



Plec de prescripcions tècniques per a la contractació d'un servei d'execució d'un projecte d'aliments de producció sostenible als menjadors escolars de Mallorca.

1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és enfortir l'abastiment dels menjadors escolars públics de Mallorca amb aliments de producció local i ecològica.

Mitjançant la coordinació i planificació de cultius (i d'aliments de proximitat) amb les cuines escolars per augmentar el consum de productes locals i ecològics per part d'alumnes de primària de Mallorca.

2. Justificació

El projecte objecte del contracte continua les primeres actuacions de l'any 2021 dins l'illa de Mallorca per a projectes pilot de menjadors en col·legis públics, conegut com a Mallorca al plat, alhora que n'amplia el pressupost per allargar el temps d'execució i duplica el lot de l'actuació de 2021 corresponent a la planificació de cultius per arribar a més escoles. La despesa va a càrrec del projecte d'inversió *Actuacions per a l'execució de polítiques de sobirania alimentària postcovid19*.

La compra pública per menjadors col·lectius té dos destinataris, la part productora mitjançant l'actuació de la planificació dels propis cultius, i la família educativa a través de la integració del consum de productes locals i ecològics als menús escolars.

El projecte s'integra dins els objectius de les polítiques de sobirania alimentària i desenvolupament rural, especialment la millora constant i progressiva de l'autoabastiment alimentari de les Illes Balears sobre la base de processos participatius amb el sector productiu, la diversificació de l'activitat econòmica agroramadera, la viabilitat de l'activitat agrària, el foment de la producció ecològica, la revaloració dels productes locals i millora de la qualitat de vida en les zones rurals, la sensibilització de la població envers la importància de la producció alimentària de proximitat, a més a més d'incidir als objectius mediambientals de foment de l'economia circular i mitigació d'impactes ambientals, mesures de mitigació del canvi climàtic i els objectius de millora de la salut a través de l'alimentació.

La recent situació de crisi sanitària i els efectes geopolítics de la guerra d'Ucraïna han accentuat la importància en l'estratègia de polítiques de sobirania alimentària i col·loca l'activitat del sector primari com un element de creixement econòmic propi.



Per altra banda dins els objectius de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació hi ha la defensa, suport i promoció d'un sistema alimentari just, sostenible i saludable per al conjunt dels actors de la cadena agroalimentària; la promoció del dret a l'alimentació saludable pel conjunt de la ciutadania de les Illes Balears; i el desenvolupament d'accions orientades a promoure una alimentació sana i equilibrada, així com una major consciència sobre els impactes generals del sistema alimentari.

El manteniment dels sistemes agraris és imprescindible a les Illes Balears per a la seguretat alimentària de la població resident i per la seva contribució a la conservació del territori, del paisatge, de la biodiversitat i de la prevenció de riscos (incendis, inundacions, etc.). Tot això repercuteix positivament sobre la majoria de la resta d'activitats econòmiques i sobre el benestar social.

El projecte d'alimentació sostenible als menjadors escolars de Mallorca contribueix a un dels grans reptes del pacte de governabilitat (Acord2) d'avançar cap a la transició ecològica i energètica per afrontar el canvi climàtic, a més, és justificat per l'actuació dins diversos àmbits en diferents punts de l'Acord:

- Dins l'àmbit dels serveis socials: promou el foment de l'alimentació saludable i de km0 a les residències i centres de dia (acord 34).
- Dins l'àmbit de la sostenibilitat i transició ecològica, treballa per reduir un 40% les emissions l'any 2030 i assolir una quota de renovables superior al 35% (acord 67), i impulsa de l'acord 66, el compromís amb els objectius de desenvolupament sostenible (ODS) de les Nacions Unides per a l'any 2030 (ODS12 -Consum i producció responsable-, ODS13 -acció climàtica-, ODS5 -igualtat de gènere- i ODS3 -salut i benestar-, així com ODS2 -seguretat alimentària-, ODS4 -educació inclusiva i de qualitat-, ODS8 -treball decent i creixement econòmic-, ODS11 -ciutats i comunitats sostenibles-, ODS14 -oceans sostenibles-, ODS16 -pau i justícia alimentària- i ODS17 -aliança per aconseguir objectius-).
- Dins els acords de model econòmic un dels objectius és potenciar l'economia que prioritza els valors socials i ecològics afegits per sobre de la consecució del benefici immediat, a través del cooperativisme, el tercer sector, el comerç just i responsable, nous models energètics, l'agricultura ecològica, l'economia local i de proximitat o l'economia circular i en concret el Foment el consum de producte alimentari de km0 dins el sector turístic (acord 137, turisme).
- Dins els acords de comerç, agricultura i pesca un dels objectius és fomentar una cultura de comerç de proximitat i de consum de productes de km0, afavorint la cooperació entre el sector comercial tradicional i els nostres sectors agrari i pesquer (acord 139); promou la compra en el sector públic de comerç de proximitat i de consum de productes de km0 (acord



140) i potencia l'agricultura ecològica, limitant l'ús excessiu de fertilitzants i pesticides. (acord 143).

- Finalment segueix els acords de drets i llibertats que estableixen mesures d'avaluació de polítiques públiques perquè inclouen la perspectiva de gènere, identitat i orientació sexual (acord 183).

3. Lots

El projecte es divideix en els dos lots següents:

- Lot 1: Coordinar i planificar cultius (i produccions) amb les cuines escolars per augmentar el consum de productes locals i ecològics als menjadors escolars de la part forana.

- Lot 2: Coordinar i planificar cultius (i produccions) amb les cuines escolars per augmentar el consum de productes locals i ecològics als menjadors escolars de Palma.

4. Descripció de les actuacions que s'han de dur a terme per coordinar i planificar cultius (i producció) amb les cuines d'escoles:

Per cada un dels dos lots, s'ha de desenvolupar una coordinació i planificació (producció) amb les cuines d'escoles: entre com un mínim 10 persones productores (pagesia, ramaderia, confraries i indústries alimentàries) vinculades al sector agrari i pesquer de Mallorca (un mínim de 5 han de ser del sector agrari) per a la producció d'aliments per a un mínim de 4 escoles públiques que tenguin en total un número mínim d'alumnat de 2.000, amb interès a desenvolupar el projecte pilot de Mallorca al Plat.

Les persones productores s'han de comprometre a participar en la planificació de cultius i/o proveir de producte alimentari local i propi als col·legis per introduir-los en els menús dels menjadors i/o de les llars (en cas de confinament).

Les persones licitadores han de cercar l'equip de producció i les escoles que vulguin participar al projecte, en concret es realitzaran 3 tipus d'actuacions:

a) Actuacions a les escoles:

1. Realitzar un estudi de les necessitats pels menjadors de cada escola.

L'estudi ha d'incloure dades per elaborar els menús (comensals, quantitats de producte actual, gestió del menjador, enquesta de satisfacció a les famílies i l'alumnat de primària), amb l'objectiu i l'obligació d'integrar als menús el mínim següent:



- Com a mínim el 40% de la quantia en pes dels aliments del menú han d'ésser aliments de proximitat de producte local.
- Com a mínim el 10% de la quantia en pes dels aliments del menú han d'ésser aliments certificats pel CBPAE (Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

Tot coordinat amb les persones responsables i usuàries dels menjadors de les escoles.

2. Realitzar una proposta de substitució dels menús vigents per menús escolars adaptats a les necessitats dels menjadors dels centres amb aliments de proximitat i ecològics.

3. Realitzar una proposta de menú domèstic pel dinar i sopar i divulgar-ho a les famílies per facilitar els coneixements per a l'elaboració de plats saludables amb aliments de proximitat a les llars familiars que a més serveixin d'alternativa en cas de confinament.

4. El contractista ha de realitzar conjuntament amb cada productor un seguiment de la incorporació de productes de proximitat i ecològics als menús i l'acceptació entre l'alumnat i els diferents actors dels menjadors.

S'ha de realitzar com a mínim una consulta documentada en cada una de les escoles participants per conèixer l'opinió dels comensals i dels cuiners sobre els plats i els aliments.

Aquestes actuacions s'han de coordinar per personal amb titulació de nutrició i dietètica.

b) Actuacions amb els productors:

1. Constituir un equip de coordinació format per:

- a) Una representació dels 10 productors.
- b) Una representació de les APIMAS de les escoles -ha d'ésser d'una escola diferent del representant dels punts c i d-.
- c) Una representació del equip directiu de les escoles -ha d'ésser d'una escola diferent del representant dels punts b i d-.
- d) Una representació del personal responsable dels menjadors de les escoles -ha d'ésser d'una escola diferent del representant dels punts b i c-.
- e) Una representació del contractista.
- f) Una representació designada per la direcció general de Sobirania Alimentària.

2. Coordinar la planificació de la producció necessària per abastir els menús dels menjadors amb els aliments de proximitat proposats.



- Com a mínim el 40% de la quantia en pes dels aliments del menú han d'ésser aliments de proximitat.
- Com a mínim el 10% de la quantia en pes dels aliments del menú han d'ésser aliments certificats pel CBPAE (Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

S'han de planificar els cultius segons les necessitats dels menjadors i amb una previsió amb 4 mesos d'antelació quan sigui possible. Per a la resta d'aliments s'ha de planificar la disponibilitat per a la compra de tot els curss.

El personal nutricionista ha d'establir un calendari de les necessitats setmanals de cada grup d'aliments.

S'han de coordinar el personal nutricionista i el de cuina de les escoles amb els productors i productores per garantir l'abastiment durant el curs per als menús de les escoles.

La part contractista ha de planificar les compres segons la disponibilitat dels tipus d'aliments:

- a) El cultiu amb les explotacions hortofructícoles necessàries per garantir els proveïment per als menús de tot el curs.
- b) La producció de carn amb el ramaders per garantir el proveïment durant el curs.
- c) La pesca del peix suficient per mantenir als menús equilibrats durant el curs.
- d) El subministrament dels aliments necessaris de les indústries agroalimentàries locals durant els curss.

Igualment s'ha de preveure i coordinar la distribució i la logística per preparar les comandes.

3. Crear o disposar d'una eina informàtica per gestionar i centralitzar les comandes.

4. Verificar i documentar a cada una de les explotacions agràries participants les qualitats dels productes cultivats o del bestiar criat subministrat a les escoles, i verificar que es compleixen les previsions de subministrament.

Aquestes actuacions s'han de coordinar per personal amb titulació de Tècnic agrari.

c) Actuacions amb tercers:

- Memòria de les actuacions en format escrit i en català del material divulgatiu generat (descripció del projecte, menús, opinions comensals i cuiners, viabilitat del projecte, altre material).



-Vídeo resum que expliqui els objectius, execució i resultats del contracte, en català i adaptat per divulgar a les escoles (5-10 min) i una versió curta per divulgar a través de les xarxes socials (1-2 min).

El material ha d'ésser supervisat i autoritzat per la Direcció general de Sobirania Alimentària. S'haurà de presentar en el termini màxim d'un mes de la finalització del contracte.

5. Consideracions a tenir en compte per a la prestació del servei:

- L'origen de producció dels aliments de proximitat a no ha de superar una distància màxima de 90 km de cada una de les escoles participants.
- Per desenvolupar totes les accions l'empresa adjudicatària pot coordinar-se amb els tècnics de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.
- Es considera inclòs dins el 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 esmenes de deficiències que es detectin al llarg de la revisió de les actuacions per part de la direcció general de Sobirania Alimentària es consideren incloses en l'oferta.
- La informació generada durant el servei s'haurà de recollir en una memòria en un format que en permeti la divulgació. Compatible amb programari lliure o gratuït.
- Totes les actuacions, tallers, jornades i documentació s'ha de redactar i impartir en català.

6. Control d'execució i justificació de les actuacions:

6.1 Control d'execució:

- Es celebraran reunions de coordinació de cada lot amb el personal tècnic de la Direcció General de Sobirania Alimentària i la persona responsable del contracte amb una periodicitat mínima trimestral, i sempre que la persona tècnica responsable del servei ho consideri necessari o quan ho sol·liciti l'empresa adjudicatària.
- 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.

6.2. Justificació de les actuacions:

Presentarà una memòria d'acord amb el que es disposa en el punt 4c) d'aquest plec, validada pels responsables del centre escolar, que inclogui com a contingut mínim:



- Descripció de les actuacions.
- Quantitat i qualitat de la producció: (productors, aliments produïts, característiques, quantia i calendari de producció).
- Dades de la distribució dels aliments als diferents menjadors escolars (percentatges d'aliments de proximitat i ecològics).
- Menús servits detallant els aliments, l'elaboració i el calendari.
- Enquestes a l'alumnat i personal de cuina.
- Actes i reunions .
- Contractes amb el personal tècnic agrari i nutricionista.
- Conclusions i viabilitat del projecte.

7. Pressupost base de licitació

El pressupost de licitació total del contracte és de 50.000 € de base imposable, més 10.500€, en concepte d'IVA, la qual cosa suposa una despesa màxima per un import de 60.500 €.

En l'oferta 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.

El pressupost de licitació de cada lot és el següent:

Lots	Pressupost, sense IVA	IVA	Pressupost de licitació amb IVA
– Lot 1; Coordinar i planificar cultius i produccions a escoles de la part forana	25.000 €	5.250 €	30.250 €
– Lot 2; Coordinar i planificar cultius i produccions a escoles de Palma	25.000 €	5.250 €	30.250 €
Total (Lot 1 + Lot 2)	50.000 €	10.500 €	60.500 €

El preu inclou:

a) Tota aportació de recursos tècnics i personal que siguin necessaris per al correcte desenvolupament de les tasques considerades per assolir l'objecte de cada lot. En aquest sentit, també es consideren incloses les despeses derivades dels desplaçament i transports.

b) La tramitació dels permisos i autoritzacions per aconseguir les dades a les diferents empreses i administracions.



c) La redacció de les modificacions o esmena de deficiències que es detectin al llarg de la revisió de la documentació per part de la direcció general de Sobirania Alimentària es considera inclosa en l'oferta.

8. Durada del contracte i termini d'execució.

La durada és des de la formalització del contracte fins a 15 de juny de 2023. No es podrà prorrogar.

9. Pagament del preu

El pagament es farà de manera total, mitjançant abonament a compte, prèvia presentació d'una única factura conformada pel responsable del contracte, una vegada comprovada la correcta execució del servei i després d'haver presentat la memòria segon el punt 6.2 d'aquest plec.

10. Lloc d'entrega

Registre de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, carrer d'Eusebi Estada, 145, 07009, de Palma o al correu electrònic s.alimentaria@dgagric.caib.es.

11. Responsable del contracte

La direcció del contracte estarà a càrrec de la persona que ocupi el lloc de cap de servei de la direcció general de Sobirania Alimentària i serà responsable del control i verificació de l'execució de les feines de prestació del servei, amb previ acord de la direcció general de Sobirania Alimentària.

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.

12. Propietat intel·lectual dels materials elaborats i de les dades obtingudes.



La propietat intel·lectual dels materials elaborats i de les dades obtingudes és exclusiva de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació i els drets exclusius de divulgació, publicació, reproducció, comunicació pública, transformació, modificació, i explotació de l'obra sense més limitacions que les establertes en la Llei de propietat intel·lectual, regulada en el Reial decret legislatiu 1/1996, de 12 d'abril, pel qual s'aprova el text refós de la Llei de Propietat Intel·lectual, regularitzant, aclarint i harmonitzant les disposicions legals vigents sobre la matèria.

L'entitat adjudicatària i redactora dels materials elaborats i de les dades obtingudes permet la seva inscripció en el Registre General de la Propietat Intel·lectual, a nom del Govern Balear.

A tota la documentació generada pel contracte (material divulgatiu, memòries, vídeos menús escolars , etc), hi ha de figurar el logotip de la direcció general de Sobirania Alimentària, d'acord amb el Manual d'Identitat Corporativa del Govern de les Illes Balears.

Tota la informació i materials creats en relació al contracte serà propietat de la direcció general de Sobirania Alimentària, des de la data d'inici de l'execució del contracte, en podrà fer ús lliure, incloent la seva publicació pels mitjans que consideri oportú. El contractista no podrà difondre'l en cap format, sense l'autorització expressa de la DGPSA.

En la seva publicació es tindrà en compte la instrucció 1/2015, del Director General de Comunicació d'establiment de procediments de coordinació i control d'actuació administrativa en matèria de publicitat del Govern de les Illes Balears.

13. Protecció de dades

L'empresa contractista ha de respectar en tot moment la llei de protecció de dades, tant pel que es refereix a dades particulars d'empreses, com de particulars.

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, 3 d'agost de 2022

El cap de Servei

Josep Rosselló i Botey