PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN POR LOTES DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA ORGANIZACIÓN Y ASISTENCIA TÉCNICA INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE LA ACCIÓN "ACCIONES DE PROMOCIÓN DEL INSTITUTO EUROPEO DE LA ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA (IEAMED)".

SRE NÚM**. 18/ 1208**

EXPTE GEXAP **CONTR 2018 30333**

INDICE

1 OBJETO DEL PLIEGO

2 DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS

2.1. LOTE 1: XII EDICIÓN CONCURSO "COCINA MEDITERRÁNEA. TRADICIÓN E INNOVACIÓN EN LA COCINA ANDALUZA" Y TALLERES DE GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

Ficha Técnica

2.1.1. Organización y asistencia técnica integral para el correcto desarrollo del XII Concurso Cocina Mediterránea y Talleres de Gastronomía Mediterránea.

2.1.1.1 Final del XII Concurso de Cocina Mediterránea

2.1.1.2 Talleres de Gastronomía Mediterránea

2.1.1.2.1 Cóctel de Clausura

2.1.1.3 Memoria Final

2.2. LOTE 2: JORNADAS TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN – PROMOCIÓN DE LA BIBLIOTECA DE LA GASTRONOMÍA ANDALUZA.

Ficha Técnica

2.2.1. Organización y asistencia técnica integral para el correcto desarrollo de las Jornadas Técnicas de Presentación – Promoción de la "Biblioteca de la Gastronomía Andaluza" en dos provincias andaluzas.

2.2.1.1. Jornadas Técnicas de Presentación – Promoción de la Biblioteca de la Gastronomía andaluza.

2.2.1.2. Memoria Final.

3 RECURSOS HUMANOS

4 OTRAS CONSIDERACIONES

C/ Bergantín, 39. 41012 Sevilla
Tel.: 955 059 700. Fax: 955 059 710

1.- OBJETO DEL PLIEGO.

El Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (en adelante IEAMED), se crea mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de fecha 01 de septiembre de 1999 como órgano periférico de la citada Consejería de los previstos en el artículo 16 del Decreto 4/1996, de 09 de enero.

La Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (en adelante AGAPA), según lo dispuesto en el Decreto 141/2013, de 01 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (en adelante CAPDER), en su artículo 2, tiene encomendada la gestión sobre los citados servicios periféricos de ámbito comarcal y local y los centros periféricos previstos en el Decreto 4/1996.

Son fines principales del IEAMED, el impulso, promoción, estudio y difusión de la Alimentación Mediterránea. Para el logro de los mismos, desde su puesta en marcha en 2003, el IEAMED ha venido desarrollando un Plan Anual de Actuación. Plan Anual que se encuentra orientado en todo caso a la defensa, promoción y difusión de las calidad de las producciones agroalimentarias y pesqueras andaluzas a través de la vinculación de éstas con el modelo de Alimentación Mediterránea considerado desde 2010 Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

Con el fin de transmitir los valores de la Alimentación Mediterránea y de los productos que la componen a los sectores de la restauración, la hostelería y a la población en general, el Plan Anual de Actuaciones 2018 preve la ejecución de acciones de promoción que incorporen los aspectos de calidad diferenciada, la relación con los ámbitos de la salud, la cultura, turismo, gastronomía y las adecuadas estratégias de comunicación.

El presente pliego tiene por objeto la contratación por lotes de la prestación de servicios necesarios para para la organización y asistencia técnica integral para el desarrollo de la acción **"Acciones de Promoción del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea"**, tal y como se describen a continuación:

- **Lote 1:** XII Edición Concurso "Cocina Mediterránea. Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza" y "Talleres de Gastronomía Mediterránea".
- **Lote 2:** Jornadas Técnicas de presentación – promoción de la "Biblioteca de la Gastronomía Andaluza".

2.- DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS.

2.1. <u>LOTE 1:</u> XII EDICIÓN CONCURSO "COCINA MEDITERRÁNEA, TRADICIÓN EN INNOVACIÓN EN LA COCINA ANDALUZA" Y "TALLERES DE GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA".

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 2 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Ficha técnica:

Nombre	**Concurso Cocina Mediterránea Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza y Talleres de Gastronomía Mediterránea**
Edición	XII
Organiza	Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía.
Sector	Agroalimentario y Pesquero
Ámbito	Regional
Periodicidad	Anual
Fecha	Noviembre 2018
Lugar	Final Concurso: Escuela de Hostelería La Cónsula, Ctra Coín Km. 89 29140 – Málaga; Talleres Gastronomía: Sede IEAMED, C/ Severo Ochoa 38, PTA Málaga, 29590 Campanillas - Málaga
Horario	Final Concurso 09 – 14 horas horas (Horario estimado) Talleres Gastronomía: 10 – 14 horas (Horario estimado)
Perfil del Público	• Escuelas de Hostelería y Centros de Formación en Restauración. • Asociaciones y Cofradías Gastronómicas • Profesionales del Sector de la Restauración. • Empresas y Asociaciones • Público en general interesado en la cultura gastronómica andaluza.

Desde 2006, el IEAMED viene desarrollando esta actividad que pretende fomentar el concepto de Alimentación Mediterránea en defensa del consumo de los productos que la componen entre las jóvenes promesas de los fogones andaluces a través de la restauración.

En 2018, tras la edición especial celebrada el pasado año en la que se entregó el premio especial *MedChef*, el concurso recupera sus ediciones habituales con un elemento principal de la Alimentación Mediterránea como protagonista del concurso y su taller de gastronomía asociado. En esta ocasión el IEAMED quiere dar protagonismo a la **repostería mediterránea**. Si bien habitualmente se sugiere desde el punto de vista nutricional el uso de la repostería con carácter "ocasional", no es menos cierta la importancia que esta ha tenido en las diferentes culturas mediterráneas que han pasado por nuestra tierra. Fenicios, romanos y árabes han degustado postres de muy diferentes características como elemento fundamental de sus ágapes y fiestas.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 3 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Andalucía cuenta con una rica repostería de gran tradición cuyas más importantes recetas han pasado de generación en generación a lo largo de numerosas familias de pasteleros. Las Indicaciones Geográficas Protegidas 'Alfajor de Medina Sidonia', 'Mantecados de Estepa' y 'Polvorones de Estepa', así como la ETG 'Tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta', dan buena cuenta de la calidad diferenciada que define a estos dulces y a los ingredientes que se utilizan en su elaboración y en la de otros muchos postres de sabor inigualable.

El XII Concurso de Cocina Mediterránea representa una interesante acción estratégica para promocionar estos productos entre los profesionales de la cocina así como la población en general, reinventando platos tradicionales con técnicas innovadoras, pero conservando sus fundamentos mediterráneos.

El día siguiente a la final del concurso se llevarán a cabo los Talleres de Gastronomía Mediterránea en torno a la repostería mediterránea, y teniendo como principales protagonistas a los productos amparados por las diferentes figuras de calidad de Andalucía. A través de esta actividad complementaria se pretende acercar al alumnado participante de las Escuelas de Hostelería, al sector de la restauración y al público con interés en la cultura gastronómica, a la temática principal del concurso y los productos andaluces más emblemáticos de la repostería mediterránea. Serán impartidos por profesionales del mundo de la gastronomía y de la agroindustria con amplio conocimiento en la temática propuesta y requiriéndose especialmente la participación de representantes de los Consejos Reguladores andaluces.

Los talleres se realizarán en las instalaciones del IEAMED, ubicado en C/ Severo Ochoa 38, PTA Málaga, 29590 Campanillas, Málaga, en horario de 10:00h a 14:00h. El uso de las instalaciones del IEAMED no conllevará coste para la empresa adjudicataria. Durante los mismos tendrá lugar la entrega de premios del Concurso y se servirá un cóctel - degustación de clausura a todos los asistentes.

La prestación de servicios necesaria conllevará la ejecución de los trabajos que se resumen a continuación:

2.1.1. Organización y asistencia técnica integral para el correcto desarrollo del XII Concurso Cocina Mediterránea y Talleres de Gastronomía Mediterránea.

2.1.1.1 Final del XII Concurso de Cocina Mediterránea.

Conllevará la ejecución de los siguientes trabajos:

- **Gestión técnica**

Contacto permanente con el IEAMED para atender las necesidades previas a la final del Concurso para la gestión de los servicios requeridos para la correcto desarrollo de la actividad.

- **Gestión, coordinación y suministro de necesidades de material de cocina y materias primas básicas, así como de la recepción y almacenamiento de mercancías y apoyo en cocina.**

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 4 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

La final del Concurso tendrá lugar en la Escuela de Hostelería La Cónsula, sita en calle Ctra. Coín, Km.89, 29140 Málaga que pondrá a disposición de la final del concurso, sin coste para la empresa que resulte adjudicataria, los siguientes servicios y medios:

- Espacio de cocina para uso de dichas instalaciones de 09:00h a 14:00h (horario estimado) que incluirán como mínimo 4 puestos de trabajo completos (fuego, aparatos / utensilios y zona de trabajo).
- El material de cocina para los finalistas participantes compuesto como mínimo de los siguientes elementos:

Nota: A continuación se exponen los materiales de cocina habitualmente necesarios para el desarrollo de una final del Concurso de Cocina Mediterránea, no obstante la empresa adjudicataria deberá concretar con los finalistas sus necesidades básicas de cara a la final, garantizando la disponibilidad de todos los materiales necesarios aún no estando contenidos en la siguiente relación.

Menaje de cocina:

Sartenes de freír (parisien).
Sartenes varias dimensiones.
Cazos altos y bajos varias dimensiones.
Cazos soperos.
Boles.
Espumaderas.
Arañas.
Espátulas.
Tablas de corte.
Olla Express 8 litros (1).
Olla rápida (1).
Chinos.
Colador de rejilla.
Plaqués, bandejas.
Microplane (1).
Rodillo de pastelería.
Envases tipo taper (varios tamaños).
Silpat.
Sifón 1 y ½ litro. (2 unidades).

Maquinas varias:

Afilador de cuchillos.
Thermomix (2)
Licuadora (1)
Kitchen aid (4).
Batidoras eléctrica industrial. Pequeñas (no de uso domestico).
Maquina de vacío(1).

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 5 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Maquinaria de frío y calor:

Freidora pequeña (1).	Armarios frigoríficos.
Fuegos /planchas gas.	Congeladores (arcón y panelable).
Abatidor de temperatura (2).	Salamandra (1).
Horno de convección seco/vapor (3).	Microondas(2).
Hornos tradicionales.	Básculas/peso.
Mesa caliente (2).	Cortadora de fiambre.

La empresa adjudicataria será la responsable de coordinar y gestionar todas las necesidades de cada uno de los finalistas, suministrando, en los casos que fuera necesario, aquellos materiales (menaje y maquinaria) que siendo imprescindibles para el desarrollo de los proyectos de receta no se encontrasen disponibles en la sede la final. Cada puesto de trabajo deberá contar con los utensilios necesarios por cada finalista, colocados en el orden adecuado para su fácil utilización.

Para la presentación de los platos al jurado, se deberá facilitar a cada finalista el menaje necesario. Si bien estos podrán optar por traer su propio menaje para la presentación.

Así mismo, la empresa adjudicataria se hará cargo de la recepción y almacenamiento de mercancías en la zona de almacenaje y cámaras de frío de la cocina que deberán habilitarse previamente para tal fin en coordinación con los responsables de la Escuela de Hostelería La Cónsula.

- **Servicio de limpieza durante y después de la final**

Durante el desarrollo de la final del concurso se deberá realizar una limpieza de los puestos de trabajo de cada uno de los finalistas a fin de mantenerlo limpio para el siguiente concursante. Así mismo, una vez concluida la final, se realizará una limpieza general de los puestos de cocina y de la cocina en general.

A su vez los concursantes estarán asistidos durante la final por al menos dos asistentes que se ocuparán de la limpieza y recogida de los puestos de trabajo antes, durante y tras el desarrollo de su receta.

- **Gestión, reserva y coordinación de alojamientos y desplazamientos**

La empresa adjudicataria será la responsable de la organización, coordinación, logística y gestión de todas las solicitudes de alojamiento y transporte conforme a lo siguiente:

  - Los 5 finalistas del XII Concurso de Cocina Mediterránea, que podrán venir acompañados por una persona cada uno.
  - Los 6 miembros del Jurado del XII Concurso de Cocina Mediterránea

La empresa adjudicataria se pondrá en contacto con todos ellos para atender sus necesidades específicas de alojamiento y transporte. Todos los gastos derivados de esta actividad correrán por cuenta de la empresa adjudicataria. Sólo serán abonados los servicios que hayan sido autorizados por AGAPA.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 6 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Los servicios de alojamiento y transporte deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Alojamiento:
  - Categoría no inferior a 3*
  - 7 Habitaciones DUI en régimen de alojamiento y desayuno
  - 5 Habitaciones Dobles en régimen de alojamiento y desayuno
  - Proximidad a la sede de la celebración de la final del Concurso, o si esta lo permitiese localizado en la misma sede de la final.

Todos los participantes del Concurso antes mencionados deberán alojarse en el mismo hotel. Cada uno de ellos podrá disponer de alojamiento para una (1) sola noche correspondiente al día de celebración de la final. No están incluidos en el presente contrato gastos extra de hotel.

- Transporte, que deberá establecerse para los siguientes recorridos:
  - Viaje de ida y vuelta desde sus ciudades de origen al lugar de celebración de la final / hotel, mediante avión clase turista, tren o vehículo particular (se abonaría kilometraje) para miembros del jurado, de forma que se garantice el traslado de forma más cómoda y económica posible. Los que viajen por medios propios recibirán el reembolso según kilometraje de ida y vuelta desde sus domicilios a la sede de la final / hotel, calculando el reembolso a 0,19 €uros/Km. Así mismo la empresa adjudicataria deberá disponer de los medios para cubrir cualquier eventualidad que surgiere a lo largo del desarrollo de los viajes concertados.(7 personas máximo)
  - Transfer ida y vuelta desde el hotel a la sede de la final.(20 personas máximo)
  - Transfer ida y vuelta desde hotel a lugar de celebración de cena de bienvenida.(20 personas máximo)
  - Transfer ida y vuelta desde el hotel a la sede del IEAMED para asistir a los Talleres de Gastronomía y entrega premios.(20 personas máximo).

Todos los gastos derivados de esta actividad correrán por cuenta de la adjudicataria.

- **Gestión y coordinación del montaje del espacio de cocina y de la sala de jurado**

La empresa adjudicataria será la responsable del montaje y desmontaje del espacio de cocina y la sala de jurado. Para ello deberá coordinarse con los responsables de cocina y sala de la Escuela de Hostelería La Consula.

La cocina deberá disponer de una zona de almacenaje y cámaras de frío. Se realizará una visita guiada previa a los finalistas del concurso con el responsable de cocina de la Escuela para conocer las instalaciones y dejar el material necesario preparado.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 7 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Así mismo, se deberá disponer de una sala para el jurado que estará ubicada en una zona próxima y fácilmente accesible a la cocina que será destinada a la presentación de los platos elaborados por cada uno de los finalistas, así como a la valoración del jurado. La sala deberá permitir la correcta presentación de los platos así como el desarrollo del trabajo de los miembros del jurado (máximo 7 personas). Deberá preverse un servicio de camareros para apoyo a la presentación de los platos, menaje completo para cada prueba (cubertería, vajilla y cristalería acorde con cada uno de los platos a presentar) así como un servicio de agua durante toda la final tanto para los miembros del jurado como para los finalistas en cocina.

- **Gestión y organización de la cena de bienvenida**

Las empresas licitadoras deberán incluir en su oferta una cena de bienvenida que tendrá lugar el día de la final del Concurso. Esta actividad estará destinada a finalistas y acompañantes, miembros del jurado y autoridades, siendo el número máximo de comensales 25 personas. La cena tendrá lugar en la sede de la final del concurso o, en caso de imposibilidad, en un lugar cercano al hotel. Todos los gastos derivados de esta actividad correrán por cuenta de la adjudicataria.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta la siguiente información:

- Localización de la cena y al menos 3 propuestas de menú basados en los productos amparados por las diferentes figuras de calidad de Andalucía y en la Dieta Mediterránea, en el que deberán estar presentes también los productos ecológicos andaluces. Además, los menús propuestos deberán incluir un maridaje basado en vinos malagueños reconocidos con alguna de las figuras de calidad existentes en Andalucía. Una vez adjudicado el contrato, AGAPA seleccionará 1 propuesta de la empresa que resulte adjudicataria.

- **Diseño y producción de chaquetillas de cocina para los finalistas y jurado de cocina**

La empresa adjudicataria deberá diseñar, y producir las chaquetillas de cocinero para todos los finalistas (5) y para el jurado de cocina (1). Deberán ser de algodón /poliéster de gama media e incluir los logotipos serigrafiados a color y el nombre del finalista/jurado bordado. Antes de producir las chaquetillas, la empresa adjudicataria deberá aportar a AGAPA una muestra del producto y realizar la correspondiente prueba a color. Sólo se producirán las chaquetillas tras el visto bueno por parte de AGAPA.

Nota: Los logos, nombres de finalistas/jurado y tallas serán facilitados por AGAPA.

- **Gestión de 1er y 2º premio**

La empresa adjudicataria deberá gestionar los premios de los ganadores del concurso que serán entregados en el IEAMED, durante los Talleres de Gastronomía Mediterránea.

- Primer Premio: Económico (1.000,00 €)

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 8 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Segundo Premio: Económico (500,00 €)

Para la entrega de premios la empresa adjudicataria deberá producir unas replicas falsas gigantes de los cheques por los valores anteriormente citados de tamaño 120 x 50 cm, impresas en cuatricomía a una cara sobre forex de mínimo 3 milímetros.

Nota: Las artes finales serán aportadas por AGAPA, la empresa adjudicataria deberá entregar una prueba a color, que deberá tener el visto bueno de AGAPA antes de enviar a producción.

- **Producción de elementos gráficos y material promocional**

La empresa adjudicataria será la responsable de los siguientes trabajos:

- Producción de 10 diplomas formato A4 (210x297mm) en *offset* de 310 grs impresos a 4/0 tintas (cuatricomía).
- Producción de 1 banner publicitario, compuestos por expositor/soporte en araña o cruz y lona con ollados, con la imagen del Concurso. El modelo de banner deberá tener el visto bueno de AGAPA. La pieza será producida con las siguientes características: lona de tamaño 2x1 m impresa a 4/0 tintas (cuatricomía) y soporte acorde con las citadas medidas.

Nota: En ambos casos, tras la entrega del arte final por parte de AGAPA, la empresa adjudicataria deberá entregar una prueba a color, que deberá tener el visto bueno de AGAPA antes de enviar a producción.

- **Asistencia técnica**

La empresa adjudicataria deberá prestar asistencia técnica al técnico responsable designado por AGAPA para coordinar el desarrollo, montaje y desmontaje de las zonas de cocina y jurado, así como cualquier imprevisto o incidencia que pudiera acontecer. La/s persona/s designada/s por la empresa adjudicataria para la Asistencia Técnica no podrá/n desarrollar otras labores durante la acción, ni tampoco para otras instituciones o empresas, sino de manera exclusiva en la realización de estas funciones para AGAPA.

2.1.1.2 Talleres de Gastronomía Mediterránea.

Esta actividad tendrá lugar al día siguiente de la final del Concurso, en el salón de actos del IEAMED para un máximo de 100 personas. El uso del salón de actos, así como de los diferentes espacios del IEAMED, no conllevarán gasto alguno para la empresa adjudicataria. La prestación de servicios consistirá en la ejecución de los trabajos que se describen a continuación:

- **Propuesta de programa teórico – práctico**

- Las empresas licitadoras deberán incluir en su oferta una (1) propuesta de programa de talleres teóricos – practicos, incluyendo una breve memoria descriptiva de cada uno de los ponentes/moderador propuestos. En el caso de los cocineros, deberá indicarse dónde desarrollan su actividad profesional en la actualidad, justificando la elección de cada uno de ellos. Temáticas a

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 9 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

abordar en cada taller, técnicas y recursos que se emplearán en su desarrollo, etc.

Para la elaboración de la propuesta las licitadoras deberán tener en cuenta lo siguiente:

- El programa deberá ajustarse a la temática de la XII Edición del Concurso de Cocina Mediterránea: la Repostería Mediterránea.
- Durante el desarrollo del mismo, deben estar presentes los productos de repostería andaluces amparados por alguna de las diferentes figuras de calidad de Andalucía (DOP, IGP, ETG).
- El programa deberá contener lo siguiente:
  - Propuesta de un mínimo de 4 talleres.
  - El programa deberá ofrecer variedad en el formato de los talleres, debiendo incluir un mínimo de 2 y un máximo de 3 talleres de cocina en vivo.
  - Los ponentes de los talleres de cocina en vivo deberán ser cocineros de reconocidos en el ámbito de la repostería. Deberán realizarse un mínimo de dos recetas por cocinero.
  - Los productores agroalimentarios de productos de repostería reconocidos con alguna de las figuras de calidad diferenciada existentes en Andalucía deben estar representados en el programa, bien participando como ponentes bien acompañando a los cocineros que participen en los talleres de cocina en vivo, trasladando las bondades de sus productos más emblemáticos.
  - Los talleres serán conducidos por un único moderador, que deberá tener un perfil periodístico y/o comunicador gastronómico, conocedor de la gastronomía andaluza en general y de la respostería andaluza en particular, dedicado a la gastronomía y que actualmente se encuentre profesionalmente activo.
  - A la finalización del programa de talleres, se llevará a cabo el acto de entrega de premios de la XII Edición del Concurso de Cocina Mediterránea.
- En el caso de que la propuesta de ponentes sufriera alguna modificación por fuerza mayor, la empresa adjudicataria deberá sustituir al ponente en cuestión por otro de idéntica categoría profesional.

  - **Gestión de honorarios y coordinación de las necesidades de los ponentes**

La empresa adjudicataria cubrirá todos los costes de la participación de los ponentes de los talleres.

  - **Alquiler, montaje y desmontaje de mobiliario, equipos de cocina y menaje necesarios**

Para el correcto desarrollo de los talleres contemplados en el programa, la empresa adjudicataria será responsable del alquiler, montaje y desmontaje de mobiliario y equipos de cocina necesarios así como de facilitar el menaje adecuado. Todos los gastos derivados de esta actividad correrán por cuenta de la

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 10 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

adjudicataria.

- **Compra de productos necesarios para los talleres y gestión de mercancías**

La empresa adjudicataria deberá realizar la compra de todos los productos necesarios para los talleres de cocina en vivo. En el caso de que empresas del sector agroalimentario y/o Consejos Reguladores colaboren con sus productos, la empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de la gestión y recepción de las mercancías y material promocional: estos enviarán sus materiales y productos a las instalaciones indicadas por la empresa adjudicataria, que quedará obligada a su custodia y transporte hasta la sede del IEAMED, lugar de celebración de los talleres de gastronomía, donde deberá almacenarla en el almacén del citado centro. Todos los gastos derivados de esta actividad correrán por cuenta de la adjudicataria.

- **Programa – Recetario**

Los talleres contarán con un folleto (programa – recetario) que contará al menos con la siguiente información:

- Programa de los Talleres de Gastronomía Mediterránea
- Introducción sobre la temática de los Talleres: La Repostería Mediterránea. A realizar por un experto de relevancia del sector de la gastronomía.
- Texto de bienvenida de la CAPDER.
- Breve curriculum y fotografía actual de cada uno de los ponentes participantes en los talleres de cocina en vivo, así como las recetas elaboradas durante los talleres.
- Fotografías de las recetas que se elaboren

La creatividad y maquetación del folleto correrá a cargo de AGAPA. Será responsabilidad de la empresa adjudicataria los trabajos que se indican a continuación:

- Recopilación de todos los textos que compodrán el folleto, salvo el texto de bienvenida de la CAPDER que será facilitado por AGAPA.
- Revisión de los textos desde el punto de vista gramatical y de estilo. Curriculums y recetas deben guardar un estilo de redacción y presentación homogéneos, el cual será fijado en colaboración con AGAPA.
- Recopilación de imágenes para el folleto. Todas las imagenes deberán ser aportadas en alta resolución (mínimo 300 pp)
- Producción del folleto (programa – recetario). Tras la entrega del arte final por parte de AGAPA, la empresa adjudicataria deberá entregar una prueba a color, que deberá tener el visto buenos de AGAPA antes de enviar a producción. La pieza será producida con las siguientes carácteristicas:
    - 150 unidades (programas – recetarios) compuestas por un máximo de 20 páginas

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 11 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

interiores impresas a 4/0 tintas (cuatricomía) sobre papel estucado mate de 150 grs, más cubiertas impresas a 4/4 tintas (cuatricomía) sobre papel estucado mate de 200 grs, encuadernado cosido con grapas y formato (15x15cm). Encajado. Será entregado en la sede del IEAMED 48 horas antes de la celebración de los Talleres.

- **Producción del material promocional del evento**

La empresa adjudicataria deberá realizar los siguientes trabajos:

- Producción de 1 enara (roll up más estructura en araña o cruz 2x1m) con gráfica impresa a 4/0 tintas (cuatricomía).
- Producción de 1 forex de cartón pluma (3,60x079) impreso a 4/0 tintas (cuatricomía) para la mesa presidencial.

Nota: Todas las artes finales, serán facilitadas por AGAPA. Tras la entrega del arte final por parte de AGAPA, la empresa adjudicataria deberá entregar una prueba a color, que deberá tener el visto buenos de AGAPA antes de enviar a producción.

- **Alquiler, montaje y desmontaje del equipo audiovisual y servicio técnico**

Alquiler, montaje y desmontaje del equipo audiovisual necesario para la realización del material audiovisual y servicio técnico durante el taller. El material requerido será el siguiente:

- Realización en HD de video y grabación del taller en directo, multicámara a 2 cámaras y retransmisión en directo.
- Dos pantallas de 60 pulgadas situadas a ambos lados del salón de actos.

Supervisión y mantenimiento: La empresa que resulte adjudicataria deberá prestar servicio técnico audiovisual que garantice el correcto funcionamiento del equipamiento audiovisual, así como el correcto desarrollo de las tareas necesarias para dar cobertura audiovisual al evento.

- **Colaboración en la convocatoria de asistentes al acto y seguimiento de asistencia**

Realización de un emailing de refuerzo para la difusión y envío de invitaciones digitales de asistencia al evento.

- **Servicio de azafato/a para acreditación de asistentes y apoyo en zona de celebración de los talleres.**

Se dispondrá de un azafato/a para montaje/desmontaje de la zona de recepción – acreditación de asistentes. Así mismo prestará apoyo y refuerzo a la zona de celebración de los talleres. Horario estimado de 09:00 a 14:00 horas.

- **Servicio de atención sala de ponentes y auditorio**

Será necesario servicio de agua, café e infusiones para la atención de ponentes. Este servicio será necesario desde la 09:00 horas y hasta las 11:00 horas. Así mismo será necesario servicio agua incluida

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 12 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

cristalería para atender a los ponentes durante sus intervenciones.

- **Servicio de limpieza durante y después de la acción**

Se realizará un servicio de limpieza durante el acto, incluyendo los baños para mantenerlo todo limpio y en orden y una vez finalizado el cóctel de clausura.

- **Asistencia técnica durante el montaje, desmontaje y durante el día de celebración de la acción**

La empresa adjudicataria deberá prestar asistencia técnica al técnico responsable de AGAPA para coordinar el montaje, desarrollo y desmontaje, así como cualquier imprevisto o incidencia que pudiera acontecer. La/s persona/s designada/s por la empresa adjudicataria para la asistencia técnica no podrá/n desarrollar otras labores durante los actos, ni tampoco para otras instituciones o empresas, sino de manera exclusiva en la realización de estas funciones para AGAPA.

- **Gestión y organización de traslados en autocar**

Gestión y organización de 2 traslados (ida y vuelta) en autocar de 55 plazas como máximo cada uno. Estos se realizarán desde 2 provincias andaluzas distintas en función de las necesidades de los asistentes hasta la sede del IEAMED. Pudiendo llegar a realizar una ruta de recogida/retorno de asistentes por varias localidades dentro de una misma provincia.

2.1.1.2.1 Cóctel de Clausura.

El cóctel de clausura tendrá lugar al finalizar el programa previsto, en la entreplanta de las instalaciones del IEAMED. Este servicio será de pie, para un máximo de 100 comensales y deberá incluir:

- Alquiler, montaje y desmontaje de mesas redondas altas de apoyo con mantel (en proporción adecuada al número de comensales previstos).
- Servicio de camareros. Se deberá contar, al menos, con 4 camareros que deberán ser coordinados por un responsable para el mejor desarrollo del servicio. Además se deberá disponer de un camarero para servicio de bebidas.
- La degustación deberá tener entre sus elaboraciones al menos una receta basada en el tema principal del Concurso-Talleres e incluir productos andaluces amparados por las diferentes figuras de calidad de Andalucía. Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta 3 propuestas de menú que deberán incluir tanto elaboraciones en frío como en caliente. Una vez adjudicado el contrato, AGAPA seleccionará 1 de las 3 propuestas de la empresa adjudicataria. Será ofrecido para un máximo de 100 personas. En el caso de que se produzca un exceso de comida sobrante tras el cóctel, la empresa adjudicataria deberá contar con un sistema para el aprovechamiento de dichos alimentos identificando posibles destinatarios como por ejemplo bancos de alimentos u

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 13 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

otras instituciones de ayuda humanitaria.

- Servicio de bebidas: Las tapas a degustar serán acompañadas por una selección de vinos de la provincia de Málaga amparados por alguna de las diferentes figuras de calidad de Andalucía, completándose la oferta de bebidas con cerveza (a ser posible de origen andaluz) con y sin alcohol, zumos naturales y agua mineral. La cristalería necesaria deberá ser aportada por la empresa que resulte adjudicataria.
- Servilletas (papel).
- Servicio de pan y picos.
- Bandejas para servicio.
- Suministro de todo el menaje desechable de calidad gourmet (platos pequeños biodegradables, cucharitas, tenedores, boles pequeños...), conforme a las necesidades de cada una de las tapas previstas.
- La duración del cóctel será de 1 hora 30 minutos (14:00h a 15:30h, hora estimada).

2.1.1.3 Memoria final

Tras la finalización del evento, y en el plazo máximo de 15 días, la empresa adjudicataria deberá entregar a AGAPA Memoria Explicativa de los servicios y trabajos realizados. La Memoria deberá ilustrarse con no menos de 20 fotografías de alta calidad y recoger en su contenido evidencias del cumplimiento de las condiciones de especial ejecución del contrato.

2.2.- LOTE 2: JORNADAS TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN – PROMOCIÓN DE LA "BIBLIOTECA DE LA GASTRONOMÍA ANDALUZA".

Ficha técnica.

Nombre	**Jornadas Técnicas de Presentación – Promoción de la "Biblioteca de la Gastronomía Andaluza"**
Organiza	Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía
Sector	Agroalimentario y Pesquero
Ámbito	Regional
Fecha	Noviembre – diciembre de 2018
Lugar	Provincias de Granada y Jaén
Perfil del público	• Escuelas de Hostelería y Centros de Formación en Restauración. • Asociaciones y Cofradías Gastronómicas • Profesionales del Sector de la Restauración.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 14 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

	• Empresas y Asociaciones • Empresas Agroalimentarias andaluzas. • Público en general interesado en la cultura gastronómica andaluza.

En diciembre de 2015, se presentó la *Biblioteca de la Gastronomía Andaluza,* proyecto que supone la decidida apuesta del IEAMED por la conservación de las recetas y productos andaluces a través de una plataforma online, un innovador sistema de recopilación de la información, haciendo uso de las redes sociales y mediante la participación tanto ciudadana como de expertos en la materia. Durante 2016 continuó difundiéndose y promocionándose el proyecto con la realización de dos jornadas técnicas en las provincias de Cádiz y Córdoba. El año pasado se realizaron dos jornadas más en Almería y Huelva.

A fin de alcanzar los objetivos previstos, durante 2018 se van a realizar nuevas jornadas técnicas en dos provincias andaluzas, Jaén y Granada, en colaboración con cofradías y asociaciones gastronómicas para dar a conocer recetas tradicionales andaluzas, así como los alimentos que forman parte de las mismas y con el objetivo de salvaguardar el patrimonio cultural andaluz, parte fundamental de la Alimentación Mediterránea. Los espacios en los que se llevarán a cabo ambas jornadas, serán propuestos por el IEAMED sin costes de alquiler aparejados para la empresa adjudicataria.

Las jornadas se dividirán en dos partes: ponencias teóricas y muestra de cocina en vivo con degustación y exposición de productos agroalimentarios singulares de la provincia.

La secuencia de cada jornada incluirá, en primer lugar, una presentación del proyecto por parte de la autoridad correspondiente. A continuación el IEAMED presentará la plataforma online. Tras ello, intervendrán expertos colaboradores de la Biblioteca, seleccionados por el IEAMED en formato mesa redonda.

Finalizadas las ponencias, tendrá lugar una muestra de cocina tradicional en vivo así como una exposición de productos agroalimentarios singulares. Dicha muestra contará con al menos cuatro (4) puntos de cocina para preparación de recetas tradicionales típicas de la provincia. Así como de doce (12) puntos para la exposición de productos agroalimentarios singulares andaluces prestando especial atención a los productos pertenecientes a los Consejos Reguladores de la provincia concreta. Es decir serán necesarios dieciseis (16) puntos en total, en cada jornada de presentación.

El IEAMED propondrá a aquellas asociaciones o cofradías gastronómicas de la provincia que considere más oportunas para la elaboración de las recetas basadas en la gastronomía tradicional que se ofrecerán al público asistente a modo de tapa. Así mismo, propondrá a las empresas del sector agroalimentario que participarán de forma gratuita en el evento exponiendo sus productos.

La prestación de servicios necesaria conllevará, en cada jornada, la ejecución de los trabajos que se resumen a continuación:

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 15 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

2.2.1 Organización y asistencia técnica integral para el correcto desarrollo de las Jornadas Técnicas de Presentación - Promoción de la "Biblioteca de la Gastronomía Andaluza" en dos provincias andaluzas.

2.2.1.1. Jornadas Técnicas de Presentación – Promoción de la "Biblioteca de la Gastronomía Andaluza".

Para el correcto desarrollo de cada una de las 2 Jornadas previstas, se requerirá la realización de los siguientes trabajos:

Nota: Los espacios de celebración de cada una de las 2 Jornadas previstas, no tendrán coste para la empresa adjudicataria.

- **Gestión técnica**

Contacto permanente con AGAPA así como con el personal designado por los centros en los que vaya a desarrollarse la actividad, para atender las necesidades previas a cada una de las jornadas técnicas de difusión – promoción de la "Biblioteca de la Gastronomía Andaluza" y gestión de los servicios requeridos para su desarrollo. Atención a un mínimo de dos reuniones de trabajo en la sede del IEAMED, sita en Parque Tecnológico de Andalucía, C/Severo Ochoa, 38. 29590 Campanillas - Málaga, con el equipo técnico encargado de la organización de las jornadas.

- **Equipamiento, suministros, montaje y desmontaje, supervisión y mantenimiento**

Zona de Presentación (ponencias teóricas)

- Equipamiento:
  - Mobiliario: La empresa que resulte adjudicataria deberá aportar el mobiliario necesario para garantizar el correcto desarrollo del programa de ponencias en caso de no estar disponible en las instalaciones seleccionadas. El mobiliario mínimo requerido será el siguiente:
    - Sillas para un máximo de 120 personas
    - Mesa presidencial
    - Sillas mesa presidencial (5 personas máximo)
    - Atril
  - Audiovisuales: La empresa que resulte adjudicataria deberá aportar los equipos audiovisuales necesarios para garantizar el correcto desarrollo del programa de ponencias

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 16 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

en caso de no estar disponible en las instalaciones seleccionadas. El equipamiento audiovisual mínimo requerido para realizar los trabajos será el siguiente:

- Pantalla
- 1 Proyector
- 1 Portátil
- 3 Micrófonos mesa presidencial
- 1 Micrófono para atril
- 1 Micrófono inalámbrico de sala
- Acceso a Internet con capacidad básica para la reproducción de videos.
- Tomas de corriente y alumbrado: regleta de luz y cuadro de enchufes necesarios para el equipamiento solicitado en la zona.

- Montaje y Desmontaje: La empresa que resulte adjudicataria deberá realizar el montaje y desmontaje del espacio y equipamientos necesarios para el correcto desarrollo de la actividad.
- Supervisión y mantenimiento: La empresa que resulte adjudicataria deberá prestar servicio técnico audiovisual que garantice el correcto funcionamiento del equipamiento audiovisual, así como el correcto desarrollo de las tareas necesarias para dar cobertura audiovisual al evento.

Zona de Cocina en Vivo y *Office*

- Equipamiento:
  - Mobiliario: La empresa que resulte adjudicataria deberá aportar el mobiliario necesario para garantizar el correcto desarrollo de la muestra de cocina en vivo. El mobiliario mínimo requerido será el siguiente:
    - 4 mesas plegables vestidas con mantelería de color negro (medida aproximada: 182x73,5x74 cm.) para el desarrollo de las recetas.
    - 1 mesa auxiliar plegable (medida aproximada:182x73,5x74 cm.) para la zona de office que deberá habilitarse convenientemente reservada dentro de la zona de cocina en vivo.
  - Útiles y equipos de cocina: La empresa que resulte adjudicataria deberá aportar los útiles y equipos de cocina necesarios para garantizar el correcto desarrollo de la muestra de cocina en vivo. El equipamiento mínimo requerido en este sentido será el siguiente:
    - 4 paelleros de gas butano con dos coronas y patas de apoyo regulables.
    - 4 bombonas de gas butano.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 17 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 5 cubos de basura (40l) y bolsas para cada uno de los puntos de cocina y *office*.
- 2 baldes para lavado de útiles de cocina en zona *office*.
- Extintores en número y características requeridos por la normativa vigente para este tipo de actividades.

- Suministros:
  - Suministro de papel de cocina (2x4 puntos de cocina).
  - Suministro de menaje desechable de calidad gourmet (platos pequeños, cucharitas, tenedores, *bowls* pequeños,...etc.), conforme a las necesidades de cada una de las recetas previstas.
  - Suministro de agua para zona *office*.
  - Suministro kit de limpieza para zona *office* (detergente lavavajillas, estropajos, paños, etc.)
- Montaje y Desmontaje: La empresa que resulte adjudicataria deberá realizar el montaje y desmontaje del espacio y equipamientos necesarios para el correcto desarrollo de la actividad.
- Supervisión y mantenimiento: La empresa que resulte adjudicataria deberá prestar servicio técnico que garantice el correcto funcionamiento del equipamiento de cocina y auxiliares.

Zona de Exposición y Degustación

- Equipamiento:
  - Mobiliario: La empresa que resulte adjudicataria deberá aportar el mobiliario necesario para garantizar el correcto desarrollo de la actividad. El mobiliario mínimo requerido será el siguiente:
    - 12 mesas plegables vestidas con mantelería de color negro (medida aproximada:182x73,5x74 cm.) para la exposición de productos.
- Montaje y Desmontaje: La empresa que resulte adjudicataria deberá realizar el montaje y desmontaje del espacio y equipamientos necesarios para el correcto desarrollo de la actividad.

- **Gestión, reserva y coordinación de alojamientos y desplazamientos**

La empresa adjudicataria será la responsable de la gestión, reserva y coordinación de alojamientos y desplazamientos de ponentes y miembros del equipo técnico asignado conforme a lo siguiente:

- 1 noche de alojamiento en hotel en régimen AD - 3 habitaciones dobles de uso individual. El alojamiento habrá de ser en hotel de categoría no inferior a tres estrellas localizado a una distancia no superior a 5 Km de la sede de la Jornada.
- Transporte, que deberá establecerse para los siguientes recorridos:
  - Viaje de ida y vuelta para el ponente de la Jornada no residente en la provincia (1)

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 18 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

desde su ciudad de origen en Andalucía al lugar de celebración de la jornada / hotel, mediante tren, avión clase turista o vehículo particular de forma que se garantice el traslado de la forma más cómoda y económica posible para el ponente. El viaje por medios propios recibirá el reembolso según el kilometraje de ida y vuelta desde su domicilio a la sede de la Jornada, calculando el reembolso a 0,19 euros/Km. Asimismo, la empresa adjudicataria deberá disponer de los medios para cubrir cualquier eventualidad que surgiere a lo largo del desarrollo de los viajes contratados.

Todos los gastos derivados de esta actividad correrán por cuenta de la adjudicataria.

- **Gestión de honorarios de los ponentes que se propongan**

La empresa adjudicataria cubrirá los honorarios de participación de los ponentes de cada jornada técnica así como de cada una de las cuatro cofradías, asociaciones o restaurantes que se propongan para la muestra de cocina en vivo de cada jornada. Se estima un presupuesto máximo aproximado en honorarios de 1.000,00 €uros /jornada.

- **Servicio de catering para la degustación de las recetas tradicionales elaboradas en la muestra de cocina en vivo**

El catering para ofrecer las recetas será de pie (tipo cóctel) y deberá incluir:

- Servicio de camareros para ofrecer a los asistentes degustación de cada una de las recetas elaboradas. Se deberá contar, al menos, con 4 camareros que deberán ser coordinados por un responsable para el mejor desarrollo del servicio. Además se deberá disponer de un camarero para servicio de bebidas.
- Servicio de bebidas. Las tapas a degustar serán acompañadas por una selección de vinos de los diferentes figuras de calidad ligadas al origen reconocidas en cada una de las provincias dónde se celebre la Jornada, completándose la oferta de bebidas con cerveza de origen andaluz con y sin alcohol, zumos naturales y agua mineral. Este servicio de bebidas se ofrecerá a través de un único espacio al que los asistentes deberán acercarse para retirar su bebida. La cristalería necesaria deberá ser aportada por la empresa que resulte adjudicataria.
- Mesas altas de apoyo (en proporción adecuada al número de comensales previstos, 100 aproximadamente).
- Servilletas (papel).
- Servicio de pan y picos.
- Bandejas para servicio.
- Todo lo necesario para montaje de zona de bebidas (mesas, mantelería, hielo para enfriar, etc).

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 19 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Papeleras para recogida de residuos (en función del número de mesas de apoyo).
- La duración del cóctel será de 2 horas (13:00 a 15:00 horas -hora estimada-).
- Número comensales: 100 personas

- **Gestión y organización de traslados en autocar de asistentes**

Gestión y organización de dos traslados en autocar de 55 plazas para los asistentes para cada jornada. Ambos traslados se realizaran dentro de la provincia de celebración de la jornada, pudiendo llegar a realizar una ruta de recogida/retorno de asistentes por varias localidades de la provincia.

- **Gestión y coordinación con las empresas expositoras para la recepción de sus mercancías y material promocional**

Gestión y coordinación con las empresas participantes para la recepción de sus mercancías y material promocional en caso que sea necesario: estos enviarán sus materiales y productos a la sede de la jornada. La empresa adjudicataria, será responsable de su recogida, custodia y entrega para montaje a las empresas que participen en la zona expositiva de la jornada.

- **Producción de elementos gráficos y material promocional**

La empresa adjudicataria deberá producir las siguientes piezas para cada jornada:

- 4 carteles identificativos formato A4 impresos a 4/0 tintas (cuatricomía) sobre papel estucado mate de 170 grs, colocados en displays de metacrilato de 2mm de espesor para las mesas de muestra de cocina en vivo.
- 200 folletos (programas – recetario) compuestos por un máximo de 20 páginas totales impresos a 4 tintas (cuatricomía) sobre papel estucado mate de 170 grs encuadernado cosido con grapas formato 100x210mm.
- Indicativos impresos a 4/0 tintas (cuatricomía) sobre papel estucado mate 200 grs, para un máximo de 8 elaboraciones que se colocarán en las bandejas de servicio.
- Carteles identificativos de cada uno de los miembros de la mesa presidencial impresos a 4/0 tintas (cuatricomía) sobre papel estucado mate de 170 grs, colocados en tejas portanombres de metacrilato de 2mm de espesor.
- Forex de cartón pluma (mínimo 2,60 x 079) impreso a 4/0 tintas (cuatricomía) para la mesa presidencial.

Deberá producir además 1 banner publicitario, compuestos por expositor/soporte enrollable en araña o cruz y lona con ollados, con la imagen del proyecto. El modelo de banner deberá tener el visto bueno del IEAMED. La pieza será producida con las siguientes características: lona de tamaño 2x1 m impresa a 4/0 tintas (cuatricomía) y soporte acorde con las citadas medidas. Esta pieza será utilizada en cada jornada.

Nota: Las artes finales de todo el material promocional a producir serán facilitadas por AGAPA. Tras la

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 20 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

entrega del arte final por parte de AGAPA, la empresa adjudicataria deberá entregar una prueba a color, que deberá tener el visto bueno de AGAPA antes de enviar a producción.

- **Colaboración en la convocatoria de asistentes al acto y seguimiento de asistencia**

Realización de un emailing de refuerzo para la difusión y envío de invitaciones digitales de asistencia al evento. La empresa adjudicataria deberá colaborar estrechamente con el IEAMED para lograr la máxima asistencia posible a las jornadas.

- **Servicio de azafato/a para acreditación de asistentes y apoyo en zona de presentación**

Se dispondrá de un azafato/a para montaje/desmontaje de la zona de recepción, acreditación de los asistentes y refuerzo en la zona de presentación y muestra de cocina en vivo. Horario estimado de 09:00 a 14:00 horas.

- **Servicio de limpieza durante y después de los actos**

Se realizará un servicio de limpieza durante el acto que deberá abarcar todos los espacios anteriormente descritos, incluyendo los baños para mantenerlo todo en orden y una vez finalizadas la Jornada.

- **Asistencia técnica durante el montaje, desmontaje y durante los días de las acciones**

La empresa adjudicataria deberá prestar asistencia técnica al técnico responsable del IEAMED para coordinar el desarrollo y montaje, así como cualquier imprevisto o incidencia que pudiera acontecer. La persona/s designada/s por la empresa adjudicataria para la asistencia técnica no podrá/n desarrollar otras labores durante los actos, ni tampoco para otras instituciones o empresas, sino de manera exclusiva en la realización de estas funciones para el IEAMED.

2.2.1.2 Memoria final

Tras la finalización de las Jornadas, y en el plazo máximo de 15 días, la empresa adjudicataria deberá entregar a AGAPA Memoria Explicativa de los servicios y trabajos realizados. La Memoria deberá ilustrarse con no menos de 20 fotografías de alta calidad. Así mismo deberá recoger evidencias del cumplimiento de las condiciones de especial ejecución del contrato.

3.- RECURSOS HUMANOS

La empresa adjudicataria deberá contar en su estructura con un equipo técnico suficiente para realizar todas las tareas del contrato en plazo y forma. Como mínimo deberá estar compuesto por los siguientes perfiles:

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 21 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

LOTE	PERFIL	COMENTARIOS	EXPERIENCIA
Lote 1	3 profesionales del sector de la gastronomía y la organización de eventos de comunicación y RRPP	Uno de ellos deberá ejercer la labor de director del proyecto y los dos restantes, deberán ser los coordinadores de la final del XII Concurso de Cocina Mediterránea y de los Talleres de Gastronomía Mediterránea respectivamente.	Mínimo 3 años de experiencia en la organización de eventos gastronómicos y/o de comunicación y RRPP:
Lote 2	2 profesionales del sector de la gastronomía y la organización de eventos de comunicación y RRPP	Uno de ellos deberá ejercer la labor de director del proyecto y el segundo, deberá ser el coordinador de cada una de las Jornadas	Mínimo 3 años de experiencia en la organización de eventos gastronómicos y/o de comunicación y RRPP:

El alojamiento y la manutención, incluyendo las dietas de todo este personal, y del personal de servicio necesario para el correcto desarrollo de las actuaciones, correrá a cargo de la empresa adjudicataria.

4. - OTRAS CONSIDERACIONES

- En el precio ofertado deberán estar incluidos todos los gastos necesarios para el buen desarrollo de los trabajos descritos, considerándose improcedentes gastos extras derivados de estos trabajos.
- Las empresas licitadoras, a la hora de elaborar sus ofertas deberán tener en cuenta criterios de sostenibilidad ambiental para la producción de elementos gráficos y material promocional. Proponiendo, siempre que sea posible, el uso de materiales naturales o reciclados y en todo caso biodegradables tras su uso. Esta consideración se deberá tener en cuenta también en la selección del menaje a utilizar en los diferentes servicios de catering que se solicitan.
- La/s empresa/s adjudicataria/s, en los trabajos a llevar a cabo objeto del contrato, deberá/n 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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 22 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 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/s empresa/s adjudicataria/s antes de su ejecución, siempre y cuando los cambios no afecten a la oferta económica presentada por esta.
- 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.
- Coordinación. En caso de que AGAPA lo considere necesario, la/s empresa/s adjudicataria/s deberá/n asistir al menos a dos reuniones previas a la ejecución de los trabajos en las instalaciones del IEAMED. También podrán planificarse reuniones periódicas de seguimiento de los trabajos realizados y de facturación de los mismos.
- 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 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

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 23 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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.

- Las empresas licitadoras deberán incluir detalle de cada uno de los puntos anteriores en su propuesta.
- Las empresas licitadoras deben tener en cuenta el total cumplimiento de los convenios colectivos sectoriales o territoriales aplicables a fin de la presentación de las ofertas.
- La/s empresa/s que resulte/n adjudicataria/s, deberá/n aportar seguro de responsabilidad civil, incluido a terceros, para la ejecución de todos los trabajos previstos.
- Los servicios a contratar serán realizados por la/s empresa/s que resulte/n adjudicataria/s desde la firma del contrato y hasta el 15 de diciembre de 2018 con la entrega del informe final, balance y evaluación de los trabajos realizados.

Para cualquier aclaración o duda respecto a los contenidos del presente Pliego de Prescripciones Técnicas pueden contactar con:

Victoria Lindsay-Jones, en el correo electrónico: **victoria.lindsay@juntadeandalucia.es**

Leopoldo Gómez de Lara Caro, en el correo electrónico: leopoldo.gomezlara@juntadeandalucia.es

Sevilla, a 31 de julio de 2018

LA SUBDIRECTORA TÉCNICA

Fdo. Inmaculada Parrado Rivera

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		01/08/2018	PÁGINA 24 / 24
VERIFICACIÓN	NJyGw6E7236464ef6DJ3QStOk39U29	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	