

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE BENS Nº 101/2021

Entre:

TURISMO DE PORTUGAL, I.P., pessoa coletiva nº 508666236, com sede na Rua Ivone Silva, lote 6, 1050-124 Lisboa, representado pelo Sr. Dr. Luís Inácio Garcia Pestana Araújo, na qualidade de Presidente do Conselho Diretivo, como **PRIMEIRO OUTORGANTE**,

e

Cristóvão & Coelho, Lda., NIF: 502067551, com sede em Estrada da Penha, Vivenda Coelho, 8005 Faro, representada pelo Sr. Cristóvão Manuel dos Santos Coelho, na qualidade de gerente, como **SEGUNDO OUTORGANTE**,

Considerando que:

- A) Em 18-10-2021 o **PRIMEIRO OUTORGANTE** autorizou a abertura de um procedimento pré-contratual de consulta prévia para o fornecimento de peixe fresco, marisco e crustáceos, à Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve (Faro);
- B) Por deliberação do Conselho Diretivo do Turismo de Portugal, IP de 20-12-2021 foi adjudicado ao **SEGUNDO OUTORGANTE** o fornecimento dos bens a que se refere o considerando anterior e aprovada a minuta do presente contrato;
- C) A despesa emergente do presente contrato tem cabimento na dotação orçamental do **PRIMEIRO OUTORGANTE** sob a rubrica 02.01.06, e está a coberto do compromisso registado sob o nº 01/EHTA/200215121, de 14/09/2021.

É celebrado o presente contrato, nos termos das cláusulas seguintes:

Cláusula 1ª- Objeto do contrato: O presente contrato tem por objeto o fornecimento de peixe fresco, marisco e crustáceos, à Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve (Faro).

2. O presente contrato integra os seguintes anexos:

- a) Anexo I – Mapa de preços unitários de “Peixes, Mariscos e Crustáceos” conforme proposta adjudicada
- b) Anexo II – Caracterização Técnica dos produtos “Peixes, Mariscos e Crustáceos”

Cláusula 2ª - Obrigações do SEGUNDO OUTORGANTE: Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, o **SEGUNDO OUTORGANTE** obriga-se a:

- a) Entregar os bens enunciados no Anexo I ao presente contrato, de acordo com as respetivas encomendas, na Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve, sita no Largo de São Francisco, 8000-142 Faro.
- b) Fornecer os bens com as características e especificações constantes do Anexo II ao presente contrato;

- c) Cumprir as normas de segurança e higiene alimentar bem como a observação dos procedimentos técnicos adequados ao transporte dos bens objeto do contrato;

Cláusula 3ª - Prazo de entrega de encomendas:

1. Os bens objeto do contrato devem ser entregues no prazo de máximo de 5 (cinco) dias a contar da data de cada encomenda pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE**.
2. Considera-se que o prazo de entrega dos bens se encontra cumprido na data do fornecimento da totalidade dos bens encomendados, de acordo com as condições constantes do presente Contrato.

Cláusula 4ª - Requisitos do fornecimento:

1. Os bens deverão ser entregues nos locais referidos na alínea a) da Cláusula 2ª, no horário normal de expediente do **PRIMEIRO OUTORGANTE**. - entre as 09H30 e as 11H30 e as 14h00 e as 16h00.
2. A encomenda dos bens é efetuada, exclusivamente pelo economato da Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve (Faro) do **PRIMEIRO OUTORGANTE**.
3. O valor mínimo de cada pedido de entrega será de € 50 (*cinquenta euros*).
4. Na eventualidade de o **SEGUNDO OUTORGANTE** não possuir para entrega, no prazo definido na Cláusula 3ª, os bens solicitados pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE**, poderá propor a sua substituição por outros de qualidade idêntica ou superior, mantendo sempre as características dos bens enunciados no Anexo II ao presente Contrato, não podendo daí resultar qualquer acréscimo de preço, a qual fica, no entanto, sujeita a aceitação do **PRIMEIRO OUTORGANTE**.
5. Na situação prevista no número anterior, o **SEGUNDO OUTORGANTE** deverá fornecer todos os elementos necessários à avaliação da adequação da substituição por parte do **PRIMEIRO OUTORGANTE**, nomeadamente amostras e especificações técnicas.
6. Aquando da receção dos bens o **PRIMEIRO OUTORGANTE** poderá promover a verificação dos bens, em termos quantitativos e qualitativos, podendo rejeitar os bens que apresentem deficiências de qualidade ficando o **SEGUNDO OUTORGANTE** obrigado à sua imediata substituição, assumindo os respetivos encargos.
7. A não entrega da encomenda na sua totalidade pode conferir ao **PRIMEIRO OUTORGANTE** o direito a ser indemnizado pelos custos incorridos e pelos danos sofridos.

Cláusula 5ª - Ato de entrega:

1. A entrega dos bens é sempre acompanhada de fatura ou guia de remessa da qual deve constar:
 - a) A data de entrega;
 - b) O local de entrega;
 - c) A data da encomenda e o número da requisição emitida pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE**;
 - d) A indicação dos bens com referência ao respetivo código do produto e respetivas quantidades.

2. A cópia da fatura ou da guia de remessa, assinada e carimbada pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE**, fica na posse do **SEGUNDO OUTORGANTE**, atestando a entrega dos bens.

Cláusula 6ª - Inspeção e análises:

1. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode inspecionar o local de expedição ou de destino dos bens, bem como o transporte dos mesmos.
2. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode ainda efetuar análises aos bens, a fim de avaliar a sua integridade bromatológica.

Cláusula 7ª - Não aceitação dos bens

1. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode rejeitar os bens objeto da encomenda, designadamente, nas seguintes situações:
 - a) Quando os bens não se encontrem devidamente rotulados;
 - b) Quando as embalagens não respeitem as normas de higiene e segurança alimentar, nomeadamente por se encontrarem sujas ou danificadas;
 - c) Quando a mesma embalagem contiver mais do que um tipo de bem.

Cláusula 8ª- Preço e condições de pagamento:

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, o **PRIMEIRO OUTORGANTE** paga ao **SEGUNDO OUTORGANTE** os montantes correspondentes aos preços unitários indicados na proposta adjudicada, constantes do Anexo I ao presente contrato, multiplicados pelas quantidades encomendadas e efetivamente fornecidas, não podendo em caso algum ser ultrapassado o encargo máximo de 13.235,50€ (treze mil duzentos e trinta e cinco euros e cinquenta cêntimos), a que acresce o 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 cometida ao **PRIMEIRO OUTORGANTE**.
3. O **SEGUNDO OUTORGANTE** pode solicitar adiantamentos, de montante não superior a 30% do preço contratual, nos termos previstos no artigo 292º do Código dos Contratos Públicos (CCP).
4. Os pagamentos devidos pelo **PRIMEIRO OUTORGANTE** são efetuados no prazo de 30 dias, contado da data da receção das respetivas faturas pela entidade adjudicante, as quais só podem ser emitidas pelo **SEGUNDO OUTORGANTE** após o vencimento da obrigação a que se referem.
6. A obrigação considera-se vencida com a entrega da cópia de fatura ou guia de remessa, nos termos previstos no n.º 2 da Cláusula 5ª.
7. Em caso de atraso do **PRIMEIRO OUTORGANTE** no cumprimento das obrigações de pagamento do preço contratual, tem o **SEGUNDO OUTORGANTE** direito a receber juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito pelo período correspondente à mora.
8. Se aplicável, o **SEGUNDO OUTORGANTE** será, de acordo com o prescrito no artigo 299.º-B, n.º 1 do CCP, obrigado a emitir fatura eletrónica, que, para além dos requisitos exigidos

na legislação fiscal, contém, imperativamente os elementos enunciados nas diversas alíneas que compõem a norma contida no referido normativo, sempre que aplicáveis.

9. Se aplicável, o modelo de fatura eletrónica a utilizar é o estabelecido pela norma europeia respetiva, aprovada pela Comissão Europeia e publicitada no portal dos contratos públicos, de acordo com o prescrito no artigo 299.º-B, n.º 3 do CCP e regulamentado pela Portaria nº 289/2019 de 05 de setembro.

Cláusula 9ª - Cessão e Subcontratação da posição contratual: O **SEGUNDO OUTORGANTE** não pode ceder, no todo ou em parte, a sua posição contratual, incluindo quaisquer direitos de crédito de que possa ser titular ou subcontratar, sem o prévio consentimento do **PRIMEIRO OUTORGANTE**.

Cláusula 10ª – Penalidades:

1. Pelo incumprimento das obrigações emergentes do contrato, o **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode exigir do **SEGUNDO OUTORGANTE** o pagamento de uma sanção pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade,

pelo incumprimento dos prazos de entrega dos bens objeto do contrato a que alude o nº 1 da cláusula 3.ª, de montante máximo correspondente a 1% calculado sobre o valor da encomenda por cada dia de atraso, até ao máximo de 20%.

2. Na determinação da gravidade do incumprimento, o **PRIMEIRO OUTORGANTE** tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do **SEGUNDO OUTORGANTE** e as consequências do incumprimento.

3. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

4. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o **PRIMEIRO OUTORGANTE** exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 11.ª – Representantes das partes – Gestor do Contrato:

1. Cada uma das partes obriga-se a nomear um representante responsável pelo acompanhamento da execução do contrato e que desempenhe o papel de interlocutor com a parte contrária para todos os fins associados à execução do contrato.

2. Cada uma das partes obriga-se a informar, por escrito, a outra parte da identidade e dos contactos do respetivo representante previsto no número anterior.

3. O **PRIMEIRO OUTORGANTE** designa como **Gestor do Contrato**, nos termos do artigo 290.º-A do CCP, a Diretora da EHT Algarve, _____, com a função de acompanhar permanentemente a execução do contrato, cabendo-lhe, nomeadamente:

- a) Comunicar de imediato eventuais desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato ao Conselho Diretivo do Turismo de Portugal, I.P., propondo em relatório fundamentado as medidas corretivas que, em cada caso, se revelem adequadas; e
- b) Adotar as medidas corretivas acima referidas, em caso de delegação de poderes para o efeito, salvo em matéria de modificação e cessação do contrato.

Cláusula 12ª – Resolução:

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o incumprimento por uma das partes das obrigações emergentes do contrato, desde que por causa que lhe seja imputável, confere à parte não faltosa a faculdade de rescisão do mesmo, sem prejuízo do direito de ser ressarcida pelos eventuais prejuízos e danos sofridos.

2. **O PRIMEIRO OUTORGANTE** pode resolver contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:

- a) Incumprimentos definitivo do contrato por facto imputável ao fornecedor;
- b) Incumprimento, por parte do **SEGUNDO OUTORGANTE**, de ordens, diretivas, ou instruções transmitidas no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;
- c) Oposição reiterada do **SEGUNDO OUTORGANTE** ao exercício dos poderes de fiscalização do contraente público;
- d) Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite de 20%;

3. **O PRIMEIRO OUTORGANTE** não aceita a limitação de responsabilidade do **SEGUNDO OUTORGANTE**.

Cláusula 13ª- Elementos que integram o contrato:

1. O presente contrato integra os seguintes documentos:

- a) o Caderno de Encargos;
- b) a proposta adjudicada;

2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem que aí são indicados.

3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no nº 1 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos nos termos do disposto no artigo 99º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo **SEGUNDO OUTORGANTE** nos termos do disposto no artigo 101º do mesmo diploma legal.

Cláusula 14ª - Vigência do contrato: O contrato ter a a duração de 12 meses, tendo início em xx de dezembro de 2021, vigorando até xx de dezembro 2022, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

2. Sem prejuízo do disposto no número anterior o contrato cessa logo que seja atingido o montante indicado no nº 1 da cláusula 8ª.

Cláusula 15ª - Foro competente: Para a resolução de quaisquer litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 16.ª - Legislação aplicável: O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

Lisboa de de 2022

O PRIMEIRO OUTORGANTE

LUÍS INÁCIO
GARCIA
PESTANA
ARAÚJO

Assinado de forma digital por LUÍS INÁCIO GARCIA PESTANA ARAÚJO
Dados: 2022.01.24 11:56:19 Z

O SEGUNDO OUTORGANTE

[Assinatura Qualificada]
Cristóvão Manuel dos Santos Coelho

Assinado de forma digital por [Assinatura Qualificada] Cristóvão Manuel dos Santos Coelho
Dados: 2022.01.19 09:34:45 Z

C.E. - ANEXO I

Mapa de preços unitários "Peixes, Mariscos e Crustáceos" e Unidades de Medida, conforme proposta adjudicada

Art. Nº	Produtos	Unidade de medida	Preços unitários *
1	Abrótea	kg	5,00 €
2	Ameijoia-boa	kg	18,50 €
3	Anchova	kg	12,50 €
4	Atum - Barriga	kg	12,80 €
5	Atum - Estopeta	kg	12,49 €
6	Atum - Lombo	kg	13,00 €
7	Atum - Moxama	kg	28,50 €
8	Bacalhau fresco	kg	10,30 €
9	Berbigão	kg	10,50 €
10	Biqueirão	kg	6,00 €
11	Búzios	kg	18,00 €
12	Cação	kg	15,00 €
13	Camarão 60/80	kg	11,90 €
14	Camarão 80/100	kg	10,90 €
15	Carapau branco (Chicharro)	kg	5,00 €
16	Carapau branco médio	kg	3,95 €
17	Carapau negrão	kg	2,50 €
18	Cavala	kg	3,45 €
19	Cavalinha	kg	3,05 €
20	Cherne	kg	25,49 €
21	Chocos	kg	8,50 €
22	Choquinhos	kg	18,50 €
23	Congro / Safio	kg	7,00 €
24	Conquilhas	kg	11,00 €
25	Corvina	kg	12,12 €
26	Dourada do mar	kg	17,00 €
27	Douradinha de viveiro	kg	7,49 €
28	Enguia	kg	18,00 €
29	Espadarte	kg	14,00 €
30	Gamba da costa	kg	18,50 €
31	Garoupa	kg	18,50 €
32	Lagosta	kg	37,00 €
33	Lagostins	kg	22,00 €
34	Lavagante	kg	33,00 €
35	Linguado	kg	19,50 €
36	Lingueirão	kg	11,99 €
37	Lulas	kg	18,49 €
38	Mero	kg	16,49 €
39	Mexilhão	kg	4,80 €
40	Moreia	kg	8,00 €
41	Ostras	kg	5,50 €
42	Pargo verdadeiro	kg	17,80 €
43	Peixe-espada branco	kg	8,50 €
44	Peixe-espada preto	kg	6,99 €

45	Peixe-galo	kg	17,97 €
46	Perca	kg	8,80 €
47	Perceves	kg	21,50 €
48	Pescada	kg	7,99 €
49	Pescadinha	kg	6,85 €
50	Petinga	kg	6,00 €
51	Polvo	kg	7,40 €
52	Pregado	kg	13,50 €
53	Raia	kg	7,40 €
54	Robalo de viveiro	kg	7,49 €
55	Robalo do mar	kg	18,49 €
56	Rodvalho	kg	17,49 €
57	Salmão	kg	9,50 €
58	salmonete	kg	22,00 €
59	Santola	kg	12,50 €
60	Sapateira	kg	12,50 €
61	Sardinha	kg	5,00 €
62	Sargo	kg	8,49 €
63	Tamboril	kg	11,90 €
64	Truta	kg	7,49 €

*Aos preços unitários indicados acresce a taxa de Iva legal em vigor (que neste momento é de 6% para todos os peixes e 23% apenas para os crustáceos)

ANEXO II

Caracterização Técnica dos produtos "Peixes, Mariscos e Crustáceos"

Especificações dos Géneros

Requisitos:

Abrótea – Peixe fresco, de nome científico *Urophycis brasiliensis*, comercializado avulso, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Ameijoá-boa – bivalve fresco, depurado, de nome científico *Ruditapes decussatus*, comercializado avulso. As cascas devem encontrar-se firmemente fechadas, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Anchova – Peixe fresco, de nome científico *Pomatomus saltatrix*, comercializado avulso, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Atum barriga – barriga de atum fresco, comercializada avulso, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Atum estupeta – pedaços de atum em salmoura, curado por processos tradicionais, isento de pele e de espinhas, comercializado avulso, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Atum lombo – lombos de atum fresco isentos de pele e de espinhas, comercializados avulso, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Atum moxama – lombo de atum salgado e seco, por processos tradicionais, embalado em vácuo, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Bacalhau fresco – Peixe fresco, de nome científico *gadus morhua*, comercializado avulso, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Berbigão – bivalve fresco, depurado, de nome científico *Cerastoderma edule*, comercializado avulso. As cascas devem encontrar-se firmemente fechadas, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Biqueirão – Peixe fresco, de nome científico *Stolephorus spp*, comercializado avulso, com tamanho mínimo de 12 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Búzios – gastrópode fresco ou cozido, depurado, de nome científico *Murex spp*, comercializado avulso, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Cação – Peixe fresco, de nome científico *Galeorhinus galeus*, comercializado avulso, em postas ou centros, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Camarão 60/80 – camarão fresco, de nome científico *Melicertus keratulus*, comercializado avulso, cru ou cozido, com nº médio entre 60 e 80 unidades por kg., garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Camarão 80/100 – camarão fresco, de nome científico *Melicertus keratulus*, comercializado avulso, cru ou cozido, com nº médio entre 80 a 100 unidades por kg, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Carapau branco (chicharro) – Peixe fresco, de nome científico *Trachurus trachurus*, comercializado avulso, com dimensões entre os 20 e os 25 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Carapau branco médio – Peixe fresco, de nome científico *Trachurus trachurus*, comercializado avulso, com tamanho mínimo de 15 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Carapau negrão – Peixe fresco, de nome científico *Trachurus picturatus*, comercializado avulso, com tamanho mínimo de 15 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Cavala – Peixe fresco, de nome científico *Scomber japonicus*, comercializado avulso, com tamanho entre 20 e 25 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Cavalinha – Peixe fresco, de nome científico *Scomber japonicus*, comercializado avulso, com tamanho mínimo de 15 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Cherne – Peixe fresco, de nome científico *Polyprion americanus*, comercializado avulso, inteiro, em postas ou centros, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Chocos – cefalópode fresco, de nome científico *Sepia officinalis*, comercializado avulso, inteiro, com dimensão superior a 15 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Choquinhos – cefalópode fresco, de nome científico *Sepia officinalis*, comercializado avulso,

inteiro, com dimensão entre os 10 e os 15 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Congro/safio – Peixe fresco, também conhecido por safio, de nome científico *Conger conger*, comercializado avulso, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Conquilhas – bivalve fresco, depurado, de nome científico *Donax spp*, comercializado avulso. As cascas devem encontrar-se firmemente fechadas, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Corvina – Peixe fresco, de nome científico *Argyrosomus regius*, comercializado avulso, com tamanho mínimo de 42 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Dourada do mar – Peixe fresco, capturado no mar, de nome científico *Sparus aurata*, comercializado avulso, com tamanho mínimo de 19 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Douradinha de viveiro – Peixe fresco, de aquacultura, de nome científico *Sparus aurata*, comercializado avulso, com tamanho mínimo de 19 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Enguia – Peixe fresco, de nome científico *Anguilla anguilla*, comercializado avulso, com tamanho mínimo de 22 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Espadarte – Peixe fresco, de nome científico *Xiphias gladius*, comercializado avulso, inteiro, em postas ou centros, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Gamba da costa – gamba fresca, de nome científico *Parapenaeus longirostris*, comercializado avulso, cru, com nº médio entre 100 a 120 unidades por kg, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Garoupa – Peixe fresco, de nome científico *epinephelus marginatus*, comercializado avulso, inteiro, em postas ou centros, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Lagosta – crustáceo fresco, de nome científico *Palinurus elephas*, comercializado avulso, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Lagostins – crustáceo fresco, de nome científico *Nephrops norvegicus*, comercializado avulso, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Lavagante – crustáceo fresco, de nome científico *Homarus gammarus*, comercializado avulso, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Linguado – Peixe fresco, de nome científico *Solea vulgaris*, comercializado avulso, inteiro, com tamanho mínimo de 22 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Lingueirão – bivalve fresco, depurado, de nome científico *Solen spp*, comercializado avulso, com dimensão superior a 10 cm. As cascas devem encontrar-se firmemente fechadas, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Lulas – cefalópode fresco ou descongelado, de nome científico *Loligo spp*, comercializado avulso, inteiro, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Mero – Peixe fresco, de nome científico *Epinephelus itajara*, comercializado avulso, inteiro, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Mexilhão – bivalve fresco, depurado, de nome científico *Mytilus edulis*, comercializado avulso. As cascas devem encontrar-se firmemente fechadas, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Moreia – Peixe fresco, de nome científico *Muraena helena*, comercializado avulso, inteiro, em postas ou centros, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Ostras - bivalve fresco, depurado, de nome científico *Crassostrea angulata*, comercializado avulso. As cascas devem encontrar-se firmemente fechadas, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Pargo verdadeiro – Peixe fresco, de nome científico *Pagrus pagrus*, comercializado avulso, inteiro, com tamanho mínimo de 20 cm, ou em postas ou centros, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Peixe-espada branco – Peixe fresco, de nome científico *Lepidopus caudatus*, comercializado avulso, inteiro, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Peixe-espada preto – Peixe fresco, de nome científico *Aphanopus carbo*, comercializado avulso, inteiro, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Peixe-galo – Peixe fresco, de nome científico *Selene Setapinnis*, comercializado avulso, inteiro, em filetes ou centros, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Perca – Peixe fresco, de nome científico *Lates niloticus*, comercializado avulso, inteiro, em postas ou centros, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Perceves – crustáceo fresco, de nome científico *Pollicipes pollicipes*, comercializado avulso, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Pescada – Peixe fresco, de nome científico *Merluccius merluccius*, comercializado avulso, inteiro, com tamanho entre 30 e 35 cm, ou em postas ou centros, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Pescadinha – Peixe fresco, de nome científico *Merluccius merluccius*, comercializado avulso, inteiro, com tamanho ideal de 27 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Petinga – Peixe fresco, de nome científico *sardina pichardus*, comercializado avulso, inteiro, com tamanho mínimo de 11 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Polvo – cefalópode fresco, de nome científico *Octopus vulgaris*, comercializado avulso, inteiro, com peso mínimo de 0,750 kg, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Pregado – Peixe fresco, de nome científico *Psetta maxima*, comercializado avulso, inteiro, com tamanho mínimo de 30 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Raia – Peixe fresco, de nome científico *Leucoraja naevus*, comercializado avulso, inteiro, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Robalo de mar – Peixe fresco, capturado no mar, de nome científico *Dicentrarchus labrax*, comercializado avulso, inteiro, com tamanho mínimo de 36 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Robalo de viveiro – Peixe fresco, de aquacultura, de nome científico *Dicentrarchus labrax*, comercializado avulso, inteiro, com tamanho mínimo de 36 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Rodvalho – Peixe fresco, de nome científico *Scophthalmus rhombus*, comercializado avulso, inteiro, com tamanho mínimo de 36 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Salmão – Peixe fresco, de nome científico *Salmo salar*, comercializado avulso, inteiro, com tamanho mínimo de 55 cm, ou em postas ou centros, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Salmonete – Peixe fresco, de nome científico *Mullus surmuletus*, comercializado avulso, inteiro, com tamanho mínimo de 15 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Santola – crustáceo fresco, de nome científico *Maja squinado*, comercializado avulso, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Sapateira – crustáceo fresco, de nome científico *Cancer pagurus*, comercializado avulso, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Sardinha – Peixe fresco, de nome científico *Sardina pilchardus*, comercializado avulso, inteiro, com tamanho mínimo de 11 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Sargo – Peixe fresco, de nome científico *Diplodus sargus sargus*, comercializado avulso, inteiro, com tamanho mínimo de 15 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Tamboril – Peixe fresco, de nome científico *Lophius piscatorius*, comercializado avulso, inteiro ou em lombos, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.

Truta – Peixe fresco, de nome científico *Salmo trutta*, comercializado avulso, inteiro, com tamanho mínimo de 30 cm, garantindo os requisitos gerais de aparência, transporte e conservação.