MEMORIA JUSTIFICATIVA PARA LA CONTRATACIÓN POR LOTES DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA INTEGRAL PARA LA ORGANIZACIÓN DE LA VII EDICIÓN DEL CONGRESO GASTRONÓMICO DE ANDALUCÍA SABOR INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION – 2019, GESTIÓN DE REDES SOCIALES Y APOYO Y ASISTENCIA TÉCNICA AL GABINETE DE PRENSA, ASÍ COMO LA ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DE ACCIONES DE PROMOCIÓN DEL CONGRESO DURANTE EL AÑO 2018.

SRE Nº: **18/1207**

EXPTE GEXAP: **CONTR. 2018 30009**

1.- OBJETO

El objeto del contrato al que corresponde la presente Memoria Justificativa, es la prestación de los siguientes servicios para la organización y participación de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (en adelante CAPDER) en la VII Edición del Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor International Fine Food Exhibition que tendrá lugar en Sevilla, del 23 al 25 de septiembre de 2019:

- Asistencia técnica integral para la organización del VII Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor.
- Gestión de Redes Sociales. Apoyo y asistencia técnica al Gabinete de Prensa de Andalucía Sabor.
- Asistencia técnica integral para la organización y desarrollo de acciones de promoción, durante el año 2018, de la VII edición del Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor

A través del desarrollo de esta acción se pretende contribuir a la consecución de una de las competencias de la CAPDER ejercida a través de la Dirección General de Industrias y Cadena Agroalimentaria (en adelante DGICA), la promoción, regulación y defensa de la calidad de los productos agroalimentarios andaluces, de las denominaciones de origen y del resto de los distintivos de calidad, tal como recoge el artículo 11 del Decreto 215/2015, de 1 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica de la CAPDER. Igualmente en el citado Decreto figuran competencias para el fomento del sector agroalimentario y el fomento y promoción del los productos ecológicos.

Ficha técnica

Nombre	**Andalucía Sabor International Fine Food Exhibition**
Edición	VII
Organiza	Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía
Sector	Agroalimentario y Pesquero
Ámbito	Internacional
Periodicidad	Bienal
Fecha	del 23 al 25 de septiembre de 2019
Lugar	Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (FIBES I) Avd. Alcalde Luis Uruñuela, 1
Horario	De 10:00 a 19:00 horas (Horario estimado)

Nombre	**Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor**
Edición	VII
Organiza	Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía
Sector	Agroalimentario y Pesquero
Ámbito	Internacional
Periodicidad	Bienal
Fecha	del 23 al 25 de septiembre de 2019
Lugar	Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (FIBES I) Avd. Alcalde Luis Uruñuela, 1
Horario	De 10:00 a 19:00 horas (Horario estimado)
Perfil del público	• Hosteleros • Distribuidores • Centrales de compras • Productores • Chefs • Certificadores Industriales • Consejos Reguladores • Instituciones públicas • Asociaciones empresariales y profesionales • Entidades y Profesionales del sector del turismo enogastronómico • Prensa profesional • Estudiantes de hostelería • Público en general interesado por la cultura gastronómica

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 2 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

2. JUSTIFICACIÓN

La Ley 1/2011, de 17 de febrero, de reordenación del sector público de Andalucía, en su artículo 11.1, autoriza la creación de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (en adelante la Agencia o AGAPA), como agencia de régimen especial de las previstas en el artículo 54.2.c) de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía.

La citada autorización quedó materializada con la aprobación de sus Estatutos por el Decreto 99/2011, de 19 de abril (en adelante los Estatutos), entrando en vigor los mismos con efecto al día siguiente de su publicación en BOJA, que lo fue el 29 de abril de 2011.

En el marco de lo previsto en dichos Estatutos, el Contrato Plurianual de Gestión de AGAPA para el periodo 2015 – 2018 (en adelante, el Contrato o C.P.G.), aprobado según Acuerdo de 6 de octubre de 2015, del Consejo de Gobierno, recoge las funciones y competencias que la Agencia ha de desarrollar como competencias propias y atribuidas en los mismos.

De las **competencias** que se relacionan en el citado C.P.G., se funden con el objeto del contrato al que hace referencia la presente memoria las establecidas en el apartado d) del artículo 7 de los Estatutos de AGAPA:

- (d) En materia de promoción y comunicación:
  - (1º) La ejecución de trabajos de promoción, comunicación y divulgación de contenidos informativos o de sensibilización relacionados con el ámbito agrario y pesquero y de desarrollo rural.
  - (2º) La ejecución de actividades de fomento de la calidad de los productos agroalimentarios andaluces y de la participación en eventos promocionales.

Igualmente, los trabajos que se relacionan en la presente memoria justificativa, se enmarcan dentro de las **líneas de actividad** previstas en el C.P.G. de la Agencia para el periodo 2015 – 2018, concretamente en la siguiente:

I. (5.11.) Calidad y promoción agroalimentaria.
   - (5.11.1) Ejecución de trabajos de promoción, comunicación y divulgación de contenidos formativos, informativos o de sensibilización relacionados con el ámbito agrario y pesquero
   - (5.11.2) Ejecución de los planes de participación en ferias, congresos y exposiciones.
   - (5.11.3) Edición de material promocional y publicaciones.

Respecto a las líneas de actividad, basadas en dichas funciones y competencias establecidas en el artículo 7 de nuestros Estatutos, la correspondiente **línea de trabajo/proyecto** con la que se enlaza es:

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 3 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- (11) Promoción y Comunicación

Conforme a lo establecido en la sección 2ª del Capítulo V de los Estatutos, las actividades que la Agencia desarrolle en el marco del citado C.P.G. se realizarán con arreglo al Plan de Acción Anual (en adelante el Plan o P.A.A.) de cada ejercicio, que recoge las actuaciones y tareas previstas para la anualidad de aplicación.

Asimismo, en sesión del Consejo Rector de la Agencia de fecha 18 de julio de 2016, se aprobó en el punto número 2 del orden del día, el Protocolo de Actuación de AGAPA con la Dirección General de Industrias y Cadena Agroalimentaria (en adelante, DGICA). En su apartado 3.5 se establece que la Agencia prestará apoyo técnico en la ejecución de acciones en materia de promoción agroalimentaria, bajo la dirección, coordinación y supervisión de la citada Dirección General.

De este modo, el Servicio de Calidad, Promoción y Desarrollo Rural, a través de los Departamentos de Calidad Agroalimentaria, Comunicación y Ecología, es el responsable, entre otras, de la actuación "Acciones de Promoción y Ferias" prevista en el P.A.A. 2018, cuyo presupuesto y número de acciones planificadas se corresponde con el desarrollo y ejecución del "Plan de la DGICA en materia de Promoción Agroalimentaria para la anualidad 2018", aprobado y recibido en AGAPA con fecha 13 de noviembre de 2017, y que contempla, entre otras acciones, la realización de actividades previas para la organización y participación de la CAPDER en ANDALUCÍA SABOR 2019.

ANDALUCIA SABOR se ha convertido, gracias al aval de sus anteriores ediciones, en una importante feria internacional que agrupa a todo el sector agroalimentario y que incluye, tanto una parte expositiva como una parte dedicada al estudio gastronómico, a través de su Congreso.

En la próxima edición, el Congreso tendrá como objetivo principal el apoyo a la consolidación, impulso y promoción de los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad de Andalucía, con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada. Este objetivo está completamente en consonancia con una de las líneas estratégicas del Plan Estratégico de la Agroindustria Andaluza Horizonte 2020: Línea Estratégica 2 "Fomento de las Producciones de Calidad Diferenciada y Nichos de Mercado".

Unas de las grandes riquezas en las que se basa la gastronomía andaluza son nuestros productos agroalimentarios y pesqueros de calidad, en los que las figuras de calidad diferenciada, los productos ecológicos o los provinientes de producción integrada juegan un papel fundamental. Para vincular la riqueza gastronómica andaluza con las producciones agroalimentarias y pesqueras en general y, en particular, con las figuras de calidad diferenciada, la temática del Congreso se definirá en torno a este objetivo.

En su desarrollo el Congreso prestará especial atención a la difusión de información sobre la diversidad de los productos agroalimentarios andaluces de calidad, sus métodos de producción y su identificación en el mercado, todo ello a través del desarrollo de un completo programa de ponencias y talleres en los que se

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 4 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

contará con la participación de profesionales del sector agroalimentario, de la investigación y, como no, con la participación de los cocineros andaluces, particularmente de aquellos que vinculan su actividad profesional con establecimientos de tipología "Bib Gourmand", considerados actualmente el valor real de la gastronomía andaluza, caracterizandose por ofrecer una cocina de excelente calidad, basada en productos locales de temporada y a precios realmente asequibles.

Para promocionar el Congreso de Andalucía Sabor como principal foro de la cocina andaluza en la defensa de los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad de nuestra Comunidad, se considera de interés el desarrollo de acciones previas de promoción. Acciones que, además de la promoción propiamente dicha del evento, ayudarán de manera significativa a la difusión de información sobre la diversidad de los productos agroalimentarios andaluces de calidad, sus métodos de producción y su identificación en el mercado, todo ello a través de la participación del sector de la restauración y de los profesionales del sector agroalimentario.

Serán también objetivos de la acción:

- Potenciar la notoriedad y presencia en redes sociales de Andalucía Sabor.
- Prestar apoyo al Gabinete de Prensa de Andalucía Sabor.

La acción supone también una gran oportunidad para los productores andaluces para ampliar la cartera de negocio dentro del sector de la distribución comercial, hoteles, restaurantes y colectividades, etc.

Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, la CAPDER considera de interés la organización de la próxima edición del Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor International Fine Food Exhibition 2019, la gestión de redes sociales y apoyo y asistencia técnica al Gabinete de Prensa, así como la organización y desarrollo de acciones de promoción, durante el año 2018, del Congreso y su participación en las mismas, por tratarse de una acción que facilita tanto el apoyo a la consolidación, impulso y promoción de las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada, como el desarrollo de negocio de las empresas agroalimentarias andaluzas.

3. INFORME DE INSUFICIENCIA DE MEDIOS

Para la realización de las distintas actividades que componen el objeto del contrato se requiere contar, además de con una importante dotación de recursos materiales, con la participación de personal especializado.

La Agencia no cuenta con la posibilidad de gestionar una solución integrada a las necesidades implícitas en el objeto del contrato. La complejidad que conlleva un proyecto "llave en mano" para la organización de un Congreso de las carácteristicas del que se pretende, requiere un alto nivel de especialización, supervisión, coordinación y gestión tanto del proceso de diseño de la programación, como de la propia asistencia y servicios técnicos integrales para la correcta ejecución, puesta en marcha y funcionamiento del mismo. También hay que tener en consideración los requisitos necesarios para la organización de las

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 5 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

acciones de promoción del Congreso. Para estas acciones además de lo ya expuesto, se requiere un alto nivel de especialización, supervisión, coordinación y gestión para la fabricación, montaje y desmontaje (con ejecución de trabajos técnicos de carpintería, electrícidad, iluminación, producción gráfica, audiovisuales, suministros, etc,).

Particularmente se requiere un profundo conocimiento del sector de la restauración, no solo a nivel nacional sino también a nivel internacional, de las nuevas tendencias y técnicas que se están desarrollando, así como disponer de una agenda de contactos profesionales que garanticen conformar un programa de interés para alcanzar los objetivos pretendidos.

Para garantizar la correcta organización de la VII Edición del Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor 2019, la gestión de sus redes sociales, así como la organización y participación de la CAPDER en sus acciones de promoción y dado que AGAPA no cuenta con los medios personales y materiales propios suficientes para atender esta necesidad, resulta esencial la contratación del servicio externo de una empresa especializada, que disponga de personal de diversos gremios con la cualificación y la experiencia profesional específica dentro de este ámbito, así como la capacidad de desplazamiento al lugar de ejecución de los trabajos, con los recursos humanos y técnicos necesarios para el control del montaje y supervisión de que el proyecto se esté ejecutando según las especificaciones recogidas en los pliegos, la resolución de imprevistos o necesidades que puedan surgir, etc.

4. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

Teniendo en cuenta que el objeto del contrato puede ser divisible en varios lotes, se propone que se lleve a cabo esta división. Los lotes propuestos serán los siguientes:

- Lote 1: Asistencia Técnica integral para la organización del VII Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor.
- Lote 2: Gestión de Redes Sociales. Apoyo y Asistencia Técnica al Gabinete de Prensa de Andalucía Sabor International Fine Food Exhibition 2019
- Lote 3: Asistencia técnica integral para la organización y desarrollo de acciones de promoción, durante el año 2018, de la VII edición del Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor

La prestación de servicios consistirá en la ejecución de los trabajos que, para cada uno de los lotes anteriormente citados, se resumen a continuación:

4.1 LOTE 1. ASISTENCIA TÉCNICA INTEGRAL PARA LA ORGANIZACIÓN DEL VII CONGRESO GASTRONÓMICO DE ANDALUCÍA SABOR.

4.1.1 DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A DESARROLLAR EN 2018.

4.1.1.1 Plan de Trabajo

4.1.1.2 Comité Técnico y Coordinador Gastronómico del Congreso

	NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN	12/09/2018	PÁGINA 6 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

4.1.1.3 Programa del Congreso

4.1.1.3.1 Programa de Ponencias

4.1.1.3.2 Programa de Talleres: Aula Gastronómica

4.1.1.4 Zona Encuentros con el chef: diseño y definición.

4.1.1.5 Comercialización de acreditaciones al Congreso.

4.1.1.6 Gestión administrativa de las acreditaciones al Congreso. Secretaría Técnica.

4.1.2 DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A DESARROLLAR EN 2019

4.1.2.1 Comité Técnico y Coordinador Gastronómico del Congreso

4.1.2.2 Presentación institucional del Congreso.

4.1.2.2.1 Presentación institucional a nivel nacional

4.1.2.2.2 Presentación institucional a nivel regional

4.1.2.3 Comercialización de acreditaciones al Congreso.

4.1.2.4 Gestión administrativa de las acreditaciones al Congreso. Secretaría Técnica.

4.1.2.5 Material promocional del Congreso

4.1.2.5.1 Programa impreso del Congreso.

4.1.2.5.2 Libro de Ponencias

4.1.2.5.3 Chaquetillas de ponentes

4.1.2.6 Programa del Congreso:

4.1.2.6.1 Programa de Ponencias

4.1.2.6.2 Programa de Talleres: Aula Gastronómica

4.1.2.6.3 Agenda de Ponentes

4.1.2.7 Encuentros con el Chef

4.1.2.8 Gestión, reserva y coordinación de alojamientos y desplazamientos.

4.1.2.9 Chef ejecutivo.

4.1.2.10 Sala Club.

4.1.2.11 Coordinación del montaje del Congreso.

4.1.2.12 Coordinación durante el desarrollo del Congreso.

4.1.2.13 Acciones de atención a ponentes.

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 7 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

4.1.2.14 Memoria Final Tras la finalización del evento y teniendo como fecha límite el 15 de octubre de 2019, la empresa adjudicataria deberá entregar a AGAPA Memoria Explicativa de los servicios y trabajos realizados. La memoria deberá ilustrarse con no menos de 30 fotografías y deberá incluir la base de datos de congresistas, asistentes a los Encuentros con el chef, así como de la prensa especializada, prensa generalista y blogueros acreditados al Congreso. Así mismo, deberá recoger en su contenido evidencias del cumplimiento de las condiciones de especial ejecución del contrato.

4.1.3 RECURSOS HUMANOS LOTE 1

La empresa adjudicataria deberá contar en su estructura con un equipo técnico que deberá estar compuesto, como mínimo, por los siguientes perfiles:

NÚMERO	PERFIL	COMENTARIOS
5	Profesionales del sector de la gastronomía y la organización de eventos de comunicación y RRPP. Mínimo 3 años de experiencia en la organización de eventos gastronómicos y/o de comuniciación y RRPP;	• Uno de ellos deberá ejercer la labor de director del proyecto. • Durante la celebración del Congreso, tres de ellos deberán ser los coordinadores de las distintas zonas del Congreso: ○ 1 coordinador para zona Auditorio/cocina. ○ 1 coordinador para zona Encuentros con el Chef. ○ 1 coordinador para Aula Gastronómica. • Durante la anualidad de 2019 y la celebración del Congreso, uno de los profesionales será el responsable de la agenda de ponentes.
		• Al menos tres de los integrantes de dicho equipo deberán tener dedicación exclusiva al proyecto desde la firma del contrato hasta la finalización del proyecto. • Al menos uno de los integrantes del equipo deberá dominar el/los idiomas originarios de los ponentes internacionales o, en su defecto, el inglés.
1	Periodista con conocimiento del sector gastronómico. Mínimo 3 años de experiencia trabajando en comunicación del sector gastronómico.	Responsable de la elaboración y revisión de los textos del material promocional del Congreso (apartado 3.1.2.5)

4.1.4 OTRAS CONSIDERACIONES LOTE 1

- Los honorarios de los integrantes del Comité Técnico, Coordinador Gastronómico, chef ejecutivo, ponentes, moderadores, sumilleres y catador de aceite incluidos en el programa de ponencias y talleres correrán por cuenta de la empresa adjudicataria.
- En el precio ofertado deberán estar incluidos todos los gastos necesarios para buen desarrollo de los trabajos descritos.

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 8 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Modificación del chef que ocupará el puesto de Coordinador Gastronómico del Congreso, deberá ser resuelta, siendo además motivo de penalización.
- Modificaciones del programa de ponencias y de talleres, así como en las presentaciones institucionales, por causas directamente relacionadas con la adjudicataria, deberán ser igualmente resueltas siendo además motivo de penalización.
- La empresa adjudicataria, en los trabajos a llevar a cabo objeto del contrato, deberá ofrecer garantías de disponibilidad del personal que conforme el equipo destinado a la realización de las prestaciones, dando respuesta inmediata a los trabajos y servicios requeridos.
- Los servicios a contratar serán realizados por la empresa que resulte adjudicataria desde la firma del contrato y hasta el 31 de octubre de 2019. La entrega de la Memoria Final, balance y evaluación de los trabajos realizados se realizará como máximo el 15 de octubre de 2019.
- Además de la metodología y el diseño para el desarrollo de la acción, se deberá presentar detalle de los medios humanos, materiales y tecnológicos para el desarrollo de la misma.
- Una vez adjudicados los trabajos, y siempre que AGAPA lo considere necesario para el buen fin del desarrollo de los trabajos, AGAPA podrá realizar sugerencias y propuestas de adecuación del diseño de la oferta presentada por la empresa adjudicataria antes de su ejecución, siempre y cuando estos cambios no afecten a la oferta económica presentada por ésta.
- Todos los trabajos anteriormente indicados se desarrollarán bajo la coordinación, supervisión y en su caso visto bueno, del personal técnico designado a tal efecto por AGAPA, debiéndose consensuar, entre ambas partes todas y cada una de las decisiones a adoptar.
- Propiedad de los trabajos realizados. Todos los trabajos realizados (dossieres, ponencias, folletos, carpetas, acreditaciones, etc.) serán propiedad de AGAPA, que se reserva el derecho de explotación de los mismos, incluyendo la modificación, reproducción, divulgación o comunicación pública, en todo o en parte de su contenido cuando lo estime conveniente, sin que pueda oponerse restricción de ninguna clase.
- Tratamiento de datos de carácter personal. La empresa adjudicataria, deberá cumplir el REGLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos). Para ello, y en aplicación de la disposición adicional vigésima quinta de la Ley 9/2017, la persona contratista tendrá la consideración de encargado del tratamiento. Asimismo la persona contratista deberá cumplir, en cuanto no se oponga al Reglamento citado, la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, en virtud de la cual tendrá la obligación de guardar sigilo respecto de los datos de carácter personal a los que tenga acceso en el marco del presente contrato, unicamente los tratará conforme a las

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 9 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

instrucciones de AGAPA, y no los aplicará o utilizará con un fin distinto al estipulado, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas. Además, deberá cumplir las medidas técnicas y organizativas estipuladas en el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal. En el caso de que la empresa, o cualquiera de sus miembros, destine los datos a otra finalidad, los comunique o los utilice incumpliendo las estipulaciones del contrato, será responsable de las infracciones cometidas. Una vez finalizada la relación contractual, los datos de carácter personal tratados por la adjudicataria, así como el resultado del tratamiento obtenido, deberán ser destruidos o devueltos a AGAPA en el momento en que ésta lo solicite.

- Los trabajos descritos en esta petición deben ajustarse adecuadamente a las normas establecidas en el Manual de Identidad Corporativa de la Junta de Andalucía y a lo estipulado en el artículo 58 de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, con respecto a la utilización de un uso no sexista del lenguaje y la transmisión de una imagen de igualdad entre hombres y mujeres, libre de estereotipos sexistas.

4.2- LOTE 2. GESTIÓN DE REDES SOCIALES DE ANDALUCÍA SABOR. APOYO Y ASISTENCIA TÉCNICA AL GABINETE DE PRENSA DE ANDALUCÍA SABOR INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION 2019.

4.2.1 DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A DESARROLLAR EN 2018.

4.2.1.1 Plan de Trabajo

4.2.1.2 Análisis y diagnóstico.

4.2.1.3 Plan de Acción

4.2.2 DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A DESARROLLAR EN 2019.

4.2.2.1 Análisis y diagnóstico

4.2.2.2 Plan de Acción.

4.2.2.3 Apoyo al Gabinete de Prensa de Andalucía Sabor

4.2.2.4 Memoria Final. Tras la finalización del evento y teniendo como fecha límite el 15 de octubre de 2019, la empresa adjudicataria deberá entregar a AGAPA Memoria Explicativa de los servicios y trabajos realizados en cada una de las anualidades y en el cómputo general de la duración de la prestación de servicios: descripción de todas las tareas desarrolladas y resultados obtenidos a través de indicadores que midan la gestión de las redes y la comunidad, así como el alcance y la interacción. La memoria deberá ilustrarse con no menos de 30 fotografías y recoger en su contenido evidencias del cumplimiento de las condiciones de especial ejecución del contrato.

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 10 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

4.2.3 RECURSOS HUMANOS LOTE 2

La empresa adjudicataria deberá contar en su estructura con un equipo técnico que deberá estar compuesto, como mínimo, por los siguientes perfiles:

NÚMERO	PERFIL	COMENTARIOS
3	3 profesionales de la comunicación con al menos 3 años de experiencia demostrable como community manager en el sector agoralimentario, pesquero y gastronómico. Nivel medio de inglés.	• En la anualidad de 2018, se contaría con 2 de estos profesionales. • En la anualidad de 2019, se contaría con los 3 profesionales: ○ Al menos uno de ellos deberá de estar presente en las presentaciones institucionales del Congreso y demás actos promocionales de la Feria y del Congreso (ejemplo: ruedas de prensa). ○ Los 3 profesionales deberán estar presentes durante el desarrollo de la Feria y el Congreso para el correcto desarrollo de los trabajos encomendados.
1	1 periodista con al menos 3 años de experiencia demostrable trabajando en comunicación del sector agoralimentario, pesquero y gastronómico. Nivel medio de inglés.	• Los trabajos serán desempeñados en la anualidad de 2019.

4.2.4 OTRAS CONSIDERACIONES LOTE 2

- En el precio ofertado deberán estar incluidos todos los gastos necesarios para buen desarrollo de los trabajos descritos.
- La empresa adjudicataria, en los trabajos a llevar a cabo objeto del contrato, deberá ofrecer garantías de disponibilidad del personal que conforme el equipo destinado a la realización de las prestaciones, dando respuesta inmediata a los trabajos y servicios requeridos.
- Los servicios a contratar serán realizados por la empresa que resulte adjudicataria desde la firma del contrato y hasta el 15 de noviembre de 2019, con la entrega de la Memoria Final, balance y evaluación de los trabajos realizados.
- Además de la metodología y el diseño para el desarrollo de la acción, se deberá presentar detalle de los medios humanos, materiales y tecnológicos para el desarrollo de la misma.
- Una vez adjudicados los trabajos, y siempre que AGAPA lo considere necesario para el buen fin del desarrollo de los trabajos, AGAPA podrá realizar sugerencias y propuestas de adecuación del diseño de la oferta presentada por la empresa adjudicataria antes de su ejecución, siempre y

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 11 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

cuando estos cambios no afecten a la oferta económica presentada por ésta.

- Todos los trabajos anteriormente indicados se desarrollarán bajo la coordinación, supervisión y en su caso visto bueno, del personal técnico designado a tal efecto por AGAPA, debiéndose consensuar, entre ambas partes todas y cada una de las decisiones a adoptar.
- Propiedad de los trabajos realizados. Todos los trabajos realizados serán propiedad de AGAPA, que se reserva el derecho de explotación de los mismos, incluyendo la modificación, reproducción, divulgación o comunicación pública, en todo o en parte de su contenido cuando lo estime conveniente, sin que pueda oponerse restricción de ninguna clase.
- Tratamiento de datos de carácter personal. La empresa adjudicataria, deberá cumplir el REGLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos). Para ello, y en aplicación de la disposición adicional vigésima quinta de la Ley 9/2017, la persona contratista tendrá la consideración de encargado del tratamiento. Asimismo la persona contratista deberá cumplir, en cuanto no se oponga al Reglamento citado, la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, en virtud de la cual tendrá la obligación de guardar sigilo respecto de los datos de carácter personal a los que tenga acceso en el marco del presente contrato, unicamente los tratará conforme a las instrucciones de AGAPA, y no los aplicará o utilizará con un fin distinto al estipulado, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas. Además, deberá cumplir las medidas técnicas y organizativas estipuladas en el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal. En el caso de que la empresa, o cualquiera de sus miembros, destine los datos a otra finalidad, los comunique o los utilice incumpliendo las estipulaciones del contrato, será responsable de las infracciones cometidas. Una vez finalizada la relación contractual, los datos de carácter personal tratados por la adjudicataria, así como el resultado del tratamiento obtenido, deberán ser destruidos o devueltos a AGAPA en el momento en que ésta lo solicite.
- Los trabajos descritos en esta petición deben ajustarse adecuadamente a las normas establecidas en el Manual de Identidad Corporativa de la Junta de Andalucía y a lo estipulado en el artículo 58 de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, con respecto a la utilización de un uso no sexista del lenguaje y la transmisión de una imagen de igualdad entre hombres y mujeres, libre de estereotipos sexistas.

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 12 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

4.3- LOTE 3. ASISTENCIA TÉCNICA INTEGRAL PARA LA ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DE ACCIONES DE PROMOCIÓN, DURANTE EL AÑO 2018, DE LA VII EDICIÓN DEL CONGRESO GASTRONÓMICO DE ANDALUCÍA SABOR INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION - 2019.

4.3.1. DESCRIPCIÓN DE LOS TABAJOS A DESARROLLAR.

4.3.1.1- ACCIÓN DE PROMOCIÓN EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN DE ANDALUCÍA. RED DE RESTAURANTES OFICIALES DEL CONGRESO. "RED DE SABOR".

4.3.1.1.1 Diseño de la Red.

4.3.1.1.1.1 Propuesta de nuevos restaurantes / gastrobares de la Red.

4.3.1.1.1.2 Confirmación de restaurantes / gastrobares adeheridos a la Red en 2017.

4.3.1.1.2 Producción material promocional.

4.3.1.1.3 Seguimiento: Encuesta de Satisfacción.

4.3.1.1.4 Otros trabajos.

4.3.1.2.- ACCIÓN DE PROMOCIÓN DIRIGIDA AL PÚBLICO EN GENERAL. "AVENIDA DEL SABOR".

4.3.1.2.1 Diseño, producción, montaje, desmontaje y distribución de los espacios de la "Avenida del Sabor".

4.3.1.2.2 Equipamiento de cada una de las zonas de la "Avenida del Sabor".

4.3.1.2.3 Instalaciones auxiliares de la "Avenida del Sabor" para los restaurantes/gastrobares/escuelas de hostelería, empresas agroalimentarias que lo requieran.

4.3.1.2.4 Personal de Servicio.

4.3.1.2.5 Diseño de Programa.

4.3.1.2.6 Producción materiales de promoción y publicidad.

4.3.1.2.7 Seguimiento: Encuesta de satisfacción.

4.3.1.2.8 Otros trabajos

4.3.1.3.- PLAN DE TRABAJO.

4.3.1.4- MEMORIA FINAL. Tras la finalización de las acciones previstas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas y teniendo como fecha límite el 22 de diciembre de 2018, la empresa adjudicataria deberá entregar a AGAPA Memoria Explicativa de los servicios y trabajos realizados. La

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 13 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

memoria deberá ilustrarse con no menos de 20 fotografías de cada una de las acciones. En el caso de la acción de promoción dirigida al público en general, "Avenida del Sabor", deberá contener al menos datos sobre el número de clientes que degustaron las tapas, y bebidas ofrecidas durante cada una de las acciones, impacto de las mismas en los medios de comunicación a nivel local y regional, el grado de satisfacción de los establecimientos/entidades participantes, incidencias, conclusiones y áreas de mejora. En la memoria deberán dejarse también evidencias del cumplimiento de las concidiones de especial ejecución del contrato.

4.3.2.- RECURSOS HUMANOS LOTE 3.

La empresa adjudicataria deberá contar en su estructura con un equipo técnico que deberá estar compuesto, como mínimo, por los siguientes perfiles:

NÚMERO	PERFIL	COMENTARIOS
3	Profesionales del sector de la gastronomía y la organización de eventos de comunicación y RRPP. Mínimo 3 años de experiencia en la organización de eventos gastronómicos y/o de comuniciación y RRPP.	• Uno de ellos deberá ejercer la labor de director del proyecto. Será, además, el responsable de la liquidación de las ventas de tickets con cada una de los establecimientos/entidades participantes en la "Avenidad del Sabor". Por lo que se requerirá su asistencia a cada una de las tres provincias en las que se celebrará esta acción. • Los dos restantes deberán serán los coordinadores de las acciones previstas: ○ "Red de Sabor". ○ "Avenida del Sabor". • Al menos uno de los coordinadores deberá tener dedicación exclusiva al proyecto desde la firma del contrato hasta la finalización del proyecto.
1	Periodista con conocimiento del sector gastronómico Mínimo 3 años de experiencia.	• Responsable de la elaboración y revisión de los textos del material promocional (Apartados 4.3.1.1.2 y 4.3.1.2.6)

4.3.3- OTRAS CONSIDERACIONES LOTE 3.

- La empresa adjudicataria, en los trabajos a llevar a cabo objeto del contrato, deberá ofrecer garantías de disponibilidad del personal que conforme el equipo destinado a la realización de las prestaciones, dando respuesta inmediata a los trabajos y servicios requeridos.
- En el precio ofertado deberán estar incluidos todos los gastos necesarios para buen desarrollo de los trabajos descritos.
- Modificaciones del programa propuesto por la empresa que resulte adjudicataria, en cada una de

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 14 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

las acciones, que por causa de fuerza mayor no pueda desarrollarse, deberá ser sustituida por otra de similares carácteristicas. Modificaciones por causas directamente relacionadas con la adjudicataria, deberán ser igualmente resueltas siendo además motivo de penalización.

- Los servicios a contratar serán realizados por la empresa que resulte adjudicataria desde la firma del contrato y hasta el 28 de diciembre de 2018. La entrega de la Memoria Final, balance y evaluación de los trabajos realizados se realizará como máximo el 26 de diciembre de 2018.
- Una vez adjudicados los trabajos, y siempre que AGAPA lo considere necesario para el buen fin del desarrollo de los trabajos, AGAPA podrá realizar sugerencias y propuestas de adecuación del diseño de la oferta presentada por la empresa adjudicataria antes de su ejecución, siempre y cuando estos cambios no afecten a la oferta económica presentada por ésta.
- Todos los trabajos anteriormente indicados se desarrollarán bajo la coordinación, supervisión y en su caso visto bueno, del personal técnico designado a tal efecto por AGAPA, debiéndose consensuar, entre ambas partes todas y cada una de las decisiones a adoptar.
- Propiedad de los trabajos realizados. Todos los trabajos realizados (dossieres, ponencias, folletos, carpetas, acreditaciones, etc.) serán propiedad de AGAPA, que se reserva el derecho de explotación de los mismos, incluyendo la modificación, reproducción, divulgación o comunicación pública, en todo o en parte de su contenido cuando lo estime conveniente, sin que pueda oponerse restricción de ninguna clase.
- Tratamiento de datos de carácter personal. La empresa adjudicataria, deberá cumplir el REGLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos). Para ello, y en aplicación de la disposición adicional vigésima quinta de la Ley 9/2017, la persona contratista tendrá la consideración de encargado del tratamiento. Asimismo la persona contratista deberá cumplir, en cuanto no se oponga al Reglamento citado, la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, en virtud de la cual tendrá la obligación de guardar sigilo respecto de los datos de carácter personal a los que tenga acceso en el marco del presente contrato, unicamente los tratará conforme a las instrucciones de AGAPA, y no los aplicará o utilizará con un fin distinto al estipulado, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas. Además, deberá cumplir las medidas técnicas y organizativas estipuladas en el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal. En el caso de que la empresa, o cualquiera de sus miembros, destine los datos a otra finalidad, los comunique o los utilice incumpliendo las estipulaciones del contrato, será responsable de las infracciones cometidas. Una vez finalizada la relación contractual, los datos de carácter personal tratados por la adjudicataria, así como el resultado

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 15 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

del tratamiento obtenido, deberán ser destruidos o devueltos a AGAPA en el momento en que ésta lo solicite.

- Los trabajos descritos en esta petición deben ajustarse adecuadamente a las normas establecidas en el Manual de Identidad Corporativa de la Junta de Andalucía y a lo estipulado en el artículo 58 de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, con respecto a la utilización de un uso no sexista del lenguaje y la transmisión de una imagen de igualdad entre hombres y mujeres, libre de estereotipos sexistas.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN Y PRÓRROGA

El plazo de ejecución, para los tres (3) lotes propuestos, será el siguiente:

- **Lote 1:** desde la fecha de formalización del contrato y hasta el 31 de octubre de 2019, ambos inclusive, no existiendo posibilidad de prórroga.
- **Lote 2:** desde la fecha de formalización del contrato y hasta el 15 de noviembre de 2019, ambos inclusive, no existiendo posibilidad de prórroga.
- **Lote 3:** desde la fecha de formalización del contrato y hasta el próximo día 28 de diciembre de 2018, ambos inclusive, no existiendo posibilidad de prórroga.

6. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

La cuantía total del presente servicio será como máximo de **TRESCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS CUATROCIENTOS TREINTA Y CINCO EUROS CON NOVENTA CÉNTIMOS DE EURO. (368.435,90 €)** incluido el IVA legalmente aplicable (21%). No procede la revisión de precios.

El valor estimado es de 304.492,48 €uros, siendo la distribución por lotes la siguiente:

- **Lote 1:** 145.552,77 €uros.
- **Lote 2:** 12.396,69 €uros
- **Lote 3:** 146.543,02 €uros

En el ANEXO I-A y I-B de la presente memoria se encuentra el detalle del presupuesto base de licitación; estos precios han sido calculados en base a precios de mercado, convenios colectivos y adjudicaciones de trabajos similares.

7. OTRAS INFORMACIONES

Financiación: Autónoma

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 16 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Posición Presupuestaria:

Anualidad 2018:

1939010000.G/71X/22606/00.01 (Ejercicio de efectividad de caja 2018)

Anualidad 2019:

1939010000.G/71X/22606/00.01 (Ejercicio de efectividad de caja 2019)

Códigos CPV:

Para los tres (3) Lotes: 79952000-2 Servicios de eventos y 79950000-8 Servicio de organización de exposiciones, ferias y congresos

SRE: 18/1207

PEP 2018: E/180010/02-01-02.002

PEP 2019: E/190010/02-01-02.002

Solicitud de Pedido: 10025078

Criterios de Solvencia: Se corresponden con los propuestos en los documentos adjuntos a la presente memoria (ANEXO II-A Y ANEXO II-B).

Criterios de Adjudicación y Baremos de Valoración: Se corresponden con los propuestos en el documento adjunto a la presente memoria (ANEXO III).

Condiciones especiales de ejecución del contrato, de carácter social, ético, medioambiental o de otro orden: (de conformidad con el artículo 202 de la LCSP), se corresponden con los propuestos en el documento adjunto a la presente memoria (ANEXO IV)

8. SUBCONTRATACIÓN Y SUBRROGACIÓN

Existe posibilidad de subcontratación. Los licitadores deberán indicar en la oferta la parte del contrato que tengan previsto subcontratar, señalando su importe y el nombre o perfil empresarial de la persona subcontratista. El presente contrato no contempla la necesidad de subrrogación alguna.

9. PROCEDIMIENTO PROPUESTO

Este Servicio propone, dadas las características de la contratación, realizar un procedimiento de adjudicación ABIERTO. Por otra parte, y teniendo en cuenta que el objeto del contrato puede ser divisible en varios lotes, tal y como queda recogido en el apartado 4 de la presente Memoria, se propone que se lleve a cabo esta división, teniendo en cuenta las especificidades en la ejecución de los trabajos necesarios para el desarrollo aún sabiendo que la gestión y coordinación técnica de los trabajos se dificulta cuando existen varias empresas proveedoras de los servicios objeto de contratación.

	NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN	12/09/2018	PÁGINA 17 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

A este respecto cabe observar que si bien, incialmente el contrato preveía su división en dos (2) lotes, por indicación del Servicio de Régimen Jurídico y Contratación (en adelante SRJC), una vez analizado por este el objeto del contrato que nos ocupa y del contrato con número de expediente CONTR. 2018 33550, relativo a la organización y desarrollo de acciones de promoción, durante 2018, de la VII edición del Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor, se plantea tramitar un único expediente de contratación, a fin de no incurrir en un posible fraccionamiento del contrato, siendo el objeto del contrato el que se ha expuesto en el apartado primero de la presente Memoria y que se resume en lo siguiente:

- Asistencia técnica integral para la organización del VII Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor.
- Gestión de Redes Sociales. Apoyo y asistencia técnica al Gabinete de Prensa de Andalucía Sabor.
- Asistencia técnica integral para la organización y desarrollo de acciones de promoción, durante el año 2018, de la VII edición del Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor

A la vista del nuevo planteamiento indicado por el SRJC, se propone la división en tres (3) lotes del objeto del contrato tal y como queda recogido en el apartado cuarto de la presente Memoria.

Por parte del SRJC, teniendo en cuenta que este planteamiento no afecta ni al presupuesto, ni a lo informado favorablemente por la Dirección General de Comunicación Social en los respectivos informes emitidos para las acciones de promoción incialmente previstas, se considera por el citado Servicio que no es necesario volver a solicitar por parte del Servicio proponente nuevos certificados de disponiblidad presupuestaria ni un nuevo informe Comjunta.

Al mismo tiempo con esta propuesta de división por lotes, se da cumplimiento a la Directiva 2014/24/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero, a través de la cual se quiere fomentar la división de los grandes contratos en lotes, tanto de forma cuantitativa, haciendo que la magnitud de cada contrato corresponda mejor a la capacidad de las PYME, como de manera cualitativa, de acuerdo con los diferentes gremios implicados, para adaptar mejor el contenido de cada contrato a los sectores especializados de las PYME o de acuerdo con las diferentes fases ulteriores de los proyectos.

10. PROPUESTA RESPONSABLE DEL CONTRATO

Se propone como persona responsable del contrato a la Jefa de Servicio de Calidad, Promoción y Desarrollo Rural, Gemma Enríquez San Nicolás.

LA JEFA DE SERVICIO DE CALIDAD, PROMOCIÓN Y DESARROLLO RURAL

Fdo. Gemma Enríquez San Nicolás

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 18 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO I - A
DESGLOSE DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (art. 100.2 LCSP)

LOTE 1

• **Costes Directos Estimados**	**67,51%**	**98.260,40**
○ Diseño, producción y ejecución	61,05%	88.862,90
○ Medios materiales	1,78%	2.587,50
○ Personal de servicio	4,68%	6.810,00
• **Costes Indirectos Estimados**	**12,49%**	**18.181,82**
○ Asistencia técnica y servicios técnicos integrales	12,49%	18.181,82
• **Otros eventuales gastos calculados para su determinación: Gastos generales y Beneficio Industrial**	**20%**	**29.110,55**
○ Estimación 20%	20%	29.110,55
Presupuesto ejecución por adjudicataria	**100%**	**145.552,77**
IVA	21%	30.566,08
PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN		**176.118,85**

LOTE 2

• **Costes Directos Estimados**	**65%**	**8.057,85**
○ Análisis y diagnóstico, ejecución plan de acción	65%	8.057,85
• **Costes Indirectos Estimados**	**15%**	**1.859,50**
○ Apoyo y Asistencia	15%	1.859,50
• **Otros eventuales gastos calculados para su determinación: Gastos generales y Beneficio Industrial**	**20%**	**2.479,33**
○ Estimación 20%	20%	2.479,33
Presupuesto ejecución por adjudicataria	100%	**12.396,69**
IVA	21%	2.603,31
PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN		**15.000,00**

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 19 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

LOTE 3

• **Costes Directos Estimados**	**71%**	**104.045,55**
○ Diseño	5,66%	8.308,05
○ Producción, montaje, desmontaje y seguimiento	27,30%	40.000,00
○ Equipamientos	34,12%	50.000,00
○ Personal de servicio	3,92%	5.737,50
• **Costes Indirectos Estimados**	**9%**	**13.188,87**
○ Asistencia técnica y servicios técnicos integrales	9%	13.188,87
• **Otros eventuales gastos calculados para su determinación: Gastos generales y Beneficio Industrial**	**20%**	**29.308,60**
○ Estimación 20%	20%	29.308,60
Presupuesto ejecución por adjudicataria	**100%**	**146.543,02**
IVA	21%	30.774,03
PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN		**177.317,05**

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 20 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO I-B

COSTES SALARIALES ESTIMADOS (INCLUIDO EN LOS COSTES DIRECTOS)

Coste salarial estimado a partir del convenio laboral de referencia de las personas empleadas, desglosado y con desagregación de género y categoría profesional (cuando estos costes formen parte del precio total del contrato).

LOTE 1

Personal de Servicio	Precio Mercado	Coste Estimado	Categoría Profesional	Convenio
1 Cocinero /a (Chef Ejecutivo)	230,00 €/día	3.450,00(*)	Jefe de Cocina	Resolución de 16 de febrero de 2018, de la DG. De Empleo, por la que se registran y publican las tablas salariales para los años 2017 y 2018 del Convenio Colectivo Estatal del sector laboral de restauración colectiva.
2 Interpretes de lengua de signos	70 €/hora	3.360,00(**)	Interprete de Lengua de signos	Resolución de 20 de septiembre de 2012, de la Dirección General de Empleo, por la que se registra y publica el XIV Convenio colectivo general de centros y servicios de atención a personas con discapacidad. Tabla salarial 2016

(*) 1 Cocinero /a con una dedicación estimada de 15 días;

(**) 2 Interpretes de lengua de signos, 3 jornadas de 08 horas;

LOTE 2:

NO PROCEDE.

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 21 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

LOTE 3:

Personal de Servicio	Precio Mercado	Coste Estimado	Categoría Profesional	Convenio
1 Sumiller	225 €/día	2.362,50 €(*)	Sumiller	Resolución de 16 de febrero de 2018, de la Dirección General de Empleo, por la que se registran y publican las tablas salariales para los años 2017 y 2018 del Convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.
3 Azafatos/as	150,00 €/día	3.150,00(**)	Artículo 4. Trabajadores eventuales y temporeros empleados de hogar.	Real Decreto 1077/2017, de 29 de diciembre, por el que se fija el salario mínimo interprofesional para 2018.
1 Azafato/a	150,00 €/día	225,00 (***)	Artículo 4. Trabajadores eventuales y temporeros empleados de hogar.	Real Decreto 1077/2017, de 29 de diciembre, por el que se fija el salario mínimo interprofesional para 2018.

(*) 1 Sumiller con una dedicación estimada de 1 semana y media;

(**) 3 azafatos/as, 7 jornadas de 08 horas;

(***) 1 azafato/a, 3 jornadas de 04 horas;

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN | 12/09/2018 | PÁGINA 22 / 38
VERIFICACIÓN | NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE | https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

ANEXO II-A

PROPUESTA DE CRITERIOS DE SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA

1. Grupo o subgrupo de clasificación y categoría de clasificación del contrato.

Caso que el licitador concurra a uno (1) de los tres (3) lotes del contrato:

Clasificación anterior a la entrada en vigor del RD 773/2015			Clasificación posterior a la entrada en vigor del RD 773/2015		
Grupo: L	Subgrupo: 5	Categoría: A	Grupo: L	Subgrupo: L-5	Categoría: 1

Caso que el licitador concurrra a dos (2) de los tres (3) lotes del contrato:

Clasificación anterior a la entrada en vigor del RD 773/2015			Clasificación posterior a la entrada en vigor del RD 773/2015		
Grupo: L	Subgrupo: 5	Categoría: B	Grupo: L	Subgrupo: L-5	Categoría: 2

Caso que el licitador concurrra a los tres (3) lotes del contrato:

Clasificación anterior a la entrada en vigor del RD 773/2015			Clasificación posterior a la entrada en vigor del RD 773/2015		
Grupo: L	Subgrupo: 5	Categoría: C	Grupo: L	Subgrupo: L-5	Categoría: 3

2. Criterios de selección relativos a la solvencia económica y financiera del empresario. La solvencia económica y financiera se acreditará por los medios que se señalan a continuación:

(En caso de que sean varios los medios que se señalan, indicar si son alternativos o acumulativos): ALTERNATIVOS.

1. Declaración relativa al volumen anual de negocios del licitador o candidato, que referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas, deberá ser igual o superior a una vez y media al valor estimado de cada uno de los lotes a los que el licitador o candidato concurra, que son los siguientes:

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 23 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Lote 1: Valor estimado igual o superior a 218.329,16 €uros, IVA no incluido;
- Lote 2: Valor estimado igual o superior a 18.595,03 €uros, IVA no incluido;
- Lote 3: Valor estimado igual o superior a 219.814,53 €uros, IVA no incluido;

El volumen anual de negocios del licitador o candidato se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil.

2. Justificación de la existencia de un seguro de responsabilidad civil por riesgos profesionales, con indicación expresa de los riesgos cubiertos y de su plazo mínimo de vigencia o fecha de vencimiento, por un importe mínimo de 150.000,00 euros.

La acreditación de este requisito se efectuará por medio de certificado expedido por el asegurador, en el que consten los importes y riesgos asegurados y la fecha de vencimiento del seguro, y mediante el documento de compromiso vinculante de suscripción, prórroga o renovación del seguro, en los casos en que proceda.

Los anteriores criterios se han seleccionado de entre los recogidos en el Artículo 87 LCSP y se justifican en función de la naturaleza de los servicios a prestar por la adjudicataria, cosiderandose su vinculación al objeto del contrato, entendiendose proporcionales al mismo e igualmente considerandose que en ningún caso suponen un obstáculo para la participación de las pequeñas y medianas empresas.

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 24 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO II-B

PROPUESTA DE CRITERIOS DE SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL

1. Grupo o subgrupo de clasificación y categoría de clasificación del contrato.

Caso que el licitador concurra a uno (1) de los tres (3) lotes del contrato:

Clasificación anterior a la entrada en vigor del RD 773/2015			Clasificación posterior a la entrada en vigor del RD 773/2015		
Grupo: L	Subgrupo: 5	Categoría: A	Grupo: L	Subgrupo: L-5	Categoría: 1

Caso que el licitador concurrra a dos (2) de los tres (3) lotes del contrato:

Clasificación anterior a la entrada en vigor del RD 773/2015			Clasificación posterior a la entrada en vigor del RD 773/2015		
Grupo: L	Subgrupo: 5	Categoría: B	Grupo: L	Subgrupo: L-5	Categoría: 2

Caso que el licitador concurrra a los tres (3) lotes del contrato:

Clasificación anterior a la entrada en vigor del RD 773/2015			Clasificación posterior a la entrada en vigor del RD 773/2015		
Grupo: L	Subgrupo: 5	Categoría: C	Grupo: L	Subgrupo: L-5	Categoría: 3

2. Criterios de selección relativos a la solvencia técnica o profesional del empresario. La solvencia técnica o profesional se acreditará por el medio o medios que se señalan a continuación, según proceda:

2.1. Para empresas de nueva creación (que tenga antigüedad inferior a cinco años):

La solvencia técnica se acreditará por el medio que se indica a continuación:

2.1.1. Indicación del personal técnico participante en el contrato, que deberá incluir como mínimo el siguiente equipo de profesionales para el desarrollo de la prestación:

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 25 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- **Lote 1:**
  - 1 Director del proyecto, profesional del sector de la gastronomía y/o de la organización de eventos de comunicación y RRPP, con un mínimo de 3 años de experiencia en la organización de eventos gastronómicos y/o de comuniciación y RRPP;
  - 4 Profesionales del sector de la gastronomía y/o de la organización de eventos de comunicación y RRPP, con un mínimo de 3 años de experiencia en la organización de eventos de comunicación y RRPP.
  - 1 Periodista con conocimiento del sector gastronómico, con un mínimo de 3 años de experiencia en 3 años de experiencia trabajando en comunicación del sector gastronómico.
    - DEBERÁN PRESENTAR CURRICULUMS VITAE DE LOS/AS INTEGRANTES DEL EQUIPO ANTERIORMENTE CITADO
- **Lote 2**
  - 3 profesionales de la comunicación con al menos 3 años de experiencia demostrable como community manager en el sector agroalimentario, pesquero y gastronómico. Nivel medio de inglés.
  - 1 periodista con al menos 3 años de experiencia demostrable trabajando en comunicación del sector agroalimentario, pesquero y gastronómico. Nivel medio de inglés.
    - DEBERÁN PRESENTAR CURRICULUMS VITAE DE LOS/AS INTEGRANTES DEL EQUIPO ANTERIORMENTE CITADO.
- **Lote 3**
  - 3 Profesionales del sector de la gastronomía y/o de la organización de eventos de comunicación y RRPP, con un mínimo de 3 años de experiencia en la organización de eventos de comunicación y RRPP.
    - 1 de ellos ejercerá la labor de Director de Proyecto
    - 2 restantes coordinarán cada una de las acciones previstas
  - 1 Periodista con conocimiento del sector gastronómico, con un mínimo de 3 años de experiencia trabajando en comunicación del sector gastronómico.
    - DEBERÁN PRESENTAR CURRICULUMS VITAE DE LOS/AS INTEGRANTES DEL EQUIPO ANTERIORMENTE CITADO

El criterio se ha seleccionado conforme a lo establecido en el Artículo 90.4 de la LCSP. Se justifica el medio de acreditación, de entre los previstos en el citado Artículo, en función de la naturaleza de los servicios a prestar, la necesaria especialización de las personas involucradas en la prestación y la experiencia mínima necesaria para alguno de los perfiles requeridos de cara a la buena ejecución de los trabajos a realizar.

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 26 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

2.2. Para aquellas empresas con una antigüedad igual o superior a cinco años:

La solvencia técnica se acreditará por el medio que se señala a continuación:

2.2.1. Relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del lote o lotes del contrato en el curso de, como máximo los tres últimos años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado de los mismos.

Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación.

Se exige que el importe anual acumulado sin incluir impuestos, en el año de mayor ejecución sea igual o superior al **70 por ciento de la anualidad media del lote o lotes del contrato a los que se licite,** que son los siguientes:

- Lote 1: 101.886.94 €uros, IVA no incluido;
- Lote 2: 8.677,68 €uros, IVA no incluido;
- Lote 3 : 102.580,11 €uros, IVA no incluido;

Para determinar que un trabajo o servicio es de igual o similar naturaleza al que constituye el objeto del contrato, se atenderá a los tres primeros dígitos de los respectivos códigos de la CPV.

El criterio se ha seleccionado de entre los recogidos en el Artículo 90.1 LCSP y teniendo en cuenta lo que se dispone en el citado Artículo en su segundo apartado. Se justifica la propuesta en función de la naturaleza de los servicios a prestar por la adjudicataria, cosiderandose que permite acreditar los conocimientos técnicos, eficacia, experiencia y fiabilidad de los empresarios.

Otros Requisitos: Sí

- **Nombres y cualificación profesional del personal responsable de ejecutar la prestación:** Sí

La empresa adjudicataria deberá presentar declaración responsable de que cuentan para ejecutar la prestación como mínimo con el siguiente equipo de profesionales:

- **Lote 1:**
  - 1 Director del proyecto, profesional del sector de la gastronomía y/o de la organización de eventos de comunicación y RRPP, con un mínimo de 3 años de experiencia en la organización de eventos gastronómicos y/o de comuniciación y RRPP;
  - 4 Profesionales del sector de la gastronomía y/o de la organización de eventos de comunicación

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 27 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

y RRPP, con un mínimo de 3 años de experiencia en la organización de eventos de comunicación y RRPP.

- 1 Periodista con conocimiento del sector gastronómico, con un mínimo de 3 años de experiencia trabajando en comunicación del sector gastronómico.

Además la empresa adjudicataria deberá presentar los curriculums vitae de todos los profesionales antes enumerados.

- **Lote 2**
  - 3 profesionales de la comunicación con al menos 3 años de experiencia demostrable como community manager en el sector agroalimentario, pesquero y gastronómico. Nivel medio de inglés.
  - 1 periodista con al menos 3 años de experiencia demostrable trabajando en comunicación del sector agroalimentario, pesquero y gastronómico. Nivel medio de inglés.

Además la empresa adjudicataria deberá presentar los curriculums vitae de todos los profesionales antes enumerados.

- **Lote 3**
  - 3 Profesionales del sector de la gastronomía y/o de la organización de eventos de comunicación y RRPP, con un mínimo de 3 años de experiencia en la organización de eventos de comunicación y RRPP.
    - 1 de ellos ejercerá la labor de Director de Proyecto
    - 2 restantes coordinarán cada una de las acciones previstas
  - 1 Periodista con conocimiento del sector gastronómico, con un mínimo de 3 años de experiencia trabajando en comunicación del sector gastronómico.

Además la empresa adjudicataria deberá presentar los curriculums vitae de todos los profesionales antes enumerados.

- **Compromiso de dedicación de los medios personales y/o materiales suficientes para la ejecución:** Sí

Deberá presentar declaración responsable del compromiso de adscripción de los medios personales y materiales necesarios para la correcta ejecución del contrato.

En caso afirmativo señalar si:

Obligación esencial a efectos del artículo 211 LCSP: No

- **Penalidades en caso de incumplimiento: No**

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 28 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Los anteriores criterios se justifican en función de la naturaleza de los servicios a prestar por la adjudicataria, la necesaria especialización de las personas involucradas en la prestación y la experiencia mínima necesaria para alguno de los perfiles requeridos de cara a la buena ejecución de los trabajos a realizar.

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 29 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO III

PROPUESTA DE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN Y BAREMOS DE VALORACIÓN

Lote 1: Asistencia Técnica integral para la organización del VII Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor.

1. **Criterios de adjudicación ponderables en función de un juicio de valor:** Valorado en un 20%. (MÁXIMO 20 PUNTOS)
    - **Presentación institucional del Congreso: Valorado en un 20%. (MÁXIMO 20 PUNTOS)**
        - Presentación institucional a nivel nacional: 10%. Máximo 10 puntos.
            - Localización de la presentación: 7% Máximo 7 puntos.
                - Se valorará que la presentación se realice en el marco del programa de un evento gastronómico con categoría nacional/internacional (feria, congreso, conferencia, etc). 4% Máximo 4 puntos.
                - Se valorará que la localización propuesta sea un espacio situado en ciudad emblemática por su relación con la gastronomía (número de restaurantes estrellas Michelín ubicados en la ciudad, número de eventos gastronómicos nacionales y/o internacionales desarrollados periódicamente en la ciudad, etc), etc. 3%. Máximo 3 puntos.
            - Diseño de la presentación: 3% Máximo 3 puntos
                - Se valorará la participación activa en la presentación de otros chefs / ponentes del programa del Congreso. 2% Máximo 2 puntos.
                - Se valorará la incorporación de elementos innovadores en la puesta en escena (presentaciones en exclusiva de productos, música andaluza en vivo...), etc. 1%. Máximo 1 punto.
        - Presentación institucional a nivel regional: 10%. Máximo 10 puntos.
            - Localización de la presentación: 4% Máximo 4 puntos
                - Se valorará que la presentación se realice en un espacio o edificio singular de la ciudad, que este situado en el casco histórico, etc. 4%. Máximo 4 puntos.
            - Diseño de la presentación: 6% Máximo 6 puntos.
                - Se valorará la participación activa de otros chefs del programa del Congreso 2% Máximo 2 puntos.

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 30 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Se valorará la realización de una muestra de cocina en vivo basada en productos de calidad agroalimentarios y pesqueros de Andalucía con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada. 3% Máximo 3 puntos.
- Se valorará la incorporación de elementos innovadores en la puesta en escena (presentaciones en exclusiva de productos, música andaluza en vivo...), etc. 1%.Máximo 1 punto

Umbral mínimo de puntuación necesaria para continuar en el proceso selectivo: Conforme al artículo 146.3 LCSP, se establece umbral mínimo de diez (10) puntos, sobre el total de veinte (20) de la puntuación en el conjunto de los criterios ponderables en función de un juicio de valor, exigibles para poder continuar el licitador en el proceso selectivo.

2. **Criterios de adjudicación valorados mediante la aplicación de fórmulas:** Valorado en un 80%. (MÁXIMO 80 PUNTOS)

- **Proposición Económica: Valorado en un 48%. (MÁXIMO 48 PUNTOS)**
  - Se asignarán 0 puntos a la oferta que coincida con el precio de licitación y 48 puntos a la oferta con el precio más económico, valorándose el resto de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$Pi = 48 * ((OL – Oi) / (OL – Omin))$$

Donde:

- Pi es la puntuación de la oferta a valorar.
- OL es el precio de licitación (IVA excluido)
- Omin es el precio de la oferta más baja (IVA excluido)
- Oi es el precio de la oferta a valorar (IVA excluido)

- **Coordinador Gastronómico Valorado en un 20%. (MÁXIMO 20 PUNTOS)**
  - Chef procedente de restaurante distinguido con 3 estrellas Michelín: 20%. 20 Puntos.
  - Chef procedente de restaurante distinguido con 2 estrellas Michelín: 13%.13 Puntos.
- **MEJORAS:**
  - **Comité Técnico del Congreso: Valorado en un 12%. (MÁXIMO 12 PUNTOS)**
    - Chef de reconocido prestigio a nivel nacional
      - Chef procedente de restaurante distinguido con 3 Estrellas Michelín: 12% 12 puntos
      - Chef procedente de restaurante distinguido con 2 Estrellas Michelín: 8% 8 puntos
      - Chef procedente de restaurante distinguido con 1 Estrella Michelín: 4% 4 puntos.
      - Chef no procedente de restaurante distinguido con Estrella Michelín: 0% 0 puntos.

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 31 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Los anteriores criterios de valoración de las ofertas se justifican en función de la naturaleza técnica de los servicios a prestar. Habiéndose ponderado con mayor puntuación los criterios que afectan a los ítems que constituyen la esencia del objeto del contrato, respecto a aquellos que afectan a trabajos secundarios fácilmente subsanables en caso necesario, sin que por ello la propuesta pueda perder su identidad. Se han tenido en cuenta aspectos que redundarán en una mayor calidad de la prestación tanto desde el punto de vista del diseño de la propuesta del programa Congreso, como desde el punto de vista de la difusión y comunicación del mismo y que facilitarán la consecución de los objetivos pretendidos: apoyo a la consolidación, impulso y promoción de las producciones agroalimentarias y pesqueras de Andalucía, con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada. En lo que respecta a las mejoras, se han incluido propuestas que las empresas pueden desarrollar como mejora a los requisitos del Pliego de Prescripciones Técnicas, valorándose con mayor puntuación aquellas que aportarán, igualmente, mayor calidad al proyecto.

Igualmente cabe mencionar que la propuesta da cumplimiento a lo establecido en el artículo 145.4 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, para los contratos de servicios del Anexo IV.

Lote 2: Gestión de Redes Sociales de Andalucía Sabor. Apoyo y Asistencia Técnica al Gabinete de Prensa de Andalucía Sabor International Fine Food Exhibition 2019

1. Criterios de adjudicación ponderables en función de un juicio de valor: NO PROCEDE;

2. Criterios de adjudicación valorados mediante la aplicación de fórmulas: Valorado en un 100%. (MÁXIMO 100 PUNTOS).

- **Proposición Económica: Valorado en un 49%. (MÁXIMO 49 PUNTOS)**
    - Se asignarán 0 puntos a la oferta que coincida con el precio de licitación y 49 puntos a la oferta con el precio más económico, valorándose el resto de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$Pi = 49 * ((OL - Oi) / (OL - Omin))$$

Donde:

- Pi es la puntuación de la oferta a valorar.
- OL es el precio de licitación (IVA excluido)
- Omin es el precio de la oferta más baja (IVA excluido)
- Oi es el precio de la oferta a valorar (IVA excluido)

- **<u>OTROS CRITERIOS</u>: VALORADOS EN UN 45% (MÁXIMO 45 PUNTOS)**
    - Se valorará con hasta un máximo de 15% - 15 PUNTOS el compromiso por parte de la persona licitadora de <u>incrementar en un 10% los nuevos seguidores en los diferentes canales</u> según el siguiente baremo:

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 32 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Incremento 10% nuevos seguidores en 1 canal: 3% - 3 PUNTOS;
- Incremento 10% nuevos seguidores en 2 canales: 6% - 6 PUNTOS;
- Incremento 10% nuevos seguidores en 3 canales: 9% - 9 PUNTOS;
- Incremento 10% nuevos seguidores en 4 canales: 12% - 12 PUNTOS;
- Incremento 10% nuevos seguidores en 5 o más canales: 15% - 15 PUNTOS;

Nota: Dado que estos incrementos dependerán de la voluntad de terceras personas que no poseen vinculación alguna con el contrato, si aún expresado el compromiso por parte de la persona licitadora de incrementar el número de seguidores en los diferentes canales éste no llegase a producirse una vez ejecutado el contrato, no se calificará como incumplimiento de la empresa adjudicataria siempre que esta hubiese puesto los medios necesarios para la efectividad de los mismos.

- Se valorará con hasta un máximo de 20% - 20 PUNTOS el compromiso por parte de la persona licitadora de incrementar en un 5% el número de influencers y prescriptores en los diferentes canales que sean portavoces de nuestros mensajes según el siguiente baremo:
  - Incremento 5% número de influencers y prescriptores en 1 canal: 4% - 4 PUNTOS;
  - Incremento 5% número de influencers y prescriptores en 2 canales: 8% - 8 PUNTOS;
  - Incremento 5% número de influencers y prescriptores en 3 canales: 12% - 12 PUNTOS;
  - Incremento 5% número de influencers y prescriptores en 4 canales: 16% - 16 PUNTOS;
  - Incremento 5% número de influencers y prescriptores en 5 o más canales: 20% - 20 PUNTOS;

Nota: Dado que estos incrementos dependerán de la voluntad de terceras personas que no poseen vinculación alguna con el contrato, si aún expresado el compromiso por parte de la persona licitadora de incrementar el número de influencers y prescriptores en los diferentes canales éste no llegase a producirse una vez ejecutado el contrato, no se calificará como incumplimiento de la empresa adjudicataria siempre que esta hubiese puesto los medios necesarios para la efectividad de los mismos.

- Se valorará con 10% - 10 PUNTOS el compromiso por parte de la persona licitadora de incorporar subtítulos al 100% de los contenidos audiovisuales que se creen, facilitando así la accesibilidad a personas con discapacidad auditiva.

- **MEJORAS: VALORADO EN UN 6% (MÁXIMO 6 PUNTOS)**
  - Se valorará con hasta un máximo de 6% - 6 PUNTOS el compromiso por parte de la persona licitadora de prolongar la duración del Plan de Acción en la anualidad 2019, según el siguiente baremo:
    - Se valorará con 3% - 3 PUNTOS las ofertas que contemplen prolongar la duración del Plan de

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 33 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Actuación 2 semanas, es decir, hasta 15 de octubre de 2019.

- Se valorará con 6% - 6 PUNTOS las ofertas que contemplen prolongar la duración del Plan de Actuación 4 semanas, es decir, hasta 30 de octubre de 2019.

Los anteriores criterios de valoración de las ofertas se justifican en función de la naturaleza técnica de los servicios a prestar. Habiéndose ponderado con mayor puntuación los criterios que afectan a los ítems que constituyen la esencia del objeto del contrato, respecto a aquellos que afectan a trabajos secundarios fácilmente subsanables en caso necesario, sin que por ello la propuesta pueda perder su identidad. Se han tenido en cuenta aspectos que redundarán en una mayor calidad de la prestación, facilitando la consecución de los objetivos pretendidos con el desarrollo de la prestación: potenciar la notoriedad y presencia en redes sociales de Andalucía Sabor, tanto de la Feria como del propio Congreso Gastronómico. En lo que respecta a las mejoras, se han incluido propuestas que las empresas pueden desarrollar como mejora a los requisitos del Pliego de Prescripciones Técnicas, valorándose con mayor puntuación aquellas que aportarán, igualmente mayor calidad al proyecto.

Igualmente cabe mencionar que la propuesta da cumplimiento a lo establecido en el artículo 145.4 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, para los contratos de servicios del Anexo IV.

Lote 3: Asistencia técnica integral para la organización y desarrollo de acciones de promoción, durante el año 2018, de la VII edición del Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor

1. **Criterios de adjudicación ponderables en función de un juicio de valor:** Valorado en un 40%. (MÁXIMO 40 PUNTOS)

   - **Acción de promoción en el sector de la restauración de Andalucía. Red de Restaurantes Oficiales del Congreso. "RED DE SABOR".** Valorado en un 20%. (MÁXIMO 20 PUNTOS)

     - **Propuesta de nuevos restaurantes / gastrobares de la Red** Valorado en un 10%. (MÁXIMO 10 PUNTOS).

       Se valorará la presencia y uso de productos agroalimentarios y pesqueros de calidad de Andalucía, con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada, en la carta de los establecimientos que se propongan. Teniéndose en cuenta el número de referencias y la variedad de provincias de origen de los mismos.

     - **Carta de los establecimientos que se propongan**. Valorado en un 10% (MÁXIMO 10 PUNTOS)

       Se valorará la presencia de vinos andaluces en las cartas de los establecimientos que se propongan. Particularmente se valorará el número de referencias de vinos con sello de

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 34 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

calidad diferenciada ligada al origen (DOP, IGP, etc) así como los procedentes de Producción Ecológica. También se valorará la variedad de productos (blancos, tintos, generosos, etc) y la variedad provincias representadas.

- **Acción de promoción dirigida al público en general. "AVENIDA DEL SABOR". Diseño, producción, montaje, desmontaje y distribución de los espacios de la "Avenida del Sabor"** Valorado en un 20%. (MÁXIMO 20 PUNTOS)
    - **Creatividad de la propuesta tipo:** Valorado en un 12% (MÁXIMO 12 PUNTOS)

      Se valorará la creatividad y originalidad de la oferta presentada a nivel estético, en todos los elementos y recursos gráficos, materiales utilizados y línea estética.

        - **Impacto visual:** Valorado en un 6% (MÁXIMO 6 PUNTOS)

      Se valorará el concepto creativo de la propuesta, su atractivo en cuando a diseño, que capte la atención del visitante, etc.

        - **Identificación de la temática del Congreso (Andalucía, productos agroalimentarios y pesqueros de calidad, figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc.), producción ecológica, producción integrada, gastronomía: se valorará que las imágenes gráficas utilizadas representen con claridad la temática del Congreso.** Valorado en un 6% (MÁXIMO 6 PUNTOS)

      Se valorará que las imágenes gráficas utilizadas representen con claridad la temática del Congreso.

    - **Visibilidad e identificación de los espacios del evento:** Valorado en un 8% (MÁXIMO 8 PUNTOS)**.**

      Se valorará la localización del nombre del establecimiento/entidad participante y de la provincia a la que representa en cada uno de los stands / kioskos /casetas, así como los soportes, estructuras, elementos visuales que doten de mayor visibilidad a cada uno de los espacios del evento y el uso de logotipos institucionales. El uso de logotipos deberá respetar el Manual de Identidad Corporativa de la Junta de Andalucía.

Umbral mínimo de puntuación necesaria para continuar en el proceso selectivo: Conforme al artículo 146.3 LCSP, se establece umbral mínimo de VEINTE (20) puntos, sobre el total de CUARENTA (40) de la puntuación en el conjunto de los criterios ponderables en función de un juicio de valor, exigibles para poder continuar el licitador en el proceso selectivo.

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 35 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

2. **Criterios de adjudicación valorados mediante la aplicación de fórmulas:** Valorado en un 60%. (MÁXIMO 60 PUNTOS)

- **PROPOSICIÓN ECONÓMICA: Valorado en un 49%. (MÁXIMO 49 PUNTOS)**
  - Se asignarán 0 puntos a la oferta que coincida con el precio de licitación y 49 puntos a la oferta con el precio más económico, valorándose el resto de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$Pi = 49 * ((OL - Oi) / (OL - Omin))$$

Donde:

- Pi es la puntuación de la oferta a valorar.
- OL es el precio de licitación (IVA excluido)
- Omin es el precio de la oferta más baja (IVA excluido)
- Oi es el precio de la oferta a valorar (IVA excluido)

- **<u>MEJORAS</u>: Valorado en un 11%. (MÁXIMO 11 PUNTOS)**
  - **Apartado Pliego Prescripciones Técnicas número 5.1.2.6. Producción materiales de promoción y publicidad**.
    - **Folleto informativo desplegable de cada una de las 3 acciones**
      - La pieza será producida por la adjudicataria con las siguientes características: mínimo 6.000 unidades (2.000 unidades mínimo por cada una de las 3 acciones previstas): Se valorará con **11% - máximo 11 puntos,** el compromiso por parte de la persona licitadora de producir 600 unidades adicionales de folleto informativo desplegable (200 unidades adicionales por cada una de las 3 acciones previstas) a las exigidas en el apartado 5.1.2.6 del Pliego de Prescripciones Técnicas. De expresar dicho compromiso y en el caso de resultar adjudicataria, la empresa deberá producir 6.600 unidades (2.200 unidades por cada una de las 3 acciones previstas)

Los anteriores criterios de valoración de las ofertas se justifican en función de la naturaleza técnica de los servicios a prestar. Habiéndose ponderado con mayor puntuación los criterios que afectan a los ítems que constituyen la esencia del objeto del contrato, respecto a aquellos que afectan a trabajos secundarios fácilmente subsanables en caso necesario, sin que por ello la propuesta pueda perder su identidad. Se han tenido en cuenta aspectos que redundarán en una mayor calidad de la prestación, facilitando la consecución de los objetivos pretendidos con el desarrollo de la prestación: promocionar al Congreso como principal foro de la cocina andaluza en defensa de las producciones agroalimentarias y pesqueras de calidad de nuestra Comunidad. En lo que respecta a las mejoras, se ha incluido una propuesta que las empresas pueden desarrollar como mejora a los requisitos del Pliego de Prescripciones Técnicas, valorándose con mayor puntuación aquellas que aportarán, igualmente mayor calidad al proyecto.

Igualmente cabe mencionar que la propuesta da cumplimiento a lo establecido en el artículo 145.4 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, para los contratos de servicios del Anexo IV.

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 36 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO IV

PROPUESTA CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO de carácter social, ético, medioambiental o de otro orden: (de conformidad con el artículo 202 de la LCSP)

Lote 1:

Condición de ejecución de tipo medioambiental, referida a "una promoción del reciclado de productos y el uso de envases reutilizables": La persona adjudicataria vendrá obligada a responsabilizarse de realizar una recogida selectiva de los residuos generados durante la ejecución del Congreso. Así mismo deberá retirar los embalajes y envases vacíos, para depositarlos en los contenedores correspondientes o, en su caso, en el punto limpio u otro sistema de gestión de residuos autorizado.

Se justifica esta propuesta en base a la vinculación de la condición especial al objeto del contrato. Su aplicación se considera repercutirá positivamente en la calidad del servicio que constituye el objeto del contrato, minimizando los efectos negativos que el evento pudiera tener en el entorno, minimizando la generación de residuos, garantizando su recogida selectiva y posterior reciclaje, logrando una mayor concienciación de los proveedores y mejorando, en definitiva, la imagen que se proyectará en los destinatarios finales de la acción. Su integración se entiende transparente, no implica restricciones a los operadores económicos y, al mismo tiempo, impide que aquellas empresas que asumen un especial compromiso con las cuestiones medioambientales se encuentren en desventaja competitiva respecto a otros proveedores menos comprometidos con estas cuestiones.

Penalidades por incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato: Si.

En caso afirmativo especificar: **Se aplicará una penalización del 1% sobre el total de la factura final de los trabajos realizados.**

Lote 2:

Condición de ejecución de tipo medioambiental, referida a "una promoción del reciclado de productos y el uso de envases reutilizables": La persona adjudicataria vendrá obligada a responsabilizarse de utilizar papel reciclado, mínimo 85% de fibras recicladas, en los informes requeridos durante la ejecución del contrato.

Se justifica esta propuesta en base a la vinculación de la condición especial al objeto del contrato. Su aplicación se considera repercutirá positivamente en la calidad del servicio que constituye el objeto del contrato, minimizando los efectos negativos que el evento pudiera tener en el entorno, fomentando el reciclaje, logrando una mayor concienciación de los proveedores y mejorando, en definitiva, la imagen que se proyectará en los destinatarios finales de la acción. Su integración se entiende transparente, no implica restricciones a los operadores económicos y, al mismo tiempo, impide que aquellas empresas que asumen un

NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN		12/09/2018	PÁGINA 37 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

especial compromiso con las cuestiones medioambientales se encuentren en desventaja competitiva respecto a otros proveedores menos comprometidos con estas cuestiones.

Penalidades por incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato: Si.

En caso afirmativo especificar: **Se aplicará una penalización del 1% sobre el total de la factura final de los trabajos realizados.**

Lote 3:

Condición de ejecución de tipo medioambiental, referida a "una promoción del reciclado de productos y el uso de envases reutilizables": La persona adjudicataria vendrá obligada a responsabilizarse de realizar una recogida selectiva de los residuos generados durante la ejecución del Congreso. Así mismo deberá retirar los embalajes y envases vacíos, para depositarlos en los contenedores correspondientes o, en su caso, en el punto limpio u otro sistema de gestión de residuos autorizado.

Se justifica esta propuesta en base a la vinculación de la condición especial al objeto del contrato. Su aplicación se considera repercutirá positivamente en la calidad del servicio que constituye el objeto del contrato, minimizando los efectos negativos que el evento pudiera tener en el entorno, minimizando la generación de residuos, garantizando su recogida selectiva y posterior reciclaje, logrando una mayor concienciación de los proveedores y mejorando, en definitiva, la imagen que se proyectará en los destinatarios finales de la acción. Su integración se entiende transparente, no implica restricciones a los operadores económicos y, al mismo tiempo, impide que aquellas empresas que asumen un especial compromiso con las cuestiones medioambientales se encuentren en desventaja competitiva respecto a otros proveedores menos comprometidos con estas cuestiones.

Penalidades por incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato: Si.

En caso afirmativo especificar: **Se aplicará una penalización del 1% sobre el total de la factura final de los trabajos realizados.**

Para los tres (3) Lotes, se propone como medio para acreditar el cumplimiento de la condición especial de ejecución del contrato, la Memoria Final explicativa de los servicios y trabajos realizados exigida en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Memoria que deberá recoger en su contenido evidencias del cumplimiento de la condición especial.

	NICOLAS GEMMA MARIA ENRIQUEZ SAN	12/09/2018	PÁGINA 38 / 38
VERIFICACIÓN	NJyGw20LEXzKuLAj7iqu71B3G63KUE	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	