

CABAZ DO MAR

INFORMAÇÕES

O Cabaz do Mar é entregue numa caixa de esferovite onde vai acondicionado o pescado que lhe é destinado a cada entrega.

Este pescado é proveniente dos pescadores do nosso concelho e a sua variedade, grau de frescura e de higiene são sempre garantidos.

O cabaz é composto por 3Kg de uma lista de 35 espécies de pescado amanhado. A lista é a que está online e caso queira ser consumidor/a deverá escolher no máximo 3 espécies que nunca quer receber. Todas as outras poderá encontrar no seu cabaz a cada entrega. Não nos é possível avisar com antecedência quais as espécies que irão receber sendo que 1/3 do peso do cabaz será sempre de espécies com menos valor comercial estabelecendo assim uma relação de proximidade e de cidadania entre o consumidor e o pescador numa lógica de reciprocidade.

As entregas são realizadas à quinta-feira de manhã (excepto quando as condições do estado do mar não o permitem e nesse caso cada consumidor será avisado antecipadamente desta alteração), e cada cliente pode escolher a sua periodicidade - semanal, quinzenal ou mensal. Esta mesma periodicidade pode ser alterada por cada consumidor e em qualquer momento desde que anteceda 48h da sua próxima entrega. Por exemplo: pode escolher que quer receber semanalmente e depois alterar para quinzenalmente e vice versa.

Também são possíveis de efetuar encomendas de pescado específicas (espécies e peso) mesmo que não seja no dia da entrega do seu cabaz. Aqui alertamos para a possibilidade desta encomenda não custar os 22€ do cabaz, mas o formato de entrega é idêntico.

O valor do Cabaz do Mar é assim de 22€ para 3Kg de pescado amanhado e entregue num local à sua escolha (a combinar sempre com o pescador/vendedor que entrega o produto).

Na primeira entrega para além do valor do cabaz, cada cliente paga ainda 5€ relativamente às duas caixas de esferovite que a partir desse momento lhe pertencem, ou seja, cada caixa custa 2.5€ e na primeira entrega paga duas pois apesar de receber apenas uma a outra será depois entregue com a 2ª entrega do cabaz.

As caixas irão devidamente identificadas, garantindo que cada caixa é de um determinado cliente.

A cada entrega e depois de retirar o seu pescado, deve lavar a caixa em água corrente, de preferência quente e juntar um pouco de detergente próprio para a loiça e um pouco de lixívia, evitando assim maus cheiros e a degradação da sua caixa. Sempre que as caixas/tampas se danificarem e/ou não apresentarem as condições de higiene necessárias para o acondicionamento do pescado estas serão substituídas. O cliente será informado ficando a seu cargo o pagamento de nova caixa.

Esta modalidade reduz a poluição contribuindo para um ambiente mais limpo.

