

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACIÓN DE UN CONTRATO DE SERVICIOS PARA LA ASISTENCIA TÉCNICA, ASESORAMIENTO, Y REALIZACIÓN DE LOS EVENTOS PROMOCIONALES DE GRAN CANARIA ME GUSTA**

### **EXPEDIENTE 16/2026**

#### **ANTECEDENTES.- NECESIDADES A SATISFACER**

La Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Gran Canaria ha recibido una subvención del Cabildo de Gran Canaria para la realización de acciones de promoción y comercialización de productos locales agroalimentarios de la isla de Gran Canaria, que serán financiadas por la Consejería de Desarrollo Económico, Industria, Comercio y Artesanía.

La finalidad de este proyecto es la de aumentar la notoriedad y favorecer la promoción, comercialización y consumo de los productos de la isla de Gran Canaria, contribuyendo a incrementar y consolidar la presencia del tejido empresarial y productivo insular de los sectores agrícola, ganadero, pesquero y alimentario en general, en los principales mercados de ámbito local, nacional e internacional, para lo que se pondrán en valor las cualidades que tienen estos productos.

En este contexto, y con la experiencia adquirida de los pasados años se ha detectado la necesidad de contar con un servicio permanente de asistencia técnica para el asesoramiento y ejecución de la programación de las acciones que se realicen en el marco del programa Gran Canaria Me Gusta.

Para ello, se debe realizar un contrato de asistencia técnica de asesoramiento y desarrollo de los eventos promocionales de Gran Canaria Me Gusta a nivel local, insular o nacional, con el fin de contar con un equipo para el apoyo, asesoramiento, coordinación de equipos, contacto y relaciones con productores y dinamización de eventos.

#### **CLÁUSULA 1. OBJETO DEL CONTRATO Y PRESTACIONES**

Este pliego tiene por objeto la contratación por parte de la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Gran Canaria (en adelante Cámara de Comercio de Gran Canaria) de una entidad que se encargue de la realización de los siguientes servicios en los eventos promocionales del Programa Gran Canaria Me Gusta:

Asesoramiento técnico especializado. Este asesoramiento general incluirá la resolución de consultas sobre todos aquellos temas de interés para la gestión del programa y la participación de la adjudicataria, de forma presencial, en todas las reuniones que se requieran para la realización de propuestas, valoración de actuaciones, realización de informes y desarrollo de las acciones y proyectos relacionados con la promoción y comercialización de los productos locales agroalimentarios de Gran Canaria, así como de su gastronomía. Se deberá asignar a un experto determinado para este servicio.

Servicio de diseño gráfico. El adjudicatario deberá realizar la creatividad del material promocional del material de las acciones que se desarrollen en el marco del programa Gran Canaria Me Gusta. Esto incluirá realización de fotografías de productos y productores, si fuera necesario. El objetivo principal es promocionar la marca Gran Canaria Me Gusta y los eventos que organice Cámara junto al Cabildo. Podrán incluirse, a petición de la contratante, diseño y preparación de elementos de arquitectura efímera, cartelería, programa de actividades, señalizaciones, cartelería, vinilos, etc., así como sus aplicaciones. Se deberá asignar a un diseñador gráfico para este servicio.

Servicio de organización y apoyo de eventos y actividades gastronómicas. Este servicio va dirigido a la organización y/o participación en ferias, congresos o eventos locales, regionales y/o nacionales, así como la organización de catas, degustaciones, maridajes, rutas, visitas y/o talleres gastronómicos.

La empresa adjudicataria deberá desarrollar la planificación y el cronograma de los eventos, la logística, la búsqueda de todos los proveedores o colaboradores necesarios para su desarrollo, gestión, selección y propuesta de ponentes y participantes, solicitud de los permisos o autorizaciones necesarias, dinamización de las actividades, gestión de asistentes e invitados y la contratación del equipo necesario para la óptima celebración del evento.

Para una mejor planificación, la empresa adjudicataria deberá elaborar un presupuesto previo de cada acción para su aprobación, por la Cámara, dentro del plazo de las 24 horas siguientes a su presentación. Dicho presupuesto deberá contener los datos de los proveedores y su cuantía.

Siempre que se solicite, la adjudicataria tendrá que facilitar una persona de su equipo que realice las presentaciones de ponentes y de las explicaciones al público de las actuaciones que se realicen en los citados eventos.

Este servicio incluirá además la atención a los colaboradores y participantes en el programa, considerados como tales; productores, distribuidores y empresas gastronómicas y profesionales de la restauración participantes en las acciones de Gran Canaria Me Gusta, realizando, para ellos, asesoramiento, apoyo, gestión de incidencias, captación y selección de participantes en los programas que se organicen bajo la marca Gran Canaria Me Gusta.

La presencia del Programa Gran Canaria Me Gusta en estas ferias y eventos deberá ser coordinada por el adjudicatario que deberá dar respuesta a cuantos problemas pudieran surgir.

El adjudicatario tendrá que verificar que en estos eventos se dispone de toda la infraestructura, medios y materiales necesarios para la participación, con las máximas garantías y calidad, del Programa Gran Canaria Me Gusta.

Los gastos de los productos y servicios necesarios para la realización de los eventos serán asumidos por la Cámara, pero el adjudicatario tendrá que asumir el coste de cualquier materia prima adicional o secundaria necesaria para las presentaciones o elaboración de las recetas que se propongan, así como del material o soporte para su degustación, presentaciones o decoración de espacios, hasta un máximo de 2.000 euros, si no hubiera incluido dichos materiales en el presupuesto elaborado por ellos y aprobado por la Cámara.

Asimismo, tendrá que poner los medios necesarios para garantizar la buena ejecución de las actuaciones para la que deberá tener en cuenta, en cada caso, la calidad de los ponentes, de las recetas y productos utilizados, así como la limpieza e higiene del material durante la celebración del evento, el uso de la cocina portátil o fija, así como los utensilios habituales para este tipo de eventos.

Los eventos a los que se refieren las anteriores prestaciones, como mínimo, son los siguientes:

- Participación con stand propio en la feria Gastrocanarias, en Recinto Ferial de Tenerife (19 al 21 de mayo 2026)
- Organización de rutas gastronómica basadas en el producto local para cocineros de la isla (2026)
- Congreso Gastronómico Orígenes Gran Canaria 2026 (28 y 29 de septiembre 2026)
- Participación en el salón San Sebastian Gastronomía (5, 6 y 7 de octubre 2026)
- Campañas de promoción de productos locales y/o eventos gastronómicos a determinar (varios)
- Producción de elementos gráficos para el programa o para algún establecimiento comercial colaborador
- Reconocimientos gastronómicos.

En general, deberán asistir a todos los eventos y acciones que se realicen en el marco del Programa Gran Canaria ME Gusta durante la duración del contrato.

Estos eventos podrán ser modificados o ampliados en virtud de las necesidades del Programa Gran Canaria Me Gusta, pudiendo la adjudicataria proponer algún evento adicional, así como la ampliación de las tareas descritas siempre que vengan a complementar y mejorar las actuaciones.

## **CLÁUSULA 2. PROPUESTA DE EQUIPO DE TRABAJO**

La licitadora deberá detallar el equipo de trabajo contratado o que vaya a contratar, que propone poner al servicio del presente contrato, debiendo contar al menos con cuatro perfiles:

- a) un director de proyectos gastronómicos, que deberá tener experiencia acreditada de al menos 10 años, en la organización de eventos, especialmente de gastronomía, que será el encargado de supervisar las actuaciones y estará disponible para cualquier incidencia que pueda surgir a la Cámara de Comercio de Gran Canaria.
- b) una persona de producción de eventos gastronómicos.
- c) un diseñador gráfico.
- d) dos técnicos de producción, con experiencia en la participación de eventos gastronómicos.

Además, previa solicitud de la persona responsable del programa, la adjudicataria deberá proveer en los eventos, de un servicio de relaciones públicas que sirva de apoyo a su desarrollo, atención, recepción y apoyo en circunstancias concretas, como la inauguración o cualquier actividad recogida

en la planificación que requiera de un apoyo profesional, como, por ejemplo, la atención de personas invitadas, entre otros.

Además, deberán llevar la coordinación institucional entre los diferentes participantes en el programa, organismos colaboradores como Ayuntamientos, Mancomunidades, Asociaciones y Federaciones empresariales, etc.

Serán por cuenta de la Cámara todos los gastos necesarios para la ejecución de las acciones incluidos los gastos de viajes y alojamientos fuera de Gran Canaria.

Será por cuenta del adjudicatario el pago de aquellas materias primas, materiales, soportes y decoraciones que no hubiera incluido en el presupuesto aprobado por la Cámara, hasta un máximo de 2.000 euros.

### **CLÁUSULA 3. MEDIOS MATERIALES**

El adjudicatario deberá disponer de los medios materiales y recursos técnicos necesarios para la ejecución de las acciones, siendo de su cuenta su transporte.

### **CLÁUSULA 4. PLAZO DE DURACIÓN**

La adjudicataria deberá estar en disposición de comenzar a realizar los servicios de forma inmediata y simultánea una vez se adjudique y formalice el contrato. Estos servicios deberán prestarse de manera continuada desde su adjudicación y hasta el 31 de diciembre de 2026.

### **CLÁUSULA 5. SEGUIMIENTO DEL CONTRATO**

El responsable de la empresa adjudicataria deberá reunirse de forma presencial, como mínimo una vez a la semana, con el responsable del proyecto de la Cámara, con el objetivo de coordinar y supervisar la ejecución de este y evaluar cualquier asunto relativo a la organización y desarrollo de los trabajos, y así asegurar un adecuado control y seguimiento de las actuaciones que lo componen.

El responsable deberá informar de los avances en la prestación del servicio, presentar las propuestas de presupuesto de cada una de las acciones, acreditar el cumplimiento de los trabajos realizados mediante la entrega de toda la documentación necesaria, resolver todas las cuestiones que puedan plantearse a lo largo de la ejecución del servicio, así como cumplir con las instrucciones dictadas a fin de garantizar la correcta ejecución y justificación de los trabajos encargados.