

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS POR EL QUE SE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL DISEÑO, COORDINACIÓN Y EJECUCIÓN DE UNA ACCIÓN DE PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS PROCEDENTES DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA ANDALUZA DIRIGIDA A ESTUDIANTES DE COCINA EN ANDALUCÍA: CAMPUS GASTRONÓMICO "DEL MAR A LA MESA".

Expediente GEXAP: CONTR 2023 220885

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato al que corresponde el presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT) prestación de servicios para diseño, coordinación y ejecución de una acción de promoción de los productos procedentes de la pesca y de la acuicultura andaluza a través de actividades teórico – demostrativas, en formato CAMPUS, dirigida al alumnado de segundo curso del Grado Superior de Dirección de Cocina y Certificado Profesional Nivel 2 y 3 definida como: “Campus Gastronómico Del Mar a la Mesa.”

2. OBJETIVOS DE LA ACCIÓN

➤ **Objetivo General:**

Promocionar entre el alumnado de las escuelas de hostelería las bondades de los productos de la pesca y acuicultura andaluza a través de la gastronomía.

➤ **Objetivos específicos:**

- Mejorar el conocimiento de los alumnos acerca de los productos de la pesca y la acuicultura, sus propiedades culinarias y nutricionales así como características de productos propios de un Sistema Alimentario Sostenible como es la Alimentación Mediterránea.
- Destacar la importancia del papel que juegan todos los actores de la cadena de valor, “del mar a la mesa”, en la transmisión de las propiedades de dichos productos, la transparencia en cuanto a origen y características del mismo y su valor como parte de la Alimentación Mediterránea.

3. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

• **Destinatarios:**

- Dos grupos compuestos por un máximo de **100 alumnos** cada uno, procedentes del segundo curso del grado Superior de Dirección de Cocina y Certificado Profesional Nivel 2 y 3 de las escuelas de formación en hostelería de Andalucía. A distribuir en dos grupos uno para Andalucía oriental y otro para Andalucía occidental. Se adjunta en el *Anexo I* del presente PPT, la relación de escuelas de hostelería en Andalucía que pudieran participar.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 1 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 1 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- **Temporalidad:** el campus se ejecutará en el transcurso de una semana (*domingo – recepción, lunes a viernes desarrollo campus, sábado clausura*), de manera simultánea en las sedes que se describen a continuación, preferentemente del 01 al 21 del mes de octubre de 2023. La presentación institucional del proyecto se llevará a cabo, preferentemente, durante la segunda quincena del mes de septiembre de 2023.
- **Localización:** el proyecto tendrá lugar en dos sedes adscritas a la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (en adelante AGAPA):
 - El Instituto Europeo de Alimentación Mediterránea (IEAMED), ubicado en el Parque Tecnológico de Andalucía, c/ Severo Ochoa número 38, 29590 Campanillas - Málaga (Sede Mediterránea).
 - El Complejo Agroalimentario de Hacienda de Quinto, ubicado en c/ Viena, s/n, 41089 Montequinto – Dos Hermanas, Sevilla (Sede Atlántica).

El uso por parte de la empresa que resulte adjudicataria de instalaciones, medios técnicos y equipamientos de ambos centros no tendrán coste para la misma. En el *Anexo II* del presente PPT, se resumen los medios e infraestructuras disponibles en cada una de las sedes. Debiendo las empresas licitadoras realizar visita a ambos centros, para valorar las instalaciones, los medios técnicos y audiovisuales, etc, disponibles en cada una de ellas a fin de adecuar sus propuestas de diseño organización y ejecución. La visita se deberá concertar, previo aviso por correo electrónico (pablo.avila@juntadeandalucia.es), indicando propuesta de fecha, hora y persona de contacto que realizará la visita. Las visitas podrán atenderse de lunes a viernes en horario de 9:00 a 14:00 horas.

Así mismo, si así lo considera la empresa licitadora, podrá contemplar en su propuesta la posibilidad de llevar a acabo algunas de las actividades, en concreto alguno de los talleres, en algunas de las Escuelas de Hostelería finalmente participantes, tanto en la zona Atlántica como Mediterránea.

- **Estructura del Campus:**
 - Seminarios teóricos.
 - Talleres prácticos.
 - Visitas didácticas a centros propios de la cadena de valor de los productos de la pesca y la acuicultura andaluza.

4. DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A DESARROLLAR.

4.1. ORGANIZACIÓN DE ACTOS DE PRESENTACIÓN INSTITUCIONAL y CLAUSURA.

4.1.1 Organización y ejecución de un acto de presentación institucional

La empresa licitadora deberá presentar propuesta de diseño, producción, montaje y desmontaje de espacios y organización general de un acto de presentación institucional del Campus. En el diseño

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 2 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 2 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



del citado espacio, además de la propia imagen de la acción promocional diseñada (según se detalla en el apartado 5.3.1 del presente PPT), deberá estar presente el logotipo institucional de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (en adelante AGAPA) de acuerdo con su imagen corporativa, y el logotipo del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP). En relación al logo FEMP, se deberá cumplir con las disposiciones que, en materia de información y publicidad, establecen los artículos 32 y 33 del Reglamento (CE) n° 498/2007 de la Comisión de 26 de marzo por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n° 508/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de mayo de 2014 relativo al FEMP.

Para la elaboración de la propuesta de diseño, producción, montaje y desmontaje y organización general se deberá atender a las siguientes especificaciones:

- **Fecha de celebración:** preferentemente durante la segunda quincena del mes de septiembre de 2023.
- **Asistentes:** Autoridades de las administraciones responsables o asociadas al proyecto, directores y profesores de las escuelas, medios de comunicación generales y específicos del ámbito gastronómico, agroalimentario, pesquero, etc. (máximo de 50 asistentes).
- **Duración:** máximo media jornada (4 horas)
- **Localización:** Se propondrá localización en una ciudad andaluza.
- Dentro de la localización se deberá habilitar un **espacio para intervenciones, demostraciones culinarias y degustación**. El espacio deberá estar a cubierto permitiendo, a su vez, que la zona esté lo más al aire libre posible. Será un espacio tematizado y debidamente identificado. Como mínimo se contará en el lugar de celebración con los medios técnicos, materiales y humanos necesarios para abordar tanto las intervenciones, como la muestra culinaria y posterior degustación:
 - **Mobiliario y equipamiento:**
 - Escenario o similar con tarima que deberá estar a una altura adecuada para la correcta visualización tanto de las intervenciones que se realicen desde atril, como de la muestra de cocina en vivo.
 - Mesa/mostrador/módulo de cocina, donde se desarrollará la muestra culinaria en vivo. Dispondrá de toma de agua y desagüe, con pileta y cubo de basura que permita recogida selectiva de residuos.
 - Atril
 - Juego de banderas institucionales con su correspondiente mástil (Andalucía, España, Europa)
 - Zona de espectadores, con capacidad mínima para el número de asistentes indicados (50) sentados. Desde ella el público podrá atender a las intervenciones y muestra culi-

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 3 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 3 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



na. La ubicación y diseño de la zona debe ofrecer la mayor visibilidad posible del desarrollo del acto.

- Espacio para degustación: teniendo en cuenta que el servicio será tipo cóctel, serán necesarias mesas altas adecuadamente vestidas y en número proporcional al aforo previsto (50 personas).
- Medios audiovisuales.
 - Pantalla mínimo 60 pulgadas
 - Sistema de cámara/s que permitan la proyección de la actividad en pantalla. Cómo mínimo se deberá contar con cámara móvil y su correspondiente operador.
 - Micrófonos para atril (1) y para los participantes en muestra cocina en vivo. Mínimo 2 micros de diadema. En ambos casos se propondrán siempre primeras marcas (Sennheiser o Sheure)
 - Altavoces en número y potencia suficiente para la correcta audición de la actividad.
- Menaje.
 - Vajilla y cubiertos desechables ecológicos de calidad (cartón kraft, fibra 100% compostable...) para dar servicio, en cantidad y modelos necesarios, para la degustación que será ofrecida a la finalización de la muestra de cocina.
 - Copas de vino de cristal, en cantidad y modelos necesarios, para el maridaje que se proponga para acompañar la degustación que será ofrecida a la finalización de la muestra de cocina.
 - Servilletas, en número adecuado para tener cubierto el servicio.
- Servicio técnico audiovisual.
- Servicio de camareros (en número proporcional y adecuado al aforo previsto)
- Servicio de limpieza.
- **Programación del acto:**
 - **Conducción del programa:** El acto será conducido por un presentador/a con dotes comunicativas y con conocimientos de la gastronomía andaluza, así como de los productos pesqueros y acuícolas de nuestra Comunidad Autónoma.
 - **Acto de presentación:** La secuencia será facilitada por la Agencia.
 - **Muestra culinaria:** La empresa licitadora, deberá proponer 4 actividades de cocina en vivo, de las cuales AGAPA seleccionará 2. La propuesta tendrá en cuenta las siguientes especificaciones mínimas:

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 4 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 4 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Deberán tener como base (ingrediente principal) tanto las especies pesqueras más destacadas de nuestro litoral como los productos procedentes de la acuicultura andaluza. Los ingredientes secundarios necesarios para las actividades de cocina en vivo serán, preferentemente, de origen andaluz, de cercanía y de calidad diferenciada ligada al origen, procedentes de producción ecológica y/o de producción integrada.
 - Las actividades de cocina, deberán ser impartidas por 2 chefs de reconocido prestigio y con experiencia demostrada en la cocina tradicional y de vanguardia basada en los productos pesqueros / acuícolas de origen andaluz, con dotes comunicativas.
 - Deberán elaborar cada uno, como mínimo, dos recetas. A la finalización de la muestra, se ofrecerá una degustación al público asistente de cada uno de los platos elaborados.
 - La actividad de cocina en vivo deberá estar perfectamente definida en la propuesta técnica de la licitadora, incluyendo la descripción de cada una de las actividades que se propongan. Se detallará el perfil de los chefs que las llevarán a cabo y del presentador/a que llevará a cabo la conducción de todo el acto, así como los soportes, recursos, y cualquier equipamiento necesario para cada una de las muestras de cocina en vivo.
- **Cóctel – Degustación:** La empresa adjudicataria, deberá ofrecer un cóctel – degustación en el que, además de los platos elaborados por cada chef en la muestra de cocina en vivo, se ofrecerá al público asistente una selección de productos pesqueros y acuícolas andaluces, preferentemente, reconocidos por alguna de las diferentes figuras de calidad diferenciada ligadas al origen existentes en Andalucía. Serán maridados con vinos de las diferentes figuras de calidad diferenciada existentes en Andalucía, completándose la oferta de bebidas con cerveza de origen andaluz con y sin alcohol, zumos naturales y agua mineral andaluza.
- **Secretaría técnica:** implicará, por parte de la empresa que resulte adjudicataria, la realización de convocatoria y confirmación de asistencia de directores de las escuelas que participen o profesores encargados y alumnos. Correrá a cargo de AGAPA la gestión de la asistencia de autoridades y representantes de las administraciones competentes.

4.1.2 Organización y ejecución de dos actos de clausura

La empresa adjudicataria deberá organizar dos jornadas de clausura, debiéndose cumplir los siguientes requisitos:

- **Localización:** Cada acto tendrá lugar en las sedes del Campus.
- **Asistentes:** Máximo 120 asistentes/jornada.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 5 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2k5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 5 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- **Duración:** Máximo 3 horas/jornada.
- **Medios:** Se dotarán los medios técnicos, materiales y humanos necesarios para abordar tanto las intervenciones como el cóctel de clausura, que no estén disponibles en ambas sedes (ver *Anexo II*) además del servicio de limpieza.
- **Programación:** Se deberá incluir en la programación de cada acción, cuya secuencia de intervenciones será facilitada por AGAPA, un cóctel con elaboraciones basadas en los productos procedentes de la pesca y acuicultura andaluzas. El maridaje deberá realizarse con vinos de las diferentes figuras de calidad diferenciada existentes en Andalucía, completándose la oferta de bebidas con cerveza de origen andaluz con y sin alcohol, zumos naturales y agua mineral andaluza.
- **Secretaría técnica:** realización de convocatoria y confirmación de asistencia de directores de las escuelas que participen o profesores encargados y alumnos. Correrá a cargo de AGAPA la gestión de la asistencia de autoridades y representantes de las administraciones competentes.

4.2. DISEÑO, ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DEL CAMPUS.

Las empresas licitadoras deberán presentar propuesta de diseño, organización y ejecución de una programación de todas las actividades para cada una de las sedes del Campus, según lo descrito en el apartado 3 del presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT), teniendo en cuenta pausas, desplazamientos y toda la infraestructura que pudiera ser necesaria además de la ya disponible en cada una de las sedes (ver *Anexo II*).

Se tendrán en consideración los siguientes criterios:

- Se deberá favorecer la participación / interacción del alumnado de las Escuelas de Hostelería participantes. Los seminarios y talleres deberán diseñarse de forma amena, didáctica y práctica fomentando, cuando la temática lo sugiera, el empleo de productos frescos, así como medios técnicos que favorezcan la atención e interés de los participantes.
- Cuando la temática lo sugiera y se proponga el empleo de productos frescos, en la selección de los mismos se tendrán en cuenta las especies pesqueras más destacadas, por temporalidad, en las diferentes provincias andaluzas (*consultar Anexo III*) y/o los productos procedentes de la acuicultura marina de las provincias andaluzas (para más información, consultar Informe de Acuicultura marina en Andalucía 2020¹)
- Las actividades de cocina y gastronomía, deberán ser impartidas por chefs de reconocido prestigio y con experiencia demostrada en la cocina tradicional y de vanguardia basada en los productos pesqueros / acuícolas de origen andaluz, con dotes comunicativas.

¹ https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Informe_acuicultura_2020.pdf

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 6 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 6 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Los ingredientes secundarios necesarios para las actividades de cocina y gastronomía serán, preferentemente, de origen andaluz, de cercanía y de calidad diferenciada ligada al origen, procedentes de producción ecológica y/o de producción integrada.
- La programación de actividades teóricas y prácticas deberán ser impartidas por personal técnico especializado con conocimiento en cada una de las materias que serán abordadas en la acción promocional, con dotes de comunicativas y experiencia en formación.
- Para el desarrollo de la programación se deberá contar con personal de apoyo. Debiendo incluirse todo el personal técnico necesario para montaje, desmontaje y limpieza. Dicho personal se encargará, además, del aprovisionamiento, organización de aulas de teoría y talleres prácticos, montaje, desmontaje y mantenimiento del material e infraestructuras de los seminarios teóricos, talleres y visitas.
- Todos los gastos derivados del diseño, desarrollo y ejecución del campus, correrán por cuenta de la adjudicataria.
- Todas las actividades deberán estar perfectamente definidas en la oferta técnica, incluyendo la descripción de cada una de ellas. Se detallará la propuesta metodológica, recursos y soportes didácticos, equipamientos necesarios para cada actividad, perfil del personal que impartirá cada actividad y cuanta información de interés se considere necesaria por parte de las licitadoras para organizar e impartir los contenidos de seminarios, talleres y visitas didácticas tal y como se describen en los siguientes apartados.

4.2.1. Seminarios

Las empresas licitadoras deberán presentar propuesta de programación para un mínimo de 5 seminarios. Para cada uno de ellos se deberán indicar título, los medios materiales, audiovisuales, etc, que se utilizarán, lugar donde se impartirán en cada una de las sedes incluyendo adecuada justificación del mismo, duración de la sesión, etc. Se deberá favorecer, en la medida de lo posible, la interacción del alumnado participante y los ejemplos visuales para abordar las temáticas y contenidos que se pretenden. Las temáticas a tratar serán, como mínimo, las siguientes:

- La Alimentación Mediterránea como Sistema Alimentario Sostenible (SAS).
 - Definición de SAS
 - Contribución de los productos de la pesca y acuicultura y las formas de obtención o producción a dicho sistema alimentario.
 - Los productos pesqueros y acuícolas andaluces en la Alimentación Mediterránea. Propiedades y valor nutricional, aspectos ambientales, económicos y sociales de la actividad productiva y de los productos.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 7 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 7 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- La pesca y la acuicultura en Andalucía.
 - Sistemas principales de extracción y producción marítima y continental en Andalucía.
 - Diversidad de especies del litoral andaluz y sus características. Conocer aquellas especies de origen andaluz que pueden ser confundidas con otras del exterior. Beneficios del consumo de especies de origen andaluz.
 - Datos y estadísticas pesqueras y acuícolas. Papel de la Administración en la gestión y control
- Productos de la pesca y acuicultura andaluces.
 - Tallas mínimas biológicas y comerciales.
 - Rasgos de frescura de las distintas especies andaluzas. Ejemplos prácticos basados en la observación directa.
 - Temporalidad de pesca de las principales especies andaluzas (paradas biológicas, vedas,...)
 - Figuras de Calidad Diferenciada existentes en Andalucía.
- La cadena de valor; del mar a la mesa.
 - ¿Cómo llega el producto al consumidor? Circuito legal del producto.
 - Instalaciones por las que pasa
 - Operadores involucrados
 - Sanidad, higiene, trazabilidad, etiquetado..., etc.
- Aprovechamientos culinarios de los productos y subproductos de la pesca y la acuicultura andaluza.
 - Aplicaciones y aprovechamiento culinario de las principales especies. De la tradición a la innovación.
 - El canal Horeca en la información y promoción de los productos de la pesca y la acuicultura andaluza.

Una vez adjudicado el contrato, la empresa adjudicataria deberá elaborar el contenido teórico, materiales, recursos, etc siguiendo los temas especificados anteriormente, el cual será validado por personal de la AGAPA. Este material, con todo el contenido teórico de los seminarios, deberá estar disponible en soporte digital para el alumnado, 72 horas antes del comienzo del campus, de manera que facilite la visualización y comprensión de los mismos.

4.2.2. Talleres.

Las empresas licitadoras deberán presentar propuesta de programación para un mínimo de 4 talleres. Para cada uno de ellos se deberán indicar título, los medios materiales, audiovisuales, etc,

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 8 / 32
VERIFICACIÓN	NjyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 8 / 32
VERIFICACIÓN	NjyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



que se utilizarán, lugar donde se impartirán en cada una de las sedes o emplazamiento alternativo en su caso, incluyendo adecuada justificación del mismo, duración de la sesión, etc.. Se deberá favorecer, en la medida de lo posible, la interacción del alumnado participante y los ejemplos visuales para abordar los contenidos que se pretenden. Como norma general, en los talleres se deberá trabajar in situ con productos de los siguientes grandes grupos de especies:

- *Peces*. Ejemplares procedentes de pesca de arrastre y pesca de cerco.
- *Moluscos*. No solo moluscos bivalvos sino también cefalópodos y gasterópodos.
- *Crustáceos*. Considerándose principalmente gambas, langostinos, galeras, centollo o cigalas o similares.
- *Algas y plantas halófitas*. Tanto macro como micro algas como ingredientes, así como la “salicornia” planta halófito con gran presencia en zonas de marisma.

Las temáticas a tratar serían, como mínimo, las siguientes:

- Calidad y frescura: Taller práctico, sensorial y gustativo sobre aspectos clave para determinar la calidad y frescura de los productos frescos procedentes de pesca y acuicultura andaluza.
- Procesado y conservación: Taller práctico, para mostrar a los alumnos las distintas técnicas de despiece, preparado y técnicas de conservación tradicionales e innovadoras en cocina de dichos productos.
- Preparación de cocina del mar: Taller práctico y demostrativo para preparar y cocinar los productos del mar más representativos del litoral atlántico y mediterráneo andaluz a través de diferentes técnicas (fritura, plancha, brasas, vapor, etc). Se profundizará en el recetario tradicional andaluz y la evolución del mismo hasta nuestros días. Dicho taller servirá como base para la propuesta por parte del alumnado participante, de un mínimo de 25 y un máximo 50 recetas por sede. En la propuesta de recetas, se atenderá al origen del producto principal y de sus ingredientes secundarios conforme a los criterios establecidos en el apartado 4.2 del presente PPT.
- Las nuevas tecnologías y RRSS para la promoción de productos pesca y acuicultura a través de la gastronomía. Se darán nociones sobre lenguaje cinematográfico y publicitario, sobre los trabajos de preproducción, rodaje, postproducción y distribución necesarios para la elaboración de vídeos de recetas a través de dispositivos móviles y cómo usar las RRSS para dar más difusión /promoción de manera profesional a sus trabajos. Como parte práctica se grabarán algunas de las recetas del taller anterior.

Una vez adjudicado el contrato, la empresa adjudicataria deberá elaborar el contenido teórico, materiales, recursos, etc siguiendo los temas especificados anteriormente, el cual será validado por

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 9 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 9 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



personal de la AGAPA. Este material, con todo el contenido teórico de los talleres, deberá estar disponible en soporte digital para el alumnado 72 horas antes del comienzo del campus, de manera que facilite la visualización y comprensión de los mismos.

4.2.3. Visitas didácticas.

La empresa licitadora, teniendo en cuenta la programación general del campus, deberá proponer programación visitas didácticas que muestren in situ de dónde proceden y por dónde pasan los productos de la pesca y la acuicultura antes de llegar a los establecimientos de restauración.

Para su propuesta de programación las empresas licitadoras deberán tener en cuenta, entre otros, los siguientes aspectos:

- **Duración:** El tiempo estimado de cada visita dependerá del destino y el tipo de visita.
- **Aforo:** Asistirán un máximo de 100 alumnos **por campus, organizados en función del aforo permitido en los distintos destinos**. Se deberá tener en cuenta además la asistencia del personal de AGAPA (máximo 2 personas) para supervisión y seguimiento de la actividad, así como el personal responsable que la empresa licitadora considere necesario para el correcto desarrollo de cada una de las visitas programadas.
- **Personal:** Cada visita estará acompañada por personal de la empresa adjudicataria responsable de la misma. Coordinará con la persona responsable en destino y se asegurará que ésta transcurre según lo previsto. Asegurará que en cada visita habrá la explicación oportuna de todos los aspectos relacionados con la actividad, acompañará al alumnado en todo momento, asegurando una participación activa en la misma.
- **Destinos de las visitas:** Se llevarán a cabo visitas a 7 destinos en cada una de las dos zonas de actuación (Andalucía mediterráneo y atlántico). Las empresas licitadoras se atenderán, en su propuesta de programación, a las siguientes consideraciones. Debiéndose argumentar y justificar el destino propuesto:
 - **Lonjas pesqueras:** En horario de pesca de arrastre. Se seleccionarán aquellas lonjas que cuenten con los medios necesarios en materia de seguridad y espacio disponible para la visita de grupos. Se deberá mostrar todo el circuito que sigue el producto desde la estivación a bordo, desembarco, etiquetado y trazabilidad, conservación y puesta del producto a disposición de la subasta y estivación previa a la distribución. Se mostrarán los distintos actores que intervienen e incluso si es posible, la participación activa en la subasta.
 - **Depuradoras y centros de expedición:** En caso de ubicarse en puerto pesquero, se podrá hacer coincidir con la visita a lonja. Se abordarán cuestiones relacionadas con su funcionamiento y gestión, los productos, envasado, mantenimiento, trazabilidad y puesta en el mercado.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 10 / 32
VERIFICACIÓN	NjyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 10 / 32
VERIFICACIÓN	NjyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- **Centros de producción acuícola:** Se seleccionará, según ámbito geográfico de cada sede, un centro de producción de acuicultura marina o de acuicultura continental. Se informará al respecto del sistema productivo, desde la obtención de los alevines, pre engorde y engorde. Mantenimiento, sacrificio, conservación y puesta en mercado de los productos. Sistemas de trazabilidad y etiquetado. Se organizarán degustaciones de los productos in situ o en establecimientos anexos.
- **Mercados mayoristas:** Se seleccionará el más próximo a cada una de las sedes. Servirá para dar a conocer a los participantes en la acción, como futuros usuarios, la gran diversidad de productos pesqueros y acuícolas (de dentro y fuera de nuestra Comunidad) que pueden encontrar en el canal de distribución y el funcionamiento de este tipo de establecimientos.
- **Mercados de abastos:** Se seleccionará, de entre los más próximos a cada una de las sedes, el mercado de abastos con mayor diversidad de productos y que sea más representativo o que reúna las mejores condiciones en cuanto a cumplimiento de normativa higiénico sanitaria, de etiquetado y trazabilidad.
- **Plantas transformadoras:** Se visitará al menos una empresa transformadora en cada una de las zonas del campus, en las que se traten productos de la pesca y la acuicultura. Se mostrarán las técnicas utilizadas y los aspectos más relevantes relacionados con la higiene y seguridad de los productos.
- **Visita a Restauración:** Se visitará un restaurante que se caracterice por el tratamiento y oferta de productos de la pesca y la acuicultura para ver todo el proceso desde la llegada del producto hasta su consumo, con almuerzo incluido.

4.2.4 Encuestas de Satisfacción.

La empresa adjudicataria deberá presentar, una semana (7 días) antes del inicio del campus, una propuesta de encuesta de satisfacción que permita valorar para cada tipo de actividad (seminarios, talleres y visitas didácticas), de una parte, todos los aspectos de contenido, logística, medios a disposición, organización, material, interés, etc. y, de otra, propuestas de mejora de cara a futuras ediciones. Una vez aprobada la propuesta por la Agencia, la empresa adjudicataria será la encargada de la realización de las encuestas in situ, al alumnado participante, a través de medios digitales que faciliten y agilicen tanto la captura de información como la interpretación de la misma

5. OTROS TRABAJOS A DESARROLLAR

5.1. - LOGÍSTICA

Además de todo tipo de gastos necesarios para el correcto desarrollo de las actividades del campus (seminarios, talleres, visitas didácticas), la empresa adjudicataria deberá proveer transporte, alojamiento y manutención para todo el alumnado finalmente participante y en los siguientes términos:

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 11 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 11 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- **Alojamiento:**
 - Habitación individual.
 - Categoría mínima de tres estrellas.
 - Deberá estar a una distancia a la sede que no supere los 20 minutos a pie o proponer un transporte diario específico (Hotel – Sede Campus - Hotel).
- **Transporte:**
 - Transporte a los destinos de las visitas didácticas y otros posibles desplazamientos que puedan surgir. Se excluyen los transportes del alumnado participante, desde su lugar de residencia a la sede del campus asignada, y desde esta a su lugar de residencia tras la clausura de la acción promocional.
- **Manutención:**
 - **Manutención completa diaria:** Se proveerá con manutención completa a todo el alumnado finalmente participante; desayuno, almuerzo y cena. En el caso de coincidir el almuerzo o cena con una visita didáctica se escogerán establecimientos que se caractericen por una cocina basada en productos de la pesca y/o acuicultura. Se planteará la posibilidad de establecer un compromiso con el restaurante para que los alumnos puedan visitar previamente las instalaciones y saber como se trata el producto y se elabora el producto final.

5.2 – INFRAESTRUCTURAS, MATERIAL Y EQUIPAMIENTO.

5.2.1 Material y equipamiento

La empresa adjudicataria proveerá de todo el material y equipamiento necesario para la ejecución de todas las actividades del campus. En este sentido deberá atender cualquier necesidad logística: mobiliario, medios técnicos y audiovisuales no disponibles en las sedes de celebración (*ver Anexo II*), equipos de cocina, menaje, materias primas, personal de servicio, equipos de protección individual, etc, que pudieran ser necesarios. En lo que respecta a las materias primas no principales para el desarrollo de talleres y otras actividades se deberá tener en cuenta su origen, que deberá ser preferentemente de origen andaluz y, cuando sea posible, con calidad diferenciada ligada al origen o procedente de producción ecológica y/o de producción integrada.

5.2.2 Material promocional.

La empresa adjudicataria diseñará y producirá las siguientes piezas, con las siguientes características:

- **Forex para mesa presidencial:** 2 forex cartón pluma (3,60 x 0,79) IEAMED – (2,4 x 0,81) Hacienda de Quinto, impresos a 4/0 tintas (cuatricomía).
- **Forex para atril:** 2 forex en cartón pluma (0,65 m x 0,98m) IEAMED – (0,52 x 1,2) Hacienda de Quinto, impreso a 4/0 tintas (cuatricomía).

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 12 / 32
VERIFICACIÓN	NjyGwK2K5EmLMriXYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 12 / 32
VERIFICACIÓN	NjyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- **Photocall:** 2 photocall con forma curvo horizontal e instalación de la gráfica funda textil (300x238 cm), impresos a doble cara a 4/0 tintas (cuatricromía). Estructura de tubos aluminio 30mm.
- **Rollup:** 4 (dos para cada una de las sedes), (150x200 cm) de alta calidad, de aluminio con puntas de ABS,raíl para la gráfica con clip y adhesivo, pies de doble giro, con gráfica impresa a 4/0 tintas (cuatricromía).
- **Carteles identificativos para transporte;** Los vehículos que se utilicen para el transporte del alumnado durante el campus deberán estar debidamente identificados con la imagen del mismo. Placa tamaño mínimo A3 impreso a 4/0 tintas (cuatricromía).
- **Libro recetario:** Elaboración de contenidos, diseño, maquetación y edición en soporte digital de 1 Libro recetario (215x215mm) con las recetas (entre 50 – 100 recetas) propuestas por el alumnado (ver apartado 4.2.2 del presente PPT) con identificación y datos singulares de los productos pesqueros que sirvan de base a cada receta.
- **Libreta tipo Moleskine.** Mínimo 250 unidades. Fabricada en PU acabado simil piel. Con mínimo 90 hojas de papel de 80grs. Medidas 21 x 14,5 cms. (A5). Varios colores a elegir. Termo grabada con logotipos por una cara. Con cinta de separación y banda elástica de cierre.
- **Bolígrafo Roller:** Mínimo 250 unidades. Con acabado engomado negro y detalles metálicos. Con cierre de capuchón y clip esmaltado. Tinta gel azul. Medidas aprox. 14,5 cm. Peso aprox. 28 gr. Marcaje con logotipos a cuatricromía en 1 posición
- **Delantal:** 250 unidades como mínimo, debidamente serigrafiado con las siguientes características: Composición 65% poliéster / 35% algodón o similar. Con bolsillo. Medidas aprox. 75 x 90 cm. Con hebilla metálica de ajuste. De color negro. Marcaje con logotipos a cuatricromía en 1 posición. Antes de producir la indumentaria, la empresa adjudicataria deberá aportar a AGAPA una muestra del producto y realizar la correspondiente prueba a color. Sólo se producirá la indumentaria tras el visto bueno por parte de AGAPA.
- **Acreditación y fundas:** 250 unidades incluyendo identificación (alumno/profesor/ nombre y apellidos) así como imagen del campus con gráfica impresa a 4/0 tintas (cuatricromía). Tamaño en función de la información contenida.
- **Lanyard:** 250 unidades mínimo, de poliéster, de 2 cm de ancho. Con mosquetón. Impreso en sublimación con diseño centrado a todo color por las 2 caras.

En el diseño de las piezas anteriormente citadas, además de la propia imagen de la acción promocional diseñada (según se detalla en el apartado 5.3.1 del presente PPT), deberá estar presente el logotipo institucional de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (en adelante AGAPA) de acuerdo con su imagen corporativa, y el logotipo del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP). En relación al logo FEMP, se deberá cumplir con las disposiciones que, en materia de información y publicidad, establecen los artículos 32 y 33 del Reglamento (CE) n° 498/2007 de la Comisión de 26 de marzo por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n° 508/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de mayo de 2014 relativo al FEMP.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 13 / 32
VERIFICACIÓN	NjyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 13 / 32
VERIFICACIÓN	NjyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Los diseños de estas piezas serán presentados a AGAPA, de forma previa a su producción, para su aprobación. Se deberá de realizar la entrega del material en cada una de las sedes donde se desarrollarán las acciones al menos 72h horas antes del comienzo del Campus, salvo el libro recetario que se deberá entregar 10 días después de la finalización del Campus.

5.3 - PLAN DE COMUNICACIÓN

5.3.1. Imagen de la acción promocional “Campus Gastronómico del Mar a la Mesa.”

Las empresas licitadoras deberán presentar propuesta de diseño de la imagen del campus que deberá tener en cuenta la denominación de la acción promocional “Campus Gastronómico del Mar a la Mesa.” y evocar la esencia de la misma, basada en los siguientes principios:

- Productos de la pesca y acuiculturas andaluzas.
- Cadena de valor del mar a la mesa.
- Gastronomía andaluza, tradicional y de vanguardia.
- La promoción de estos productos andaluces a través de la gastronomía.

Dicha imagen estará presente en todas las acciones de comunicación, además de en todos los elementos promocionales, material, enaras, carteles, etc.

5.3.2. Comunicación y difusión On line:

Para dar cobertura y promocionar la acción promocional, la empresa adjudicataria deberá presentar en un plazo máximo de 7 días desde la formalización del contrato, para su aprobación por parte de AGAPA, un plan estratégico de captación, dinamización y difusión on line. El planteamiento deberá responder a los objetivos descritos en el punto 2 del presente PPT y contemplará los siguientes trabajos:

Estrategia de contenidos:

- Generación de contenido nativo textual, gráfico y audiovisual para dar a conocer la acción promocional al completo y difundir todo lo que vaya ocurriendo en el desarrollo de esta.
- Acciones orientadas a aumentar y fidelizar la comunidad en Redes Sociales.
- Diseño de las piezas creativas que se utilizarían para la correcta promoción y difusión de la acción promocional a través de las RRSS gestionadas por la Agencia, incluyendo formatos dinámicos y novedosos para Redes Sociales vídeos, stories, etc).
- Elaboración de plan de crisis con el objetivo de interceptar malos comentarios y mejorar la reputación online.
- Estudio y análisis cuantitativo y cualitativo del impacto en RRSS de las actividades y elementos compartidos.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 14 / 32
VERIFICACIÓN	NjyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 14 / 32
VERIFICACIÓN	NjyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



5.3.3 Gabinete de prensa y otras acciones de comunicación

- Redacción de noticias de lo que vaya aconteciendo.
- Grabación, edición y producción de un vídeo resumen de 1 minuto aproximado de duración de cada una de las jornadas del campus para su uso en redes sociales y otros medios de difusión. La empresa adjudicataria deberá entregar este vídeo antes de las 09:30 horas del día siguiente al de su grabación.
- Edición y producción de un vídeo resumen de la acción promocional en su conjunto. La empresa adjudicataria deberá entregar este vídeo antes de las 14 horas del día siguiente al de la clausura del Campus.
- Emailing a las escuelas de hostelería andaluzas para dar a conocer la celebración de la acción promocional.
- Recopilación de las personas inscritas. Gestión de la base de datos de cara al seguimiento de asistentes.

La empresa adjudicataria deberá contar con personal técnico con experto en comunicación y difusión online, específicamente en el sector gastronómico, para la correcta realización y coordinación de todas las acciones y trabajos incluidos en el Plan de Comunicación. Este personal deberá estar presente durante el desarrollo de las acciones promocionales, de manera que se facilite la difusión de contenidos a través de redes sociales en tiempo real.

6. - RECURSOS HUMANOS

La empresa licitadora deberá contar con un equipo técnico que deberá estar compuesto, como mínimo, por los siguientes perfiles:

NÚMERO	PERFIL	COMENTARIOS
2	Profesionales del sector de la gastronomía y la organización de eventos de comunicación y RRPP. Mínimo 3 años de experiencia en la organización de eventos gastronómicos y/o de comunicación y RRPP.	<ul style="list-style-type: none">• Uno de ellos deberá ejercer la labor de director del proyecto.• Cada uno, en la sede asignada, coordinará a los profesionales involucrados y hará el seguimiento de todas las acciones. Será el punto de contacto con la Agencia.
2	Periodistas con conocimiento del sector gastronómico. Mínimo 3 años de experiencia.	<ul style="list-style-type: none">• Responsables, en cada sede, del plan de comunicación y de la revisión de los textos del material promocional y de los trabajos descritos en el apartado 5.3.2

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 15 / 32
VERIFICACIÓN	NjyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 15 / 32
VERIFICACIÓN	NjyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



7. MEMORIA FINAL.

En los diez (10) días siguientes a la finalización del campus, la empresa adjudicataria deberá entregar a AGAPA, una memoria final o dossier informativo de los trabajos objeto del contrato, incluyendo su repercusión mediática, con cuanta información y estadísticas se puedan presentar. Así se deberá incluir, entre otra, la siguiente información:

- Breve descripción del proyecto: objetivos, contenidos, ámbito de actuación, destinatarios, etc.
- Programación del Campus con detalle de su ejecución.
- Repercusión mediática de la acción promocional, incluyendo relación de menciones realizadas, estadísticas de redes sociales (impactos, contenidos compartidos, etc), dossier de prensa y medios especializados donde se recoja el impacto de las mismas, etc.
- Encuestas de satisfacción
- Análisis de las encuestas de satisfacción y propuestas de mejora
- Artes finales de todas las piezas diseñadas
- La memoria deberá complementarse con un reportaje gráfico de al menos 25 fotografías de alta calidad por campus. Así como evidencia documental y/o gráfica del cumplimiento de la condición especial de ejecución del contrato

8. - SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

La empresa que resulte adjudicataria deberá aportar, al menos 48 horas antes del inicio del campus, documentación acreditativa de la existencia de una póliza de seguro para las distintas acciones de la acción promocional. Esta documentación incluirá como mínimo datos sobre el número de alumnado asegurado y los riesgos cubiertos por dicha póliza. La entidad adjudicataria se constituirá en tomadora de una póliza de seguro, incluyendo en este concepto los gastos de seguros de accidentes del alumnado finalmente participante. En este concepto se incluye el importe de las pólizas o primas correspondientes al alumnado asegurado, por riesgo de accidentes que pudieran producirse como consecuencia de la asistencia y participación en las actividades que conforman la acción promocional (seminarios, talleres, visitas didácticas, acto de clausura) Asimismo, ha de cubrir los trayectos de ida y vuelta desde el hotel a cada una de las sedes y/o al lugar de celebración de talleres (en caso de localización alternativa a la sede) o visitas didácticas realizadas, limitándose estrictamente en su duración al período de celebración de la acción promocional. Deberá darse cobertura por responsabilidad civil a los posibles riesgos derivados del desarrollo de la acción promocional. La póliza indicará con exactitud la fecha de inicio y de vencimiento, el número de alumnado participante asegurado y las coberturas contratadas, debiendo actualizarse en caso de existir modificaciones que pudieran afectar a las mismas.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 16 / 32
VERIFICACIÓN	NjyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 16 / 32
VERIFICACIÓN	NjyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



9.- OTRAS CONSIDERACIONES.

- Durante la realización de los trabajos objeto del contrato, AGAPA efectuará cuantas sugerencias y modificaciones considere necesarias para el mejor logro de los objetivos perseguidos, siempre dentro del límite máximo de la oferta económica presentada por la empresa adjudicataria.
- La empresa adjudicataria deberá asistir a las reuniones que se convoquen relacionadas con los trabajos a desarrollar en el presente contrato cuando así lo requiera el personal responsable de AGAPA.
- Las posibles modificaciones en los chefs y/o profesionales de otros ámbitos que hayan sido propuestos para la impartición del programa de actividades del campus, deberán realizarse por otro chefs y/o profesionales de otros ámbitos, de similares características, siendo necesaria su validación por parte de AGAPA. La sustituciones de chefs y/o profesionales de otros ámbitos por otros que no fueran se similares características a los previamente ofertados, serán objeto de penalización según lo establecido en el PCAP.
- Todos los masters y artes finales de la campaña serán realizados en la más alta calidad y formatos aplicando las últimas tecnologías disponibles en el mercado.
- Una vez finalizada la relación entre AGAPA adjudicataria y AGAPA, se considerará a esta última la propietaria de los masters, artes finales, derechos intelectuales y explotación de la acción promocional a todos los efectos, reservándose el derecho a utilizarlos por sí o a través de terceras personas, físicas o jurídicas, en cualquier momento.
- Las piezas creativas deberán cumplir con la estrategia global de comunicación de la Administración de la Junta de Andalucía, todo ello referido al respeto de la identidad corporativa, uso de lenguaje e imágenes no sexistas y accesibilidad a la comunicación institucional, y a los principios recogidos en la Ley 6/2005, de 8 de abril.
- Asimismo, la empresa adjudicataria deberá identificar los trabajos con logotipos institucionales de AGAPA, de acuerdo con su imagen corporativa, además del logotipo del FEMP. Deberá cumplir con las disposiciones que, en materia de información y publicidad, establecen los artículos 32 y 33 del Reglamento (CE) n.º 498/2007 de la Comisión de 26 de marzo por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 508/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de mayo de 2014 relativo al FEMP.
- La empresa adjudicataria deberá hacer entrega a AGAPA cuando lo solicite o por defecto, a la finalización del contrato, de los artes finales y masters de todas las piezas creativas que desarrolle, así como de todos aquellos elementos y recursos utilizados en la creación de las mismas y necesarios para realizar modificaciones o adaptaciones a otros formatos y soportes.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 17 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 17 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Las empresas licitadoras deberán presentar las propuestas en formato y calidad suficiente que permita los niveles de comprensión necesarios tanto en el diseño e imagen de la acción promocional como en los elementos audiovisuales en su caso, mobiliario y decoración.
- Serán por cuenta de la empresa adjudicataria todos los gastos que ocasione el personal a su servicio, así como la formación idónea y los seguros correspondientes, de acuerdo con la legislación vigente.

10. - FINANCIACIÓN:

FONDOS EUROPEOS:

- Tipo de Fondo: FONDO EUROPEO MARÍTIMO Y DE PESCA (FEMP)
- Porcentaje de Cofinanciación: 75%

OTROS FONDOS:

- 25% Financiación Autónoma

Para cualquier aclaración o duda respecto a los contenidos del presente Pliego de Prescripciones Técnicas pueden contactar con: **Pablo Ávila Zaragoza** pablo.avila@juntadeandalucia.es

LA SUBDIRECTORA DE PROMOCIÓN, CONSULTORÍA Y ACTUACIONES SIG
Fdo. Inmaculada Parrado Rivera.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 18 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 18 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

**ANEXO I - RELACIÓN DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA CON GRADO SUPERIOR DE COCINA**

NOMBRE	TIPO - AFILIACIÓN	PROVINCIA
Innova Hostelería y Turismo Almería	Privada	Almería
Escuela De Hostelería Fundación Cruzcampo	Privada	Sevilla
I.E.S. Almeraya	Pública - Educación	Almería
I.E.S. Torre del Tajo	Pública - Educación	Cádiz
I.E.S. Alminares / Escuela de Hostelería	Pública - Educación	Cádiz
I.E.S. Escuela de Hostelería San Roque	Pública - Educación	Cádiz
I.E.S. Arroyo Hondo	Pública - Educación	Cádiz
Centro De Convenio El Picacho	Pública - Educación	Cádiz
I.E.S. Pintor Juan Lara	Pública - Educación	Cádiz
Escuela De Hostelería De Cádiz	Pública - Empleo	Cádiz
I.E.S. Gran Capitán De Córdoba	Pública - Educación	Córdoba
I.E.S. Hurtado De Mendoza	Pública - Educación	Granada
I.E.S. Saltes	Pública - Educación	Huelva
I.E.S. San Blas	Pública - Educación	Huelva
C.D.P. Virgen de Belén	Pública - Educación	Huelva
Escuela De Hostelería Islantilla	Pública - Empleo	Huelva
I.E.S. El Valle	Pública - Educación	Jaén
Escuela de Formación Hacienda La Laguna	Pública - Empleo	Jaén
Escuela Superior De Alta Gestion De Hotel Les Roches	Privada	Málaga
I.E.S Pedro Espinosa	Pública - Educación	Málaga
I.E.S. La Rosaleda	Pública - Educación	Málaga
Consorcio Escuelas De Hostelería De Málaga (La Cónsula)	Pública - Empleo	Málaga
Escuela De Hostelería La Fonda	Pública - Empleo	Málaga
CIO Mijas - Centro Andaluz De Formación Integral De Las Industrias Del Ocio	Pública - Empleo	Málaga
Hotel Escuela Cto. St. Domingo De Archidona	Pública - Turismo	Málaga
Escuela De Hostelería Castillo Del Marques	Pública - Educación	Málaga
Escuela Superior De Hostelería De Sevilla	Privada	Sevilla

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 19 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 19 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



I.E.S. Fray Bartolomé De Las Casas	Pública - Educación	Sevilla
I.E.S. Heliópolis	Pública - Educación	Sevilla
I.E.S. Atenea	Pública - Educación	Sevilla

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 20 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 20 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ANEXO II - INFRAESTRUCTURAS Y MEDIOS DISPONIBLES EN LAS SEDES DEL CAMPUS

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 21 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 21 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



SEDE ATLÁNTICA – ANDALUCÍA OCCIDENTAL
COMPLEJO AGROALIMENTARIO DE HACIENDA DE QUINTO. MONTEQUINTO – SEVILLA.
C/ Viena, s/n, 41089 Montequinto – Dos Hermanas, Sevilla

• **Sala Fórum**



Descripción: Sala para conferencias y grandes eventos.

Usos: Celebración de congresos, jornadas, presentaciones, sesiones formativas, etc.

Aforo: 150 personas máx.

Equipamiento disponible:

- Vídeo:
 - Sistema de video (videowall con monitores LG Profesional 49'' (16 unidades)
 - Sistema de monitorización en escenario
 - Sistema de captación HD
 - Sistema de conmutación y distribución de señales
 - Sistema de realización
 - Sistema de grabación y transmisión simultánea.
 - Mezcla de audio digital
- Audio - Microfonía
 - Sistema inalámbrico de mano VOCAL BETA de hasta 12 frecuencias (1 unidad)
 - Sistema inalámbrico de solapa PRESENTER SM de hasta 12 frecuencias (1 unidad)
 - Micrófono tipo diadema (1 unidad)
 - Micrófono de flexo 45 cm (4 unidades)
- Distribución a prensa
- Sistema de control
- Sistema de iluminación
- Mobiliario
 - Sillas de conferencia (200 unidades)
 - Mesa presidencial: Ancho 2,4cm y de alto 81 cm
 - Frontal corporativo en el escenario

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 22 / 32
VERIFICACIÓN	NjyGwK2K5EmLMriXYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 22 / 32
VERIFICACIÓN	NjyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- **Sala Palatina**



Descripción: Sala destinada a la realización de cursos de formación, seminarios y pequeñas presentaciones. Está dotada de los medios técnicos necesarios.

Usos: Realización de acciones formativas y presentaciones.

Aforo: 56 personas.

Equipamiento disponible:

- Vídeo
 - Sistema de proyección en pantalla con 4 unidades
 - TV LG + Soporte de 42 pulgadas
- Audio – microfonía:
 - Sistema inalámbrico de diadema (1 unidad)
 - Receptor de audio y mesa amplificador / mezclador
 - Altavoces
- Mobiliario:
 - Pizarra blanca
 - 25 sillas de pala

- **Sala de Arcos**



Descripción: Espacio incluido dentro del Cortijo de San Clemente. Su nombre viene dado por la original arquitectura de la misma.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 23 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 23 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Usos: Sala multiusos de gran polivalencia. Es un espacio idóneo para la celebración de exposiciones, presentaciones, muestras de productos y paneles de catas, acciones formativas o desayunos de trabajo entre otros.

Aforo: 78 personas máx. (aforo para acción formativa o presentación)

Equipamiento disponible:

- Vídeo
 - Sistema de proyección en pantalla con 4 unidades
- Audio – microfónica:
 - Sistema inalámbrico de diadema (1 unidad)
 - Receptor de audio y mesa amplificador / mezclador
 - Altavoces
- Mobiliario:
 - 6 vitrinas expositoras de madera y cristal (250cmx50cmx63cm)

• **Sala Gades**



Descripción: Espacio del Cortijo de San Clemente que comunica con la Sala de los Arcos. Cuenta con luz natural.

Usos: Sala multiusos destinada a reuniones de trabajo, presentaciones, acciones formativas, catas, etc

Aforo: 35 - 40 personas máx. (aforo para acción formativa o presentación)

Equipamiento disponible:

- Vídeo
 - Sistema de proyección en pantalla con 4 unidades
- Audio – microfónica:
 - Sistema inalámbrico de diadema (1 unidad)
 - Receptor de audio y mesa amplificador / mezclador
 - Altavoces
- Mobiliario:
 - Mostradores de madera (100cm x 120cm) (10 unidades)

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 24 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 24 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Vitrinas expositoras de madera y cristal (250cmx50cmx63cm) (2 unidades)
- Vitrinas-separadores madera y cristal (150cmx1998cmx36cm)(2 unidades)

- **Sala Al Andalus**



Descripción: Sala de conferencias y usos múltiples ubicada en el Cortijo de San Clemente.

Usos: Sala multiusos. Realización de congresos, conferencias, grandes presentaciones, exposiciones, exhibiciones de productos y grandes encuentros empresariales...

Aforo: 120 personas máx. (aforo para acción formativa o presentación)

Equipamiento disponible:

- Vídeo
 - TV LG 50 pulgadas
- Audio – microfonía:
 - Sistema inalámbrico de solapa
 - Micrófonos de reunión de sobremesa TAIDEN (30 unid)
 - Receptor de audio y mesa amplificador / mezclador
- Mobiliario:
 - Atril
 - Mesa presidencial
 - Mesas de apoyo (14 unidades)

- **Sala Garum**



Descripción: Sala de cocina.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 25 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 25 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Usos: Este espacio dispone actualmente de una cocina profesional equipada con diferentes medios (cámaras frigoríficas, lavavajillas, etc)

Aforo: 50 personas máx. (aforo para acción formativa o presentación utilizando la sala contigua)

Equipamiento disponible:

- Fregadero con soporte con grifo (1 unidad)
- Fregadero con soporte, pulsador automático, flexo, grifo de caño alto y caño para lavamanos (1 unidad)
- Freidora con soporte a gas
- Plancha con soporte a gas
- Campana central de trabajo
- Cocina a fuego con hornos
- Armario de congelación y refrigeración
- Lavavajillas
- Mesa porta bombonas
- Mesa de trabajo central
- Mesa de trabajo auxiliar
- Mesa fría con refrigeración
- Módulo cocina portátil:
 - Mesa con fregadero construida en acero inoxidable, encimera de 1,5mm, fregadero de 450x450 mm, estante inferior frontal y laterales cerrados, logotipo e iluminación. Placa de inducción biselada extraplana de 80 cm con 4 zonas de cocción, una de ellas de 32 cm, con campana, control táctil deslizante. Temporizador y potencia de 7,35 kw. **Al ser un equipo portátil puede utilizarse en otras salas – espacios del edificio.**

- **Sala de Tinajas**



Descripción: Su nombre viene dado por las 17 tinajas con las que cuenta. Está completamente equipada y cuenta con una cocina-office en su interior.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 26 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 26 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Usos: Celebración de reuniones de negocios, presentaciones, juntas y mesas de trabajo

Aforo: 10 personas máx.

- **Otros espacios**

- **Patio Andalusi**

Descripción: Espacio compuesto por una zona cubierta y por una zona central al aire libre.

Uso principal: Organización de exposiciones temporales sobre temas relacionados con el ámbito agroalimentario, catas de productos, catering, etc

Aforo: 500 personas máx.



- **Jardín del olivo y jardín mediterráneo**

Descripción: Las instalaciones del Centro cuentan con un amplio jardín en el que se diferencia la zona de olivar, con más de 48 variedades de olivo, y el jardín mediterráneo, con árboles y arbustos autóctonos de la región mediterránea.

Uso principal: Organización de visitas concertadas además de celebración de exposiciones, catering al aire libre, etc.



INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 27 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 27 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



SEDE MEDITERRÁNEA – ANDALUCÍA ORIENTAL
INSTITUTO EUROPEO DE ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA.
Parque Tecnológico de Andalucía, c/ Severo Ochoa número 38, 29590 Campanillas - Málaga

- **Sala de Conferencias**



Descripción: Sala para conferencias y grandes eventos. Cada butaca incorpora una pala para escritura, en madera, escamoteable.

Otros equipamientos disponibles:

- **Megafonía**, compuesta por 4 cajas acústicas de 150W RMS, que crean un campo acústico de nivel suficiente y homogéneo, y 2 cajas acústicas de 80W RMS para la monitorización de audio en la tarima, que proporcionan un sonido cercano y de calidad para la mesa de presidencia. Con todo ello, lo que conseguimos es una megafonía con calidad para ser usada en todo tipo de aplicaciones multimedia.
- **Microfonía** Sennheiser en mesa de estrado, atril de lectura, así como inalámbricos de corbata para ponentes, y de mano para intervenciones del público.
- **Vídeo proyector** de altas prestaciones LCD, permite proyectar imágenes de ordenador de muy alta resolución.
- **Pantalla eléctrica** escamoteable de 300x230 cm.
- **Mesa de estrado** de 360x80x100 cm. con monitor de control LCD de 15,1”.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 28 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 28 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- **Atril de lectura**, conexionado al resto del sistema, con parte superior suficiente para disponer un portátil.
- **Cabinas de traducción simultanea**, con posibilidad de dos idiomas además del de sala.
- **Tomas de sonido para periodistas** (diez tomas).

Usos: Celebración de congresos, jornadas, presentaciones, sesiones formativas, etc.

Aforo: 199 personas máx.

- **Sala de Reuniones I**



Descripción: Cuenta entre sus equipamientos con una pantalla de plasma (42"), con conexión a ordenador para presentaciones o visualización multimedia.

Otros equipamientos disponibles:

- Reproductor de DVD y CD.
- Pizarra pared blanca

Usos: Celebración de reuniones de negocios, presentaciones, juntas y mesas de trabajo

Aforo: 15 personas máx.

- **Sala de Reuniones II**



Descripción: Dispone de mesa de reunión y sillas

Usos: Celebración de reuniones de negocios, presentaciones, juntas y mesas de trabajo

Aforo: 8 personas

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 29 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 29 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- **Área expositiva (entreplantas)**



Descripción: Sala multiusos con accesos directos a los espacios exteriores del centro. Dispone de mobiliario auxiliar (9 mesas y 30 sillas) así como de vitrinas expositivas, barra de servicio con toma de agua y fregadero.

Otros equipamientos disponibles:

- Módulo cocina portátil: Mesa con fregadero construida en acero inoxidable, encimera de 1,5mm, fregadero de 450x450 mm, estante inferior frontal y laterales cerrados, logotipo e iluminación. Placa de inducción biselada extraplana de 80 cm con 4 zonas de cocción, una de ellas de 32 cm, con campana, control táctil deslizante. Temporizador y potencia de 7,35 kw. Al ser un equipo portátil puede utilizarse en otras salas - espacios del edificio.

Usos: Celebración de presentaciones, mesas de trabajo y sesiones formativas. Por sus características permite también la celebración de exposiciones y recepciones.

Aforo: Su aforo será variable (40 - 200 máx.) en función del uso al que se destine de entre los previstos.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 30 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 30 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ANEXO III
DISPONIBILIDAD DE ESPECIES PESQUERAS
POR LITORAL/PROVINCIA Y MESES

MEDITERRÁNEO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
ALMERÍA		
BOQUERÓN		
JUREL BLANCO		
GAMBA		
ALACHA		
PEZ ESPADA O EMPERADOR		
PULPO DE ROCA O PULPO ROQUERO	X	
JUREL		
MERLUZA O MERLUZA EUROPEA		
GAMBA ROJA O RAYADO		
SARDINA		
SALMONETE DE FANGO		
QUISQUILLA		
BROTOLA DE FANGO		
CHOCO O JIBIA O SEPIA		
RAPE BLANCO		
GRANADA		
ALACHA		
GAMBA		
JUREL BLANCO		
QUISQUILLA		
PULPO DE ROCA O PULPO ROQUERO	X ²	
MERLUZA O MERLUZA EUROPEA		
ALIGOTE O BESUGO BLANCO		
SALMONETE DE FANGO		
RAPE NEGRO		
BROTOLA DE FANGO		
CABALLA DEL SUR O TONINO		
BOQUERÓN		
PINTARROJA O GATA		
CAMARÓN FLECHA		
CAMARÓN MARCIAL		
MÁLAGA		
BOQUERÓN		
PULPO DE ROCA O PULPO ROQUERO	X	
JUREL		

2 Los meses marcados con x suponen que la especie o arte de pesca que la extrae están en veda y no hay disponibilidad.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 31 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 31 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



SARDINA		
ALACHA		
CABALLA DEL SUR O TONINO		
GAMBA		
BOGA		
MERLUZA O MERLUZA EUROPEA		
CHOCO O JIBIA O SEPIA		
POTAS VOLADORAS O VOLADOR		
ALIGOTE O BESUGO BLANCO		
RAPE NEGRO		
SALMONETE DE FANGO		
PINTARROJA O GATA		
ATLÁNTICO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
CÁDIZ		
ATÚN ROJO		
BOQUERÓN		
GAMBA		
PULPO DE ROCA O PULPO ROQUERO	Hasta15 SEPT	
JUREL BLANCO		
CABALLA DEL SUR O TONINO		
JUREL		
CHOCO O JIBIA O SEPIA		
GALERA		
SARDINA		
POTAS VOLADORAS O VOLADOR		
CORVINA		
CALAMAR O CHIPIRON		
HUELVA		
BOQUERÓN		
GAMBA		
SARDINA		
ALISTADO		
PULPO DE ROCA O PULPO ROQUERO		
CABALLA DEL SUR O TONINO		
BACALADILLA		
LANGOSTINO BLANCO		
CHOCO O JIBIA O SEPIA		
JUREL		
POTAS VOLADORAS O VOLADOR		
CAMARÓN PERIQUITO		
COQUINA		
CORVINA		
CANGREJOS		

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		11/05/2023	PÁGINA 32 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwK2K5EmLMriXYtYB27abr6RFKZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		13/06/2023 16:53:20	PÁGINA: 32 / 32
VERIFICACIÓN	NJyGwQ0ScqMlt2N083m8w570slqPBK	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	