



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS VARIOS PARA LA REALIZACIÓN DE LA GALA DISTINGUIDOS DEL TURISMO 2021.

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://plyca.cabildofuer/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=78b4d2504b4e907c>

ÍNDICE

1. ANTECEDENTES.....	4
2. OBJETO.....	4
3. ALCANCE.....	5
4. DIVISIÓN EN LOTES.....	5
5. ÁMBITO DEL CONTRATO.....	5
5.1. ÁMBITO FUNCIONAL.....	5
5.2. ÁMBITO GEOGRÁFICO.....	5
5.3. ÁMBITO TEMPORAL.....	6
6. NORMATIVA Y LEGISLACIÓN APLICABLE.....	6
7. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO.....	8
7.1. CARACTERÍSTICAS DEL LOTE 1.....	8
7.1.1. FUNCIONES DEL SERVICIO.....	9
7.1.2. COORDINACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA GALA.....	9
7.1.3. DIRECCIÓN DE LA GALA.....	10
7.1.4. PRODUCCIÓN DE LA GALA.....	10
7.1.5. PUBLICIDAD INSTITUCIONAL.....	10
7.1.6. MEDIOS MATERIALES.....	12
7.1.7. MEDIOS PERSONALES.....	13
7.1.8. PLANNING Y CRONOGRAMA DEL EVENTO.....	13
7.2. CARACTERÍSTICAS DEL LOTE 2.....	14
7.2.1. FUNCIONES DEL SERVICIO.....	14
7.2.2. PROGRAMACIÓN DEL MENÚ.....	15
7.2.3. CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS.....	15
7.2.4. TRANSPORTE DEL CATERING.....	15
7.2.5. POLÍTICA NUTRICIONAL DEL MENÚ.....	16
7.2.6. MEDIOS MATERIALES.....	16
7.2.7. MEDIOS PERSONALES.....	17
7.2.8. OTRAS MEDIDAS.....	17
7.3. CARACTERÍSTICAS DEL LOTE 3.....	18
7.3.1. FUNCIONES DEL SERVICIO.....	18
7.3.2. DIRECCIÓN DEL PLAN.....	19
7.3.3. PLAZO DE EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS.....	20
7.3.4. COORDINACIÓN DEL SERVICIO.....	20
7.3.5. PRESENTACIÓN DE LOS TRABAJOS.....	21
7.3.6. MEDIOS MATERIALES.....	21



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://plyca.cabildofuer/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=78b4d2504b4e907c>

7.3.7.	MEDIOS PERSONALES.....	22
7.4.	CARACTERÍSTICAS DEL LOTE 4.....	22
7.4.1.	FUNCIONES DEL SERVICIO.....	23
7.4.2.	HORARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.....	24
7.4.3.	SEGUIMIENTO, EJECUCIÓN Y GESTIÓN DE LOS TRABAJOS.....	24
7.4.4.	PRESENTACIÓN DE LOS TRABAJOS CONTRATADOS.....	25
7.4.5.	DERECHOS DE IMAGEN E INFORMACIÓN DE LAS FOTOGRAFÍAS.....	26
7.4.6.	MEDIOS MATERIALES.....	26
7.4.7.	MEDIOS PERSONALES.....	27
7.5.	CARACTERÍSTICAS DEL LOTE 5.....	28
7.5.1.	FUNCIONES DEL SERVICIO.....	28
7.5.2.	PLAZO DE ENTREGA DEL SUMINISTRO.....	31
7.5.3.	LUGAR DE ENTREGA DEL SUMINISTRO.....	31
7.5.4.	CONDICIONES GENERALES DEL SUMINISTRO.....	31
7.5.5.	MEDIOS MATERIALES.....	33
7.5.6.	MEDIOS PERSONALES.....	33
8.	OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA.....	34
9.	PROGRAMA DE TRABAJO.....	35
10.	CONTROL DE LOS TRABAJOS.....	36
11.	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.....	36
12.	CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS.....	36
13.	PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN.....	37



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://plyca.cabildofuer/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=78b4d2504b4e907c>

1. ANTECEDENTES.

La Gala Distinguidos del Turismo es un evento celebrado por el Patronato de Turismo de Fuerteventura donde se galardona y reconoce la labor de empresas y particulares, que con su esfuerzo y apuesta por emprender, hacen de Fuerteventura un destino de calidad.

El Patronato de Turismo de Fuerteventura necesita, por la importancia y repercusión que tiene el evento, del apoyo de empresas externas que se encarguen de prestar los servicios necesarios para llevar a cabo el mismo, ya que el Patronato de Turismo no dispone de los medios ni personal suficiente y especializado que realice los trabajos necesarios para esta Gala.

2. OBJETO.

El objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares (en adelante PPTP) es establecer y definir las condiciones técnicas específicas que han de regular los servicios varios para la realización de la Gala Distinguidos del Turismo 2021, organizada por el Patronato de Turismo de Fuerteventura.

Por un lado, el Patronato de Turismo de Fuerteventura (en adelante el Patronato) posee la responsabilidad y finalidad de velar por el correcto desarrollo de sus funciones, y a favor del cumplimiento de la normativa y legislación vigente. Y, por ende, del personal necesario para prestar los servicios.

Por otro, dado que el Patronato no dispone por sí mismo de los medios materiales ni humanos requeridos por esta prestación, es comprensible que se establezca la contratación de servicios en base a la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, mediante la exigencia de la definición previa de las necesidades a satisfacer.

Por todo ello, el presente PPTP tiene por objeto definir y establecer las condiciones que servirán de base para la contratación de la prestación de servicios varios para la realización de la Gala Distinguidos del Turismo 2021, mencionados con anterioridad.

Estos servicios se procurarán conforme a las características y condiciones descritas en este Pliego, así como en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (en adelante PCAP).



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

3. ALCANCE.

El presente PPTP contiene la relación de las operaciones a realizar, los materiales necesarios a suministrar, el personal necesario para prestar los servicios en el evento y todas las prescripciones de obligado cumplimiento que llevará/n a cabo la/s empresa/s adjudicataria/s, a los efectos de proceder a prestar los servicios mencionados con anterioridad.

4. DIVISIÓN EN LOTES.

En cumplimiento del artículo 99.3 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos de Sector Público, se deberá dividir el Contrato en lotes siempre que su naturaleza lo permita.

En particular, los servicios solicitados para la realización de la Gala Distinguidos del Turismo 2021, se dividirán en cinco lotes:

LOTE 1: SERVICIO DE ORGANIZACIÓN DE LA GALA.

LOTE 2: SERVICIO DE CATERING.

LOTE 3: SERVICIO DE REDACCIÓN DEL PLAN DE SEGURIDAD.

LOTE 4: SERVICIO DE FOTOGRAFÍA.

LOTE 5: SERVICIOS DE DISEÑO.

5. ÁMBITO DEL CONTRATO.

5.1. ÁMBITO FUNCIONAL.

El Contrato descrito en este PPTP tendrá por objeto la prestación de los servicios varios para la realización de la Gala, por lo que la/s empresa/s adjudicataria/s deberá/n ejecutar las operaciones necesarias para realizar la prestación conforme a las determinaciones y características que se definen en este PPTP.

5.2. ÁMBITO GEOGRÁFICO.

La ejecución del Contrato tendrá lugar en los Hornos de Cal de El Charco del municipio de Puerto del Rosario, en la isla de Fuerteventura, provincia de Las Palmas de Gran Canaria.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

5.3. ÁMBITO TEMPORAL.

La duración prevista para el Contrato comprenderá tanto los siete (7) días laborables previos como los inmediatamente siete (7) posteriores a la ejecución de la Gala Distinguidos del Turismo 2021 que se celebrará el día 16 de octubre.

6. NORMATIVA Y LEGISLACIÓN APLICABLE.

Mientras no se produzcan modificaciones legislativas que afecten a las condiciones o prescripciones del presente Contrato, los servicios descritos en este Pliego se ajustarán a lo dispuesto en las normas especificadas en el PCAP, en el presente PPTP, así como en toda aquella normativa vigente de aplicación al objeto del presente Contrato, y la que se dicte en el futuro, la cual se incorporará de manera automática, siendo responsabilidad de la/s adjudicataria/s su observancia y adaptación técnica a la misma en su caso, sin que quepa reclamar nada por estos conceptos al Patronato.

A modo enunciativo y no limitativo se establecen a continuación aquellas normas que la/s adjudicataria/s deberá/n tener en consideración a la hora de realizar la prestación:

CONTRATOS DEL SECTOR PÚBLICO:

- Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

ESPECTÁCULOS PÚBLICOS Y ACTIVIDADES CLASIFICADAS:

- Ley 7/2011 de 5 de abril, del Gobierno de Canarias, de actividades clasificadas y espectáculos públicos y otras medidas administrativas complementarias.
- Decreto 86/2013, de 1 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de actividades clasificadas y espectáculos públicos.
- Decreto 52/2012, de 7 de junio, por el que se establece la relación de actividades clasificadas.

SEGURIDAD ALIMENTARIA:

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Reglamento 852/2004, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

- Reglamento 853/2004, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre de 2003, sobre seguridad general de los productos.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PUBLICIDAD INSTITUCIONAL:

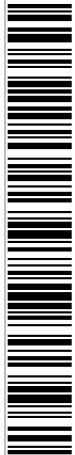
- Ley 29/2005, de 29 de diciembre, de Publicidad y Comunicación Institucional.
- Ley 34/1988, de 11 de noviembre, General de Publicidad.

SEGURIDAD EN EL TRABAJO:

- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el trabajo (Orden del 9 de marzo de 1971), y Disposiciones Complementarias Vigentes, (excepto capítulos y Disposiciones derogadas por el Real Decreto 485, 486 y 487/1997, de 14 de abril).
- Real Decreto 486/2010, de 23 de abril, sobre la protección de la salud y la seguridad de los trabajos contra los riesgos relacionados con la exposición a radiaciones ópticas artificiales.
- Real Decreto 773/1997, de 30 de mayo, por la que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
- Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, sobre Señalización de Seguridad y Salud en el trabajo.

PROTECCIÓN DE DATOS Y PROPIEDAD INTELECTUAL:

- Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y Garantía de los Derechos Digitales.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

- Reglamento 2016/679, de 27 de abril, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos Datos (Reglamento general de protección de datos).
- Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual.

Esta relación legislativa, como ya se ha comentado de carácter mínimo no exime a la empresa adjudicataria del cumplimiento de cuantas normas, leyes, disposiciones, ordenanzas, reglamentos, etc. no expuestas aquí, sean de aplicación.

7. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO.

La/s empresa/s adjudicataria/s será/n la/s responsable/s única/s de la correcta realización del servicio, garantizando la calidad esperada por el Patronato.

Deberá/n llevar a cabo todas y cada una de las tareas necesarias a ejecutar para conseguir que los servicios objeto del Contrato se desarrollen bajo un nivel óptimo y, cumplan todas las exigencias legales establecidas para las mismas.

Para ello, contará/n con el personal idóneo en número y competencia profesional, así como con los equipos y otros medios necesarios, de eficacia contrastada.

Atenderá/n el servicio debidamente en tiempo y forma, considerándose como sus más esenciales y mínimas obligaciones las que se relacionan en el presente documento.

7.1. CARACTERÍSTICAS DEL LOTE 1.

Para este lote, el cual permitirá el desarrollo y ejecución de la Gala Distinguidos del Turismo 2021, se incluyen los servicios de organización, producción y dirección de la respectiva Gala.

En concreto, dicha Gala será celebrada en los Hornos de Cal de El Charco de Puerto del Rosario, el cual acogerá entre 250 y 300 personas aproximadamente. La Gala tendrá lugar el 16 de octubre de 2021, desde las 20:00 horas hasta las 00:00 horas aproximadamente, incluyendo conciertos y catering posterior, quedando sujeto a posibles modificaciones por fuerza de causa mayor, tanto en lo que se refiere a fechas como a las horas.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

7.1.1. FUNCIONES DEL SERVICIO.

La organización, producción y dirección de la Gala deberá cumplir las previsiones establecidas en el PCAP, en este PPTP, en la Normativa Vigente y en el Plan de Seguridad aprobado para el evento, tal y como se cita en este Pliego.

Para el correcto desarrollo y ejecución del evento la adjudicataria se responsabilizará del diseño creativo, decoración, estudio, montaje/desmontaje de escenario y equipos necesarios, coordinación, control y seguimiento del calendario de trabajo de todos los elementos integrantes de la Gala, realización y puesta en funcionamiento del conjunto de la escenografía de la Gala.

Asimismo, será a su riesgo y ventura el desarrollo y la producción de la misma, debiendo asumir la contratación del segmento musical de la Gala, realización, producción, asistencia técnica y organización en general de este tipo de evento.

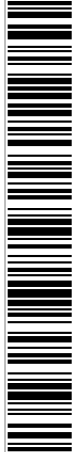
Haciéndose cargo, a su vez, de la coordinación, seguimiento, control y la procuración de las necesidades técnicas derivadas del evento, tanto en lo que respecta a las tareas de organización y montaje previas, como en la que tendrán lugar durante la ejecución del mismo y las posteriores derivadas de la actividad.

Los trabajos o tareas a desarrollar deberán someterse en todo momento a las directrices e instrucciones que le sean formuladas desde el Patronato, que además se reserva la facultad de hacer las objeciones que estime oportunas de cara al mejor desarrollo posible del evento.

7.1.2. COORDINACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA GALA.

Será por cuenta de la empresa adjudicataria:

- Grabación de voz en off para vídeos y presentación de la Gala.
- Equipo vídeo-proyección (pantalla Led, yugo, procesador escalador, cuadro...) para realización en directo de la Gala.
- Producción técnica para la realización en directo de la Gala.
- Producción, grabación y edición de vídeo, locución en off, post producción y efectos. Envío y distribución de imágenes de la Gala.
- Equipos de sonido, iluminación, personal técnico, transporte e instalación en directo de la Gala.
- Diseño, construcción, montaje de escenografía y montaje de escenario, más dirección técnica para la realización en directo de la Gala. Decoración con temática binomio turismo – deporte.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

- Decoración, iluminación y acondicionamiento del lugar donde se realizará el catering.
- Actuación de artista o grupo que ofrezca el licitador.

7.1.3. DIRECCIÓN DE LA GALA.

Se realizará en base a:

- Ensayos previos.
- Organización y realización previa y durante la Gala, según guion establecido para la misma. Éste deberá ser presentado previamente al Responsable del presente Contrato.
- Dirección musical que incluirá, coordinación musical entre el artista a actuar y el control de tiempos en el desarrollo de la Gala.
- Un Director/a de la Gala, con experiencia reconocida en este sector, que se encargará de dar órdenes directas para la puesta en escena de la Gala, bajo la supervisión del Coordinador del Patronato de Turismo de Fuerteventura.

7.1.4. PRODUCCIÓN DE LA GALA.

La adjudicataria dará cobertura completa a la Gala, en lo relativo a la organización, producción y dirección de la misma.

Proveerá a los galardonados de un premio no metálico, en concreto, se hará entrega de un trofeo a modo de reconocimiento de sus labores por conseguir que Fuerteventura sea un destino de calidad.

El acceso del público será a través de invitaciones. En ningún caso, la empresa adjudicataria podrá explotar la actividad con la venta de entradas o cualquier otro tipo de ingreso adicional.

En cuanto a los horarios de todas las actuaciones se refiere, podrán ser modificados por el Patronato, por lo que el adjudicatario deberá asumir dichas modificaciones y adaptar el servicio a las mismas.

7.1.5. PUBLICIDAD INSTITUCIONAL.

La Publicidad Institucional implica la prestación de los siguientes servicios a título informativo no limitativo, a criterio y supervisión del Patronato de Turismo de Fuerteventura.

- Elaboración de entrevistas a los premiados.
- Cobertura de la Gala para hacer eco del evento en los medios publicitarios.



- Redacción de notas de prensa.
- Redacción de textos.
- Promoción de la imagen del evento.

Para ello, se deberá tener en cuenta los siguientes aspectos:

- **Ámbito de difusión:** Local, Comarcal y Autonómico.
- **Público Objetivo:** el público objetivo final será el conjunto de vecinos de la isla de Fuerteventura y ciudadanos que residan o visiten la misma, a los que se desea transmitir las actividades que se llevan a cabo por el Patronato de Turismo en este ámbito.
- **Período:** durante siete (7) días laborables anteriores a la realización de la Gala como los inmediatamente siete (7) posteriores a la misma.

Se deberá hacer especial atención a lo siguiente:

- Concienciación destinada a los ciudadanos sobre Fuerteventura, como destino de calidad.
- Actividades culturales y turismo, en este caso celebrados en los Hornos de Cal de El Charco de Puerto del Rosario.
- Difusión de los premiados.
- Publicidad turística de Fuerteventura y su oferta a los diferentes segmentos de visitantes.

Cabe señalar que será obligación de la adjudicataria hacer eco y difusión del evento a través de los distintos medios de comunicación y publicitarios que a continuación se detallan.

RADIO:

- Sintonía.
- Onda Fuerteventura.
- Hola FM.
- Sur FM.
- Dunas FM.
- Fuerteventura FM.
- Insular.
- Cope.

TELEVISIÓN:



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

- Mírame TV.

PRENSA DIGITAL:

- Diario de Fuerteventura.
- Noticias de Fuerteventura.
- La Voz de Fuerteventura.
- Tourinews.

PRENSA ESCRITA:

- La Provincia.
- Canarias 7.
- El Enfoque.
- Fuerteventura Magazine.
- Macaronesia Magazine.

7.1.6. MEDIOS MATERIALES.

La adjudicataria deberá contar con todos los medios materiales y auxiliares para el correcto desarrollo del servicio. Los materiales utilizados serán aportados por ésta, debiendo cumplir con la calidad esperada y la normativa de aplicación, siendo éstos de carácter enunciativo y no limitativo, los siguientes:

- Pantalla Led de 8 m de ancho por 4 m de alto.
- Módulo 50x50 cm Pantalla Led 5.9 mm.
- Yugo/stacking – bar 1.000 MT – Herrajes.
- Procesador con escalador HD para pantallas Leds.
- Cuadro distribución de corriente para pantalla Led.
- Ordenador portátil con procesador i7, 8GB RAM, bluetooth y Windows.
- Al menos 2 altavoces de 800W.
- Soporte de altavoz de aluminio ligero, base plegable reforzada, ajustable en altura por medio de un tornillo de bloqueo con resorte y perno de seguridad o equivalente
- Micrófono inalámbrico.

Estos medios propios y equipos materiales necesarios para la prestación de todos los servicios con el objeto de satisfacer las necesidades del Patronato y del correcto desarrollo del servicio, correrán a cargo de la adjudicataria.



7.1.7. MEDIOS PERSONALES.

Para la realización del servicio se deberá disponer del personal suficiente antes del inicio de los eventos, durante el desarrollo de los mismos y después de su finalización, lo que incluye la recogida y retirada de todos los materiales o para solucionar cualquier eventualidad que surgiese, asegurando que los eventos se realicen en las mejores condiciones.

Además de lo anteriormente citado, se hará de necesidad que la empresa adjudicataria disponga de un (1) Coordinador/a con experiencia reconocida en este sector para asegurar la máxima calidad del servicio a realizar, el cual actuará como interlocutor válido de la empresa ante el Patronato o Responsable del Contrato designado por el mismo. También, se encargará de dar las órdenes directas para la puesta en escena de la Gala, bajo la supervisión del Patronato. Se deberá entregar el mismo día de la formalización del Contrato, el teléfono de contacto (fijo, móvil), fax y dirección de correo electrónico, a fin de que esté localizable por parte del Patronato o del Responsable del Contrato designado por el mismo para la resolución de la problemática que pueda surgir en cuanto al servicio objeto del Contrato.

Es por todo lo anterior que, la empresa adjudicataria deberá estar atenta a las directrices del Patronato o del Responsable del Contrato y trabajará siempre en coordinación con éste a la hora de la realización del servicio.

7.1.8. PLANNING Y CRONOGRAMA DEL EVENTO.

El planning y cronograma de las acciones a desarrollar durante la Gala Distinguidos del Turismo 2021 es el siguiente:

- Acto de apertura y presentación de la Gala sobre las 20:00 horas.
- Ejecución de la gala, visualización de vídeos, etc.
- Nombramiento y entrega a los galardonados por su labor.
- Acto de cierre y espectáculo final acontecido por la actuación de artista o grupo que ofrezca el licitador, a las 22:00 horas aproximadamente en el exterior de los Hornos de Cal de El Charco de Puerto del Rosario.
- Entrega de merchandising para los invitados, que por motivos Covid se dejaron depositados en el lugar que se estime adecuado para que cada invitado pueda coger el suyo.
- Entrevista a los premiados por la prensa, para publicidad a través de los medios de comunicación y publicitarios de los mismos y de la Gala en sí.
- Catering post Gala, el cual se realizará en el exterior de los Hornos de Cal de El Charco y que tendrá un cierre aproximado a las 00:00 horas.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

El reflejado planning se encuentra sujeto, previa comunicación al contratista, a variaciones de última hora, cuando así lo aconsejen razones de interés público o acontezcan emergencias o sucesos imprevistos de última hora.

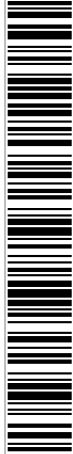
7.2. CARACTERÍSTICAS DEL LOTE 2.

Las empresas adjudicatarias garantizarán un alto nivel cualitativo, tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas, de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también de conformidad a las instrucciones concretas Patronato y personal en quienes delegue que podrán decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

7.2.1. FUNCIONES DEL SERVICIO.

El servicio de catering para el suministro de alimentos en la Gala Distinguidos del Turismo 2021 deberá contar con las siguientes características.

- Se tendrá en cuenta para la confección de los menús las prescripciones técnicas recogidas en el presente Pliego, por ello los menús seguirán las orientaciones que se den desde el Patronato.
- Se realizará una propuesta de menú siete (7) días laborables anteriores a la fecha de realización de la Gala.
- Se deberá realizar una cantidad de comida acorde al número de invitados, en esta ocasión se estiman unos 250 comensales aproximadamente.
- Se responderá a las sugerencias del Patronato cuando se necesite añadir o suprimir algún alimento, siempre y cuando éstas reviertan en la calidad del servicio.
- Será a cargo de la empresa adjudicataria los medios precisos para el cumplimiento de la prestación del servicio, tales como personal, transporte de las comidas, rollos de papel, vajilla, cubiertos...
- El servicio se efectuará el día 16 de octubre tras la finalización de la Gala, en el exterior de los Hornos de Cal de El Charco de Puerto del Rosario, a partir de las 22:00 aproximadamente, y con una duración estimada de 2 horas.
- Los menús deberán entregarse en el lugar designado según las cantidades solicitadas a la empresa adjudicataria y con la suficiente antelación.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

7.2.2. PROGRAMACIÓN DEL MENÚ.

El menú será elaborado en las instalaciones de la empresa adjudicataria debidamente autorizada, o en otras, pero no se realizará el servicio de elaboración de las mismas en las instalaciones donde se vaya a realizar el servicio de Catering de la Gala. La empresa adjudicataria presentará la programación del menú al Patronato de Turismo para su revisión y aprobación con una antelación mínima de siete (7) días laborables.

La empresa adjudicataria elaborará un menú que incorpore la denominación de cada plato (clara y comprensible), la composición del mismo, el tipo de preparación, y la guarnición si tuviese. Cualquier variación de los mismos será comunicada lo antes posible al Patronato.

7.2.3. CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS.

La empresa adjudicataria deberá cumplir el Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y demás legislación aplicable, en el ámbito de sus competencias.

Asimismo, dispondrá de métodos para el control de la calidad y del cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y en materia de manipulación de alimentos.

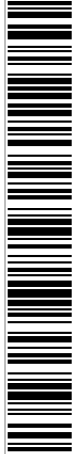
La adjudicataria deberá estar inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).

7.2.4. TRANSPORTE DEL CATERING.

El diseño y los materiales de los contenedores y vehículos utilizados para el transporte deben permitir su limpieza y desinfección. Estarán en buen estado de mantenimiento y en correctas condiciones de limpieza y desinfección, evitando en todo momento la contaminación de los productos.

Los contenedores se mantendrán en correctas condiciones de limpieza y desinfección. Deberán estar en todo momento en buen estado de conservación. Los recipientes que tengan figuras, roturas o defectos que puedan representar un peligro para el alimento o para la persona, no se utilizarán. Serán desechados y sustituidos por el adjudicatario por otros adecuados dentro del plazo que se le otorgue.

El transporte y la estiba han de ser correctos, evitando la contaminación, respetando las incompatibilidades (en especial a los posibles alérgenos) y separando los distintos productos alimenticios y no alimenticios.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

Los contenedores y/o vehículos utilizados para el transporte asegurarán el mantenimiento de las temperaturas reglamentarias:

- Menor o igual a 8° C, si se van a consumir antes de 24 horas.
- Menor o igual a 4° C, para productos que no se consuman antes de 24 horas.
- Menor o igual a -18° C, para productos en congelación.
- Mayor o igual a 65° C, en transporte en caliente.

Los contenedores, recipientes y envases serán preferentemente de acero inoxidable ya que este material facilita el mantenimiento de las temperaturas correctas y deberán estar perfectamente identificados y/o etiquetados que permitan conocer en todo momento su contenido.

7.2.5. POLÍTICA NUTRICIONAL DEL MENÚ.

El servicio de menús ha de ser variado y a adaptado a los comensales. Se servirá un menú completo que constará de:

- Pinchos y/o canapés calientes y fríos.
- Bebidas naturales y refrigeradas: agua, zumos, refrescos, vinos y cervezas.

7.2.6. MEDIOS MATERIALES.

La empresa adjudicataria equipará a su personal con las herramientas necesarias de acuerdo con las diversas especialidades profesionales, así como los equipos precisos para la verificación de todos los parámetros y características que definen el estado y funcionamiento de las unidades instaladas.

El adjudicatario está obligado a mantener y conservar las instalaciones y sus equipos en perfecto estado, comunicando de forma inmediata al personal del Patronato cualquier deficiencia que se observe y que pueda afectar al normal funcionamiento del servicio, a la seguridad y salud de los trabajadores o de los usuarios de las instalaciones.

El adjudicatario aportará el menaje y demás utensilios o enseres, así como los relativos a cubertería, cristalería o vajilla que precise, siendo éstos de buena calidad. En el caso, que el material no sea apropiado o defectuoso, siempre que el Patronato lo solicite, se sustituirá por otro material más apropiado para la prestación del servicio.

La recogida y limpieza de las instalaciones serán de cuenta del adjudicatario, debiéndose realizar tratamiento de los residuos por parte de la empresa adjudicataria.

El Patronato no asumirá, bajo ningún concepto o condición, las posibles deudas que el adjudicatario pueda contraer con proveedores, auxiliares momentáneos o



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

cualesquiera otras personas que, con ocasión de la prestación del servicio objeto del Contrato, pudieran surgir. Idéntica postura adoptará ante el pago de tasas, impuestos, o cualesquiera otros gravámenes que pudieran recaer sobre el ejercicio o prestación objeto del Contrato.

7.2.7. MEDIOS PERSONALES.

La empresa adjudicataria realizará la formación en materia de higiene que garantice una correcta manipulación de los alimentos cumpliendo lo establecido en la legislación vigente.

Para ofrecer un servicio de calidad se debe ofrecer 1 camareros por 15 comensales, consecuentemente, teniendo en cuenta que se estiman 250 comensales en la Gala, se consideran necesarios unos 17 camareros para llevar a cabo el servicio.

Será obligación de la adjudicataria uniformar al personal a su cargo, siendo obligatoria una indumentaria apropiada (ropa, calzado y cubrecabezas) de uso exclusivo para el trabajo, de acuerdo con los usos y la pulcritud exigida en el sector hostelero.

Se proveerá de forma inmediata un sustituto con las condiciones y requisitos establecidos en el Contrato, en caso de ausencia por cualquier causa (enfermedad, incapacidad, excedencia, etc....).

Además de lo anteriormente citado, se hará de necesidad que la empresa adjudicataria disponga de un (1) Responsable con experiencia reconocida en este sector para asegurar la máxima calidad del servicio a realizar, el cual actuará como interlocutor válido de la empresa ante el Patronato o Responsable del Contrato designado por el mismo. Éste deberá estar siempre localizable por parte del Patronato o del Responsable del Contrato designado por el mismo para la resolución de la problemática que pueda surgir en cuanto al servicio objeto del Contrato.

La empresa adjudicataria deberá estar atenta a las directrices del Patronato o del Responsable del Contrato y trabajará siempre en coordinación con éste a la hora de la realización del servicio.

Por otro lado, no podrá existir vinculación laboral alguna entre el personal que el adjudicatario destine a la ejecución del Contrato y el Patronato de Turismo.

7.2.8. OTRAS MEDIDAS.

Para los servicios de más de 40 comensales, que es el caso, la empresa adjudicataria guardará en refrigeración o congelación muestras testigos de las comidas suministradas



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

y correctamente identificadas (se sugiere, para el caso de una posible incidencia y exclusivamente con fines de investigación epidemiológica, guardar en congelación durante cinco (5) días las muestras testigos).

7.3. CARACTERÍSTICAS DEL LOTE 3.

La finalidad del servicio es otorgar garantías de seguridad, dando cumplimiento a las exigencias del Decreto 86/2013, de 1 de agosto, de las Consejería de Presidencia, Justicia e Igualdad del Gobierno de Canarias, por el que se aprueba el Reglamento de actividades clasificadas y espectáculos públicos, norma que desarrolla reglamentariamente la Ley 7/2011 de 5 de abril de actividades clasificadas y espectáculos públicos, y cualquier otra que le sea de aplicación.

La redacción, implantación y dirección del plan de seguridad abarcará los actos incluidos en la Gala Distinguidos del Turismo 2021.

Los actos o actividades previstos a llevar a cabo en la Gala, sobre los que se requiere un plan de seguridad son susceptibles de suspensión o de modificación en cuanto a fechas, temporalidad y/o denominación. La no ejecución de determinados eventos no llevará aparejada indemnización alguna, suponiendo una minoración en el importe del Contrato por el evento no realizado.

7.3.1. FUNCIONES DEL SERVICIO.

La realización de los trabajos seguirá los siguientes pasos y tendrá el alcance que en este Pliego se detalla. La redacción del plan de seguridad deberá contener:

En el artículo 10.1 del Decreto 86/2013, de 1 de agosto, de la Consejería de Presidencia, Justicia e Igualdad, por lo que se aprueba el Reglamento de actividades clasificadas y espectáculos públicos se establece que sin perjuicio de lo establecido en los artículos 8 y 9, las personas organizadoras o promotoras de espectáculos públicos deberán elaborar un plan de seguridad del mismo cuando el aforo máximo autorizado del evento exceda de 200 personas.

En el artículo 10.2 del Decreto 86/2013, de 1 de agosto, de la Consejería de Presidencia, Justicia e Igualdad, por el que se aprueba el Reglamento de actividades clasificadas y espectáculos públicos, establece el plan de seguridad deberá redactarse por técnico competente y su contenido será:



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

- Memoria descriptiva del evento. Se deberá especificar el lugar, fecha, hora del espectáculo, tipo de evento a celebrar, el perfil de las personas a asistir, si se admiten menores de edad, si se ofrecerán, dispensarán o comercializarán bebidas alcohólicas, y cualesquiera otros extremos que afecten a la seguridad de las personas o cosas.
- Los planos del recinto en los que se concreten los elementos constructivos y las instalaciones que cumplen funciones de seguridad preventivas, y en particular, la ubicación y señalización de las vías de evacuación.
- Los recursos humanos y materiales con los que se cuenta para hacer frente a los riesgos identificados y su localización.
- El análisis pormenorizado de cada uno de los factores de riesgo para la seguridad y las medidas que se adoptarán para eliminar o minimizar los mismos.
- La estructura y asignación directa de responsabilidades, concretando al personal responsable en cada uno de los ámbitos de la seguridad y los que ejerzan facultades de dirección o coordinación.
- Los protocolos de intervención en caso de emergencia y en particular, los protocolos de detección, alarma y control de inicio de la emergencia, protección, evacuación y auxilio y los protocolos de intervención coordinada con los servicios públicos de seguridad.
- Indicar puntos o zanas seguras de reunión en caso de emergencia y evacuación.
- La determinación de los dispositivos de asistencia sanitaria del evento.
- Designar a la persona responsable de la seguridad durante la fase de ejecución, que podrá ser la misma que redacta o bien, otro profesional designado por el redactor y habilitado como técnico competente, que deberá estar dado de alta en la Seguridad Social en el régimen correspondiente a la actividad que desarrolla. El profesional designado igualmente deberá estar en posesión del seguro de responsabilidad correspondiente.

Toda la documentación elaborada deberá estar firmada por técnico competente y deberá identificarse en cada uno de los apartados el cumplimiento del Reglamento de actividades clasificadas y espectáculos públicos, así como la demás normativa sectorial, técnica, etc., que resulte aplicable.

7.3.2. DIRECCIÓN DEL PLAN.

La empresa adjudicataria del servicio se comprometerá a que el técnico competente esté presente antes del inicio de la actividad, supervisando el montaje de las instalaciones y preparativos correspondientes a la misma, debiendo permanecer hasta



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

la finalización del evento o espectáculo público, esperando la completa salida o evacuación de los espectadores asistentes. Se subraya que la adjudicataria podrá delegar la Dirección del Plan en otro técnico competente de la propia empresa. Dicha modificación deberá ser informada previamente al Patronato y será contemplada en el documento redactado objeto del servicio contratado.

El profesional Responsable de la Dirección del Plan quedará identificado plenamente en el documento evacuado por el técnico redactor, debiendo llevar visible durante el desarrollo del acto aquel documento o credencial que permita tal identificación y el rol desempeñado.

7.3.3. PLAZO DE EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS.

La empresa adjudicataria tendrá que entregar debidamente al Patronato los documentos referidos a memorias y planes de seguridad o autoprotección solicitados con una antelación mínima de SIETE (7) DÍAS laborables respecto a la fecha prevista de realización del evento.

7.3.4. COORDINACIÓN DEL SERVICIO.

La persona responsable que la empresa adjudicataria haya nombrado para su relación con el Patronato deberá tener capacidad y poder suficiente para:

- Ostentar la representación de la adjudicataria en las labores de coordinación y seguimiento del servicio en orden a la ejecución y buena marcha de la prestación.
- Organizar la prestación de servicios, dirigir al personal asignado y poner en práctica las instrucciones recibidas por parte del Patronato.
- Realizar las propuestas pertinentes y colaborar con el Patronato en la resolución de los problemas que se planteen durante el tiempo de vigencia del Contrato.
- Transmitir propuestas de mejora en la coordinación de los servicios.

En definitiva, deberá actuar, cuando sea necesario, en cumplimiento de las obligaciones contraídas para la ejecución del Contrato, con el objeto de garantizar la calidad esperada por el Patronato.

Organizará y coordinará el servicio y se encargará de hacer cumplir todas las funciones establecidas en este Pliego, así como las indicadas por el Patronato.

Este coordinador será el responsable de concertar y disponer, de la forma más eficaz, los medios personales y materiales necesarios para la ejecución de las labores, siempre bajo la dirección y supervisión del Patronato de Turismo.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

Velará por la coordinación estratégica de los servicios y actuaciones conjuntas con los servicios municipales o las autoridades correspondientes.

Dispondrá de un teléfono directo de contacto para estar localizable de forma permanente.

Por la otra parte, el Responsable del Contrato asignado por el Patronato podrá en todo momento proceder a comprobar el servicio. Cuando en el resultado de esta comprobación se encontraran defectos de cualquier clase, el Responsable del Patronato ordenará que se subsane.

La adjudicataria siempre deberá atender a las valoraciones y criterios del Responsable del Contrato y realizar las modificaciones y ejecuciones adicionales que puedan surgir con el objetivo de lograr la correcta ejecución del Contrato.

La adjudicataria informará al Responsable del Contrato de cualquier incidencia detectada con el fin de poder tomar las medidas necesarias para dar solución al hecho que corresponda.

Aportará toda aquella documentación e información que le solicite el Patronato con el fin de disponer de un pleno conocimiento de los servicios prestados.

7.3.5. PRESENTACIÓN DE LOS TRABAJOS.

Los trabajos objeto de este Pliego se entregarán en formato papel y electrónico, según los formatos normativos vigentes y de calidad, y en cumplimiento de los requerimientos exigidos por el Patronato.

En caso de que el Patronato lo requiera, la adjudicataria deberá presentar resumen de los trabajos realizados, que incluirá, como mínimo, la descripción, cronograma, presupuesto y beneficios.

Asimismo, en caso de ser requerido se hará entrega al Patronato de toda la documentación generada y utilizada en la elaboración del plan que no se adjunte en el documento final. El Patronato tendrá la plena propiedad de todos los documentos y material anteriormente referenciados.

7.3.6. MEDIOS MATERIALES.

La empresa adjudicataria estará obligada a disponer del material necesario, en cantidad, calidad y características convenientes, para la ejecución del servicio descrito en este PPTP.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

7.3.7. MEDIOS PERSONALES.

La empresa designará personal técnico adecuadamente cualificado, con experiencia demostrada en la actividad desarrollada.

La empresa adjudicataria deberá contar con un (1) TÉCNICO COMPETENTE, que será el responsable de los trabajos de elaboración y redacción e interlocutor con el Patronato. Esta persona deberá figurar inscrita en los registros o censos oficiales de técnicos redactores de memorias y/o planes de seguridad, siempre que tales censos hayan sido creados oficialmente en el ámbito autonómico de referencial, tales como la Lista Oficial de Técnicos Redactores Autorizados por el Gobierno de Canarias para la redacción y ejecución de Planes de Autoprotección y Planes de Seguridad. Siempre tendrán que estar registrados en la Comunidad Autónoma de Canarias.

La empresa adjudicataria deberá contar también con un (1) TÉCNICO COMPETENTE encargado de la Dirección del Plan, el cual podrá ser el técnico redactor del mismo u otro técnico competente de la propia empresa.

7.4. CARACTERÍSTICAS DEL LOTE 4.

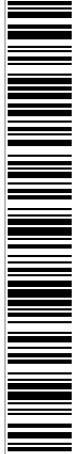
El servicio comprende la realización de la cobertura fotográfica con calidad profesional de la Gala Distinguidos del Turismo 2021, convocada por el Patronato este año en los Hornos de Cal de El Charco de Puerto del Rosario.

Entre otros, el uso de estas fotografías estará dirigido a archivo, memoria de actividades, difusión y comunicación a través de los soportes publicitarios con los que cuenta el Patronato, y medios de comunicación.

Las empresas ofertantes han de tener un conocimiento suficiente de los servicios necesarios a prestar al Patronato en cuanto al objeto del Contrato, así como la comprobación de la idoneidad para cumplir con todas las exigencias que figuran en el presente Pliego, previo a la formulación de sus propuestas.

La empresa adjudicataria estará obligada a la realización de los trabajos, garantizando la calidad de los servicios prestados, de las herramientas y materiales usados, así como de todas las labores necesarias para la correcta realización de los servicios objeto del Contrato.

El adjudicatario se compromete, por tanto, a prestar el servicio con la máxima eficacia, utilizando a tal efecto los medios mecánicos, informáticos o cualquier otra clase que garantice la finalidad perseguida.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

Los medios utilizados para la ejecución del servicio serán por cuenta de la adjudicataria, sin que quepa reclamar nada al Patronato respecto a estos conceptos.

Los servicios/trabajos objeto del Contrato serán solicitados por parte del Patronato o Responsable del Contrato designado por el mismo en todo momento, no pudiendo la adjudicataria pasar ninguna factura de un servicio/trabajo al Patronato, que éste no haya solicitado previamente, y estén los mismos realizados y comprobados por el Patronato en cuanto a la calidad que deberán tener.

Los trabajos objeto del Contrato serán entregados por la adjudicataria como se comenta en este Pliego.

El adjudicatario se compromete a facilitar a la persona designada por el Patronato como Responsable del Contrato toda la información y documentación que le sea solicitada con el fin de disponer del necesario conocimiento del desarrollo de los trabajos, así como de los eventuales problemas que puedan plantearse.

La empresa adjudicataria se compromete a obtener las condiciones más ventajosas de entre aquellas que puedan aplicarse a la prestación del servicio.

Del mismo modo, todos los trabajos, medios auxiliares y materiales que sean necesarios para la correcta ejecución del Contrato se considerarán incluidos en el presupuesto base de licitación.

7.4.1. FUNCIONES DEL SERVICIO.

El adjudicatario deberá llevar a cabo los trabajos y funciones que a continuación se especifican en este Pliego, garantizando la calidad de todos y cada uno de ellos en base a las exigencias que se requieren para la correcta prestación de los servicios objeto del Contrato, tal y como se comentó anteriormente, según se especifica en este Pliego, en el PCAP y en toda la normativa que se aplique a este respecto.

Los trabajos y funciones a realizar por parte de la adjudicataria serán:

- Realización de fotografías en la Gala Distinguidos del Turismo 2021.
- Descarga del trabajo y etiquetado del mismo para su posterior entrega y envío.
- La empresa adjudicataria deberá entregar las fotografías en formato JPG, con resolución de 75 píxeles por pulgada para aquellas fotografías en baja resolución, mientras que para las imágenes en alta resolución será de 300 píxeles por pulgada, con su tratamiento y edición de retoques o, en su defecto, según las características que especifique el Patronato.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

- La forma de entrega será de manera digital, por lo que en ningún caso, supondrá la impresión de material.
- Será necesario contar con fotos en formato horizontal y vertical.
- La empresa adjudicataria cederá expresamente al Patronato los derechos de explotación de la propiedad intelectual de las obras creadas o encargadas a razón de la presente contratación, incluida su explotación en vía internet, así como los derechos de la propiedad Industrial que se puedan derivar de esta explotación, con finalidades promocionales o comerciales.
- La empresa adjudicataria no podrá ceder o comercializar ninguna de las imágenes realizadas para el Patronato.

7.4.2. HORARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Debido al servicio contratado y por la naturaleza del evento relacionado con la convocatoria y las necesidades propias del Patronato de Turismo, la adjudicataria deberá estar disponible principalmente el día que se realice el evento, más concretamente el 16 de octubre, desde el inicio de la Gala hasta la finalización de la misma tras los conciertos y el servicio de catering. Este horario se aproxima que pueda ser desde las 20:00 hasta las 23:00 horas aproximadamente, teniendo la Gala una duración de 2 horas y otras 2 horas de concierto y catering, estando sujeto a posibles modificaciones por parte del Patronato.

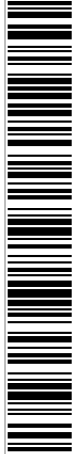
7.4.3. SEGUIMIENTO, EJECUCIÓN Y GESTIÓN DE LOS TRABAJOS.

El Patronato designará a un Responsable del Contrato, que será la persona que servirá de interlocutor con la adjudicataria, así como de supervisor de que los trabajos realizados por la misma tienen la calidad esperada por el Patronato, además establecerá los criterios y las líneas generales de actuación de la empresa adjudicataria.

Por otro lado, la adjudicataria designará o nombrará a un representante o coordinador para asegurar la máxima calidad del trabajo realizado, el cual actuará como interlocutor válido de la empresa ante el Patronato.

Ambos responsables, tanto del Patronato como el de la adjudicataria se reunirán siempre que sea necesario antes de la realización de los trabajos y siempre que sea preciso por parte del Patronato para llevar a cabo el servicio de una manera fidedigna y de calidad.

En caso de que se produzcan eventualidades que hagan variar la planificación o la organización de los trabajos o existan discrepancias entre ambos responsables en cuanto a cómo realizar el servicio, será el Responsable designado por el Patronato quien



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

autorice las soluciones más adecuadas. El adjudicatario no podrá realizar ninguna variación sin la autorización expresa de éste.

Es por todo lo anterior que la adjudicataria estará atenta a las directrices del Patronato o del Responsable del Contrato designado por éste y trabajará siempre en coordinación con el mismo a la hora de la realización y entrega de los trabajos.

7.4.4. PRESENTACIÓN DE LOS TRABAJOS CONTRATADOS.

Los archivos fotográficos digitales se deberán entregar por parte de la adjudicataria a al Patronato o el Responsable del Contrato designado por el mismo en formato digital (pendrive, CD...) y además, realizar el registro de las mismas a través de la Sede.

Para la entrega de dicho material se deberán seguir las siguientes indicaciones:

- Los archivos fotográficos digitales se entregarán al Patronato tras el evento.
- Además del reportaje fotográfico final, la entidad adjudicataria deberá enviar una selección de cuatro (4) imágenes en tiempo real, durante el desarrollo de cada actividad, a modo de adelanto del reportaje final, destinadas a su difusión a través de las redes sociales.
- El resto de las fotografías (imágenes) se entregarán en los siguientes siete (7) días laborables.
- Todos los archivos deberán estar debidamente catalogados y atenderán a la siguiente nomenclatura de archivo:

DÍA/MES/AÑO - NOMBRE DEL ACTO O EVENTO.

- En cuanto al número de imágenes dependerá del trabajo y se especificará por parte del Patronato previamente al trabajo. En general, se deberán entregar 80 fotografías de la Gala.
- Se incluirá la realización de un vídeo resumen de 1 minuto en 4K con equipos profesionales al término de la Gala.

La empresa adjudicataria, como se ha comentado anteriormente en este Pliego, deberá entregar las fotografías en formato JPG, imágenes en alta y baja resolución, con su tratamiento y edición de retoques o, en su defecto, según las características que especifique el Patronato o Responsable del Contrato designado por el mismo. El formato requerido será MP4 o AVI, que al igual que el material fotográfico deberá entregarse en formato digital y registrarse a través de la Sede.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

7.4.5. DERECHOS DE IMAGEN E INFORMACIÓN DE LAS FOTOGRAFÍAS.

Por lo que se refiere a los derechos de imagen de cualquier persona que pueda aparecer en las fotografías, la adjudicataria deberá obtener los derechos de imagen u otros que puedan corresponder, a efecto de que el Patronato como propietario de las fotografías pueda utilizarlas para el ámbito territorial universal sin ningún tipo de cargo por éste u otros conceptos.

Será responsabilidad de la adjudicataria la supervisión, revisión, observación y cumplimiento de toda la normativa a este respecto y la que sea de aplicación al objeto del Contrato, sin que quepa reclamar nada a al Patronato en este respecto.

En resumen, el contratista cederá al Patronato, en exclusiva y a perpetuidad, los derechos de explotación, en concreto, los derechos de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación, de la totalidad de las fotografías realizadas durante todo el evento, así como sus copias y soportes para uso interno, difusión pública y para cualquier otro uso que determine el Patronato, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual.

7.4.6. MEDIOS MATERIALES.

La adjudicataria dispondrá de todos los materiales, herramientas, útiles, etc. que sean necesarios para la ejecución de los trabajos objeto del Contrato, dotando al personal de todos los medios de seguridad necesarios, identificación, uniformes, prendas de protección individual, etc. según establece la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

Será a cuenta de la adjudicataria, como se ha comentado anteriormente, los gastos correspondientes a los medios técnicos y materiales para la correcta ejecución de los trabajos necesarios a fin de satisfacer las necesidades del Patronato y del correcto desarrollo del servicio contratado.

Por tanto, los medios y equipos técnicos mínimos que se utilizarán para la realización del reportaje fotográfico del evento nocturno exterior serán:

- 2 equipos fotográficos digitales de alta resolución 21 Mpx o superior, con al menos, dos objetivos de alta gama, cubriendo tanto angulares como teleobjetivos y sus correspondientes flashes si fuese necesario. Equipos de iluminación, trípodes y demás accesorios. Que permita la grabación de vídeo.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

- Ordenador, para el procesado de las fotografías y edición de las mismas, con la suficiente potencia y software para el desarrollo de los servicios objeto del Contrato.

7.4.7. MEDIOS PERSONALES.

El adjudicatario deberá poner frente al servicio, a su cargo, como se ha comentado anteriormente, un equipo humano suficiente en número y con la experiencia y cualificación técnica precisas para la correcta ejecución de los servicios solicitados y que cumpla con las exigencias del Patronato y del servicio contratado.

Por consiguiente, para el servicio, se requiere al menos de dos profesionales según las necesidades que deberán cubrir, debiendo, además, cumplir con los siguientes requisitos:

- Titulación: estar en posesión del título mínimo de ciclo Superior de Fotografía o Imagen, o técnico superior en Diseño en Fotografía, o equivalente.

El adjudicatario garantizará la cobertura fotográfica del acto que se desarrolla, si durante la ejecución del Contrato la adjudicataria tuviera que sustituir a alguna persona del equipo técnico, se garantizará que el servicio quede cubierto con personas que reúnan los mismos requisitos de las sustituidas.

La empresa adjudicataria deberá asignar una persona específica o representante que sirva de interlocutor con el Patronato o Responsable del Contrato designado por el mismo, para atender el servicio prestado y que será el máximo Responsable del Contrato por parte de la adjudicataria, y que tendrá capacidad y autoridad para resolver las incidencias que puedan surgir en el funcionamiento del servicio. A tal fin, el Responsable designado por la empresa deberá estar localizable en cualquier momento a través de un teléfono móvil determinado a tal efecto.

Este interlocutor designado por la adjudicataria podrá ser requerido en cualquier momento para cuantas consultas surjan desde el Patronato en cuanto a los trabajos a realizar o realizados objetos de este Contrato.

La adjudicataria velará por que no puedan identificarse datos de carácter personal y en el caso de que aparezcan personas, deberá obtener los derechos de imagen u otros que puedan corresponder, a fin de que el Patronato como propietario de las fotografías pueda utilizarlas para el ámbito territorial universal sin ningún cargo por éste u otros conceptos.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

7.5. CARACTERÍSTICAS DEL LOTE 5.

La adjudicataria será la responsable única de la correcta realización del servicio, garantizando la calidad esperada por el Patronato.

Para la realización de dicho servicio se concretará el diseño y posterior suministro de los elementos siguientes:

- **Trofeos.**
 - 6 unidades.
- **Invitaciones.**
 - 300 unidades.
- **Merchandising:**
 - 400 toallas.
 - 400 bolsas de tela.
 - 400 mascarillas.

7.5.1. FUNCIONES DEL SERVICIO.

El Contrato descrito en este Pliego tendrá por objeto, como ya se ha comentado, el diseño y suministro de trofeos, invitaciones y merchandising para el Patronato de Turismo, a fin de cubrir sus necesidades respecto a los diseños y suministros que se necesiten para la ejecución de la Gala Distinguidos del Turismo 2021.

La adjudicataria deberá ejecutar las operaciones necesarias para desarrollar las prestaciones relacionadas en los apartados anteriores con sujeción a los resultados prestacionales que han de lograrse conforme a las determinaciones de este Pliego.

La empresa adjudicataria deberá suministrar el número de trofeos, invitaciones y merchandising que desde el Patronato se le requiera, coincidentes con aquellas cantidades citadas en el punto anterior.

Los pedidos deberán ser trasladados al lugar que se indique desde el Patronato, quedando incluidos los portes en el precio de licitación.

Todos los artículos elaborados tendrán, de forma sistemática, el logo del Patronato de Turismo de Fuerteventura.

En cualquier caso, las imágenes y textos grabados o impresos de cualquier elemento, así como su acabado final, se confirmarán y verificarán por parte del Adjudicatario en consulta con el Patronato, cuyo Responsable del Contrato o persona designada, deberá dar el visto bueno antes de proceder a la fabricación, grabado y entrega de



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

las mismas, de forma que para cada uno de los elementos se presentará 3 propuestas de diseño, tras ser escogida la empresa adjudicataria. Una vez elegida cada una de las propuestas por el Patronato, ésta no estará sujeta a modificaciones y se fabricarán; no pudiendo resultar malas interpretaciones o errores en el diseño y posterior impresión o grabación.

No se abonarán los diseños defectuosos, con faltas de ortografía, de redacción o errores y defectos de diseño, siendo el adjudicatario el responsable de que el producto final en todos sus ejemplares cumpla con las expectativas y criterios correctos de diseño, debiendo, a tal efecto, el adjudicatario asegurarse de la correcta realización del diseño final y del número de ejemplares antes de su producción con respecto a las directrices marcadas por el Patronato.

A tales efectos, el adjudicatario contará con los medios informáticos y de comunicación necesarios para recibir los pedidos en su oficina de forma inmediata.

7.5.1.1. DISEÑO DE TROFEOS.**DISEÑO Y POSTERIOR SUMINISTRO DE TROFEOS PARA LA ENTREGA DE PREMIOS DISTINGUIDOS 2021.**

Se deberá realizar el diseño de un trofeo para galardonar a los Distinguidos del Turismo 2021, que posteriormente serán suministrados en la propia Gala a la finalización de la misma y con el fin de galardonar y reconocer la labor de empresas y particulares que han hecho de Fuerteventura un destino de calidad.

Las características de estos trofeos deberán reflejar un diseño creativo y original, los cuales serán elegidos por diseño y autenticidad. Debiendo incluir como requisito mínimo el logo del Patronato de Turismo de Fuerteventura.

Tras la selección de la empresa adjudicataria y formalización del contrato, dicha empresa deberá proponer al Patronato tres (3) propuestas de diseño creativas, tal y como se cita en párrafos anteriores, para que seguidamente el Patronato, también, tome parte en el proceso y decida el diseño final de los mismos.

7.5.1.2. DISEÑO DE INVITACIONES.**DISEÑO Y POSTERIOR SUMINISTRO DE INVITACIONES PARA LA ASISTENCIA A LA GALA.**

Se deberán diseñar 300 invitaciones en tamaño A5 (14,8 x 21 cm), en papel o cartulina opalina con gramaje 250 o 330 g.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

Ésta contará con el logo del Patronato de Turismo de Fuerteventura y con el siguiente texto obligatorio:

El Patronato de Turismo de Fuerteventura tiene el placer de invitarles a la celebración de la Gala Distinguidos del Turismo 2021 que tendrá lugar en los Hornos de Cal de El Charco de Puerto del Rosario el próximo 16 de octubre a las 20.00 horas.

7.5.1.3. MERCHANDISING.

DISEÑO Y POSTERIOR SUMINISTRO DE MERCHANDISING PARA LOS INVITADOS.

Constituye el objeto del presente lote el diseño y suministro de todos aquellos artículos de merchandising y regalo publicitario personalizado según la necesidad concreta del evento y que permita dar soporte al mismo.

La adjudicataria tendrá la capacidad de aportar la producción de una serie de materiales concretos que sean una herramienta promocional del evento para el Patronato de Turismo.

A continuación, se describen los artículos solicitados y sus características mínimas con las que deberán contar:

- **Toallas:** toallas de tela, con la serigrafía de la isla de Fuerteventura. El logo del Patronato de Turismo de Fuerteventura y la marca Fuerteventura irán en color negro.
- **Bolsas de tela:** bolsas de tela con estampación del logo del Patronato de Turismo de Fuerteventura en color negro.
- **Mascarillas:** mascarillas de tela, lavables y reutilizables con el logo del Patronato de Turismo de Fuerteventura y la marca Fuerteventura en color negro, con el estampado en naranja (como el color del logo del Patronato), con elástico fino y sin complemento.

Los materiales deberán cumplir los requisitos mínimos siguientes:

- Resistencia y durabilidad.
- Conservación excelente.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

7.5.2. PLAZO DE ENTREGA DEL SUMINISTRO.

La empresa adjudicataria deberá entregar los elementos objeto del presente Contrato, a través del Responsable del Contrato designado por el mismo, o de la persona en quien delegue, en el lugar, plazo y condiciones establecidas en este Pliego.

Por lo que se establece una entrega a demanda del Patronato, dos (2) días antes a la ejecución de la Gala, concretándose la fecha límite para el día 14 de octubre de 2021.

7.5.3. LUGAR DE ENTREGA DEL SUMINISTRO.

Todos los suministros objeto del presente lote, deberán entregarse tal cual indique el Patronato de Turismo, a excepción de aquellos retirados directamente, si se diese el caso, por el personal de la misma autorizado en el local habilitado por la mercantil.

Los suministros se entregarán por parte del suministrador sin coste adicional para el Patronato, el material requerido deberá ser entregado por el adjudicatario, empleando sus propios medios de transporte, sin exigir nada al respecto en estos conceptos al Patronato.

A la entrega del suministro, el proveedor exigirá al personal del Patronato o al encargado de recibir los bienes objeto del suministro por parte de la misma, la firma de un albarán de entrega, en el que se hará constar la descripción del material entregado, unidades, precio ofertado del material, la fecha y la hora de entrega.

La descripción incluida en el albarán ha de ser lo suficientemente clara y precisa para identificar completamente el artículo.

Dicho albarán deberá estar firmado por la persona que lo recibe, debiéndose indicar obligatoriamente: día de la recepción de la mercancía, nombre y apellidos de quien lo recibe así como su número de documento nacional de identidad.

Cuando los materiales no se encuentren aptos para su recepción, se hará constar señalándose los defectos observados y se detallará las instrucciones precisas, fijando un plazo para remediar aquellos.

7.5.4. CONDICIONES GENERALES DEL SUMINISTRO.**7.5.4.1. EMBALAJE Y ALMACENAJE DE LOS SUMINISTROS.**

Los elementos se entregarán en cajas cerradas, siempre que el tipo de producto lo permita, o, en su defecto, perfectamente embalados, acompañados de albarán de entrega.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

El suministro en cuestión deberá encontrarse debidamente empaquetado a la hora de la entrega, de forma que, durante el transporte y la carga y descarga, no sufra ningún deterioro. Este embalaje dispondrá de una identificación exterior que indique:

- Número de lote.
- Cantidad de elementos por denominación.
- Denominación de los elementos que se encuentren en su interior.

Con esto se pretende que sea posible conocer qué unidades contiene un determinado embalaje sin necesidad de abrirlo.

El almacenaje del material objeto del Contrato deberá realizarse en las condiciones idóneas que permitan no alterar la calidad de éstos por cualquier causa.

En caso de ser entregados por una empresa de transporte, el albarán deberá ir situado de forma visible en el exterior de una de las cajas entregadas no pudiendo variarse los artículos por parte de la adjudicataria, salvo casos de fuerza mayor debidamente justificados.

7.5.4.2. INSPECCIÓN Y CONTROL.

El control de calidad de los materiales se desarrollará por el adjudicatario de acuerdo con su propio sistema interno de control de calidad, sin perjuicio de la potestad del Patronato en verificar en cualquier momento la realización por parte del empresario de dichos controles de calidad.

El adjudicatario estará obligado a la corrección inmediata de los defectos o irregularidades que se detecten en esas inspecciones, sin derecho a indemnización por ellos.

Los materiales rechazables por defectuosos serán devueltos al suministrador y han de sustituirse por material aceptable en un plazo máximo de cinco (5) días laborables, a partir de la devolución de los mismos.

El servicio establecerá una política de control y seguimiento adecuada para comprobar el cumplimiento de las obligaciones por parte de la empresa adjudicataria, principalmente en cuanto a lo relativo a las características pedidas para los productos, precio aplicado y plazos de entrega. El no cumplimiento de las mismas será objeto de penalización, pudiendo ser causa de rescisión del Contrato, según la gravedad de la falta.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

La adjudicataria no podrá alegar incumplimiento de los plazos de los suministros por encontrarse de vacaciones, cierres por inventario, etc.

7.5.4.3. CALIDAD DEL SUMINISTRO.

El suministro proporcionado por la adjudicataria será de la calidad requerida por el Patronato, debiendo cumplir, además, con las especificaciones que se indican en este Pliego.

Si en el momento de la entrega se detectase cualquier anomalía, defecto o no coincidencia en las características definidas por el Patronato, o se diese cualquier otro incumplimiento de las condiciones establecidas en el Pliego, la persona Responsable del Contrato designada por el Patronato tendrá la facultad para rechazar el suministro.

En ese caso, será la empresa adjudicataria la responsable de proceder a realizar un nuevo suministro apto en base a las instrucciones que le indique dicho Responsable, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 304.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

7.5.5. MEDIOS MATERIALES.

Será por cuenta del adjudicatario la aportación de todos los medios materiales y equipos técnicos necesarios que se precisen para la correcta prestación del servicio conforme a las actividades contratadas, aunque no se citen expresamente.

7.5.6. MEDIOS PERSONALES.

El adjudicatario adscribirá los medios personales necesarios para la prestación del servicio, los cuales desempeñarán sus funciones descritas en los apartados anteriores.

Para la prestación del servicio se considera que el adjudicatario deberá disponer de recursos con el siguiente perfil profesional que cumplan con los requisitos establecidos al efecto:

- Técnico en diseño gráfico. Tendrá titulación de graduado en diseño gráfico, Bellas Artes, Artes y Diseño, ciclo formativo superior en diseño gráfico o equivalente.

Con las siguientes funciones:

- Creación de contenido visual con intención publicitaria.
- Estrategia de comunicación.
- Identificación de preferencias y necesidades del diseño que se busca realizar.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

- Supervisar los distintos proyectos de diseño.
- Diseño y creación de merchandising atractivo.
- Diseño y creación de trofeos/premios.

8. OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA.

En todas las operaciones que se realicen en el cumplimiento del Contrato, el/los adjudicatario/s velará/n de forma escrupulosa, por la observancia de la legislación vigente en materia laboral y de prevención de riesgos laborales.

El contratista 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 el Patronato o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del Contrato.

Las prescripciones señaladas en los apartados anteriores deben considerarse mínimas y no excluyen cualesquiera otras necesarias para el cumplimiento de los fines del servicio, pudiendo ser mejoradas y adaptadas a las circunstancias en cualquier momento.

La/s empresa/s adjudicataria/s deberá/n cubrir los servicios derivados del objeto del Contrato, aportando para ello los medios materiales y humanos necesarios que hagan frente a todas y cada una de las funciones requeridas. Estas obligaciones estarán supervisadas por el Patronato siempre y cuando la Administración lo considere necesario.

Estará obligada a cumplir, de manera enunciativa y no limitativa, con los siguientes apartados:

- Deberá asumir la custodia y seguridad de los medios que aporten para la realización del servicio o actividad, por lo que quedan de su exclusiva responsabilidad los daños que se causen por su sustracción o deterioro no pudiendo reclamar al Patronato importe alguno por este concepto.
- Correrá a su cargo, también, el seguro de responsabilidad civil correspondiente y presentará al Patronato, con carácter previo al inicio del contrato, copia de la póliza del seguro de responsabilidad civil en vigor, adjuntando, junto a él, el documento de pago de éste.
- Colaboración y coordinación con el personal designado por el Patronato en todos aquellos aspectos que estén relacionados con el objeto del presente Contrato, para ello deberá designar a un (1) Coordinador o Responsable,



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

perteneciente a su plantilla de personal que actuará como interlocutor entre la empresa y el Patronato, debiendo informar a la entidad contratante sobre las variaciones, ocasionales o permanentes, que se produjesen.

- Contratación y abono de honorarios de los profesionales necesarios para la organización y producción de la actividad, siguiendo con estricta y exhaustiva diligencia el cumplimiento de la normativa que resulte de aplicación en materia laboral, de Seguridad Social, de seguridad e higiene en el trabajo, prevención de riesgos laborales, etc., respecto al personal que emplee para la ejecución del Contrato.
- Estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales y de Seguridad Social, respecto de los cuales será directo y único responsable asumiendo cuantas obligaciones de carácter laboral o de cualquier otra índole que se deriven de sus relaciones, a las cuales es ajeno el Patronato.
- La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la entrega en el período establecido, por el contrario, se le impondrán penalidades previstas en el PCAP, así como las establecidas en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.
- La empresa adjudicataria no podrá alegar incumplimiento del plazo por encontrarse de vacaciones, cierres por inventario, etc.
- La empresa adjudicataria garantizará al Patronato que los productos suministrados objeto del Contrato son de calidad y no vulneran ninguna Ley. Asimismo garantizará que tienen todas las marcas CE pertinentes.

9. PROGRAMA DE TRABAJO.

En la oferta técnica, los ofertantes presentarán el programa de trabajo con arreglo al cual efectuarán el servicio.

En él se señalará el número y la categoría profesional de las personas asignadas para la prestación del servicio en cada uno de los eventos a desarrollar, los trabajos que cada una llevará a cabo, los medios materiales que tienen previsto utilizar y, en general, cualquier otro aspecto que sea conveniente para juzgar el correcto desarrollo de los trabajos y para su control.

En el plazo de una semana anterior a la ejecución de la Gala, el/los adjudicatario/s deberá/n presentar una ficha de cada trabajador/a en la que se indique su nombre, NIF, categoría, horario y zona de trabajo.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

10. CONTROL DE LOS TRABAJOS.

Para el correcto funcionamiento esperado, el Patronato se encargará, siempre que lo considere oportuno y necesario, de supervisar el servicio objeto del Contrato, realizar un seguimiento y evaluación de la eficiencia de éste, dictar órdenes específicas para la correcta ejecución del Contrato e imponer a la/s empresa/s adjudicataria/s las correcciones pertinentes por razón de infracciones que cometiere.

Para ello designará un Responsable del presente Contrato, a efectos de comprobación, coordinación y vigilancia de la correcta realización de los servicios contratados.

Dicho Responsable se encargará de adoptar las medidas pertinentes que resulten necesarias, con vistas a la correcta realización del/los servicio/s.

Esta persona podrá inspeccionar las tareas que se estén desarrollando para comprobar la correcta ejecución del servicio, en base a las indicaciones precisadas por el Patronato, requerir documentación y adoptar las medidas que sean necesarias para mantener o establecer la debida calidad de ejecución del Contrato.

11. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

En todas las operaciones que se realicen en consecuencia del presente Contrato, la/s empresa/s adjudicataria/s velará/n de forma escrupulosa por el cumplimiento de la legislación vigente en materia laboral y de prevención de riesgos laborales, en especial en lo relativo a los principios de la acción preventiva (Art. 15 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales), formación de trabajadores (Art. 19) y equipos de trabajo y medios de protección (Art. 17), así como de la demás normativa específica en la materia.

12. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS.

La/s empresa/s adjudicataria/s estará/n obligada/s a guardar la máxima confidencialidad con los datos a los que pueda tener acceso, de manera que, tanto durante la vigencia del presente Contrato, como a su finalización, deberá/n actuar con estricto cumplimiento de las previsiones contenidas en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales, así como en toda su normativa de desarrollo.

Únicamente tratará dichos datos conforme a las instrucciones que reciba del Patronato, debiendo adoptar las medidas de índole técnica y organizativa necesarias que garanticen la seguridad de los referidos datos y que eviten su alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado. Una vez cumplida la prestación contractual, los datos de carácter personal en poder de la/s adjudicataria/s deberá/n ser destruidos o



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

devueltos al Patronato, al igual que cualquier soporte o documentos en que conste algún dato de carácter personal objeto del tratamiento.

Asimismo, queda expresamente prohibida la reproducción, distribución, comunicación, transformación, puesta a disposición o cualquier tipo de manipulación de la información confidencial del Patronato, contenida tanto en soportes físicos como en soportes digitales, a ninguna tercera persona física o jurídica, de forma gratuita u onerosa, ni siquiera para su conservación.

La/s empresa/s adjudicataria/s estará/n obligada/s a no aplicar o utilizar la información confidencial del Patronato para fines distintos a los especificados en el Contrato de referencia, así como a no utilizar dicha información al servicio de fines o intereses ajenos al presente Contrato.

La/s adjudicataria/s únicamente permitirá/n el acceso a la información confidencial al personal a su servicio que tenga necesidad de conocerla para el desarrollo de las actividades y servicios contratados, haciéndose responsable del cumplimiento de las obligaciones de confidencialidad por parte de dicho personal.

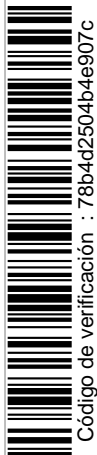
En caso de que la/s adjudicataria/s destine/n los datos a otra finalidad, los comunique o los utilice incumpliendo las estipulaciones del Contrato, será de aplicación el régimen sancionador previendo las normativas reflejadas con anterioridad, así como en su normativa de desarrollo.

13. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN.

El presupuesto base de licitación viene definido, en el artículo 100.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos de Sector Público, como el límite máximo de gasto que en virtud del Contrato puede comprometer el órgano de contratación, incluido el Impuesto General Indirecto Canario.

El siguiente presupuesto base de licitación, que abarca el plazo de duración del Contrato y el Impuesto General Indirecto Canario (IGIC), asciende a la cantidad de **OCHENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES EUROS CON CINCUENTA Y SIETE CÉNTIMOS (86.333,57 €)**.

	LOTE 1	LOTE 2	LOTE 3	LOTE 4	LOTE 5	TOTAL
PRESUPUESTO NETO	60.894,25 €	8.752,61 €	1.370,15 €	751,95 €	8.916,62 €	80.685,58 €
IGIC	4.262,60 €	612,68 €	95,91 €	52,64 €	624,16 €	5.647,99 €



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

PRESUPUESTO						
BASE DE LICITACIÓN	65.156,85 €	9.365,29 €	1.466,06 €	804,59 €	9.540,78 €	86.333,57 €

En la referida cantidad se entiende incluida la totalidad de los conceptos que comprenda la prestación de los servicios, así como cualquier coste, suplido, tasa, impuesto, honorario u otros equivalentes derivados de la relación del servicio, todos los cuales serán, en su caso, por cuenta de la adjudicataria.

En Puerto del Rosario, a 13 de septiembre de 2021.

Departamento Técnico.

Eguesan Energy, S.L.



Código de verificación : 78b4d2504b4e907c

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://plyca.cabildofuer/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=78b4d2504b4e907c>