



Entidade Adjudicante | DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

Número Processo Despesa | 3023000489

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

Artigo 3.º | Duração e vigência do Contrato

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

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 138.540,10 € (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	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA - LARANJA	KG	12 000	ET N° 100	112 812,60 €
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA - MAÇA BRAVO ESMOLFE	KG	1 250	ET N° 108	
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA - MAÇA GOLDEN	KG	9 540	ET N° 108	
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA - MAÇA REINETA	KG	785	ET N° 108	
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA - MAÇA ROYAL GALA	KG	12 680	ET N° 108	
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA - MAÇA STARKING	KG	12 680	ET N° 108	
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA - ORTANIQUE	KG	7 990	ET N° 367	
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA - ABACAXI	KG	1500	ET N° 373	
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA - AMEIXA	KG	1750	ET N° 358	
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA - BANANA	KG	7250	ET N° 032	
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA - MORANGO	KG	400	ET N° 362	
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA - PERA ROCHA	KG	5500	ET N° 133	
	8915MD0220517	FRUTA DIVERSA - UVAS	KG	500	ET N° 365	
	8915MD0220525	LIMÃO	KG	2200	ET N° 106	
2	8965MD0220665	VINHO BRANCO	LI	12 000	ET N° 164	16 560,00 €
3	8950MD0220630	AZEITONA PRETA 23/26	KG	550	ET N° 28	3 647,50 €

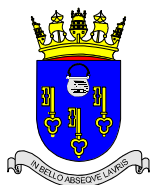
¹ NNA/NSN – Número Nacional de Abastecimento/ NATO Stock Number;

² UF – Unidade de Fornecimento;

³ REF/ET – Referência/ Especificação Técnica.

	8915MD0220543	PIMENTOS MORRONES	KG	1 000	ET Nº 141	
4	8905MD0220377	FRANGO INTEIRO	KG	1 500	ET Nº 93	5 520,00 €
					TOTAL S/IVA	138.540,10 €

ANEXO B – Especificação técnica



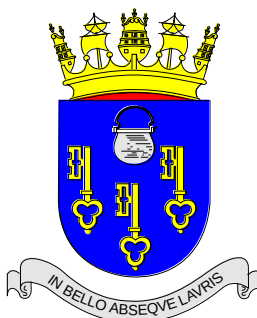
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0028

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

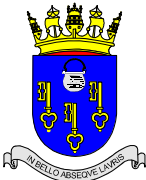


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0028

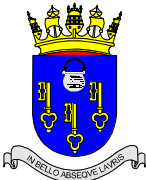
AZEITONA DE MESA

ET 0028

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0028
--	---	--------------------------------------

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 0028
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0630	AZEITONA DE MESA
-----------------	------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

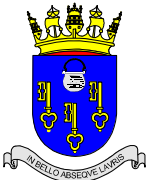
5. DESCRIÇÃO

Azeitona de mesa é o produto preparado a partir de fruto de variedades apropriadas da espécie "*Olea Europea Sativa Hoffg Link*", em estado de maturação conveniente, submetidos a tratamento e operações que assegurem as suas características e boa conservação.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

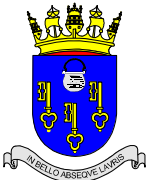
- a) Na preparação das azeitonas devem ser utilizados frutos:
 - i. Inteiros e sãos;
 - ii. Limpos e bem conformados relativamente à variedade;
 - iii. Não excessivamente fibrosos;
 - iv. De maturação apropriada;
 - v. Não despelados;
 - vi. De consistência adequada;
 - vii. Isentos de ataques de insetos ou outros defeitos;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0028
--	--	---

- b) **Ingredientes Essenciais** – azeitonas, água, sal. A água e o sal podem ser usados sob a forma de salmoura utilizada com ingrediente ou como agente de conservação;
- c) **Quanto ao Tipo** - Azeitona Mista – obtida a partir de frutos colhidos antes de atingirem a completa maturação, de tons rosados, acastanhados ou esverdeados;
- d) **Quanto ao Tratamento Tecnológico (Azeitona Mista):**
 - i. Azeitonas Mistas curadas em salmoura - Conservadas por fermentação natural em salmoura, por tratamento térmico ou por ambos, após tratamento por solução alcalina;
 - ii. Azeitonas Mistas ao natural em salmoura - Conservadas a partir de frutos que não atingiram a completa maturação, escurecidos por oxidação após tratamento alcalino. Estas azeitonas devem ser acondicionadas em salmoura e preservadas por esterilização.
- e) **Quanto à forma de apresentação** - Azeitonas inteiras – frutos com a conformação natural, não descaroçados, com ou sem pedúnculos;
- f) **Quanto ao calibre** - O calibre é determinado pelo número de frutos contidos num quilograma de frutos. O calibre pretendido é o calibre 231-260 frutos/Kg;
- g) **Quanto à Qualidade** - Categoria I – As azeitonas desta categoria são de boa qualidade, em estado de maturação apropriado, de características próprias da variedade. São admitidos ligeiros defeitos desde que não prejudiquem o aspeto geral, nem as características dos frutos;
- h) **Características da salmoura de cobertura** - A salmoura deve ser limpa, desprovida de cheiros ou sabores anormais, e isenta de matérias estranhas. Deve cobrir totalmente os frutos contidos na embalagem, sem película superficial e sem sedimentos;
- i) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas azeitonas da mesma qualidade e calibre;
- j) A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade;

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

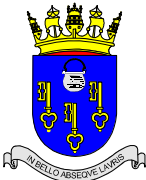
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0028
--	--	---

- k) Por peso de género é considerado o seu peso escorrido;
- l) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) As azeitonas devem ser embaladas em baldes de plástico com peso líquido compreendido entre 7 e 10 kg;
- b) As azeitonas de conserva devem ser acondicionadas em embalagens de material inócuo, impermeável e inerte em relação ao conteúdo. No caso de produto pré-embalado as embalagens devem ser as de origem. As embalagens transparentes não devem conferir aspeto diferente ao seu conteúdo;
- c) A embalagem deve proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. Denominação de venda “Azeitona” ou “Azeitonas de Mesa” seguida da designação “Azeitona Mista”;
 - ii. Forma de apresentação “Azeitonas Inteiras”;
 - iii. A qualidade “Categoria I”;
 - iv. O peso escorrido e peso líquido, em quilogramas;
 - v. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - vi. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - vii. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0028
--	---	--------------------------------------

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

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por um balde de plástico com peso líquido compreendido entre 7 e 10 kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível, na embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- b) NP 3034/1987 - Azeitonas;
- c) Regulamento (UE) n.º1169/2011, de 25 de outubro.

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



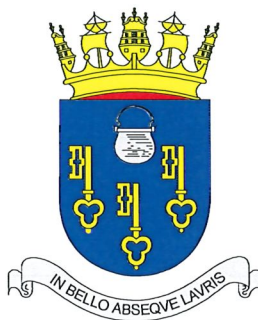
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0032

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0032

BANANA

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0032
--	---	--------------------------------------

ET 0032

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0032

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517

BANANA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS

6.1. Características gerais

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0032
--	--	---

- b) Devem apresentar o pedúnculo intacto, sem dobras nem ataques fúngicos e sem dessecação;
- c) As pencas e as porções de pencas devem incluir uma porção suficiente de coroa de coloração normal, sem contaminação fúngica e apresentar um corte da coroa franco, sem bisel, sem vestígios de arranque e sem fragmentos de raquis;
- d) O calibre das bananas é determinado pelos seguintes parâmetros:
 - i. O comprimento do fruto, expresso em centímetros (cm) e medido ao longo da face convexa, desde o ponto de inserção do pedúnculo até ao ápice;
 - ii. A espessura, ou seja, a distância expressa em milímetros (mm), entre as faces laterais do fruto, medida na secção média transversal perpendicular ao eixo longitudinal;
- e) O fruto de referência para a medição do comprimento e da espessura é:
 - i. Fruto médio da fila superior da penca;
 - ii. Fruto situado ao lado do corte de secção da penca, na fila superior da porção da penca;
- f) É admitida por embalagem, a falta de dois dedos por penca, no máximo, desde que o pedúnculo não tenha sido arrancado, mas sim seccionado com precisão, sem provocar ferimentos nos frutos vizinhos;
- g) É admitida a utilização por fileira de, no máximo, uma porção de penca com três frutos com as mesmas características dos restantes frutos das embalagens;
- h) Cada embalagem deve apenas conter pencas da mesma origem, variedade e categoria.

6.2. Características técnicas

- a) As bananas devem ser verdes e não amadurecidas;
- b) As bananas devem ser apresentadas em pencas e em porções de pencas, no mínimo de quatro frutos;
- c) As bananas devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade ou do tipo, podendo admitir-se

	- 4 de 8 -	O Técnico de Material, 
--	---	--



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0032

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

- d) O comprimento e espessura mínimos são 14 cm e 30 mm, respetivamente;
- e) O diâmetro mínimo permitido é de 30 mm, sendo a diferença máxima, entre os frutos da mesma embalagem, 10 mm;
- f) A diferença de comprimento entre o fruto maior e o menor não deve exceder os 4 cm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

- a) As bananas devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;
- b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
- c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Banana" e o nome científico da espécie *Musa (AAA) Spp. subgrupos Cavendish e Gros Miche*;
 - ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);
 - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - iv. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - v. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0032
--	---	--------------------------------------

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

7.2. Armazenagem técnica

- a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;
- b) As bananas devem ser embaladas em caixas com peso compreendido entre 5 e 20 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

	- 6 de 8 -	O Técnico de Material, 
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0032
--	--	-----------------------

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

	- 7 de 8 -	O Técnico de Material, 
--	-------------------	--

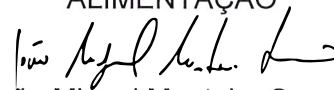


DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0032

APROVAÇÃO
ET 0032

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

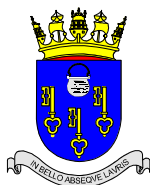
DATA <u>13 / 08 / 2020</u>	O CHEFE DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO  João Miguel Monteiro Sereno CTEN AN
-----------------------------------	--

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

O DIRETOR,

António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

	- 8 de 8 -	O Técnico de Material, 
--	------------	---



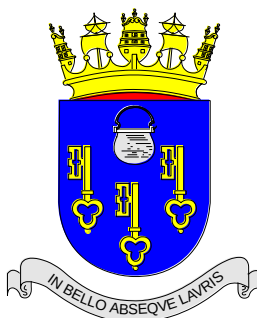
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0093

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

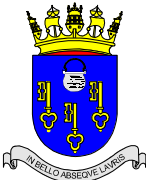
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0093

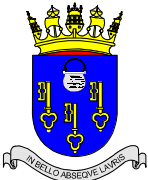
FRANGO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0093
--	---	--------------------------------------

ET 0093

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 0093
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

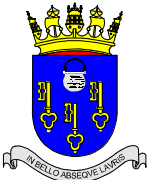
Carcaça de frango *gallus domesticus* sangrada, depenada, eviscerada, desprovida de cabeça, com a extremidade do externo flexível (não ossificada).

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

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

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

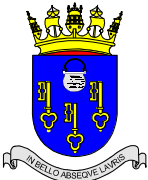
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0093
--	--	---

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

6.2. Características técnicas

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0093
--	---	--------------------------------------

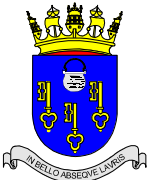
- e) Os géneros entregues deverão ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção;
- f) Apenas podem ser usadas carnes provenientes de animais que tenham sido aprovados por inspeção sanitária. Estas carnes não devem ter sido expostas a contaminação ou adicionadas de qualquer substância perigosa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

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0093
--	---	--------------------------------------

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

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

7.2. Armazenagem técnica

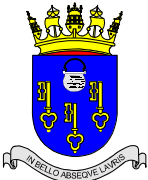
- a) As carcaças de frango devem ter sido ultracongeladas individualmente de forma que possam ser separadas cada uma por si sem ter de haver descongelamento de todo o material;
- b) As embalagens primárias das carcaças de frango devem ser acondicionadas em embalagem secundária com peso líquido compreendido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

8. FICHA TÉCNICA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0093
--	---	--------------------------------------

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0100

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0100

LARANJA

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0100
--	---	--------------------------------------

ET 0100

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	- 2 de 7 -	O Técnico de Material, 
--	----------------------------------	--



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0100

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517

LARANJA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

- As laranjas devem apresentar-se inteiras; sãs, são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alteração que os tornem impróprios para consumo; limpas, isentas de matéria estranha visível; isentas de parasitas; isentas de humidade exterior anormal; isentas de cheiro e ou sabor estranhos;
- A coloração deve ser típica da variedade, admite-se uma tolerância da coloração verde clara que não deve exceder um quinto da superfície do fruto, tendo em conta a variedade e o período de colheita;
- Para a categoria I são excluídas as frutas com menos de 53 mm;

6.2. Características técnicas

	- 3 de 7 -	O Técnico de Material, 
--	------------	---

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0100
--	--	---

- a) As laranjas devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características de variedade ou do tipo, tendo em conta o período da colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiro defeito de forma; ligeiro defeito de coloração; ligeiro defeito de epiderme, inerente à formação do fruto;
- b) As laranjas devem apresentar o calibre 3 (81-92mm) e 4 (77-88mm);
- c) A diferença entre o fruto mais pequeno e o fruto maior na mesma embalagem não deve exceder o máximo 9 mm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

- a) As laranjas devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;
- b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
- c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. A denominação de venda constituída pelo nome "Laranja";
 - ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);
 - iii. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - iv. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
 - v. Identificação do lote, geralmente precedida da letra "L" (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

	- 4 de 7 -	O Técnico de Material, 
--	---	--



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0100

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

7.2. Armazenagem técnica

- a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;
- b) As laranjas devem ser acondicionadas em caixas com peso compreendido 5 e 20 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0100

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

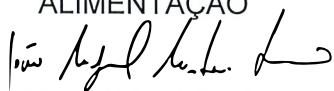


DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0100

APROVAÇÃO
ET 0100

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

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

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

O DIRETOR,

António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

VERSÃO EM BRANCO	- 7 de 7 -	O Técnico de Material, 
------------------	------------	---



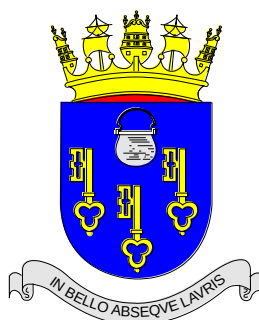
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0106

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

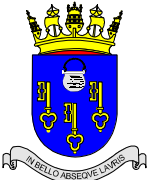


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0106

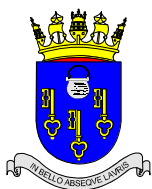
LIMÃO

ET 0106

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0106

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0525

LIMÃO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

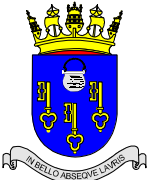
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

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

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

- c) Devem apresentar um desenvolvimento conveniente e um estado de maturação tal que lhes permita: suportar o transporte e a manutenção; chegar em condições satisfatórias ao local de destino; apresentar coloração normal da variedade tendo em conta o período de colheita, zonas de produção e duração do transporte;
- d) Coloração - A coloração deve ser a coloração normal do tipo varietal. Podem, todavia, admitir-se, tendo em conta o período de colheita e a região de produção, frutos de coloração ligeiramente verde desde que apresentem o teor mínimo de sumo.

6.2. Características técnicas

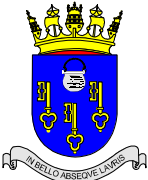
- a) Os limões devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características de variedade ou do tipo, tendo em conta o período da colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiras deformações desde que não prejudiquem nem o aspeto geral, nem a conservação dos frutos de um determinado lote;
- b) Os limões devem apresentar o calibre 58 – 67mm. A calibragem dos frutos é determinada pelo diâmetro máximo e a secção equatorial.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

- a) Os limões devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;
- b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
- c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Limão”;

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

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

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

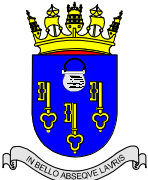
7.2. Armazenagem técnica

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

8. FICHA TÉCNICA

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

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

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

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0108

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0108

MAÇÃ



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0108

ET 0108

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 0108

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517

MAÇÃ

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Maçã é um fruto das variedades cultivares, derivado do *Malus domestica Borkh.*

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

- As maçãs devem apresentar-se inteiras; sãs, são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alteração tais que os tornem impróprios para consumo; limpas, isentas de matéria estranha visível; isentas de parasitas; isentas de alterações causadas por parasitas; isentas de humidade exterior anormal; isentas de cheiro e ou sabor estranhos;
- Devem ter sido cuidadosamente colhidas;
- As maçãs devem apresentar um desenvolvimento suficiente para lhes permitir: prosseguir o processo de maturação, a fim de poderem atingir o estado de maturação adequado em função das características variáveis; suportar o

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0108
--	--	---

transporte e a manutenção; chegar em condições satisfatórias ao local de destino; estarem isenta de humidade exterior anormal; estarem isentas de odor e/ou sabores estranhos;

- d) A polpa da maçã deve estar isenta de qualquer deterioração. No entanto, são admitidos: defeitos de epiderme que não sejam suscetíveis de prejudicar o aspeto geral e a conservação dentro dos seguintes limites; defeitos de forma alongada são limitados a 2 cm de comprimento; outros defeitos, a superfície total não deve exceder 1 cm², exceto para o pedrado que não deve apresentar uma superfície superior a ¼ cm²;
- e) O calibre é determinado pelo peso de cada maçã ou pelo diâmetro da secção equatorial.
- f) Para a categoria I são excluídas as frutas com menos de 60 mm.

6.2. Características técnicas

- a) As maçãs podem ser das seguintes variedades:
 - i. Golden;
 - ii. Royal Gala;
 - iii. Starking;
 - iv. Grand Smith;
 - v. Reineta;
 - vi. Bravo de Esmolfe;
- b) As maçãs devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características típicas de variedade, podendo admitir-se ligeira deformação, ligeiro defeito de coloração e pedúnculo danificado;
- c) As maçãs devem apresentar o calibre 70 – 75mm;
- d) A diferença de diâmetro entre os frutos de uma mesma embalagem é limitada a 5 mm.

7. ARMAZENAGEM

	- 4 de 8 -	O Técnico de Material, 
--	---	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0108
--	--	---

7.1. Armazenagem geral

- a) As maçãs devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;
- b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
- c) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;
- d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. A denominação de venda constituída pelo nome “Maçã”;
 - ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);
 - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - iv. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - v. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
 - vi. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardado 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.

	- 5 de 8 -	O Técnico de Material, 
--	---	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0108
--	---	--------------------------------------

7.2. Armazenagem técnica

As maçãs devem ser acondicionadas em caixa com peso compreendido entre 5 e 20 kg.

8. FICHA TÉCNICA

- a) A ficha técnica deverá:
 - i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;
 - ii. Conter todas as propriedades técnicas do 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 560/99 de 18 de dezembro;
- b) NP 1231-1985 – Maçãs: Regras para a sua armazenagem em ambiente refrigerado;
- c) NP 798-1970 e 1981 – Maçãs: Características e classificação;
- d) Regulamento (CEE) 421/90 de 19 de fevereiro de 1990;
- e) Regulamento (CEE) 487/90 de 27 de fevereiro de 1990;
- f) Regulamento (CEE) 920/89 de 10 de abril;
- g) Regulamento (EU) 1169/2011 de 25 de outubro;
- h) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;

	- 6 de 8 -	O Técnico de Material, 
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0108
--	--	-----------------------

- i) Regulamento 2536/98 de 26 de novembro de 1990;
- j) Regulamento 543/2011 de 7 de junho;
- k) Regulamento 85/2004 de 15 de janeiro de 2004;
- l) Regulamento 907/2004 de 29 de abril.

	- 7 de 8 -	O Técnico de Material, 
--	-------------------	--



	- 8 de 8 -	O Técnico de Material, 
--	------------	---



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0133

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0133

PERA

ET 0133

- 1 de 7 -

O Técnico de Material,

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0133
--	---	--------------------------------------

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 0133

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517

PERA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Frutos cultivados do género pera.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

- a) As peras devem apresentar-se inteiras; sãs, são excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alteração tais que os tornem impróprios para consumo; limpas, isentas de matéria estranha visível; isentas de parasitas; isentas de alterações causadas por parasitas; isentos de princípio de dissecação interna devida à geada; isentos de ferimentos ou contusões cicatrizadas graves; isentas de humidade exterior anormal; isentas de cheiro e ou sabor estranhos;
- b) As peras devem ter sido cuidadosamente colhidas;
- c) Devem apresentar um desenvolvimento conveniente e um estado de maturação que lhes permita: suportar o transporte e a manutenção; chegar em condições

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0133
--	--	---

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

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

6.2. Características técnicas

- e) As peras devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características de variedade ou do tipo, tendo em conta o período da colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiros defeitos desde que não prejudiquem nem o aspeto geral, nem a conservação dos frutos de um determinado lote;
- f) As peras devem apresentar o calibre 65 - 70 mm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

- a) As peras devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;
- b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
- c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
- i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Pera";
 - ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);
 - iii. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - iv. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;

	- 4 de 7 -	O Técnico de Material, 
--	---	--



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0133

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

7.2. Armazenagem técnicas

- a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;
- b) As peras devem ser acondicionadas em caixa com peso compreendido entre 5 e 10 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0133

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0133
--	---	--------------------------------------

APROVAÇÃO
ET 0133

DATA <u>2018/04/19</u>	O TÉCNICO DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO <i>Ana Isabel Silva Teixeira</i> Ana Isabel Silva Teixeira 2TEN TSN
--	--

DATA <u>2018/07/15</u>	O CHEFE DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO <i>Anselmo Manuel dos Santos Victorino</i> Anselmo Manuel dos Santos Victorino CTEN AN
--	---

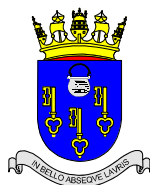
DATA ____/____/____	O CHEFE DA DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Paulo Manuel Anacleto do Carmo CFR AN
---	--

Direção de Abastecimento, ____ de ____ de ____

O DIRETOR,

António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

VERSO EM BRANCO	- 7 de 7 -	O Técnico de Material, <i>[Signature]</i>
--	----------------------------------	---



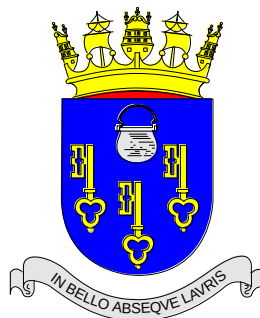
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0141

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

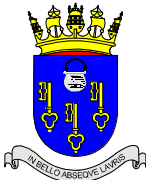


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0141

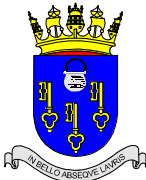
PIMENTOS MORRONES

ET 0141

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0141
--	---	--------------------------------------

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 0141
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0543	PIMENTOS MORRONES
-----------------	-------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

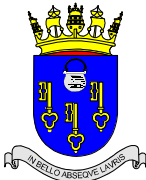
5. DESCRIÇÃO

Pimentos morrones são conservas de pimentos vermelhos inteiros.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Aos pimentos morrones só podem ser adicionados os seguintes ingredientes seguintes:
 - i. Água;
 - ii. Sal (cloreto de sódio);
 - iii. Aditivos;
- b) A cor dos pimentos morrones deve ser a característica da variedade utilizada corretamente transformada;
- c) Os pimentos morrones devem estar isentos de gosto e cheiro estranhos ao produto e de lesões;

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

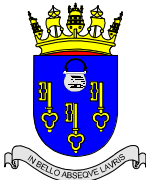
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0141
--	--	---

- d) No que respeita à conserva de pimentos morrones, os pimentos e o líquido de cobertura de um recipiente devem ocupar pelo menos 90% da capacidade em água do recipiente;
- e) A conservação deve ser assegurada pelo emprego combinado do acondicionamento num recipiente estanque aos líquidos, aos gases, aos microrganismos e ao tratamento pelo calor ou outro processo autorizado, que tem por fim destruir ou inibir totalmente as enzimas, os microrganismos e as suas toxinas, cuja presença ou proliferação poderiam alterar ou tornar imprópria para consumo a conserva;
- f) Por peso de género é considerado o seu peso escorrido;
- g) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 2 anos à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) Os pimentos devem ser acondicionados em embalagens com peso líquido compreendido entre 780 gr e 860 gr;
- b) Os pimentos devem ser acondicionados em embalagens de material inócuo, impermeável e inerte em relação ao conteúdo e devem proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
- d) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Pimentos Inteiros Vermelhos”;
 - ii. Lista de ingredientes;
 - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - iv. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0141
--	---	--------------------------------------

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

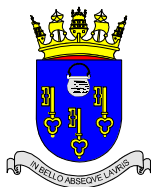
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo pimentos morrones deve ser:
 - i. Constituída por três embalagens com peso líquido compreendido entre 780 gr e 860 gr;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível em cada embalagem, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



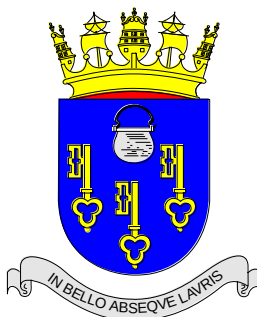
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0164

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0164

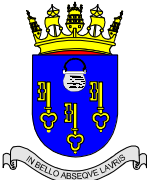
VINHO BRANCO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0164
--	---	--------------------------------------

ET 0164

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 0164
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

LI (litro)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

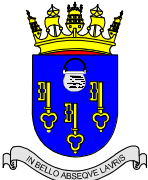
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

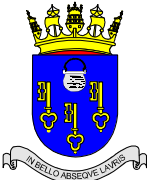
	- 3 de 7 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0164
--	--	---

PROVA ORGANOLÉTICA

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

	- 4 de 7 -	, _____
--	---	---

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0164
--	---	--------------------------------------

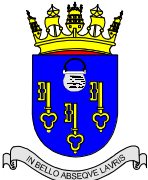
Vinho MAU		
1. Visão	2. Olfato	3. Paladar
a. Turvo b. Formação de espuma c. Incolor d. Cor dourado e. Partículas em suspensão	a. Aroma sem frescura b. Aroma pouco limpo, com traços de fermento c. Aroma a animal d. Aroma a couro e. Odor a azedo f. Odor a fósforo g. Odor químico (anidrido sulfuroso, ácido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

Tabela 1 - Características de vinho considerado mau

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

Tabela 2 - Características de vinho considerado satisfatório

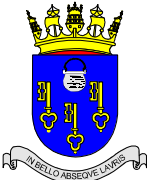
	- 5 de 7 -	,
--	----------------------------------	-------------------------

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0164
--	--	---

7. ARMAZENAGEM

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

	- 6 de 7 -	, _____
--	---	---

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0164
--	---	--------------------------------------

8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

	- 7 de 7 -	,
--	----------------------------------	-------------------------------



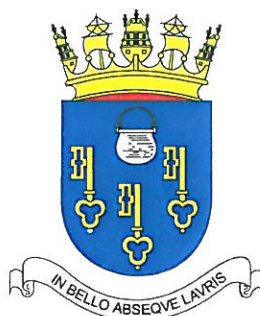
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0358

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0358

AMEIXA

ET 0358

- 1 de 7 -

O Técnico de Material,



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0358

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 0358

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517

AMEIXA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

Ameixa é uma espécie de damasco, fruto das variedades (cultivares): fruto de várias variedades cultivares sendo elas: *Prunus domestica* L. ssp *domestica*; *Prunus domestica* L. ssp *insititia* (L) Schneid; *Prunus domestica* L. ssp *itálica syriaca* (Borkh) Janchen; *Prunus salicina* Lindl, destinado ao consumo no estado fresco, com exclusão dos destinados à transformação industrial.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

- a) As ameixas devem apresentar-se:
- i. Inteiras;
 - ii. Sãs, sendo excluídos os produtos atingidos por podridão ou por alterações tais que os tornem impróprios para consumo;
 - iii. Limpas, isentos de matéria estranha visível;
 - iv. Isentas de parasitas e de danos causados por parasitas;



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0358

- v. Isentas de humidade exterior anormal;
- vi. Isentas de odor e/ou sabor anormais e estranhos;
- b) As ameixas devem ter sido colhidas com todas as precauções. Devem igualmente estar suficientemente desenvolvidas e maduras;
- c) O calibre das ameixas é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

6.2. Características técnicas

- a) As ameixas devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e devem apresentar as características de variedade ou do tipo, tendo em conta o período da colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiros defeitos de forma e desenvolvimento desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;
- b) O diâmetro permitido varia entre 20mm e 35 mm, conforme tabela infra.

Variedades	Diâmetros Categoria 1
Variedades de frutos grandes	35 mm
Outras variedades	28 mm
Mirabelas, Damsosns e ameixas Dro	20 mm

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

- a) As ameixas 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 susceptíveis de provocar alterações externas ou internas. É autorizado o emprego de materiais nomeadamente de papéis ou selos que contenham indicações comerciais, desde que a impressão ou a rotulagem sejam efetuadas com uma tinta ou cola não tóxicas;
- b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;

	- 4 de 7 -	O Técnico de Material,
--	------------	----------------------------

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0358
--	---	--------------------------------------

- c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
- A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Ameixa” e o nome científico da espécie “*Prunus*”;
 - As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);
 - Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - Peso líquido, em quilogramas, do produto 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.

7.2. Armazenagem técnica

- As embalagens não poderão ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;
- As ameixas devem ser embaladas em caixas de 5Kg (peso líquido).

8. FICHA TÉCNICA

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

	- 5 de 7 -	O Técnico de Material, 
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0358
--	---	--------------------------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

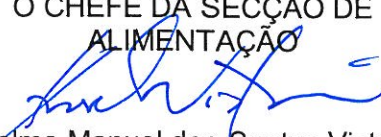
- a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
- b) Regulamento (CE) 1168/99 de 3 de junho;
- c) Regulamento (CE) 848/200 de 27 de abril;
- d) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.
- e) Regulamento 1135/96 de 24 de junho;
- f) Regulamento 907/2004 de 29 de abril;
- g) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;
- h) Regulamento 543/2011 de 7 de junho.

	- 6 de 7 -	O Técnico de Material, 
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0358
--	---	--------------------------------------

APROVAÇÃO
ET 0358

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

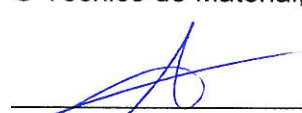
DATA <u>2018/04/19</u>	O CHEFE DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO  Anselmo Manuel dos Santos Victorino CTEN AN
--	--

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

Direção de Abastecimento, ____ de ____ de ____

O DIRETOR,

António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

VERSO EM BRANCO	- 7 de 7 -	O Técnico de Material, 
--	----------------------------------	--



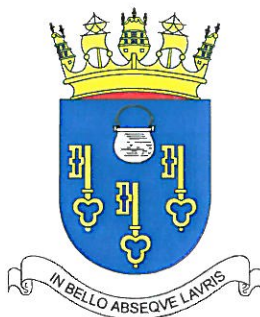
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0362

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0362

MORANGOS

ET 0362



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0362

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 0362

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517

MORANGOS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS

6.1. Características gerais

- a) Os morangos devem apresentar-se inteiros; firmes; são, ficam excluídos os produtos atingidos por podridão ou com alterações suscetíveis de os tornar impróprios para consumo; limpos; isentos de matéria estranha visível, de parasitas, de ataques de parasitas, de humidade exterior anormal e de qualquer sabor e/ou odor estranhos;
- b) O calibre é determinado pelo diâmetro da secção equatorial.

6.2. Características técnicas

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0362
--	--	---

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

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

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

- a) Os morangos devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;
- b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
- c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
- i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Morangos” e o nome científico da espécie “*Fragaria L.*”;
 - ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelo diâmetro e peso);
 - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - iv. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - v. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
 - vi. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser

	- 4 de 7 -	O Técnico de Material, 
--	---	--



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0362

salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;

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

7.2. Armazenagem técnica

- a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;
- b) Os morangos devem ser acondicionados em embalagens de 5 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
- b) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
- c) Regulamento 1135/96 de 24 de junho;
- d) Regulamento 1234/2007 de 22 de outubro;

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0362
--	--	-----------------------

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

	- 6 de 7 -	O Técnico de Material, 
--	-------------------	---

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0362
--	---	--------------------------------------

APROVAÇÃO
ET 0362

DATA <u>2018/04/19</u>	O TÉCNICO DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO <i>Ana Isabel Silva Teixeira</i> Ana Isabel Silva Teixeira 2TEN TSN
--	--

DATA <u>2018/04/15</u>	O CHEFE DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO <i>Anselmo Manuel dos Santos Victorino</i> Anselmo Manuel dos Santos Victorino CTEN AN
--	---

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

Direção de Abastecimento, ____ de _____ de _____

O DIRETOR,

António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

VERSO EM BRANCO	- 7 de 7 -	O Técnico de Material, <i>[Signature]</i>
---------------------------------------	----------------------------------	---



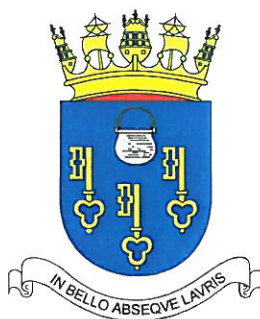
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0365

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0365

UVA

ET 0365



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0365

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 0365
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	UVA
-----------------	-----

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS

6.1. Características gerais

- Os bagos devem apresentar-se inteiros, bem formados e normalmente desenvolvidos;
- Os cachos e os bagos de uvas devem apresentar-se sãos, ficam excluídos os produtos atingidos por podridão ou com alterações suscetíveis de os tornar impróprios para consumo; limpos; isentos de matéria estranha visível, de parasitas, de ataques de parasitas, de humidade exterior anormal e de qualquer sabor e/ou odor estranhos;
- A pigmentação devida ao sol não constitui um defeito;
- Os cachos devem ter sido cuidadosamente colhidos;

	- 3 de 7 -	O Técnico de Material, 
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0365
--	---	--------------------------------------

- e) As uvas de mesa devem apresentar um desenvolvimento e um estado de maturação suficientes;
- f) O calibre é determinado em função do peso do cacho;
- g) As variedades de uvas apresentadas devem ser de bagos graúdos.

6.2. Características técnicas

- a) As uvas de mesa devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da casta, tendo em conta a zona de produção, podendo admitir-se ligeiros defeitos de forma, coloração e desenvolvimento desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;
- b) O calibre das uvas de mesa deve ser de 250gr para variedades de estufa, de 150gr para as uvas graúdas das variedades de ar livre e de 100gr para as uvas miúdas das variedades de ar livre.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

- a) As uvas de mesa devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;
- b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
- c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Uva";
 - ii. As características comerciais (categoria, calibre/peso);
 - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;

	- 4 de 7 -	O Técnico de Material, 
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0365
--	--	---

- iv. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
- v. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
- vi. A identificação do lote, geralmente precedida da letra "L" (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
- vii. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

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

8. FICHA TÉCNICA

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

	- 5 de 7 -	O Técnico de Material, 
--	---	---



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0365

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0365
--	---	--------------------------------------

APROVAÇÃO
ET 0365

DATA <u>2018/04/19</u>	O TÉCNICO DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO <i>Ana Isabel Silva Teixeira</i> Ana Isabel Silva Teixeira 2TEN TSN
--	--

DATA <u>2018/04/19</u>	O CHEFE DA SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO <i>Anselmo Manuel dos Santos Victorino</i> Anselmo Manuel dos Santos Victorino CTEN AN
--	---

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

Direção de Abastecimento, ____ de _____ de _____

O DIRETOR,

António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

VERSO EM BRANCO	- 7 de 7 -	O Técnico de Material, <i>[Signature]</i>
--	----------------------------------	---



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0367

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0367

ORTANIQUE

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0367
--	---	--------------------------------------

ET 0367

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

	- 2 de 7 -	O Técnico de Material, 
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0367
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	ORTANIQUE
-----------------	-----------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS

6.1. Características gerais

- As ortaniques devem apresentar-se inteiras; sãs, ficam excluídos os produtos atingidos por podridão ou com alterações suscetíveis de os tornar impróprios para consumo; limpas; isentas de matéria estranha visível, de parasitas, de ataques de parasitas, de humidade exterior anormal e de qualquer sabor e/ou odor estranhos;
- As ortaniques devem ser um fruto grande, levemente achatado, base arredondada, com ligeiro pescoço sumarento;
- As ortaniques devem apresentar ápice com auréola, por vezes com um ligeiro umbigo;

	- 3 de 7 -	O Técnico de Material, 
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0367
--	--	---

- d) As ortaniques devem apresentar casca fina, bastante aderente, superfície granulosa, brilhante e cor amarelo-laranja;
- e) A coloração deve ser típica da variedade, admite-se uma tolerância da coloração verde clara que não deve exceder um quinto da superfície do fruto, tendo em conta a variedade e o período de colheita;
- f) Pode exibir sementes se houver polinização cruzada.

6.2. Características técnicas

- a) As ortaniques devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade ou do tipo, tendo em conta o período de colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiros defeitos de forma, coloração e desenvolvimento desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;
- b) As ortaniques devem apresentar um Calibre 6 (70-80mm).

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

- a) As ortaniques devem ser acondicionadas de modo a ficarem convenientemente protegidas. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas ou internas aos produtos. É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente, de papéis ou etiquetas/selos, que contenham indicações comerciais, desde que na impressão ou na rotulagem não sejam utilizadas tintas ou colas não tóxicas;
- b) As embalagens devem estar isentas de qualquer corpo estranho;
- c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
 - i. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Ortanique";
 - ii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelo diâmetro e peso);

	- 4 de 7 -	O Técnico de Material, 
--	---	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0367
--	---	--------------------------------------

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

7.2. Armazenagem técnica

- a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;
- b) As ortaniques devem ser acondicionadas em embalagens de 5 a 20 kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

	- 5 de 7 -	O Técnico de Material, 
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0367
--	---	--------------------------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

	- 6 de 7 -	O Técnico de Material, 
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0367
--	---	--------------------------------------

APROVAÇÃO
ET 0367

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

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

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

O DIRETOR,

António Carlos Dias Gonçalves
Comodoro AN

VERSO EM BRANCO	- 7 de 7 -	O Técnico de Material, 
---------------------------------------	----------------------------------	--



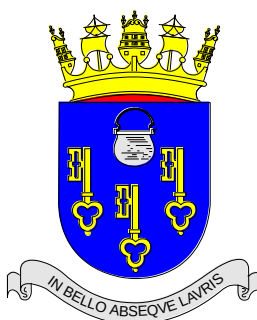
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0373

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

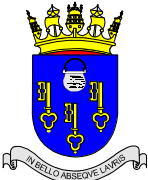
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0373

ABACAXI

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0373
--	---	--------------------------------------

ET 0100

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0373

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0517	ABACAXI
-----------------	---------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

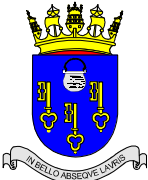
Abacaxi é um fruto da variedade resultante da espécie *A. Comosus*.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0373
--	--	---

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

6.2. Características técnicas

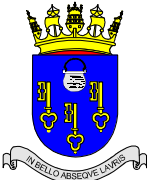
- a) Os abacaxis devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características de variedade ou do tipo, tendo em conta o período da colheita e as zonas de produção, podendo admitir-se ligeiro defeito de forma e de coloração inerente à formação do fruto;
- b) Os abacaxis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

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0373
--	---	--------------------------------------

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

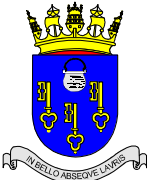
7.2. Armazenagem técnica

- a) As embalagens não devem ser de madeira podendo, no entanto, ser de cartão ou plástico;
- b) Os abacaxis devem ser acondicionados em caixas com peso compreendido 5 e 20 Kg.

8. FICHA TÉCNICA

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0373
--	--	-----------------------

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

ANEXO C - Informação Complementar

Número do Procedimento	3023000489
Prazo de Entrega	<u>LOTE 1:</u> 48 Horas após encomenda. Entregas às quartas-feiras e sextas-feiras (sujeito a alteração). <u>RESTANTES LOTES:</u> 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 novembro 2023
Preço Base	138.540,10 € (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: FRUTA Ano: 2023 PERIODICIDADE DA ENTREGA: 48 Horas após encomenda. Entregas às quartas-feiras e sextas-feiras (sujeito a alteração).			
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

RESTANTES LOTES

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