

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE BENS

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. Carlos Manuel Sales Abade, na qualidade de Presidente do Conselho Diretivo, como **PRIMEIRO OUTORGANTE**,

e

Madiguima Comercio de Frutas Lda., Pessoa coletiva n.º 503301205, com sede na Rua Dr. Manuel José Teixeira de Melo Pav. 8 e 9, 4835-299 Guimarães, representada pelo gerente José Marco Ribeiro da Silva, na qualidade de representante legal, com poderes para o ato, como **SEGUNDO OUTORGANTE**.

Considerando que:

- A) Em 08 de outubro de 2024, o **PRIMEIRO OUTORGANTE** autorizou a abertura de um procedimento pré-contratual de consulta prévia destinado à aquisição de fruta e legumes frescos para a Escola de Hotelaria e Turismo do Porto da rede escolar do Turismo de Portugal I.P.;
- B) Por deliberação do Conselho Diretivo do Turismo de Portugal do **PRIMEIRO OUTORGANTE** de 12 de novembro de 2024, 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 020106 e está a coberto do compromisso registado sob o nº 01/EHTP/202402165, de 01 de julho de 2024.

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

Cláusula 1.ª

Objeto

- 1. O presente contrato tem por objeto o fornecimento de frutas e legumes frescos à Escola de Hotelaria e Turismo do Porto da rede escolar do Turismo de Portugal, I.P.
- 2. O presente contrato integra os seguintes anexos:

- a) Anexo I – Mapa de preços base unitários de frutas e legumes frescos e unidades de medida;
- b) Anexo II – Caracterização técnica e requisitos das frutas e legumes frescos.

Cláusula 2.ª

Obrigações do Segundo Outorgante

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o segundo outorgante as seguintes obrigações principais:

- a) Entregar os bens enunciados no Anexo I ao Caderno de Encargos, que do mesmo faz parte integrante, de acordo com as respetivas encomendas, na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto do Turismo de Portugal I.P., sita na Rua da Firmeza 71, 4000-228 Porto, entre as 8h30m e as 10h30m;
- b) Fornecer os bens com as características técnicas constantes do Anexo II ao Caderno de Encargos, que do mesmo faz parte integrante;
- c) Cumprir as normas de segurança e higiene alimentar bem como a observação dos procedimentos técnicos adequados ao transporte dos bens objeto do contrato.
- d) Propor, para aceitação do primeiro outorgante, a substituição dos bens de que não disponha para entrega no prazo estabelecido, por outros de qualidade idêntica ou superior, mantendo sempre as características dos bens enunciados no Anexo II do caderno de encargos, não podendo daí resultar qualquer acréscimo de preço.

Cláusula 3.ª

Prazo de entrega de encomendas

Os bens objeto do presente contrato devem ser entregues no prazo de máximo de 3 (três) dias a contar da data de cada encomenda pelo primeiro outorgante.

Cláusula 4.ª

Requisitos dos fornecimentos

1. Os bens deverão ser entregues nos locais referidos na alínea a) da Cláusula 2.ª, no horário normal de expediente do primeiro outorgante - entre as 08h30 e as 10h30;
2. A encomenda dos bens é efetuada exclusivamente pelo economato da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto;
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 3.ª, 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 Caderno de Encargos, 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 indemnizada pelos custos incorridos e pelos danos sofridos.

Cláusula 5.ª

Entrega dos bens

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;
 - e) O lote de produção/fabricação e respetiva data de validade ou caducidade, se aplicável.
2. A cópia da fatura ou guia de remessa, assinada e carimbada pelo primeiro outorgante, fica na posse do segundo outorgante, atestando a entrega dos bens.

Cláusula 6.ª

Inspeção e análises

1. O primeiro outorgante pode inspecionar o local de expedição, bem como o transporte dos bens.
2. O primeiro outorgante pode ainda efetuar análises aos bens, com a finalidade de avaliar a sua integridade bromatológica.

Cláusula 7.ª

Não aceitação dos bens

O primeiro outorgante pode rejeitar os bens objeto da encomenda, designadamente, nas seguintes situações:

- a) os bens não se encontrem devidamente rotulados e/ou conservados e o meio de transporte utilizado não seja adequado;
- b) as embalagens não respeitem as normas de higiene e segurança alimentar, nomeadamente por se encontrarem sujas ou danificadas;
- c) a mesma embalagem contiver mais do que um tipo de bem;
- d) se revelem defeitos, fraudes ou alterações evidenciadas pelo exame dos carateres organoléticos ou pelo exame laboratorial;
- e) Os bens não correspondam às condições legalmente estabelecidas de rotulagem, conservação e transporte;
- f) Os bens não sejam fornecidos de acordo com o estipulado nas Normas Portuguesas em vigor;
- g) Os prazos de validade não cumpram um espaço temporal considerado até ao consumo do produto.

Cláusula 8.ª

Preço e condições de pagamento

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações do mesmo emergentes, o primeiro outorgante paga ao segundo outorgante os preços unitários indicados na proposta adjudicada que não podem, em caso algum, ultrapassar os preços base unitários indicados no Anexo I do Caderno de Encargos, multiplicados pelas quantidades encomendadas e efetivamente fornecidas, não podendo ser ultrapassado o encargo máximo fixado de € 6.173,67 (seis mil cento e setenta e três euros e sessenta e sete cêntimos), a que acresce o IVA às taxas legais em vigor e aplicáveis a cada tipo ou categoria de bens.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao primeiro outorgante, nomeadamente os relativos à embalagem, transporte e entrega dos bens objeto do contrato.
3. O preço a que se refere o n.º 1 é pago pelo primeiro outorgante no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da receção da fatura, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação respetiva.
4. Para os efeitos previstos no número anterior, a obrigação considera-se vencida com a assinatura e carimbo apostos pelo primeiro outorgante na guia de remessa relativa aos bens entregues.

5. 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.
6. Se aplicável, o segundo outorgante é, 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 nesse n.º 1 do referido artigo, sempre que aplicáveis.
7. 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 5 de setembro.

Cláusula 9.ª

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 10.ª

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 do incumprimento, nos seguintes termos:
 - a) pelo incumprimento dos prazos de entrega dos bens objeto do contrato, o primeiro outorgante pode exigir do segundo outorgante o pagamento de uma sanção pecuniária de montante máximo correspondente a 1% calculado sobre o valor da encomenda por cada dia de atraso, até ao máximo de 20%;
 - b) após 5 dias de atraso na entrega da encomenda, ainda que de forma parcial, o primeiro outorgante poderá modificar ou anular a encomenda efetuada;
 - c) pelo incumprimento da obrigação de continuidade do fornecimento, até 10% do preço contratual.
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.

3. 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.
4. O primeiro outorgante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
5. O valor acumulado das sanções pecuniárias aplicadas ao abrigo do disposto o n.º 1 não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do direito de resolução.
6. 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 desde já como Gestor do Contrato, nos termos do artigo 290.º-A do CCP, o Assessor Técnico Chefe XXXXXX, 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 12.ª

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 Turismo de Portugal, I.P. pode resolver Contrato, a título sancionatório, no caso do segundo outorgante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:

- a) Incumprimento definitivo do Contrato por facto imputável ao segundo outorgante;
 - 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%;
 - e) Incumprimento reiterado das datas e horários de entregas;
 - f) Incumprimento das especificações dos bens;
- 3. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao segundo outorgante e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo Turismo de Portugal, I.P.
 - 4. O primeiro outorgante não aceita a limitação de responsabilidade do segundo outorgante.

Cláusula 13.ª

Elementos que integram o Contrato

- 1. O contrato integra os seguintes elementos:
 - a) o Caderno de Encargos e seus Anexos;
 - 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 n.º 1 e o clausulado do Contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos nos termos do disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do mesmo diploma legal.

Cláusula 14.ª

Vigência do Contrato

1. O contrato entra em vigor no dia seguinte ao da sua assinatura, vigorando por 12 (doze) meses, 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 8.ª.

Cláusula 15.ª

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.

O presente contrato é elaborado em exemplar único e assinado eletronicamente.

Assim o declaram e outorgam,

O PRIMEIRO OUTORGANTE

Assinado por: **CARLOS MANUEL SALES ABADÉ**
Data: 2024.12.03 09:19:54+00'00'
Certificado por: **Diário da República**
Atributos certificados: **Presidente do Conselho**
Diretivo - Instituto do Turismo de Portugal, I. P.



O SEGUNDO OUTORGANTE

Digitally signed by JOSE
MÁRCO RIBEIRO DA
SILVA
Date: 2024.11.29
12:51:18 GMT


Comércio de Frutos, Lda
A Gerência

ANEXO I

Mapa de Preços Base Unitários de Frutas e Legumes Frescos

Artigo n.º	DESIGNAÇÃO ARTIGO	Unidade de Medida	Preço Base Unitário € (s/ IVA)
1	ABACATE (PÊRA ABACATE HASS)	KG	3,98 €
2	ABACAXI CAL 5/6	KG	1,88 €
3	ABÓBORA HOKAIDO CAT.II IMP.	KG	3,68 €
4	ABÓBORA MANTEIGA / ABÓBORA BUTTERNUT CAT. II NAC.	KG	1,38 €
5	ABÓBORA MENINA / PALOK	KG	1,38 €
6	ACELGAS	KG	3,48 €
7	AGRIÃO	KG	2,15 €
8	AIPO RAIZ (BOLBO) / AIPO RABANO CAT.II IMP.(BOLBO)	KG	2,68 €
9	AIPO VERDE COM RAMA / AIPO DE MESA	KG	1,98 €
10	ALCACHOFRAS	KG	3,68 €
11	ALECRIM	KG	26,00 €
12	ALFACE BATÁVIA	KG	2,48 €
13	ALFACE CHICÓRIA	KG	7,80 €
14	ALFACE ICEBERGUE	KG	2,68 €
15	ALFACE LOLLO ROSSA	KG	4,88 €
16	ALFACE RADICHIO	KG	5,88 €
17	ALFACE ROMANA	KG	3,48 €
18	ALHO BRANCO SECO	KG	4,68 €
19	ALHO FRANCÊS	KG	1,98 €
20	ALHO ROXO SECO	KG	5,28 €
21	AMEIXA AMARELA	KG	2,98 €
22	AMEIXAS VERMELHA	KG	1,98 €
23	AMORA	KG	17,20 €
24	ANETO / ENDRO	KG	17,20 €
25	BANANA IMPORTADA	KG	1,38 €
26	BATATA CARTÃO BCA 2040 / BATATINHA BRANCA CAT.II NAC.	KG	1,08 €
27	BATATA DOCE BRANCA	KG	1,48 €
28	BATATA DOCE VERMELHA / LARANJA / ROXA	KG	1,48 €
29	BATATA ROXA "VITELLOTTE"	KG	4,80 €
30	BATATA VERMELHA / BATATA AGRIA CAT II IMP.	KG	0,98 €
31	BERINGELA	KG	2,48 €
32	BETERRABA	KG	1,38 €
33	BIMI	KG	12,80 €
34	BROCOLOS / COUVE BRÓCULO	KG	3,40 €

Artigo n.º	DESIGNAÇÃO ARTIGO	Unidade de Medida	Preço Base Unitário € (s/ IVA)
35	CALDO VERDE (COUVE GALEGA)	KG	2,20 €
36	CANÓNIGOS	KG	2,20 €
37	CARAMBOLA	KG	14,80 €
38	CEBOLA AMARELA	KG	1,04 €
39	CEBOLA BRANCA	KG	2,80 €
40	CEBOLA ROXA / CEBOLA VERMELHA	KG	1,68 €
41	CEBOLINHAS PÉROLA	KG	6,80 €
42	CEBOLINHO	KG	3,12 €
43	CENOURA	KG	0,94 €
44	CENOURA BABY / MINI CENOURA	KG	9,88 €
45	CEREFÓLIO	KG	3,18 €
46	CHALOTAS / ECHALOTAS	KG	6,80 €
47	CLEMENTINA	KG	2,48 €
48	COENTROS (Molho e KG)	KG	6,80 €
49	COGUMELO ENOKI KR	KG	7,20 €
50	COGUMELO PARIS / PARISIENSE (BRANCO)	KG	4,80 €
51	COGUMELO PELOUROTUS	KG	9,80 €
52	COGUMELO SHIMEJI BRANCO	KG	10,80 €
53	COGUMELOS SHIMEJI CASTANHO	KG	10,80 €
54	COGUMELOS BRAUNER / MARRON	KG	5,80 €
55	COGUMELOS PORTO BELLO	KG	6,80 €
56	COGUMELOS SHIITAKE CAT.II IMP. (FRESCOS)/ ERINGI / SHITAKI FRESCOS	KG	9,80 €
57	COURGETES AMARELA	KG	9,80 €
58	COURGETES VERDES	KG	1,58 €
59	COUVE BRANCA	KG	1,24 €
60	COUVE CHINESA PACK CHOI	KG	3,80 €
61	COUVE CORAÇÃO	KG	0,98 €
62	COUVE FLOR	KG	2,20 €
63	COUVE LOMBARDA	KG	1,80 €
64	COUVE PENCA / PORTUGUESA	KG	1,68 €
65	COUVE ROMANESCA	KG	4,30 €
66	COUVE ROXA	KG	1,08 €
67	ENDÍVIA	KG	5,20 €
68	ERVA DE LIMÃO	KG	34,00 €
69	ERVILHA EM VAGEM / DE QUEBRAR / ERVILHA TORTA	KG	11,80 €
70	ESPARGO BRANCO	KG	15,20 €
71	ESPARGO VERDE	KG	10,80 €
72	ESPINAFRE	KG	2,20 €
73	ESTRAGÃO	KG	3,24 €

Artigo n.º	DESIGNAÇÃO ARTIGO	Unidade de Medida	Preço Base Unitário € (s/ IVA)
74	FEIJÃO VERDE EM VAGEM	KG	4,00 €
75	FIZÁLIA / PHISALIS CAT. II IMP.	KG	16,00 €
76	FLOR COMESTIVEL MISTURA DE FLORES PARA DECORAÇÃO 35 GRS	COV./ UDS	10,00 €
77	FRAMBOESA CAT. II NAC.	KG	22,00 €
78	FUNCHO RAMA / FUNCHO FRESCO	KG	3,10 €
79	GENGIBRE	KG	5,98 €
80	GRELOS DE NABO	KG	2,20 €
81	GROSELHA VERMELHA	KG	39,80 €
82	HORTELÃ RIBEIRINHA	KG	10,40 €
83	HORTELÃ MENTA	KG	10,40 €
84	HOTELÃ LAVADA (50 Grs)	UDS	1,60 €
85	KIWI CAL. 30/33	KG	3,40 €
86	KUNKUAT / KUNQUATE	KG	11,80 €
87	LARANJA CAL. 6/7/8	KG	1,10 €
88	LARANJA MÉDIA CALI. 3/4/5	KG	1,28 €
89	LIMA	KG	2,60 €
90	LIMÃO	KG	1,80 €
91	MAÇÃ GOLDEN 70/75	KG	1,48 €
92	MAÇÃ REINETA	KG	2,48 €
93	MAÇÃ ROYAL GALA	KG	1,68 €
94	MAÇÃ STARKING 80/85	KG	1,18 €
95	MALAGUETA VERDE	KG	16,00 €
96	MALAGUETA VERMELHA	KG	16,00 €
97	MAMÃO	KG	4,40 €
98	MANGA "AVIÃO" / "BARCO"	KG	4,60 €
99	MANJERICÃO / MANGERIÇÃO	KG	28,80 €
100	MARACUJÁ ROXO CAT. II IMP.	KG	7,80 €
101	MELANCIA	KG	1,80 €
102	MELÃO CASCA PELE SAPO	KG	1,98 €
103	MELOA CANTALOUPE	KG	2,98 €
104	MELOA GÁLIA	KG	2,98 €
105	MIRTILO / MIRTILHO / MIRTILO PT	KG	24,80 €
106	MORANGO	KG	9,80 €
107	NABIÇA	KG	2,20 €
108	NABO S/ RAMA	KG	2,00 €
109	NECTARINAS / PÊSSEGO CARECA	KG	2,00 €
110	PAPAIA	KG	4,98 €
111	PEPINO	KG	1,68 €
112	PÊRA ROCHA	KG	2,48 €
113	PÊSSEGO AMARELO	KG	3,28 €

Artigo n.º	DESIGNAÇÃO ARTIGO	Unidade de Medida	Preço Base Unitário € (s/ IVA)
114	PÊSSEGO VERMELHO	KG	2,98 €
115	PIMENTO JALAPEÑO VERDE	KG	18,80 €
116	PIMENTO AMARELO	KG	4,40 €
117	PIMENTO PADRON / PIMENTO PADRÃO	KG	5,80 €
118	PIMENTO VERDE	KG	2,60 €
119	PIMENTO VERMELHO	KG	2,80 €
120	PIRIPIRI FRESCO	KG	22,80 €
121	PITAIA	KG	11,80 €
122	POEJO	KG	28,00 €
123	QUIABOS / KIABOS	KG	9,80 €
124	RABANETE	KG	6,80 €
125	REBENTOS DE ALFAFA ALFALFA	KG	12,40 €
126	REBENTOS DE SOJA	KG	4,60 €
127	REBENTOSGERMINADOS DE ERVILHAS, RUCULA	KG	160,00 €
128	ROMÃ	KG	1,98 €
129	SALICÓRNIA	KG	7,68 €
130	SALSA COMUM	KG	3,50 €
131	SALSA FRISADA	KG	4,40 €
132	SALVA / SALVIA	KG	29,80 €
133	TOMATE CACHO / RAMA	KG	2,20 €
134	TOMATE CHERRY "ENCARNADA / VERMELHA	KG	5,80 €
135	TOMATE CHUCHA	KG	2,20 €
136	TOMATE CORAÇÃO DE BOI	KG	2,98 €
137	TOMATE KUMATO CAT.II IMP.	KG	4,88 €
138	TOMATE SALADA ALONGADO	KG	2,20 €
139	TOMILHO	KG	28,00 €
140	TOMILHO LIMÃO	KG	28,00 €
141	TORANJA	KG	2,48 €
142	UVA BRANCA	KG	2,98 €
143	UVA TINTA / UVA RED GLOBE	KG	4,80 €

ANEXO II

Caraterização e especificações técnicas dos produtos a fornecer

Frutas e Legumes Frescos

Abacate - Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiros, são, limpos, suficientemente firmes, bem formados, isentos de parasitas e de danos causados por parasitas, isentos de humidade exterior anormal e de odores e/ou sabores estranhos;

Abacaxi – Calibre 6P, espécie *ananás comosus*. Deve apresentar-se maduro, ou seja, com polpa de sabor acre-doce. Embalado de acordo com as normas portuguesas;

Abóbora Butternut, – Conhecida também como abóbora manteiga, é uma variedade de abóbora que se apresenta em forma de pera, com casca lisa e cor de avelã clara. A polpa desta variedade de abóbora é laranja e ligeiramente açucarada;

Abóbora Hokkaido – Conhecida como abóbora de inverno de cor laranja com casca fina, tem a aparência de uma abóbora pequena sem as cristas. Pertence ao grupo de squash Hubbard. Dentro da pele externa dura, existe uma carne firme que fornece um sabor muito delicado e suave a castanha;

Abóbora-menina - Planta de cultivo anual, de crescimento compacto e entrenós curtos. Fruto alongado, cilíndrico e maciço de cor castanha esverdeada;

Acelga - A *ace/ga* ou beterraba branca (*Beta vulgaris* var. *cicla*) é uma hortaliça que apresenta talos longos e firmes e folhas baças ou brilhantes, com coloração verde ou avermelhada;

Agrião - É uma planta comestível de folha verde, usualmente usada em saladas. Deve apresentar-se em molho de tamanho apropriado, aspeto fresco e sem folhas amareladas;

Aipo e aipo raiz - É uma planta aromática comestível da família das apiáceas. Todas as partes vegetativas podem ser consumidas: a raiz, o caule e as folhas;

Alcachofra - A alcachofra é uma planta originária da região mediterrânea e do norte da África, que nasce todos os anos após o inverno. As partes comestíveis da alcachofra são as brácteas, conhecidas popularmente por escamas ou pétalas, que apresentam uma base carnuda, metidas num recetáculo também carnudo, achatado e comestível;

Alecrim – Produto fresco e avulso é uma erva aromática comum da região do Mediterrâneo, com o seu aroma característico é utilizado nas cozinhas como condimento de muitos pratos;

Alface – Alface Batávia, alface chicória, alface folha de carvalho, alface iceberg, alface lollo rossa, alface radichio, alface romana, todas de categoria I, destinadas ao consumo fresco de saladas, deverão ser inteiras, são, de aspeto fresco e turgescer, limpas e preparadas, não espigadas e com raízes cortadas pela base da última folha. Devem ser entregues em embalagem devidamente rotulada;

Alho francês – Categoria I, deverão ser inteiros, são, limpos, frescos, tenros, e não apresentarem fraturas na rama. Devem ser entregues em molhos dentro da embalagem, e com rotulagem apropriada;

Alho Seco - Categoria I, bolbos inteiros, são, firmes, limpos, devendo ser grados (calibre mínimo de 30mm), não grelhados sem rama, fornecidos em sacos de rede de 0,5Kg;

Ameixa Amarela e ameixa vermelha - A *ameixa* é o fruto comestível da ameixeira. Pertencente à família das rosáceas, a *ameixa* de cor amarela ou roxa escura é carnosa e suculenta. Deverão ser entregues limpas de sujidade e corpo firme;

Amora – Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiras, com aspeto fresco, sãs, limpas, isentas de contusões e de danos, isentas de insetos e/ou parasitas, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Aneto - Conhecido também como endro, é uma erva muito semelhante em aparência ao funcho ou erva-doce, mas que apresenta um sabor e um aroma diferente. É uma planta anual da família das Apiáceas;

Banana Importada – Categoria I, calibre (32/34), produto fresco avulso, devem apresentar-se inteiras, com aspeto fresco, sãs, limpas, isentas de contusões e de danos, isentas de insetos e/ou parasitas, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Batata Agria – Conhecida por batata branca grande para fritar, batata doce amarela, batata roxa ou vermelha para cozer, batatinha branca e batatinha roxa, conhecidas por batata cartão para assar. Tubérculos frescos avulso devem apresentar-se inteiras, sãs, limpas, firmes, isentas de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos, não grelhadas e sem rama;

Beringela – Fruto pertencente à mesma família do pimentão, proveniente da planta *Solanum melongena*. Deve apresentar-se na cor roxa, com estrutura firme, casca brilhante, polpa macia e flexível, comprimento compreendido entre os 140mm e 180mm. Fornecida de acordo com as normas portuguesas em vigor.

Beterraba – Da família *Amarantaceae*, género Beta. Destinada ao consumo, de boa qualidade, inteira, isenta de defeitos, aspeto fresco e sem rama, cor vermelha, diâmetro entre 6cm e 8cm e possuir todas as características típicas da variedade. Fornecida de acordo com a legislação portuguesa em vigor;

Brócolos - Produto fresco avulso; devem apresentar-se sãos, limpos, com aspeto fresco, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, sem floração, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Caldo verde cortado – Produto fresco avulso cortado em juliana; deve apresentar-se com corte fresco de folhas verdes não rebentadas nem espigadas da couve galega, sãs, isentas de contusões e de danos, isentas de insetos e/ou parasitas, limpas, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos. O seu fornecimento será efetuado em sacos de plástico perfurado ou em caixas devidamente rotuladas;

Canónigos - Produto fresco avulso; devem apresentar-se sãos, limpos, com aspeto fresco, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos. Também conhecido como alface cordeiro;

Carambola - Produto fresco avulso; devem apresentar-se sãs, limpas, com aspeto fresco, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Castanha – Calibre médio, Cat II. Produto fresco avulso; devem apresentar-se sãs, limpas, com aspeto fresco, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Cebola – Cebola branca, cebola roxa e cebolinha. Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiras, sãs, limpas, isentas de danos, suficientemente secas para a utilização prevista, desprovidas de escape oco e resistente, isentas de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos, não geladas e sem rama. Vendidos em sacos de rede;

Cebolinho - Produto fresco avulso, deve apresentar-se são, limpo, isento de parasitas e de danos causados por parasitas, isento de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Cenoura - Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiras, sãs, limpas, firmes, isentas de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, não lenhosas, não espigadas, não bifurcadas e desprovidas de raízes secundárias, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Cenoura Baby - Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiras, sãs, limpas, firmes, isentas de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, não lenhosas, não espigadas, não bifurcadas e desprovidas de raízes secundárias, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos. Vendida em embalagem de 500 grs;

Cerefólio - Produto fresco avulso, os ramos devem apresentar-se sãos, limpos, isentos de parasitas e de danos causados por parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Chalota - Produto fresco avulso, pertencente à família das cebolas, com formato pequeno e oval; devem apresentar-se inteiras, sãs, limpas, isentas de danos, suficientemente secas para a utilização prevista, desprovidas de escape oco e resistente, isentas de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Clementina – Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiras, sãs, limpas, isentas de ferimentos, isentas de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, com nível de maturação adequado, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos, isentas de qualquer princípio de dissecação interna e de qualquer deterioração provocada por baixas temperaturas ou pelo gelo;

Coentros - Produto fresco avulso, os ramos devem apresentar-se sãos, limpos, isentos de parasitas e de danos causados por parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos. Poderão ser fornecidos em embalagem ou couvet, com peso de 100 grs;

Cogumelo Fresco – Cogumelos Enoki, Cogumelos Marron, Cogumelos Paris, Cogumelos Pleurotus, Cogumelos Portobello, Cogumelos Shitake entre outros. Fungo rico em proteínas, com reduzida percentagem de gordura, de valor nutritivo elevado. Os cogumelos devem ser fornecidos na forma de frescos, isentos de terra, sem manchas. Fornecimento em caixas devidamente rotuladas;

Courgettes – Courgette verde e Courgette amarela. Produto fresco avulso, devendo apresentar-se inteiras, sãs, limpas, com aspeto fresco, firme, isentas de parasitas e de sinais de ataques de

parasitas, isentas de cavidades e de fendas, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Couve portuguesa, couve branca/sabóia, couve-flor, couve lombarda, couve roxa, couve coração, couve romanesco – Destinadas ao consumo em fresco, categoria I, apresentar-se-ão com raízes aparadas, isentas de terra sem folhas velhas e sem grelos. O seu fornecimento será efetuado em sacos de plástico perfurado ou em caixas devidamente rotuladas;

Endívia e Endívia roxa - Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiras, sãs, limpas, com aspeto fresco, turgescer, isentas de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, não espigadas, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Erva limão, Erva cidreira e Erva príncipe - Produto fresco avulso, devem apresentar-se completas, sãs, com aspeto fresco, limpas, isentas de lesões, isentas de insetos e outros parasitas, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Ervilha torta - Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiras, sãs, limpas, isentas de danos causados por lavagem inadequada e de pisaduras, frescas quanto ao aspeto e odor, isentas de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Espargo verde – Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, isentos de danos causados por lavagem inadequada e de pisaduras, frescos quanto ao aspeto e odor, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos. Além disso, os turiões não devem ser ocos, fendidos, raspados, partidos;

Espargo branco – Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, isentos de danos causados por lavagem inadequada e de pisaduras, frescos quanto ao aspeto e odor, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos. Além disso, os turiões não devem ser ocos, fendidos, raspados, partidos;

Espinafre - Produto fresco avulso; as folhas devem apresentar-se inteiras, sãs, limpas, com aspeto fresco, isento de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isento de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Estragão – Produto fresco avulso, os ramos devem apresentar-se sãos, limpos, isentos de parasitas e de danos causados por parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Feijão verde redondo e feijão verde plano - Produto fresco avulso; as vagens devem apresentar-se inteiras, sãs, limpas, com aspeto fresco, isento de pergaminho, isento de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isento de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Flor Comestível - Produto fresco avulso; devem apresentar-se com as pétalas inteiras, com aspeto fresco, sãos, limpas, isentos de contusões e de danos, isentos de insetos e/ou parasitas,

isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos. Fornecimento em couvet devidamente rotuladas;

Folhas Shiso Verde - Shissô ou *shisô* é um produto fresco vendido em couvete. É uma erva originária da Ásia, pertence ao gênero *Perilla*, da família das menta, *Lamiaceae*. O shissô é uma planta perene que pode ser cultivada anualmente em climas temperados. A planta ocorre nas formas com *folhas* vermelhas e com *folhas* verdes. Estas folhas são usadas para colorizar alimentos. Os brotos ou plântulas de ambos os tipos são muito apreciados em saladas;

Framboesa – Produto fresco em embalagens de 125grs; devem apresentar-se inteiras, com aspeto fresco, sãs, limpas, isentas de contusões e de danos, isentas de insetos e/ou parasitas, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Funcho Cabeça e Funcho Rama - Produto fresco avulso; os bolbos (cabeça) e a rama devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, com aspeto fresco, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Gengibre – Produto fresco (raiz) avulso; os rizomas devem apresentar-se sãos, limpos, com aspeto seco, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Grelos – Produto fresco avulso do nabo; devem apresentar-se com aspeto fresco, sãos, isentos de contusões e de danos, isentos de insetos e/ou parasitas, limpos, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Groselha - Produto fresco em embalagens de 125g; devem apresentar-se inteiras, com aspeto fresco, sãs, limpas, isentas de contusões e de danos, isentas de insetos e/ou parasitas, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Hortelã, hortelã menta, hortelã da ribeira – Produto fresco avulso, os ramos devem apresentar-se sãos, limpos, isentos de parasitas e de danos causados por parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

O Jalapeno Verde – Conhecida também como pimenta-jalapenho é uma pimenta doce e de uma variedade média-grande de *Capsicum annuum* originária do México, valorizada pela sua calorosa ardência na degustação. Quando madura, a pimenta tem entre 5 e 9 cm de comprimento e é habitualmente vendida em couvete quando ainda verde;

Kiabo – Produto fresco avulso, é um fruto da planta quiabeiro da família da malva. Possui origem na Oceania. O quiabo, é uma fibrosa cônica verde e peluda, cheia de sementes brancas e redondas, muito usado em culinária antes da maturação;

Kiwi – Produto fresco avulso Inteiro sem pedúnculo, sãos, limpos, bem formados e firmes de Categoria extra – calibre 23 (grande) peso aproximado de 90 gramas, embalados separadamente numa mesma camada. As embalagens devem ser devidamente rotuladas;

Kumquat – Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, suficientemente firmes, bem formados, isentos de parasitas e de danos causados por parasitas, isentos de humidade exterior anormal e de odores e/ou sabores estranhos;

Laranja – Laranja de mesa, calibre (3/4), Laranja média, calibre (5/6) e Laranja de sumo, calibre (7/8). Produto fresco avulso, categoria I, devem apresentar-se inteiras, sãs, limpas, isentas de ferimentos ou cortes, isentas de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, com nível de maturação adequado, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos, isentas de qualquer princípio de dissecação interna e de qualquer deterioração provocada por baixas temperaturas ou pelo gelo;

Limão - Produto fresco avulso, categoria I, calibre 3, (63/71) devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, isentos de ferimentos, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, com nível de maturação adequado, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos, isentos de qualquer princípio de dissecação interna;

Lima - Produto fresco avulso, devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, isentos de ferimentos, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, com nível de maturação adequado, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos, isentos de qualquer princípio de dissecação interna;

Maçã Golden – Categoria I, calibre (70/75) média, calibre (75/80) grande, Maçã reineta, Maçã Royal Gala, (70/75), Maçã Starking, calibre (80/85). Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiras, sãs, limpas, isentas de parasitas e de danos causados por parasitas, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos e de qualquer deterioração provocada por baixas temperaturas ou pelo gelo;

Malagueta – Malagueta Verde e Malagueta Vermelha comprida. Produto fresco avulso; devem apresentar-se com nível de desenvolvimento adequado, inteiros, sãos, limpos, com aspeto fresco, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, bem desenvolvidos, isentos de golpes não cicatrizados, com o pedúnculo, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e sabores estranhos;

Mamão - Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, isentos de parasitas e de danos causados por parasitas, firmes, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Manga (Aviã) - Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiras, sãs, limpas, isentas de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isentas de danos, isentas de humidades exteriores normais e de odores e/ou sabores estranhos;

Manjerição – Produto fresco avulso, os ramos devem apresentar-se sãos, limpos, isentos de parasitas e de danos causados por parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Maracujá – Produto fresco avulso, devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isentos de danos, isentos de humidades exteriores normais e de odores e/ou sabores estranhos;

Melancia - Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiras, sãs, limpas, isentas de parasitas e de danos causados por parasitas, firmes, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Melão - Produto fresco avulso, pele de sapo; devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, isentos de parasitas e de danos causados por parasitas, firmes, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Meloa – Meloa Cantalup e Meloa Gália - Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiras, sãs, limpas, isentas de parasitas e de danos causados por parasitas, firmes, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Micro Legumes – Beterraba, Coentros, mini alho francês, mini beringela, mini bróculo, mini funcho, mini mix pimentos. Produtos frescos em couvette, inteiros sem danos, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Mirtilho - Produto fresco em embalagens de 125g; devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, isentos de parasitas e de danos causados por parasitas, firmes, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Morango – Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, com aspeto fresco, isentos de parasitas e de danos causados por parasitas, munidos do seu cálice (com exceção dos morangos silvestres), isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Nabiça – Deve apresentar-se em molho de tamanho apropriado, aspeto fresco, sem excesso de talos ou raízes, folhas velhas, amarelas ou caules fibrosos em excesso;

Nabo sem rama – Deverão ser tenros, os bolbos sem rama devem apresentar-se inteiros, sãos, firmes, limpos, com aspeto fresco, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Nectarinas - Produto fresco avulso, devem apresentar-se inteiras, sãs, limpas, isentas de ferimentos, isentas de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, com nível de maturação adequado, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos, isentos de qualquer princípio de dissecação interna;

Pak Choi – Produto fresco avulso, conhecida como couve branca chinesa, tipo repolho ou bok choy. Possuem lâminas de folhas verdes com fundo bulboso mais claro, formando um aglomerado remanescente de mostarda. Deverão estar isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Papaia – Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, isentos de parasitas e de danos causados por parasitas, firmes, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos.

Pepino – Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiros, sãos, com aspeto fresco, firmes, limpos, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, sem gosto amargo, isentos de

humidade exterior anormal e de odores e/ou sabores estranhos. Os pepinos devem ter atingido um desenvolvimento suficiente, mantendo as sementes tenras.

Pêra Rocha – Categoria I, calibre 65/70 e 70/75 - Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiras, sãs, limpas, isentas de parasitas e de danos causados por parasitas, isentas de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos e de qualquer deterioração provocada por baixas temperaturas ou pelo gelo;

Pêssego - Amarelo ou Pêssego Vermelho , categoria I, calibre (65/70) - Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiros, sãos, com aspeto fresco, firmes, limpos, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, sem gosto amargo, isentos de humidade exterior anormal e de odores e/ou sabores estranhos;

Physalis – Produto fresco em embalagens de 100grs; devem apresentar-se com o cálice fechado, inteiros, sãos, limpos, isentos de parasitas e de danos causados por parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Pimento – Pimento amarelo, pimento verde, pimento vermelho, pimento padron. Produto fresco avulso; devem apresentar-se com nível de desenvolvimento adequado, inteiros, sãos, limpos, com aspeto fresco, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, bem desenvolvidos, isentos de golpes não cicatrizados, com o pedúnculo, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e sabores estranhos;

Piripiri – Piripiri vermelho e piripiri verde – Produto fresco avulso, conhecido também como pimenta malagueta em vagem. Devem apresentar-se com nível de desenvolvimento adequado, inteiros, sãos, limpos, com aspeto fresco, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, bem desenvolvidos, isentos de golpes não cicatrizados, com o pedúnculo, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e sabores estranhos;

Pitaya Vermelha - Pitaia é o nome dado ao fruto de várias espécies de cactos epífitos dos gêneros Hylocereus e Selenicereus, nativas de regiões da América Central e México. O termo "pitaia" significa "fruta escamosa". Deverão ser fornecidos com aspeto fresco, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, bem desenvolvidos, isentos de golpes não cicatrizados, com o pedúnculo, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e sabores estranhos;

Poejo - Produto fresco avulso, os ramos devem apresentar-se sãos, limpos, isentos de parasitas e de danos causados por parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Rabanete – Produto fresco avulso; devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos e sem raíz, com aspeto fresco, com nível de desenvolvimento adequado, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;

Rebentos – Rebentos de soja (feijão mungo), Rebentos de Alfafa, Rebentos de Ervilha. Produtos frescos, são plantas em rebentação e germinação das suas sementes, utilizadas em pratos glamorosos, tanto pela sua apresentação como pela sua riqueza de vitaminas. O seu sabor e suave e é utilizado em todas as saladas e muitos pratos variados;

Romã – Produto fresco avulso, a romã é o fruto da romãzeira, comum no mediterrâneo oriental e médio oriente onde a polpa é usada para a preparação de aperitivos, sobremesa ou algumas vezes em bebida alcoólica. O seu interior é subdividido por finas películas, que formam pequenas sementes possuidoras de uma polpa comestível;

Sakura Cress Mix - Sakura Mix e Shiso Cress Mix. São misturas de mini ervas aromáticas, combinando vários sabores reconhecíveis e pronunciados. As várias variedades de agrião no Sakura Mix oferecem muitas opções. Borage Cress combina bem com peixes. O sabor do Tahoon Cress é perfeito em combinação com cogumelos selvagens ou de caça. O Rock Chives tem um sabor intenso de alho, mas sem o 'efeito alho'. Sakura Cress e Daikon Cress são variedades com sabor de rabanete apimentado;

Salicornia – Planta de folhas verdes, em forma de escama tolerante à água salgada. Cresce em ambientes salinos e é conhecida por sal verde ou espargo do mar. Esta planta é um alimento extremamente versátil, podendo ser consumida em fresco, crua ou cozinhada numa grande diversidade de pratos, desidratada ou triturada como especiaria, usada para temperar alimentos;

Salsa – Salsa frizada. Produto fresco é a erva aromática mais popular e utilizada na culinária e entra na preparação de uma gama muito variada de pratos. Graças à suavidade do seu aroma e sabor, a salsa é uma erva muito apreciada na confeção de pratos de peixes, mariscos, carnes vermelhas, aves, legumes, ovos, sopas, molhos, massas, em quase todos os tipos de pratos salgados. É indispensável num ramo de cheiros e na decoração de algumas iguarias. Vendida avulso ou em couvette;

Salvia – Produto fresco avulso é um género botânico da família Lamiaceae, conhecidas como Salva em Portugal e Sálvia no Brasil. Quando nada mais é especificado, parte-se do princípio de que se está a falar de Sálvia-comum. Este género inclui arbustos, plantas perenes e anuais;

Tomate – Tomate Cacho, Tomate Cherry, Tomate Rama, Tomate Chucha, Tomate Coração de Boi, Tomate grande. Produto fresco e conforme as suas categorias e tamanho, todos de Categoria I, inteiro, tipo sulcado, de aspeto fresco, convenientemente limpos, com um grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração. As embalagens devem ser homogéneas, conter tomate da mesma origem, variedade e qualidade, bem como estado de maturação calibre e coloração. A embalagem deverá ser rotulada;

Tomilho – Tomilho limão. Erva aromática fresca da família Lamiaceae, é um subarbusto aromático da família das labiadas. Tal subarbusto apresenta folhas pequenas, lineares ou lanceoladas, com flores róseas ou esbranquiçadas. Vendido avulso ou em couvettes de 125grs.;

Toranja Vermelha – Produto fresco, a toranja ou toronja, também conhecida pelo seu nome em inglês grapefruit é um citrino híbrido, resultante do cruzamento do pomelo com a laranja. Este fruto também é conhecido pelos nomes de jamboa, laranja-melancia, pamplemussa, laranja vermelha, laranja moro, laranja-romã entre outras denominações;

Uva – Uva branca, Uva branca sem grainha e Uva preta (Red Globe). Conhecidas por uvas de mesa. Produtos frescos avulso; devem apresentar-se em cachos inteiros, são, limpos, com aspeto fresco, com nível de desenvolvimento adequado, isentos de parasitas e de sinais de ataques de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos;