



Entidade Adjudicante | DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

Número Processo Despesa | 3023000501

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

PARTE I – CLÁUSULAS GERAIS

CAPÍTULO I - Disposições Gerais

Artigo 1.º | Objeto

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

Artigo 2.º | Contrato

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

Artigo 3.º | Duração e vigência do Contrato

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

CAPÍTULO II – Obrigações Contratuais

SECÇÃO I - Obrigações do Adjudicatário

Artigo 4.º | Obrigações principais do adjudicatário

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

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

Artigo 5.º | Prazo de fornecimento

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

Artigo 6.º | Local de entrega dos bens

1. Os bens serão entregues nos locais definidos no anexo D.
2. O adjudicatário obriga-se a disponibilizar, simultaneamente com a entrega dos bens objeto do contrato, o seguinte:
 - a. Toda documentação que seja necessária para a boa e integral utilização daqueles;
 - b. Certificados de origem e de conformidade técnica, caso aplicável.
3. O não cumprimento do referido em 2. implicará a rejeição do material;
4. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato para o local de entrega são da responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 7.º | Conformidade dos bens

1. O adjudicatário obriga-se a entregar ao contraente público os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos, incluindo a conformidade com a amostra entregue durante a tramitação procedimental, caso aplicável.
2. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam, devem ser igualmente adequados às utilizações habitualmente dadas aos bens do mesmo tipo e, ainda, terem as qualidades e o desempenho habituais nos bens do mesmo tipo e que a entidade adjudicante pode razoavelmente esperar, atendendo à natureza do bem e, eventualmente, às declarações públicas sobre as suas características concretas feitas pelo produtor ou pelo seu representante, nomeadamente na publicidade ou na rotulagem.
3. O adjudicatário é responsável, perante o contraente público, por qualquer discrepância dos bens objeto do contrato, que exista no momento em que os bens lhe são entregues.

Artigo 8.º | Inspeção dos bens

1. Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, o contraente público, por si ou através de terceiro por ele designado, procede, no prazo de 10 (dez) dias, à inspeção quantitativa

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

Artigo 9.º | Inconformidades ou discrepâncias

1. No caso de a inspeção qualitativa indicada no artigo anterior não comprovar a total conformidade dos bens objeto do contrato, bem como a sua conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos, o contraente público deve disso informar, por escrito, o adjudicatário.
2. No caso previsto no número anterior, o adjudicatário deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pelo contraente público, às substituições necessárias para garantir o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos anteriormente referidos.
3. Após a realização das substituições necessárias pelo adjudicatário, no prazo respetivo, o contraente público procede à realização de nova inspeção qualitativa, nos termos do artigo anterior.
4. Sem prejuízo da aplicação de outras penalidades ou sanções previstas no presente contrato ou determinadas por lei, o cumprimento defeituoso do fornecimento de bens terá um efeito suspensivo sobre a faturação e sobre o pagamento até à total regularização da situação.

Artigo 10.º | Receção dos bens

1. Os bens devem ser acompanhados de guia de remessa, em triplicado, e respetiva fatura em duplicado com a indicação bem visível de:
 - a. Número do Processo de Despesa (NPD);
 - b. Número do Pedido de Compra (PC) ou do Contrato;
 - c. Número do Compromisso;
 - d. Número Nacional de Abastecimento (NNA/NSN), caso aplicável;
 - e. Morada;
 - f. IBAN e código SWIFT;
 - g. Endereço de Email;

- h. NIPC ou VAT NUMBER.
 - i. Cada artigo deverá conter a indicação do respetivo Número Nacional de Abastecimento (NNA).
2. As faturas deverão ser remetidas ao contraente público no prazo máximo de 5 dias úteis após a assinatura do auto de receção respetivo, de acordo com os art.º 7º e 36º do CIVA.

Artigo 11.º | Aceitação dos bens

1. Caso as inspeções a que se refere o artigo 8.º comprovem a total conformidade dos bens objeto do contrato com as exigências legais, e neles não sejam detetados quaisquer defeitos ou discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos, deve ser emitido, no prazo máximo de 8 dias a contar da data final das inspeções, um auto de receção, assinado pelos representantes do adjudicatário e do contraente público.
2. Com a assinatura do auto a que se refere o número anterior, ocorre a transferência da posse e da propriedade dos bens objeto do contrato para o contraente público, bem como do risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem prejuízo das obrigações de garantia técnica que impendem sobre o adjudicatário.

Artigo 12.º | Rejeição dos fornecimentos

1. Os bens rejeitados são considerados para todos os efeitos como não entregues.
2. Estas rejeições serão alvo de notificação ao adjudicatário, sendo as remoções dos bens feitas por conta e risco do mesmo.
3. Passados 8 dias sobre a respetiva notificação, se os bens rejeitados continuarem nas instalações do contraente público sem serem removidos, entende-se que estes passam para sua posse como incapazes.

Artigo 13.º | Fatura Eletrónica

O adjudicatário deverá emitir faturas eletrónicas nos termos do estabelecido no Decreto-Lei n.º 123/2018, de 28 de dezembro e demais do normativo em vigor.

Artigo 14.º | Garantia dos bens

1. A garantia dos bens importa o compromisso de o adjudicatário se responsabilizar perante a entidade adjudicante, sem quaisquer encargos adicionais para este, de substituir, reparar ou ocupar-se de qualquer modo e, ainda, de reembolsar o preço pago, no caso de este não corresponder às condições enumeradas na sua proposta.
2. Por reparação do bem entende-se que, na falta de conformidade do bem, a reposição do bem de consumo em conformidade com o presente contrato.
3. Se por força da lei nada obstar em contrário, todas as obrigações descritas no presente contrato relativas à garantia dos bens são da exclusiva responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 15.º | Dever de sigilo

1. O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à atividade da Marinha, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

SECÇÃO II - Obrigações da Entidade Adjudicante

Artigo 16.º | Preço Base

1. O preço acima referido não pode, em caso algum, exceder o montante total máximo de 112.647,30 € (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

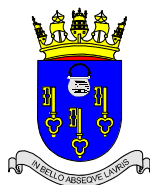
As Especificações Técnicas fazem parte integrante do presente Caderno de Encargos, constando do Anexo B.

ANEXO A – Objeto do Contrato

LOTE	NNA/NSN ¹	ARTIGO/DESCRIÇÃO	UF ²	QT	REF/ET ³	PREÇO BASE S/IVA
1	8915MD0220468	ALHO	KG	880	ET Nº 0023	55.043,60 €
	8915MD0220472	BATATA BRANCA	KG	30 000	ET Nº 0040	
	8915MD0220472	BATATA ROXA	KG	30 000	ET Nº 0040	
	8915MD0220472	BATATA PARA ASSAR	KG	3 000	ET Nº 0040	
	8915MD0220483	CEBOLA	KG	11 600	ET Nº 0053	
2	8905MD0220326	CARNE DE BORREGO INTEIRO	KG	1 580	ET Nº 0042	15.626,20 €
3	8925MD0220581	MOUSSE DE CHOCOLATE	KG	1 000	ET Nº 0119	4.540,00 €
4	8920MD0220566	MASSINHAS (PEVIDE)	KG	300	ET Nº 0115	945,00 €
	8920MD0220566	MASSINHAS (COTOVELINHOS)	KG	300	ET Nº 0115	
5	8905MD0220395	MIOLO DE CAMARAO	KG	200	ET Nº 0117	2.568,00 €
6	8950MD0220645	NOZ MOSCADA	KG	10	ET Nº 0120	161,00 €
7	8935MD0220589	PURE DE BATATA (FLOCOS)	KG	500	ET Nº 0146	1.725,00 €
8	8945MD0220618	AZEITE 5 LT	LI	3 000	ET Nº 0027	18.600,00 €
9	8905MD0220322	CAMARÃO, EMBALAGEM DE 1,5 E 2 KG	KG	850	ET Nº 0047	13 438,50 €
					TOTAL S/IVA	112.647,30 €

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

ANEXO B – Especificação técnica



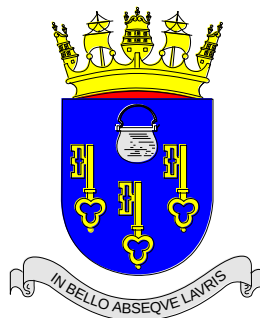
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0023

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

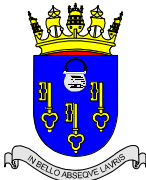


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0023

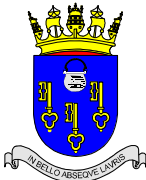
ALHO

ET 0023

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0023
--	---	--------------------------------------

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 0023
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0468	ALHO
-----------------	------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

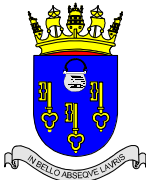
Alho é proveniente da variedade cultivar de “*Allium sativum L*” apresentado no estado seco. Entende-se por alho seco o produto cujo caule, película exterior do bolbo e película que envolve os dentes esteja completamente seco. O alho pode apresentar coloração branca ou roxa.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

- a) Os bolbos de alho devem ser:
 - i. Sãos, excluem-se os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
 - ii. Isentos de parasitas, de matérias estranhas visíveis, de danos provocados pelo gelo ou pelo sol, de germes visíveis exteriormente, de humidade exterior anormal, de humidade exterior anormal, de odores e/ou sabores estranhos;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0023
--	---	--------------------------------------

iii. Limpos e firmes;

- b) Os bolbos devem apresentar-se inteiros e com forma bastante regular. No entanto, podem apresentar ligeiros defeitos (pequenas fendas na película exterior do bolbo) desde que estes não prejudiquem o aspeto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem;
- c) Os dentes devem estar suficientemente fechados;
- d) A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial;
- e) A diferença de diâmetro entre o bolbo mais pequeno e o bolbo da maior embalagem não deve exceder os 15 mm;
- f) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas alhos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, tipo ou calibre. A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da totalidade do conteúdo;

6.2. Características técnicas

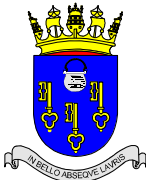
- a) Os alhos devem pertencer à categoria I. Devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade e do tipo comercial;
- b) Os alhos devem apresentar um diâmetro mínimo de 50 mm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

- a) Os alhos devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos. Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos, estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações externas aos produtos. A utilização de materiais, nomeadamente de papeis ou selos, que incluem indicações comerciais é autorizada sob condição da impressão ou da rotulagem ser realizada com tinta e/ou cola não tóxica;
- b) As embalagens devem ser isentas de qualquer corpo estranho;
- c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0023
--	---	--------------------------------------

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

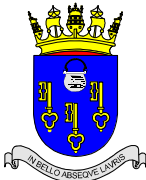
7.2. Armazenagem técnica

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

8. FICHA TÉCNICA

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0023
--	---	--------------------------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



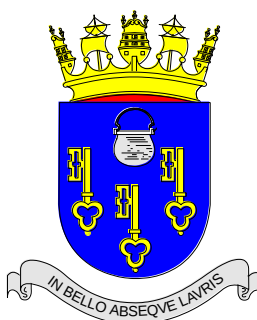
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0027

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

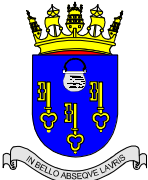
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0027

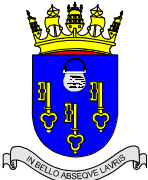
AZEITE

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

ET 0027

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Lt (litros)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

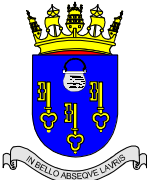
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

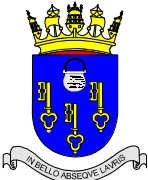
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

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

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



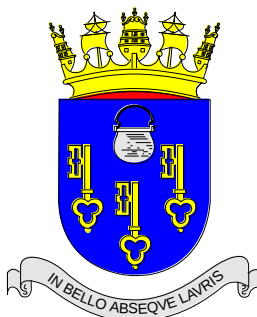
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0040

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

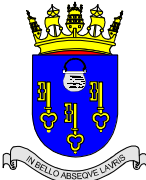
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0040

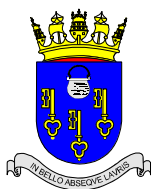
BATATA

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0040
--	---	--------------------------------------

ET 0040

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0040

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0472

BATATA

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

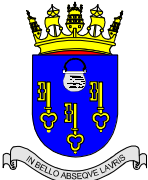
5. DESCRIÇÃO

- a) **Batata e Batata pequena** são “tubérculos da cultivar” pertencentes à espécie “*Solanum tuberosum L.*” e seus híbridos, destinadas ao consumo em fresco. Exclui-se a batata destinada à transformação industrial;
- b) **Batata-doce** é um tubérculo pertencente à espécie “*Ipomoea batatas L.*”, destinada ao consumo fresco.

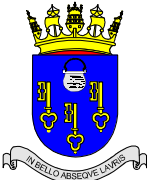
6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

- a) Os tubérculos depois de acondicionados devem apresentar, tendo em conta as características admitidas, as seguintes características mínimas:
- i. Aspeto normal para a variedade, considerando a região da respetiva produção;

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0040
--	--	---

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0040
--	--	---

8. Sarna comum superficial (*streptomyces scabies*), não podendo as manchas de sarna comum cobrir no total mais de $\frac{1}{4}$ da superfície do tubérculo;
9. Defeitos causados pelo gelo.

6.2. Características técnicas

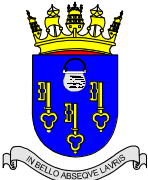
- a) Variedades pretendidas:
 - i. “Bintje”, Atlantic”, “Markies”, “Armada”, “Mona Lisa”, “Fontane”, “Agria”, “Jelly”, tubérculos de cor amarela – vulgo batata branca;
 - ii. “Désirréé”, “Asterix”, “Manitous”, “Mozart”, tubérculos de casca vermelha – vulgo batata vermelha ou roxa;
 - iii. “Lira”, tubérculos de casca vermelha e arroxeadas – vulgo batata-doce;
 - iv. As variedades dos pontos i. e ii. podem ser requeridas já lavadas;
- b) Os tubérculos de batata devem ter um calibre mínimo de 60 mm x 60 mm e um calibre máximo de 80 mm x 80 mm;
- c) Os tubérculos de batata pequena devem ter um calibre mínimo de 28 mm x 28 mm e um calibre máximo de 30 mm x 40 mm;
- d) Os tubérculos de batata-doce devem ter um calibre mínimo de 60 mm x 80 mm e um calibre máximo de 70 mm x 130 mm;
- e) As batatas devem ser da categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade e do tipo comercial.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

- a) As embalagens devem ser isentas de qualquer corpo estranho;
- b) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:

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

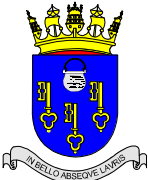
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0040
--	--	---

- i. Nome científico das espécies “*Solanum tuberosum L.*” e “*Ipomoea batatas L.*”, a variedade e a denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie “Batata branca” e/ou “Batata vermelha” ou “Batata-doce”;
- ii. A forma de apresentação “Lavada” quando se menciona no pedido batata lavada;
- iii. As características comerciais (categoria, calibre expresso pelos diâmetros máximo e mínimo e peso);
- iv. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
- v. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
- vi. Peso líquido, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
- vii. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
- viii. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;

7.2. Armazenagem técnica

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0040
--	--	---

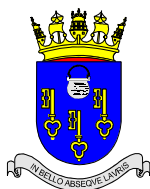
8. FICHA TÉCNICA

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

8. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-Lei n.º 178/91, de 14 de maio;
- b) Decreto-Lei n.º 216/2001, de 3 de agosto;
- c) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- d) Despacho Normativo n.º 2/2002, de 19 de janeiro;
- e) Norma Portuguesa 1220 (1976) – Batata de consumo: Regras para armazenagem;
- f) Norma Portuguesa n.º 3063 (1985) – Batata de consumo: Definição, características, acondicionamento e marcação;
- g) Portaria n.º 140/95, de 9 de fevereiro;
- h) Portaria n.º 491/90, de 30 de junho;
- i) Portaria n.º 979/2000, de 12 de outubro;
- j) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
- k) Decreto-Lei n.º 78/2020, de 29 de setembro.

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



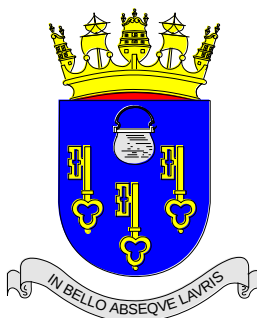
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0042

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

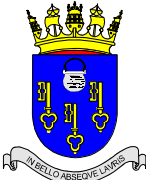
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0042

BORREGO ULTRACONGELADO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0042
--	---	--------------------------------------

ET 0042
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 0042

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0326

BORREGO ULTRACONGELADO

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

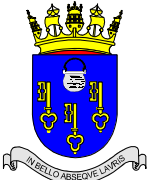
5. DESCRIÇÃO

- a) **Borrego congelado** é todo o borrego que, encontrando-se no melhor estado de frescura e de salubridade, foi estabilizado nesse estado por um processo de ultracongelação;
- b) **Perna de borrego congelada** é uma peça da carcaça que corresponde à região anatómica do tarso e da tíbia, à coxa e a metade da bacia, submetida a um processo de ultracongelação;
- c) **Dianteiro de borrego congelado** é uma peça da carcaça que corresponde à região anatómica da pá e costela, submetida a um processo de ultracongelação.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

- a) Carcaças de “Borregos de leite” - carcaças de ovinos com menos de 12 meses, tal como se apresenta após sangria, evisceração e esfolia e sem cabeça (separação na articulação), atlanto-occipital, pés (seccionados ao nível das

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0042
--	---	--------------------------------------

articulações), carpo-metacárpicas ou tarso-metatarsica, cauda (seccionada entre a sexta e a sétima vértebras caudais), ubere, órgãos genitais, fígado e fissura. Os rins e a respetiva gordura são incluídos na carcaça;

- b) O borrego deve apresentar-se ultracongelado;
- c) 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.

6.2. Características técnicas

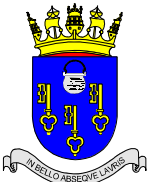
- a) As carcaças devem ser todas de 1ª categoria;
- b) A carcaça deve ter um peso inferior a 12 kg;
- c) A perna de borrego deve apresentar um peso máximo de 2,5 kg;
- d) O dianteiro de borrego deve apresentar um peso máximo de 3 kg;
- e) Os géneros entregues deverão ter uma validade mínima de 12 meses 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;
- g) Apenas poderão fornecer carne de borrego congelada, as entidades comerciais que se encontrem sob controlo sanitário dos serviços oficiais competentes.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

- a) A perna e o dianteiro de borrego devem ser embalados a vácuo;
- b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Conter exclusivamente um só tipo de peça;
 - ii. Ser de material adequado para uso alimentar;

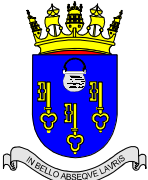
	- 4 de 6 -	
--	----------------------------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0042
--	--	---

- iii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva e devidamente cintada;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Borrego”, “Perna de Borrego” ou “Dianteiro de Borrego”;
 - 2. A menção “Ultracongelado”;
 - 3. País de origem;
 - 4. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 - 5. A data de durabilidade mínima, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - 6. Peso líquido em quilogramas;
 - 7. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve ser salvaguardada a sua correta identificação, assim como, o seu acondicionamento em separado;
 - 8. Uma advertência clara do tipo “Não volte a congelar após descongelação”;
 - 9. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia.

7.2. Armazenagem técnica

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0042
--	---	--------------------------------------

- a) A carcaça deve ser embalada individualmente em película própria de polietileno ou outro material apropriado para o efeito;
- b) O borrego deve ser acondicionado em embalagem com peso líquido compreendido entre 7 e 24 kg.

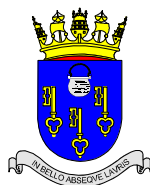
8. FICHA TÉCNICA

- 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 147/2006 de 31 de julho;
- b) Decreto-lei 155/98 de 6 de junho;
- c) Decreto-lei 158/97 de 24 de junho;
- d) Decreto-Lei 168/98 de 25 de junho;
- e) Decreto-lei 417/98 de 31 de dezembro;
- f) Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
- g) Despacho Normativo 1/2001 de 11 de janeiro;
- h) Portaria 363/2001 de 25 de junho;
- i) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
- j) Regulamento 1308/2013 de 17 de dezembro.

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



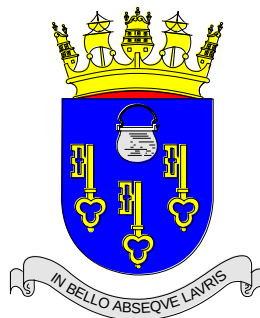
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0047

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

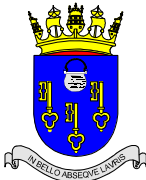
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0047

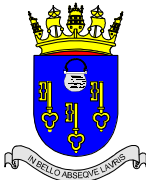
CAMARÃO

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0047
--	---	--------------------------------------

ET 0047

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 0047
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0322	CAMARÃO
-----------------	---------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

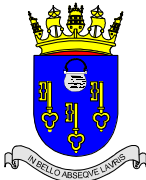
5. DESCRIÇÃO

O camarão ultracongelado pertencente à espécie "*Penaeus indicus*".

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- O camarão deve-se encontrar no seu melhor estado de frescura e salubridade após ter sido submetido a um processo adequado de ultracongelamento. Este processo 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;
- O camarão deve ter sido ultracongelado individualmente de forma que possam ser separados cada um por si, se necessário, sem ter de haver descongelamento de todo o material;
- Por peso de género é considerado o seu peso líquido com exclusão do vidro;
- Os camarões devem pertencer ao calibre 40/60;

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

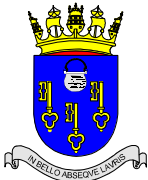
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0047
--	--	---

- e) Os camarões ultracongelados devem ser acondicionados em embalagens primárias de 2 Kg em embalagens secundárias com peso entre 12 e 18 Kg;
- f) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 12 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- b) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
 - i. Ser caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos, selada com fita adesiva e devidamente cintada;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. Nome científico da espécie "*Penaeus indicus*" e a denominação de venda constituída pelo nome vulgar da espécie "Camarão";
 2. A categoria de calibragem;
 3. A forma de apresentação complementada pela menção "Ultracongelado";
 4. País de origem;
 5. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
 6. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 7. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens com exclusão do vidrado;
 8. A identificação do lote, geralmente precedida da letra "L" (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0047
--	---	--------------------------------------

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

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

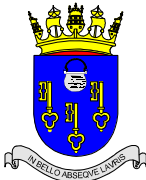
8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo deve ser:
 - i. Constituída por uma caixa com peso entre 12 e 18Kg, com embalagens de 2 Kg;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível na embalagem secundária com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
- c) Sempre que a amostra represente uma quantidade superior a um vinte avos (1/20) do fornecimento, deve o seu tamanho reger-se pela conjugação das seguintes regras:
 - i. Quando género é fornecido inteiro, a amostra deverá corresponder a uma peça completa;
 - ii. A amostra deve respeitar a integridade da embalagem primária a fornecer;
 - iii. A amostra não pode ter um peso inferior a 2 kg.

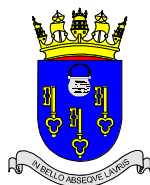
9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto Regulamentar 43/87 de 17 de julho;
- b) Decreto-Lei 251/91 de 16 de julho;
- c) Decreto-Lei 288/98 de 17 de setembro;
- d) Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- e) Portaria 587/2006 de 22 de junho;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0047
--	--	-----------------------

- f) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
- g) Regulamento 2406/96 de 26 de novembro.



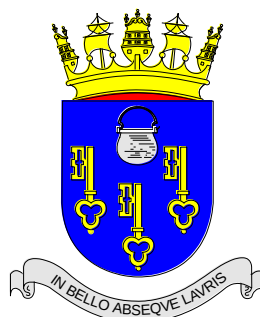
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0053

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

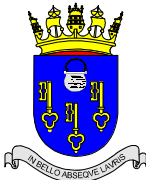
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0053

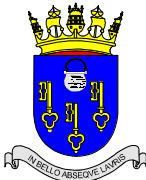
CEBOLA

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0053
--	---	--------------------------------------

ET 0053

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 0053
--	--	-----------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8915-MD022-0483	CEBOLA
-----------------	--------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO

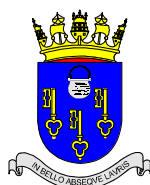
A cebola pertence à espécie das variedades cultivares de “*Allim cepa L.*”.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1. Características gerais

- a) Os bolbos de cebola devem apresentar-se inteiros; são (excluídos os produtos atingidos de podridão ou alterações de modo a torná-los impróprios para consumo); limpos; suficientemente secos para os fins de utilização prevista (para as cebolas destinadas à conservação, pelo menos as duas películas exteriores, assim como caule, devem estar completamente secas); isentos de matéria estranha visível, de danos causados pelo frio, de humidade exterior anormal e de odores e/ou sabores estranhos;

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



DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0053

- b) O caule deve estar torcido ou apresentar um golpe seco e não deve exceder os 4 cm de comprimento, com exceção das cebolas apresentadas em tranças;
- c) Os bolbos devem ser rijos e consistentes; não germinados (isentos de rebentos visíveis exteriormente); desprovidos de caule oco e resistente; isentos de inchaços provocados por um desenvolvimento vegetativo anormal; e desprovidos da ramagem radicular;
- d) A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial;
- e) O conteúdo de cada embalagem deve ser homogêneo e deve incluir apenas cebolas da mesma origem, variedade, qualidade e calibre;
- f) A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto.

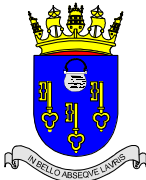
6.2. Características técnicas

- a) As cebolas devem pertencer à categoria I. Deverão ser de boa qualidade e apresentar a forma e a coloração típicas da variedade, podendo admitir-se ligeiros defeitos desde que não prejudiquem a qualidade, aspeto geral e conservação;
- b) A cebola mais pequena deve ter um diâmetro maior ou igual a 60 mm e a cebola maior um diâmetro menor que 80mm. A diferença de diâmetro entre a cebola mais pequena e a maior, contidas na mesma embalagem, não deve exceder os 20 mm.

7. ARMAZENAGEM

7.1. Armazenagem geral

- a) As cebolas 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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0053
--	--	---

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

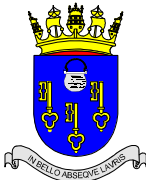
7.2. Armazenagem técnica

As cebolas devem ser embaladas em sacos com peso compreendido entre 10 e 15 kg.

8. FICHA TÉCNICA

- a) A ficha técnica deverá:
 - i. Ser entregue, para análise, nos moldes solicitados;

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0053
--	---	--------------------------------------

- 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) Portaria 220/89 de 16 de março;
- c) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
- d) Regulamento 1508/2001 de 24 de julho.
- e) Regulamento 1872/91 de 28 de junho;
- f) Regulamento 2390/97 de 1 de dezembro.

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



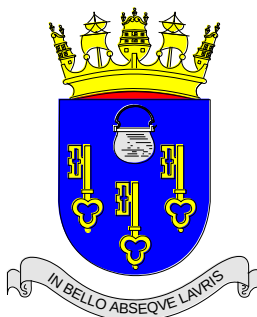
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0115

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

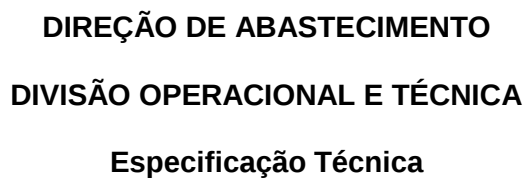
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0115

MASSAS

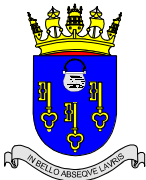


ET 0115

ET 0115

REGISTO DE ALTERAÇÕES

[illegible]

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0115
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8920-MD022-0563	MASSA COTOVELO
8920-MD022-0564	MASSA ESPARGUETE
8920-MD022-0564	MASSA FUSILLI
8920-MD022-0566	MASSINHAS

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

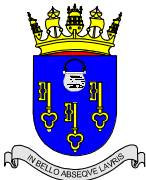
5. DESCRIÇÃO

Massa alimentar é o produto obtido pela secagem de massa fermentada, feita com água e sêmola de trigo duro (*T. durum*) de boa qualidade, rica em glúten sem adição de qualquer material corante e moldadas mecanicamente. As boas massas distinguem-se pela sua propriedade de aumentarem de volume pela cozedura sem desagregarem.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- a) Quanto ao tipo:
- i. Massa cotovelo;
 - ii. Massa esparguete;

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

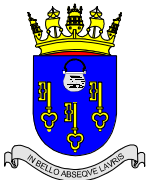
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0115
--	--	---

- iii. Massa fusilli;
- iv. Massinhas (cotovelinhos, estrelinhas, pevide, letrinhas);
- b) Quanto à classe – Qualidade superior;
- c) A massa deve ser acondicionada em embalagens com peso compreendido entre 250 e 500 gr, em embalagens de secundárias com 10 kg;
- d) Os géneros entregues devem ter uma validade superior a 6 meses à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto, deve:
 - i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
 - iii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 - 1. A denominação de venda constituída pelo nome “Massa” assim como o tipo de massa apresentada “Cotovelo”, “Esparguete”, “Massinhas – cotovelinhos, estrelinhas, letrinhas, pevide”;
 - 2. A data de validade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
 - 3. Peso, em quilogramas, do produto contido nas embalagens;
 - 4. 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. O nome, firma ou denominação social, a morada do fabricante, ou embalador, ou ainda, de um vendedor desde que, estabelecido na União Europeia;

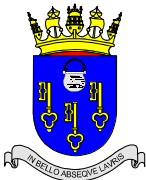
	- 4 de 6 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0115
--	---	--------------------------------------

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

8. AMOSTRA

- A amostra está sujeita ao regulamento de análise de amostras;
- A amostra do artigo massa cotovelo deve ser:
 - Constituída por uma embalagem secundária de 10 kg, com embalagens com peso compreendido entre 250 e 500 gr;
 - Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
- A amostra do artigo massa esparguete deve ser:
 - Constituída por uma embalagem secundária de 10 kg, com embalagens com peso compreendido entre 250 e 500 gr;
 - Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
- A amostra do artigo massa fusilli deve ser:
 - Constituída por uma embalagem secundária de 10 kg, com embalagens com peso compreendido entre 250 e 500 gr;
 - Identificada com uma etiqueta de papel autocolante, colada e visível na embalagem secundária, com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”.
- A amostra do artigo massinhas deve ser:
 - Constituída por uma embalagem secundária de 10 kg, com embalagens com peso compreendido entre 250 e 500 gr;

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0115
--	---	--------------------------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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



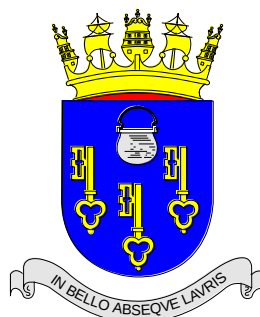
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0117

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

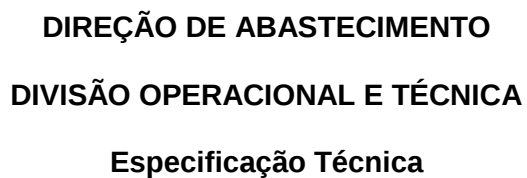
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO



ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0117

MIOLO DE CAMARÃO

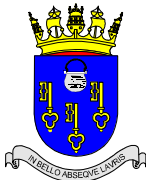


ET 0117

ET 0117

REGISTO DE ALTERAÇÕES

[illegible]

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0117
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0395	MIOLO DE CAMARAO
-----------------	------------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

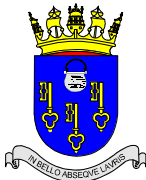
5. DESCRIÇÃO

Miolo de camarão é um peixe pertencente à espécie “*Penaeidea* sp.”, sem cabeça e sem casca que, encontrando-se no seu melhor estado de frescura e salubridades, foi submetido a um processo adequado de ultracongelação.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- O miolo de camarão deve apresentar-se ultracongelado. O processo de ultracongelação permite ultrapassar, tão rapidamente quanto necessário, a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos, e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18°C;
- O miolo de camarão deve pertencer ao calibre 20/40;
- O miolo de camarão deve ser acondicionado em embalagens de peso compreendido entre 0,8 kg e 1kg em caixas com pesos brutos compreendidos entre 3 e 5 kg ou em embalagens de peso compreendido entre 0,6 kg e 1kg

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0117
--	--	---

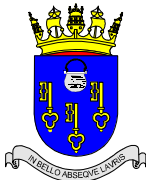
em caixas com pesos brutos compreendidos entre 3 e 5 kg, conforme solicitado;

- d) Os géneros entregues deverão ter uma validade superior a 6 meses, à data da sua receção.

7. ARMAZENAGEM

- a) O miolo de camarão deve ser acondicionado em embalagens de peso compreendido entre 0,8 kg e 1kg em caixas com pesos brutos compreendidos entre 3 e 5 kg ou em embalagens de peso compreendido entre 0,6 kg e 1kg em caixas com pesos brutos compreendidos entre 3 e 5 kg, conforme solicitado;
- b) A embalagem primária, responsável pela conservação e contenção do produto deve:
- i. Ser de material adequado para uso alimentar;
 - ii. Proteger o produto de desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) A embalagem secundária, responsável pela proteção físico-mecânica durante a distribuição e pela comunicação, deve:
- i. Ser uma caixa de cartão nova, não danificada, sem componentes metálicos;
 - ii. Figurar de forma claramente visível e legível, as seguintes menções:
 1. A denominação de venda constituída pelo nome vulgar “Miolo de camarão” e o nome científico e vulgar das espécies que a compõem;
 2. A forma de apresentação complementada pela menção “Ultracongelada”;
 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;

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

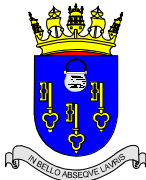
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0117
--	--	---

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

8. AMOSTRA

- a) A amostra está sujeita ao Regulamento de análise de amostras;
- b) A amostra do artigo miolo de camarão deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem secundária de 10 a 12 kg com embalagens de peso compreendido entre 0,8 kg e 1kg cada;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível na embalagem secundária com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
- c) A amostra do artigo miolo de camarão deve ser:
 - i. Constituída por uma embalagem secundária de 3 a 5 kg com embalagens de peso compreendido entre 0,6 kg e 1kg cada;
 - ii. Identificada com uma etiqueta de papel autocolante colada e visível na embalagem secundária com a seguinte informação legível: “NPD e designação do concorrente”;
- d) Sempre que a amostra represente uma quantidade superior a um vinte avos (1/20) do fornecimento, deve o seu tamanho reger-se pela conjugação das seguintes regras:

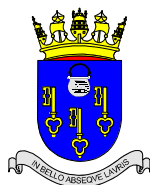
	- 5 de 6 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0117
--	---	--------------------------------------

- i. Quando género é fornecido inteiro, a amostra deverá corresponder uma peça completa;
- ii. A amostra deve respeitar a integridade da embalagem primária a fornecer;
- iii. A amostra não pode ter um peso inferior a 2kg (dois quilogramas).

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

- a) Decreto-lei 251/91 de 16 de julho;
- b) Decreto-lei 288/98 de 17 de setembro;
- c) Decreto—Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- d) Portaria 505/2005 de 8 de junho;
- e) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
- f) Portaria 845/92 de 1 de setembro;
- g) Regulamento 2406/96 de 26 de novembro;
- h) Regulamento Regulamentar 43/87 de 18 de julho.



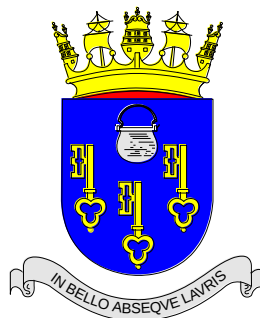
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0119

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

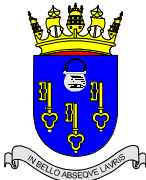


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0119

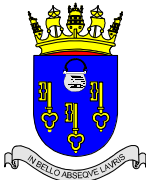
MOUSSE DE CHOCOLATE

ET 0119

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

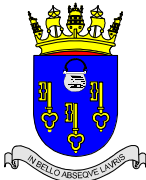
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

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

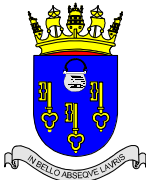
7. ARMAZENAGEM

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

8. AMOSTRA

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

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

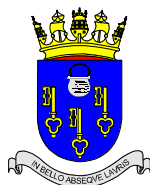
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0119
--	---	--------------------------------------

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



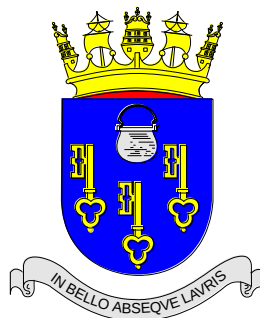
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0120

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

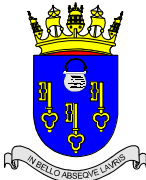


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0120

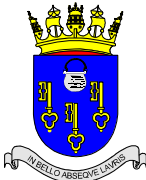
NOZ MOSCADA

ET 0120

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0120
--	---	--------------------------------------

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 0120
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

8950-MD022-0645	NOZ-MOSCADA
-----------------	-------------

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

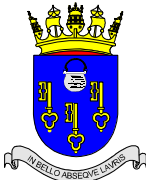
5. DESCRIÇÃO

Noz-moscada é um produto seco preparado para consumo humano, obtido pela trituração de sementes das variedades cultivares de “*Myristica fragans*”.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

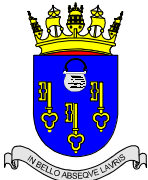
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0120
--	--	---

7. ARMAZENAGEM

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

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

	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA Especificação Técnica	ET 0120
--	---	--------------------------------------

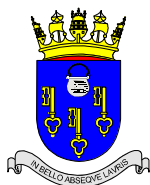
8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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



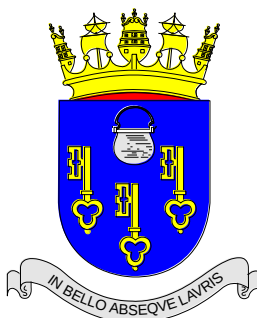
DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO
DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA
Especificação Técnica

ET 0146

MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL

MARINHA

DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

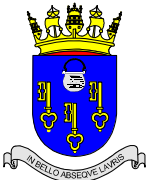


ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO

ET 0146

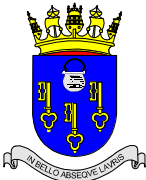
PURÉ DE BATATA (FLOCOS)

ET 0146

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

REGISTO DE ALTERAÇÕES

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

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

1. OBJETIVO

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

2. IDENTIFICAÇÃO

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

3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

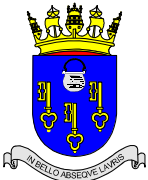
5. DESCRIÇÃO

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

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

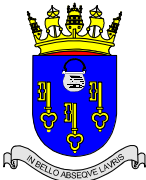
	- 3 de 5 -	
--	------------	--

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

7. ARMAZENAGEM

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

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

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

8. AMOSTRA

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

9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS

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

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

ANEXO C - Informação Complementar

Número do Procedimento	3023000501
Prazo de Entrega	LOTE 1: 48 Horas após encomenda. 1 ou 2 entregas semanais (a definir pelo gestor de contrato). RESTANTES LOTES: Entregas de segunda a quinta-feira em horário acordado com a Subsecção de Encomendas e Controlo de Qualidade, até 5 (cinco) dias após efetuado o pedido de fornecimento (pedidos de fornecimento efetuados em dias úteis).
Prazo Máximo Contratual	30 de novembro de 2023
Preço Base	112.647,30 € (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: ALHO, BATATA E CEBOLA			Ano: 2023
PERIODICIDADE DA ENTREGA: 48 Horas após encomenda. 1 ou 2 entregas semanais (a definir pelo gestor de contrato).			
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
2	<u>UNIDADES MARGEM SUL</u>		
	ESCOLA DE FUZILEIROS	VALE ZEBRO	2830-412 COINA
	BASE DE FUZILEIROS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	ESCOLA DE TECNOLOGIAS NAVAIS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	ESCOLA NAVAL	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	BASE NAVAL DE LISBOA	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO - DEPÓSITO DE MANTIMENTOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE

RESTANTES LOTES

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