PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR LA LICITACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, PARA EL SERVICIO DE DISEÑO, EJECUCIÓN Y COORDINACIÓN DE CATAS PROFESIONALES.

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato es la prestación del servicio de diseño, ejecución y coordinación de diversos formatos de catas al objeto de la divulgación, promoción y sensibilización de diferentes públicos objetivos sobre las características diferenciales de las bebidas **Basque Wine** y otros productos agroalimentarios del País Vasco.

2. ANTECEDENTES Y CONTEXTO

Esta licitación se enmarca dentro de un proyecto de sensibilizacion, divulgación y promoción, cuyo objetivo principal es dar a conocer **características diferenciales de las bebidas de Euskadi (bajo la marca promocional) Basque Wine:** Rioja Alavesa, Sidra del País Vasco, las 3 D.O-s de Txakolí (Araba, Bizkaia y Getaria) Basque Beer y destilados de Destilatuak elkartea para sensibilizar al público objetivo (consumidor final, profesionales de la restauración, medios de comunicación ...) sobre el valor económico, social y cultural del sector de las bebidas de Euskadi y promover su corresponsabilización con el mismo.

3. CARACTERISTICAS DE LAS ACCIONES

El ámbito geográfico de la realización de las catas es la CAPV, principalmente, pero también se desarrollarán a nivel estatal.

Las catas pueden podrán ser organizadas directamente por HAZI o en colaboración con terceros. En este último caso la empresa adjudicataria tendrá que coordinarse con estos últimos para la correcta ejecución de la acción.

Los espacios para desarrollar dichas catas podrán ser bien espacios al aire libre o espacios cerrados, cedidos por terceros o bien contratados por HAZI. Los costes de alquiler de espacios e infraestructuras (salas, carpas, mesas, sillas, etc.) serán asumidos por HAZI, sin coste para la empresa adjudicataria

La duración de las catas se establece entre 1 hora y media y 2 horas y será necesaria la participación mínima de 20 personas, no pudiendo superarse el número de 30 personas por cata. Estarán dirigidas a un público profesional, mediático y/o final.

En cada acción se darán a catar al menos 5-6 referencias diferentes. La selección de bebida y denominaciones de origen se adaptará a la temática de cada actividad.

Las catas podrán ser monográficas (centradas en un único tipo de bebida) o mixtas(con diferentes tipos de bebidas).

4. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS O TRABAJOS

En función de su ubicación, las catas se clasifican en dos modalidades: catas realizadas dentro y fuera de la Comunidad Autónoma del País Vasco (CAPV).

El precio unitario ofertado para cada cata deberá incluir todos los servicios, trabajos, medios materiales y productos que corresponda aportar a la empresa adjudicataria, de acuerdo con las obligaciones establecidas en el presente pliego.

Quedarán excluidos del precio unitario aquellos gastos cuya financiación se atribuya expresamente a HAZI, según se detalla a continuación.

4.1 Catas realizadas dentro de la Comunidad Autónoma Vasca:

- Coordinación con HAZI.
    a. Asistir a todas las reuniones de coordinación que HAZI vea conveniente en cualquiera de sus sedes.
    b. Coordinarse con HAZI sobre los posibles interesados en las catas.
    c. Cerrar junto con HAZI el calendario de catas.
    d. Elaborar, junto con HAZI del material didáctico (libros, folletos,...).

- Realizar la dirección, ejecución y coordinación de la cata.
    a. Contactar con los interesados e informarles de los detalles de las catas resolviendo todas las dudas.
    b. Consensuar con los interesados del lugar, día y hora de las catas.
    c. Supervisar y coordinar la convocatoria a la cata.
- Desplazarse junto con todos los materiales necesarios.
- Encargarse y realizar el montaje y desmontaje de toda la sala de catas.
- Apoyar las acciones de comunicación programadas en el marco de los eventos.
- Asegurarse de la cumplimentación de las encuestas por parte de los participantes.
- Elaborar una memoria anual.

Quedarán excluidos del precio unitario y serán asumidos por HAZI:

- El alquiler de espacios e infraestructuras (salas, carpas, mesas, sillas, etc.).
- Los productos agroalimentarios y el menaje adicional necesarios para las catas maridadas, previa coordinación con HAZI.
- La diferencia de coste de las bebidas de gama superior solicitadas expresamente por HAZI, conforme al apartado 6.

4.2 Catas realizadas fuera de la Comunidad Autónoma Vasca:

- Coordinación con HAZI.
    a. Coordinar con HAZI la planificación de las catas, diferenciando entre:
        i. Catas independientes de otras acciones comerciales: la empresa adjudicataria será responsable de transportar los productos y materiales necesarios cuando resulte viable. En caso contrario, coordinará con HAZI su envío al lugar de celebración.
        ii. Catas integradas en acciones comerciales organizadas por HAZI: coordinar con HAZI las necesidades de productos, materiales y equipamiento, así como su disponibilidad en destino, conforme al apartado 5.
    b. Asistir a todas las reuniones de coordinación que HAZI vea conveniente en cualquiera de sus sedes.
    c. Elaborar, junto con HAZI el material didáctico (libros, folletos,...).

- Realizar la dirección, ejecución y coordinación de la cata.
- Realizar el montaje y desmontaje de toda la sala de catas.
- Apoyar las acciones de comunicación programadas en el marco de los eventos.
- Elaborar una memoria anual.

- Gastos incluidos y excluidos del precio unitario:

- El precio unitario ofertado incluirá los costes de planificación, coordinación y ejecución de las catas, así como los productos, materiales y medios técnicos que deba aportar la empresa adjudicataria, conforme al apartado 5.

- Quedarán excluidos y serán asumidos por HAZI:

    - Desplazamientos, alojamiento y manutención del personal, según las condiciones del apartado 7, gestionados por la adjudicataria bajo la supervisión de HAZI.
    - Envío de productos y materiales cuando no sea viable su transporte por medios propios, previa coordinación con HAZI.
    - Alquiler de espacios e infraestructuras necesarios para las catas.
    - Productos y menaje adicional para maridajes, así como diferencias de coste por bebidas de gama superior solicitadas por HAZI.

- En las catas vinculadas a ferias o misiones comerciales, la facturación será de una cata por media jornada y dos catas por jornada completa (mañana y tarde), conforme al apartado 7

5. REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS

La empresa adjudicataria deberá garantizar los siguientes requisitos técnicos, en función de la modalidad de cata:

5.1. Requisitos comunes a todas las catas

- Disponer del equipamiento audiovisual y de sonido necesario (proyector, pantalla, micrófono y altavoces).
- Elaborar material audiovisual específico para cada tipo de cata, que deberá ser supervisado y autorizado por HAZI.
- Gestionar el material promocional facilitado por HAZI, incluyendo su recogida, distribución y control de existencias.
- Coordinar con HAZI la selección, compra y gestión de los productos agroalimentarios y el menaje adicional necesarios para las catas maridadas, conforme al apartado 4.

5.2. Catas realizadas dentro de la CAPV y fuera de la CAPV no vinculadas a acciones comerciales de HAZI

La empresa adjudicataria deberá:

- Aportar la cristalería y el menaje necesarios (platos, servilletas, manteles, escupideras, cuchillos, tablas, etc.), garantizando entre 5 y 6 copas por asistente, así como su limpieza.
- Disponer de materiales específicos para las catas, como aromas de entrenamiento y distintos tipos de copas.
- Suministrar las bebidas Basque Wine conforme a las condiciones establecidas en el apartado 6.
- Recoger y devolver a HAZI los materiales y productos sobrantes cuando estos hayan sido facilitados por HAZI.
- Incorporar en los materiales audiovisuales mensajes sobre la aportación del sector a la sociedad y la corresponsabilización ciudadana, bajo la perspectiva del programa NIREA.
- Facilitar el material necesario para la realización de las encuestas a los participantes.

5.3. Catas realizadas fuera de la CAPV vinculadas a acciones comerciales de HAZI

En estas catas se tendrán en cuenta las siguientes particularidades:

- Materiales y equipamiento: la empresa adjudicataria coordinará con HAZI las necesidades y disponibilidad en destino de cristalería, menaje y medios técnicos. HAZI será responsable de gestionar dicha disponibilidad, en coordinación con la adjudicataria.
- Bebidas: se utilizarán productos Basque Wine de empresas participantes en la acción comercial, bajo el paraguas de Euskadi Basque Country.
- Catas maridadas: se seguirá el mismo criterio de selección de productos, consensuando con HAZI su compra y gestión.

Las necesidades de materiales o equipamiento que no puedan cubrirse en destino deberán acordarse previamente con HAZI.

6. PRODUCTO A UTILIZAR EN LAS CATAS Y PRECIO DE LAS BEBIDAS BASQUE WINE

Los productos a utilizar en cada cata serán bebidas Basque Wine:

- Vinos de Rioja Alavesa (Vino de zona, Vino de pueblo o Vino parcelario)
- Txakoli (Getaria, Bizkaia y Araba),
- Sidra del País Vasco-Euskal Sagardoa
- Cervezas artesanales de la asociación Basque Beer.
- Destilados de la asociación Destilatuak.

Cuando la empresa adjudicataria sea responsable del suministro, los productos deberán cumplir los siguientes precios mínimos de venta al público (PVP) por botella:

Vinos Basque Wine	Precios
Vinos Rioja Alavesa	11 €
Txakoli Bizkaia	9 €
Arabako Txakolina	9 €
Getariako Txakolina	9 €
Euskal Sagardoa	3,5 €
Basque Beer	2,5€

En caso de los destilados se consensuará con HAZI la compra de las bebidas en cada caso.
Para asegurar la correcta ejecución de la acción se requerirán 3 botellas de cada referencia.

Si el evento así lo requiere, HAZI podrá solicitar vinos de una gama superior. En estos casos, la diferencia de precio será asumida por HAZI y se ajustará a lo establecido en el apartado 4.

7. GESTION DE GASTOS ASOCIADOS

Los gastos asumidos por HAZI en las catas realizadas fuera de la CAPV, conforme al apartado 4.2, serán gestionados por la empresa adjudicataria bajo la supervisión de HAZI, con las siguientes condiciones:

- Vuelos y alojamiento: la adjudicataria presentará previamente los precios a HAZI para su aprobación.
- Manutención: hasta un máximo de 60 €/día.
- Kilometraje por uso de vehículo propio: hasta un máximo de 0,29 €/km.

Los gastos extraordinarios de envío de productos y materiales deberán coordinarse previamente con HAZI, conforme al apartado 4.2.

8. ENCUESTAS E INFORMES DE VALORACION

La empresa adjudicataria deberá realizar el seguimiento y la evaluación de las catas mediante:

- Encuestas de satisfacción: en las catas realizadas dentro de la CAPV, con contenidos previamente consensuados con HAZI.
- Memoria anual: recogerá los datos principales de las catas realizadas (fecha, lugar, número de asistentes, bebidas y productos utilizados, etc.), incorporando las encuestas efectuadas.
- Informes individuales: en las catas realizadas fuera de la CAPV, se elaborará además un informe de valoración por cada acción.