

CLAUSULADO CONTRATUAL

Aquisição de serviços para a elaboração de “Livro O Tomate Coração de Boi do Douro (A outra riqueza do vale mágico); Guia como cultivar o Tomate Coração de Boi no Douro / Mapa das quintas com tomate; Workshops - Ações pedagógicas e de sensibilização, promoção e valorização do Douro como território de excelência para a produção de vinhos, mas também de outros produtos, como é o caso do tomate. Tomate Coração de Boi – Da Sementeira à Mesa”

Entre:

Primeiro outorgante: Douro Superior, Associação de Desenvolvimento, pessoa coletiva com o número de identificação fiscal 503 508 985, com sede na Avenida Combatentes da Grande Guerra, Edifício GAT, 5160-217 Torre de Moncorvo, Concelho de Torre de Moncorvo, neste ato representada por Bruno do Nascimento Paiva Cordeiro, portador do Cartão de Cidadão número [redacted] lido até 24 de Novembro de 2027, com o número de identificação fiscal [redacted]; Francisco António Roque Braz, portador do Cartão de Cidadão número [redacted] lido até 04 de Novembro de 2030, com o número de identificação fiscal [redacted] e outorgam com poderes para o ato, respetivamente, na qualidade de Presidente da Direcção e Vogal da Direcção;

e

Segundo Outorgante: Greengrape, lda, com sede na Rua Fundo do Povo, nº 6, no concelho de Vila Real NIPC 508 879 485, representada por Celeste Maria Carvalho Pereira, enquanto representante legal;

Tendo em conta:

- a) A decisão de adjudicação foi efetuada em 16 de novembro de 2022, relativa ao procedimento em epígrafe;
- b) A despesa inerente ao contrato está prevista na íntegra na ação nº 1 do projeto “A que Cheira o Douro”;

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

Cláusula 1ª

Objeto do contrato

- 1- O Segundo Outorgante obriga-se a fornecer ao Primeiro Outorgante serviços
 - a) Livro O Tomate Coração de Boi do Douro (A outra riqueza do vale mágico);
 - b) Guia como cultivar o Tomate Coração de Boi no Douro / Mapa das quintas com tomate;
 - c) Workshops - Ações pedagógicas e de sensibilização, promoção e valorização do Douro como território de excelência para a produção de vinhos, mas também de outros produtos, como é o caso do tomate. Tomate Coração de Boi – Da Sementeira à Mesa; previstos no projeto “A que cheira o Douro ! apoiado no âmbito da Medida 10.3.1 – Cooperação Interterritorial e Transnacional dos GAL.

Cláusula 2ª

Preço e prazo Contratual

- 1- Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do Caderno de Encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao adjudicatário o preço máximo de 18.033,33 € (dezoito mil, trinta e três euros e trinta e três cêntimos), acrescidos de IVA à taxa legal em vigor e a verba para fazer face à despesa resultante do presente contrato, está contemplada de forma individualizada no orçamento do projeto A que cheira o Douro relativamente a cada uma das entidades adjudicantes, pelo que, o somatório de todos os valores a pagar pelas (3) entidades será 54.100,00 € (cinquenta e quatro mil e cem euros), acrescidos de IVA à taxa legal em vigor;
- 2- A não execução das quantidades previstas, no prazo definido para o presente contrato, independentemente da causa, não implica qualquer pagamento pela entidade adjudicante;
- 3- O preço referido no número 1 (um) inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante;
- 4- O presente contrato terá a duração de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias decorridos após a assinatura do contrato;
- 5- Este prazo considera ainda a entrega de toda a documentação técnica que acompanha o objeto do contrato;

- 6- Os prazos previstos nos números anteriores podem ser prorrogados por iniciativa da entidade adjudicante ou a requerimento do prestador de serviços devidamente fundamentado;

→
12
A
T
C
A

Cláusula 3ª

Condições de Pagamento

1. As quantias devidas pela entidade adjudicante, nos termos da cláusula anterior, deve ser paga até à data limite de vencimento da fatura;

O regime de prestação de serviços quanto ao modo de retribuição compreende 4 (quatro) prestações mediante a demonstração das seguintes evidências:

- a) Após a entrega do relatório e índice do Guia como cultivar o Tomate Coração de Boi no Douro / Mapa das quintas com tomate – 30% do valor do contrato;
- b) Após realização de Workshops - Ações pedagógicas e de sensibilização, promoção e valorização do Douro como território de excelência para a produção de vinhos, mas também de outros produtos, como é o caso do tomate. Tomate Coração de Boi – Da Sementeira à Mesa – 20% do valor do contrato;
- c) Após edição do Guia como cultivar o Tomate Coração de Boi no Douro / Mapa das quintas com tomate - 20% do valor do contrato;
- d) Após edição do Livro O Tomate Coração de Boi do Douro (A outra riqueza do vale mágico) – 30% do valor do contrato.

2. Para além dos requisitos constantes do nº 5 do artigo 36º do CIVA, com a descrição dos serviços prestados, a quantidade e o preço unitário, a fatura/recibo deve igualmente mencionar o número do procedimento de contratação BD_02/2022 e deverão ser emitidas em nome Douro Superior, Associação de Desenvolvimento, pessoa coletiva com o número de identificação fiscal 503 508 985, com sede na Avenida Combatentes da Grande Guerra, Edifício GAT, 5160-217 Torre de Moncorvo, Concelho de Torre de Moncorvo, no prazo de 5 dias após a sua emissão;

3. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no nº 1, os avisos de pagamento serão pagos através de transferência bancária para o IBAN que vier a ser indicado na fatura;

4. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados na fatura e elementos, deve esta comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura devidamente corrigida.

Cláusula 4ª

Características do serviço a prestar

O presente contrato visa a Aquisição de serviços para a elaboração de “Livro O Tomate Coração de Boi do Douro (A outra riqueza do vale mágico); Guia como cultivar o Tomate Coração de Boi no Douro / Mapa das quintas com tomate; Workshops - Ações pedagógicas e de sensibilização, promoção e valorização do Douro como território de excelência para a produção de vinhos, mas também de outros produtos, como é o caso do tomate. Tomate Coração de Boi – Da Sementeira à Mesa”, prevista no projeto “A que Cheira o Douro” apoiado no âmbito da medida 10.3.1 – Cooperação Interterritorial e Transnacional dos GAL, de acordo com o caderno de encargos:

A. Livro O Tomate Coração de Boi do Douro (A outra riqueza do vale mágico) 1.000 exemplares

Concepção, design, produção do livro, impressão, lançamento e comunicação edição bilingue: Português / Inglês

O coração de boi é uma das variedades de tomate mais apreciadas em todo o mundo e que, no Douro, atinge uma excelência de aromas, texturas e sabores como não se conhece noutra região portuguesa, de tal forma, na gíria, existe o tomate coração de boi e, depois, o tomate coração de boi do Douro. É diferente. É muito mais rico. Produto com história nas hortas das quintas do Douro, começou a ter visibilidade a partir de um evento chamado Concurso de Tomate Coração de Boi do Douro, que vai a caminho da quinta edição.

O livro tem como objectivo mostrar esta actual riqueza da região em diferentes áreas. Explicar, com o contributo de investigadores, as razões pelas quais esta variedade é excepcional no Douro, incrementar a cultura da mesma, mostrando que ela é de grande importância para o ecossistema do Douro, para a economia familiar de pequenos agricultores e para o fomento do turismo na região.

O livro, que deve ser candidatável aos Gourmand Cookbook Awards, deverá contar com inúmeros contributos de investigadores, historiadores e chefes prestigiados em

Portugal, que criará e divulgará para a comunidade formas criativas de consumo do tomate coração de boi.

A fotografia e o design/grafismo são componentes importantes nesta obra que se deseja se transforme numa referência internacional. O lançamento do livro deverá ser acompanhado de um plano de comunicação, de forma a que possa por si transformar-se num objecto de notícia.

Proposta de índice:

- Prefácio (Personalidade a convidar)
- Introdução
- História do tomate em geral – sua chegada à Europa

Síntese do enquadramento, da origem e da entrada da cultura do tomate na Europa

- O tomate como um fruto

Explicar este fruto

ABC do tomate (em modo de dicionário)

- O tomate coração de boi

Onde nasceu

Que variantes de tomate coração de boi existem

Suas características elementares

(infografia)

- O tomate coração de boi do Douro

Suas características

Enquadramento com o terroir – o terroir do Douro

Seleção de semente de geração em geração

Condições edafoclimáticas

As hortas das quintas do Douro

- O tomate coração de boi do Douro e a economia local

Exercício prospectivo – quanto poderá valer o TCBD para a economia local

Quantidades (quilos) por área

Rendimentos e emprego

Impacto na procura turística

Impacto na imagem do Douro como terroir único e que não vive só do vinho

- Receitas com chefes

Dicas sobre como utilizar o tomate

Dicas sobre erros a evitar

Receitas variadas de variados chefes

(entradas, saladas, sumos, cocktails, sopas, sandes, pratos principais, sobremesas)

- O tomate e os vinhos do Douro (Vinhos DOC Douro e vinho do Porto)

Escanções avançam com as melhores sugestões

- O tomate em fresco e depois de fresco

Hipóteses variadas de transformação do TCB.

B - Guia como cultivar o Tomate Coração de Boi no Douro / Mapa das quintas com tomate – 3.000 exemplares.

Concepção, design, produção do guia, impressão, lançamento e comunicação

Proposta de índice

Guia:

- O que é o tomate coração de boi

- Por que razão o Douro é um terroir especial para o tomate coração de boi

- Escolha de sementes

- Preparação de canteiro

- Preparação do solo e solos mais adequados

- Momento ideal de plantação

- Exposição ideal

- Rega – o comportamento da planta

- Fases de crescimento da planta – riscos comuns e seus tratamentos

- Como evitar o rompimento da pele

- Comportamentos arreigados a evitar

- Sistema de transporte ideal do tomate

- Valor económico do negócio na economia do Douro

- Restaurantes como potenciais compradores

C. Mapa das quintas com tomate. 10.000 exemplares

Design, produção de mapa, impressão e comunicação

Mapa (em papel e digital), à semelhança do famoso Barão Forrester da região do Douro, com as quintas que produzem tomate, os locais onde se vende tomate e os restaurantes que servem tomate durante a época dele.;

D. Workshops - Acções pedagógicas e de sensibilização, promoção e valorização do Douro como território de excelência para a produção de vinhos, mas também de outros produtos, como é o caso do tomate. Tomate Coração de Boi – Da Sementeira à Mesa

Planeamento, organização, comunicação dos 2 workshops

Workshops, acções mais pedagógicas e de sensibilização, promoção e valorização do Douro como território de excelência para a produção de vinhos, mas também de outros produtos, como é o caso do tomate.

Tomate Coração de Boi – Da Sementeira à Mesa

Acção que se destina sobretudo aos hortelãos que, ano após ano, lutam para conseguir obter o melhor Tomate Coração de Boi. Valorizar este fruto e o território duriense, o terroir para a sua produção.

Pretende-se contribuir para melhorar e valorizar a semente e, conseqüentemente, produzir o melhor fruto. Planeia-se um seminário a anteceder a época da sementeira e o início de um novo ciclo. A acção deverá ser promovida em parceria com a Universidade de Trás os Montes e Alto Douro. O objectivo é tratar questões de fertilidade, sanidade, perceber como os hortelãos produzem o tomate, a origem das sementes que usam, como as secam, os principais problemas. Neste workshop, os participantes devem aprender a cultivar, a tratar e valorizar as melhores sementes de Tomate Coração de Boi do Douro.

A acção deverá ser aberta a todos os hortelãos, mas também aos produtores de vinhos, que ano após ano têm vindo a apostar na produção de tomate e, conseqüentemente, na valorização das hortas de quinta.

Temas a tratar:

- Cultura do tomate de ar livre – do viveiro à Colheita
- Principais inimigos do tomate
- Fertilização do tomate
- Conservação e valorização das variedades de tomate coração de boi

A que cheira o Douro

Em que medida as condições edafoclimáticas do Douro contribuem para a riqueza/exaltação aromática dos produtos do Douro (vinhos, frutos, vegetais);

Devem ser convidados cientistas e outros técnicos da área (da genética à engenharia alimentar, passando por especialistas em análise sensorial) a reflectir e pensar o Douro, levando a cabo um conjunto de encontros/palestras sobre esta temática, dando notoriedade a esta região vinhateira de uma forma inovadora. O objectivo é que esta discussão/reflexão possa, no futuro, resultar num estudo académico a realizar juntamente com diferentes instituições académicas portuguesas.

O trabalho numa primeira fase, deve seleccionar duas ou três culturas (tomate, azeitona ou amêndoa, por exemplo) e para cada uma, fazer uma caracterização intensiva do ponto de vista físico químico (cromatografia) entre as produções do Douro e as produções de outras regiões do país para a mesma cultura.

Pretendemos conhecer o perfil aromático e outras composições químicas (açúcares, ácidos, pH e por aí fora) de cada cultura em diferentes terroir.

- Os trabalhos apresentados deverão considerar todas as necessidades, tarefas, materiais e estruturas associadas à concretização e realização da iniciativa.

-Todas as peças de comunicação deverão incluir o branding das entidades parceiras (a fornecer pelo adjudicante) bem como do PDR2020 e respeitar as regras de publicitação de projeto cofinanciados pelo PDR2020.

Cláusula 5ª

Comunicações

Todas as comunicações serão efetuadas via email, para o email geral@dourosuperior.pt.

Cláusula 6ª

Gestor do contrato

Gestor do Contrato: Catarina Dias, que de acordo com o número 1, do artigo 290º-A do Código dos Contratos Públicos, deverá desempenhar funções de acompanhamento permanente na execução do contrato

Cláusula 8ª

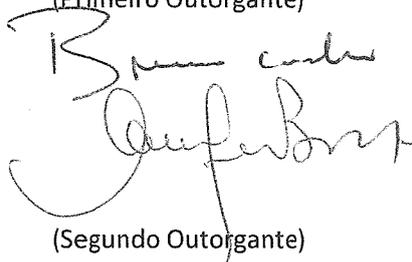
Legislação Aplicável

1. Em tudo aquilo não expressamente previsto neste título contratual aplicar-se-ão as normas constantes do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de janeiro, e restante legislação aplicável.

Este contrato está escrito em 9 páginas de papel branco liso de formato A4, que pelos outorgantes vão ser rubricadas, à exceção da última por conter as assinaturas.

Torre de Moncorvo, 09 de Março de 2023

(Primeiro Outorgante)



Handwritten signature of the first outorgante, appearing to be 'B. ...'

(Segundo Outorgante)



Handwritten signature of the second outorgante, appearing to be 'Catarina Dias'