

MEMORIA JUSTIFICATIVA PARA 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".

La presente memoria justificativa sustituye a la firmada con fecha 12 de mayo de 2023, tras incorporar las consideraciones jurídicas del informe AJ-GAPA 2023/64, de fecha 19 de mayo de 2023, emitido por el Gabinete Jurídico de la Agencia, en relación con el Pliego de cláusulas administrativas particulares del contrato denominado "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE DISEÑO, COORDINACIÓN Y EJECUCIÓN DE UNA ACCIÓN DE PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS PROCEDENTES DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA ANDALUZA A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA DIRIGIDA A ESTUDIANTES DE COCINA EN ANDALUCÍA: CAMPUS GASTRONÓMICO "DEL MAR A LA MESA".(CONTR 2023 220885).

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato al que corresponde la presente Memoria Justificativa, es la 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. CÓDIGO GEXAP.

CONTR 2023 220885

3. CÓDIGO CPV.

79950000-8 Servicios de organización de exposiciones, ferias y congresos

79952000-2 Servicios de eventos.

4. SERVICIO PROPONENTE

Servicio Proponente: Subdirección de Promoción, Consultoría y Actuaciones SIG / Servicio de Calidad, Promoción y Desarrollo Rural / Departamento de Calidad Agroalimentaria.

Personal de Contacto:

- Pablo Ávila Zaragozá. Departamento de Calidad Agroalimentaria.
- Leopoldo Gómez de Lara Caro. Jefe del Departamento de Calidad Agroalimentaria

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 1 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



5. JUSTIFICACIÓN DEL CONTRATO:

La Ley 1/2011, de 17 de febrero, de reordenación del sector público de Andalucía, en su artículo 11.1, autoriza la creación de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (en adelante AGAPA), como agencia de régimen especial de las previstas en el artículo 54.2.c) de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía. La citada autorización quedó materializada con la aprobación de sus Estatutos por el Decreto 99/2011, de 19 de abril (en adelante los Estatutos), entrando en vigor los mismos con efecto al día siguiente de su publicación en BOJA, que lo fue el 29 de abril de 2011.

AGAPA, en virtud de lo establecido en el artículo 2 de sus Estatutos, tiene como finalidad la ejecución de las políticas orientadas a alcanzar los objetivos básicos previstos en el artículo 10.3.13º del Estatuto de Autonomía que le sea asignada por la Consejería a la que se encuentra adscrita. Para ello, AGAPA, en el marco de la planificación y coordinación definido por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, está dotada de una serie de funciones y competencias que ha de desarrollar en el ejercicio de las potestades propias atribuidas en sus Estatutos y que se recogen en el Contrato Plurianual de Gestión (en adelante el Contrato o C.P.G.) de la misma.

El Acuerdo de 21 de diciembre de 2020, del Consejo de Gobierno aprueba el C.P.G. de AGAPA para el período 2021-2024. De las funciones y competencias generales que se relacionan en el apartado 1.2 del citado C.P.G, se funden con el objeto del contrato al que hace referencia la presente memoria las establecidas en el apartado d) del artículo 7 de los Estatutos de AGAPA:

(d) En materia de promoción y comunicación:

(1º) La ejecución de trabajos de promoción, comunicación y divulgación de contenidos informativos o de sensibilización relacionados con el ámbito agrario y pesquero y de desarrollo rural.

(2º) La ejecución de actividades de fomento de la calidad de los productos agroalimentarios andaluces y de la participación en eventos promocionales.

Por otra parte, el C.P.G. establece en su apartado 3, los Objetivos Estratégicos (OE) y Operativos (OO) que deberán presidir y dar cobertura necesaria a la gestión de AGAPA durante los próximos años. Entre ellos está el OE 01-02. *“Diseñar y desarrollar iniciativas propias innovadoras para contribuir a potenciar la competitividad y sostenibilidad de la actividad agraria y pesquera y su industria asociada, un desarrollo territorial”*. Dentro del cual se contempla el OO 01-02-03 *“Fomentar un sector pesquero y acuícola sostenible, en el marco de la Política Pesquera Común (PPC) -OI FEMP-”*.

Conforme a lo establecido en la sección 2ª del Capítulo V de los Estatutos, las actividades que AGAPA desarrolle en el marco del citado C.P.G. se realizarán con arreglo al Plan de Acción Anual (en adelante el Plan o P.A.A.) de cada ejercicio, que recoge las actuaciones y tareas previstas para la anualidad de aplicación.

GÉNMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 2 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



El Objetivo Operativo antes citado, comprende, por su naturaleza y concepción, aquellas iniciativas relacionadas con la promoción, la información y la comunicación. Así, el P.A.A, aprobado en Consejo Rector de la Agencia de fecha 20 de febrero de 2023, incluye en el marco del citado objetivo, dentro de la *actuación 23-01-02.03.03 - “Mejora de la organización de mercados de los productos de la pesca y la acuicultura”*, el *proyecto 23-01-02.03.03.484* denominado, de forma específica, *“Diseño y ejecución de campañas de promoción de la pesca y la acuicultura”*, que recogerá entre otros el *subproyecto 23-01-02.03.03.484.05 “Acciones de Promoción de los productos de la pesca y la acuicultura a través de la Gastronomía”*.

Entre las *tareas* previstas a desarrollar dentro del citado *subproyecto*, se encuentra la realización de una acción de promoción de los productos procedentes de la pesca y la acuicultura andaluzas a través de la gastronomía dirigida a estudiantes de cocina en Andalucía. Concretamente al alumnado de segundo curso del Grado Superior de Dirección de Cocina y Certificado Profesional Nivel 2 y 3.

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (en adelante la Consejería), considera entre sus objetivos prioritarios la realización de campañas de comunicación y promoción para sensibilizar a la población andaluza de las consecuencias del comercio y consumo de especies pesqueras que no han alcanzado la talla mínima biológica establecida legalmente (inmaduros). Asimismo, otra de las líneas de actuación prioritarias, recogidas en el programa de comercialización del Plan de Modernización del Sector Pesquero Andaluz, es aumentar el grado de conocimiento de los operadores del sector y de los consumidores sobre la normalización y el etiquetado de los productos pesqueros, con el fin de conseguir en las pescaderías tradicionales andaluzas una amplia implantación del etiquetado y concienciar a los consumidores de la importancia de informarse, a través de la etiqueta, de los productos pesqueros que adquieren. Todo ello garantiza la trazabilidad y la calidad del producto que se expone para su venta.

Otro eje de actuación prioritario de esta Consejería ha sido la promoción del consumo de los productos pesqueros procedentes de la pesca extractiva y de la acuicultura sostenibles de Andalucía.

Estas actuaciones se encuentran asimismo cofinanciadas por el Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca (FEMP) del que AGAPA es Órgano Intermedio de Gestión (OIG) designado por la Dirección General de Ordenación Pesquera de la Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente en calidad de Autoridad de Gestión del FEMP para España con fecha de 14 de Marzo de 2017, siendo este nombramiento “... vigente desde su firma hasta el Cierre del Programa operativo y con efectos retroactivos desde el 1 de enero de 2014, en los términos en que esta retroactividad se aplica a dicho programa operativo según el Reglamento (UE) N°1303/2013”.

Las competencias de AGAPA como OIG del FEMP son asumidas por la Subdirección General de Control e Inspección Agroalimentaria, según lo recogido en el “Procedimiento de AGAPA Manual de gestión y verificación de las actuaciones directas financiadas por el FEMP P SG – 01 – 00 aprobado por Instrucción AGAPA 1/2017 de 26 de enero, por la que se aprueba la versión 00 del Procedimiento de la Agencia de

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 3 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



gestión Agraria y Pesquera de Andalucía: Manual de gestión y verificación de las actuaciones directas financiadas por el FEMP (PSG-01)”.

Los trabajos descritos se enmarcan dentro del “Plan Plurianual de Actuaciones de Promoción y Divulgación en el Sector Pesquero y Acuícola 2017-2020” donde se recogen las líneas de actuación y trabajos que la Dirección General de Pesca y Acuicultura considera necesarios acometer dentro del ámbito de la comercialización pesquera y acuícola para dicho período de vigencia del Reglamento (UE) n.º 508/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de mayo de 2014, relativo al FEMP.

Así, dentro de la operación “Actuaciones de promoción de la comercialización y transformación de los productos de la pesca y la acuicultura” se enmarca el siguiente proyecto:

Proyecto	Código de operación	Código GEA	Código APLIFEMP
Acción de promoción de los productos de la pesca y la acuicultura andaluza a través de la gastronomía dirigida a estudiantes de cocina de Andalucía: <i>“Campus Gastronómico del Mar a la Mesa”</i>	G1353513V10001	531AND90010	531AND90010

Con el desarrollo de esta acción promocional, se pretende 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. Concretamente serán destinatarios de la acción 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. La relación de centros en los que se cursan estos niveles de estudio, queda recogida en documento Anexo 1 al Pliego de Prescripciones Técnicas de la licitación de la que es objeto la presente Memoria. Este alumnado, a diferencia de aquellos que cursan los grados medios y/o certificado profesional de nivel inferior a los indicados, cuenta con un nivel de conocimiento más avanzado lo que les permitirá un mejor aprovechamiento de la actividad. Para garantizar la participación en la acción, se ha comenzado a establecer protocolos de colaboración entre esta Agencia y las Escuelas andaluzas que imparten los niveles educativos anteriormente citados. En lo que se refiere a la selección del alumnado será responsabilidad de cada uno de los centros.

Los objetivos específicos que se persiguen con esta acción promocional son los que se detallan a continuación:

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 4 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- 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.

6. TIPO DE CONTRATO.

Contrato de **Servicios**.

Contrato **NO sujetos a regulación armonizada**, según los umbrales estipulados en el art. 22.1.c), de la LCSP, al tratarse de servicios específicos enumerados en el anexo IV de la LCSP.

Contrato **administrativo**.

7. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

Procedimiento **Abierto Ordinario**.

De acuerdo a lo estipulado en el artículo 131 de la LCSP.

8. DIVISIÓN EN LOTES DEL OBJETO DEL CONTRATO.

NO

Justificación de motivos válidos para la no división en lotes:

No se considera procedente la distribución en lotes dado que se trata de trabajos cuya mayor eficacia se produce al realizarlos en su totalidad y para los que un fraccionamiento podría conllevar el riesgo de socavar la coherencia del diseño de la acción promocional sin por ello suponer un menor coste para la Agencia. Además, un posible fraccionamiento de la licitación podría limitar la concurrencia de las empresas licitadoras al provocar el desistimiento de muchas de ellas por tratarse de lotes de importes menores poco atractivos para las empresas del sector.

Todo ello se encuentra justificado en base a lo establecido en el artículo 99.3 b) de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, al suponer la división en lotes una dificultad para la correcta ejecución del contrato, desde el punto de vista técnico, o desde un punto de vista operativo.

9. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución se extenderá desde la fecha de formalización del contrato hasta el 31 de octubre de 2023, no existiendo posibilidad de prórroga.

Plazos parciales:

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 5 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



1. Plan estratégico de captación, dinamización y difusión on line: La empresa que resulte adjudicataria deberá presentar en un plazo máximo de 7 días desde la formalización del contrato un plan estratégico de captación, dinamización y difusión on line, en base a lo estipulado en el apartado 5.3.2 del PPT, para su aprobación por parte de AGAPA.
2. Encuesta de Satisfacción: La empresa que resulte adjudicataria deberá presentar una propuesta de encuesta de satisfacción una semana (7 días) antes del inicio del Campus, para su aprobación por parte de AGAPA, que permita valorar al alumnado la acción formativa, de acuerdo a lo estipulado en el apartado 4.2.4 del PPT.
3. Entrega al alumnado del contenido teórico, materiales, recursos, etc: La empresa que resulte adjudicataria deberá hacer entrega, al alumnado finalmente participante, del contenido teórico, materiales, recursos, etc de los seminarios y talleres, en formato digital, 72h antes del comienzo del Campus, según lo dispuesto en los apartados 4.2.1 y 4.2.2 del PPT,
4. Material promocional: La empresa que resulte adjudicataria, deberá hacer entrega, 72h antes del comienzo del Campus, de todas las piezas de material promocional producido, en cada una de las sedes donde se impartirán las acciones de formación, de acuerdo a lo estipulado en el apartado 5.2.2 del PPT.
5. Póliza de Seguros: La empresa que resulte adjudicataria deberá presentar documentación acreditativa de la existencia de una póliza de seguro para las distintas acciones de la acción promocional al menos 48 h. antes del inicio del Campus, de acuerdo a lo estipulado en el apartado 8 del PPT.
6. Vídeo Resumen diario: La empresa que resulte adjudicataria deberá presentar antes de las 09:30 horas del día siguiente al de su grabación, un vídeo resumen de 1 minuto aproximado de duración de cada una de las jornadas del campus, de acuerdo a lo estipulado en el apartado 5.3.3 del PPT.
7. Edición y producción de un vídeo resumen de la acción promocional en su conjunto: La empresa que resulte adjudicataria deberá entregar un vídeo resumen de la acción promocional en su conjunto antes de las 14 horas del día siguiente al de la clausura del Campus, de acuerdo a lo estipulado en el apartado 5.3.3 del PPT.
8. Libro Recetario: La empresa que resulte adjudicataria deberá hacer entrega, en soporte digital, del libro recetario con las recetas propuestas por el alumnado en un plazo máximo de 10 días desde la finalización del Campus, de acuerdo a lo estipulado en los apartado 4.2.2 y 5.2.2.
9. Memoria Final: La empresa que resulte adjudicataria deberá hacer entrega de una memoria final o dossier informativo, de acuerdo a lo estipulado en el apartado 7 del PPT, en los 10 días siguientes a la finalización del Campus.

10. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

El presupuesto base de licitación es de **CUATROCIENTOS VEINTISEIS MIL DOSCIENTOS SETENTA EUROS CON TREINTA Y CUATRO CÉNTIMOS DE EURO (426.270,34 €) 21% IVA INCLUIDO.**

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 6 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



CONCEPTOS	IMPORTES (EUROS)
COSTES DIRECTOS ESTIMADOS	279.231,63
Organización de actos institucional de presentación y clausura	34.780,00
Diseño, organización y ejecución del programa del Campus	64.200,00
Logística	142.044,80
Infraestructura, material y equipamiento	16.718,83
Imagen del Campus y Plan de Comunicación	9.168,00
Recursos humanos	12.320,00
COSTES INDIRECTOS ESTIMADOS	2.600,00
Costes indirectos estimados	2.600,00
OTROS EVENTUALES GASTOS CALCULADOS PARA SU DETERMINACIÓN	70.457,91
Gastos generales (5%)	17.614,48
Beneficio Industrial (15%)	52.843,43
TOTAL BASE IMPONIBLE	352.289,54
IVA 21%	73.980,80
TOTAL PRESUPUESTO ESTIMADO LICITACIÓN	426.270,34

La determinación del presupuesto base de licitación se ha determinado teniendo en cuenta un estudio de mercado realizado a una muestra de las empresas del sector.

11. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato asciende a **TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y NUEVE EUROS CON CINCUENTA Y CUATRO CÉNTIMOS DE EURO (352.289,54 €)**

Para calcular el valor estimado se ha tenido en cuenta el presupuesto base de licitación y la NO posibilidad de prórroga ni ninguna otra circunstancia del artículo 101 LCSP.

12. REVISIÓN DE PRECIOS.

NO

13. RÉGIMEN DE ABONO DEL PRECIO.

Pago único; 1 Factura, correspondiente al 100% del importe de adjudicación: A la finalización de la acción promocional, cumplidas las prestaciones previstas de conformidad.

14. FINANCIACIÓN.

IMPORTE	PARTIDA PRESUPUESTARIA	ANUALIDAD	DENOMINACIÓN
426.270,34 €	1439122000.G/71X/60909/00.G1353513V10001 2017000202	2023	Otro Inmovilizado Inmaterial



La financiación se realizará con Fondos FEMP, dentro de la Medida/Categoría de Gasto G1353513V1.

La tasa de Cofinanciación es del 75% UE.

Tramitación del gasto: ordinaria

Proyecto de inversión: 2017000202

Código operación: G1353513V10001

Código GEA: 531AND90010

Código APLIFEMP: 513AND90010

15. PUBLICIDAD.

Perfil del Contratante de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de la Junta de Andalucía.

16. PROPUESTA DE CRITERIOS DE SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA

La solvencia económica y financiera podrá acreditarse mediante la clasificación en el grupo/subgrupo indicado en el apartado 1, correspondiente al CPV principal indicado en el apartado 3 de la presente memoria, o por los medios que se indican en el apartado 2, que tendrán el carácter de alternativos.

1. Clasificación

1. Grupo o subgrupo de clasificación y categoría de clasificación del contrato

Clasificación RD 773/2015

Grupo: L

Subgrupo: L-5 (Organización y promoción de congresos, ferias y exposiciones)

Categoría: 3, cuando la cuantía del contrato (valor estimado) sea igual o superior a 300.000 euros e inferior a 600.000 euros.

2. Criterios de selección relativos a la solvencia económica y financiera del empresario

La acreditación de la solvencia económica y financiera se realizará por los medios que se señalan a continuación que tendrán el carácter de alternativos:

2.1 Volumen anual de negocios, de la persona licitadora o candidata que, referido al año de mayor volumen de negocio de los tres últimos concluidos deberá ser al menos de una vez y media el valor estimado del contrato, esto es, **528.434,31 €**, QUINIENTOS VEINTIOCHO MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y CUATRO EUROS CON TREINTA Y UN CÉNTIMOS DE EURO (IVA EXCLUIDO).

El volumen anual de negocios de la persona licitadora se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil.

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 8 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



2.2. Patrimonio neto, según el balance correspondiente al último ejercicio económico de las cuentas anuales aprobadas deberá superar el 20 por 100 del valor estimado del contrato, esto es **85.254,07 €** OCHENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO EUROS CON SIETE CÉNTIMOS (IVA INCLUIDO).

El patrimonio neto de la persona licitadora se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas correspondientes al último ejercicio para el que esté vencida la obligación de aprobar las cuentas anuales, y depositadas en el Registro Mercantil u oficial que corresponda; si no lo estuvieran, deben presentarlas acompañadas de la certificación de su aprobación por el órgano de administración competente.

El depósito de las cuentas anuales se acreditará mediante certificación del depósito de cuentas anuales expedido por el Registro Mercantil o administrativo competente.

El servicio proponente entiende que los citados criterios son los más adecuados para el contrato por su viabilidad, objetividad y eficacia en la comprobación de la solvencia económica y financiera de la empresa adjudicataria, de cara a la buena ejecución de los servicios objeto de contrato.

17. PROPUESTA DE CRITERIOS DE SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL

La solvencia técnica o profesional podrá acreditarse por la clasificación e en el grupo/subgrupo indicado en el apartado 1, correspondiente al CPV principal indicado en el apartado 3 de la presente memoria, o por los medios que se indican en el apartado 2, que tendrán el carácter de acumulativos.

1 Clasificación

1. Grupo o subgrupo de clasificación y categoría de clasificación del contrato

Clasificación-del RD 773/2015

Grupo: L

Subgrupo: L-5 (Organización y promoción de congresos, ferias y exposiciones)

Categoría: 3, cuando la cuantía del contrato (valor estimado) sea igual o superior a 300.000 euros e inferior a 600.000 euros.

2. Criterios de selección relativos a la solvencia técnica o profesional del empresario

La solvencia técnica o profesional se acreditará por los medios que se señalan a continuación, que tendrán carácter acumulativo:

2.1. Relación de los principales servicios realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, indicando su importe, fechas y destinatario público o privado de los mismos, acompañada de los documentos acreditativos correspondientes. Los servicios efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un comprador privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 9 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación ; en su caso, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente.

El periodo para tener en consideración los servicios realizados será el de los cuatro últimos años.

Como consecuencia del contexto de crisis sanitaria, económica y social provocado por la pandemia de COVID-19, se ha producido un notable decrecimiento en la actividad económica dando lugar a una menor actividad en el sector. Por ello, se estima conveniente a tener en consideración los servicios realizados en el periodo de los cuatro últimos años.

Se exige que el importe anual acumulado sin incluir impuestos en el año de mayor ejecución sea igual o superior al **70 % del valor estimado del contrato**, esto es **246.602,68 €** (IVA NO INCLUIDO), en servicios de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato.

Para determinar que un trabajo o servicio es de igual o similar naturaleza al que constituye el objeto del contrato, se atenderá a los cinco primeros dígitos de los respectivos códigos de la CPV.

2.2 Declaración indicando equipo técnico del que dispondrá para la ejecución del contrato.

Las empresas deberán contar como mínimo con un equipo humano compuesto por los siguientes profesionales.

- 2 Profesionales del sector de la gastronomía y la organización de eventos de comunicación y RRPP. Mínimo 3 años de experiencia.
- 2 Periodistas con conocimiento del sector gastronómico. Mínimo 3 años de experiencia.
- 1 Presentador/a con dotes comunicativas y con conocimientos de la gastronomía andaluza, así como de los productos pesqueros y acuícolas de nuestra Comunidad Autónoma, para la conducción – presentación acto inauguración de la acción de promoción.
- 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 la impartición de las actividades tanto teóricas como prácticas. En atención al número de destinatarios, la temporalidad y estructura del Campus (apartado 3 del PPT) así como a los requisitos a tener en cuenta por parte de las licitadoras a la hora de elaborar su propuesta de programación de seminarios (apartado 4.2.1 del PPT) y talleres (apartado 4.2.2), se considera que las empresas deberán contar como mínimo de 4 profesionales para la impartición de las actividades.
- Profesionales de la cocina (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, para la impartición de las actividades de cocina y gastronomía

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 10 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



programadas. En atención al número de destinatarios, la temporalidad y estructura del Campus (apartado 3 del PPT) así como a los requisitos a tener en cuenta por parte de las licitadoras a la hora de elaborar su propuesta de programación de seminarios (apartado 4.2.1 del PPT) y talleres (apartado 4.2.2), se considera que las empresas deberán contar como mínimo de 6 profesionales de la cocina para la impartición de las actividades.

La declaración habrá de venir acompañada de CV de cada uno, firmado por ellos, con detalle de las titulaciones académicas y profesionales, y las empresas que los emplearon, puesto y periodo en que estuvieron.

Las empresas de nueva creación, entendiéndose por tal aquellas empresas con una antigüedad inferior a cinco años, acreditarán su solvencia en base a la Declaración indicando equipo técnico del que dispondrá para la ejecución del contrato tal y como establece el artículo 90.4 LCSP.

Otros requisitos:

Nombres y cualificación profesional del personal responsable de ejecutar la prestación: salvo que ya hubieran sido aportados para la acreditación del criterio de adjudicación relativo a la mayor cualificación del personal técnico adscrito a la ejecución del contrato. Deberá aportarse relación nominal de los profesionales del sector de la gastronomía y la organización de eventos de comunicación y RRPP y de los periodistas, que deberán cumplir los requisitos señalados en el criterio 2.2. de solvencia, acompañada de CV de cada uno, firmado por ellos, con detalle de las titulaciones académicas y profesionales, y las empresas que los emplearon, puesto y periodo en que estuvieron.

Compromiso de dedicación de los medios personales y/o materiales suficientes para la ejecución, con relación detallada de los mismos: Sí, se aportará compromiso de dedicación relativo al equipo técnico indicado en el criterio 2 de solvencia.

En caso afirmativo señalar si:

- Obligación esencial a efectos del artículo 211 LCSP: SI
- Penalidades en caso de incumplimiento: NO

Los criterios de solvencia técnica o profesional elegidos permiten conocer la capacidad técnica de las licitadoras para llevar a cabo un proyecto de las características del que se licita, el cual requiere una necesaria especialización y experiencia, y de este modo garantizar la buena ejecución de los trabajos tal y como se recoge en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

El umbral de cumplimiento utilizado se ha seleccionado al considerar que se trata de una proporción suficiente para acreditar la solvencia técnica de una empresa del sector, incluyendo a empresas de menor magnitud aunque con una capacidad profesional suficiente para la ejecución del contrato, especialmente en un contexto de crisis sanitaria, económica y social provocado por la pandemia de COVID-19.

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 11 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



18. PROPUESTA DE CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

SI.

1) Medidas sobre el reciclado y gestión de residuos. La empresa adjudicataria vendrá obligada a responsabilizarse de realizar una recogida selectiva de los residuos generados durante los seminarios y talleres, actos de inauguración, clausura, etc., en los cuales se desarrolle cocina en vivo, manipulación de productos frescos, catas, degustaciones, etc, para su posterior reciclaje a través de la instalación de contenedores selectivos perfectamente señalizados y visibles. El objetivo de esta condición de ejecución es fomentar la sostenibilidad en el empleo de recursos, valores que defiende la acción promocional. Para acreditar el cumplimiento de esta condición de ejecución, la empresa adjudicataria deberá incluir en la memoria final confirmación de haber realizado estos procedimientos. Se justifica esta propuesta en base a la vinculación de la condición especial al objeto del contrato. Su aplicación se considera repercutirá positivamente en la calidad del servicio que constituye el objeto del contrato, minimizando los efectos negativos de la no recogida selectiva de residuos, garantizando su recogida selectiva y posterior reciclaje, logrando una mayor concienciación de los proveedores y mejorando, en definitiva, la imagen que se proyectará en los destinatarios finales de la acción.

2) Condición especial de ejecución relativa a la obligación del contratista de someterse a la normativa nacional y de la Unión Europea en materia de protección de datos. La condición especial relativa a la obligación del contratista de someterse a la normativa nacional y de la Unión Europea en materia de protección de datos tiene el carácter de obligación contractual esencial de conformidad con lo dispuesto en la letra f) del apartado 1 del artículo 211.

19. CLASIFICACIÓN DE LAS ENTIDADES PARTICIPANTES. No obligatoria

20. GARANTÍA.

SI. Definitiva: 5 % del precio final ofertado (excluido el IVA). Conforme establece el art. 107 LCSP. Dicha garantía podrá se prestará preferentemente mediante retención en el precio. No obstante la persona contratista tras recibir el requerimiento de documentación previa a la adjudicación tendrá la facultad de constituir la garantía en efectivo, valores, mediante aval o seguro de caución así como que un porcentaje de la misma sea constituida mediante estos medios y el resto, mediante retención en el precio, debiendo aportarse la documentación justificativa de la constitución en la forma y plazos legalmente previstos junto con el resto de documentación previa a la adjudicación solicitada.

Forma: Mediante retención en los documentos contables de pago de la única o varias facturas que se presenten, hasta alcanzar el importe total de la garantía.

Condiciones: La persona contratista deberá aportar solicitud para que se le retenga del pago dicha garantía.

Plazo de garantía: 15 días a contar desde la finalización de los trabajos de conformidad.

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 12 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



21. PROPUESTA DE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

21.1. Criterios de adjudicación ponderables en función de un juicio de valor: Valorado en un 49%. (MÁXIMO 49 PUNTOS)

1. Organización y ejecución de un acto de presentación institucional. Valorado en un 6% Máximo 6 puntos.

- **Localización:** Valorado en 1%. Máximo 1 puntos.
 - Se valorará que la localización propuesta se ubique en un lugar singular o emblemático, en una ciudad andaluza, relacionado con el fondo temático del campus, cercano a lugares relacionados con la pesca o la acuicultura preferiblemente en la zona litoral, asociado a un puerto. Valorado en 1%. Máximo 1 puntos.
- **Espacio para presentaciones, demostraciones culinarias y degustación:** Valorado en 3%. Máximo 3 puntos.
 - Se valorará la creatividad y originalidad de la oferta presentada a nivel estético, en todos los elementos y recursos gráficos, materiales y línea estética. Valorado en 1%. Máximo 1 punto.
 - Se valorará el impacto visual dentro de la localización propuesta. Su atractivo en cuanto a diseño, que capte la atención del público invitado, etc. Valorado en 1%. Máximo 1 punto.
 - Se valorará la identificación con los objetivos de la acción promocional. Valorado en 1%. Máximo 1 punto.
- **Muestra culinaria:** Valorado en un 2%. Máximo 2 puntos.
 - Se valorará, en los chefs ponentes, su experiencia en la cocina tradicional y de vanguardia basada en los productos pesqueros / acuícolas de origen andaluz, así como su participación en eventos de similares características, en congresos gastronómicos y su procedencia de restaurantes con reconocimientos tales como Sol Repsol, Bib Gourmand, o / y estrellas Michelin. Valorado en un 2%. Máximo 2 puntos.

2. Diseño, organización y ejecución del programa del Campus. Valorado en un 35% Máximo 35 puntos.

- **Seminarios** Valorado en 13%. Máximo 13 puntos.
 - Se valorará la originalidad en la presentación de contenidos: la participación/colaboración de empresarios y/o representantes de organizaciones u otras entidades del sector para exponer experiencia y/o comentar parte del contenido del seminario, el uso de productos de la pesca frescos, uso de elementos audiovisuales u otros recursos tecnológicos que amenicen la presentación de contenidos, etc. Valorado en un 5% Máximo 5 puntos.

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 13 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Se valorará la experiencia de los ponentes en acciones de similares características y la formación profesional y/o conocimientos demostrados en la materia en cuestión. Valorado en un **3% Máximo 3 puntos**.
- En los chefs ponentes: se valorará el grado de conocimiento de los productos pesqueros y/o acuícolas, su experiencia gastronómica fundamentada en estos, así como su participación en eventos de similares características, en congresos gastronómicos y su procedencia de restaurantes con reconocimientos tales como Sol Repsol, Bib Gourmand o/y estrellas Michelin. Valorado en un **5% Máximo 5 puntos**
- **Talleres. Valorado en 13%. Máximo 13 puntos.**
 - Se valorará la originalidad en la presentación de contenidos: la participación/colaboración de empresarios y/o representantes de organizaciones u otras entidades del sector para exponer experiencia y/o comentar parte del contenido del taller, el uso de productos de la pesca frescos, uso de elementos audiovisuales u otros recursos tecnológicos que amenicen la presentación de contenidos, etc. Valorado en un **5% Máximo 5 puntos**.
 - Se valorará la experiencia de los ponentes en acciones de similares características y la formación profesional y/o conocimientos demostrados en la materia en cuestión. Valorado en un **3% Máximo 3 puntos**.
 - En los chefs ponentes, se valorará el grado de conocimiento de los productos pesqueros y/o acuícolas, su experiencia gastronómica fundamentada en estos, así como su participación en eventos de similares características, en congresos gastronómicos y su procedencia de restaurantes con reconocimientos tales como Sol Repsol, Bib Gourmand o/y estrellas Michelin. Valorado en un **5% Máximo 5 puntos**
- **Visitas. Valorado en 9%. Máximo 9 puntos.**
 - Se valorará la originalidad en la presentación de contenidos: la participación/colaboración de empresarios y/o representantes de organizaciones u otras entidades del sector para exponer experiencia y/o comentar parte del contenido de la visita. Valorado en un **5% Máximo 5 puntos**.
 - En la visita a restauración se valorará el grado de conocimiento de los productos pesqueros y/o acuícolas y la experiencia gastronómica fundamentada en estos del chef – propietario del establecimiento. Así como el reconocimiento del restaurante visitado mediante menciones tales como Sol Repsol, Bib Gourmand o/y estrellas Michelin. Valorado en un **4% Máximo 4 puntos**.

3. Imagen de la acción promocional “Campus Gastronómico del Mar a la Mesa.”. Valorado en un 8% Máximo 8 puntos.

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 14 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Adecuación a los objetivos y público objetivo de la acción promocional definidos en el PPT (apartado 2) Valorado en un **4% Máximo 4 puntos**.
- Atractivo, impacto y eficacia en cuanto a la transmisión y coherencia con los principios que rigen la esencia de la acción promocional, definidos en el PPT (apartado 5.3.1). Valorado en un **4% Máximo 4 puntos**.

Para la evaluación numérica de estos criterios ponderables en función de un juicio de valor, se tomará como base una calificación desde el 0 al 10 y, posteriormente, se ponderará al peso específico de cada uno de los criterios y subcriterios.

La Calificación será:

0 = MUY DEFICIENTE O NO SE PUEDE VALORAR

2 = DEFICIENTE

4 = INSUFICIENTE

6 = CORRECTO

8 = MUY BIEN

10 = EXCELENTE

21.2. Criterios de adjudicación valorados mediante la aplicación de fórmulas: Valorado en un 51%. (MÁXIMO 51 PUNTOS)

1. Proposición económica. Valorado en un **47%. (MÁXIMO 47PUNTOS)**

La máxima puntuación (48 puntos) la obtendrá la oferta económica más baja.

Se aplicará la siguiente fórmula para la obtención de la puntuación (X) del resto de ofertas económicas (Of) admitidas:

$$X=(OMB \times Max)/Of$$

siendo,

Max= Puntuación máxima de la proposición económica

OMB= Oferta económica Más Baja (en euros)

Of= Oferta económica de la empresa (en euros)

2. Criterio cualitativo relativo a la cualificación del personal adscrito a la ejecución del contrato Valorado en un **4%(MÁXIMO 4 PUNTOS)**.

Experiencia adicional de los medios personales adscritos al contrato. Se valorará la experiencia adicional de las personas adscritas al contrato propuestas para los perfiles indicados en la siguiente tabla cuando acrediten al menos dos años adicionales a los 3 años mínimos de experiencia requeridos en el punto 2.2 del apartado 17 de solvencia técnica (equipo técnico del que dispondrá para la ejecución del contrato). Valorado en un **4%. (MÁXIMO 4 PUNTOS)** Se otorgará 1 PUNTO por cada perfil que acredite los dos años de experiencia adicional.

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 15 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



NÚMERO	PERFIL	AÑOS DE EXPERIENCIA MÍNIMO EN EL PERFIL	AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL PERFIL VALORABLES
2	Profesionales del sector de la gastronomía y la organización de eventos de comunicación y RRPP.	Mínimo 3 años	Mínimo 5 años
2	Periodistas con conocimiento del sector gastronómico.	Mínimo 3 años	Mínimo 5 años

A tales efectos, deberá presentarse currículum vitae de cada uno de los miembros del equipo de trabajo debidamente firmado por ellos, con detalle de las titulaciones académicas y profesionales, y las empresas que los emplearon, puesto y periodo en que estuvieron.

Cumpliendo con lo dispuesto en el artículo 26 del Decreto Ley 3/21, de 16 de febrero, por el que se adoptan medidas de agilización administrativa y racionalización de los recursos para el impulso a la recuperación y resiliencia en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, se ha establecido un criterio de adjudicación que garantiza la adecuación de los medios personales adscritos al contrato, ya que la valoración de experiencia adicional asegura que el equipo técnico tenga un alto grado de conocimiento en los trabajos objeto del contrato, lo que afecta de modo determinante a la calidad de la ejecución del contrato.

Todos los criterios de adjudicación seleccionados ponen en valor la mejor relación calidad / precio a tenor de lo establecido del artículo 145.2 LCSP, considerando oportuna la elección de estos criterios para evaluar las características de los trabajos propuestos y su correcta adecuación, así como las condiciones de ejecución para cumplir con las especificaciones que se encuentran definidas en el PPT.

Igualmente y tal y como se indica en el artículo 145.4 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, al estar el presente contrato dentro de los contratos de servicios del ANEXO IV y que tienen por objeto prestaciones de carácter intelectual, los criterios relacionados con la calidad deberán representar, al menos, el 51 por ciento de la puntuación asignable en la valoración de las ofertas.

21.3. Documentación relativa a los criterios de adjudicación valorados mediante un juicio de valor

La propuesta a presentar por las empresas licitadoras deberá incluir, para su valoración en función de un juicio de valor, la siguiente documentación:

1.- Organización y ejecución de un acto de presentación institucional.

1.1.- La propuesta a presentar deberá incluir argumentación y detalle descriptivo relativo a la localización elegida.

1.2.- Plano con detalle de cotas tanto en planta como alzado (formato A3) que permitan comprobar claramente la distribución de los diferentes espacios que se mencionan en el PPT.

1.3.- Secciones y perspectivas generales con diferentes vistas (formato mínimo en A3), mediante imágenes en 3D que permitan una clara definición y comprensión del proyecto.

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 16 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



1.4.- Para la muestra culinaria, título y 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.

2.- Diseño, organización y ejecución del programa del Campus.

2.1.- Memoria argumental y descriptiva de la propuesta del programa del campus, con detalle de la metodología, calendario general, recursos y soportes didácticos, equipamientos necesarios para cada actividad, perfil del personal que impartirá cada actividad, etc.

2.1.1.- Seminarios: Habrá que detallar títulos, 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, colaboración de profesionales, etc. Además, se deberá incluir CV de los profesionales que impartirán los seminarios.

2.1.2.- Talleres: Habrá que detallar títulos, los medios materiales, audiovisuales, etc, 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, colaboración de profesionales, etc. Además, se deberá incluir CV de los profesionales que impartirán los talleres.

2.1.3.- Visitas didácticas: Habrá que detallar títulos, destino de la visita en los casos que proceda, incluyendo adecuada justificación del mismo, duración de la visita, colaboración de profesionales y Cv de los mismos, etc.

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

3.1.- Propuesta creativa de la imagen de la acción promocional, con su correspondiente argumentación.

Nota 1: La propuesta(DOCUMENTO PDF) tendrá una extensión máxima de 100 PAGINAS, con fuente arial, tamaño 11, interlineado 1,5 y márgenes de 2,5cm. No se tendrá en cuenta la información obrante en la información que excedan de las 100 páginas tope mencionadas anteriormente. Se considera que 100 páginas son suficientes para que las empresas licitadoras puedan presentar sus ofertas suficientemente detalladas para su posterior valoración, facilitando la concreción y claridad en la exposición de contenidos, tratando de evitar información o contenidos supérfluos no requeridos para la valoración de las ofertas.

Nota 2: no se valorarán las ofertas cuyo sobre número 2 no incluya toda la documentación detallada en el presente apartado.

Nota 3: en ningún caso la persona licitadora reflejará en la documentación del sobre número 2 referencia alguna ni documentación que deba incluirse en el sobre número 3, siendo causa de exclusión, si así lo hiciera.

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 17 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



22. UMBRAL MÍNIMO PARA CONTINUAR CON EL PROCESO SELECTIVO.

SI

Al objeto de garantizar un mínimo de calidad en la prestación del contrato, se considera oportuno establecer un umbral mínimo conforme al artículo 146.3 LCSP, de veinticinco (25) puntos, sobre el total de cuarenta y nueve(49) de la puntuación en el conjunto de los criterios en función de un juicio de valor, exigibles para poder continuar el licitador en el proceso selectivo.

Esto es importante ya que la naturaleza técnica de los servicios a prestar se configura como elemento indispensable para asegurar el correcto desarrollo de la prestación a contratar.

23. CONSIDERACIONES SOCIALES, ÉTICAS, LABORALES, AMBIENTALES O DE OTRO ORDEN.

SI

Como **condiciones especiales de ejecución**. Tal y como queda recogido en el punto 18 del presente documento.

24. SUBCONTRATACIÓN.

Determinadas partes o trabajos deberán ser ejecutadas directamente por la persona contratista o, en el caso de una oferta presentada por una unión de empresarios, por una participante en la misma: SÍ

En caso afirmativo, indicar dichas partes o trabajos: la persona contratista deberá ejecutar directamente los trabajos de “Director de proyecto”, “Coordinador de las acciones previstas”, “Memoria final”, descritos en el Pliego de Prescripciones Técnicas. La imposibilidad de subcontratar estos trabajos se justifica por la propia naturaleza del servicio que requiere una necesaria especialización y experiencia por parte de la empresa adjudicataria.

La persona contratista debe indicar en la oferta la parte del contrato que tenga previsto subcontratar:
NO

25. PENALIDADES.

SI

• Penalidades por cumplimiento defectuoso:

En el supuesto que se produzca incumplimiento defectuoso y se cumplan solo parte de las obligaciones previstas en el apartado 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas por causas imputables al adjudicatario, se penalizará conforme a lo siguiente:

- 1) **10%** del precio del contrato, excluido el IVA, por la NO presencia del logotipo FEMP en los espacios de la presentación institucional de la acción de promoción y/o de las sedes de la misma y/o en el material promocional que deberá diseñar y producir la empresa adjudicataria.

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 18 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- 2) **10%** del precio del contrato, excluido el IVA, por el NO uso de especies pesqueras andaluzas en los seminarios y/o talleres de cocina y gastronomía.
- 3) **10%** del precio del contrato, excluido el IVA, por la NO ejecución del acto de presentación institucional conforme a la propuesta presentada por la empresa adjudicataria.
- 4) **2%** del precio del contrato, excluido el IVA, por cada seminario, talleres y/o visitas didácticas NO ejecutadas conforme a la propuesta presentada por la empresa adjudicataria.

Las cuantías de cada una de estas penalidades no podrán ser superior al 10% del precio del contrato, IVA excluido, ni el total de las mismas superar el 50 % del precio del contrato.

- **Penalidades por demora en la ejecución parcial o total del plazo de ejecución:**

En el supuesto que se produzca demora en los plazos establecidos en el apartado 9 de la presente memoria, por causas imputables al adjudicatario, se penalizará conforme a lo siguiente:

1) Plan estratégico de captación, dinamización y difusión on line Presentación fuera del plazo máximo (7 días desde la formalización del contrato) de un plan estratégico de captación, dinamización y difusión on line, en base a lo estipulado en el apartado 5.3.2 del PPT, para su aprobación por parte de AGAPA.

Se aplicará una penalización del 2% por cada día de retraso en la entrega de la documentación, sobre el total de la factura en la que estén incluidos dichos trabajos realizados, con el límite establecido en el art. 193 de la LCSP.

2) Encuesta de Satisfacción: Presentación fuera del plazo (una semana antes del inicio del Campus) de una propuesta de encuesta de satisfacción que permita valorar al alumnado la acción formativa, de acuerdo a lo estipulado en el apartado 4.2.4 del PPT.

Se aplicará una penalización del 1% por cada día de retraso en la entrega de dicha propuesta, sobre el total de la factura en la que estén incluidos dichos trabajos realizados, con el límite establecido en el art. 193 de la LCSP.

3) Contenido teórico, materiales, recursos, etc de los seminarios y talleres: La entrega fuera del plazo (72h antes del comienzo del Campus) del contenido teórico, materiales, recursos, etc de los seminarios y talleres, en formato digital, a todo el alumnado participante, según lo dispuesto en los apartados 4.2.1 y 4.2.2 del PPT.

Se aplicará una penalización del 2% por cada día de retraso en la entrega de dicho contenido, sobre el total de la factura en la que estén incluidos dichos trabajos realizados, con el límite establecido en el art. 193 de la LCSP.

4) Material Promocional: demora en la entrega de cualquiera de las piezas de material promocional en cada una de las sedes donde se impartirán las acciones de formación, de acuerdo a lo estipulado en el apartado 5.2.2 del PPT.

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 19 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Se aplicará una penalización del 1% por cada día de retraso en la entrega del material, sobre el total de la factura en la que estén incluidos dichos trabajos realizados, con el límite establecido en el art. 193 de la LCSP.

5) Póliza de Seguros: demora en la entrega de la documentación acreditativa de la existencia de una póliza de seguro para las distintas acciones de la acción promocional.

Se aplicará una penalización del 2% por cada día de retraso en la entrega de la documentación, sobre el total de la factura en la que estén incluidos dichos trabajos realizados, con el límite establecido en el art. 193 de la LCSP.

6) Vídeo Resumen diario: demora en la entrega del vídeo resumen de 1 minuto aproximado de duración de cada una de las jornadas del campus, de acuerdo a lo estipulado en el apartado 5.3.3 del PPT.

Se aplicará una penalización del 1% por cada día de retraso en la entrega del material, sobre el total de la factura en la que estén incluidos dichos trabajos realizados, con el límite establecido en el art. 193 de la LCSP.

7) Edición y producción de un vídeo resumen de la acción promocional en su conjunto: demora en la entrega del vídeo resumen de la acción promocional en su conjunto, de acuerdo a lo estipulado en el apartado 5.3.3 del PPT.

Se aplicará una penalización del 1% por cada día de retraso en la entrega del material, sobre el total de la factura en la que estén incluidos dichos trabajos realizados, con el límite establecido en el art. 193 de la LCSP.

8) Libro Recetario: demora en la entrega del libro recetario con las recetas propuestas por el alumnado, en soporte digital, de acuerdo a lo estipulado en los apartados 4.2.2 y 5.2.2.

Se aplicará una penalización del 2% por cada día de retraso en la entrega del libro-recetario, sobre el total de la factura en la que estén incluidos dichos trabajos realizados, con el límite establecido en el art. 193 de la LCSP.

9) Memoria Final: demora en la entrega de una memoria final o dossier informativo, de acuerdo a lo estipulado en el apartado 7 del PPT.

Se aplicará una penalización del 2% por cada día de retraso en la entrega de dicha memoria, sobre el total de la factura en la que estén incluidos dichos trabajos realizados, con el límite establecido en el art. 193 de la LCSP.

- **Penalidades por incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución:**

1) 1% del precio del contrato, excluido el IVA por el NO cumplimiento de las condiciones especiales de ejecución.

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 20 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



26. PARÁMETROS OBJETIVOS PARA CONSIDERAR UNA OFERTA ANORMALMENTE BAJA.

Los parámetros objetivos en función de los cuales se apreciará, en su caso, que las proposiciones no pueden ser cumplidas como consecuencia de la inclusión de valores anormalmente bajos serán los siguientes:

1. Si valoración resultante de los criterios cualitativos es igual o inferior a 2 y la valoración relativa a los criterios evaluables mediante juicio de valor es inferior a 35, se considerarán anormalmente bajas aquellas ofertas que se encuentren en alguno de los siguientes supuestos:

1.1. Si concurre una sola persona licitadora cuya proposición cumpla la citada condición, la que sea inferior al presupuesto base de licitación en más de 25 unidades porcentuales.

1.2. Si concurren más de una persona licitadora que cumplan la citada condición:

- Cuando concurren dos personas licitadoras, la que sea inferior en más de 20 unidades porcentuales a la otra oferta.
- Cuando concurren tres personas licitadoras, las que sean inferiores en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. No obstante, se excluirá para el cómputo de dicha media la oferta de cuantía más elevada cuando sea superior en más de 10 unidades porcentuales a dicha media. En cualquier caso, se considerará desproporcionada la baja superior a 25 unidades porcentuales.
- Cuando concurren cuatro o más personas licitadoras, las que sean inferiores en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. No obstante, si entre ellas existen ofertas que sean superiores a dicha media en más de 10 unidades porcentuales, se procederá al cálculo de una nueva media sólo con las ofertas que no se encuentren en el supuesto indicado. En todo caso, si el número de las restantes ofertas es inferior a tres, la nueva media se calculará sobre las tres ofertas de menor cuantía.

2. Si valoración resultante de los criterios cualitativos es igual o inferior a 2 y la valoración relativa a los criterios evaluables mediante juicio de valor es igual o superior a 35, se considerará anormalmente baja si cumple además alguna de las siguientes condiciones:

2.1. Si concurre una sola persona licitadora cuya proposición cumpla la citada condición, cuando la oferta sea inferior al presupuesto base de licitación en más de 22 unidades porcentuales.

2.2. Si concurren más de una persona licitadora que cumplan la citada condición:

- Cuando concurren dos personas licitadoras, la que sea inferior en más de 20 unidades porcentuales a la otra oferta.
- Cuando concurren tres personas licitadoras, las que sean inferiores en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. No obstante, se excluirá para el cómputo de dicha media la oferta de cuantía más elevada cuando sea superior en más de

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 21 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



10 unidades porcentuales a dicha media. En cualquier caso, se considerará desproporcionada la baja superior a 22 unidades porcentuales.

- Cuando concurren cuatro o más personas licitadoras, las que sean inferiores en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. No obstante, si entre ellas existen ofertas que sean superiores a dicha media en más de 10 unidades porcentuales, se procederá al cálculo de una nueva media sólo con las ofertas que no se encuentren en el supuesto indicado. En todo caso, si el número de las restantes ofertas es inferior a tres, la nueva media se calculará sobre las tres ofertas de menor cuantía.

3. Si valoración resultante de los criterios cualitativos es superior a 2 y la valoración relativa a los criterios evaluables mediante juicio de valor es inferior a 35, se considerará anormalmente baja si cumple además alguna de las siguientes condiciones:

3.1. Si concurre una sola persona licitadora cuya proposición cumpla la citada condición cuando, la oferta sea inferior al presupuesto base de licitación en más de 19 unidades porcentuales.

- Si concurren más de una persona licitadora que cumplan la citada condición: Cuando concurren dos personas licitadoras, la que sea inferior en más de 20 unidades porcentuales a la otra oferta.
- Cuando concurren tres personas licitadoras, las que sean inferiores en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. No obstante, se excluirá para el cómputo de dicha media la oferta de cuantía más elevada cuando sea superior en más de 10 unidades porcentuales a dicha media. En cualquier caso, se considerará desproporcionada la baja superior a 19 unidades porcentuales.
- Cuando concurren cuatro o más personas licitadoras, las que sean inferiores en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. No obstante, si entre ellas existen ofertas que sean superiores a dicha media en más de 10 unidades porcentuales, se procederá al cálculo de una nueva media sólo con las ofertas que no se encuentren en el supuesto indicado. En todo caso, si el número de las restantes ofertas es inferior a tres, la nueva media se calculará sobre las tres ofertas de menor cuantía.

4. Si valoración resultante de los criterios cualitativos es superior a 2 y la valoración relativa a los criterios evaluables mediante juicio de valor es igual o superior a 35, se considerará anormalmente baja si cumple además alguna de las siguientes condiciones:

4.1. Si concurre una sola persona licitadora cuya proposición cumpla la citada condición cuando, la oferta sea inferior al presupuesto base de licitación en más de 16 unidades porcentuales.

4.2. Si concurren más de una persona licitadora que cumplan la citada condición:

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 22 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Cuando concurren dos personas licitadoras, la que sea inferior en más de 20 unidades porcentuales a la otra oferta.
- Cuando concurren tres personas licitadoras, las que sean inferiores en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. No obstante, se excluirá para el cómputo de dicha media la oferta de cuantía más elevada cuando sea superior en más de 10 unidades porcentuales a dicha media. En cualquier caso, se considerará desproporcionada la baja superior a 16 unidades porcentuales.
- Cuando concurren cuatro o más personas licitadoras, las que sean inferiores en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. No obstante, si entre ellas existen ofertas que sean superiores a dicha media en más de 10 unidades porcentuales, se procederá al cálculo de una nueva media sólo con las ofertas que no se encuentren en el supuesto indicado. En todo caso, si el número de las restantes ofertas es inferior a tres, la nueva media se calculará sobre las tres ofertas de menor cuantía.

27. OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

27.1. Tratamiento de datos personales y seguridad de la información

En el modelo de Pliego de de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP) recomendado por la comisión consultiva de contratación pública para la contratación de servicios financiados con fondos europeos mediante procedimiento abierto, en relación a la protección de datos personales se incluye una cláusula “12.3.2. Protección de datos” y un anexo “ANEXO XXII: TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES”. Cuando la ejecución del contrato requiera el tratamiento por parte del contratista de datos personales por cuenta del responsable del tratamiento (AGAPA) se deberá especificar en el citado anexo las características y el modo en que se llevará a cabo.

En atención a lo anterior, se incluye como documento adicional no firmable al expediente de contratación del que es objeto esta memoria, INFORME SOBRE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES Y SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN EN RELACIÓN A LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE PLATAFORMA DIGITAL Y LANDING PAGE, elaborado por el Delegado de Protección de Datos de la Agencia para el expediente de contratación CONTR 2022 692834, en el cual se plantea, en su página 11, una propuesta de contenido para el citado Anexo XII del PCAP, que consideramos sería de aplicación en el caso que nos ocupa.

27.2. Miembros de la mesa de contratación

- Vocal: Gemma Enríquez San Nicolás, Jefa de Servicio de Calidad y Promoción Agroalimentaria y Pesquera.
- Suplente: Leopoldo Gómez de Lara Caro, Jefe del Departamento de Calidad Agroalimentaria.

27.3. Obligación de tener suscrito seguro que cubra las responsabilidades que se deriven de la ejecución del contrato: Sí.

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 23 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



En su caso, términos del seguro: Seguro de responsabilidad civil, en los términos expuestos en el PPT

28. REGISTRO ADMINISTRATIVO DE REMISIÓN DE LAS FACTURAS DEL CONTRATISTA.

Están obligadas al uso de la factura electrónica las entidades relacionadas en el artículo 4 de la Ley 25/2013, de 27 de diciembre, que hayan entregado bienes o prestado servicios a la Administración de la Junta de Andalucía y a los entes indicados en el artículo 2.1 a), b), c) y d) de la presente Orden, sin perjuicio de lo regulado en la disposición transitoria. Se excluyen de dicha obligación las facturas cuyo importe sea de hasta 5.000 euros, y las emitidas por las personas o entidades proveedoras a los servicios en el exterior, hasta que dichas facturas puedan satisfacer los requerimientos para su presentación a través del Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas, y los servicios en el exterior dispongan de los medios y sistemas apropiados para su recepción en dichos servicios.

PUEF (Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas de la Comunidad Autónoma de Andalucía)

Las facturas deberán ser remitidas al siguiente código DIR3:

OFICINA CONTABLE	ÓRGANO GESTOR	UNIDAD TRAMITADORA
A01004456 - INTERVENCIÓN GENERAL	A01004613 - AGENCIA DE GESTIÓN AGRARIA Y PESQUERA DE ANDALUCÍA	GED017381 - PROYECTOS TÉCNICOS Y DE PROMOCIÓN

29. UNIDAD ENCARGADA DEL SEGUIMIENTO Y EJECUCIÓN ORDINARIA DEL CONTRATO.

Departamento de Calidad Agroalimentaria. Servicio de Calidad y Promoción Agroalimentaria y Pesquera.

30. PROPUESTA DE LA PERSONA RESPONSABLE DEL CONTRATO.

La Jefa de Servicio de Calidad y Promoción Agroalimentaria y Pesquera, Gemma Enríquez San Nicolás.

Vinculada a AGAPA: Si

31. PERSONAS QUE PARTICIPAN EN LA REDACCIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DEL CONTRATO (Pliego de Prescripciones Técnicas y otros documentos técnicos):

- Pablo Ávila Zaragoza. Departamento de Calidad Agroalimentaria.
- Leopoldo Gómez de Lara Caro. Jefe del Departamento de Calidad Agroalimentaria

LA JEFA DE SERVICIO DE CALIDAD Y PROMOCIÓN AGROALIMENTARIA Y PESQUERA
Fdo: Gemma Enríquez San Nicolás

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 24 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ANEXO I

INFORME INSUFICIENCIA DE MEDIOS

Para alcanzar los objetivos previstos, se hace necesaria la contratación de la 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.

AGAPA no cuenta con la posibilidad de gestionar una solución integrada a las necesidades implícitas en el objeto del contrato ya que no dispone de los medios personales y materiales propios suficientes para atender esta necesidad, resultando esencial la contratación del servicio externo de una empresa especializada.

AGAPA no cuenta con la posibilidad de gestionar una solución integral para cubrir las necesidades implícitas en el Pliego de Prescripciones Técnicas. La complejidad que conlleva un proyecto “llave en mano” de una acción de promoción de esta naturaleza requiere:

- Asistencia y gestión técnica para la correcta ejecución de la acción promocional.
- Infraestructura necesaria, incluyendo recursos materiales específicos (alojamiento, transporte y desplazamiento, materias primas, menaje, mobiliario y audiovisuales no disponibles, etc...) para la realización de las actividades.
- Montaje y desmontaje de las diferentes actividades que constituyen la acción promocional.
- Diseño y producción de material divulgativo y promocional.

Dado que AGAPA no cuenta con los medios personales y materiales propios suficientes para atender esta necesidad, resulta esencial la contratación del servicio externo de una empresa especializada, que disponga de personal con la cualificación y la experiencia profesional específica dentro de este ámbito, así como la capacidad de desplazamiento al lugar de ejecución de los trabajos, con los recursos humanos y técnicos necesarios para el desarrollo de las acciones de promoción y supervisión de que el proyecto se esté ejecutando según las especificaciones recogidas en los pliegos, la resolución de imprevistos o necesidades que puedan surgir, etc.

LA JEFA DE SERVICIO DE CALIDAD Y PROMOCIÓN AGROALIMENTARIA Y PESQUERA

Fdo Gemma Enríquez San Nicolás

GENMA-MARIA ENRIQUEZ SAN-NICOLAS		30/05/2023 12:09:57	PÁGINA: 25 / 25
VERIFICACIÓN	NJyGwje13oyaJ752XRJX8a86VU6eiY	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	