



Instituto Politécnico
de Viana do Castelo

2020/CPRE/012 – Aquisição de serviços para a "Conceção da Carta Gastronómica do Minho" e "Programa de Capacitação e divulgação para a valorização e qualificação da gastronomia minhota e dos produtos locais junto dos produtores locais, dos operadores (retalho, agroalimentar, restauração e hotelaria)

Caderno De Encargos

INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO

2020/03/27

Criado por: IPVC

2020/CPRE/012 – Aquisição de serviços para a "Conceção da Carta Gastronómica do Minho" e "Programa de Capacitação e divulgação para a valorização e qualificação da gastronomia minhota e dos produtos locais junto dos produtores locais, dos operadores (retalho, agroalimentar, restauração e hotelaria)

Caderno De Encargos

Índice

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS	4
Entidade pública adjudicante	4
Objeto da adjudicação.....	4
Financiamento do contrato	4
Preço Base.....	4
Condições de Pagamento.....	5
Prazo de execução do contrato	5
Gestor de contrato.....	5
Sigilo	5
Penalizações.....	5
Cessão da posição contratual	6
Casos fortuitos ou de força maior.....	6
Cessação da prestação de serviços.....	6
Rescisão do contrato	6
Legislação aplicável e foro competente	7
PARTE II – Responsabilidade social e ambiental	7
dos fornecedores perante o IPVC.....	7
Objetivo.....	7
Âmbito.....	7
Responsabilidade	7
Regras a cumprir no interior das instalações do IPVC.....	8
Documentação obrigatória	8
PARTE III - CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS.....	9
Locais de fornecimento do serviço.....	9
Atividades Desenvolvidas no IPVC	9

PARTE IV - CLÁUSULAS ESPECÍFICAS.....	10
Caracterização Genérica do Serviço.....	10
Quantidades.....	10
Especificações Técnicas	10
Dever de Colaboração	14

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS

Artigo 1º

Entidade pública adjudicante

A entidade pública adjudicante é o **Instituto Politécnico de Viana do Castelo**, abreviadamente designado por IPVC, pessoa coletiva n.º 503 761 877, com sede na Rua Escola Industrial e Comercial de Nun'Álvares, n.º 34, 4900-347 Viana do Castelo

Artigo 2º

Objeto da adjudicação

O objeto do contrato consiste na aquisição de serviços para a "Conceção da Carta Gastronómica do Minho" e "Programa de Capacitação e divulgação para a valorização e qualificação da gastronomia minhota e dos produtos locais junto dos produtores locais, dos operadores (retalho, agroalimentar, restauração e hotelaria) do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, nas condições estabelecidas no presente caderno de encargos e de acordo com as categorias previstas no Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão, de 28 de Novembro (CPV).

Artigo 3º

Financiamento do contrato

O encargo previsto no contrato será suportado pelo Orçamento do “projeto Minho – Região Europeia da Gastronomia”, Aviso Sistema de Apoio às Ações Coletivas “Qualificação”, nº Norte - 53 - 2016 – 07, previsto no orçamento do Instituto Politécnico de Viana do Castelo

Artigo 4º

Preço Base

1. Nos termos do n.º 1 do artigo 47º do Código dos Contratos Públicos (doravante designado CCP), o valor para efeito do preço base global do procedimento é de **68.329,20 euros**, ao qual acresce o imposto sobre o valor acrescentado preços atualizados do mercado obtidos através da consulta preliminar prevista no artigo 35.º -A.
2. A informação pertinente resultante da consulta preliminar será, caso seja solicitada, disponibilizada aos futuros concorrentes do procedimento, após terminado o prazo de apresentação de propostas, através de um pedido em “outras comunicações” na plataforma Acingov.
3. O procedimento está dividido em lotes da seguinte forma:
 - a. **Lote 1 - 19.980,00 euros.**
 - b. **Lote 2 – 17.500,00 euros**
 - c. **Lote 3 – 12.399,20 euros**
 - d. **Lote 4 – 18.450,00 euros**
4. O valor do contrato resultante deste procedimento corresponde ao valor máximo das aquisições a efetuar no período de vigência do contrato.

Artigo 5º

Condições de Pagamento

1. Os pagamentos serão efetuados no prazo de 60 dias nos termos previstos no art.º 299º do CCP.
2. Em caso de discordância por parte do contraente público, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao cocontratante, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida de acordo com as regras contabilísticas aplicadas.

Artigo 6º

Prazo de execução do contrato

O contrato tem início à data do envio da nota de encomenda e termo a **30 de abril de 2020**.

Artigo 7º

Gestor de contrato

Ao abrigo do art.º 96º do CCP o gestor de contrato nomeado para o presente procedimento é Joana Maria Gomes dos Santos Guerreiro, docente do IPVC, com a função de acompanhar permanentemente a execução do presente contrato, sendo que toda e qualquer anomalia, defeito ou desvio às cláusulas do mesmo devam ser reportadas por si e de imediato ao órgão competente, fazendo-se acompanhar por relatório com o elenco das medidas corretivas que julgue necessárias, nos termos e para os efeitos do artigo 290º - A do CCP.

Artigo 8º

Sigilo

O adjudicatário obriga-se ao sigilo de quaisquer informações que obtenha em virtude da execução do contrato, salvo se prévia e expressamente autorizado pela entidade contratante, nos termos e para os efeitos da Lei de Proteção de Dados Pessoais.

Artigo 9º

Penalizações

1. No caso de mora no cumprimento ou cumprimento defeituoso das prestações do contrato por parte do adjudicatário e das garantias dadas, poderá o Instituto Politécnico de Viana do Castelo interpelar o adjudicatário para cumprir pontualmente as tarefas contratadas, quando tal ainda for possível e se mantenha o interesse do credor na prestação, devendo nesse caso o adjudicatário dar-lhe cumprimento imediato, bem como suportar os danos que o Instituto Politécnico de Viana do Castelo sofra na sequência de tais atos.
2. Ao ser interpelado para os efeitos previstos no número anterior, deverá o adjudicatário cumprir imediatamente e de forma integral e satisfatória a prestação em falta.

3. Em caso de atraso na conclusão da execução do serviço por facto imputável ao segundo outorgante, o primeiro outorgante pode aplicar, se assim o entender, uma sanção contratual pecuniária, por cada dia de atraso, de acordo com a lei (art.º 329º do CCP).

4. Para o efeito do disposto na cláusula anterior, não se considera que o segundo outorgante deu início à execução do serviço enquanto não tiver assinado o contrato.

Artigo 10º

Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.

2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:

1. Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento;

2. A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55º do Decreto-Lei n.º. 18/2008, de 29 de Janeiro e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.

3. A cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante deve cumprir o estipulado no artigo 318º-A do CCP.

Artigo 11º

Casos fortuitos ou de força maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, 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, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.

2. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Artigo 12º

Cessação da prestação de serviços

O IPVC pode rescindir o contrato, logo que se verifique o não cumprimento das condições definidas no presente Caderno de Encargos ou na Lei.

Artigo 13º

Rescisão do contrato

1. O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do presente contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.

2. Para efeitos do número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando o adjudicatário não cumprir integralmente as condições e obrigações deste contrato, no prazo previsto no artigo 6º do presente caderno de encargos.

3. A rescisão não prejudica o pagamento ao adjudicatário dos serviços já prestados em conformidade com o contrato.

4. A rescisão não poderá afetar os serviços num prazo inferior a 60 dias úteis a contar da data da notificação.

Artigo 14º

Legislação aplicável e foro competente

Em tudo o que o presente Caderno de Encargos for omissivo observar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável e, em qualquer caso, sempre a Lei portuguesa.

PARTE II – Responsabilidade social e ambiental dos fornecedores perante o IPVC

Artigo 15º

Objetivo

O desempenho social, ambiental e económico do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (IPVC) depende também do desempenho dos seus fornecedores. Desta forma, para que o IPVC possa concretizar os seus objetivos, é também necessário, que todas as entidades contratadas por este partilhem dos princípios e valores estabelecidos.

No âmbito do seu Sistema de Gestão e para garantir o cumprimento integral dos requisitos legais aplicáveis, das normas NP EN ISO 9001 e NP 4469-1, o IPVC disponibiliza na sua página (<https://on.ipvc.pt/index6.php>), todos os princípios de responsabilidade social e ambiental dos fornecedores perante o IPVC.

Artigo 16º

Âmbito

O disposto no número anterior é aplicável a todas as entidades adjudicatárias resultantes deste procedimento.

Artigo 17º

Responsabilidade

O fornecedor é responsável pelo cumprimento integral dos requisitos legais e pelos requisitos definidos no presente capítulo, devendo monitoriza-los e verificar o seu cumprimento, desde o momento o momento da adjudicação e aceitação da nota de encomenda.

O incumprimento dos requisitos e dos princípios de responsabilidade social e ambiental dos fornecedores perante o IPVC poderão originar a suspensão da execução do contrato ou a sua cessação.

Artigo 18º

Regras a cumprir no interior das instalações do IPVC

É da responsabilidade dos fornecedores dar a conhecer aos seus colaboradores e subcontratados as regras estabelecidas neste regulamento, de forma a assegurar o seu cumprimento.

O fornecedor e os seus trabalhadores, quando acederem às instalações do IPVC, devem cumprir os seguintes requisitos:

- Cumprir integralmente a legislação aplicável, nomeadamente os aspetos relativos à Segurança e Saúde, Ambiente e Relações de Trabalho.
- Respeitar as regras e sinalização de segurança existente;
- Assegurar a utilização de equipamentos de proteção individual (EPI's), de acordo com atividades desenvolvidas;
- Respeitar as regras de separação de resíduos;
- Caso ocorra algum acidente durante a prestação do serviço ou fornecimento de bens, comunicar de imediato, devendo ser elaborado e disponibilizado ao IPVC um relatório escrito, com a análise das causas e ações correção e corretivas aplicadas e/ou a aplicar
- Numa situação de emergência e em caso de evacuação, obedecer com rigor às instruções dadas pelos elementos das equipas de evacuação ou responsável interno.

Artigo 19º

Documentação obrigatória

Os fornecedores ficam obrigados a disponibilizar ao IPVC a seguinte documentação no momento da entrega dos documentos de habilitação:

- a) Documentos relativos à Entidade:
 - Apólice de seguros de acidentes de trabalho;

PARTE III - CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS

Artigo 20º

Locais de fornecimento do serviço

O fornecimento dos serviços será prestado no Instituto Politécnico de Viana do Castelo

Artigo 21º

Atividades Desenvolvidas no IPVC

O IPVC é uma instituição pública de ensino superior que tem como missão, difundir e transferir conhecimento e cultura, promover a formação integral dos cidadãos e a aprendizagem ao longo da vida, numa atitude de permanente inovação, qualidade e espírito empreendedor, centrado no desenvolvimento regional, do país e na internacionalização, em convergência com o espaço europeu do ensino superior.

PARTE IV - CLÁUSULAS ESPECÍFICAS

Artigo 22º

Caracterização Genérica do Serviço

A prestação de serviços ou fornecimento caracteriza-se essencialmente pela aquisição de serviços para a "Conceção da Carta Gastronómica do Minho" e "Programa de Capacitação e divulgação para a valorização e qualificação da gastronomia minhota e dos produtos locais junto dos produtores locais, dos operadores (retalho, agroalimentar, restauração e hotelaria) do Instituto Politécnico de Viana do Castelo

Artigo 23º

Quantidades

A tabela seguinte descreve as quantidades a comprar por cada item constante nas cláusulas técnicas, assim como, os respetivos valor base.

Lotes	Designação	Quantidade	Preço TOTAL
Lote 1	Referencial Gastronómico do Minho, enquadrado na Região Europeia da Gastronomia	1	19.980,00
Lote 2	Capacitação dos restaurantes e operadores, enquadrado na Região Europeia da Gastronomia	1	17.500,00
Lote 3	Divulgação e Apresentação do Referencial Gastronómico do Minho, enquadrado na Região Europeia da Gastronomia	1	12.399,20
Lote 4	Modelo de Governança da Qualificação Enogastronomica do Minho	1	18.450,00

Artigo 24º

Especificações Técnicas

Os serviços a adquirir têm as seguintes especificações técnicas:

Lote 1 - Referencial Gastronómico do Minho, enquadrado na Região Europeia da Gastronomia

A gastronomia portuguesa é reconhecida e elevada qualidade e constitui uma parte importante do património cultural do nosso país. Os pratos típicos de cada região são resultado da história desses territórios e das populações que neles vivem. Constituindo um relevante ativo económico, a gastronomia minhota tem sido também um fator de desenvolvimento, valorizando os produtos locais com que os pratos são confeccionados e dinamizando modelos de exploração turística que respeitem o ambiente e o património. Nesse sentido, este projeto tem como objetivo a valorização do receituário minhoto na gastronomia local e nacional, trazendo maior visibilidade pública aos pratos tradicionais e estimulando a população e os restaurantes a recolocarem estes pratos no centro da alimentação e

promovendo-os. Como resultado deste projeto esperamos ser um contributo para valorizar o património gastronómico e trazer os paladares mais apetitosos para as mesas portuguesas. Este projeto tem como objetivo o desenvolvimento de quadro conceptual e metodológico para o referencial Gastronómico do Minho, com indicação dos seus objetivos gerais e específicos, metodologia usada e principais resultados esperados.

Objetivos

1) Organização do receituário da gastronomia minhota:

- a) Levantamento das especialidades gastronómicas características do Minho, dos ingredientes regionais e dos modos de confeção regionais;
- b) Definição das matérias-primas endógenas e dos produtos não oriundos da região que são toleráveis e dos processos de produção e confeção, que garantam as características essenciais da gastronomia Minhota;
- c) Estabelecimento das relações entre o receituário e os produtos locais.

Como

- 1) Elaboração dos indicadores de qualidade e de exigência que constituirão a base para o Referencial da Restauração Minhota.
- 2) Exploração da inovação da gastronomia minhota.
- 3) Estabelecimento de relações entre a gastronomia do Minho e o desenvolvimento empresarial e económico do território.
- 4) Produção de relatório final com estruturação do Referencial Gastronómico do Minho e apresentação dos seus vários elementos.
- 5) Pesquisa, elaboração e criação do storytelling de cada prato de cada região, junto das entidades dando a conhecer a verdadeira origem de cada receita

Lote 2 - Capacitação dos restaurantes e operadores, enquadrado na Região Europeia da Gastronomia

Criação de um programa de qualificação da restauração, que passa pela construção de um referencial da qualificação da restauração e de sessões de divulgação junto dos produtores locais, dos operadores (retalho, agroalimentar, restauração e alojamento). O objetivo deste projeto pretende reabilitar, introduzir e catalogar junto destas entidades os produtos endógenos, com vista à criação de uma região sustentável, com uma economia circular que lhe permita uma diferenciação efetiva no panorama nacional e internacional.

Pretende-se ainda a criação de uma lista de critérios que poderão servir de base à qualificação da restauração sob a alçada da marca “Amar o Minho”, dando notoriedade à marca e o modelo de governança que poderá tornar este objetivo exequível.

Objetivos

- 1)Sensibilizar os empresários para as vantagens de incluírem nas suas ementas receitas da cozinha tradicional Minhota e as mais valias em utilizarem produtos endógenos.
- 2)Capacitar os empresários e colaboradores de ferramentas que os possibilitem definir os seus fatores críticos de sucesso num mercado cada vez mais global, mas que procura a diferenciação local.
- 3)Construção de uma imagem gastronómica que assuma uma clara intenção de desenvolvimento turístico, enquanto instrumento de marketing relacional. Fortalecer a notoriedade dos negócios abrangidos bem como a promoção da sua inovação, com o objetivo de fortalecer a imagem da região minhota em Portugal e no mundo

Como

- 1)Elaboração de Workshops temáticos que potencie a gastronomia local, com uma tendência clara para a capacitação dos empresários no que diz respeito ao uso dos produtos endógenos na confeção dos seus pratos.
- 2)Ações de capacitação com chefs de cozinha moderna e tradicional, gastrónomos e opinion makers de gastronomia, que promova o debate e valorize o confronto de ideias com o objetivo de construir uma linha condutora para o futuro próximo da gastronomia minhota.
- 3)Comunicação juntos da imprensa regional e nacional sobre os resultados desta ação, que permita uma valorização do trabalho desenvolvido e um reconhecimento dos empresários envolvidos.

Lote 3 – Divulgação e Apresentação do Referencial Gastronómico do Minho, enquadrado na Região Europeia da Gastronomia

Organização e gestão de seminários e exposições distribuídas pelas 3 CIMs do Minho (CIM Alto Minho, CIM Cávado e CIM Ave) com o objetivo de apresentar e divulgar a conceção do Referencial Gastronómico do Minho. Através de reuniões de Focus Group realizados nas CIM do Alto Minho, Ave e Cávado com a presença dos municípios que as integram, para discutir o tema Conceção Do Referencial Gastronómico Do Minho, pretendemos reunir especialistas na área, representantes de diferentes municípios, com o objetivo de refletir e ajudar a definir o quadro conceptual e metodológico para o Referencial Gastronómico do Minho. Realização de um relatório final sob tema Conceção Do Referencial Gastronómico Do Minho, realizado no âmbito do Minho Região Europeia da Gastronomia. Apresentação do trabalho final da Carta Gastronómica Do Minho, realizado no âmbito do Minho Região Europeia da Gastronomia, em Novembro de 2020

Objetivos

- 1) Organização do seminário de apresentação do relatório final com a organização Referencial Gastronómico do Minho, validada por Comissão de Acompanhamento (CIM's, Peritos);
- 2) Seminários e exposições com a apresentação pública do Referencial Gastronómico do Minho (1 apresentação por CIM);

Como|

- 1) Cada município poderá identificar uma receita, prato, menu sobre a qual deve criar uma narrativa.
- 2) Cada município deverá apresentar a história do seu prato típico harmonizando com o vinho verde mais adequado, permitindo uma experiência enogastronómica.
- 3) Envolver os eventos relacionados com a gastronomia como base de trabalho para a recolha do receituário e dos produtos endógenos do território.
- 4) Associação da gastronomia minhota a toda a componente cultural desde arqueológica, literária, artística da região.
- 5) Envolver Associações de Desenvolvimento Local, Confrarias do Minho, Turismo Porto e Norte de Portugal e literatura existente.

Lote 4 – Modelo de Governança da Qualificação Enogastronomica do Minho

Enquadramento e Estudo para Qualificação da marca “Amar o Minho” em todo o território da região minhota, incentivando à cooperação e colaboração de todos os municípios, associações de desenvolvimento, produtores e empresários da restauração, hotelaria e vinhos.

Assegurar a marca desenvolvida será implementada e funcionará como ofício da enogastronomia que caracteriza e diferencia o Minho.

Criação de um modelo de governação de forma a garantir o sucesso da implementação do projeto assim como na divulgação e notoriedade à marca “Amar o Minho”.

Criação de um método de implementação e governança, através da criação de um selo comum aos restaurantes, hotelaria e produtores envolvidos. Este modelo permitirá prevenir danos ao projeto, por meio de mecanismos que impeçam qualquer tipo de prática que seja nociva ao projeto.

Objetivos|

- 1) A simplificação, privilegiando a segregação das responsabilidades para o exercício das funções de orientação técnica, e valorizando o envolvimento dos parceiros.
- 2) A orientação para resultados, concretizada através da valorização dos resultados nas implementações e a sua avaliação e consequências daí decorrentes no final dos projetos.
- 3) O estabelecimento de regras comuns, que não só assegurem condições de equidade e de transparência, mas, também, a competição entre stakeholders.
- 4) A simplificação do acesso aos stakeholders e a redução dos respetivos custos administrativos.

Como

- 1) Criação de uma equipa consultiva através de um grupo de pessoas com experiência e os profissionais qualificados.
- 2) Realização reuniões periódicas para estimular o modelo governança para o acompanhamento dos projetos em andamento, a comunicação das novas diretrizes e a elaboração dos planos de ação, que estão diretamente relacionados aos indicadores de desempenho e às metas.
- 3) Criação de um Modelo de Governança da Minho Inovação para o projeto que seja agregador para os produtores/restaurantes/empresários e custos associados para fazer parte.

Artigo 25º

Dever de Colaboração

O IPVC obriga-se a colaborar com o adjudicatário na adoção de soluções e na obtenção dos meios necessários ao correto desempenho dos serviços ou fornecimento do bens.