

ACORD PRESIDENT D'INICIAR LA CONTRACTACIÓ

Contractació menor de la Caracterització i tipificació varietal amb el panell de tast de Catalunya de les diferents varietats de Lledoners i Caranyanes de l'Empordà, transferència de coneixement de les noves tècniques d'anàlisi sensorial del panell de tast de Catalunya al panell de tast de la DO Empordà. Inclosa en el desenvolupament de l'operació PR15-019631 "Recuperació, potenciació i valorització de les varietats tradicionals Lledoner i Caranyana de l'Empordà", en el marc del PECT "Girona, sistema alimentari sostenible", que compta amb el cofinançament, en un 50% de la despesa elegible, pel Fons Europeu Regional (FEDER) de la Unió Europea, en el marc del Programa operatiu FEDER de Catalunya 2014-2020.

Referència 2021/001

Atesa la necessitat que té El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà de dur a terme l'operació PR15-019631 "Recuperació, potenciació i valorització de les varietats tradicionals Lledoner i Caranyana de l'Empordà", en el marc del PECT "Girona, sistema alimentari sostenible", que compta amb el cofinançament, en un 50% de la despesa elegible, pel Fons Europeu Regional (FEDER) de la Unió Europea, en el marc del Programa operatiu FEDER de Catalunya 2014-2020, amb un ajut total de 124.863,75euros.

Atès que per a fer-ho possible, entre altres d'actuacions, cal una caracterització i tipificació a nivell sensorial de l'expressió de vins mono varietals a l'Empordà de les varietats de lledoner (garnatxa) i caranyana (carinyena), en concret 6 varietats de raïm: garnatxa blanca, garnatxa roja, garnatxa negra, carinyena blanca, carinyena roja i carinyena negra i que el panell de tast de vins de Catalunya en aquest cas pot ser una eina molt valuosa i la informació pot ser útil de cara a establir un criteri de tipificació de vins monovarietals i que, a més, cal un curs de formació i transferència de coneixement destinat al panell de la DO Empordà per part del panell de Catalunya amb la finalitat d'estandarditzar metodologies i aprofundir en les tècniques d'anàlisi organolèptiques actualment acceptades per ENAC fruit de l'experiència obtinguda.

Atès que amb els mitjans del Consell Regulador no es pot realitzar aquest treball.

Atès l'informe tècnic signat amb data de 24 de novembre de 2021 pel tècnic adscrit al PECT

RESOLC

1.- Iniciar la contractació de **la Caracterització i tipificació varietal amb el panell de tast de Catalunya de les diferents varietats de Lledoners i Caranyanes de l'Empordà, transferència de coneixement de les noves tècniques d'anàlisi sensorial del panell de tast de Catalunya al panell de tast de la DO Empordà**, que forma part de l'actuació "Caracterització i tipificació varietal, transferència de coneixement, creació segell i protocol".

2.- D'acord amb les següents especificitats:

Descripció del servei requerit

Aquest projecte té com a objectiu caracteritzar a nivell sensorial els vins monovarietals de les varietats tradicionals de l'Empordà, això es farà recollint mostres, aproximadament 120, que s'anitzaran organolèpticament a través del panell de tast de Catalunya. Un cop es tingui l'informe de caracterització, es farà la formació i transferència de coneixements al panell de tast de la DO Empordà.

Es demana:

- Projecte de caracterització organolèptica de varietats tradicionals de la DO Empordà.

Pressupost del contracte

El pressupost màxim a destinar per part del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà al contracte serà de 14.500 € (IVA exclòs).

El preu s'ha determinat tenint en compte les converses amb el proveïdor atès el seu caràcter únic i el coneixement del Consell Regulador en actuacions anteriors.

Criteris d'adjudicació de la contractació:

S'adjudica el contracte directament a l'INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi), organisme autònom de la Generalitat de Catalunya, per les següents raons que el fan únic prestador possible d'aquest servei d'aquestes característiques a Catalunya:

- té la consideració de Centre Públic d'Investigació al servei de l'activitat productiva vitícola i enològica nacional i té capacitat plena en matèria vitivinícola.
- és l'únic laboratori català oficial autoritzat per a la realització d'anàlisis víniques pel R(UE) 1308/2013 i que a la vegada realitza projectes de R+D en el sector vitivinícola.
- és l'organisme de l'administració encarregat, per la llei 2/2020, entre d'altres aspectes, de l'assessorament i supervisió dels Plecs de Condicions de les Denominacions d'Origen i l'únic habilitat per a la seva revisió i tramitació administrativa.
- el panell de tast de l'INCAVI (Panel de tast oficial de Catalunya) es l'únic integrat per tastadors externs a la pròpia institució i per tant independents de la mateixa i a la vegada acreditat per ENAC per la totalitat de paràmetres recollits al Plec de Condicions de la DO Empordà (i de la resta de les DO víniques catalanes).

Formalització del contracte

La contractació es formalitzarà mitjançant la signatura de contracte.

Termini i condicions de lliurament

El termini per a l'execució del contracte és el següent:

- Juny 2022: recollida i anàlisi sensorial de mostres de les 6 varietats recollides al projecte (120 mostres aproximadament)
- Setembre 2022: informe de caracterització de les caranyanes i lledoners.
- Novembre 2022: formació i transferència de coneixements al panell de tast de la DO Empordà

Caldrà lliurar el servei a la seu del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà, a la Plaça del Sol, s/n - 17600 - Figueres.

Sistema de pagament

Una vegada els tècnics del Consell Regulador donin conformitat dels serveis prestats al final de cadascuna de les 3 fases suara esmentades, es podrà presentar una factura pels treballs efectuats.

Drets de la propietat intel·lectual

L'adjudicació del contracte al licitador comportarà automàticament la cessió a Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà dels drets de propietat intel·lectual que es poguessin generar per raó de l'execució del contracte. La cessió haurà de tenir caràcter d'exclusiva, un àmbit territorial mundial, una durada fins al pas de l'obra a domini públic i englobar qualsevol modalitat d'explotació.

Tots els elements textuais, de dissenys o d'imatge elaborats per raó d'aquest servei seran propietat exclusiva de Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà, que podrà reproduir-los, publicar-los o divulgar-los totalment o parcialment, o fer-ne l'ús que consideri més convenient, esmenant sempre l'autoria.

La propietat intel·lectual quedarà garantida i recolzada en tot moment, segons el que estableix la legislació actual de la Propietat Intel·lectual al respecte.

L'empresa adjudicatària no podrà fer ús o divulgació d'aquests elements textuais, de dissenys o d'imatge de forma total o parcial, directa, indirecta o extractada, sense la prèvia autorització i/o conformitat de Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà, sempre en el marc de respecte a la legislació vigent sobre la Propietat Intel·lectual.

L'empresa adjudicatària es compromet a la confidencialitat de les dades que faciliti Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà en relació a les tasques previstes en el present contracte i no podrà cedir-les a tercers en cap cas.

Per a aquells elements d'imatge o textuais dels quals l'adjudicatari no sigui el propietari dels treballs lliurats, l'adjudicatari garantirà que es cedeixen a Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà en el present apartat «Drets de la propietat intel·lectual».

3. Publicar aquest acord al web del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà

3. Presentació de propostes

El termini per a presentar proposta serà fins el dia 1 de desembre.

La proposta es presentarà per correu electrònic, signada digitalment per la persona de l'empresa amb capacitat per a fer-ho.

En la proposta caldrà desglossar la base imposable, el cost de l'IVA i el seu tipus, en el cas que estiguen subjectes a la seva retenció.

Xavier Albertí i Oriol
President del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà

A Figueres, en el dia de la signatura electrònica