



CADERNO DE ENCARGOS

Aquisição de Serviços para elaboração de Caderno de Referenciais para a seleção e caracterização dos principais produtos enogastronómicos do Minho e promoção de ações de capacitação-” Arroz de Pica no Chão de Vila Verde” , no âmbito da atividade Estruturação, valorização e promoção dos produtos endógenos do Minho, da Ação “Qualificação e Valorização da Gastronomia do Minho”, do projeto Minho Região Europeia da Gastronomia/Sistema de Apoio às Ações Coletivas-Qualificação

Aprovado

A Vereadora de Educação
cultura e Ação Social

2024/01/08 ¹

[Handwritten signature]

Delefebra

Parte I

Do contrato

Artigo 1.º

Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual, que tem por objeto a aquisição de serviços para elaboração de Caderno de Referenciais para a seleção e caracterização dos principais produtos enogastronómicos do Minho e promoção de ações de capacitação- “Arroz de Pica no Chão de Vila Verde”, no âmbito da atividade Estruturação, valorização e promoção dos produtos endógenos do Minho, da Ação “Qualificação e Valorização da Gastronomia do Minho”, do projeto Minho Região Europeia da Gastronomia/Sistema de Apoio às Ações Coletivas-Qualificação.

Artigo 2.º

Definições

Para efeitos do presente Caderno de Encargos, apresentam-se ou adotam-se as seguintes definições:

CCP – Códigos dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na redação atual.

Contrato – contrato a celebrar entre a entidade adjudicante e o adjudicatário nos termos do presente caderno de encargos.

Órgão competente para a decisão de contratar – Vereadora da Educação, Cultura e Ação Social da CMVV

Entidade Adjudicante – Município de Vila Verde;

Adjudicatário – Entidade convidada a quem se adjudica a execução do contrato.

Artigo 3.º

Forma e documentos contratuais

1- O contrato será reduzido a escrito em data conveniente para as duas partes no prazo

Deferência

máximo de 30 dias após a aceitação da minuta pelo adjudicatário.

2- Fazem parte integrante do contrato os seguintes documentos:

- a) Os suprimentos dos erros e omissões do caderno de encargos identificados pelas entidades convidadas, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativas ao caderno de encargos;
- c) O presente caderno de encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos à proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

3- Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2, a prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe.

4- Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos ao conteúdo do contrato propostos pelo órgão competente para a decisão de contratar e aceites pelo adjudicatário.

Artigo 4.º

Duração do contrato

O contrato inicia-se na data da sua publicação no portal www.basegov.pt e termina no dia 15/04/2021.

Artigo 5.º

Obrigações do adjudicatário

1- O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.

2- Constituem ainda obrigações do adjudicatário:

- a) Apresentar os documentos de habilitação a que estão obrigados, nos termos do artigo 81.º do CCP;

Diferenças

- b) Prestar o serviço à entidade adjudicante, conforme as especificações do presente caderno de encargos;
- c) O adjudicatário obriga-se a recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;
- d) Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à entidade adjudicante, o facto que torne total ou parcialmente impossível a prestação do serviço objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
- e) Não alterar as condições da prestação do serviço fora dos casos previstos no caderno de encargos.
- f) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
- g) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- h) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
- i) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

Artigo 6.º

Obrigações da entidade adjudicante

Constituem obrigações da entidade adjudicante:

- 1- Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário.

Artigo 7.º

Patentes, licenças e marcas registadas

Suplemento

São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da obtenção ou utilização, no âmbito do contrato, de patentes, licenças ou marcas registadas.

Artigo 8.º

Alterações ao contrato

- 1- Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.
- 2- A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 10 (dez) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração;
- 3- O contrato pode ser alterado por:
 - a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
 - b) Decisão judicial ou arbitral;
 - c) Razões de interesse público.
- 4- A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

Artigo 9.º

Cessão da posição contratual

- 1- Não é permitida a cessão da posição contratual sem autorização prévia do Município de Vila Verde.
- 2- A cessão da posição contratual obedece ao disposto nos artigos 317.º a 319.º do CCP.

Artigo 10.º

Subcontratação

- 1- O contrato tem carácter *intuitu personae*, pelo que o adjudicatário não pode subcontratar, no todo ou em parte, a execução do seu objeto.
- 2- Excetua-se da proibição do número anterior a subcontratação que seja objeto de autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante.

Diferença

3- Em caso de subcontratação, o adjudicatário mantém-se plenamente responsável pela execução do contrato.

Artigo 11.º

Preço base

O preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar é de **15.500,00€ (quinze mil e quinhentos euros)**.

Artigo 12.º

Preço e condições de pagamento

- 1- A entidade adjudicante obriga-se a pagar ao adjudicatário o valor global constante da proposta adjudicada.
- 2- O pagamento das faturas é efetuado no prazo de 30 dias.
- 3 – O pagamento é efetuado faseadamente e da seguinte forma:
 - 40% do total do valor , após entrega do Relatório Intercalar;
 - 60% do valor total, após execução de todas as tarefas e entrega do Relatório final de prestação de serviços.

Artigo 13.º

Boa fé

As partes obrigam-se a atuar de boa fé na execução do contrato e a não exercer os direitos nele previstos, ou na lei, de forma abusiva.

Artigo 14.º

Uso de sinais distintivos

Nenhuma das partes pode utilizar a denominação, marcas, nomes comerciais, logótipos e outros sinais distintivos do comércio que pertençam à outra sem o seu prévio consentimento escrito.

Definido

Parte II

Especificações técnicas

Artigo 15.º

Características Técnicas

1 - Enquadramento

O projeto “Minho Região Europeia da Gastronomia”, aprovado pelo Norte 2020, visa intervir nos domínios do setor agroalimentar e da gastronomia que se revelam fundamentais para a promoção de inovação e da afirmação das apostas de especialização inteligente no território do Minho (NUTS III Minho, Cávado e Ave, num total de 24 concelhos), apresentando como objetivo geral a “dinamização de um conjunto diversificado de iniciativas tendo em vista a valorização económica do Minho enquanto região gastronómica de excelência”.

Assim, no âmbito da Ação 1 – Qualificação & Valorização da “Gastronomia do Minho”, está prevista a atividade de estruturação, valorização e promoção dos produtos endógenos do Minho: elaboração de um caderno de referenciais para a seleção e caracterização dos principais produtos enogastronómicos do Minho, com vista à qualificação, através de uma valorização de produtos locais/tradicionais cuja produção e/ou transformação tem vindo a ser estimulada no Minho e que sejam produtos emblemáticos da gastronomia do território. Prevê-se, ainda, a realização de ações de capacitação, cuja implementação pretende, essencialmente, desenvolver formas de valorizar os produtos endógenos agrícolas e agroalimentares no contexto da restauração e outros agentes.

Para o efeito, pretende-se avançar para a qualificação, através de uma proteção comunitária, do produto “Arroz de Pica no Chão de Vila Verde”, cuja produção e/ou transformação tem vindo a ser estimulada no concelho de Vila Verde e que pelas ações que tem vindo a ser realizadas nos últimos anos se tornou num dos produtos emblemáticos da gastronomia deste território.

Definido

2 – Prestação do serviço

A proposta de prestação de serviço compreende o seguinte:

1. Elaboração o caderno de referenciais do produto “Arroz de Pica no Chão de Vila Verde”, com vista à sua qualificação.

Para o efeito, as tarefas a desenvolver são:

- a) Identificação/caracterização do produto com potencial económico e cultural para ser valorizado;
- b) Sobre o produto ou da gastronomia tradicional deverá incidir o processo de qualificação. A seleção/caracterização do produto proposto para valorização, deve atender aos seguintes critérios: i) potencial económico atual e futuro; ii) transversalidade do produto na Região-Produto Minho; iii) genuidade do produto e/ou processo de transformação; iv) impacto económico e turístico para a região.
- c) Elaboração do caderno de especificações do produto com vista à qualificação ou qualificação para o mercado;
- d) Estruturação e montagem da estratégia do sistema de acompanhamento e monitorização do processo, bem como da estratégia de promoção comercial a ser apresentado num relatório final.

2. Desenvolver ações de capacitação dirigidas a empresários da restauração e técnicos envolvidos nas ações de divulgação do produto (designadamente no âmbito da Festa das Colheitas de Vila Verde- Feira Mostra de Produtos Regionais, do Fim de Semana Gastronómico “Vila Verde, Capital do Pica no Chão” e outras) e que estejam envolvidos nos concursos gastronómicos do produto. Neste sentido, as tarefas a desenvolver traduzem-se:

- a) Ação 1- Realização de workshops, com vista à criação de um painel de provadores que terá como objetivo assegurar a manutenção da qualidade do produto selecionado e de outros que o Município pretenda promover. Dinamização de dois workshops, um direcionado ao treino de painel de avaliação sensorial e um segundo direcionado aos técnicos envolvidos na organização de provas sensoriais para concursos no âmbito de eventos de valorização de produtos locais- workshops “Avaliação Sensorial como

21/06/2002

ferramenta de valorização de produtos locais”.

b) Ação 2-Realização 1 workshop “Valorização de produtos endógenos na restauração do Minho”, direcionada aos empresários da restauração, no sentido de apresentar estratégias de comunicação baseadas na elaboração de Cartas de Vinhos e Cartas Gastronómicas que valorizem a utilização dos recursos agrícolas e agro-alimentares endógenos.

As ações de capacitação devem contemplar não só a produção de informação e suporte às mesmas e que serão fornecidas aos formandos, mas deve contemplar um relatório final que agregue as estratégias comerciais que serão abordadas no âmbito da ação 2.

A elaboração deste trabalho dará origem ao seguinte:

- a) Caderno de referencial com o produto do Município de Vila Verde;
- b) Relatório sobre o produto sobre o qual incidiu o processo de qualificação ou qualificação para o mercado e o seu resultado final;
- c) Relatório Preliminar e Relatório Final com a estratégia do sistema de acompanhamento e monitorização do processo, bem como da estratégia de promoção comercial;
- d) Realização de workshops cujo output final deverá ser, nomeadamente: (i) a execução de uma carta de vinhos que reflita os conhecimentos apreendidos no workshop acerca das características dos vinhos regionais, designadamente castas, modos de produção, tipologias de vinhos, produtores locais, etc., (ii) a execução de menus gastronómicos, que valorizem os produtos regionais de qualidade, as tradições do receituário (em particular o produto ou gastronomia tradicional do município em causa), (iii) sistematização dos procedimentos a seguir numa prova sensorial, e os diferentes tipos de fichas de prova sensorial utilizadas em concursos gastronómicos e de produtos locais, (iv) sistematização dos processo de Inovação, Investigação & Desenvolvimento sobre o produto ou gastronomia tradicional.

Def. El. 2019

3. Acompanhamento dos Trabalhos

1. Para o acompanhamento dos trabalhos, o Adjudicatário fica obrigado a manter, com uma periodicidade adequada, reuniões de coordenação com os representantes do Município de Vila Verde;
2. No final da execução do contrato, o Adjudicatário deve elaborar um Relatório Final discriminado os principais acontecimentos e atividades ocorridos em fase de execução dos trabalhos.
3. Todos os relatórios, registos, comunicações e demais documentos elaborados pelo Adjudicatário devem conter os logótipos que o Município de Vila Verde entenda por conveniente.

Artigo 16.º

Local e prazo

O serviço deverá estar concluído na sua totalidade, com entrega do Relatório Final até ao dia 15/04/2021.

Parte III

Disposições finais

Artigo 17.º

Sanções

O incumprimento contratual determina a aplicação de sanções pecuniárias por parte da entidade adjudicante, em valor correspondente, no máximo, a 20% do preço contratual.

Artigo 18.º

Resolução sancionatória por incumprimento contratual

- 1- O incumprimento contratual definitivo confere à entidade adjudicante o direito à resolução do contrato.
- 2- A resolução do contrato não prejudica a aplicação de quaisquer sanções pecuniárias, nos termos do artigo anterior.

Artigo 19.º

Comunicações e notificações

1- Em sede de execução contratual, todas as comunicações da entidade adjudicante dirigidas ao adjudicatário são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado ou correio eletrónico, de acordo com os elementos a indicar pelo adjudicatário.

2- Em sede de execução contratual, todas as comunicações do adjudicatário dirigidas à entidade adjudicante são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado ou correio eletrónico, de acordo com os seguintes elementos:

Município de Vila Verde

Praça do Município

4730-733 Vila Verde

À atenção de:

Divisão de Educação e Promoção Social

E-mail: delfina.mendonça@cm-vilaverde.pt

Artigo 20.º

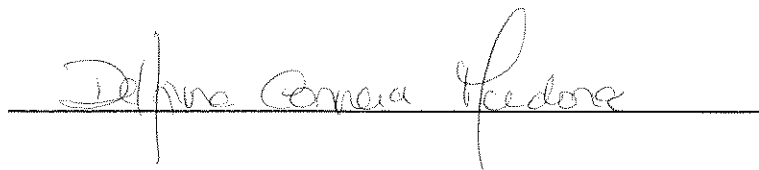
Cláusula arbitral e foro competente

Qualquer litígio ou diferendo entre as partes relativamente à interpretação ou execução do contrato que não seja consensualmente resolvido será dirimido no Tribunal Administrativo e Fiscal de Braga.

Artigo 21.º

Direito aplicável

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do CCP.



A handwritten signature in black ink, reading "Delfina Mendonça Medeiros", is written over a horizontal line.