



Entidade Adjudicante | DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO

Número Processo Despesa | 3024014648

Procedimento | Concurso Público

Objeto do Contrato | Fornecimento de Peixe Fresco 2025

---

## CADERNO DE ENCARGOS

---

### Despacho de Aprovação:

Aprovo, ao abrigo do despacho de S. Exa. Almirante Chefe do Estado-Maior da Armada, Henrique Eduardo Passaláqua de Gouveia e Melo, de 12 de dezembro de 2024, que aguarda publicação em Diário da República, uma vez que assim que for publicado retroage a sua eficácia à data de 23 de outubro de 2024, conjugado com os artigos 36.º, 38.º e 40.º do CCP.

O Diretor de Abastecimento,

Luís Miguel Pereira Gonçalves  
Comodoro AN

**ÍNDICE**

<b>PARTE I – CLÁUSULAS GERAIS .....</b>	<b>2</b>
<b>CAPÍTULO I - Disposições Gerais .....</b>	<b>2</b>
Artigo 1.º   Objeto .....	2
Artigo 2.º   Contrato.....	2
Artigo 3.º   Duração e vigência do Contrato.....	2
<b>CAPÍTULO II – Obrigações Contratuais .....</b>	<b>3</b>
<b>SECÇÃO I - Obrigações do Adjudicatário .....</b>	<b>3</b>
Artigo 4.º   Obrigações principais do adjudicatário .....	3
Artigo 5.º   Prazo de fornecimento .....	3
Artigo 6.º   Local de entrega dos bens .....	3
Artigo 7.º   Conformidade dos bens.....	4
Artigo 8.º   Inspeção dos bens .....	4
Artigo 9.º   Inconformidades ou discrepâncias .....	4
Artigo 10.º   Receção dos bens.....	5
Artigo 11.º   Aceitação dos bens .....	5
Artigo 12.º   Rejeição dos fornecimentos.....	6
Artigo 13.º   Fatura Eletrónica .....	6
Artigo 14.º   Garantia dos bens .....	6
Artigo 15.º   Dever de sigilo.....	6
<b>SECÇÃO II - Obrigações da Entidade Adjudicante .....</b>	<b>6</b>
Artigo 16.º   Preço Base .....	6
Artigo 17.º   Preço Contratual .....	7
Artigo 18.º   Condições de pagamento .....	7
Artigo 19.º   Mora no pagamento.....	7
<b>CAPÍTULO III – Penalidades Contratuais e Resolução .....</b>	<b>8</b>
Artigo 20.º   Penalidades contratuais .....	8
Artigo 21.º   Força maior .....	8
Artigo 22.º   Resolução por parte do contraente público .....	9
Artigo 23.º   Resolução por parte do adjudicatário .....	9
Artigo 24.º   Execução da caução .....	10
<b>CAPÍTULO IV – Disposições Finais.....</b>	<b>10</b>
Artigo 25.º   Comunicações e notificações .....	10
Artigo 26.º   Cessão da posição contratual e subcontratação .....	10
Artigo 27.º   Cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante.....	10
Artigo 28.º   Fiscalização.....	11
Artigo 29.º   Gestor do Contrato .....	11
Artigo 30.º   Acesso às instalações .....	11
Artigo 31.º   Proteção de dados.....	11
Artigo 32.º   Foro competente.....	12
<b>PARTE II - CLÁUSULAS ESPECIAIS.....</b>	<b>12</b>
Artigo 33.º   Requisitos Técnicos.....	12
<b>ANEXO A - OBJETO DO CONTRATO .....</b>	<b>13</b>
<b>ANEXO B - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA .....</b>	<b>14</b>
<b>ANEXO C - INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR .....</b>	<b>15</b>
<b>ANEXO D - LOCAIS DE ENTREGA.....</b>	<b>16</b>

## **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 – 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 caucões 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**

O preço acima referido não pode, em caso algum, exceder o montante total máximo de 103.965,00€ (IVA excluído), considerado como parâmetro base do preço contratual.

### **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**

A Especificação Técnica faz parte integrante do presente Caderno de Encargos, constando do Anexo B.

**ANEXO A - Objeto do Contrato**

LOTE	NNA/NSN <sup>1</sup>	ARTIGO/DESCRIÇÃO	UF <sup>2</sup>	QT	REF/ET <sup>3</sup>	PREÇO BASE S/IVA
Único	8905MD0220324	CARAPAU (GRELHAR)	KG	2 500,00	<b>Especificações Técnicas em Anexo B</b>	<b>103.965,00€</b>
	8905MD0220363	DOURADA	KG	3 500,00		
	8905MD0220407	PEIXE (SALMAO)	KG	3 000,00		
	8905MD0220410	PEIXE ESPADA, FRESCO (GRELHAR)	KG	3 000,00		
					<b>TOTAL BASE S/IVA</b>	<b>103.965,00€</b>

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

## ANEXO B - Especificação Técnica



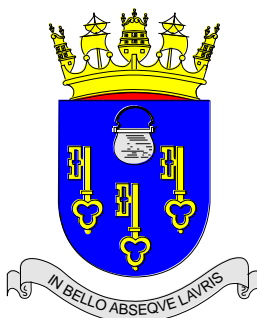
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0049**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**



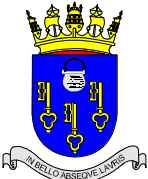
**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0049**

**CARAPAU**

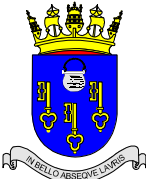
ET 0049



	<p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p align="center"><b>ET 0049</b></p>
--	---	--------------------------------------

**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

	<p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p align="center"><b>ET 0049</b></p>
--	---	--------------------------------------

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0324	CARAPAU
-----------------	---------

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

## 5. DESCRIÇÃO

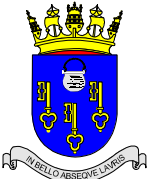
O carapau para grelhar e o carapau para fritar são peixes pertencentes à espécie “*Trachurus trachurus*”. O carapau deve apresentar-se fresco.

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 6.1. Características gerais

- O carapau deve apresentar-se no estado fresco, devendo encontrar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade;
- A pedido da Unidade, exclusivamente, o fornecedor deve ter a capacidade de fornecer o género congelado, devendo nesse caso, ser assegurada uma validade de 9 meses, à data da sua receção;
- No estado ultracongelado, o carapau deve-se encontrar no seu melhor estado de frescura e salubridade para serem submetidas a um processo adequado de ultracongelação.

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

	<p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ET 0049</b></p>
--	--	---

## 6.2. Características técnicas

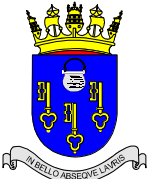
- a) O carapau, no estado fresco, não pode ter sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação exceto a refrigeração (processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos de pesca de forma a que a temperatura esteja próxima da do gelo fundente), com valores entre os 0°C e 4°C;
- b) Cada espécime do carapau para grelhar deve apresentar um comprimento compreendido entre 18 e 21 cm;
- c) Cada espécime do carapau para fritar deve apresentar um comprimento compreendido entre 11 e 13 cm.

## 7. ARMAZENAGEM

### 7.1. Armazenagem geral

- a) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
- b) As embalagens devem proteger o peixe contra desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
  - i. A denominação de venda constituída pelo nome “Carapau” e pelo nome científico da espécie “*Trachurus trachurus*”;
  - ii. País de origem;
  - iii. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
  - iv. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
  - v. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
  - vi. A identificação do lote, geralmente precedida da letra “L” (maiúscula). Caso esteja identificado de outra forma deverá ser devidamente documentado. Sempre que coexistam mais do que um Lote nos artigos enviados, deve

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

	<p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p align="center"><b>ET 0049</b></p>
--	---	--------------------------------------

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**

O carapau para grelhar e o carapau para fritar devem ser fornecidos em embalagens com peso compreendido entre 6 e 10 Kg.

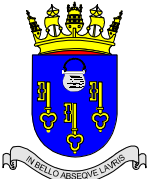
## **8. FICHA TÉCNICA**

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

## **9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS**

- Decreto regulamentar 43/87 de 17 de julho;
- Decreto-lei 560/99 de 18 de dezembro;
- Decreto-lei 81/2005 de 20 de abril;
- Portaria 1083/2002 de 22 de agosto;
- Portaria 1223/2003 de 5 de dezembro;

	<p align="center">- 5 de 6 -</p>	
--	----------------------------------	--

	<p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p align="center"><b>ET 0049</b></p>
--	---	--------------------------------------

- f) Portaria 1378/2001 de 6 de dezembro;
- g) Portaria 1428/2004 de 25 de novembro;
- h) Portaria 27/2001 de 15 de janeiro;
- i) Portaria 473/2005 de 12 de maio;
- j) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
- k) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro;
- l) Regulamento 2406/96 de 26 de novembro;
- m) Regulamento 2495/2001 de 19 de dezembro;
- n) Regulamento 2578/2000 de 17 de novembro;
- o) Regulamento 323/97 de 21 de fevereiro;
- p) Regulamento 790/2005 de 25 de maio.



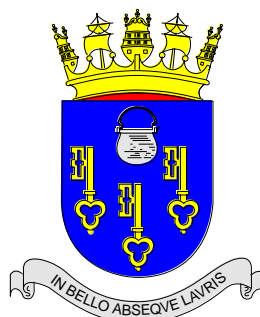
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0079**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

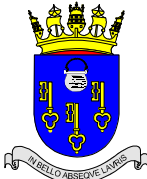


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0079**

**DOURADA**

ET 0079

	<p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p align="center"><b>ET 0079</b></p>
--	---	--------------------------------------

### 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 0079**

## **1. OBJETIVO**

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

## **2. IDENTIFICAÇÃO**

8905-MD022-0363

DOURADA

## **3. UNIDADE DE FORNECIMENTO**

KG (quilograma)

## **4. CAMPO DE APLICAÇÃO**

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

## **5. DESCRIÇÃO**

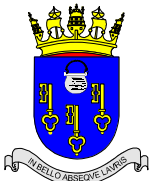
A Dourada é peixe pertencente à espécie "*Sparus aurota*", deve apresentar-se fresca e inteira.

## **6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

### **6.1. Características gerais**

- A dourada deve apresentar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade;
- A pedido da Unidade, exclusivamente, o fornecedor deve ter a capacidade de fornecer o género congelado, devendo nesse caso, ser assegurada uma validade de 9 meses, à data da sua receção;
- No estado ultracongelado, a dourada deve-se encontrar no seu melhor estado de frescura e salubridade para serem submetidas a um processo adequado de ultracongelação.



	<p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ET 0079</b></p>
--	--	---

## 6.2. Características técnicas

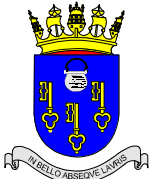
- a) A dourada, no estado fresco, não pode ter sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação exceto a refrigeração (processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos de pesca de forma a que a temperatura esteja próxima da do gelo fundente), com valores entre os 0° C e 4° C;
- b) Cada espécime deve apresentar um comprimento compreendido entre 19 e 23 cm.

## 7. ARMAZENAGEM

### 7.1. Armazenagem geral

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

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

	<p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p align="center"><b>ET 0079</b></p>
--	---	--------------------------------------

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

## **7.2. Armazenagem técnica**

A dourada deve ser fornecida em embalagens com peso compreendido entre 6 e 8 Kg.

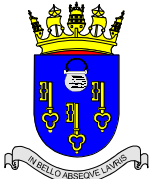
## **8. FICHA TÉCNICA**

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

## **9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS**

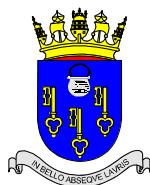
- Decreto regulamentar 43/87 de 17 de julho;
- Decreto-Lei 560/99 de 18 de dezembro;
- Decreto-Lei 81/2005 de 20 de abril;
- Portaria 1083/2002 de 22 de agosto;
- Portaria 1223/2003 de 5 de dezembro;
- Portaria 1378/2001 de 6 de dezembro;
- Portaria 1428/2004 de 25 de novembro;
- Portaria 27/2001 de 15 de janeiro;

	<p align="center">- 5 de 6 -</p>	
--	----------------------------------	--

	<p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p align="center"><b>ET 0079</b></p>
--	---	--------------------------------------

- i) Portaria 473/2005 de 12 de maio;
- j) Portaria 587/2006 de 22 de junho;
- k) Regulamento (UE) 1169/2011 de 25 de outubro.

	<p align="center">- 6 de 6 -</p>	
--	----------------------------------	--



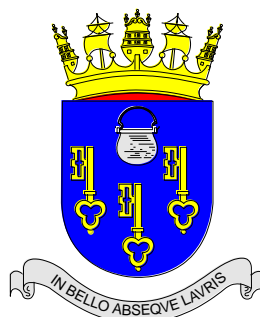
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0131**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

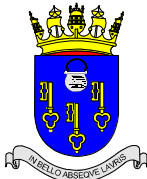


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0131**

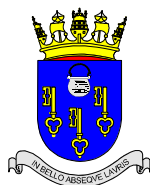
**PEIXE-ESPADA**

ET 0131

	<p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p align="center"><b>ET 0131</b></p>
--	---	--------------------------------------

**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 0131

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0410

PEIXE-ESPADA

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

KG (quilograma)

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

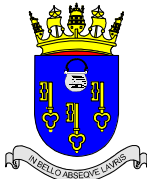
## 5. DESCRIÇÃO

O peixe-espada é um peixe pertencente à espécie *Lepidopus caudatus* (Peixe espada branco – **indicado para fritar**) e *Aphanopus carbo* (Peixe espada preto - **indicado para grelhar**). Deve apresentar-se fresco e inteiro.

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 6.1. Características gerais

- a) O peixe-espada deve apresentar-se no estado fresco;
- b) Os peixes-espada devem apresentar as seguintes características:
  - i. Pele com pigmentação viva, mas sem brilho;
  - ii. O muco cutâneo ligeiramente turvo;
  - iii. Olho convexo e ligeiramente encovado, pupila negra e baça, córnea ligeiramente opalescente;
  - iv. Guelras com cor menos viva;
  - v. Muco transparente;

	<p style="text-align: center;"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ET 0131</b></p>
--	--	---

- c) A pedido da Unidade, exclusivamente, o fornecedor deve ter a capacidade de fornecer o género congelado, devendo nesse caso, ser assegurada uma validade de 9 meses, à data da sua receção;
- d) No estado ultracongelado, o peixe espada deve-se encontrar no seu melhor estado de frescura e salubridade para serem submetidas a um processo adequado de ultracongelação;

## 6.2. Características técnicas

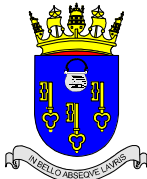
- a) O peixe-espada, no estado fresco, não pode ter sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação exceto a refrigeração (processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos de pesca de forma a que a temperatura esteja próxima da do gelo fundente), com valores entre os 0 ° C e 4 ° C;
- b) O peixe-espada deve pertencer à categoria de frescura A;
- c) O peixe-espada deve apresentar um calibre de categoria 2: peso compreendido entre 2 e 3 kg.

## 7. ARMAZENAGEM

### 7.1. Armazenagem geral

- a) As embalagens devem ser fabricadas em material apropriado para entrar em contacto com géneros alimentícios;
- b) As embalagens devem proteger o peixe contra desidratação, oxidação, contaminações externas, microbianas ou outras;
- c) Devem figurar de forma claramente visível e legível, na embalagem, as seguintes menções:
  - i. A denominação de venda constituída pelo nome “Peixe-espada” e pelo nome científico da espécie *Lepidopus caudatus* (Peixe-espada branco) e *Aphanopus carbo* (Peixe-espada preto);
  - ii. A forma de apresentação “Inteiro”;
  - iii. A categoria de frescura – “Categoria A”;

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

	<p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p align="center"><b>ET 0131</b></p>
--	---	--------------------------------------

- iv. País de origem;
- v. Ingredientes ou auxiliares tecnológicos considerados potencialmente alergénios, se aplicável;
- vi. A data de durabilidade, acompanhada de indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;
- vii. Peso líquido, em quilogramas, dos produtos contidos nas embalagens;
- viii. 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;
- ix. 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**

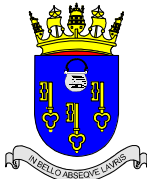
O peixe-espada deve ser embalado em caixas com peso líquido compreendido entre 6 e 10 Kg.

## **8. FICHA TÉCNICA**

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

	<p align="center">- 5 de 6 -</p>	
--	----------------------------------	--



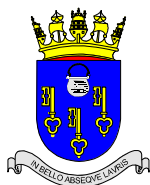
	<p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p align="center"><b>ET 0131</b></p>
--	---	--------------------------------------

- 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 Regulamentar n.º 43/87, de 17 de julho;
- b) Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- c) Decreto-Lei n.º 81/2005, de 20 de abril;
- d) Portaria n.º 1083/2002, de 22 de agosto;
- e) Portaria n.º 1378/2001, de 6 de dezembro;
- f) Portaria n.º 1428/2004, de 25 de novembro;
- g) Portaria n.º 27/2001, de 15 de janeiro;
- h) Portaria n.º 473/2005, de 12 de maio;
- i) Portaria n.º 587/2006, de 22 de junho;
- j) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro;
- k) Regulamento n.º 2406/96, de 26 de novembro;
- l) Regulamento n.º 2495/2001, de 19 de dezembro;
- m) Regulamento n.º 2578/2000, de 17 de novembro;
- n) Regulamento n.º 323/97, de 21 de fevereiro;
- o) Regulamento n.º 790/2005, de 25 de maio.

	<p align="center">- 6 de 6 -</p>	
--	----------------------------------	--



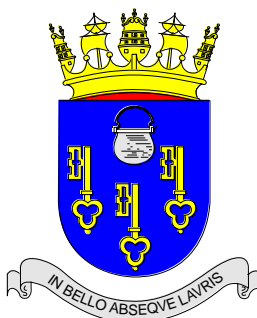
**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**  
**DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA**  
**Especificação Técnica**

**ET 0154**

**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**

**MARINHA**

**DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO**

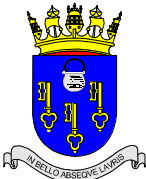


**ESPECIFICAÇÃO DE ARTIGO**

**ET 0154**

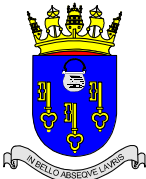
**SALMÃO**

ET 0154

	<p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p align="center"><b>ET 0154</b></p>
--	---	--------------------------------------

**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

	<p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p align="center"><b>ET 0154</b></p>
--	---	--------------------------------------

## 1. OBJETIVO

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

## 2. IDENTIFICAÇÃO

8905-MD022-0407	SALMÃO
-----------------	--------

## 3. UNIDADE DE FORNECIMENTO

Kg (quilograma).

## 4. CAMPO DE APLICAÇÃO

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

## 5. DESCRIÇÃO

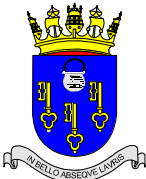
O salmão é um peixe pertencente à espécie “*salmo spp*”, deve apresentar-se fresco, com cabeça e devidamente eviscerado.

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 6.1. Características gerais

- O salmão deve encontrar-se no seu melhor estado de frescura e salubridade;
- A pedido da Unidade, exclusivamente, o fornecedor deve ter a capacidade de fornecer o género congelado, devendo nesse caso, ser assegurada uma validade de 9 meses, à data da sua receção;
- No estado ultracongelado, o salmão deve-se encontrar no seu melhor estado de frescura e salubridade para serem submetidas a um processo adequado de ultracongelação.

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

	<p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p align="center"><b>ET 0154</b></p>
--	---	--------------------------------------

## 6.2. Características técnicas

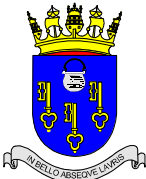
- a) O salmão, no estado fresco, não pode ter sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação exceto a refrigeração (processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos de pesca de forma a que a temperatura esteja próxima da do gelo fundente), com valores entre os 0 e 4 ° C;
- b) Cada espécime deve apresentar peso bruto compreendido entre 3 e 5 kg.

## 7. ARMAZENAGEM

### 7.1. Armazenagem geral

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

	<p align="center">- 4 de 6 -</p>	
--	----------------------------------	--

	<p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p align="center"><b>ET 0154</b></p>
--	---	--------------------------------------

- 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**

O salmão deve ser fornecido em embalagens com peso compreendido entre 15 e 20 kg.

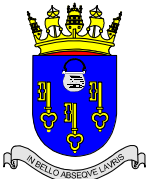
## **8. FICHA TÉCNICA**

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

## **9. LEGISLAÇÃO E NORMAS ORIENTADORAS**

- Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de julho;
- Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro;
- Decreto-Lei n.º 81/2005, de 20 de abril;
- Portaria n.º 1083/2002, de 22 de agosto;
- Portaria n.º 1223/2003, de 5 de dezembro;
- Portaria n.º 1378/2001, de 6 de dezembro;
- Portaria n.º 1428/2004, de 25 de novembro;

	<p align="center">- 5 de 6 -</p>	
--	----------------------------------	--

	<p align="center"><b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b></p> <p align="center"><b>DIVISÃO OPERACIONAL E TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Especificação Técnica</b></p>	<p align="center"><b>ET 0154</b></p>
--	---	--------------------------------------

- h) Portaria n.º 27/2001, de 15 de janeiro;
- i) Portaria n.º 473/2005, de 12 de maio;
- j) Portaria n.º 587/2006, de 22 de junho;
- k) Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro.

**ANEXO C - Informação Complementar**

Número do Procedimento	3024014648
Prazo de Entrega	Peixe Fresco - 48 horas após encomenda. Entregas às terças-feiras e quintas-feiras (sujeito a alteração).
Prazo Máximo Contratual	30 de março de 2025
Preço Base	103.965,00€ (IVA excluído)
Condições de Pagamento	60 dias



## ANEXO D - Locais de Entrega

			
<b>DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO</b>			
DOT - SECÇÃO DE ALIMENTAÇÃO			
PROCEDIMENTOS NO PROCESSO DE ALIMENTAÇÃO			
<b>ENTREGA DIRETA: PEIXE FRESCO</b>			<b>Ano: 2025</b>
<b>PERIODICIDADE DA ENTREGA: 48 Horas após encomenda. Entregas às terças-feiras e quintas-feiras (sujeito a alteração).</b>			
POS	DESIGNAÇÃO	MORADA	COD POSTAL
<b>1</b>	<u>UNIDADES MARGEM NORTE</u>		
	INSTALAÇÕES CENTRAIS DE MARINHA - MESSES DE LISBOA	PRAÇA DO COMERCIO	1100-148 LISBOA
	DIREÇÃO DE PESSOAL - ALCÂNTARA	PRAÇA DA ARMADA	1350-352 LISBOA
	DIREÇÃO DE FARÓIS	AV. DA MARGINAL,	2770-210 PAÇO DE ARCOS
	INSTITUTO HIDROGRÁFICO - LISBOA	RUA DAS TRINAS, Nº49	1249-093 LISBOA
	COMISSÃO CULTURAL MARINHA	PRAÇA DO IMPERIO	1400-206 LISBOA
<b>2</b>	<u>UNIDADES MARGEM SUL</u>		
	ESCOLA DE FUZILEIROS	VALE ZEBRO	2830-412 COINA
	DEPOSITO MUNIÇÕES NATO - MARCO DO GRILO	ESTRADA NACIONAL, 378, MARCO DO GRILO	2865-185 FERNÃO FERRO
	BASE DE FUZILEIROS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	ESCOLA DE TECNOLOGIAS NAVAIS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	ESCOLA NAVAL	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	BASE NAVAL DE LISBOA	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	DIREÇÃO DE ABASTECIMENTO - DEPÓSITO DE MANTIMENTOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
<b>3</b>	<u>NAVIOS</u>		
	NRP "VASCO DA GAMA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "ALVARES CABRAL"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "CORTE REAL"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "BARTOLOMEU DIAS"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "D. FRANCISCO D'ALMEIDA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "JOÃO ROBY"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "ANTÓNIO ENES"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "VIANA DO CASTELO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "FIGUEIRA DA FOZ"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "SETÚBAL"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "SINES"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "MONDEGO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "GUADIANA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "ZAIRE"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "ANDROMEDA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "AURIGA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "D. CARLOS I"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	UAM "CREOULA"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "SAGRES"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "TEJO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	NRP "DOURO"	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE
	ESQUADRILHA SUBMARINOS	BASE NAVAL LISBOA	2810-001 ALFEITE