PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR LA LICITACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE GRABACIÓN, PRODUCCIÓN Y POST PRODUCCIÓN DE VÍDEOS PARA EMPRESAS COLABORADORAS DE BASQUE CULINARY CENTER

1. OBJETO DEL CONTRATO[1]

Constituyen el objeto del presente contrato los servicios de grabación, producción y post producción de videos para empresas colaboradoras de BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA y BASQUE CULINARY CENTER HEZKUNTZA FUNDAZIOA, de conformidad según lo previsto en el presente Pliego, en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en su Carátula.

Los Códigos CPV del contrato son los siguientes:

- 92111200-4 (Producción de películas y videocintas de publicidad, propaganda e información).
- 92111100-3 (Producción de películas y videocintas de formación).

Los distintos servicios y tipologías de vídeos a realizar serán las siguientes:

- Coordinación y preproducción de proyectos
- Vídeos gastronómicos
- Vídeos eventos y coberturas
- Vídeos formativos
- Videoblog (VBLOG) / Testimoniales
- Vídeos promocionales e institucionales

De acuerdo con el punto 2 de la Carátula, toda referencia genérica que se haga en estos Pliegos a “BASQUE CULINARY CENTER" deberá entenderse referida a:

[1] *Las referencias a “contrato” que se realicen en el presente Pliego se entenderán realizadas a cada uno de los contratos a suscribir por las tres entidades.*

- BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA, respecto a las actuaciones relativas a la preparación de los contratos a celebrar con cada una de las tres entidades contratantes y la selección de la mejor oferta.

- Indistintamente, a BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA y BASQUE CULINARY CENTER HEZKUNTZA FUNDAZIOA, respecto de las fases posteriores a la identificación por parte del Comité de Evaluación de la mejor oferta, es decir: el requerimiento de la documentación exigida en la Cláusula 17 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, la elección por el Órgano de Contratación de cada entidad de la empresa licitadora seleccionada para la adjudicación, la notificación y publicación de la adjudicación, así como la formalización, suscripción, ejecución y extinción de los contratos.

2. DESCRIPCIÓN, CONDICIONES, ALCANCE Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS A PRESTAR

2.1. Descripción de los servicios requeridos:

- **COORDINACIÓN Y PREPRODUCCIÓN DE LOS PROYECTOS**

Todos los proyectos audiovisuales que se desarrollen requerirán un servicio de coordinación y el seguimiento de los proyectos en todas sus fases (preproducción, grabación y postproducción) que incluirá: recepción y análisis de briefing, elaboración de propuestas creativas y conseguir atrezzos, gestión y coordinación del equipo humano y material técnico, elaboración de plan de grabación, necesidades en grabaciones, supervisión y seguimiento en la fase de montaje, versiones y entregas.

Asimismo, en los proyectos que se requiera, se solicitará trabajo de dirección de arte. Se deberán presentar propuestas de arte en función del briefing acordado con el cliente y la consecución de atrezzo y construcción de fondos o superficies en caso de ser requerido.

- **VÍDEOS GASTRONÓMICOS (VIDEO RECETAS Y SHOWCOOKINGS):**

Vídeos gastronómicos son aquellos que recogen video recetas o showcookings. Serán de carácter formativo, divulgativo o promocional y se describirá de forma detallada el desarrollo y elaboración de una receta o técnica culinaria.

El objetivo de esta tipología de vídeo es mostrar las elaboraciones de forma detallada, poniendo en valor el producto de la empresa concreta para la que se realizan los vídeos.

Estarán dirigidos al consumidor final o a profesionales del sector gastronómico.

La duración de los vídeos se definirá en cada proyecto atendiendo a las necesidades y especificaciones técnicas de los soportes en los que se vayan a difundir (RRSS, Web, Email, etc.).

En base a las necesidades que se definan en cada proyecto, las grabaciones se realizarán con 3, 2 o 1 cámara.

En la fase de preproducción de los proyectos que se requiera, se podrá solicitar la definición y diseño de propuestas de arte siguiendo un briefing preestablecido. Asimismo, será responsabilidad de la productora la consecución de atrezzo y construcción de fondos o superficies necesarias para la creación de sets personalizados.

En los vídeos gastronómicos se visualizarán las manos del chef llevando a cabo las elaboraciones o podremos ver su imagen completa con voz en off o hablado a cámara.

En lo que respecta al servicio de edición de este tipo de vídeos incluirá: diseño gráfico de cartelas y gráficas, sincronización de material bruto, limpieza y selección de material, montaje, búsqueda, selección y edición musical, retoque de color y cambios.

En los vídeos que pertenezcan a un mismo proyecto (misma estructura, diseño de cartelas, tipografías, etc.), se establecerá un límite de 2 jornadas de edición para la primera pieza y una jornada para las piezas sucesivas.

Los vídeos podrán tener rotulación o voz en off, dependiendo de las necesidades de cada proyecto. Asimismo, podrán ser adaptados a formatos, idiomas o subtitulado.

- **VÍDEOS DE EVENTOS Y COBERTURAS**

Estos vídeos documentan eventos, actividades, concursos y otras actividades en las que participe la empresa para la que se presta el servicio. Deben capturar la esencia del evento y resaltar la participación de la empresa.

Este tipo de vídeos serán de carácter promocional o divulgativos y se reflejarán el desarrollo de un evento o una iniciativa organizada por BASQUE CULINARY CENTER y la empresa colaboradora.

El objetivo de estos vídeos es promocionar la actividad organizada y la marca de la empresa colaboradora para ofrecerles una herramienta para sus diferentes medios de difusión.

Los vídeos derivados de iniciativas de BASQUE CULINARY CENTER están dirigidos al público en general o para profesionales de la gastronomía.

La duración se definirá en cada proyecto atendiendo a las necesidades y especificaciones técnicas de los soportes en los que se vayan a difundir (RRSS, Web, Email, etc.).

Contarán con rotulación y/o locución, a petición de BASQUE CULINARY CENTER en cada caso.

El equipo técnico de grabación se adaptará a las necesidades de cada proyecto, pudiendo ser necesario grabar con 1, 2 o 3 cámaras e incluir personal que cubra los puestos de realizador, operador, eléctrico y sonidista.

En la fase de preproducción de los proyectos que se requiera, se definirá un briefing con las necesidades de cada evento o cobertura y será responsabilidad de la productora la consecución de atrezzo y construcción de fondos o superficies necesarias para la creación de sets personalizados en los casos que sea necesario.

En lo que respecta al servicio de edición de este tipo de vídeos incluirá: diseño gráfico de cartelas y gráficas, sincronización de material bruto, limpieza y selección de material, montaje, búsqueda, selección y edición musical, postproducción de sonido, retoque de color y cambios.

Se establecerá un límite de 3 jornadas de edición para los vídeos que no incluyan sonido y 4 para los que sí lo tengan.

Los vídeos podrán tener rotulación o voz en off, dependiendo de las necesidades de cada proyecto. Asimismo, podrán ser adaptados a formatos, idiomas o subtitulado.

- **VÍDEOS FORMATIVOS**

Está tipología de vídeos serán de carácter formativo y divulgativo en los que un formador hablará sobre un tema concreto. Pueden ser gastronómicos o no. Estos vídeos serán teóricos.

El objetivo de estos vídeos es ofrecer formación o información exhaustiva y sistematizada sobre un tema concreto, para suscitar interés en torno a él, compartir conocimiento.

Serán vídeos cuyos objetivos se centren en introducir y desarrollar temas concretos, tutoriales, para plataformas de e-learning, testimoniales, vídeos animados, de simulación, de refuerzo o motivacionales.

Los vídeos didácticos pueden estar dirigidos a público en general o a profesionales y sus contenidos se adaptarán en función del público objetivo.

La duración de los vídeos se definirá en cada proyecto atendiendo a las necesidades y especificaciones técnicas de los soportes en los que se vayan a difundir (RRSS, Web, Email, etc.).

El equipo técnico de grabación se adaptará a las necesidades de cada proyecto, e incluirá realizador, operador de cámara y eléctrico, material necesario como cámara, trípode, tele prompter, monitores y accesorios, iluminación, material para sonido, set con fondo fotográfico.

Los vídeos serán locutados y pueden ir acompañados de rotulación y si es necesario de “motion graphics”, a petición de BASQUE CULINARY CENTER.

En lo que respecta al servicio de edición de este tipo de vídeos incluirá: diseño gráfico de cartelas y gráficas, diseño de rotulaciones/grafismos, sincronización de material bruto, limpieza y selección de material, montaje, búsqueda, selección y edición musical, postproducción de sonido, retoque de color y cambios.
En los vídeos que pertenezcan a un mismo proyecto (misma estructura, diseño de cartelas, tipografías, etc.), se establecerá un límite de 2 jornadas de edición para la primera pieza y una jornada para las piezas sucesivas.

- **VIDEOBLOG / TESTIMONIALES:**

Vídeos de carácter promocional, en los que a través de testimonios o narración de historias uno o varios personajes cuentan una experiencia, transmiten conocimiento sobre un tema o narran sus proyectos

El objetivo de estos vídeos es dar visibilidad a los protagonistas de los vídeos y crear una herramienta promocional para diferentes medios de difusión.

El público objetivo de este tipo de vídeos se definirá de forma individual en cada proyecto.

La duración de los vídeos se definirá en cada proyecto atendiendo a las necesidades y especificaciones técnicas de los soportes en los que se vayan a difundir (RRSS, Web, Email, etc.)

Los vídeos contarán con rotulación, subtítulos y/o locución, a petición de BCCF.

El equipo técnico para la realización de este tipo de vídeos se adaptará a las necesidades de cada proyecto, pero requerirá de al menos 1 realizador y un operador de cámara, así cómo materiales de cámara, iluminación y sonido.

En lo que respecta al servicio de edición de este tipo de vídeos incluirá: diseño gráfico de cartelas y gráficas, diseño de rotulaciones/grafismos, sincronización de material bruto, limpieza y selección de material, montaje, búsqueda, selección y edición musical, postproducción de sonido, retoque de color y cambios.

Se establecerá un límite de 4 jornadas de edición por vídeo.

- **VÍDEOS PROMOCIONALES E INSTITUCIONALES**

Vídeos con fines promocionales que refuercen el posicionamiento de la marca, capaces de transmitir mensajes clave y que sean muy atractivos y creativos.

Este tipo de vídeos tienen como objetivo poner en valor proyectos conjuntos como retos gastronómicos con alumnos u otro tipo de proyectos.

Serán vídeos capaces de reflejar la identidad de las marcas a las que representan, así como sus valores. Estarán diseñados para promover productos, servicios o proyectos reforzando mensajes clave, con un enfoque creativo.

Los vídeos promocionales están dirigidos al público profesional y al público en general.

La duración se definirá en cada proyecto atendiendo a las necesidades y especificaciones técnicas de los soportes en los que se vayan a difundir (RRSS, Web, Email, etc.). Contarán con rotulación y/o locución, a petición de BCCF en cada caso.

El equipo técnico de grabación se adaptará a las necesidades de cada proyecto, pudiendo ser necesario grabar con 1, 2 o 3 cámaras e incluir personal que cubra los puestos de realizador, operador, eléctrico y sonidista.

En la fase de preproducción se definirá un briefing y se solicitará a la productora un planteamiento y una propuesta creativa y será responsabilidad de la productora cubrir todas las necesidades a nivel de producción, así como la consecución de atrezzo, localizaciones de espacios, etc. para llevar a cabo la propuesta planteada.

En lo que respecta al servicio de edición de este tipo de vídeos incluirá: diseño gráfico de cartelas y gráficas, sincronización de material bruto, limpieza y selección de material, montaje, búsqueda, selección y edición musical, postproducción de sonido, retoque de color y cambios.

Se establecerá un límite de 3 jornadas de edición por vídeo.

2.2 Descripción de las categorías de vídeo:

Cada una de los servicios y tipologías anteriormente descritas se realizarán según necesidades de la entidad contratante, quien determinará su categorización.

- Coordinación y preproducción de proyectos
- Vídeos gastronómicos
- Vídeos de eventos y coberturas
- Vídeos formativos
- Videoblog (VBLOG) / Testimoniales
- Vídeos promocionales e institucionales

- **Coordinación y preproducción de proyectos incluye (este servicio será común a todas las tipologías de vídeo descritas a continuación):**
  - Supervisión y seguimiento del proyecto en las 3 fases de la producción (preproducción, grabación y postproducción):
    - Preproducción: recepción de briefing, elaboración de la propuesta creativa, gestión y coordinación de equipo humano y material técnico para la grabación, elaboración del plan de grabación.
    - Postproducción: supervisión y seguimiento en la fase de montaje, versiones y entregas.
  - Dirección de arte: (sólo para los proyectos que lo requiera)
    - Preproducción: Elaboración de propuestas de arte en función del briefing de cliente recibido. Consecución de atrezzo y construcción de fondos o superficies en caso de ser requerido para el set de recetas.
    - Grabación: Montaje y recogida de set.

- **Vídeos gastronómicos incluye:**

  - GRABACIÓN: En función de cada proyecto, se adaptarán las necesidades de grabación tanto a nivel humano como técnico. Las variables habituales serán las siguientes:

    Videorecetas a 2 ó 3 cámaras:
    - 1 jornada
    - Set con 2 ó 3 cámaras (algunas fijas y otras móviles)

- Equipo humano: Realizador y operadores de cámara.
- Las grabaciones se realizarán en San Sebastián o alrededores, el precio lleva incluido los desplazamientos y las dietas del equipo técnico.
- Material técnico: 2 ó 3 cámaras, trípodes, monitores y accesorios, iluminación, material de sonido.
- Arte: atrezzo (textiles, cubertería, utensilios, vajilla, elementos de decoración...), encimera, placa eléctrica portátil, fondos de diferentes materiales (todo ello adaptado según briefing de cliente).

Videorecetas a 1 cámara:

- 1 jornada
- Set con 1 cámara cenital.
- Equipo humano: Realizador y operador de cámara.
- Las grabaciones se realizarán en San Sebastián o alrededores, el precio lleva incluido los desplazamientos y las dietas del equipo técnico.
- Material técnico: cámara, trípode, monitores y accesorios, iluminación y sonido
- Arte: atrezzo (textiles, cubertería, utensilios, vajilla, elementos de decoración...), encimera, placa eléctrica portátil (todo ello adaptado según briefing de cliente).

Showcooking:

- 1 jornada
- Set con 3 cámaras con diferentes posiciones.
- Equipo humano: Realizador, operadores de cámara y sonidista.
- Las grabaciones se realizarán en San Sebastián o alrededores, el precio lleva incluido los desplazamientos y las dietas del equipo técnico.
- Equipo técnico: 3 cámaras, trípodes, monitores y accesorios, iluminación, sonido.

  - Arte: atrezzo (textiles, cubertería, utensilios, vajilla, elementos de decoración...), encimera, placa eléctrica portátil (todo ello adaptado según briefing de cliente).

- EDICIÓN: Los servicios de edición a continuación descritos son comunes a todos los vídeos gastronómicos
  - Planteamiento gráfico de cartelas de intro y de final, grafismos y rotulaciones.
  - Sincronización de material bruto.
  - Limpieza y selección de material.
  - Montaje de vídeo.
  - Búsqueda, selección y edición de música.
  - Retoque de color.
  - Cambios.
  - Adaptaciones a formato
  - Adaptaciones a Idioma
  - Subtítulos

- **Vídeos eventos y coberturas incluye:**

GRABACIÓN: En función de cada proyecto, se adaptarán las necesidades de grabación tanto a nivel humano como técnico. Las variables habituales serán las siguientes:

Evento a 1 cámara:

- 1 jornada
- Equipo humano: 1 operador de cámara
- Las grabaciones se realizarán en San Sebastián o alrededores, el precio lleva incluido los desplazamientos y las dietas del equipo técnico
- Material de técnico: cámara, trípode y accesorios.

Evento multicámara:

- 1 jornada

- Equipo humano: Realizador y 3 operadores de cámara.
- Las grabaciones se realizarán en San Sebastián o alrededores, el precio lleva incluido los desplazamientos y las dietas del equipo técnico.
- Material técnico: cámaras, trípodes, y accesorios, iluminación, sonido en caso de ser requerido para totales
- Montaje de set (en los casos que se requiera).

EDICIÓN:

- Planteamiento gráfico de cartelas de intro y de final, grafismos y rotulaciones.
- Sincronización de material bruto.
- Limpieza y selección de material.
- Montaje de vídeo.
- Búsqueda, selección y edición de música.
- Retoque de color.
- Cambios.
- Adaptaciones a formato
- Adaptaciones a Idioma
- Subtítulos

- **Vídeos formativos incluye:**

  GRABACIÓN:

  - 1 jornada
  - Set con fondo fotográfico.
  - Equipo humano: Realizador, operador de cámara y eléctrico.
  - Las grabaciones se realizarán en San Sebastián o alrededores, el precio lleva incluido los desplazamientos y las dietas del equipo técnico.
  - Material técnico: cámara, trípode, tele prompter, monitores y accesorios), iluminación, sonido.

EDICIÓN:

- Planteamiento gráfico de cartelas de intro y de final, grafismos y rotulaciones.
- Sincronización de material bruto.
- Limpieza y selección de material.
- Montaje de vídeo.
- Búsqueda, selección y edición de música.
- Retoque de color.
- Cambios.
- Adaptaciones a formato
- Adaptaciones a Idioma
- Subtítulos

- **Videoblog (VBLOG) / Testimoniales incluye:**

GRABACIÓN:

- 1 jornada
- Equipo humano: Realizador y 1 operador de cámara.
- Equipo técnico: cámara, trípode y accesorios, iluminación sonido.
- No incluye gastos por desplazamientos (gasolinas, alojamientos, dietas).

EDICIÓN:

- Planteamiento gráfico de cartelas de intro y de final, grafismos y rotulaciones.
- Sincronización de material bruto.
- Limpieza y selección de material.
- Montaje de vídeo.
- Búsqueda, selección y edición de música.
- Retoque de color.
- Cambios.
- Adaptaciones a formato
- Adaptaciones a Idioma

- Subtítulos

- **Vídeos promocionales incluye:**

GRABACIÓN

- Propuesta y planteamiento creativo.
- Elaboración de guiones
- Equipo humano: Realizador, 2 operadores de cámara y eléctrico.
- Las grabaciones se realizarán en San Sebastián o alrededores, el precio lleva incluido los desplazamientos y las dietas del equipo técnico.
- Equipo técnico: Cámara, trípode, accesorios, iluminación, sonido (microfonía inalámbrica) para totales en caso de ser requerido

EDICIÓN:

- Planteamiento gráfico de cartelas de intro y de final, grafismos y rotulaciones.
- Sincronización de material bruto.
- Limpieza y selección de material.
- Montaje de vídeo.
- Búsqueda, selección y edición de música.
- Retoque de color.
- Cambios.
- Adaptaciones a formato
- Adaptaciones a Idioma
- Subtítulos

En caso de que algún proyecto no requiera la jornada completa (8 horas) el precio se calculará por el equivalente en horas reales requeridas. Sin poder superar en ningún caso el precio de una jornada (8 horas).

3. DESCRIPCIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS NECESARIOS PARA LA REALIZACIÓN DE LOS VÍDEOS:

- Participar de forma presencial u de forma online en las reuniones previas para establecer las necesidades de cada proyecto.

- Definición de necesidades técnicas y de producción de cada proyecto y presentación de presupuesto.

- Realizar una maqueta previa / storyboard, en los proyectos que se requiera.

- Documentación y redacción de guiones.

- Edición y postproducción de las piezas, con sonorización musical, librería y rotulación y/o locución.

- Gestión de atrezzo, en los casos que se requiera.

- Edición de las piezas finales y subtitulado de todo el material, en los casos que se requiera.

- Si el proyecto lo requiere, se podrán solicitar diferentes adaptaciones a diferentes soportes.

- Entrega en formato digital FullHD.

- El equipo de grabación se desplazará a BASQUE CULINARY CENTER para las grabaciones que se realicen en las instalaciones del centro, y, en los casos en los que el proyecto lo requiera, a ubicaciones exteriores.

* Los gastos de atrezzo, vestuario, maquillaje se presupuestarán a parte, de acuerdo con las necesidades de cada producción y siempre que la entidad contratante así lo requiera expresamente.

4. CONDICIONES GENERALES

La empresa adjudicataria deberá designar un “Jefe de Proyecto” para cada uno de los pedidos de videos, encargado de coordinar los trabajos y actuar interlocutor técnico único.

El Jefe de Proyecto será responsable de dirigir la ejecución de las prestaciones que son objeto de esta contratación, de acuerdo a lo dispuesto en el presente pliego.

Igualmente pondrá en práctica las instrucciones del responsable designado en cada proyecto por BASQUE CULINARY CENTER e impartirá las pertinentes instrucciones al personal de la empresa adjudicataria.