

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE RIGEN LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CONCEPTUALIZACIÓN, COMUNICACIÓN, DISEÑO, PRODUCCIÓN Y COORDINACIÓN DE LA GALA DEL ENOTURISMO Y GASTRONOMÍA Y PREMIOS BITE I MOS 2024

Con la mera presentación de su oferta, la empresa licitadora acepta las prescripciones técnicas establecidas en este pliego. Cualquier propuesta que no se ajuste a los requerimientos mínimos establecidos en este pliego quedará automáticamente excluida de la licitación.

1. Antecedentes

La Agencia Catalana de Turismo, incorpora de forma plena el turismo enogastronómico:

- En 2013 se tematiza como Año del enoturismo.
- El Jurado del *Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism* decide en 2016 que Cataluña se convierta en la primera Región Europea de la Gastronomía, por lo que se declara también el Año de la Gastronomía y el Enoturismo.
- También durante 2016 la ACT impulsa la primera edición del proyecto Bienvenidos a Pagès, que plantea un fin de semana de puertas abiertas en las explotaciones agrícolas y ganaderas del país y así enriquecer la experiencia enogastronómica.
- Cataluña será la Región Mundial de la Gastronomía en 2025. Se convertirá, de este modo, en la primera región europea que recibe esta distinción.

Este triángulo cocina-producto-territorio, se convertirá en un elemento clave de singularización de nuestro destino y ha llevado a elaborar una Estrategia de Turismo Enogastronómico 2022 - 2027 para posicionar Cataluña como destino enogastronómico internacional de referencia

El 29 de junio de 2023 se celebró la 1ª edición de la **Gala Nacional del Enoturismo y la Gastronomía** en el Teatro Nacional de Cataluña (TNC), y en el transcurso de este acto tuvo lugar la entrega de la primera edición de los **Premios Bite y Mos**.

Durante el segundo trimestre de 2024, se quiere celebrar de nuevo la 2ª edición de esta gala. El público objetivo será esencialmente profesional de todos los agentes implicados en el sector enogastronómico –prescriptores y consumidores dentro de ese entorno. Se prevé un mínimo de 200 personas y un máximo de 300 personas.

El objetivo principal de la celebración de la gala y de estos galardones es reconocer el papel fundamental de los creadores de contenidos digitales del colectivo enogastronómico desde diferentes prismas y ámbitos: cocineros, fotógrafos, periodistas, viajeros gastronómicos o foodies que *hacen* de la pasión por la enogastronomía su *modus vivendi* o su profesión en un contexto global y local.

Se premia a los creadores que tienen la capacidad de hacer que las audiencias digitales visibilicen directamente sus contenidos desde un ámbito lo más amplio posible, es decir, desde los propios restaurantes y cocineros, pero también desde todas las tipologías de creadores de contenidos que han centrado su labor en la divulgación de los restaurantes y bodegas. Estos premios se estructuran en las categorías **Bite y Mos** :

Categoría Bite . Ámbito de actuación **internacional** . Incluye las siguientes subcategorías:

- **BITE honorary award** : se pretende premiar una carrera profesional muy relevante en el ámbito enogastronómico y que ha contribuido a poner en valor la cultura culinaria catalana mediante la creación de contenido digital.
- **Best foodie** : se pretende premiar a la persona que desarrolle el mejor contenido mundial en el ámbito enogastronómico.
- **Best winefluencer** : se pretende premiar a la persona que se considere más influyente mundialmente en el ámbito de la creación de contenidos enológicos.
- **Best food traveller** : se pretende premiar a la persona que haga difusión en el ámbito de la creación de contenidos gastronómicos relacionados con viajes.

Categoría Mos. Ámbito de actuación **nacional** . Incluye las siguientes subcategorías:

- **Mejor prescriptor/a de la cocina catalana** : personaje público que hace una divulgación más importante de la gastronomía catalana en los medios digitales.
- **Mejor embajador/a** : mejor creador o creadora de contenido de la gastronomía catalana.
- **Mejor prescriptor/a del vino** : mejor creador o creadora de contenido en el ámbito enológico catalán.
- **Mejor colectivo** : mejor presencia digital de un colectivo relacionado con la enogastronomía catalana.

Las bases reguladoras de dichos premios están publicadas en el Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya: <https://dogc.gencat.cat/ca/document-del-dogc/?documentId=960882>

Las candidaturas de estos premios y el resto de trámites asociados se tendrán que presentar por medios telemáticos, tal y como se indica en las bases reguladoras, y una vez salga publicada en el DOGC la convocatoria correspondiente de 2024.

Esta gala se entiende como un conjunto de actividades que se llevarán a cabo a lo largo de este primer semestre del año.

Calendario de la gala y premios:

- **1a. quincena de febrero:** apertura del registro por la presentación de candidaturas
- **1a. decimoquinta de marzo:** cierre plazo de presentación de candidaturas.
- **2a. quincena de marzo:** proceso de evaluación y reunión miembros del jurado: elección galardonados y comunicación oficial .
- **1a. decimoquinta de abril:** preparación del material audiovisual galardonados.
- **2a. quincena de mayo:** rueda prensa días antes del evento.
- **2a. quincena de mayo/primer de junio:** celebración evento.

* Todas estas fechas están sujetas a cambio

2. Objeto del contrato

El objeto de este contrato es el servicio de organización de la gala del enoturismo y gastronomía 2024, donde se entregarán los premios Bite y Mos .

El público objetivo de esta gala, de 300 personas, será esencialmente profesional de todos los agentes implicados en el sector enogastronómico –prescriptores y consumidores dentro de ese entorno.

El servicio a contratar incluye:



- Programación, conceptualización, coordinación y producción de la gala: todos los aspectos organizativos del evento.
- Diseño gráfico y servicios audiovisual: diseño de los elementos gráficos de la imagen de la gala, contenidos de la web, elaboración de contenidos audiovisuales, etc.
- Catering por personas asistentes.

El objetivo del acto es generar sinergias para dar visibilidad al liderazgo de la restauración, la enología, la gastronomía así como las experiencias enogastronómicas catalanas en la sociedad y dar eco a la celebración de Cataluña Región Mundial de la Gastronomía durante el 2025 .

Esta gala se realizará en el Teatro Nacional de Cataluña (TNC), en la ciudad de Barcelona, en el segundo trimestre de 2024.

3. Obligaciones de la empresa contratista

1. Diseño de la imagen gráfica, servicios audiovisuales y página web

En la primera edición de la Gala se creó la imagen gráfica de los premios Bite y Mos (anexa). Es imprescindible la integración de este diseño en todos los elementos necesarios en el marco de la Gala.

Elementos a diseñar:

Por las candidaturas de los premios

- Se pasará a la empresa contratista un excel con el nombre de los candidatos a los premios Bite y Mos, y ésta deberá editar un documento tipo power point o pdf con las diferentes candidaturas presentadas, de forma atractiva y visualmente ordenadas con la información necesaria (explicación de la candidatura, enlaces de sus redes sociales y webs,...) para que el jurado pueda analizarlas, evaluarlas y valorarlas.

Por la gala

- Se pondrá a disposición de la empresa contratista una plataforma web de eventos propia (Meetmaps) y la empresa contratista deberá crear el diseño gráfico con el contenido relacionado de los premios Bite y Mos, y el registro, a través de esta web , para asistir gratuitamente a la gala del enoturismo y la gastronomía.
- Carteles decorativos colgados en el hall del TNC.
- Roll ups bienvenida.
- Logos en el Atril.
- Diseño y edición de todos el material audiovisual que se pasará por la pantalla durante los parlamentos (vídeo, kyrons, logos, fotos, premios, slides).
- Diseño y producción del galardón, que consistirá en un trofeo, elemento significativo o similar. El material a entregar debe ser ecológico, con materiales sostenibles e incorporar los logos de los premios y deberá contar con el visto bueno de la unidad de comunicación corporativa de la ACT.

- Integración de los logos en el merchandising que se entregue.
- Invitación e-mail de la convocatoria.
- Renders de la puesta en escena en el hall donde se entregarán los premios.
- Producción y realización de todo el material audiovisual que se presentará en la gala.
- Diseño y producción del photocall (4x2,5m) con tarima (4x2m) 20cm de altura.
- Servicio de dos personas fotógrafas, una por el photocall y la otra por el acto en general: bienvenida, parlamentos, comida. Todas las fotografías captadas se entregarán al día siguiente al evento.
- Servicio de vídeo cámara, más la posterior edición de un vídeo resumen.

Tanto por las fotografías, como por el vídeo, la empresa contratista será la responsable de obtener los derechos de explotación de propiedad intelectual de todas las imágenes y material audiovisual de acuerdo con lo estipulado en el pliego de cláusulas administrativas particulares (PCAP).

2. Programación, conceptualización, coordinación y producción de la gala

La empresa contratista tendrá que llevar a cabo todas las tareas de programación, conceptualización, coordinación y producción de la Gala y de todos los aspectos organizativos de la misma. En concreto, y al respecto, la empresa contratista será la encargada de llevar a cabo las siguientes obligaciones:

- Elaborar el programa general de la gala.
- Elaborar la escalerilla del montaje de la gala.
- Elaborar la escaleta de concejalía del acto de parlamentos y entrega de los premios.
- Es necesario que haya un coordinador/maestro de ceremonias que se encargue de dirigir y coordinar el acto durante su realización: coordinar el equipo técnico audiovisual, las diferentes presentaciones, los aspectos logísticos, medir los tiempos, gestionar los imprevistos, los aspectos protocolarios, la iluminación, adaptar el escenario al número de ponentes de cada sesión, cambiar el agua de los ponentes, marcar los tiempos de cada ponencia, coordinar con los proveedores y anunciar el fin del evento, informar a los participantes de las incidencias, programa y actividades previstas.
- Es necesario que haya dos personas del ámbito mediático que conduzcan y presenten el acto.
- En cuanto a la señalética y elementos decorativos, es necesario:
 - o punto de bienvenida, retro-iluminado o llamativo.
 - o banderolas para decorar el exterior y el hall donde se desarrollarán los parlamentos.



- Cartel con el nombre de la gala en la entrada del Hall del TNC, con una medida proporcionada en las puertas de entrada.

La señalización del evento debe realizarse con materiales reutilizables.

Los ornamentos vegetales no deben ser plantas o flores cortadas sino plantas enteras. Los ornamentos vegetales después del evento serán trasplantados o recibirán un tratamiento adecuado como residuo.

- Servicio de traducción en inglés para premiados e invitados internacionales, máximo 10 personas, y traductor/a del lenguaje de signos para los asistentes.
- Por la fiesta de clausura se necesitará música ambiental. La empresa contratista deberá utilizar música libre de derechos. En caso contrario, se obliga a obtener los derechos de autor y los permisos necesarios para poder realizar el acto con esta música, incluyendo el pago de la licencia a SGAE o AGEDI, en su caso.

También deberá solicitar los permisos y tasas por su autorización en el jardín del TNC.

- Servicio de catering y bebida por máximo de 300 pax. de pie con mobiliario auxiliar.

Habrà que tener en cuenta lo siguiente:

- Que los productos sean de proximidad de acuerdo con la definición que dispone el Decreto 24/2013, de 8 de enero, sobre la acreditación de la venta de proximidad de productos agroalimentarios, y que los platos gastronómicos estén ligados a la gastronomía catalana.
- Alimentos y bebidas adaptados a la frutas y verduras frescas y de temporada, de acuerdo al calendario de productos de temporada del Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural.
- Alimentos y bebidas procedentes de la agricultura ecológica (zumos, fruta, etc.).
- Hay que tener en cuenta menús adaptados a personas con intolerancias o alergias, vegetarianas, veganas, etc.
- Alimentos saludables: evitar el exceso de proteína animal, grasas saturadas y productos azucarados y procesados.
- Prevenir el desperdicio alimentario.
- Disponer de una estrategia para aprovechar los excedentes alimenticios internamente o darlos a entidades sociales.
- Prevenir la generación de residuos y asegurar su correcta gestión.
- Suministrar las bebidas en jarras o botellas de vidrio preferiblemente retornable; evitar los envases desechables. En cumplimiento de lo dispuesto en el Acuerdo del Gobierno de 11 de junio de 2019, de restricción de determinados productos de plástico desechables a la Generalidad de Cataluña, la empresa se obliga a no suministrar las bebidas en envases de plástico desechable o de utilizar envases, cubiertos, platos, vasos, bastoncillos o productos de plástico similares desechables. Habrá que prever el uso de jarras, surtidores o sistemas de depósito, devolución y retorno, o el uso de productos de materiales alternativos como vidrio, metal, papel, madera o plástico compostable.



El servicio de catering se hará cargo de mobiliario de sus buffets de comida y bebida, así como las mesas otras necesarias para el apoyo de la comida y copas.

Degustación de vinos y espumosos con una selección de botellas representando todas las DOs catalanas <https://incavi.gencat.cat/ca/coneix-vi-catala/denominacions-origen-catalanes/index.html>

- Se necesitará del siguiente mobiliario:
 - En el Hall donde estarán los parlamentos:
 - 350 sillas cómodas.
 - Mesa por galardones.
 - Punto de acreditación: 2 mostradores.
 - Área del catering: mobiliario de relax con taburetes, sofás y mesitas bajas.
 - Debido al gran espacio de tierra que hay en la entrada del Teatro Nacional de Cataluña hasta llegar al hall, para marcar el camino, debería utilizarse una moqueta con materiales ambientalmente más correctos como plásticos reciclados y reciclables. lulosa u otros materiales biodegradables, y sin adhesivos.
- Material audiovisual:
 - Escenario de 10x4m y tarima de 60cm de altura.
 - Tarima prensa 3x2m 20 cm altura con el Rac.
 - Tarima music exterior.
 - Iluminación hall y exteriores.
 - Sonido hall y exteriores.
 - Instalación de una pantalla de led Indoor RD2 P2.8, de tamaños 7 x 3,5 m (2.464x1.232 pixels), incluyendo electrónica, confort monitor, 2 ordenadores por misión de imágenes y vídeos, mezclador, personal técnico por montaje, acto y desmontaje.
 - Bastidores laterales pantalla.
 - Personal técnico sonido e imagen y staff.
 - Transporte.
- Entregar algún elemento de merchandising relacionado con la enogastronomía a los asistentes a la gala. Tendrá que ser ecológico, con materiales sostenibles e incorporar la imagen gráfica de los premios o de la marca Cataluña y tendrá que contar con el visto bueno de la unidad de Comunicación corporativa de la ACT
- Personal auxiliar (8 pax.) por la bienvenida y coordinación del evento.
- Disponer de una póliza de seguro de responsabilidad civil de explotación, patrimonial, patronal y de productos que responda por cualquier daño y perjuicio que pueda derivarse durante la celebración de la gala, ya sean corporales, materiales o morales, y que cubra la actividad objeto de contratación, por un importe mínimo de 600.000€, con un sublímite por siniestro de 300.000€ y de 150.000€ por víctima, por el período de ejecución del contrato y al corriente de pago. Esta póliza deberá incluir también la responsabilidad civil subsidiaria de subcontratistas, cubriendo todos los siniestros producidos durante el período de ejecución del contrato, aunque el conocimiento de los mismos se conozcan con posterioridad a la finalización del contrato.



- Montaje y desmontaje de todos los elementos.
- Tareas post-acontecimiento:
 - o Realizar una recopilación de prensa y otras tareas de apoyo al cierre.
 - o Elaborar un resumen gráfico del evento.
 - o Edición y publicación del material fotográfico en la web de la Gala al día siguiente de la gala
 - o Edición y publicación del vídeo, captado a lo largo del acto.

Queda excluido de este contrato el alquiler del espacio (Teatre Nacional de Catalunya) para el desarrollo de la gala.

4. Seguimiento y control de la ejecución del contrato

El órgano de contratación designará a una persona responsable del contrato que asumirá el control y la coordinación de la ejecución contractual con la empresa contratista a fin de tratar directamente las cuestiones relacionadas con el desarrollo normal de las tareas indicadas en este pliego.

La empresa contratista debe designar a una persona responsable a quien encargar la gestión de la ejecución del contrato y que deberá garantizar la calidad de la prestación objeto de este pliego, tratando directamente las cuestiones relacionadas con el desarrollo normal de las tareas indicadas en este pliego con la persona interlocutora designada por el órgano de contratación.

Las personas referidas anteriormente se reunirán con una periodicidad mínima de 15 días para supervisar, controlar y tratar cualquier aspecto vinculado con el desarrollo del contrato, a fin de asegurar que el mismo se está ejecutado conforme a lo establecido en el presente pliego. Estas reuniones de seguimiento se llevarán a cabo de forma telemática, aunque será posible tener reuniones presenciales en las oficinas de la ACT -siempre intentando realizar los desplazamientos prioritariamente en transporte público o con vehículos de bajas emisiones: eléctricos, híbridos o de gas (bifuel de gasolina).

Anexo





