



Diputació de Girona

Àrea d'Hisenda, Administració,
Promoció Econòmica i Cooperació Local
Promoció i Desenvolupament Econòmic Local

QUADRE DE CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES QUE HA DE REGIR EL CONTRACTE DE SERVEIS DE REDACCIÓ I FOTOGRAFIA DE LA REVISTA MILFULLS

1. ANTECEDENTS

MILFULLS és la revista dels mercats municipals gironins, editada per la Diputació de Girona, que té com a objectiu ajudar a promocionar els productes locals i el comerç de proximitat a través dels mercats municipals. Aquesta publicació és gratuïta i permet conèixer els productes mitjançant receptes gastronòmiques, recomanacions de productes i altres consells, els quals estan associats a cadascun dels nou mercats de la xarxa.

Els nou mercats membres de la xarxa són:

- Girona
- Lloret de Mar
- Olot
- Palafrugell
- Palamós
- Portbou
- Roses
- Salt
- Sant Feliu de Guíxols.

Des de la seva creació, l'any 2010, i d'una manera visual i entretinguda, aquesta revista posa a l'abast de tothom la possibilitat de conèixer els aliments que dona la terra, i mostra a quins mercats es poden trobar. En aquest sentit també inclou consells i propostes per reinventar els plats, així com maridatges de vins, amb l'objectiu de potenciar la part pedagògica de la revista.

El públic objectiu de la revista són les persones que compren als mercats municipals, que valoren la compra de proximitat i que els hi agrada cuinar.

Aquesta publicació es distribueix trimestralment i en format paper a tots els mercats que formen part del a Xarxa de Mercats Sedentaris de Girona (XMSG) i també es troba a les dependències de la pròpia Diputació de Girona. La publicació també es pot trobar en format PDF al web de la Diputació en el següent enllaç: www.ddgi.cat/milfulls.

Es coordina i gestiona des del Servei de Promoció i Desenvolupament Econòmic Local de la Diputació de Girona, juntament amb els Serveis Lingüístics responsables de la correcció del document.

Les receptes i fotografies objecte d'aquest plec, les ha de redactar i fer un professional del món de la cuina (les fotografies han de ser demostratives de la informació presentada) i han de ser constantment renovades, no es poden repetir, pel caràcter col·leccionable de la publicació. En aquest sentit es preveuen reunions trimestrals de seguiment amb el contractista, amb les reconduccions de treball necessàries per a una implementació correcta, que tenen lloc a la seu del servei de Promoció i Desenvolupament Econòmic Local.

2. ESTRUCTURA DE LA REVISTA MILFULLS

La revista s'estructura en 11 apartats. Els apartats es poden modificar segons determini





Diputació de Girona

Àrea d'Hisenda, Administració,
Promoció Econòmica i Cooperació Local
Promoció i Desenvolupament Econòmic Local

la Diputació de Girona mentre duri el contracte i són els següents:

Apartat	Contingut
1	Portada
2	Fotografia i cita vinculada a la gastronomia
3	Sumari i editorial
4	«El mercat de [nom del mercat] ens cuina...»
4b	El producte, reinventem el plat i el maridatge.
5	La recepta tradicional»
6	«La nostra recepta» Cuina fàcil i econòmica per a cuinetes.
7	«Els nostres productes »
8	Gastronari»
9	«Avui entrevistem ...»
10	El terme just
11	Contraportada

Apartat 1: Portada.

La portada està relacionada amb algun dels productes de temporada que apareixen en els continguts.

Apartat 2: Fotografia i cita

Està formada per:

1. Fotografia
2. Cita vinculada a la gastronomia. Normalment és una frase curta que gira entorn del món de la cuina o l'alimentació, i que se situa en un requadre a l'interior de la contraportada.

Apartat 3: Sumari i editorial

Inclou l'índex de les receptes amb referència als mercats i la icona del producte base de la recepta (carn, peix, llegums, verdures, pastes/arrossos, postres/fruïtes, recepta vegana, al·lèrgies/intoleràncies i secció per a experts).

Apartat 4: El mercat de [nom del mercat] ens cuina...

Està format per 9 receptes, d'una pàgina cadascuna, corresponent als 9 mercats membres de la xarxa (Girona, Lloret de Mar, Olot, Palafrugell, Palamós, Portbou, Roses, Salt i Sant Feliu de Guíxols.)

La recepta inclou:

1. Fotografia de la recepta acabada.
2. Títol.
3. Llista d'ingredients per a 4 persones i quantitats necessàries.
4. Indicacions detallades pas a pas per a la seva elaboració.

Apartat 4b: El producte, reinventem el plat i el maridatge.

Està estructurat en tres parts: el producte, reinventem el plat i el maridatge.

Està relacionat amb la recepta del mercat de l'apartat 4. Per tant, tindrem 9 pàgines relacionades amb cadascuna de les receptes de l'apartat anterior.

L'estructura és la següent:





1. El producte. Està formada per:
 - Fotografia
 - Informació sobre l'origen del plat (tradició, etc.) i exemples d'on és més popular menjar-lo, perquè s'ha triat, on i quan es pot trobar millor, curiositats sobre el plat, etc
2. Reinventem el plat. Està formada per:
 - Fotografia
 - Sugeriments de variacions del plat per arribar a més públic. Canviar element principal (carn, peix, etc.) o els complementos per així multiplicar les opcions de desenvolupar el plat i canviar el gust o altres.
3. El maridatge. Està format per:
 - Fotografia
 - Ressenya específica del vi de la denominació d'origen Empordà i/o vins de Girona.

1. Un procés d'elaboració
2. Un ingredient
3. Un estri de cuina



Diputació de Girona

Àrea d'Hisenda, Administració,
Promoció Econòmica i Cooperació Local
Promoció i Desenvolupament Econòmic Local

L'estructura de cadascun dels tres elements està formada per:

1. Fotografia representativa.
2. Explicació del seu origen o aplicació culinària amb definició clara i concisa.

Apartat 9: Avui entrevistem...

Es publica una entrevista d'algun personatge relacionat amb els mercats.

Apartat 10: El terme just

Aquest apartat es fa en col·laboració amb els serveis lingüístics de la Diputació de Girona, i ens posa al dia en terminologia de cuina. L'objectiu és divulgar els mots normatius dels àmbits de l'alimentació i la gastronomia.

Apartat 11: Contraportada

Anunci relacionat amb algun projecte propi de la Diputació.

3. TASQUES QUE REALITZARÀ L'ADJUDICATARI

El servei de Promoció i Desenvolupament Econòmic Local de la Diputació de Girona i el prestador dels serveis acorden els continguts de cada número de la revista.

Els apartats que realitzarà l'adjudicatari són els següents:

- Apartat 2: Fotografia i cita
- Apartat 4: El mercat de [nom del mercat] ens cuina...
- Apartat 4b: El producte, reinventem el plat i el maridatge.
- Apartat 5: La recepta tradicional
- Apartat 6: La nostra recepta
- Apartat 8: Gastronari

La resta d'apartats els realitza la Diputació en col·laboració amb altres entitats.

Cal tenir en compte que l'apartat 4 són 9 pàgines (4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18 i 20), una per cada mercat de la xarxa. A cada pàgina s'explica una recepta amb un producte diferent, segons el sumari, facilitant al lector trobar els plats segons busqui receptes de carn, peix, llegums, verdures, pastes o arrossos, postres o fruites, receptes veganes o vegetarianes, receptes per a persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, o receptes per a experts, aquestes darreres amb un grau més elevat de dificultat.

Els productes van rotant a cada revista, com en el quadre:

TITOL	PRODUCTE Revista 1	PRODUCTE Revista 2
Apartat 4: El mercat de ens cuina		
Mercat de GIRONA	Carn	Per a experts.
Mercat de LLORET	Peix	Carn
Mercat de OLOT	Llegums	Peix
Mercat de PALA FRUGELL	Verdures	Llegums
Mercat de PALAMÓS	Pastes/ arrossos	Verdures





Diputació de Girona

Àrea d'Hisenda, Administració,
Promoció Econòmica i Cooperació Local
Promoció i Desenvolupament Econòmic Local

Mercat de PORTBOU	Postres/fruïtes	Pastes/ arrossos
Mercat de ROSES	Recepta vegana	Postres/fruïtes
Mercat de SALT	Al·lèrgies/intoleràncies.	Recepta vegetariana
Mercat de SANT FELIU	Per a experts.	Al·lèrgies/intoleràncies.

En resum, l'adjudicatari ha de realitzar:

Apartat	Imatge	Text
2.Fotografia i cita	1 imatge	1 text "citació"
4.El mercat de ens cuina	9 imatges de receptes 9 imatges "el producte" 9 imatges "reinventem el plat" 9 imatges "el maridatge"	9 receptes 9 textos "el producte" 9 textos "reinventem el plat" 9 textos "el maridatge"
5.La recepta tradicional	1 imatge	1 recepta la recepta tradicional
6.La nostra recepta	1 imatge	1 recepta la nostra recepta
8. Gastronari	3 imatges	3 textos dels termes o productes
TOTAL	42 imatges	42 textos

4. CARACTERÍSTIQUES DELS APARTATS A REALITZAR.

El conjunt de les receptes i continguts específics de cada secció han d'incloure els principis generals següents:

- Productes de proximitat gironins.
- Productes de temporada.
- Varietat de productes emprats en l'elaboració.
- La major part dels productes s'han de poder adquirir als mercats municipals.
- La tipologia de les receptes poden ser: entrants, tapes, primers, segons i postres.
- Els ingredients que tinguin segell DOP, IGP o Girona Excel·lent s'han d'identificar.
- Les ressenyes dels vins han de ser sempre gironins, preferentment de la DO Empordà. En el cas que siguin licors o cerveses, s'ha d'acordar amb la Diputació de Girona la idoneïtat de les propostes.
- Es poden tenir en compte aportacions del mercat (públic/paradistes) o de publicacions existents.
- És important no repetir receptes, pel caràcter col·leccionable de la publicació.
- Altres continguts a indicació de la Diputació de Girona.

Pel que fa a la fotografia:

- S'han de complir els requisits bàsics de fotografia: llum, exposició, balanç de blancs i formats d'imatge.





Diputació de Girona

Àrea d'Hisenda, Administració,

Promoció Econòmica i Cooperació Local

Promoció i Desenvolupament Econòmic Local

- Les imatges han de ser originals. En cas contrari cal esmentar-ne l'autor o el propietari dels drets.
- El format ha de ser TIFF, JPG o un altre de compatible.
- La resolució mínima ha de ser de 300 dpi.
- La composició i l'estil han de ser els específics de l'àmbit culinari.
- Els productes alimentaris emprats no es poden maquillar o modificar artificialment.
- En el cas que les imatges s'hagin de retocar, els retocs han d'anar a càrrec de l'empresa.
- L'empresa ha de facilitar els arxius fotogràfics mitjançant plataformes d'intercanvi de documents o mitjançant suports d'emmagatzematge (USB o similars).

Pel que fa als textos:

- La llengua emprada en la creació i redacció de continguts és la catalana.
- El nombre de paraules es determina per secció.
- Els continguts han de ser originals.
- Les mesures de pes s'han de quantificar segon el sistema internacional d'unitats i litres (grams, quilograms, litres, decilitres o mil·lilitres).
- El format del document ha de ser doc, docx o un altre de compatible.
- No es poden esmentar marques comercials.
- L'empresa ha de facilitar els arxius de text en format digital editables mitjançant plataformes d'intercanvi de documents.

Pel que fa a la redacció:

- les receptes respectaran el llibre d'estil de la revista Milfulls, redactat pels serveis lingüístics de la Diputació de Girona i consultable en el següent enllaç: <http://www.ddgi.cat/llibreEstil/pdfModel/191/normes-milfulls.pdf>
- Quan s'utilitzin publicacions existents (ex. llibres de receptes tradicionals) per documentar la recepta caldrà esmentar la font.

5. DURADA DEL CONTRACTE

El contracte té una durada de dos (2) anys a partir de la data de la signatura, prorrogable anualment fins a un màxim de 2 anys més.

6. PRESSUPOST BASE DE LA LICITACIÓ

Per la determinació del pressupost base de licitació es parteix del cost salarial establert en el conveni col·lectiu sectorial de referència, en aquest cas concret el "Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992)", annex referent a Girona (publicat al DOGC Núm. 8827 - 05.1.2023) vigent fins al 31 de desembre 2024, prenent com a base la categoria professional del perfil requerit per al desenvolupament del servei. Al cost esmentat se li aplicarà el cost de la Seguretat Social.

Per determinar el pressupost base de licitació s'ha realitzat una anàlisi del sector de les empreses objecte del contracte, d'acord amb el codi CNAE 56 (serveis de menjar i begudes), que tenen el domicili fiscal a Catalunya i prenent com a referència els darrers





Diputació de Girona

Àrea d'Hisenda, Administració,
Promoció Econòmica i Cooperació Local
Promoció i Desenvolupament Econòmic Local

comptes anuals publicats al registre mercantil corresponent. A continuació, cal consolidar tots els comptes de les empreses en un únic quadre de pèrdues i guanys i es calculen els percentatges en relació amb els ingressos d'explotació de cada concepte de despesa i del benefici d'explotació.

Per calcular el preu unitari del contracte es parteix de la hipòtesi que aquest contracte té un 90 % de cost de mà d'obra directa sobre el total de les despeses de personal del sector. Si el benefici d'explotació del sector d'activitat és inferior al 6 %, caldrà augmentar l'import calculat fins a arribar a aquest percentatge de benefici, i per aquest càlcul cal considerar que els costos de materials són variables i que, per tant, augmenten a partir de l'increment de l'import dels ingressos del pressupost base de licitació. En cas que el benefici d'explotació ja sigui superior al 6%, no caldrà modificar l'import del pressupost base de licitació.

Finalment, el pressupost base de licitació es divideix en els diferents tipus de costos següents:

- Costos directes: estan formats pel cost de la mà d'obra directa i el consum de mercaderies i de materials utilitzats en la prestació del servei.
- Costos indirectes: estan formats per la resta de partides; és a dir, les altres despeses d'explotació (que inclouen serveis exteriors, subministraments, costos d'estructura, etc.), les amortitzacions de l'immobilitzat i la resta de les despeses de personal que no són directes (el 2,5 % restant són costos indirectes).

Es calcula que per la redacció de les revistes són necessàries uns 35 hores, això dona un preu base de licitació de 1.950,12 per al present plec.

CÀLCUL DE LA MÀ D'OBRA DIRECTA I DEL PBL							
Categoria professional	Cost unitari SENSE Seg. Social	% Seg.Social	Cost unitari AMB Seg. Social	Núm. hores	Import de la MOD	Pressupost Base de Licitació	Factor correcció 6%
cuiner	12,94	33,00%	17,21	35,00	602,36		
Total				35,00	602,36	1.863,79	1.950,12
Percentatge de la MOD sobre el total del cost de mà d'obra	95,00%						

