



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B SERVEIS MILLORA
/ AGRÀRIA I PESQUERA



**Illes Balears
Sostenibles**

EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ DE SEMILLA NÚM: CM 3/2020

TIPUS DE CONTRACTE: Contracte menor de serveis

OBJECTE: Suport tècnic per l'alimentació saludable i sostenible a la família educativa de l'illa d'Eivissa

ÒRGAN DE CONTRACTACIÓ: Consell d'Administració

ANUNCI DE LICITACIÓ I PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES.

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

Enfortir l'abastiment dels menjadors escolars públics amb aliments de producció local i ecològica, i suport als programes de la Conselleria i de SEMILLA de promoció de coneixement del món rural i pesquer a través de l'escola.

L'acció està integrada dins del projecte de foment de la compra pública social i sostenible en restauració col·lectiva, Fase I (ITS 123-2019)

Els objectius de l'acció són:

- a) Enfortir la cadena alimentària de l'illa d'Eivissa amb accions de suport al sector primari i la promoció dels productes alimentaris balears de qualitat, iniciant accions dirigides al sector públic que proporciona directament o indirecta serveis d'alimentació i alhora desenvolupar polítiques i programes específics d'abastiment de producció saludable i sostenible a la població educativa de l'illa d'Eivissa.
- b) Recolzar els programes de la Conselleria i de SEMILLA per a la promoció de coneixement del món rural i pesquer (Sector primari de les Illes Balears; De la mar a la taula; Conèixer els productors; El gust dels aliments de les Illes Balears) dirigides al sector educatiu i la promoció dels productes de l'illa d'Eivissa de qualitat.

2. PRESENTACIÓ DE PROPOSICIONS:

- Lloc: SEMILLA, sa Granja, c/d'Eusebi Estada, 145, 07009, Palma
- **Data límit: 25 de març de 2020**

Les ofertes presentades han d'esser documents originals, degudament signats pel professional i han d'incloure l'oferta econòmica desglossada amb IVA i sense.

La documentació que han de presentar els interessats en licitar a aquest concurs és la següent:

1. Oferta econòmica. S'adjunta com a Annex 2 el model d'oferta econòmica.
2. Portada del sobre. Annex 3
3. Si es presenta una persona física DNI i copia del darrer rebut d'autònom.
4. Si es presenta un persona jurídica CIF i escriptura de constitució de l'empresa, i DNI del representant de l'empresa.

3. PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ

El valor estimat total anual del contracte és de 14.000 € de base imposable, més 2.940€, en concepte d'IVA, la qual cosa suposa una despesa màxima per un import de 16.940 €.

En el preu ofert hi estan incloses totes les despeses i impostos que hagi d'assumir el licitador, per tal de dur a terme el servei objecte del contracte, entre ells, l'IVA.

4. DURACIÓ DEL CONTRACTE. TERMINI D'EXECUCIÓ

El contracte s'iniciarà l'1 de setembre 2020 i s'haurà d'executar abans del 30 de novembre de 2020.

5. PAGAMENT DEL PREU

Es farà un pagament una vegada certificada l'execució de les feines del servei.

6. LLOC DE PRESTACIÓ DE SERVEIS

El lloc de prestació del servei és el conjunt d'escoles públiques de l'illa d'Eivissa.

7. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

La direcció del contracte està a càrrec de Josep Rosselló i Botey i serà responsable de la planificació i verificació de l'execució de les feines de prestació del servei i l'emissió de les certificacions, amb previ acord de la directora del SEMILLA.

Així mateix, li correspon la interpretació i resolució dels dubtes que puguin sorgir durant el desenvolupament del contracte. L'adjudicatari està obligat a prestar tota la col·laboració, informació o aportació de dades obtingudes en l'execució del contracte que li siguin sol·licitades, tant pel que fa referència als treballs, als materials i com també al personal que el duu a terme.

8. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES I REQUISITS DE LES ACTIVITATS A REALITZAR

1. Descripció de les actuacions que s'han de dur a terme

1.a) Planificar menús escolars

Planificar els menús escolars de almenys 1.200 alumnes de menjadors escolars de primària que integrin aliments de proximitat. L'objectiu és divulgar el coneixement i el consum d'aliments de l'agricultura i pesca local, així com els aliments de temporada i ecològics emparats per les marques i distintius de qualitat certificades a les Illes Balears a la comunitat educativa de l'illa d'Eivissa.

1.b) Elaborar i desenvolupar tallers formatius en nutrició i en cuina dirigits a la família educativa de l'illa d'Eivissa

Elaborar i desenvolupar tallers formatius en nutrició i en cuina dirigits a la família educativa de l'illa d'Eivissa per elaborar menús casolans i saludables perquè l'alimentació en les llars (o domèstica) estigui coordinada amb els menús escolars amb l'objectiu que aconseguixin un adequat nivell nutricional i proporcionin a la comunitat educativa un coneixement dels aliments produïts a l'illa,

ressaltant el valor cultural, nutricional, social, ambiental i organolèptic que aquests aliments puguin tenir.

1.c) Impartir i preparar el contingut de cursos del coneixement de la cultura agrària i pesquera adreçada al sector productor d'aliments i a la comunitat educativa a l'illa d'Eivissa.

1.d) Organització de visites

Organització de 10 visites, a explotacions agràries de l'illa d'Eivissa, a indústries agroalimentàries i a confraries de pescadors, dirigides a la família educativa de primària a l'Eivissa.

2. Consideracions generals i requisits del servei:

2.1. Control d'execució:

2.1.a. Es celebraran reunions de coordinació amb el personal tècnic de SEMILLA i la persona responsable del contracte amb una periodicitat mínima mensual, i sempre que el tècnic responsable del servei ho consideri necessari o quan ho sol·liciti l'empresa contractada.

2.1.b. El personal facultatiu de l'administració designat per a la direcció del servei, és la persona amb titulació adequada i suficient que podrà, en tot moment, controlar l'execució dels treballs que comprèn el projecte. Podrà delegar el control d'execució en un coordinador de zona.

2.2. Requisits i condicions de l'oferta:

2.2.a. L'equip d'execució del contracte ha de comptar amb un nutricionista (titulació tècnica superior en dietètica, o diplomatura en nutrició humana i dietètica o titulació universitària amb màster o postgrau específic en nutrició), amb coneixements del mercat de productes agraris i pesquers de proximitat.

Ha de dedicar la jornada completa durant 3 mesos a les activitats a les escoles. Serà el responsable de donar suport professional a l'**elaboració i gestió dels menús escolars per a almenys 1.200 alumnes**.

Els menús s'han d'adequar a l'edat del alumnes i integrar aliments de proximitat, preferentment ecològics i de temporada, a més dels emparats per marques i distintius de qualitat. Per cada menú escolar s'ha d'elaborar una proposta de menú domèstic (aplicable a les llars familiars).

- 2.2.b. Divulgar els menús escolars proposats amb quatre tallers formatius en nutrició i en cuina adreçats a la família educativa de tots els col·legis beneficiaris

La durada de cada taller ha d'ésser d'un mínim de 2 hores amb els continguts de l'annex 1.

Els beneficiaris són preferentment els centres de menor educació nutricional saludable que indiqui SEMILLA.

Els tallers s'han d'impartir amb les condicions següents:

- Primer: amb l'objectiu d'educar els responsables de l'elaboració de menús casolans, saludables i equilibrats, pensats per aconseguir un adequat nivell nutricional a l'àmbit escolar.
- Segon: traslladar aquesta educació a l'àmbit domèstic, a través de **la FAPA i les AMIPA** de l'illa d'Eivissa i per arribar a un grup mínim de 150 parels i mares repartit entre les diferents escoles.
- Tercer: **elaborar, exposar i impartir les unitats didàctiques d'un taller per facilitar l'aprenentatge als mestres i les AMIPA de les escoles relacionades** com a instrument per educar sobre els aliments produïts a les Illes, ressaltant-ne el valor cultural, nutricional, social, ambiental i

organolèptic, les unitat didàctiques han de ser **autoritzades per SEMILLA, que pot introduir modificacions.**

- Quart: Els tallers han de completar, com a mínim, les unitats didàctiques segons el contingut de l'annex I.
- Cinquè: Els tallers han d'incidir en la contribució de la producció de proximitat dins els objectius de la sobirania alimentària, així com la importància i avantatges dels aliments basats en la producció ecològica, de temporada en el cultiu de varietats locals i en la cria de races autòctones i aliments emparats per les marques i distintius de qualitat certificades.

2.2.c. Impartir unes jornades de transferència del coneixement de la cultura agrària i pesquera.

- La durada mínima és de dues hores.
- Les jornades van adreçades al sector productor d'aliments (pagesia, ramaderia i pesca, almenys un 15% dels agricultors i pescadors professionals censats) i a la comunitat educativa (almenys dels centres on s'executa el programa pilot).
- S'han establir relacions amb els productors per divulgar la seva importància com a proveïdors a través de visites a les explotacions, cooperatives o confraries.

Per desenvolupar totes les accions l'empresa adjudicatària pot coordinar-se amb els tècnics de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Amb l'oferta s'ha de presentar un esquema de les principals actuacions a realitzarà i el punts principals dels tallers formatius, de les jornades de referència i de la divulgació així com la metodologia i els mitjans que es preveu emprar.

Igualment al document d'oferta s'han de descriure les actuacions de suport logístic proposades

Es decidirà finalment en una reunió conjunta amb la persona responsable tècnica designada per SEMILLA l'adequació de la proposta al servei objecte de contractació.

- Es considera inclòs al preu del servei tota l'aportació de recursos tècnics i personal que siguin necessaris pel correcte desenvolupament de les tasques considerades per assolir l'objecte de l'estudi. En aquest sentit, també es consideren incloses les despeses derivades dels desplaçament i transports.
- Les modificacions o esmena de deficiències que es detectin al llarg de la revisió de les actuacions per part de SEMILLA es considera inclosa en l'oferta.
- La informació generada durant el servei s'ha de presentar en forma de documents en un format que en permeti la divulgació.
- Els documents, així com els tallers i transferència s'ha de redactar i impartir en català.

9. DOCUMENTACIÓ I PROPIETAT INTEL·LECTUAL DEL MATERIAL

A tota la documentació generada pel contracte (cursos, tallers, menús escolars, unitats didàctiques, jornades), ja sigui el material formatiu que es lliuri als assistents com les fulles de registre d'assistència hi han de figurar els logotips d'Illes Sostenibles, del GOIB i del SEMILLA, finançadors del contracte, d'acord amb el Manual d'Identitat Corporativa d'Illes Sostenibles.

Abans de començar les actuacions s'ha de lliurar a SEMILLA una còpia de tot el material formatiu que es pretengui lliurar.

Tota la informació i materials creats en relació al contracte serà propietat de SEMILLA, des de la data d'inici de l'execució del contracte, amb exclusivitat i a tots els efectes.



Una còpia de tot el material entregat s'ha de dipositar a SEMILLA abans de 15 dies després d'haver finalitzat l'actuació. La propietat intel·lectual d'aquest material serà de SEMILLA qui lliurament la podrà modificar, reproduir i distribuir.

L'adjudicatari ha de garantir la confidencialitat i integritat de les dades manejades i de la documentació, i a tal efecte s'ha de sotmetre a la legislació en matèria de protecció de dades.

Palma, 5 de març de 2020

La Presidenta

María Asunción Jacoba Pía de la Concha

María Asunción Jacoba Pía de la Concha García-Mauriño

Annex 1

- 1- Taller nutricional als centres educatius. Conèixer la part teòrica i les bases d'una alimentació saludable basada en el consum responsable i la sostenibilitat. Conèixer els productors d'aliments tradicionals d'Eivissa (agricultura, ramaderia, pesca i agroindústries artesanals) Com elaborar menús saludables, atractius, fàcils i econòmics amb aliments ecològics, de temporada i de proximitat i emparats per marques i distintius de garantia.
- 2- Taller de compra: posar en pràctica allò que hem après a les xerrades aprenent a comprar bé. Introduir en la cultura pagesa i aliments tradicionals de l'Illa d'Eivissa
- 3- Taller de cuina: aprendre a juntar teoria i pràctica elaborant un menú saludable per a la família i conèixer la cuina tradicional eivissenca
- 4- Avaluacions de seguiment per conèixer com les famílies i els centres estan aplicant els nous coneixements.



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B SERVEIS MILLORA
/ AGRÀRIA I PESQUERA



**Illes Balears
Sostenibles**

Annex 2
Model d'oferta econòmica CM 3/2020

.....
... .. (nom i llinatges), amb DNI , en nom propi, o en
representació de l'entitat
..... amb NIF
... .. i amb domicili a (carrer/plaça)
..... número, localitat
..... CP... .., telèfon,
i adreça electrònica
.....

DECLAR:

1. Que estic informat/ada de les condicions i els requisits que s'exigeixen per poder ser adjudicatari/ària del **CONTRACTE MENOR de Suport tècnic per l'alimentació saludable i sostenible a la família educativa de l'illa d'Eivissa.**
2. Que em compromet en nom propi a executar-lo amb subjecció estricta als requisits i les condicions del contracte, pels imports següents:

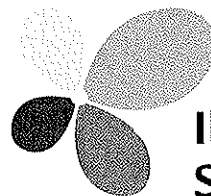
Import oferta econòmica			
sense IVA		IVA	amb IVA
En números	En lletres		

..... de de

(lloc, data i firma del licitador)



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B SERVEIS MILLORA
/ AGRÀRIA I PESQUERA



**Illes Balears
Sostenibles**

**Annex 3
Postada Sobre Únic CM 3/2020**

Portada sobre

Oferta econòmica	
Organisme licitador:	SEMILLA (Serveis de Millora Agrària i Pesquera)
Licitació a la que es concurre:	CM 3/2020 CONTRACTE MENOR de Suport tècnic per l'alimentació saludable i sostenible a la família educativa de l'illa d'Eivissa CM 3/2020
Nom i cognoms o raó social de l'empresa licitadora:	
NIF:	
Nom i cognoms del representant:	
Telèfon:	Fax:
Adreça de correu electrònic:	

Data:

Firma pel licitador o la persona que el representi.

