



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DE SERVEIS PER A LA CREACIÓ I LA PRODUCCIÓ D'ACCIONS EDUCATIVES EN L'ÀMBIT ALIMENTARI ADREÇADES A INFANTS D'EDUCACIÓ INFANTIL, PRIMÀRIA I SECUNDÀRIA OBLIGATÒRIA DURANT EL CURS ESCOLAR 2025-2026

1. INTRODUCCIÓ

El present contracte és la primera fase del Programa d'Educació Alimentària, que neix de la necessitat de conscienciar l'alumnat, l'equip docent i les famílies de l'alumnat, sobre diversos aspectes de l'alimentació, amb l'objectiu d'abordar els reptes actuals i futurs de la societat, fomentant el pensament crític i les habilitats i actituds entre l'alumnat.

Definició del contracte:

- És un servei per a la creació, producció de materials i accions educatives en l'àmbit alimentari.
- S'adreça a infants d'educació infantil-primària i educació secundària obligatòria, incloent-hi el professorat i les famílies.
- Es basa en el coneixement de la producció d'aliments, el patrimoni alimentari, els oficis i serveis vinculats, els patrons alimentaris saludables i sostenibles, i els principis de seguretat alimentària, qualitat i nutrició.
- El programa busca capacitar l'alumnat per a prendre decisions informades que fomentin una alimentació saludable, sostenible i responsable des d'un triple punt de vista: econòmic, ambiental i social.

Objectius del Programa:

L'objectiu principal del programa és el coneixement de la producció d'aliments, el patrimoni alimentari, els oficis i serveis que s'hi vinculen, els patrons alimentaris saludables i sostenibles, i els principis fonamentals de la seguretat alimentària, la qualitat i la nutrició. Aquest objectiu general es desglossa en objectius específics per a cada perfil de públic:

- Objectius per a l'alumnat:
 - Presentar el concepte d'alimentació.
 - Comprendre el vincle entre alimentació i producció alimentària.
 - Presentar els diferents sectors de la producció alimentària: agricultura, ramaderia, pesca, aquicultura i silvicultura.
 - Impulsar hàbits alimentaris saludables.
 - Fomentar el consum d'aliments de temporada i de proximitat.
 - Descobrir els beneficis de l'alimentació sostenible per a la salut de les persones, de la societat i de l'entorn natural.
 - Presentar l'alimentació com un element cultural cohesionador.
 - Presentar el sector alimentari com un sector divers, sostenible, competitiu i arrelat al territori, evidenciant el seu paper indispensable per garantir l'alimentació saludable, accessible i de qualitat.
 - Descriure el concepte de sobirania alimentària com a necessitat i com a eina en el context de la salut planetària.
- Objectius per al personal educatiu del centre:
 - Comprendre el concepte d'alimentació des d'una perspectiva holística que abasti tant els aspectes nutricionals com els socioeconòmics i ambientals.



- Motivar a desenvolupar activitats i accions sobre educació alimentària amb el seu alumnat.
 - Presentar els diferents sectors de la producció alimentària: agricultura, ramaderia, pesca, aquicultura i silvicultura.
 - Promoure la consciència sobre el consum d'aliments de temporada i de proximitat, destacant els avantatges nutricionals, ambientals i econòmics.
 - Comunicar els beneficis de l'alimentació sostenible en la salut personal, la cohesió social i la conservació de l'entorn natural.
- Objectius per a les famílies i l'entorn:
 - Mostrar la importància i contribució del sector agroalimentari català, especialment de la baula productiva, com a clau per aconseguir un model d'alimentació sostenible.
 - Promoure la consciència sobre el consum de productes de temporada i de proximitat, destacant els avantatges nutricionals, ambientals i econòmics.
 - Presentar diferents sectors de la producció alimentària: agricultura, ramaderia, pesca, aquicultura i silvicultura.
 - Evidenciar el rol fonamental del sector alimentari en garantir l'accés a una alimentació suficient, saludable, segura i de qualitat per a tota la població.

Aquests objectius s'aborden mitjançant diverses accions i activitats dissenyades per als diferents perfils i nivells educatius. El programa pren com a referència els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) i l'estratègia "Farm to Fork" de la Comissió Europea. Aquests objectius estan directament o indirectament connectats amb l'alimentació, com l'ODS 2 (posar fi a la fam), l'ODS 12 (producció i consum sostenibles) i l'ODS 14 (explotació pesquera sostenible).

El programa s'estructura en 3 eixos temàtics, que permeten una visió clara dels temes que es volen abordar:

- Eix 1: El sistema alimentari: comprensió, reconeixement i acció.
- Eix 2: El valor del sistema alimentari català: els seus sectors, productes i cultura gastronòmica.
- Eix 3: L'alimentació com a dret, com a element de salut i de sostenibilitat.

El programa utilitza l'escola com a vehicle per arribar a l'alumnat, professorat i famílies, expandint els aprenentatges més enllà de les aules. Per això, les propostes han de ser significatives tant per a entorns rurals com per a urbans. Així mateix, el programa busca un equilibri entre la necessitat d'oferir eines per a la capacitació en matèria d'alimentació sense que això representi una sobrecàrrega per al professorat.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

Aquest plec tècnic té per objecte establir els criteris i les especificacions necessàries per a la contractació d'un servei extern que s'encarregarà de la concepció, disseny, producció i adaptació de materials educatius innovadors i de qualitat, dirigits a satisfer les necessitats específiques d'estudiants de diferents nivells (infantil, primària i secundària), els seus docents i famílies.

3. EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

Els treballs es desenvoluparan sota la direcció i supervisió del DARPA. Aquest podrà comptar amb el recolzament i els col·laboradors que s'estimi oportuns, al que li correspondrà la coordinació, seguiment i supervisió de l'execució de les tasques del treball, així com adoptar les decisions i dictar les instruccions necessàries amb la finalitat d'assegurar la correcta execució de la prestació.



El contracte s'executarà d'acord amb les estrictes estipulacions contingudes en el present Plec de Prescripcions Tècniques (PPT) i en el Plec de Clàusules Administratives particulars (PCAP) d'acord amb les ordres cursades pel responsable del contracte. L'execució dels treballs es durà a terme amb estricta subjecció a la legislació aplicable al llarg del procediment.

L'execució del contracte es realitzarà per compte i risc del contractista, que haurà d'indemnitzar els danys i perjudicis que causi per si mateix o pel personal depenent. A més, el contractista serà responsable dels danys i perjudicis que s'originin per l'Administració o tercers com a conseqüència de defectes o insuficiències tècniques del treball, sempre que això no sigui degut com a conseqüència immediata i directa d'una ordre de l'Administració.

En tot cas, l'empresa adjudicatària s'obliga de forma expressa a mantenir en secret i reserva tant totes les dades i la informació obtinguda, com els documents que no siguin públics i notoris que es derivin de l'execució de les tasques realitzades objecte d'aquest contracte.

4. TREBALLS A REALITZAR PER L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

La documentació a elaborar s'ajustarà a les exigències de la normativa vigent i a les recomanacions de les autoritats competents i del responsable del contracte, i ha de comprendre almenys els documents que es relacionen en aquest apartat.

La Fase1 del Programa d'Educació Alimentària se centra en la creació i adaptació dels continguts educatius per a diferents perfils: estudiants, educadors i famílies. Aquesta fase és essencial, ja que la seva execució implica la ideació i producció dels materials que s'utilitzaran en la Fase 2, del que és independent.

A continuació, es detallen els aspectes clau de les activitats:

- Objectiu principal: La creació i adaptació de continguts educatius per als diferents perfils del programa.

- Tasques:

- Tasca 1: Desenvolupament de continguts i materials de les activitats educatives.
Les activitats a desenvolupar són un total de 9, distribuïdes segons el grup receptor:

<u>Grup receptor de l'activitat</u>	Activitat
Infantil	1. No t'emboliquis amb el menjar!
Cicle Infantil Primària	2. La ruta dels aliments
Cicle Mitjà Primària	3. Jocs que ens alimenten
Cicle Superior Primària	4. Saber i menjar
1-2 ESO	5. Juguem a taula!
3-4 ESO	6. Cadena de sabors
Professorat	7. Guia d'implementació del programa
Professorat	8. Vídeos informatius
Famílies	9. Receptari i altre material comunicatiu

Per al disseny i desenvolupament de les actuacions es tindran en compte el detall de les activitats, que es pot trobar a l'Annex IV: Programa d'Educació Alimentària.



RESUM DE LES ACTIVITATS PER L'ALUMNAT

Per veure una descripció més detallada de cada activitat, els seus objectius, la dinàmica de funcionament i el sistema d'avaluació, veure l'Annex IV.

1. Educació Infantil: No t'emboliquis amb el menjar: Activitat que consisteix a investigar i identificar incoherències en 4 làmines il·lustrades que mostren 4 paisatges vinculats a l'alimentació:

- Camps de conreu i bosc
- Granja i pastura
- El mar i la pesca
- El mercat

Per solucionar aquestes incoherències, l'alumnat ha de superar 4 reptes en forma de jocs. En completar cada joc amb èxit, s'aconsegueixen elements per corregir les escenes de les làmines il·lustrades.

2. Cicle Infantil Primària: La ruta dels aliments: Joc de l'estil *L'oca* en què el taulell representa el recorregut dels aliments per arribar a les llars, amb 3 zones diferenciades: la producció, la transformació i envasat i la venda dels aliments. Tota la classe, com a grup únic, haurà d'aconseguir arribar al final del recorregut resolent els reptes que es proposen en cada casella. Per cada prova superada, els infants rebran un tros d'aliment: en encaixar totes les peces l'alumnat podrà esbrinar quins són els aliments que havien de descobrir.
3. Cicle Mitjà Primària: Jocs que ens alimenten. Activitat dinàmica en forma de joc de racons. L'alumnat es reparteix per grups que al llarg de l'activitat rotaran entre 4 propostes. Cada racó està dissenyat per treballar des d'una perspectiva concreta les baules del sistema alimentari i la necessitat de mantenir un sistema alimentari sostenible i en equilibri, i són els següents:
 - No t'emboliquis! (*Twister sobre el consum de temporada i de proximitat*)
 - Les famílies de l'alimentació (*joc de cartes sobre els sectors de la producció alimentària*)
 - El camí dels aliments (*laberint sobre el vincle entre producció alimentària i alimentació*)
 - L'aliment amagat (*Qui és qui sobre alimentació saludable*)
4. Cicle Superior Primària: Saber i menjar. Concurs de preguntes i respostes per equips on l'alumnat competeix per esbrinar qui en sap més sobre el sistema alimentari. Hi ha 3 tipus de dinàmiques que surten de forma aleatòria en fer girar una ruleta
5. 1-2 ESO: Juguem a taula!. L'activitat proposa 3 jocs de taula sobre l'alimentació. L'alumnat es divideix en 3 grups, que aniran passant de manera rotativa per les 3 propostes:
 - Sabor Sostenible (*Joc de cartes per equips sobre alimentació saludable i sostenible*)



- El camí dels aliments (*Joc cooperatiu de lògica*)
- Menjar ràpid (*Joc de cartes de lògica i rapidesa*)

6. 3-4 ESO: Cadena de sabors. Activitat que consisteix en un joc de taula en format joc de rol per equips sobre l'alimentació sostenible des del punt de vista social, econòmic i ambiental. Cada equip és l'encarregat de gestionar un territori fictici fent servir el seu propi taulell, que està dividit en 4 zones, una per cada fase de la cadena.

L'objectiu del joc és aconseguir que la cadena prosperi usant cartes de millora, mentre es sortegen situacions que van apareixent per via de cartes d'esdeveniment.

Es finalitza l'activitat amb la reflexió per part de l'alumnat sobre com han aconseguit millorar la cadena, donant especial atenció de com ha influït els aspectes socials, econòmics i ambientals.

DESCRIPCIÓ DELS RECURSOS PEL PROFESSORAT I EQUIPS EDUCATIUS DELS CENTRES:

7. Guia formativa en format digital: Aquest recurs està concebut amb l'objectiu de facilitar, de manera àgil i visual, informació fonamental al personal educatiu dels centres sobre l'alimentació i la producció alimentària.

D'aquesta manera es busca capacitar al professorat o als equips de migdia per tal que puguin donar resposta a les necessitats de l'alumnat sobre aquesta temàtica i motivar-los a desenvolupar accions educatives amb els infants i joves, com poden ser les activitats proposades pel programa.

La guia contarà amb infografies que ressaltaran els punts clau de manera clara i comprensible, definicions concises, esquemes i altres recursos didàctics per aprofundir en els continguts presentats.

La guia formativa s'ha concebut amb l'objectiu de ser un recurs complet i alhora pràctic, adaptat a les necessitats dels professorat. Aquesta guia constarà d'un màxim de 12 pàgines, incloent-hi la portada i la contraportada, amb el propòsit de mantenir-la concisa i fàcil de consultar. Es proposa maquetar-la en format digital, per tal que sigui més fàcil fer-la arribar a totes les persones interessades. Per assegurar que la informació abasta tots els aspectes rellevants i eixos del programa, el document estarà estructurat en diferents seccions, que són les següents:

1. Introducció a la guia

- Índex
- A qui va destinada la guia i amb quin propòsit
- Context en el marc del programa i del PEAC

2. Les baules i sectors de producció del sistema alimentari

- La cadena alimentària: des de la producció primària fins al consum final
- Els diferents sectors de producció: l'agricultura, la ramaderia, la pesca, l'aqüicultura i silvicultura.
- Identificar els reptes i les oportunitats en la producció d'aliments a nivell local i global

3. Alimentació, cultura i identitat

- La cultura gastronòmica catalana



- L'alimentació com a font de plaer i trobada
 - 4. Sostenibilitat econòmica, social i ambiental del sistema alimentari
 - Impacte econòmic dels sistemes alimentaris
 - Pràctiques sostenibles per a assegurar un futur alimentari equitatiu i saludable
 - 5. Alimentació, nutrició i salut
 - Els principis de la nutrició
 - Els efectes de la dieta en la salut
 - La importància de fer eleccions alimentàries saludables
 - 6. Consum informat
 - Les etiquetes dels aliments
 - La consciència crítica en la presa de decisions alimentàries
8. Micro-càpsules formatives en format de vídeo: En paral·lel a la creació de la guia, s'ha ideat la creació de breus vídeos d'1-2 minuts de durada per abordar-ne els aspectes més destacats, permetent al professorat adquirir coneixements rellevants vinculats al programa d'educació alimentària de manera ràpida i eficient. Així, mentre el document PDF proporciona una versió més detallada dels continguts, els vídeos proporcionen una visió més concisa i directa. Són un bon recurs per complementar la guia, ja que permeten afegir un component emocional i de motivació que ajuda a transmetre conceptes de manera amena i entenedora. Els vídeos es crearan seguint la següent dinàmica:
- Desenvolupament i validació del guió
 - Producció del vídeo a partir de:
 - o Rètols i elements gràfics en moviment
 - o Galeria: diferents imatges i vídeos d'estoc seleccionats per acompanyar la locució, amb alguns elements escrits per reforçar els continguts
 - o Veu en off, subtítols i música de fons
 - Aprovació final i entrega en format MP4 o similar

Un cop produïts, caldrà allotjar cada vídeo en la ubicació que el Departament cregui més oportuna, (per exemple *Youtube* o *Vimeo*). D'aquesta manera, els vídeos podran ser compartits a través d'un enllaç i inserir-los tant en la guia com en d'altres comunicacions del departament.

DESCRIPCIÓ DELS RECURSOS PER LES FAMÍLIES I ENTORN DELS ALUMNES

9.1- Continguts per xarxes socials

Es proposa la creació de continguts comunicatius sobre alimentació saludable i sostenible (origen dels aliments, temporalitat,...) per tal de facilitar a les escoles el poder compartir els aprenentatges vinculats al programa educatiu amb les famílies. En aquest sentit, es planteja un doble objectiu:

- Donar a conèixer les diverses activitats que l'alumnat està desenvolupant al centre educatiu, per tal de poder-ne fer partícips a les famílies.



- Compartir i promocionar continguts sobre alimentació saludable i sostenible, tant des del punt de vista ambiental, com econòmic i social.

Així doncs, es proposa la creació d'un paquet de continguts consistent en 4 o 5 publicacions per a Instagram/Facebook amb una adaptació per X/Twitter que sorgeixin del material didàctic del programa i acompanyar-les de fotos o altres recursos relacionats. El paquet es faria arribar als centres educatius participants al programa per tal que aquests puguin difondre'n el contingut per les seves xarxes socials habituals. Les publicacions poden ser de 2 tipus:

- Continguts tancats sobre alimentació saludable i sostenible i el programa educatiu. Un format llest per a l'ús que resultarà senzill de compartir.
- Continguts oberts que els centres educatius podran adaptar (per exemple, amb fotos pròpies i de les activitats que facin). Es brindaran idees i suggeriments perquè els centres pugui personalitzar les publicacions segons la seva realitat territorial i contextual. Això garantirà que aquestes no només siguin rellevants i atractives, sinó també que es vinculin estretament amb l'entorn i les particularitats de cada centre educatiu.

Aquests recursos estaran dissenyats de manera atractiva i impactant, amb la finalitat de captar l'atenció del públic i comunicar de manera efectiva les iniciatives i els esdeveniments que tenen lloc a l'entorn escolar. Tot el material visual seguirà la mateixa línia gràfica plantejada per identificar el programa educatiu i pels seus recursos.

9.2 - Receptari sostenible per cuinar en família:

Es proposa la creació d'un receptari vinculat al programa educatiu. Es planteja produir una versió digital i una altra impresa, que es repartirà a l'alumnat d'Educació Infantil i Educació Primària al finalitzar les activitats del programa.

Està pensat com un recurs dual: per una banda, permetrà comunicar a les famílies que s'estan duent a terme activitats sobre alimentació al centre educatiu i, per l'altre, transmetrà conceptes bàsics sobre alimentació saludable, consum de proximitat, etiquetatge d'aliments, etc. per reforçar la importància de l'alimentació saludable i sostenible en l'àmbit domèstic.

Alhora, aquest recurs té com a finalitat promoure tant la valoració de la nostra rica herència culinària com també fomentar la confiança en les pròpies eleccions alimentàries i el sentiment de pertinença al territori. Per això, es proposa que incorpori receptes tradicionals catalanes, representatives de diferents èpoques de l'any o festivitats locals. Mitjançant la difusió d'aquestes receptes, es busca no només proporcionar idees pràctiques per a una alimentació més saludable, sinó també consolidar l'autoestima alimentària i l'arrelament territorial, incentivant una relació més conscient i significativa amb els aliments que consumim i el nostre entorn cultural.



Es planteja que el receptari consti d'una part fixa, en la que s'incorporaran els continguts bàsics que busquem compartir, i una segona part editable, en la que es convida als infants i a les seves famílies a completar les receptes i incorporar-ne de noves, tot cercant crear complicitats i vincles i fomentar als infants a incorporar-se als hàbits de compra i elaboració d'aliments.

El receptari estarà redactat amb llenguatge senzill i amb un pes important dels recursos visuals, per tal que resulti adequat i atractiu tant per les famílies com pels infants. En la part de les receptes tancades, es proposa incorporar elements comunicatius, de l'estil quadre de text o petites infografies, que permetin destacar alguna informació o aportin continguts extres vinculats a algun dels ingredients, a les tècniques utilitzades, a les zones de producció, al valor nutritiu d'algun ingredient, etc.

A partir d'aquestes consideracions, es planteja el següent contingut pel *Receptari sostenible per cuinar en família*:

- Portada
 - Introducció
 - A qui va destinat el recurs i amb quin propòsit
 - L'alimentació sostenible
 - Context en el marc del programa i del PEAC
 - L'alimentació saludable i esquema de plat equilibrat a nivell nutricional
 - Guia bàsica sobre l'etiquetatge alimentari
 - 3 receptes tradicionals catalanes
 - 2 receptes per completar a partir d'una proposta d'ingredients (amb productes vinculats al territori català)
 - 2 receptes en blanc (per escriure en família)
 - Contraportada
- Tasca 2: Creació de materials per a les activitats. L'empresa adjudicatària prepararà els continguts i els materials didàctics adaptats als diferents nivells educatius, incloent el professorat i les famílies dels alumnes.
 - Tasca 3: Consultoria i suport per a la implementació del programa. Formació i informació detallada al personal que ha d'executar la Fase 2 del programa, els objectius de les activitats i els seus materials per a que l'empresa licitadora de la Fase 2 pugui dur a terme una correcta dinamització de les activitats.

5. PLA DE TREBALL I FORMA DE PAGAMENT

El Pla de treball es presentarà en un termini màxim de 15 dies després de la data de signatura del contracte.

D'acord amb les fases d'execució del contracte s'estima la finalització del servei el 28 de febrer de 2026.

La forma de pagament serà anual contra certificació de bona execució dels treballs.



6. INFORMES I DOCUMENTACIÓ A LLIURAR DURANT L'EXECUCIÓ

El termini total d'execució s'iniciarà el dia següent al de la formalització del contracte i conclourà dins el termini màxim en què s'ha d'executar el contracte. Els terminis parcials estimats són els següents:

FASE	RESUM ENTREGABLES	PERÍODE EXECUCIÓ
Tasca 1: Desenvolupament continguts i materials de les activitats educatives, a partir de la proposta inicial del programa (Annex IV)		
1.1- Definir objectius i continguts de les activitats a partir de la proposta inicial del programa (Annex IV)	1. Informes per a cada activitat detallant, com a mínim: - objectius de les activitats - contingut de l'activitat - disseny metodològic - explicació, instruccions de l'activitat - avaluació	1/11/25- 15/12/25
1.2- Disseny dels recursos didàctics de les activitats	2. Maquetes, dissenys i materials visuals dels recursos didàctics de les 9 activitats: 1. Educació Infantil: No t'emboliquis amb el menjar 2. Cicle Infantil Primària: La ruta dels aliments 3. Cicle Mitjà Primària: Jocs que ens alimenten 4. Cicle Superior Primària: Saber i menjar 5. 1-2 ESO: Juguem a taula! 6. 3-4 ESO: Cadena de sabors 7. Professorat: Guia d'implementació del programa 8. Professorat: 2 Vídeos per activitat dels alumnes 9. Famílies: material comunicatiu XXSS i receptari	
Tasca 2: Producció dels materials i recursos didàctics de les activitats (s'ha de tenir en compte que els recursos aquí enumerats, s'hauran de produir, com a mínim per tenir-ne 4 lots)		
Educació infantil: No t'emboliquis amb el menjar!	• 4 làmines il·lustrades • 20 adhesius correctors • Peces i cistelles dinàmica 1 • Peces dinàmica 2 • Peces i canyes dinàmica 3 • Làmines, retoladors de pissarra i esborrador dinàmica 4	05/01/26- 15/02/26
Cicle Infantil Primària: La ruta dels aliments	• Lona de joc • Peça de joc • Trossos d'aliments per formar productes • Targetes parelles dinàmica 1	



	• Aliments dinàmica 2 • Peces puzzle dinàmica 3 • Aliments dinàmica 4 • Làmines dinàmica 5 • Peces dòmino dinàmica 6	
Cicle Mitjà Primària: Jocs que ens alimenten	• Àbac i peces • Joc de cartes joc 1 • Lona i dau joc 2 • Taulell, fitxes i dau joc 3 • Targetes, taulell de descartats i fitxes joc 4	
Cicle Superior Primària: Saber i menjar	• Cofre i elements • Ruleta. • Cartes de reptes	
1-2 ESO: Juguem a taula!	• Frases d'introducció i paraules per completar-les • Cartes del joc "Sabor sostenible" • Targetes d'aliments del joc "El camí dels aliments" • Peces de recorregut i bossa d'emmagatzematge del joc "El camí dels aliments" • Cartes i timbre del joc "menjar ràpid". • Boles i barres de valoració	
3-4 ESO: Cadena de sabors	• Frases d'introducció i paraules per completar-les • Material del joc "Gestionem la cadena": taulell, fitxes de puntuació, cartes • Material avaluació de l'activitat	
Professorat: Guia d'implementació del programa	• Guia digital en PDF	
Professorat: 2 Vídeos per activitat	• Micro-càpsules formatives en format de vídeo. 2 per activitat dels alumnes	
Famílies: Receptari i altre material comunicatiu	• Continguts per xarxes socials • Receptari sostenible per cuinar en família	
Tasca 3: Consultoria i suport per a la implementació del programa, sessions de capacitatció (Fase 2 del Programa d'Educació Alimentària).		
Sessions d'acompanyament a l'empresa de la fase 2.	Guies d'explicació de cadascuna de les activitats	16/2/2026-28/2/2026



7. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

7.1 TRANSFERÈNCIA DE CONEIXEMENT , INFORMACIÓ I DOCUMENTACIÓ

L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar, de manera continuada, una correcta transferència de coneixement al Departament, tant pel que fa a la metodologia de treball, com a les eines específiques que s'utilitzin i les que es proposi utilitzar durant l'execució del projecte, lliurant la documentació que sigui sol·licitada pel Departament.

Durant tota l'execució del contracte i fins a la seva acceptació final per part del Departament, l'empresa adjudicatària es compromet a facilitar la informació i documentació que aquest sol·liciti amb el fi de garantir el ple coneixement de les circumstàncies en què es desenvolupen els treballs, així com de les eventuais incidències que es puguin plantejar. L'empresa adjudicatària es compromet a facilitar a la Direcció general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia tota la documentació i materials generats durant l'execució dels treballs i a realitzar els informes i documents intermedis i finals necessaris per a presentar els resultats de l'execució del projecte, en tots els casos, en format editable (word o similars).

7.2 LLENGUA

Llevat indicació per escrit expressa en contrari, emesa pel representant de la Direcció general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia, tots els resultats intermedis i finals del projecte han de ser lliurats en català, sigui quin sigui el seu suport i/o format.

7.3 PROPIETAT INTEL·LECTUAL

La propietat intel·lectual dels resultats, estudis, treballs i informes resultants d'aquest projecte, des del moment de l'adjudicació del contracte, seran automàticament transmesos a favor de la Direcció general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia.

Així mateix, es produirà la cessió en exclusiva al Departament, pel que fa als seus corresponents àmbits de gestió, de tots els drets d'explotació, inclosos els de difusió, reproducció, distribució, comunicació, transformació i qualsevol altre inherent a la propietat intel·lectual, en els termes previstos per la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària no podrà difondre, ni fer valer la seva participació en aquest projecte, ni fer ús dels seus resultats sense haver obtingut amb caràcter previ l'autorització de la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries en relació a informació relativa als seus respectius àmbits de gestió.

7.4. DILIGÈNCIA EN LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

L'empresa adjudicatària queda sotmesa de forma estricta i expressa a l'acceptació i acatament de totes i cada una de les condicions i termes inclosos en aquest plec, i al desenvolupament de la seva prestació de servei amb la màxima diligència.



8.MITJANS PERSONALS

L'equip bàsic necessari per dur a terme aquest servei el conformaran els següents perfils:

- Una persona directora.
- Quatre persones de perfil tècnic.

Joan Gòdia i Tresàncez
Director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia