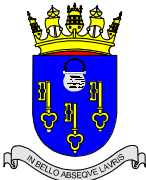
O grão de bico é o grão da leguminosa da variedade da espécie “*Cicer arietinum L*”.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

7. ARMAZENAGEM

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

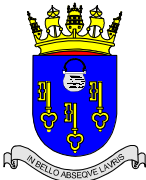
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0097
--	---	--------------------------------------

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

8. AMOSTRA

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

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

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

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



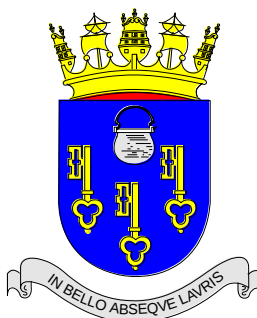
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0058

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

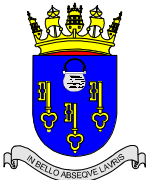
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0058

CHÁ

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

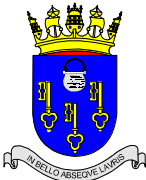
ET 0058

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

1. OBJETIVO

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

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

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

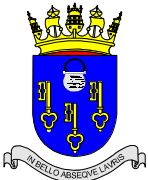
Chá é um produto seco preparado para consumo humano que deve ser apresentado sob a forma moída.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

7. ARMAZENAGEM

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

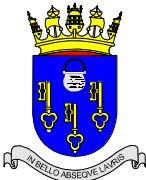
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0058
--	--	---

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

8. AMOSTRA

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

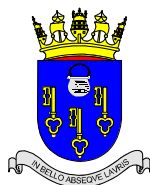
	- 4 de 5 -	
--	------------	--

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

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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



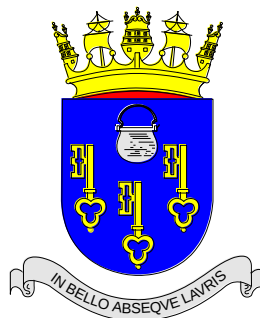
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0151

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

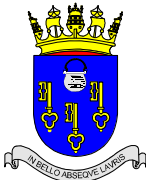


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0151

SAL

ET 0151

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0151
--	---	--------------------------------------

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 0151

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0653	SAL GROSSO
8950-MD022-0654	SAL REFINADO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

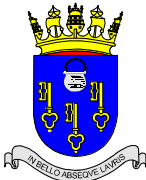
O sal grosso e o sal refinado a que se refere a presente especificação destinam-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

5. DESCRIÇÃO

Sal é o produto de extração, no estado natural, essencialmente constituído por cloreto de sódio. O sal é submetido a operações de moagem, de lavagem, de secagem à temperatura ambiente e de recristalização por evaporação. O sal marinho é extraído da água do mar por evaporação, o sal de fontes salinas é extraído de águas salinas subterrâneas e o sal-gema é proveniente de jazigos minerais.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) O sal deve apresentar as seguintes características mínimas:
- Aspeto: limpo e isento de impurezas estranhas ao sal;
 - Cor: branca;
 - Aroma: inodoro;
 - Sabor: sui generis;
 - Humidade: máximo 6%;

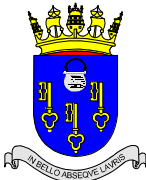
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0151
--	---	--------------------------------------

- vi. Cloretos, expressos em cloreto de sódio mínimo de 96% de matéria seca.
- b) O sal grosso deve ser purificado e o tamanho do grão deve estar compreendido entre 1 e 2,5 mm;
- c) O sal refinado deve ser purificado e o tamanho do grão deve estar compreendido entre 0,4 e 1 mm;
- d) O sal grosso deve ser acondicionado em embalagens de 1 kg, em embalagens de peso compreendido entre 10 e 25 kg;
- e) O sal refinado deve ser acondicionado em embalagens de 250 gr;

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 “Sal”;
 - 2. A forma de apresentação “refinado”, quando o género solicitado for sal refinado;
 - 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, em quilogramas, contido nas embalagens;
 - 6. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0151
--	---	--------------------------------------

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.

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo sal grosso deve ser:
- i. Constituída por uma embalagem de 1 kg;
- ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
- c) A amostra do artigo sal refinado deve ser:
- i. Constituída por uma embalagem de 250 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 419/80 de 29 de setembro;
- b) Decreto-Lei n.º 350/2007, de 19 de outubro;
- c) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- d) Decreto-Lei n.º 87/96, de 3 de julho;
- e) Portaria n.º 282/84, de 9 de maio;
- f) Portaria n.º 404/73, de 8 de junho;
- g) Portaria n.º 72/2008, de 23 de janeiro;
- h) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

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

ANEXO C - Informação Complementar

Número do Procedimento	3023000498
Prazo de Entrega	LOTE 1: 48 Horas após encomenda. Entregas às terças-feiras e sextas-feiras (sujeito a alteração). RESTANTES LOTES: Entregas de segunda a quinta-feira em horário acordado com a Subsecção de Encomendas e Controlo de Qualidade, até 5 (cinco) dias após efetuado o pedido de fornecimento (pedidos de fornecimento efetuados em dias úteis).
Prazo Máximo Contratual	30 de novembro de 2023
Preço Base	137.816,93 € (com exclusão do IVA)
Condições de Pagamento	60 dias

ANEXO D – Locais de Entrega**LOTE 1:**

 DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DOT - SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PROCEDIMENTOS NO PROCESSO DE ALIMENTAÇÃO ENTREGA DIRETA: HORTICOLAS PERIODICIDADE DA ENTREGA: 48 horas após encomenda. Entregas às terças-feiras e sextas-feiras (sujeito a alteração). Ano: 2023			
POS	DESIGNAÇÃO	MORADA	COD POSTAL
1	<u>UNIDADES MARGEM NORTE</u>		
	INSTALAÇÕES CENTRAIS DE MARINHA - MESSES DE LISBOA	PRAÇA DO COMERCIO	1100-148 LISBOA
	DIREÇÃO DE PESSOAL - ALCANTARA	PRAÇA DA ARMADA	1350-352 LISBOA
	DIREÇÃO DE FARÓIS	AV. DA MARGINAL,	2770-210 PAÇO DE ARCOS
	INSTITUTO HIDROGRÁFICO - LISBOA	RUA DAS TRINAS, Nº49	1249-093 LISBOA
	COMISSÃO CULTURAL MARINHA	PRAÇA DO IMPERIO	1400-206 LISBOA
2	<u>UNIDADES MARGEM SUL</u>		
	ESCOLA DE FUZILEIROS	VALE ZEBRO	2830-412 COINHA
	DEPOSITO MUNIÇÕES NATO - MARCO DO GRILO	ESTRADA NACIONAL, 378, MARCO DO GRILO	2865-185 FERNÃO FERRO
	BASE DE FUZILEIROS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	ESCOLA DE TECNOLOGIAS NAVAIS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	ESCOLA NAVAL	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	BASE NAVAL DE LISBOA	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO - DEPÓSITO DE MANTIMENTOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
3	<u>NAVIOS</u>		
	NRP "VASCO DA GAMA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "ALVARES CABRAL"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "CORTE REAL"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "BARTOLOMEU DIAS"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "D. FRANCISCO D'ALMEIDA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "JOÃO ROBY"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "ANTÓNIO ENES"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "VIANA DO CASTELO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "FIGUEIRA DA FOZ"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "SETUBAL"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "SINES"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "MONDEGO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "GUADIANA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "ZAIRE"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "ANDROMEDA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "AURIGA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "D. CARLOS I"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	LIAM "CREOULA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "SAGRES"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "TEJO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "DOURO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	ESQUADRILHA SUBMARINOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE

RESTANTES LOTES

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
 DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
 SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO
 BASE NAVAL DE LISBOA – ALFEITE, 2810-001, ALMADA, PORTUGAL