PLIEGOS DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA EMPRESA PÚBLICA PARA LA GESTIÓN DEL TURISMO Y DEL DEPORTE DE ANDALUCÍA, S.A. PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE REALIZACIÓN E IMPLANTACIÓN DE UNA OFERTA GASTRONÓMICA CONSISTENTE EN UN MENÚ DEL V CENTENARIO DE LA PRIMERA VUELTA AL MUNDO Y SU APLICACIÓN EN RESTAURANTES DE ANDALUCÍA. MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO. LICITACIÓN ELECTRÓNICA (SIREC).

Título: REALIZACIÓN E IMPLANTACIÓN DE UNA OFERTA GASTRONÓMICA CONSISTENTE EN UN MENÚ DEL V CENTENARIO DE LA PRIMERA VUELTA AL MUNDO Y SU APLICACIÓN EN RESTAURANTES DE ANDALUCÍA

Expediente: C101-11AR-0920-0077.

Código CPV: 79341000

MEMORIA JUSTIFICATIVA

Desde la Consejería de Turismo, Regeneración, Justicia y Administración Local se están llevando a cabo una serie de acciones que tienen por objeto conmemorar la efeméride del V Centenario de la Primera Vuelta al Mundo por Juan Sebastián Elcano.

Esta hazaña puso en un lugar preeminente a Andalucía frente a todo el mundo conocido hasta entonces y sirvió como detonante y nacimiento de la edad moderna en España y en Europa.

Andalucía, en aquel momento, se constituye como fuente de modernidad y como plataforma de recepción de todas las mercancías, personas y corrientes de pensamiento tanto de Oriente como de Occidente.

Aunque resulte sorprendente, el principal motivo por el que se organizaron las arriesgadas expediciones en los siglos XV y XVI fue por ir a buscar especias e ir a buscarlas a la única zona del planeta donde se producen: las llamadas Indias Orientales.

El alto precio que se pagaba por lo que hoy vale tan poco y el largo y peligroso viaje que había que realizar para poder conseguirlas, venía motivado por la necesidad de conservar los productos y agregarles aromas que los hiciesen más apetecibles al paladar.

Por tanto, la gastronomía será uno de los elementos fundamentales con los que deberemos trabajar en todas las acciones que se articulen para la conmemoración de este V Centenario ya que fueron el desencadenante de toda esta gran aventura.

Pretendemos hacer un tratamiento de la gastronomía vinculándola tanto a los productos que vinieron de Oriente y de Occidente, como a aquellos productos que, provenientes de otras partes de Andalucía, recorrían los caminos para llegar a los puertos de Sevilla y

Sanlúcar de Barrameda para aprovisionar las expediciones y llevar productos a las colonias establecidas.

La aplicación, desde entonces, de estos nuevos elementos, más accesibles gracias a esta primera globalización comercial de la tierra, en nuestra forma de cocinar supuso una incesante evolución de sabores y aromas que junto a los productos propios constituyen lo que es hoy nuestro excelente ejemplo de "dieta mediterránea".

Objeto de la Contratación.

Contar con los servicios de apoyo de una consultora experta en gastronomía que, junto con el equipo técnico de la EPG del Turismo y del Deporte de Andalucía S.A., pueda realizar un análisis profundo de la historia gastronómica de la época para identificar aquellos productos que llegaron a Andalucía tanto de oriente como de occidente, así como aquellos propios de Andalucía que fueron embarcados en esta aventura y establecer con ellos una serie de propuestas gastronómicas, temporalizadas por estaciones naturales y que sean incorporadas en el mayor número de restaurantes posibles de todo el territorio andaluz estableciendo una red de establecimientos adheridos al Menú del V Centenario, durante los años 2020 a 2022.

.

DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS MÍNIMOS A REALIZAR.

Trabajos de investigación.

Investigación e identificación de los productos venidos de oriente y de occidente, así como aquellos productos que fueron embarcados en las Naos para dar la vuelta al mundo. Investigación e identificación de las antiguas recetas existentes en Andalucía en el intervalo de tiempo que transcurre entre los siglos XVI y XVIII (periodo en que se gesta nuestra gastronomía con la incorporación de los nuevos alimentos venidos de las Indias), con el objetivo de concretar un recetario gastronómico del V Centenario.

Ambos trabajos se deberán entregar en un documento memoria.

Conceptualización de los Menús.

Elaboración, con expertos gastronómicos de renombre, de varias propuestas gastronómicas anuales basadas en las estaciones naturales, aprovechando los mejores momentos de producción de los productos locales. Dichos menús ofrecerán propuestas de maridaje con vinos de la tierra. Por otra parte, también se deberá tener en cuenta la presencia de destilados de ida y vuelta, como ocurre con el ron, que, llevada la caña de azúcar desde la Península, fue destilado por vez primera en las plantaciones del Caribe en el siglo XVII e introducido su método de obtención en la Andalucía Meridional.

Se entregará un documento con las diferentes propuestas de menús calendarizados.

Implantación de los Menús en el sector hostelero andaluz.
Será clave la implantación de los menús en el sector hostelero andaluz, haciendo especial hincapié en la creación de un distintivo que así lo acredite y en que la difusión se haga en las 8 provincias andaluzas.

Acciones de Comunicación y Difusión Digital.

Diseño de un espacio web en wordpress que se integraría dentro de un espacio ya realizado, igualmente en wordpress. Además de ello, todos los recursos incluidos en este espacio web deberán conectarse con www.andalucia.org a través del NAC de Andalucía (Network And Connect).

Diseño y ejecución de una Campaña para la adhesión de restaurantes andaluces al proyecto del Menú Gastronómico del V Centenario.

Diseño y ejecución de Campañas para difusión de los menús del V Centenario y de los restaurantes donde se puedan degustar.

Cada una de las campañas incluirá por parte del licitador, la elaboración de los soportes necesarios, ajustados a la identidad gráfica y corporativa del V Centenario de la Junta de Andalucía. Además, contará con un calendario óptimo de realización, para la consecución del alcance propuesto en su oferta.

Málaga, 5 de septiembre de 2020.