basque culinary center

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR LA LICITACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE MARKETING DIGITAL DE BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA Y BASQUE CULINARY CENTER HEZKUNTZA FUNDAZIOA Y

1.INTRODUCCIÓN 2

2. OBJETO DEL CONTRATO 2

3. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO 4

3.1 Alcance general del proyecto 4

3.1.1 Actividad formativa 4

3.1.2 Marca Basque Culinary Center 9

3.2. Criterios a aplicar en las campañas 9

3.2.1 Idiomas 9

3.2.2 Mercados 9

3.2.3. Medios y Formatos 10

3.2.4. Páginas de destino 11

4. LUGAR DE REALIZACIÓN 11

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

1. INTRODUCCIÓN

Basque Culinary Center conforma un ecosistema único donde formación, innovación, investigación y emprendimiento coexisten con el objetivo de desarrollar e impulsar la gastronomía, asumida ésta como el conocimiento razonado sobre lo que comemos y cómo lo hacemos. Desde una visión holística, entendemos que la gastronomía constituye un dinámico conjunto de relaciones cuyo denominador común es la alimentación y que, por tanto, se trata de una dinámica cadena de valor en la que, además de aspectos culinarios, entran en cuestión entornos naturales, tecnologías, formas de producción, comercialización y consumo, así como diálogos entre conocimiento, identidad y sostenibilidad, biodiversidad, educación, salud y cultura. Nuestra misión se fundamenta en valores como pasión, innovación, orientación a la excelencia y compromiso social. Situada desde 2011 en Donostia-San Sebastián, Basque Culinary Center es una institución pionera conformada por la Facultad de Ciencias Gastronómicas con estudiantes de provenientes de más de 30 países diferentes y una oferta académica compuesta por un Grado en Gastronomía y Artes Culinarias, 13 másteres y diversos cursos de especialización y cursos cortos, un pionero programa de Doctorado; por GOe Tech Center, centro tecnológico en gastronomía, un centro de investigación interdisciplinar que investiga e innova en el diseño de productos y servicios al tiempo en que apoya a empresas y a nuevos emprendedores; además de un amplio espectro de programas, iniciativas y eventos cuyo objetivo final es la promoción integral de la gastronomía. Más información en: www.bculinary.com

2. OBJETO DEL CONTRATO

En concreto, el objeto del presente contrato lo constituye la prestación de los servicios para estrategia, planificación, activación, seguimiento y mejora continua de las campañas de pago en los diferentes medios digitales *o*rientados a potenciar la notoriedad de marca y a la adquisición y conversión de leads para sus diferentes programas formativos, promocionando así el centro y su oferta formativa.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

Concretamente, el objeto del contrato comprenderá la prestación de los siguientes servicios a demanda de BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA y BASQUE CULINARY CENTER HEZKUNTZA FUNDAZIOA (en adelante, las entidades contratantes):

a. Propuesta de campañas de pago: A partir de los briefings e información relevante que proporcionará Basque Culinary Center junto con el presupuesto de inversión general, la agencia deberá realizar la propuesta estratégica de campañas en medios de pago que la agencia considere adecuadas. Las entidades contratantes darán un feedback a la propuesta para acordar conjuntamente la propuesta definitiva.

b. Activación - Setup de las campañas en las diferentes plataformas de acuerdo con la propuesta definida.

c. Anuncios de texto y gráficos: Los anuncios tanto de texto como gráficos, serán proporcionados por las entidades contratantes pero la agencia deberá dar indicaciones sobre los tipos de anuncios (formato, dimensiones y otras indicaciones según la plataforma) que BCC deberá proporcionar para la activación de las campañas definidas y la agencia será quien los implemente en las diferentes plataformas.

d. Seguimiento: Seguimiento de las campañas para la optimización continua del rendimiento de las campañas y de acuerdo a la evolución de la captación de estudiantes de diferentes programas formativos. Realizar los cambios y ajustes que la agencia considere oportunas (como variaciones en pujas, estructura de campañas, tipo de anuncios, presupuestos, audiencias, etc).

e. Cambios y adaptaciones: Realizar los cambios y adaptaciones necesarias en campañas según la actividad de la formación, como cambios de fechas de los copies, detener anuncios por la cancelación de cursos o porque se hayan cubierto todas las plazas, etc.

f. Velar por el correcto funcionamiento y rendimiento de las campañas en caso de cambios en las políticas o condiciones de las diferentes plataformas donde están desplegadas las campañas.

g. Cuadro de mando con Indicadores: Definir y actualizar periódicamente un cuadro con los indicadores principales para el seguimiento de las campañas.

h. Atención a las entidades contratantes: atención y respuesta de mails y llamadas con peticiones o dudas en relación a las campañas.

3. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

3.1 Alcance general del proyecto

Las entidades contratantes pretenden con este proyecto redefinir la estrategia, la planificación general, y la ejecución, el análisis y valoración de las campañas de pago para impulsar la notoriedad de marca y la captación de tráfico cualificado, leads y clientes para su actividad.

Las campañas deberán dar respuesta a potenciar la notoriedad de la marca global Basque Culinary Center, aunque el grueso de las campañas estará orientada a la captación de tráfico cualificado a la web y a la captación de leads cualificados en CRM para **los diferentes programas formativos de las diferentes áreas de la Gastronomía.**

Para entender y concretar, a qué tipo de contenido nos referimos detallamos dos aspectos: **Actividad Formativa** y **Marca "**Basque Culinary Center" y/o "EDA Drinks & Wine Campus".

3.1.1 Actividad formativa

La formación que impartimos bajo esta actividad es en torno a la Gastronomía pero comprende diferentes tipos de formación en cuanto a público, temáticas, modalidad, duración, etc. A continuación, se indica la relación de acciones formativas que se imparten en la actualidad, a título enunciativo y no exhaustivo, pudiendo incorporarse otras acciones formativas adicionales que se consideren oportunas durante la ejecución del contrato:

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

- 1 Grado universitario presencial con una edición anual:
    - Grado en Gastronomía y Artes Culinarias (https://www.bculinary.com/es/grado)

- 13 másteres de diferentes áreas de la Gastronomía (Gestión, Cocina, Sala y Sumillería, otras) y modalidades (presenciales e híbridos) e idiomas de impartición (inglés y español) con una edición anual cada uno que se suceden en diferentes momentos del año:
    1. Máster en Food Fermentation (presencial en inglés) (https://www.bculinary.com/es/masters/master-en-food-fermentation)
    2. Máster en Sensory Analysis and consumer science (presencial en inglés) (https://www.bculinary.com/es/masters/master-in-sensory-analysis-and-consumer-science)
    3. Máster en Gastronomic sciences (presencial en inglés) (https://www.bculinary.com/es/masters/master-en-ciencias-gastronomicas)
    4. Máster en Cocina, Técnica, Producto y Creatividad (presencial en español) (https://www.bculinary.com/es/masters/cocina-tecnica-producto-y-creatividad)
    5. Máster de Perfeccionamiento en Cocina (presencial en español) (https://www.bculinary.com/es/masters/master-de-perfeccionamiento-en-cocina)
    6. Máster en Pastelería de Restaurante y Cocina Dulce (presencial en español) (https://www.bculinary.com/es/masters/pasteleria-de-restaurante-y-cocina-dulce)
    7. Máster en Innovación y Gestión de Restaurantes (presencial en español) (https://www.bculinary.com/es/masters/innovacion-y-gestion-de-restaurantes)
    8. Máster en Gestión y diseño de experiencia de Turismo Gastronómico (híbrido en español) (https://www.bculinary.com/es/masters/turismo-gastronomico

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

9. Máster en Dirección de F&B (presencial en español) (https://www.bculinary.com/es/masters/master-en-direccion-de-food-and-beverage-hosteleria)
10. Máster en Sumillería e innovación en el mundo líquido(híbrido en español) (https://www.bculinary.com/es/masters/master-en-sumilleria-e-innovacion-en-el-mundo-liquido)
11. Máster en Comunicación y Periodismo Gastronómico (híbrido en español) (https://www.bculinary.com/es/masters/master-comunicacion-periodismo-gastronomico)
12. Máster en Food Design: innovación en productos, servicios y experiencias (híbrido en español) (https://www.bculinary.com/es/masters/master-food-design)
13. Máster en Comercialización, marketing y negocio del vino y bebidas (híbrido en español) Próximo lanzamiento.

- Cursos de especialización de diferentes áreas de la Gastronomía (Gestión, Cocina, Sala y Sumillería) y modalidades (presenciales y online) con entre 1 y 2 ediciones por año:
    1. Bartender y coctelería moderna
    2. Experto en Dirección de Sala y Atención al Cliente (presencial)
    3. Perfeccionamiento en cocina (online)
    4. Técnicas Culinarias de Vanguardia (online)
    5. Gestión de restaurantes (online)
    6. Pastelería de restaurante (presencial)
    7. Diseño de experiencias de Turismo Gastronómico (online)
    8. Técnicas Culinarias de Vanguardia (presencial)
    9. Perfeccionamiento de Técnicas Culinarias (presencial)
    10. Gastronomy tourism experience design (online)
    11. I+D en cocina
    12. Gestión de personas y equipos en restauración (online)
    13. Pastelería de restaurante (online)

- 14 cursos intensivos online de diferentes materias de cocina que se suceden constantemente a lo largo del año
- Cursos cortos de entre 5 y un día
- Cursos para certificación WSET
- Otros:
    - Formación a medida para empresas.
    - Formación lúdica para “no profesionales del sector de la Gastronomía”. Esta formación se imparte bajo la submarca “Club Basque Culinary Center”.

A lo largo del año académico, los hitos más destacables que se dan en los varios programas formativos, se detallan a continuación de forma enunciativa y no exhaustiva:

- **Lanzamiento:** momento en que por primera vez se promociona y comercializa ese programa formativo
- **Apertura de inscripción:** momento en el que se activa la posibilidad de inscribirse en el programa formativo. Sucede una vez por edición de un programa formativo
- **Evento relacionado:** evento (la mayoría se trata de eventos online), relacionado con un área o programa formativo, como por ejemplo un webinar de contenido, una mesa redonda online, o una jornada de puertas abiertas.
- **últimas plazas:** unos días antes de que se finalice el proceso de admisión y se cierra la inscripción se comunica que faltan pocos días o quedan pocas plazas.
- **Descuento comercial:** en algunos casos en función de cómo vaya el número de alumnos se pueden activar descuentos comerciales que hay que comunicar.

Estamos en un proceso de expansión por lo que a lo largo del año se ampliará el portfolio de programas formativos que ofertamos y el proyecto deberá dar cobertura a estos

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

nuevos programas. Como referencia, al finalizar 2025 se habrán lanzado cuatro nuevos másteres y dos cursos de especialización. Durante 2026 se prevén lanzar nuevos programas formativos, aunque aún no se sabe la cantidad exacta se prevén entorno a cuatro nuevos másteres.

A modo informativo indicamos los valores, la misión y visión de Basque Culinary Center que se deberán tener en cuenta para que las campañas estén en consonancia:

- Valores: pasión, innovación, orientación a la excelencia y compromiso social
- Misión: desarrollar el potencial de la gastronomía como motor de desarrollo económico y social sostenibles
- Visión: ser considerado como el mejor centro y ecosistema del mundo en conocimiento aplicado sobre gastronomía y experiencia culinaria, a través de actividades de formación, investigación, innovación, emprendimiento y promoción.
    - Consolidando y socializando la visión Gastronomía 360º genuina de Basque Culinary Center
    - Robusteciendo y revitalizando permanentemente un ecosistema interdisciplinar de actividades de alto valor y escalabilidad
    - Aportando valor real a los clientes a través de una oferta adaptada y vanguardista
    - Logrando presencia global y fortaleciendo las raíces y el desarrollo local
    - Atrayendo, reteniendo y desarrollando talento diferencial, con un proyecto basado en la excelencia, la innovación, la autonomía y la corresponsabilidad de las personas
    - Trabajando en red
    - Ejercitando activamente su compromiso social y contribuyendo a los Objetivos de Desarrollo Sostenible

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

3.1.2 Marca Basque Culinary Center

Además de orientar campañas para la actividad formativa, se deberán crear campañas para impulsar la notoriedad de la marca del Ecosistema Basque Culinary Center a nivel general, en línea con la misión, visión y valores descritos en el punto anterior.

Las sedes donde ser impartirán los diferentes programas formativos serán:

- Basque Culinary Center
- GOe Gastronomy Open Ecosystem (https://goe.bculinary.com/)
- EDA Drinks & Wine Campus

3.2. Criterios a aplicar en las campañas

Los criterios de idiomas, mercados, medios y soportes que se describen a continuación se aplican tanto para las campañas de formación (grado, másteres y cursos) como para las de marca.

3.2.1 Idiomas

Los idiomas en los que deberán realizarse las campañas son:

1. Español: actualmente la mayoría de los programas formativos se imparten en español por lo tanto dichas campañas de captación deberán estar en español y las que se orientan a Latam localizadas para estos países.
2. Inglés: actualmente hay tres másteres que se imparten en inglés y por lo tanto las campañas están dirigidas a países de todos los continentes
3. En caso de realizarse campañas en otros idiomas las traducciones a otros idiomas como catalán, euskera, etc correrían por cuenta de las entidades contratantes.

3.2.2 Mercados

Por las características actuales de nuestros programas formativos, los principales mercados a los que se dirigen las campañas actualmente son:

- España.
- Latam: principalmente a Colombia, México, Perú, Ecuador, Chile, Brasil y Argentina
- EE.UU a público hispano hablante: puntualmente para algunos programas formativos y en momentos concretos orientamos campañas a este mercado.
- Europa y Asia: para algunos programas formativos hemos orientado campañas a diferentes países de Europa y Asia

Sin perjuicio de las necesidades adicionales que se puedan producir por causa de la actividad, y que en todo caso serán acordadas en las reuniones conjuntas.

3.2.3. Medios y Formatos

Los medios y formatos los marcará la agencia según considere más adecuado para la consecución de los resultados, con previa validación de las entidades contratantes. De forma orientativa, se indican a continuación a modo enunciativo y no exhaustivo medios de pago en los que hasta ahora se han activado campañas. Pero no debe entenderse como un requerimiento que sea así, sino meramente orientativo ya que será la agencia adjudicataria quien, en su estrategia de campaña global y en las específicas por programa, deberá proponer los medios, formato de anuncios, segmentación, etc.

- Meta
  - FacebookAds (feed y stories)
  - Facebook LeadAds
  - InstagramAds (feed y stories)
- LinkedIn
- Spotify
- Tiktok
- Programática
- Sitios de referencia sectoriales: la gestión de los enlaces de pago en sitios externos no entra en el alcance de este proyecto.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

3.2.4. Páginas de destino

La definición, diseño y desarrollo de las páginas de destino serán por cuenta de las entidades contratantes. La agencia será responsable de vincular los anuncios activos a las URLs más relevantes. La agencia podrá dar recomendaciones sobre el diseño y los contenidos de las páginas de destino para mejorar el rendimiento de las campañas, pero su implementación estará a cargo de las entidades contratantes.

4. LUGAR DE REALIZACIÓN

El servicio prestado se llevará a cabo en las dependencias de la agencia licitadora. En el caso de que, durante la ejecución del contrato, y siempre que dichos desplazamientos hayan sido previamente planificados y autorizados por el Responsable del contrato designado por las entidades contratantes, la realización de determinados trabajos requiera el traslado del personal del contratista, los gastos derivados de dietas, alojamiento y viajes estarán incluidos en el importe del contrato y no podrán facturarse con carácter adicional.

Asimismo, será necesaria la celebración de una reunión presencial en la sede de las entidades contratantes cada seis meses.