

PLIEGO DE CLAÚSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS PARA EL DISEÑO Y DEFINICIÓN DE ITINERARIOS GASTRONÓMICOS TURÍSTICOS, EN EL MARCO DEL PLAN DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL TURISMO GASTRONOMICO DE ASTURIAS

1- OBJETO

El objeto del presente pliego es definir las características técnicas para la contratación de los servicios destinados al diseño y definición de al menos un itinerario gastronómico turístico por cada una de las 15 comarcas turísticas en las que se organiza el Principado de Asturias (se adjunta Anexo I con el listado de las mismas en el pliego de cláusulas técnicas), así como un itinerario gastronómico regional integrador con aptitudes para su comercialización internacional conforme al Acuerdo adoptado el 18 de Septiembre de 2009 por la Comisión de Seguimiento del Convenio de Colaboración suscrito entre el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, la Consejería de Cultura y Turismo del Principado de Asturias, la Federación Asturiana de Concejos, las Cámaras de Comercio de Oviedo, Gijón y Avilés y la Federación Asturiana de Empresarios, todo ello según las condiciones señaladas en el presente Pliego, en el de prescripciones técnicas y las que se señalen en la oferta adjudicataria.

Este pliego de cláusulas administrativas, junto al pliego de prescripciones técnicas, revisten carácter contractual por lo que serán firmados por la persona natural o jurídica que resulte adjudicataria con la formalización del contrato.

2.- NATURALEZA Y REGIMEN JURÍDICO

El contrato objeto de la presente licitación, es un contrato de naturaleza privada que la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público, en su artículo 10, califica como de Servicios y se adjudicará conforme a las normas contenidas en esa misma norma y las estipulaciones establecidas en los presentes pliegos.

El Presidente de la Federación Asturiana de Concejos, como órgano de contratación de la Entidad, ostenta la prerrogativa legal de interpretar el contrato, resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento, modificarlo por razón de interés público o acordar su resolución dentro de los límites y con sujeción a los requisitos y efectos señalados en la Ley. Estas facultades se entienden sin perjuicio de la obligada audiencia al contratista y de la responsabilidad e indemnizaciones a que hubiere lugar.

La persona natural o jurídica adjudicataria del contrato se somete, en lo no recogido en el presente Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en el de prescripciones técnicas a los preceptos de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público, al Real Decreto 1098/2001 de 12 de Octubre por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las

Administraciones Públicas y al Real Decreto 817/2009 de 8 de Mayo por el que se desarrolla parcialmente la Ley de Contratos del Sector Público, en cuanto a la preparación, adjudicación, efectos y extinción del presente contrato de Servicios.

3.- PRECIO Y PAGOS

El precio que servirá de base para la licitación del contrato se fija en la cantidad de 180.172,41 €, IVA excluido. El IVA correspondiente asciende a la cantidad 28.827, 59 €.

Este precio no está sujeto a revisión, conforme a lo establecido en el Artículo 77. de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público por cuanto su plazo de ejecución se estima en tres meses desde que se formalice el contrato.

El abono de los trabajos se realizará una vez prestado el servicio, en un plazo máximo de sesenta días, previa presentación de la factura que corresponderá al importe de la adjudicación, desglosando como concepto independiente el IVA.

La factura se presentará en el Registro General de la FACC.

4.- COORDINACIÓN

Para el desarrollo de las labores objeto del contrato se creará un grupo de trabajo formado por el equipo de Gerencia del Plan de Competitividad Turística del Turismo Gastronómico de Asturias y la empresa adjudicataria así como de otras personas que se estime oportuno.

5.- PLAZO DE EJECUCIÓN

La persona natural o jurídica adjudicataria dispondrá de tres meses, contados a partir del siguiente a su formalización, para la realización del contrato. No se contemplan prórrogas.

6.- GARANTÍAS PROVISIONAL Y DEFINITIVA

Conforme el Apartado 5º de las Instrucciones que han de regir la adjudicación de contratos no sometidos a regulación armonizada en el ámbito de la Federación Asturiana de Concejos, no se exige garantía provisional para quienes concurren a la licitación.

La garantía definitiva será del cinco por ciento del importe de la adjudicación, excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido y se constituirá con anterioridad a la formalización del contrato. Esta garantía se mantendrá durante dos meses desde la finalización del contrato y responderá de los conceptos a que se refiere el Artículo. 88 de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público.

La garantía podrá formalizarse mediante una transferencia a nombre de la FACC en la cuenta corriente número 2048 0156 17 3400008482. Asimismo podrá formalizarse mediante el depósito de aval bancario o contrato de seguro de caución en las dependencias de la F.A.CC..

En el caso de que la garantía definitiva no se hubiese constituido por causas imputables a la candidatura adjudicataria, no se procederá a la formalización del contrato, quedando habilitado el órgano de contratación para efectuar una nueva adjudicación.

La devolución y cancelación de la garantía se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 90 de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público.

7.- EJECUCIÓN DEL TRABAJO Y RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA.

Para la realización del trabajo a desarrollar la persona natural o jurídica adjudicataria del contrato empleará los medios personales y materiales adecuados. A la finalización del contrato, cualquiera que fuera su causa, la FACC no se subrogará en ningún caso en las relaciones de empleo con el contratista, ni con el personal que vinieran prestado sus servicios para esta Entidad.

La candidatura que resulte adjudicataria será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la FACC o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en su ejecución. Asimismo responderá de los daños y perjuicios que pudieran causarse a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato.

8.- PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN

Conforme lo dispuesto en los Artículos 141 y siguientes de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector público la adjudicación del presente contrato se realizará mediante el procedimiento abierto y tramitación ordinaria, con varios criterios de adjudicación, conforme las ponderaciones establecidas para cada uno de ellos en este Pliego.

9.- PLAZO DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES

El plazo para la presentación de proposiciones será de **TREINTA DÍAS NATURALES** contados desde el primer día siguiente al de la publicación del anuncio de esta licitación en el Perfil de contratante. En el caso de que el último día de presentación de proposiciones corresponda a un día inhábil, el plazo finalizará el primer día hábil siguiente.

Las candidaturas para la licitación se presentarán en dos sobres cerrados en el Registro de la Federación Asturiana de Concejos de lunes a viernes, en horario de 09,00 a 14,00 horas. También se podrá llevar a cabo la presentación de proposiciones por correo certificado, en cuyo caso el envío se ajustará a lo establecido en el Artículo 80 del Real Decreto 1098/2001 de 12 de Octubre por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

10.- CONDICIÓN DE QUIENES CONCURRAN A LA LICITACIÓN

Se estará a lo dispuesto en el artículo 43 y siguientes de la Ley 30/2007 en cuanto a la capacidad técnica necesaria para la realización de los trabajos objeto del contrato, pudiendo concurrir a esta licitación las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar y acrediten su solvencia económica, financiera y técnica o profesional en los términos establecidos por este Pliego y no estén comprendidas en alguno de los supuestos de prohibición señalados en el Artículo 49 de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público.

11.- CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES

Las proposiciones para tomar parte en esta licitación se dirigirán al Presidente de la FACC y se presentarán en dos Sobres cerrados, bajo el Título.

“Proposición para formar parte en la licitación por procedimiento abierto y tramitación ordinaria, convocado para la adjudicación del contrato de servicios para el Diseño y Definición de Itinerarios Gastronómicos Turísticos en el marco del Plan de Competitividad Turística del Turismo Gastronómico de Asturias que formula D/Dª.....”.

Ambos sobres “A” y “B”, deberán estar firmados por quien realice la propuesta, haciendo constar asimismo en cada uno de ellos el Título de la licitación, su denominación y su nombre.

En cada uno de estos sobres se incluirá:

En el SOBRE “A” denominado: Documentación acreditativa de la personalidad y características del contratista

- Documento Nacional de Identidad o fotocopia de la persona firmante de la proposición.
- Certificación expedida por cualesquier Registro Oficial de licitadores y Empresas Clasificadas, según dispone en el Artículo 20 del Real Decreto 817/2009 de 8 de Mayo. Las Uniones temporales de empresas podrán igualmente presentar cada una de ellas la certificación. Se admitirán certificados expedidos electrónicamente. La vigencia de éstos no podrá ser superior a seis meses.

No obstante, conforme el Real Decreto 817/2009 de 8 de Mayo, la certificación se acompañará una declaración responsable formulada por quien se presente a la licitación donde se manifieste que las circunstancias que en ella figuran no han experimentado variación.

En el caso de no presentar la documentación recogida en la letra b), esta será sustituida por los siguientes documentos, además de justificar la solvencia económica y financiera:

1) Si quien presenta proposición es una persona jurídica, deberá acompañar, el CIF de la empresa y, además la Escritura o documento de constitución, los Estatutos o el acto fundacional, en los que consten las normas por las que se regula su actividad, debidamente inscritos en el Registro público que corresponda, según el tipo de persona jurídica de que se trate. Si fuera profesional autónomo o autónoma que su profesión sea compatible con el objeto del contrato y que disponga de una organización con elementos personales y materiales dedicados de modo permanente a la actividad.

En cuanto a la capacidad de obrar de quien concurra a la licitación que sea nacional de un Estado de la Unión Europea se estará a lo dispuesto Artículo 61 apartados 2 y 3 de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público.

En el caso de que dos o más empresas acudan a la licitación constituyendo una agrupación temporal será preciso cumplan los requisitos recogidos en el Artículo 48 del citado texto legal, debiendo, no obstante, cada una de ellas acreditar su personalidad en la forma antes indicada.

2) Quienes comparezcan o firmen proposiciones en nombre de otra persona presentarán escritura de poder original con una copia, que será autenticada por la FACC.

SOLVENCIA ECONOMICA Y FINANCIERA: Conforme lo dispuesto en el Artículo 64 de la Ley 30/2007, mediante la presentación de alguno de los siguientes documentos:

I) Declaraciones apropiadas de entidades financieras o, en su caso, justificante de la existencia de un seguro de indemnización por riesgos profesionales.

II) Las cuentas anuales presentadas en el Registro Mercantil o en el Registro oficial que corresponda. Quienes no tengan esta obligación podrán aportar, como medio alternativo de acreditación, los libros de contabilidad debidamente legalizados.

SOLVENCIA TÉCNICA Y PROFESIONAL, se justificará por los medios siguientes:

1.- Una relación de los principales servicios o trabajos realizados en los últimos 3 años que tengan relación directa con el objeto del contrato donde se incluya, como mínimo, un índice sobre el contenido de los estudios, importe, período de ejecución y el destinatario.

La Mesa de Contratación no tendrá en cuenta aquellos trabajos que no vengan acreditados, mediante certificación original expedida por la entidad público o privada que los hubiere adjudicado.

2.- Compromiso por escrito de dedicar a la ejecución del contrato al menos una persona, como gestor del proyecto que cuente con titulación universitaria y experiencia de al menos tres años en el sector turístico. Se deberá aportar Currículo Vitae documentado.

Los títulos que se aporten podrán ser originales o copias compulsadas por los organismos competentes o por la persona responsable del Registro en la FACC.

Declaración responsable expresa y concreta de no incurrir en causa alguna de incapacidad o

incompatibilidad de las previstas en el Artículo 49 de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público y en los y Artículos 159.b) y 178.2.d) de la Ley Orgánica 5/85, de 10 de junio del Régimen Electoral General.

En una hoja aparte se especificará numéricamente cada uno de los documentos y su contenido.

El SOBRE “B” denominado: Oferta económica y documentación técnica relativa a criterios diferentes al del precio:

Quienes concurran a la licitación incluirán en este Sobre la documentación relacionada con la oferta económica y además, aquellos otros documentos referidos a los criterios de adjudicación señalados en el presente pliego.

a) La Proposición u oferta económica de quienes concurran a la licitación, se ajustará al siguiente modelo:

“D/ D^a, con DNI n^o....., expedido en....., el día....., con domicilio en.....,calle..... n^o..., en nombre propio(o en representación de....., (como se acredita por.....), enterado de la licitación convocada por procedimiento abierto y tramitación ordinaria, para adjudicar el contrato de servicios para el Diseño y Definición de Itinerarios Gastronómicos Turísticos, en el marco del Plan de Competitividad Turística del Turismo Gastronómico en Asturias ”, tomo parte en el mismo, comprometiéndome a realizar el señalado servicio, en el precio de.....Euros de presupuesto base (en letra y número) y.....Euros de I.V.A., con arreglo al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y de prescripciones técnicas que acepto íntegramente
En..... a ____ de de 2009
Firma “

Quien concurra a la licitación solamente podrá presentar una proposición por empresa o persona, y no podrá suscribir otra propuesta de unión temporal si lo ha hecho ya de manera individual.

Junto al precio, se tendrán en cuenta los siguientes criterios para la adjudicación: Contenido de la propuesta, Currículo documentado del equipo de trabajo multidisciplinar destinado al proyecto, conforme a las ponderaciones de la cláusula “Valoración de las Ofertas” y Mejoras en la Metodología de trabajo.

Para que las “Mejoras” se puedan valorar de manera independiente, y la Mesa de contratación las tome en consideración, quienes concurran a la licitación deberán incluir éstas en un sobre cerrado, dentro del B, bajo el título:

“Mejoras que formula D./ Dña.....para la adjudicación del contrato de servicios en el Diseño y Definición de Itinerarios Gastronómicos Turísticos en el marco del Plan de Competitividad Turística del Turismo Gastronómico de Asturias”.

Las Mejoras deberán presentarse en folios en blanco sin ningún tipo de identificación, y su extensión no será superior a tres páginas.

Toda la documentación a presentar por quienes concurren a la licitación podrán ser originales o copias que, en este caso, serán cotejadas con el original por la persona responsable del Registro de la Federación Asturiana de Concejos.

Asimismo, para que toda la documentación se pueda examinar de manera ágil, debe presentarse debidamente encuadernada o grapada.

12.- MESA DE CONTRATACIÓN

La Mesa de Contratación estará compuesta por las siguientes personas:

Presidencia: Presidente de la FACC.

Vocales Secretaria General Técnica de la FACC.

La persona responsable del Departamento económico de la FACC.

La persona responsable del Departamento Proyectos.

Secretaría Personal técnico del Departamento de Proyectos

Los miembros de la Mesa podrán delegar su representación.

Conforme lo dispuesto en la Cláusula 8.4.e) del Convenio suscrito para el Plan de Competitividad Turística de Turismo Gastronómico de Asturias, la Comisión de Seguimiento así como quien ejerza la Secretaría de la misma, actuarán como Asesores del órgano de contratación.

13.- APERTURA DE PROPOSICIONES Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

Conforme al Artículo 144 de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público, a las 10.00 h. del **segundo día hábil siguiente** a la finalización del plazo de presentación de las proposiciones, la Mesa de Contratación procederá en el domicilio social de la FACC a la apertura del Sobre "A" para calificar los documentos presentados en tiempo y forma.

Si el último día de plazo es inhábil se entenderá prorrogado al primer día hábil siguiente. No obstante para el cómputo de los plazos se estará a lo dispuesto en el Artículo 48 de la Ley 30/92 de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Si la Mesa observare defectos materiales en la documentación acreditativa de la personalidad y características del contratista, concederá a éste un plazo de **tres días naturales** para la subsanación. La notificación se efectuará por fax, telegrama o correo electrónico dejando

constancia de la misma en el expediente.

La apertura del Sobre “B” tendrá lugar asimismo en el domicilio social de la FACC a las **12.00 h. del séptimo día hábil siguiente a la finalización del plazo** para la presentación de proposiciones en la que podrán estar presentes quienes hayan participado en la licitación hasta la lectura de la oferta económica.

En el supuesto de que una proposición pueda ser considerada como anormal o desproporcionada, la Mesa de Contratación, dará audiencia a quien la haya presentado conforme lo dispuesto en el Artículo 136.3 de la Ley 30/2007.

14.- VALORACIÓN DE LAS OFERTAS

De conformidad con los Artículos 134 y 136 de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público la selección se efectuará por procedimiento abierto y tramitación ordinaria atendiendo a varios criterios de adjudicación, en función de las siguientes ponderaciones:

Precio	Máximo 30 puntos. Por cada 3.000 € de rebaja en el precio se obtendrán 5 puntos
Contenido de la propuesta	Máximo <u>30 puntos</u> . ❖ Por cada 30 entrevistas por encima del mínimo señalando: 2 puntos hasta un máximo de 10 puntos. ❖ Por cada 5 mesas de trabajo más: 2 puntos hasta un máximo de 10 puntos. ❖ Por cada análisis DAFO adicional 2 puntos hasta un máximo de 10 puntos. Estos DAFOS podrán referenciarse a la formulación e idoneidad del itinerario respecto a sus potencialidades de comercialización internacional, a la integración de empresas y actividades en el mismo, productos, zonas geográficas, etc.
Equipo trabajo	Máximo de <u>15 Puntos</u> . ❖ 1 punto por cada persona con compromiso de dedicación al Proyecto que cuente con licenciatura o diplomatura universitaria, hasta un máximo de 5 puntos. ❖ <u>Baremos</u> que se aplicarán en relación a la formación y experiencia del personal técnico - Formación: por cada curso acreditado de más de 300 h.

relacionado con el objeto del contrato, 0,25 puntos hasta un máximo de 1 punto por persona.

- Experiencia: por cada 12 meses de experiencia en la creación de producto turismo, 0,25 puntos hasta un máximo de 1 punto por persona.

Mejoras

Máximo 25 puntos.

Se conceptúan como aquellas que aporten un valor añadido al proyecto por la inclusión de elementos innovadores, creatividad y calidad de la propuesta, grado de concreción del itinerario y seguimiento posterior.

15.- ADJUDICACIÓN

La adjudicación del contrato se hará a favor de la oferta que en su conjunto se considere más ventajosa. Cuando se identifique una oferta que pueda ser considerada desproporcionada o anormal, se dará audiencia al licitador que la haya presentado para que la precise y justifique, en los términos descritos en el artículo 136.3 de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público.

Si la licitación hubiese sido declarada desierta por ausencia de candidaturas, o bien que el órgano de contratación presuma fundadamente que la proposición no pueda ser cumplida como consecuencia de la inclusión en la misma de valores anormales o desproporcionados, conforme lo dispuesto en el artículo 136 de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público, el presente contrato se adjudicará, con los mismos tipos y condiciones, por el sistema de procedimiento negociado con o sin publicidad, de acuerdo con lo previsto en el artículo. 154 a) y c) del citado texto legal.

La Federación Asturiana de Concejos se reserva la facultad de solicitar en cualquier momento, antes o después de la adjudicación, o durante el desarrollo del contrato, cualquier otra documentación complementaria, en orden a la comprobación de cuantos datos haya ofrecido la empresa adjudicataria.

La adjudicación se notificará a todas las candidaturas, como máximo, dentro de los **cinco días naturales siguientes** a la propuesta adoptada por la Mesa de Contratación y se publicará en el perfil de contratante de la FACC.

Recibida la notificación, la persona natural o jurídica adjudicataria del contrato deberá presentar, en un plazo máximo de **siete días naturales**:

1. Depósito de la garantía definitiva conforme lo dispuesto en la Cláusula 6ª.
2. Nombre de la persona que actuará como interlocutor con el Grupo de Trabajo encargado de la coordinación conforme lo descrito en la Cláusula 4.

3. Certificado de estar al corriente con sus Obligaciones Tributarias y para con la Seguridad Social.

16.- FORMALIZACIÓN

La candidatura adjudicataria del contrato quedara obligada a suscribir, en el plazo máximo de 30 días, a contar desde el siguiente al de la notificación de la adjudicación, el correspondiente documento de formalización, que se ajustará en todo caso al contenido del presente Pliego cuyas cláusulas, junto a las prescripciones técnicas, se considerarán parte integrante del mismo, constituyendo ambos documentos título suficiente para acceder a cualquier registro público.

El contrato podrá formalizarse en escritura pública cuando así lo solicite la persona natural o jurídica adjudicataria, siendo a su cargo los gastos derivados del otorgamiento. Cuando por causas imputables a la candidatura adjudicataria no se hubiese formalizado el contrato dentro del plazo indicado, la FACC podrá acordar la resolución del mismo.

17.- OBLIGACIONES DE LA CANDIDATURA ADJUDICATARIA

1. La persona natural o jurídica que resulte adjudicataria del contrato está obligada a ejecutar las prestaciones objeto del mismo en los términos señalados en estos pliegos y dentro de los plazos fijados para ello.
2. Designar, al frente de los trabajos, a una persona que actuará como interlocutor único con el grupo de trabajo.
3. El Personal adscrito a los trabajos dependerá exclusivamente de quien haya resultado adjudicataria del contrato, respondiendo ésta de cuantas obligaciones le vengan impuestas por su carácter de empleador sin que pueda repercutir contra la Entidad contratante ninguna multa, sanción o cualquier tipo de responsabilidad por su incumplimiento que pudieran imponerle los organismos competentes.
4. Durante la ejecución de los trabajos, la persona natural o jurídica adjudicataria facilitará al grupo de personas encargadas de la coordinación cuanta información y documentación soliciten para poder realizar el seguimiento del proyecto.
5. La candidatura adjudicataria entregará los originales de todos los cuestionarios relativos a las entrevistas realizadas con datos de contacto de personas entrevistadas, actas de las mesas de trabajo con relación de las personas asistentes y datos de contacto e informe de las Jornadas de Presentación de itinerarios que contendrán, al menos, programa de las mismas, relación de personas asistentes y valoración de la presentación del itinerario gastronómico turístico y su contenido por las personas asistentes.
6. Puesta a disposición de la Federación Asturiana de Concejos de dieciséis ejemplares

del informe final tanto en soporte papel (encuadernado) como informático. Asimismo, de dicho informe se elaborará un resumen ejecutivo y una versión del mismo para su presentación ante los medios de comunicación. De estos documentos se harán dieciséis copias en papel y en soporte informático.

7. La información recogida deberá ser grabada y transcrita de manera que se pueda cruzar la información recogida con diferentes variables que puedan considerarse de mayor interés y utilidad para el proyecto: edad, sexo, procedencia, facilitando a la Entidad contratante las bases de datos utilizadas.
8. La propiedad intelectual de las conclusiones definitivas así como del producto final y los procesos informáticos (bases de datos, hojas excel y cualquier otro documento en soporte informático o digital), conforme lo dispuesto en el Artículo 277 de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Públicos, así como de todos los elementos que la componen es en exclusiva de la Federación Asturiana de Concejos que lo destinará al Plan de Competitividad Turística de Turismo Gastronómico de Asturias, pudiendo, asimismo autorizar su uso a cualesquiera de los entes, organismos y entidades pertenecientes al sector público, a que se refiere el Artículo 3.1 de citado texto.
9. Guardar sigilo respecto a los datos o antecedentes que, no siendo públicos o notorios, estén relacionados con el objeto del contrato y hayan llegado a su conocimiento con ocasión del mismo así como sobre los datos de terceros a que pudiera tener acceso por razón de la prestación siendo responsable único de los ilícitos en que pudiera incurrir con ocasión del conocimiento y gestión de tales datos.

18.- EJECUCIÓN DEFECTUOSA, DEMORA E INDEMNIZACIÓN

Se estará a lo dispuesto en los Artículos 196, 197 y 198 de la Ley 30/2007 de Contratos en el Sector Público.

19.- SUBCONTRATACIÓN

La persona natural o jurídica adjudicataria del contrato no podrá concertar con terceros la realización total o parcial del mismo.

20.- GASTOS

Todos los gastos de escrituras, formalización del contrato, anuncios y en general cuantos se produzcan durante la vigencia del mismo hasta la devolución de la garantía definitiva, serán por cuenta de la candidatura que resulte adjudicataria.

21.- MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

El órgano de contratación de la Federación Asturiana de Concejos podrá, según recoge el artículo 202 de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público, una vez perfeccionado el contrato, acordar modificaciones por razones de interés público o para atender a causas imprevistas, justificando debidamente su necesidad en el expediente, no obstante, éstas no podrán afectar al presupuesto total.

22.- EXTINCIÓN DEL CONTRATO

A la finalización del contrato, desde el grupo de trabajo encargado de la coordinación recogido en la cláusula cuarta de estos pliegos, se emitirá informe favorable relativo al cumplimiento, o requerimiento, en caso de incumplimiento, o incumplimiento defectuoso.

En el primer caso, se considerará extinguido el contrato por cumplimiento del mismo, empezando a correr el plazo para la devolución de la garantía definitiva. En caso de que se curse requerimiento, éste se hará por escrito notificando de las deficiencias observadas y del plazo para su subsanación. En el caso de que no proceda la subsanación, podrá resolverse el contrato conforme a los términos previstos en la cláusula siguiente.

23.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Son causas de resolución del Contrato las previstas en el Artículo 206 y en el Artículo 284 de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público.

La resolución del contrato será acordada por el órgano de contratación y producirá los efectos recogidos en los Artículos 208 y 285 de la citada norma.

24.- JURISDICCIÓN COMPETENTE

Las cuestiones litigiosas surgidas sobre la interpretación, modificación, resolución y efectos del presente contrato serán resueltas por la jurisdicción civil de la ciudad de Oviedo.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DESTINADOS AL DISEÑO Y DEFINICIÓN DE ITINERARIOS GASTRONÓMICOS TURÍSTICOS, EN EL MARCO DEL PLAN DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL TURISMO GASTRONOMICO DE ASTURIAS

Objeto de la contratación

El objeto del presente pliego es definir las características técnicas para la contratación de los servicios destinados al diseño y definición de al menos un itinerario gastronómico turístico por cada una de las 15 comarcas turísticas en las que se organiza el Principado de Asturias (se adjunta Anexo I con el listado de las mismas), así como un itinerario gastronómico regional integrador con aptitudes para su comercialización internacional.

El itinerario se define como una integración bajo un mismo concepto temático de los recursos y servicios de interés para el turista de una determinada zona, planteados desde la autenticidad y la vocación vivencial con el fin de construir un producto desde la identidad propia de la zona, de facilitar la comercialización conjunta de todos los elementos integrantes del itinerario y de garantizar el nivel de satisfacción de la demanda, impulsando así el desarrollo económico- social integral de las comarcas.

La gastronomía y su base, los productos agroalimentarios asturianos, constituyen el eje temático de este producto- itinerario y el turista debe percibirlo durante todas las etapas de su viaje y en cualquier componente de la misma.

El objetivo es integrar los recursos turísticos de las diferentes comarcas turísticas a través de, al menos, un producto o elemento gastronómico de referencia en las mismas.

Los itinerarios gastronómicos turísticos propuestos para las diferentes comarcas turísticas deben de buscar la complementariedad entre ellos, evitar el solapamiento, favorecer la transversalidad e integración tanto interna (recursos turísticos, culturales, naturales, empresariales, etc.) como externa (con otras comarcas y sus recursos) y, en su diseño, propiciar la sostenibilidad y la desestacionalización de la actividad turística como vía para incrementar la actividad en este sector con su esperado impacto positivo en el empleo.

Alcance y Objetivos

El diseño de los itinerarios gastronómicos habrá de comprender, al menos, los siguientes contenidos:

- Inventario y selección de recursos gastronómicos.
- Diseño de los itinerarios gastronómicos turísticos en colaboración con los

representantes comarcales.

- Incorporación en el diseño del itinerario de los recursos turísticos, naturales y culturales y las infraestructuras turísticas que completen el atractivo de los itinerarios.

Los objetivos planteados son:

- Conocer, analizar y seleccionar los recursos gastronómicos existentes en cada comarca turística para la identificación de, al menos, un itinerario gastronómico turístico por cada una de ellas, además de un itinerario gastronómico regional integrador con base para su comercialización internacional.
- Participar con los representantes comarcales en el diseño, definición y contenidos de los itinerarios, buscando la integración de recursos gastronómicos y de la oferta turística natural y cultural existente.
- Integrar en el itinerario gastronómico no sólo el producto final en sí mismo, sino todo el proceso desde la producción, cultivo/ recolección, transformación/ comercialización etc. y con todos los sectores y actividades implicadas; atendiendo en cualquier caso a criterios homogéneos en los recursos que van a formar parte del itinerario gastronómico turístico de las diferentes comarcas, así como en el general.

El objetivo final es crear un producto de calidad que englobe una amplia oferta de servicio con el objetivo de ofrecer al turista una experiencia vivencial. Para ello se considera que se deberán incluir, entre otras actividades y recursos como:

- Visitas a empresas productoras y elaboradoras.
- Visitas a museos.
- Potenciación de los recursos culturales y naturales ligados a los itinerarios.
- Degustaciones y catas.
- Adquisición de productos.
- Oferta gastronómica.
- Oferta de alojamiento.
- Oferta de otro tipo de actividades.

La gastronomía se considera por lo tanto un producto transversal que no sólo afecta a otros sectores de actividad económica, como pueden ser el comercio o la agricultura, sino que además necesita identificar e incorporar otros recursos que no son los puramente turísticos.

Ámbito geográfico

Se adjunta Anexo I con el listado de las quince comarcas turísticas en las que está estructurado el Principado de Asturias.

Contenido de la propuesta

La contratación de la prestación de servicios para el diseño y definición de los itinerarios gastronómicos turísticos deberá incluir, al menos, los pasos siguientes:

- Diseño y elaboración de guiones de entrevistas y reuniones. Las entrevistas y mesas de trabajo deberán ser originales y, al menos, el 60% de las entrevistas deberán ser en persona.
- Ejecución del trabajo de campo: entrevistas, mesas de trabajo, etc.
- Análisis de los resultados.
- Relación de fuentes de información consultadas. La empresa adjudicataria deberá facilitar, asimismo, original de las entrevistas realizadas con datos de contacto de personas entrevistadas, actas de las mesas de trabajo con relación de personas asistentes y datos de contacto e informe de las Jornadas de Presentación de Itinerarios que contendrá, al menos, programa de las mismas, relación de personas asistentes y valoración de la presentación del itinerario gastronómico turístico y su contenido por las personas asistentes.
- Elaboración del Informe Final, después de las Jornadas a realizar, con la propuesta final de cada uno de los itinerarios gastronómicos turísticos, así como de un Resumen Ejecutivo.
- Presentación personal de los resultados ante los miembros de la Comisión de Seguimiento del Plan de Competitividad de Turismo Gastronómico del Principado de Asturias. Para ello facilitará, asimismo, un mínimo de 16 copias en formato papel y en soporte informático del Informe Final y del Resumen Ejecutivo.
- Elaboración de una versión del trabajo para su presentación ante los medios.
- Diseño y gestión de las correspondientes bases de datos de los resultados del trabajo.

La propuesta deberá contener, al menos, la realización de:

- 225 entrevistas personalizadas con representantes políticos, técnicos y del sector

empresarial de las diferentes comarcas turísticas de Asturias, representantes de las entidades firmantes del Plan de Competitividad Turística de Turismo Gastronómico del Principado de Asturias, así como entrevistas a empresas productoras, comercializadoras, transformadoras y cualesquiera otras que estén dispuestas a integrarse inicialmente en el itinerario gastronómico turístico. En la definición y estructuración de las entrevistas se deberá de asegurar la correcta y equilibrada representación de todos los sectores y entidades implicadas en las diferentes comarcas turísticas y entre las propias comarcas.

- Organización de 60 Mesas de Trabajo con representantes de empresas productoras, comercializadoras, transformadoras, empresarios del sector turístico y representantes políticos y técnicos; así como otras personas que se estimen de interés en la definición tanto del itinerario de cada comarca turística como en el itinerario gastronómico regional integrador base de comercialización internacional. En la definición y estructuración de las Mesas de Trabajo se deberá de asegurar la correcta y equilibrada representación de todos los sectores y entidades implicadas en las diferentes comarcas turísticas y entre las propias comarcas.
- Elaboración de una matriz DAFO por cada itinerario turístico gastronómico de las comarcas turísticas mas el itinerario gastronómico regional integrador base de comercialización internacional (16).
- Organización y realización de 16 Jornadas, una por comarca más una general, en donde, después de informada la entidad contratante y el grupo de trabajo que se constituirá al efecto, se realice una presentación de la propuesta de itinerario gastronómico turístico ante todos aquellos que hayan participado en la fase de definición, bien a través de entrevistas o de mesas de trabajo, en cada comarca turística. En la Jornada General se presentarán los itinerarios gastronómicos turísticos de todas las comarcas, así como el itinerario integrado regional base de comercialización internacional.

Estructura y Metodología

Para la obtención de los objetivos parece indicada la aplicación de técnicas tanto cuantitativas como cualitativas, además de las señaladas. Cada ofertante deberá elaborar y argumentar el enfoque metodológico que estime más adecuado para la consecución de los objetivos de la investigación. Deberá prestar especial atención a la dimensión de las muestras propuestas en cada comarca turística para garantizar la representatividad de los resultados del trabajo.

La metodología específica de gestión y organización del proyecto será facilitada por la persona natural o jurídica adjudicataria. La propuesta técnica deberá contener una descripción detallada de las actividades propuestas y el alcance de cada una de las fases en que estructuren el trabajo destinado al alcance y objetivos previstos.

Deberá considerar los aspectos descritos en el alcance, y desarrollará por fases y actividades las tareas a realizar por parte del equipo propuesto, para la consecución del objeto del contrato.

El desarrollo de los trabajo tendrá en cuenta como base las fichas de productos ya realizadas por las comarcas turísticas, el Estudio de Mercado de Turismo Gastronómico Nacional, el documento de proyecto del Plan de Competitividad Turística del Turismo Gastronómico en el Principado de Asturias y el inventario de recursos turísticos del Principado de Asturias. Todo ello será puesto a disposición del adjudicatario una vez realizada la adjudicación.

Coordinación y equipo de trabajo

La persona natural o jurídica adjudicataria deberá designar al menos un responsable de proyecto con licenciatura o diplomatura universitaria y experiencia profesional en la creación de productos turísticos. Deberá garantizar la consecución de los objetivos del contrato en el plazo señalado en el pliego de prescripciones administrativas.

Grupo de trabajo de seguimiento y control

Para el desarrollo de las labores técnicas del proyecto y la coordinación de las diferentes actuaciones se creará un grupo de trabajo formado por el equipo de Gerencia del Plan de Competitividad Turística del Turismo Gastronómico de Asturias, la persona natural o jurídica adjudicataria a través del responsable del proyecto, así como otras personas que se estimen oportunas.

Plan de Trabajo

La persona natural o jurídica adjudicataria presentará un plan de trabajo que defina las tareas a realizar, los responsables de su ejecución y los resultados a obtener en cada caso, de acuerdo a la metodología y equipo de trabajo presentados, aportando también la

secuencia y el calendario-cronograma de actividades que se proponga seguir.

Una vez adjudicado el contrato, y en el plazo máximo de 7 días naturales, el equipo de trabajo revisará el plan propuesto y elaborará el plan de trabajo definitivo. Este plan preverá como mínimo una estructura de fases, con entregables en cada una de ellas, que prevea el análisis de la situación actual y la definición de las acciones previstas para el desarrollo del proyecto.

Dirección y seguimiento de las tareas

Con la frecuencia que se determine por el grupo de trabajo se establecerán reuniones para asegurar el cumplimiento de los plazos, la calidad de las tareas, contenidos de entrevistas, cuestionarios, configuración de los itinerarios, organización de las Jornadas, así como en general velar por el correcto desarrollo de las actuaciones realizadas.

Documentación final

El trabajo se enfocará hacia una entrega de resultados única. No obstante, la empresa contratada debe consensuar su trabajo en cada fase, respecto a métodos, agendas de trabajo, cuestionarios, informes de avance, etc.

La adjudicataria deberá elaborar regularmente un informe sobre el desarrollo del proyecto y avances en los itinerarios, cumplimiento del Plan de Trabajo, así como un informe final de ejecución.

En lo que se refiere a la documentación final a entregar por la persona natural o jurídica adjudicataria, esta constará al menos de:

- Originales del contenido y resultados de todos los cuestionarios relativos a las entrevistas, actas de los grupos de trabajo e informe de las Jornadas de presentación de los itinerarios. Deberán de incluir, asimismo, el compromiso de las empresas interesadas inicialmente en integrarse en los itinerarios propuestos.
- Dieciséis (16) ejemplares del Informe Final tanto en soporte papel como informático.
- Dieciséis (16) ejemplares del Resumen Ejecutivo y una versión del trabajo para su presentación ante los medios de comunicación, tanto en soporte papel como informático.

- La información y datos recogidos deberán ser almacenados y tratados informáticamente de manera que sea factible consultar la información recogida; así como facilitar datos de contacto de las personas entrevistadas y participantes en las Mesas de Trabajo y Jornadas de Presentación. Para ello la persona natural o jurídica adjudicataria facilitará a la Entidad contratante las bases de datos utilizadas.

Anexo I

Las Comarcas Turísticas del Principado de Asturias son:

COMARCAS	CONCEJOS
Bajo Nalón	Muros del Nalón, Pravia y Soto del Barco
Cabo de Peñas	Carreño y Gozón
Camín Real de la Mesa	Belmonte de Miranda, Candamo, Grado, Las Regueras, Proaza, Quirós, Santo Adriano, Somiedo, Tevera y Yernes y Tameza
Comarca Avilés	Avilés, Castrillón, Corvera e Illas
Comarca de la Sidra	Bimenes, Cabranes, Colunga, Nava, Sariego y Villaviciosa
Fuentes del Narcea	Cangas del Narcea, Degaña e Ibias
Gijón	Gijón
Montaña Central	Aller, Lena, Mieres, Morcín, Ribera de Arriba y Riosa
Oscos- Eo	Castropol, San Martín de Oscos, San Tirso de Abres, Santa Eulalia de Oscos, Taramundi, Vegadeo y Villanueva de Oscos
Oviedo	Oviedo
Parque Histórico del Navia	Boal, Coaña, El Franco, Grandas de Salime, Illano, Navia, Pesoz, Tapia de Casariego y Villayón
Oriente de Asturias	Amieva, Cabrales, Cangas de Onís, Caravia, Llanes Onís, Parres, Peñamellera Alta, Peñamellera Baja, Piloña, Ponga, Ribadedeva y Ribadesella
Comarca del Nora	Llanera, Noreña y Siero
Valle del Nalón	Caso, Langreo, Laviana, San Martín del Rey Aurelio y Sobrescobio
Comarca Vaqueira	Allande, Cudillero, Salas, Tineo y Valdés