

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN,
POR PROCEDIMIENTO ABIERTO, DEL SERVICIO **“PROGRAMA
ALIMENTOS CON ESTRELLA”** INCLUIDO EN EL PLAN DE
SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA “TIERRA ESTELLA MAITIA-ABRAZA
NUESTRA TIERRA”, EN EL MARCO DEL PLAN DE RECUPERACIÓN,
TRANSFORMACIÓN Y RESILIENCIA, FINANCIADO POR LA UNIÓN
EUROPEA-NEXT GENERATION EU

ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN	3
2.	OBJETO Y ALCANCE DEL TRABAJO	5
2.1	OBJETO.....	5
2.2	ALCANCE.....	5
3.	ACCIONES A DESARROLLAR	6
3.1	CAPTACIÓN, COORDINACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN DEL TEJIDO EMPRESARIAL LOCAL ..	6
3.1.1	Revisión y actualización de la información referente a los operadores agroalimentarios de la comarca (productores locales e industria agroalimentaria)	6
3.1.2	Revisión y actualización de la información referente a los establecimientos de restauración y comercios con venta de producto local.....	7
3.1.3	Sensibilización y mentorías.....	7
3.2	PROPUESTA DE CREACIÓN DE RUTAS ENOGASTRONÓMICAS / PAQUETES TURÍSTICOS	8
3.2.1	Propuesta de rutas gastronómicas	8
3.2.2	Propuesta experiencias enogastronómicas.....	9
3.3	PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE SABORES CON ESTRELLA.....	9
3.3.1	Eventos enogastronómicos	9
3.3.2	Menús con estrella	10
3.3.3	Concurso de pintxos	10
3.3.4	Mercado de sabores con estrella	11
3.4	PLAN DE MARKETING Y COMUNICACIÓN.....	12
3.5	PROPUESTA DE MATERIALES PROMOCIONALES.....	12
4.	FASES DE LOS TRABAJOS	13
5.	PRESUPUESTO ORIENTATIVO	14
6.	ENTREGABLES	15
7.	ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS MATERIALES Y PERSONALES	15
7.1	Compromiso de adscripción de medios materiales	16
7.2	Compromiso de adscripción de medios personales.....	16
8.	OBLIGACIONES DE COMUNICACIÓN	17
9.	TRATAMIENTO DE TEXTO E IMÁGENES.....	17
10.	CALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	18
11.	PROPIEDAD DE LOS TRABAJOS.....	19

PROGRAMA “ALIMENTOS CON ESTRELLA” 2025

1. INTRODUCCIÓN

La Asociación TEDER es la entidad encargada de gestionar el Plan de Sostenibilidad Turística en Destino de Tierra Estella, financiado por los Fondos europeos de recuperación y resiliencia. Con fecha 14 de diciembre 2022 fue adoptado en Conferencia Sectorial de Turismo el acuerdo por el que se fijaban los criterios de distribución territorial, así como el reparto resultante para las comunidades autónomas del crédito destinado a la financiación de actuaciones de inversión por parte de entidades locales en el marco del Componente 14 Inversión 1 del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia. Las intervenciones incluidas en el PLAN TERRITORIAL DE LA COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA suponían una asignación de fondos por importe de 27.280.000 euros. De esa cantidad, 4.740.000 euros corresponden al Plan de Sostenibilidad Turística en Destino de Tierra Estella.

Este Plan pretende impulsar el turismo en Tierra Estella integrando en su oferta la sostenibilidad medioambiental, socioeconómica y territorial, contribuyendo a posicionar el destino como parte de la oferta navarra. Y ello, a través de un posicionamiento consensuado entre las entidades turísticas y el sector privado de carácter multi-producto, con un plan de acción muy elaborado y participado, y un sistema de gobernanza y gestión que guíen a buen puerto la nueva etapa de la comarca.

Entre los objetivos específicos del Plan se encuentra el de mejorar de forma equilibrada los productos de turismo natural y cultural y enogastronómico, potenciando el turismo experiencial como ligazón entre los anteriores. La diversidad climática, biogeográfica, del relieve y del poblamiento de la comarca, configuran a Tierra Estella como una Navarra a escala, donde es posible, en muy pocos kilómetros, articular una oferta variada en cuanto a recursos y productos (naturales, culturales, turismo activo, enogastronómicos).

Se trata de apostar por un destino incluyente en el que es posible tener experiencias diversas que atraigan esa parte de la demanda que busca no una especialización sino un equilibrio en su experiencia turística, basado en una oferta multiproducto de calidad, convivencial y sostenible

Mantener una comunicación unificada del destino es clave para fortalecer su identidad y reconocimiento en el mercado. Gracias a un contenido atractivo y bien estructurado, la plataforma podrá captar la atención de distintos perfiles de visitantes, asegurando que cada usuario encuentre propuestas alineadas con sus intereses y expectativas.

En este contexto, la enogastronomía se convierte en un elemento esencial dentro de la estrategia turística de cualquier destino, algo especialmente relevante en el caso de Tierra Estella, en donde la calidad de su producción agroalimentaria es evidente y además reconocida, por lo que esta se convierte en una de las palancas en las que basar su estrategia turística.

Desde TEDER se han impulsado muchos proyectos relacionados con la promoción de la producción local y la gastronomía. Uno de los últimos proyectos que se ha impulsado es el proyecto Casa Etxekoa (<https://teder.org/programas/leader-2014-2020/proyectos-propios-edlp/alimentos-de-tierra-estella/>), que pretendía colaborar con los productores de Tierra Estella a

comercializar sus producciones. Para ello, se creó la marca -De Casa Etxekoa-, se impulsó la constitución de una asociación de productores, a la que se integraron alrededor de 25 productores de todo tipo (con presencia de mucha variedad de productos) y se creó un sistema de recepción y distribución de productos. Para ello, se contactó con comercios locales interesados y se organizó la logística, de manera que se centralizaba la recepción de mercancía y se iba distribuyendo entre los comercios adheridos periódicamente y a medida que iban solicitándolos. También se colocaron expositores en los comercios para poner en lugar preferente a los productos locales adheridos. Otro proyecto importante es el proyecto Alimentos con estrella. En este caso el proyecto diseñado planteaba la creación de una nueva marca, con la idea de aglutinar e identificar bajo la misma toda la producción de Tierra Estella. Al mismo tiempo se creó una plataforma web (www.alimentosconestrella.com) en la que se pretendía proporcionar información completa y abundante sobre el complejo agroalimentario de Tierra Estella, dando información lo más detallada posible de nuestros productores -en sentido amplio-, georreferenciándolos, identificando a los puntos de venta de esos productos y a los establecimientos hosteleros. Esta página también se concibió para que fuera el portal agroalimentario de la comarca, con un calendario de eventos y noticias relacionadas con la gastronomía y agroalimentación. De hecho, se ofreció la oportunidad a cualquier empresa, entidad o administración local de la comarca para que proporcionara información sobre sus iniciativas agroalimentarias. En relación con los puntos de venta, se hizo una campaña de adhesión de los establecimientos comerciales con venta de productos de Tierra Estella, se les volvió a proporcionar expositores para que colocaran en lugar preferente los productos locales, así como identificadores para señalar en los lineales los productos de tierra Estella. También se realizaron algunas campañas de fidelización dirigidas al consumidor que compraba en los establecimientos. Al mismo tiempo nos propusimos involucrar al sector de la hostelería, entendiendo que se trata de un poderoso instrumento para promocionar nuestros productos, a través de la gastronomía. Para ello, también preparamos compromisos de adhesión en los que se comprometían a incluir en sus cartas productos de la zona y de temporada, identificadores para que colocaran en sus establecimientos, reparto de merchandising -delantales, manteles, etc.- e ideamos un concurso de pintxos comarcal con el fin de estimular la competencia y elevar la calidad gastronómica de la comarca. Otra de las actividades fue la organización y celebración de diversos mercados de producto agroalimentario, que se celebraron durante el año por toda la comarca. Estos mercados estuvieron acompañados de diversas actividades lúdicas, como talleres, catas, música, sorteos, etc. Organizamos un último gran mercado a modo de fin de fiesta: la feria del producto local de Tierra Estella, en la que además del mercado, se organizaron diversas actividades paralelas en colaboración con el ayuntamiento y las sociedades gastronómicas.

Este proyecto ha sido muy interesante, y tiene un gran potencial de atracción turística, por lo que lo integramos en el PSTD para darle un impulso y convertirlo en el eje de la estrategia enogastronómica de Tierra Estella.

Por ello, queremos aprovechar los importantes recursos con que contamos en la comarca, naturales y culturales, para combinándolas con la eno-gastronomía ofrecer una oferta irresistible.

Por ello, esta asistencia técnica tiene que servir para consolidar nuestra estrategia enogastronómica orientada al turismo a través del programa Alimentos con estrella.

2. OBJETO Y ALCANCE DEL TRABAJO

2.1 OBJETO

Como se ha comentado, el objeto del trabajo es el impulso del Programa Alimentos con Estrella, como eje de la estrategia turística enogastronómica del destino.

Los objetivos que queremos alcanzar con esta licitación son los siguientes:

1. Fortalecer la oferta turística enogastronómica del destino mediante la creación de un conjunto de experiencias y eventos que reflejen la identidad cultural gastronómica y vitivinícola de Tierra Estella
2. Incrementar el atractivo y competitividad enogastronómica del destino en el mercado turístico nacional e internacional, posicionando a la región como un referente en enoturismo y turismo gastronómico.
3. Fortalecer al sector gastronómico local: personas productoras y elaboradoras, bares y restaurantes, pymes turísticas, etc., para el desarrollo de experiencias turísticas que diversifiquen su actividad y sean embajadores del producto local y la gastronomía de Tierra Estella
4. Fomentar la cooperación en el sector enogastronómico implicando a todos los actores públicos y privados en el diseño de una oferta turística y gastronómica integrada, que ponga en valor el producto local de Tierra Estella y contribuya a cohesionar el destino.
5. Generar un marco de trabajo conjunto y una mayor implicación entre agentes públicos y privados para consolidar Tierra Estella como destino enogastronómico garantizando su continuidad.
6. Aumentar la visibilidad y el reconocimiento de Tierra Estella como destino enogastronómico mediante una estrategia de comunicación y promoción alineada con la marca turística
7. Impulsar el desarrollo económico local mediante la generación de oportunidades para el tejido empresarial local, como bodegas, productores y restauradores, integrando sus productos y servicios en las actividades de los eventos enogastronómicos.

Por ello, este proyecto va especialmente dirigido a:

- Productoras, empresas artesanas, conserveras, bodegas, obradores, pastelerías,...
- Bares y restaurantes (hostelería)
- PYMES turísticas: campings, hoteles, casas rurales, etc.
- Comercios, tiendas gourmet
- Consumidoras: Turistas y Población local

2.2 ALCANCE

Con esta asistencia técnica queremos dar un impulso al programa Alimentos con Estrella y que se convierta en el vehículo para la aplicación de la estrategia turística del destino en materia enogastronómica.

Para ello, se plantea un trabajo que tiene dos vertientes claramente diferenciadas. En primer lugar se pretende identificar a los principales actores del sector agroalimentario y de la gastronomía.

Estos son los actores clave de cualquier estrategia enogastronómica, pues sin ellos, no existiría. No se parte de cero, sino que hay que aprovechar todo el trabajo realizado con el lanzamiento del Programa Alimentos con Estrella, donde se hizo una intensa labor de investigación y de captación de operadores, empresas y establecimientos. Por tanto, se aprovechará todo ese trabajo y se completará con datos importantes para el desarrollo de la estrategia enogastronómica. Además se pretende ayudar al sector agroalimentario y hostelero a que se involucren con el turismo y que entiendan, los que aún no han dado el paso, que el turismo puede ser una importante fuente complementaria de ingresos para sus negocios.

El segundo bloque plantea el desarrollo de un programa de actividades dirigidas al turista, y se plantea como una continuidad de lo emprendido con el primer año de actividad del Programa Alimentos con Estrella. Muchas de las acciones que se llevaron a cabo tuvieron un gran éxito, por lo que queremos replicarlas, pero añadiendo otros eventos con implicación directa de los productores y de la restauración.

Por último, queremos que esta asistencia técnica sirva para proponer al sector turístico algunas experiencias enogastronómicas que se podrían comercializar a través de paquetes turísticos.

En definitiva, con estos trabajos, queremos dar un impulso definitivo al turismo enogastronómico del destino que complemente la apuesta por el turismo deportivo y de naturaleza y el turismo cultural.

3. ACCIONES A DESARROLLAR

La entidad adjudicataria deberá realizar cinco acciones, que se deberán desarrollar según lo especificado a continuación:

3.1 CAPTACIÓN, COORDINACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN DEL TEJIDO EMPRESARIAL LOCAL

Ya se ha indicado que en 2022 se puso en marcha el programa Alimentos con estrella, en el que se realizó un inventario de productores y elaboradores agroalimentarios, establecimientos hosteleros y comercios agroalimentarios con producto local, muchos de los cuales están identificados en la web www.alimentosconestrella.com.

Partiendo de dicha información y de la información adicional que TEDER pueda proporcionar, se deberán realizar los siguientes trabajos:

3.1.1 Revisión y actualización de la información referente a los operadores agroalimentarios de la comarca (productores locales e industria agroalimentaria)

Se trata de actualizar y recopilar la información de todas aquellas entidades que puedan formar parte de este proyecto enogastronómico. Por ello, la investigación se centrará en aquellos operadores que oferten alguna actividad que pueda ser de utilidad para conformar el producto enogastronómico, como la venta directa en sus explotaciones y/o instalaciones, admisión de visitas, organización de experiencias enogastronómicas, etc.

Algunos de los datos que se deberán confirmar o recabar son los siguientes:

- Dirección de las instalaciones (georreferenciada)
- Persona de contacto
- Correo electrónico
- Página web
- Productos que comercializa (portfolio de productos, marcas, formatos, etc.)
- Servicios que ofrece (visitas, venta directa, experiencias, etc.)
- Material audiovisual de promoción existente y adicional que los operadores quieran aportar

Se estima que habrá con recabar y/o completar la información de alrededor de **70** operadores.

3.1.2 Revisión y actualización de la información referente a los establecimientos de restauración y comercios con venta de producto local.

Al igual que en el apartado anterior, se actualizará y completará la información referente a los establecimientos de restauración (en particular a los restaurantes) y a los comercios con producto local agroalimentario. Queremos identificar aquellos restaurantes susceptibles de participar el proyecto enogastronómico de la comarca y en los comercios que dispongan de una oferta variada de productos agroalimentarios locales.

Los datos a confirmar/aportar serán los siguientes:

- Nombre del establecimiento
- Dirección del establecimiento (georreferenciada)
- Persona de contacto
- Correo electrónico
- Página web
- Servicios/productos que ofrece
- Material audiovisual de promoción existente y adicional que los operadores quieran aportar

Se estima que habrá con recabar y/o completar la información de alrededor de **50** establecimientos.

3.1.3 Sensibilización y mentorías

Se propondrá la realización de reuniones y acciones de mentoría, sensibilización y/o dinamización con los operadores para orientarles sobre el diseño de experiencias enogastronómicas, orientación del negocio al turismo, visibilización del producto local en bares/restaurantes y alojamientos turísticos, etc.

Se propondrán al menos **5** acciones a realizar. A continuación se plantean algunas ideas:

- Jornadas informativas sobre el interés del turismo gastronómico
- Cursos y formación dirigida a productores y restauradores.
- Formación y/o auditorías gratuitas para el diseño de visitas turísticas atractivas
- Asesoramiento personalizado para la creación e implementación de la Carta “sabores con estrella” en bares y restaurantes (ver punto 3.2)
- Asesoramiento personalizado para la adecuación de las instalaciones (bodegas/almazara/conserveras/obradores) para la realización de visitas turísticas
- Asesoramiento para la habilitación de puntos de venta en las instalaciones de producción...
- Asesoramiento personalizado a comercios y puntos de venta para la diferenciación a través de la venta de producto local
- Viaje de familiarización o intercambio de buenas prácticas a otras instalaciones.

3.2 PROPUESTA DE CREACIÓN DE RUTAS ENOGASTRONÓMICAS / PAQUETES TURÍSTICOS

3.2.1 Propuesta de rutas gastronómicas

Con la información obtenida en la fase anterior, se propondrá la creación de rutas para conocer las diferentes producciones agroalimentarias de Tierra Estella, desde la producción hasta la elaboración.

Se pretende que en cada ruta se describan lugares e información interesante que el turista debe conocer en el trayecto desde el punto de partida hasta los diferentes destinos, haciendo hincapié en el paisaje, lugares de interés, época idónea para realizar la ruta, etc.

Se propondrán rutas específicas para cada producción en la que existan suficientes recursos que mostrar. Como ejemplo de rutas posibles, se sugieren las siguientes:

- a. Ruta del vino de Rioja en Tierra Estella
- b. Ruta del vino de Navarra
- c. Ruta del Queso de pastor
- d. Ruta del espárrago
- e. Ruta del piquillo
- f. Ruta de la conserva
- g. Ruta dulce (miel, mermelada y repostería)
- h. Ruta de la legumbre...

Para cada ruta, que se integrará en los mapas interactivos previstos en la nueva plataforma web, se elaborará un documento descriptivo en la que se describirá la ruta, las características de la producción de que se trate y para cada punto de interés se deberá elaborar una ficha en la que figurarán al menos los siguientes campos:

- Título (nombre del recurso, empresa, productor, etc.)
- Resumen ejecutivo
- Contenidos HTML
- Fotografía principal o logo
- Galería de fotografías (en caso de que existan)
- Latitud, Longitud y nivel de zoom óptimo para su visualización cuando se acceda a la ficha.
- Datos de contacto (dirección postal, teléfono, horarios de apertura, email, web, ...)
- Tipo de actividad ofrecida (venta directa, visitas, etc.)
- URL para un botón de reserva
- URL para un botón de saber más.
- Otros recursos de interés relacionados con este (puntos de interés del recurso: por ejemplo Parking, ...).

3.2.2 Propuesta experiencias enogastronómicas

Partiendo también de la información recopilada en los apartados anteriores, se propondrán por parte de la empresa adjudicataria al menos 5 experiencias o paquetes turísticos que posteriormente serán ofrecidas a los agentes turísticos del territorio.

Con esta acción se pretende fomentar el desarrollo del turismo enogastronómico en el destino.

3.3 PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE SABORES CON ESTRELLA

Como tercera acción, se deberá proponer un programa de actividades dirigida al turista que se desarrollará durante los meses de septiembre a diciembre y que contará con cuatro actividades diferentes

3.3.1 Eventos enogastronómicos

Se deberán proponer al menos 10 eventos turísticos relacionados con la gastronomía. Se deberán tener en cuenta las principales producciones del destino, sobre las que se han definido rutas o experiencias, de modo que las actividades abarcarán al menos cuatro de ellas.

Se procurará realizarlas en colaboración con el sector privado y a ser posible en sus instalaciones, aunque también se podrán proponer acciones en colaboración con ayuntamientos de la comarca.

A continuación se sugieren algunas actividades, exclusivamente a título de ejemplo, sin que exista obligación de que la entidad licitadora se deba ajustar a ellas.

- Sabores con Estrellas – Catas y estrellas
- Música y Gastronomía – concierto + degustación de producto / cena maridaje en bodegas / almazaras / o conserveras.
- Concierto y cata al aire libre en olivares / viñas / esparragueras...
- Actividades familiares:
 - Pedalea y saborea. Ruta en bici con visita y degustación.

- Pasea y saborea. Ruta a pie con visita y degustación.
- Catas en lugares de interés “Tierra Estella Medieval” visita y cata
- Talleres:
 - Aprende el proceso de elaboración de... (cerveza, vino, miel, etc.) con visita y degustación
 - Pelado y preparación de verduras...

Las actividades propuestas contarán con un aforo mínimo de 15 personas por actividad

3.3.2 Menús con estrella

Se deberá organizar con los restaurantes de la comarca una campaña de duración quincenal o mensual, en la que se ofrecerán menús elaborados con productos de la zona: Menús con estrella.

El trabajo se dividirá en varias fases:

1. Captación de participantes. Para ello, se preparará un folleto informativo que se distribuirá entre los establecimientos de restauración en la que se detallarán las condiciones de participación, los requisitos que deberán reunir los menús, principalmente las relativas a la utilización de productos de la zona, y otros detalles relativos a la organización y desarrollo de la iniciativa.
2. Seguimiento y supervisión del cumplimiento de los requisitos para la participación. Se realizará un muestreo entre los establecimientos participantes para verificar las condiciones.
3. Coordinación durante el desarrollo de la actividad con los restaurantes participantes, con atención permanente para resolver dudas.

La asistencia técnica deberá proponer el merchandising adecuado destinado a los restaurantes participantes, de acuerdo con lo establecido en el punto 5.

Por parte de la asistencia técnica se propondrá un sistema de sorteo de premios o recompensa entre los participantes para fomentar la participación, del tipo sorteo de cenas o comidas, u obtención de descuentos.

Se propondrá el diseño de un folleto con la campaña en la que se detallarán los establecimientos participantes, de conformidad con el apartado 4.

3.3.3 Concurso de pintxos

La empresa adjudicataria deberá organizar todo lo relativo a la celebración del II concurso de pintxos de Tierra Estella, de manera similar al celebrado con el lanzamiento del programa Alimentos con estrella. En el dossier anexo (o documento adjunto) se detallan las características, condiciones, etc., del I concurso que se celebró. Pretendemos que la dinámica del concurso sea similar al celebrado entonces.

Las fechas de celebración del concurso será preferentemente durante los meses de octubre y noviembre de 2025

Las fases del concurso serán las siguientes:

1. Diseño de las bases de participación y difusión entre los establecimientos hosteleros de la comarca
2. Colaboración con TEDER para todo el proceso de inscripción
3. Diseño de un folleto con información sobre los pintxos participantes, para lo que será necesario sacar fotografías de calidad de los mismos.
4. Constitución de un jurado itinerante que valorará inicialmente los pintxos participantes y elegirá a un máximo de 10 finalistas
5. Diseño del material informativo destinado a los restaurantes participantes (carteles exteriores y elementos interiores)
6. Selección del jurado profesional que participará en el showcooking final
7. Producción y organización del showcooking final, en el que los finalistas deberán recrear sus pintxos ante el jurado profesional. Para ello, se instalará un espacio que dispondrá de una cocina para la preparación de las creaciones, se contará con sistemas audiovisuales, cámara pantalla, audio, etc. Para facilitar el seguimiento en directo del público asistente. La asistencia técnica contratará, en caso de ser necesario si se instala alguna carpa, el seguro de responsabilidad civil y la seguridad.

La asistencia técnica deberá proponer el lugar y la fecha de celebración del showcooking final.

TEDER colaborará en la organización aportando los medios de los que pueda disponer u obtener de entidades colaboradoras (Carpa, mesas, sillas, etc., debiendo la asistencia técnica sufragar el pago de cualquier tasa que haya que pagar por la utilización de este material)

La asistencia técnica deberá cubrir los gastos o detalles con los que obsequiar a los miembros de los jurados.

La asistencia técnica podrá proponer a TEDER patrocinios privados de empresas privadas para cubrir determinados gastos del concurso. TEDER se reserva el derecho de aceptar o rechazar dichos patrocinios.

3.3.4 Mercado de sabores con estrella

También se organizará un mercado de producto agroalimentario de la Comarca de Tierra Estella, haciéndolo coincidir con la final del concurso de pintxos. Deberá contar con actividades de dinamización para el público asistente como catas, música, talleres, teatro, etc.

Las tareas de la asistencia técnica serán:

- Captación, junto con TEDER de los productores participantes en el mercado que, al menos en un 80% deberán proceder la comarca.
- Contratación y organización de las actividades de acompañamiento que se propongan
- Montaje y desmontaje de las carpas y mobiliario de los expositores, que serán aportados por TEDER
- Coordinación y organización de las actividades y seguimiento del mercado

El mercado se celebrará la misma mañana y en el mismo lugar (o adyacente) en el que se celebre el showcooking del concurso de pintxos

3.4 PLAN DE MARKETING Y COMUNICACIÓN

Tal y como se ha indicado en los apartados anteriores, la adjudicataria deberá diseñar y producir el material de difusión de las diferentes actividades, y en concreto:

Rutas enogastrómicas: Folleto de cada una de las rutas propuestas

Eventos enogastrómicos:

- Diseño, producción y distribución de cartelería y folleto con el calendario de los eventos

Menús con estrella: Diseño de folleto informativo de la campaña menús con estrella en la que se detallarán los establecimientos participantes.

Concurso de pintxos: Diseño, producción y distribución de

- Folletos informativos dirigidos a la restauración con las normas del concurso.
- Folleto con los establecimientos participantes
- Cartelería anunciadora del concurso de pintxos
- Material informativo a colocar en cada establecimiento participante.

Mercado con estrella:

- Diseño, producción y distribución de la cartelería anunciadora del mercado con las actividades

Dado que las actividades se van a concentrar en un espacio relativamente corto de tiempo, la empresa adjudicataria podrá proponer agrupar en un mismo folleto o cartel las diferentes actividades programadas.

También se diseñará y producirá un photocall, que se colocará en cada actividad (eventos, mercado y concurso de pintxos) y dos roll-up.

La asistencia técnica deberá también cubrir las diferentes actividades y elaborar documentos audiovisuales de los mismos para su difusión en redes sociales y web y con el fin de contar con recursos promocionales.

La imagen a utilizar en el material promocional, así como la marca Alimentos con estrella será proporcionada por TEDER a la empresa adjudicataria, así como el manual de uso de las mismas. La empresa adjudicataria deberá realizar una propuesta de diseño de la composición de cada elemento a producir para su VºBº por parte de la dirección e los trabajos.

3.5 PROPUESTA DE MATERIALES PROMOCIONALES

La entidad adjudicataria realizará una propuesta del material promocional (merchandising) que considere adecuado para cada una de las actividades. Para ello, propondrá diversas opciones con sus proveedores y proveedores para que la dirección de los trabajos elija las que considere que se ajusten mejor a la estrategia y al impacto que se pretende conseguir entre el turista.

Todo el material promocional no está incluido en la presente asistencia técnica, y se contratará por parte de TEDER al margen de este contrato.

4. FASES DE LOS TRABAJOS

Los trabajos se realizarán respetando las fases que se indican a continuación. Se indica una tabla orientativa con el cronograma de los trabajos.

1- Fase de planificación

- Reunión inicial con TEDER para consensuar el plan de trabajo, fechas, objetivos y necesidades para cada uno de los trabajos previstos en el punto 3.
- Propuesta detallada para cada uno de los trabajos: metodología calendario, contenido, necesidades, y localizaciones para cada actividad.

2- Fase de desarrollo

La fase de desarrollo consiste en la realización de los trabajos de acuerdo con lo validado en la fase 1.

Antes del inicio de los trabajos de la actuación 3.3 deberá estar finalizados los trabajos previstos en las actuaciones 3.1.1 y 3.1.2

La programación completa de actividades y eventos deberá estar lista antes del 31 de agosto.

Para los diferentes eventos y actividades previstos en el apartado 3.3, al menos quince días antes del inicio de cada actividad, se celebrará una reunión en la que se concretarán todas las cuestiones relacionadas con la organización, medios técnicos y humanos.

Se entregará un informe de seguimiento mensual en el que se detallará la marcha de los trabajos y la situación de los trabajos y eventos en preparación.

3- Fase final

Se redactará una memoria final descriptiva de los trabajos realizados, que contendrá al menos:

- Las actividades realizadas detallando los trabajos llevados a cabo en cada una de las actividades detalladas en el punto 3.
- Evaluación del impacto (asistencia, métricas de satisfacción, etc.).
- Conclusiones y propuestas de mejora para sucesivos programas
- Memoria visual con fotografías y vídeos de cada actividad.
- Materiales de comunicación y promoción.
- Entrega de todas las creatividades en alta calidad

- Textos elaborados en el desarrollo del Plan
- Informes de inscripciones y colaboraciones locales.

CRONOGRAMA ORIENTATIVO

	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIE MBRE	OCTUBRE	NOVIEM BRE	DICIEMBRE
Planificación								
Captación, coordinación y sensibilización del tejido empresarial								
Revisión y actualización de los operadores								
Revisión y actualización restauración y comercios								
Sensibilización y mentorías								
Rutas y experiencias								
Propuesta de rutas								
Propuesta de experiencias								
Programa de actividades								
Programación detallada								
Eventos gastronómicos								
Menús con estrella								
Concurso de pintxos								
Mercado con estrella								
Plan de marketing y difusión								
Informe final								

5. PRESUPUESTO ORIENTATIVO

PRESUPUESTO ESTIMADO ALIMENTOS CON ESTRELLA

	uds.	precio	total
Captación, coordinación y sensibilización del tejido empresarial			13.500,00
	70,0		
Revisión y actualización de los operadores	0	50,00	3.500,00
	50,0		
Revisión y actualización restauración y comercios	0	50,00	2.500,00
Sensibilización y mentorías	5,00	1.500,00	7.500,00
Rutas y experiencias			11.000,00
Propuesta de rutas	5,00	1.000,00	5.000,00
Propuesta de experiencias	5,00	1.200,00	6.000,00
Programa de actividades			70.000,00
	10,0		
Eventos gastronómicos	0	4.000,00	40.000,00

Menús con estrella	1,00	5.000,00	5.000,00
Concurso de pintxos	1,00	20.000,00	20.000,00
Mercado con estrella	1,00	5.000,00	5.000,00
Plan de marketing y difusión	1,00	15.000,00	15.000,00

TOTAL P.E.M	109.500,00
GG (10% de programa actividades)	7.000,00
Total P.C.A	116.500,00
iva (21%)	24.465,00
TOTAL P.E.C	140.965,00

6. ENTREGABLES

Fase 1: PLANIFICACIÓN

Plan de Trabajo, que será revisado y consensuado con TEDER Y recogerá las siguientes partes:

- Estrategia y metodología y calendario de la revisión y actualización del catálogo de operadores y establecimientos
- Propuesta de actividades de sensibilización y formación
- Propuesta de confección de rutas
- Propuesta de trabajo para la definición de experiencias
- Calendario previsto de los eventos y posibles localizaciones justificadas
- Detalle de las acciones necesarias para la realización de cada actividad
- Distribución de recursos materiales, técnicos y humanos
- Propuesta de gestión de los eventos
- Propuesta de posibles patrocinadores de los diferentes eventos
- Plan de marketing y comunicación previsto en el punto 3.4

Fase 2: DESARROLLO:

- Relación de operadores con la información completa prevista en el apartado
- Programación detallada de las actividades y eventos
- Informe mensual de seguimiento del desarrollo de las diferentes actividades

Fase 3: FASE FINAL

- Memoria final de los trabajos realizados con el contenido previsto en el apartado 4.

7. ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS MATERIALES Y PERSONALES

7.1 Compromiso de adscripción de medios materiales

La empresa adjudicataria proporcionará todos aquellos medios materiales necesarios para la correcta ejecución del contenido de los trabajos.

Todos los recursos materiales y, en particular, equipos, material fungible y otros necesarios para la realización de los trabajos, deberán ser aportados por la empresa adjudicataria y deberán ser propiedad de aquel o, en su caso, poseer las correspondientes autorizaciones, licencias de uso o permisos necesarios. También será de su responsabilidad la elaboración de materiales y herramientas de comunicación.

Corresponderá al adjudicatario proporcionar la infraestructura que sea necesaria para la correcta ejecución de los servicios comprendidos en el pliego. De este modo, la empresa adjudicataria deberá proporcionar el soporte técnico necesario a su equipo de medios personales en todas las materias.

La empresa adjudicataria será responsable de toda reclamación que pueda presentarse por terceros sobre estos conceptos contra la entidad licitadora del servicio habiendo de indemnizarle por todos los daños y perjuicios que para la misma puedan derivarse de la interposición de reclamaciones.

7.2 Compromiso de adscripción de medios personales

El equipo de trabajo incluirá personal cualificado para colaborar con la consecución de los objetivos del servicio y para el correcto desempeño de las tareas contratadas. La empresa adjudicataria facilitará en su oferta la relación de componentes del equipo de trabajo que ofrece, así como el personal clave que aporta, de modo que la estructura del equipo y el perfil profesional de sus componentes y su dedicación se adapten a las condiciones expuestas en este contrato y permita su correcta ejecución.

El equipo de trabajo que se considera mínimo deberá contar con, al menos cuatro personas que cubran los siguientes perfiles profesionales:

1. Dirección de Proyecto: Titulación universitaria y experiencia de al menos 4 años en la diseño, organización y gestión de eventos enogastronómicos y proyectos culturales. Se encargará de coordinar y supervisar todos los trabajos.
2. Técnico con titulación de grado en Ingeniería agrícola o similar, encargado de los trabajos de recopilación de datos de empresas y productores.
3. Coordinación de actividades: Experiencia de al menos 3 años en logística de eventos. Se encargará de la planificación y gestión de espacios, infraestructuras y proveedores.
4. Especialista en Comunicación y Marketing: Titulación universitaria y con experiencia de al menos 3 años en la difusión y comunicación de eventos culturales y enogastronómicos. Se encargará de la estrategia de marketing y comunicación.

El equipo de trabajo estará compuesto por las mismas personas durante la duración del contrato, salvo las circunstancias excepcionales que así se determinen y que motiven la sustitución de alguno de sus componentes. En caso de sustituciones de las personas adscritas en la ejecución del contrato, deberá ser personal con los mismos requisitos de experiencia y formación.

Si durante la ejecución del contrato la empresa adjudicataria tuviese necesidad de cambiar alguno de los medios personales propuestos en la oferta, lo podrá hacer previa información a la entidad licitadora y con el acuerdo de ésta, sin que ello suponga menoscabo en la calidad de los trabajos o de las fechas comprometidas.

8. OBLIGACIONES DE COMUNICACIÓN

La entidad contratista y subcontratista tendrá en cuenta las siguientes obligaciones en cuanto a la comunicación, publicidad y difusión:

- Cumplimiento de las disposiciones del artículo 9 de la Orden HFP/1030/2021 de 29 de septiembre sobre comunicación en la gestión del PRTR. Se seguirá el “Manual de marca del PRTR”, disponible en planderecuperacion.gob.es.
- Inclusión del emblema de la Unión Europea con el texto «Financiado por la Unión Europea-Next Generation EU», junto al logo del PRTR y contener tanto en su encabezamiento como en su cuerpo de desarrollo la siguiente referencia «Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia Financiado por la Unión Europea-Next Generation EU», Gobierno de Navarra y TEDER.
- En el caso de que se deba generar una landing page, se tendrá en cuenta los estándares de accesibilidad y usabilidad requeridos por el artículo 40 de la Ley Foral 12/2018, de 14 de junio, de Accesibilidad Universal y la Ley Foral 31/2022, de Atención a Las PCD en Navarra.

La empresa adjudicataria podrá plantear una relación de nombres para las diferentes actividades, que deberán tener en cuenta la diversidad lingüística del territorio (castellano y euskera), los públicos objetivo del evento, así como la identidad de marca turística creada para el territorio.

Creación de plantillas editables en Canva para cartelería informativa y difusiones en redes sociales, con elementos generales y específicos de programación, para ser empleadas en el futuro.

TEDER proporcionará durante la ejecución del contrato las indicaciones acerca del contenido preciso en cada medio, soporte y/o formato en relación con estas obligaciones.

9. TRATAMIENTO DE TEXTO E IMÁGENES

-La perspectiva de género estará presente en la creación y tratamiento de todos los textos, documentación, publicidad, imagen o materiales generados durante el contrato. La empresa adjudicataria deberá hacer uso de lenguaje inclusivo y no sexista en todas las redacciones propuestas, incluidos los documentos de trabajo presentados. Asimismo, tendrá que evitar cualquier imagen discriminatoria o estereotipada de las mujeres y fomentar en su lugar valores de igualdad, presencia equilibrada, diversidad, corresponsabilidad y pluralidad de roles e identidades

de género. Por otra parte, las memorias e informes presentados también contemplarán el enfoque de género en el tratamiento desagregado por sexo de los datos. El Área de Igualdad de la entidad será la referencia para poder facilitar materiales e indicaciones a la empresa, así como aclarar dudas.

En caso de que se empleen imágenes, serán realistas y naturales, buscando la autenticidad. Las que incluyan personas contemplarán la perspectiva de género, diferentes perfiles de personas, así como una indumentaria adecuada al escenario planteado. Se evitarán los contextos que resulten artificiales.

Se garantizará que los materiales del banco de imágenes y videos sean de calidad profesional, asegurando su utilidad para futuras campañas de comunicación y promoción del festival.

Todos los materiales estarán alineados con la marca turística Tierra Estella y su manual de identidad corporativa.

Las traducciones deberán efectuarse mediante un servicio de traducción profesional, buscando la idoneidad y naturalidad en los diferentes idiomas.

10. CALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Todos los entregables generados por la empresa adjudicataria, ya sean de uso interno o para su difusión, deberán contar con la máxima calidad técnica y cumplir con los requisitos establecidos en el presente pliego, así como con la normativa vigente de aplicación.

La no presentación de los entregables en tiempo y forma, con el correspondiente perjuicio en términos de implementación, gestión y tramitación administrativa del proyecto, podrá ser considerado como incumplimiento del contrato.

En caso de errores o calidad insuficiente en la documentación, la empresa adjudicataria deberá subsanarlos dentro de los plazos previstos, sin que ello suponga un sobre coste económico.

Al término de los trabajos, la recepción del servicio se entenderá realizada cuando TEDER, como responsable del contrato, haya dado la conformidad al pago del último hito de facturación.

Para la ejecución de sus funciones, la empresa adjudicataria seguirá las instrucciones TEDER y de la asistencia técnica del proyecto, ante las que presentará sus propuestas y dará cuenta de sus actuaciones.

Los trabajos se desarrollarán en las instalaciones de la empresa adjudicataria, y la interlocución con TEDER y la asistencia técnica del proyecto se realizará presencialmente o por medios telemáticos, sin perjuicio de que el equipo de trabajo deberá ejecutar aquellas acciones del contrato que cuentan con carácter presencial en las localizaciones acordadas con TEDER

TEDER podrá fijar reuniones periódicas o puntuales con la empresa adjudicataria para realizar un seguimiento de la ejecución y valorar posibles incidencias.

Asimismo, para la óptima prestación del servicio, la empresa adjudicataria dotará a su equipo de las herramientas necesarias para su correcta ejecución.

11. PROPIEDAD DE LOS TRABAJOS

Los trabajos contratados, en su totalidad o en cualquiera de sus fases, serán propiedad de TEDER y, en consecuencia, podrán solicitar en cualquier momento las entregas de los documentos o materiales que la integren, con todos sus antecedentes, datos o procedimientos en cualquier tipo de formato editable.

En consecuencia, los trabajos que sean objeto de propiedad intelectual se entenderán expresamente cedidos por la adjudicataria TEDER para uso en el marco del proyecto.

Si para la realización del objeto del contrato se precisan derechos de propiedad intelectual, la adjudicataria deberá aportar con su oferta la correspondiente cesión de su titular para los efectos del cumplimiento del contrato, teniendo en cuenta la anterior previsión.