



Entidade Adjudicante | DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

Número Processo Despesa | 3023000587

Procedimento | Concurso Público Urgente

Objeto do Contrato | Fornecimento de Pão, Ovos, Leite e Iogurte

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	13
ANEXO C - INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR	14
ANEXO D – LOCAIS DE ENTREGA	15

PARTE I – CLÁUSULAS GERAIS

CAPÍTULO I - Disposições Gerais

Artigo 1.º | Objeto

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

Artigo 2.º | Contrato

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

Artigo 3.º | Duração e vigência do Contrato

1. O contrato entrará em vigor no dia útil seguinte à sua assinatura, ou no dia útil seguinte ao envio do Pedido de Compra pelo contraente público, conforme aplicável.
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 138.450,00 € (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

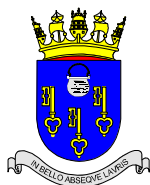
As Especificações Técnicas fazem parte integrante do presente Caderno de Encargos, constando do Anexo B.

ANEXO A – Objeto do Contrato

LOTE	NNA/NSN ¹	ARTIGO/DESCRIÇÃO	UF ²	QT	REF/ET ³	PREÇO BASE S/IVA
1	8920MD0220567	PÃO	KG	28 500	ET Nº 125	104.025,00 €
2	8920MD0220568	PÃO, TIPO LONGA VIDA	KG	635	ET Nº 125	3.048,00 €
3	8910MD0220458	OVOS	KG	9 700	ET Nº 123	23.511,00 €
	8910MD0220457	OVO INTEIRO PASTEURIZADO	KG	250	ET Nº 122	
4	8910MD0220445	IOGURTE	KG	1 200	ET Nº 0098	1.764,00 €
5	8910MD0220446	LEITE ACHOCOLATADO	KG	4 000	ET Nº 102	6.102,00 €
	8910MD0220452	LEITE MEIO GORDO SEM LACTOSE 1LT	KG	100	ET Nº 103	
TOTAL S/IVA						138.450,00 €

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

ANEXO B – Especificação técnica



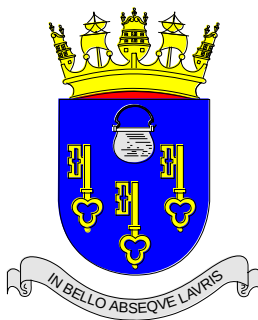
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0098

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

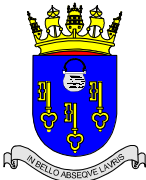
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

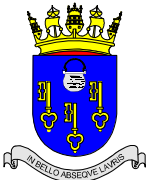
ET 0098

IOGURTE

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0098
--	---	--------------------------------------

ET 0098
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 0098
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8910-MD022-0445	IOGURTE
-----------------	---------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

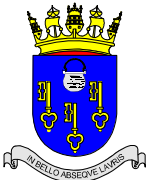
5. DESCRIÇÃO

Iogurte aromatizado trata-se do produto coagulado obtido por fermentação láctica devido à ação exclusiva do *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* e do *Streptococcus thermophilus* sobre o leite e produtos lácteos com adição de géneros alimentícios aromáticos.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Os géneros alimentícios aromáticos que podem ser adicionados ao iogurte são: fruta e vegetais ou derivados de frutas e vegetais não podendo a parte láctea ser inferior a 75% (m/m) do produto final;
- b) Também é permitida a adição de edulcorantes;
- c) A quantidade total de iogurtes solicitada deverá ser repartida de igual maneira por 6 diferentes iogurtes de aroma, sendo eles:
 - i. Natural;

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

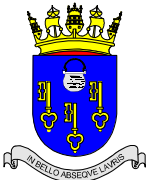
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0098
--	---	--------------------------------------

- ii. Ananás;
 - iii. Banana;
 - iv. Coco;
 - v. Morango;
 - vi. Tutti-Frutti;
- d) No que concerne a matéria gorda, os iogurtes devem ser meio-gordo, apresentando um teor mínimo de matéria gorda na parte láctea de 1,5% (m/m) e máximo de 1,8% (m/m);
- e) Os iogurtes devem ser embalados em copos com peso compreendido entre 120 e 125 gr, em conjuntos de 4 copos;
- f) Os géneros entregues devem ter uma validade mínima de 3 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) Os iogurtes devem ser acondicionados em embalagens entre 120 a 125 gr;
- b) A embalagem primária, responsável pela conservação, contenção do produto e pela comunicação deve:
- i. Ser embalagem de origem com garantia de integridade, devendo obedecer ao disposto na legislação em vigor;
 - ii. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - 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 vulgar “iogurte natural” ou “iogurte aromatizado” quando necessário disso seguido das menções relativas à matéria gorda (meia gorda);
 - 2. No iogurte aromatizado adicionado de aditivos aromatizados, deverá ser feita a referência ao respetivo aroma;
 - 3. Lista de ingredientes;

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

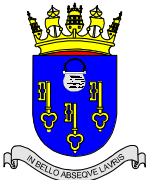
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0098
--	--	---

4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 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 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.
- c) 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 iogurte deve ser:
 - i. De 4 variedades distintas;
 - ii. Constituída por 4 embalagens com peso compreendido entre 120 e 125 gr de cada uma das variedades;

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

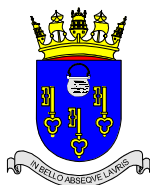
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0098
--	---	--------------------------------------

- iii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível no conjunto de 4 embalagens que constituem a amostra com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- b) Portaria n.º 220/93, de 23 de fevereiro;
- c) Portaria n.º 521/95, de 31 de maio;
- d) Portaria n.º 742/92, de 24 de julho;
- e) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

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



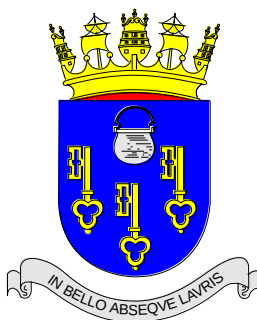
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0102

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

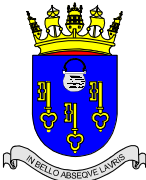
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0102

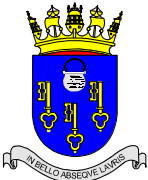
LEITE UHT COM CHOCOLATE

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0102
--	---	--------------------------------------

ET 0102

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 0102
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Lt (litro).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

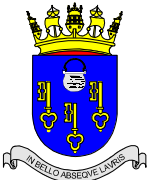
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

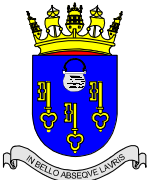
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0102
--	--	---

- b) Aspeto – normal e homogéneo;
- c) Cor – própria do chocolate adicionado;
- d) Aroma e sabor – próprios do chocolate adicionado;
- e) Açúcar adicionado (máximo) – 10%;
- f) O leite UHT com chocolate deve ser acondicionado em embalagens de 200 ml;
- g) Os géneros entregues devem ter uma validade mínima de 5 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0102
--	---	--------------------------------------

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

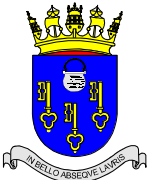
8. AMOSTRA

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

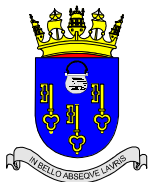
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0102
--	--	-----------------------

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



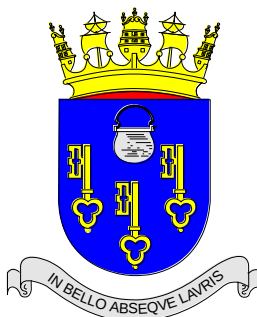
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0103

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

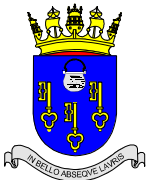
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0103

LEITE UHT

	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

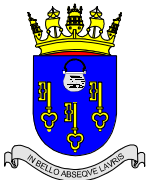
O leite UHT a que se refere a presente especificação destina-se a reposição de *stock* na Secção de Alimentação.

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 (%):
- i. Leite gordo - teor mínimo de gordura de 3,5%;
 - ii. Leite meio gordo – teor mínimo de gordura de 1,5 a 1,8 %;
 - iii. Leite magro – teor máximo de gordura de 0,5%;

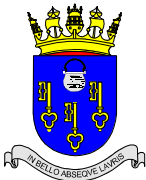
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0103
--	--	---

- 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 5 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;

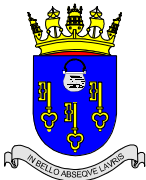
6. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição deve:
 - i. Ser de material adequado, não danificado, sem componentes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

8. AMOSTRA

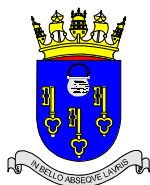
- a) A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo leite UHT, embalagens de 1 lt, deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem secundária com 6 ou 12 embalagens primárias de 1 lt de leite com lactose e uma embalagem secundária com 6 a 12 embalagens primárias 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”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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

- 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.



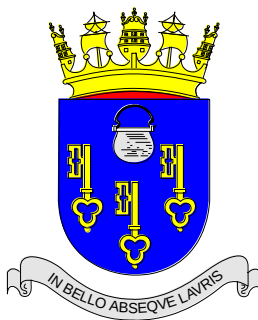
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0122

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

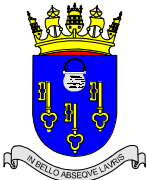
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0122

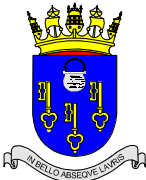
OVO INTEIRO PASTEURIZADO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0122
--	---	--------------------------------------

ET 0122

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 0122
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8910-MD022-0457	OVO INTEIRO PASTEURIZADO
-----------------	--------------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

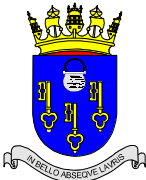
5. DESCRIÇÃO

Ovo inteiro pasteurizado é o ovo com a gema e a clara natural na sua forma líquida homogeneizada, isenta de aditivos e conservantes. O ovo líquido é sujeito a pasteurização, com o objetivo de morte térmica dos microrganismos patogénicos.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Todos os ingredientes do ovo inteiro pasteurizado devem ser de boa qualidade;
- O ovo inteiro pasteurizado deve ser acondicionado em embalagens de 1 kg;
- Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 30 dias à data da sua receção.

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0122
--	---	--------------------------------------

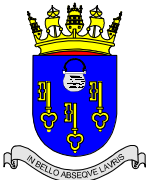
7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
- Ser de material adequado para uso alimentar;
 - Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - A denominação de venda constituída pelo nome “Ovo inteiro pasteurizado”;
 - A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - Peso, em quilogramas, contido nas embalagens;
 - 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;
 - 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 ovo inteiro pasteurizado deve ser:
- Constituída por uma embalagem de 1 kg;

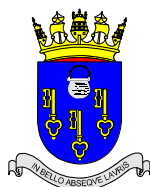
	- 4 de 5 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0122
--	--	---

- 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 Regulamentar n.º 59/94, de 24 de setembro;
- b) Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho;
- c) Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18 de novembro;
- d) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- e) Portaria n.º 699/2008, de 29 de julho;
- f) Regulamento (CE) 589/2008, de 23 de junho;
- g) Regulamento (CE) n.º 1308/2013, de 17 de dezembro;
- h) Regulamento (CE) n.º 2074/2005, de 5 de dezembro;
- i) Regulamento (CE) n.º 583/2004, de 29 de abril;
- j) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
- k) Regulamento n.º 1274/91, de 15 de maio;
- l) Regulamento n.º 589/2008, de 23 de junho.



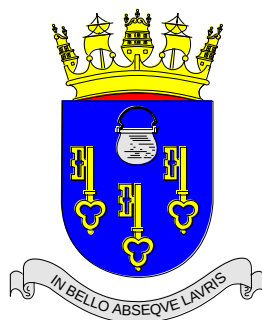
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0123

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

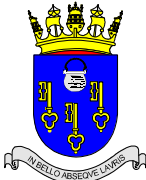


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0123

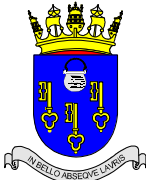
OVOS FRESCOS

ET 0123

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8910-MD022-0458	OVOS FRESCOS
-----------------	--------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

DZ (dúzia)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

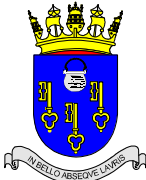
5. DESCRIÇÃO

Ovos de galinha com casca, próprios para consumo direto, com exclusão dos ovos partidos, incubados e cozinhados.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Os ovos devem pertencer à categoria, devendo satisfazer as seguintes características:
 - i. Casca e cutícula de forma normal, limpas, intactas;
 - ii. Câmara-de-ar com altura não superior a 6 milímetros, imóvel. No entanto, no caso dos ovos com a menção “extra”, a câmara-de-ar não deve exceder 4 milímetros;
 - iii. Clara translúcida e límpida;
 - iv. Gema visível à miragem somente sob a forma de sombra, sem contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

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

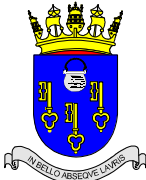
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0123
--	--	---

- v. Cicatrícula com desenvolvimento impercetível;
- vi. Odor, isentos de cheiros estranhos;
- vii. Matérias estranhas não admitidas;
- b) Classe de Peso: Classe M – médio com peso maior ou igual a 53 gr e menor que 63 gr;
- c) Os ovos devem ser acondicionados em embalagens primárias com 30 unidades, em embalagens secundárias com 15 a 30 dúzias de ovos;
- d) Os ovos não devem ser limpos por qualquer outro processo antes ou depois da classificação;
- e) Os ovos não devem ser submetidos a qualquer tratamento de conservação nem ser refrigerados artificialmente abaixo de 5 °C. No entanto, não são considerados refrigerados os ovos que tenham sido mantidos a uma temperatura inferior a 5 °C durante o transporte, por um máximo de 24 horas, ou no local de venda a retalho ou nos anexos deste, por um máximo de 72 horas;
- f) Os géneros entregues deverão ter uma validade superior a 20 dias à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

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

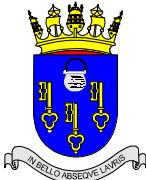
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo ovos frescos deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem primária com 30 unidades de ovos;
 - ii. Identificada com uma etiqueta colada e visível, na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

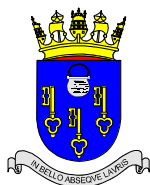
- a) Decreto Regulamentar n.º 59/94, de 24 de setembro;
- b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- c) Norma Portuguesa n.º 175 (1986) – Ovos de galinha: Classificação, características, marcação e apresentação;

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

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

- d) Regulamento n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
- e) Regulamento n.º 1234/2007, de 22 de outubro;
- f) Regulamento n.º 589/2008, de 23 de junho.

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



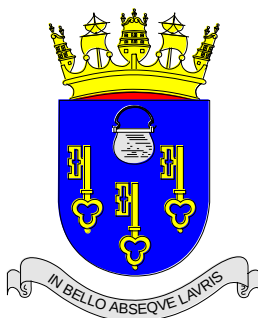
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0125

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

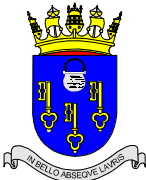
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0125

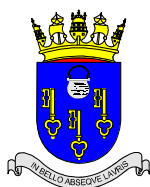
PÃO

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

ET 0125

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0125

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

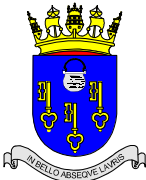
Pão pré-cozido congelado é o produto obtido da amassadura, fermentação e cozedura. Após isso o pão é submetido a um processo adequado de ultracongelação.

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

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

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

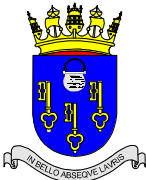
- a) O pão deve ser fabricado em condições adequadas, com farinhas de trigo, centeio e/ou milho, de acordo com os tipos legalmente estabelecidos, água potável, fermento ou levedura, sendo ainda possível a utilização de sal e de outros ingredientes, incluindo aditivos, bem como auxiliares tecnológicos,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

6.2. Características técnicas

6.2.1 Pão de mistura

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

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

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

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

6.2.2 Pão congelado

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

6.2.3 Pão de longa duração

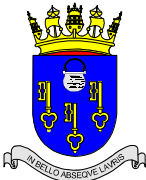
- a) O pão de longa duração deve apresentar-se pré-cozido, pronto a ir ao forno;
- b) Cada embalagem de pão de longa duração deve conter 4 a 6 unidades de pão e apresentar um peso compreendido entre 200 a 300 gr;
- c) Os géneros entregues deverão ter uma validade mínima de 2 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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

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

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

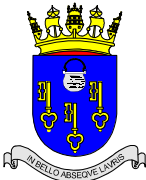
7.1.1 Pão de mistura e pão de longa duração

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

7.1.2 Pão congelado

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

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

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

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

7.2. Armazenagem técnica

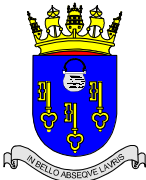
7.2.1 Pão de mistura

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

7.2.2 Pão congelado

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

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

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

7.2.3 Pão de longa duração

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

8. FICHA TÉCNICA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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

ANEXO C - Informação Complementar

Número do Procedimento	3023000587
Prazo de Entrega	LOTE 1: Entregas Diárias até às 07:15H (Exceto Dia de Natal, Dia de Ano Novo e Domingo de Páscoa). LOTE 2: 48 Horas após encomenda 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	138.450,00 € (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: PÃO FRESCO PERIODICIDADE DA ENTREGA: Entregas Diárias até às 07:15H (Exceção Dia de Natal, Dia de Ano Novo e Domingo de Páscoa).		Ano: 2023
Encomendas efetuadas até às 14:00H do dia anterior, sujeito a alterações comunicadas através de e-mail e telefone.		
1	<u>UNIDADES MARGEM NORTE</u>	
	INSTALAÇÕES CENTRAIS DE MARINHA - MESSES DE LISBOA	PRAÇA DO COMERCIO 1100-148 LISBOA
	DIREÇÃO DE PESSOAL - ALCÁNTARA	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 2890-412 COINÁ
	DEPOSITO MUNIÇÕES NATO - MARCO DO GRILLO	ESTRADA NACIONAL, 378, MARCO DO GRILLO 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
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 "SETÚBAL"	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
	UAM "CREOULA"	BASE NAVAL LISBOA 2810-001 ALFEITE
	NRP "SAGRES"	BASE NAVAL LISBOA 2810-001 ALFEITE
	NRP "TEJO"	BASE NAVAL LISBOA 2810-001 ALFEITE
	NRP "DOURO"	BASE NAVAL LISBOA 2810-001 ALFEITE
	ESQUADRILHA SUBMARINOS	BASE NAVAL LISBOA 2810-001 ALFEITE

LOTE 2:

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DOT - SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PROCEDIMENTOS NO PROCESSO DE ALIMENTAÇÃO	
ENTREGA DIRETA: PÃO TIPO LONGA VIDA (LONGA DURAÇÃO)		Ano: 2023
PERIODICIDADE DA ENTREGA: 48 Horas após encomenda.		

POS	DESIGNAÇÃO	MORADA	COD POSTAL
1	<u>UNIDADES MARGEM SUL</u>		
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO - DEPÓSITO DE MANTIMENTOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
2	<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
	UAM "CREOULA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "SAGRES"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "TEJO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "DOURO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	ESQUADRILHA SUBMARINOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE

RESTANTES LOTES

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