

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE SERVICIOS DENOMINADO: "ACCIONES DE FORMACIÓN Y DIVULGACIÓN DE LA GASTRONOMÍA HISPANO-MARROQUÍ"

### 1. Objeto del contrato

El presente documento tiene por objeto establecer las condiciones técnicas que debe cumplimentar la contratación del servicio de **"ACCIONES DE FORMACIÓN Y DIVULGACIÓN DE LA GASTRONOMÍA HISPANO-MARROQUÍ"** del Proyecto FÁTHIMA, dentro del Programa Operativo 2007-2013 de Cooperación Transfronteriza España Fronteras Exteriores (POCTEFEX), cofinanciado en un 75%.

La ejecución del contrato se ajustará a las condiciones expresadas en el Pliego de Condiciones administrativas particulares y en el Pliego de prescripciones técnicas.

El servicio que se pretende contratar ha de contener como mínimo, un conjunto de tareas, constituidas en los siguientes bloques:

- a) Cursos de cocina "*Cuatro Culturas*";
- b) Elaboración y publicación de una guía práctica de cocina temática;
- c) Curso sobre cata de vinos hispano-marroquí.

### 2. Acatamiento

Por el mero hecho de participar en la licitación para la adjudicación del servicio, las empresas intervinientes en el mismo manifiestan de modo expreso su entero y exacto conocimiento del presente Pliego de Condiciones y demás documentación afecta al concurso y el acatamiento al mismo, tanto en su totalidad como en el pormenor de su articulado.

La empresa que resultase adjudicataria se compromete al estricto cumplimiento de las obligaciones que dimanen del presente pliego, aceptando tanto los niveles de calidad del servicio que en él se indican, como el resto de prescripciones y los mínimos a superar en el trabajo a realizar.

### 3. Desarrollo de los trabajos del Servicio objeto del presente Contrato

El trabajo indicado se realizará con el alcance necesario para que el adjudicatario pueda desarrollar los siguientes trabajos:

### 3.a) Cursos de Cocina “Cuatro Culturas”

- |                                             |                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - <u>Objetivo</u>                           | Dotar a los alumnos de conocimientos y técnicas culinarias en cocina española, bereber, hebrea e hindú, mediante una metodología práctica. |
| - <u>Número de cursos</u>                   | Cuatro                                                                                                                                     |
| - <u>Duración total por curso</u>           | 36 horas                                                                                                                                   |
| - <u>Número mínimo de alumnos por curso</u> | 10 (al menos un 10% deberá ser marroquí)                                                                                                   |
| - <u>Perfil del alumno</u>                  | Dirigido a cualquier persona interesada de ambos lados de la frontera                                                                      |
| - <u>Comienzo del curso</u>                 | Octubre de 2013                                                                                                                            |

### 3.b) Edición y Publicación de una Guía práctica de cocina temática

- |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - <u>Objetivo</u>                       | Edición y publicación de recetario de cocina española, bereber, hebrea e hindú, entre los que se incluirá los platos preparados durante el curso expuesto en el apartado anterior.                                                                                                                                            |
| - <u>Presentación y características</u> | Formato 17 x 24 cm con textos e ilustraciones a todo color<br>Mínimo 60 páginas plastificadas y unidas por gusanillo.<br>Independientemente se presentará el mismo en formato PDF imprimible en ambos idiomas, a fin de subirlo a la web del proyecto. Valorable presentación en otros formatos adicionales (psd, epub, ...). |

- Número de ejemplares 1.000 ejemplares

### 3.c) Curso sobre Cata de vinos Hispano Marroquí

- Objetivo Celebración de un curso de cata de vino de bodegas españolas y marroquíes.
- Número mínimo de jornadas Dos Jornadas
- Número mínimo de Total Horas 6
- Numero mínimo de asistentes Treinta. (al menos un 10% deberá ser marroquí)
- Perfil del asistente Dirigido a cualquier persona interesada.

El servicio a prestar incluirá la totalidad de los costes derivados de las tres actividades, tales como alquiler de Instalaciones cuando sea necesario, equipamiento y aulas, material didáctico, suministros, costes de profesorado y de coordinación, seguro de accidentes, publicidad, impuestos, etc. También se aportará presupuesto desglosado para cada actividad, itinerario modular, cronograma de ejecución así como detalle del proceso de captación y selección del alumnado.

Para la guía práctica de cocina se aportará además detalle de las calidades a emplear en la impresión y borrador del índice de la misma.

## 4. Personal

El adjudicatario deberá definir en su propuesta el perfil y cantidad de los expertos, relacionados con el objeto del contrato, con los que se dotará el servicio, debiendo aportar currículum-vitae de los mismos donde se refleje la trayectoria profesional y titulación.

## 5. Instalaciones y equipamiento

El adjudicatario deberá dotar al servicio, de todo lo necesario para prestar la asistencia, de los cursos , así como la edición de la guía.

No obstante y, exclusivamente para la ejecución del Curso de Cocina “Cuatro Culturas”, el adjudicatario podrá hacer uso de las instalaciones de la Escuela de Hostelería de Melilla, propiedad de Proyecto Melilla, S.A., comprometiéndose a devolverlas en las mismas condiciones en que se ceda, compatibilizando los horarios de las actividades de este pliego con el resto de actividades ya programadas en dicho local, debiendo incluir los gastos derivados de

la limpieza, reposición de elementos, y cualquier otro gasto o servicio que derive del uso de las instalaciones

## 6. Selección de alumnos y asistentes

Las selección de los alumnos de los cursos, así como de los participantes del Seminario se realizarán por parte del adjudicatario conforme a los criterios y directrices que puedan concretarse en el proyecto formativo y que deberán ser validados por parte de Proyecto Melilla, S.A.

En todo caso, tanto los cursos como el seminario serán gratuitos para los alumnos y participantes.

## 7. Seguro de accidentes de los alumnos, así como de responsabilidad civil si fuese necesario

Será necesario presentar junto con la/s pólizas, en la/s que conste expresamente el nombre de la curso y el periodo para el cual se contrata, el listado del alumnado incluido en las mismas, el cual habrá de entregarse en el plazo de 10 días desde el comienzo de los cursos.

Para su justificación deberá aportarse copia de la póliza, justificante de pago y extracto bancario

## 8. Informes a emitir

Tras la realización de los trabajos realizados se emitirán el informe o memoria final de cada una de las actividades, o bien una única memoria en la que venga claramente diferenciada cada una de las acciones llevadas a cabo, que deberá ir firmado por el representante de la empresa que haya resultado adjudicataria, y en los que se detallarán de forma somera las actividades realizadas, y que incluirá obligatoriamente un anexo fotográfico en soporte papel y magnético.

## 9. Publicidad.

Para la selección de alumnos, así como para promover la difusión de las actividades formativas, se deberá contar con la necesaria publicidad, tanto en periódicos, folletos, cartelería, radio, etc. que deberá ser revisada por los técnicos de Proyecto Melilla a fin de que figure en la misma las indicaciones pertinentes a los programas que las financian

Proyecto Melilla, S.A., visará previamente el tipo de anuncio o, en su caso, otras acciones publicitarias, que deberán cumplir lo estipulado en el Reglamento 1828/2006 de la Comisión, de 8 de diciembre de 2006, artículos 8 y 9, cuyo objeto es lograr una adecuada publicidad de la cofinanciación europea a través del FEDER; en concreto los beneficiarios deberán exponer en lugar visible al público placas conmemorativas facilitadas por el órgano de gestión durante el periodo de mantenimiento de los compromisos adquiridos. Asimismo, deberán incluir las menciones reglamentarias sobre la cofinanciación europea en cualquier documentación que se entregue a los participantes, incluidos los certificados de asistencia o de cualquier otro tipo.

## 10. Justificación y pago de las actividades

La empresa adjudicataria deberá justificar el proyecto objeto del contrato antes del día 30 de Noviembre de 2013, debiendo aportar memoria de los trabajos realizados, así como cualquier otra documentación que Proyecto Melilla, S.A. considere necesaria para su justificación.

## 11. Resultados y derechos de autor

Los resultados del presente proyecto y en concreto la Guía Práctica de Cocina Temática (detallada en el punto 3.b) pertenecen exclusivamente a Proyecto Melilla, SA.

Los derechos de autor y cualquier otro derecho de propiedad sobre los trabajos, a excepción de aquellos contenidos en el mismo sobre los que ya existe un derecho de propiedad pertenecen conjunta y exclusivamente a Proyecto Melilla, SA

## 12. Confidencialidad

El adjudicatario se compromete a conservar la confidencialidad sobre los hechos, informaciones, conocimientos, documentos y otros elementos que le hayan sido facilitados por Proyecto Melilla, S.A., así como de los resultados obtenidos.

## 13. Normativa Comunitaria

En cualquier caso, la empresa adjudicataria, deberá cumplir con las normas europeas sobre publicidad, debiendo hacer las menciones reglamentarias para informar a los beneficiarios últimos de la cofinanciación europea, esto es: emblema y referencia a la UE, así como al FEDER y el % de cofinanciación, ( 75% FEDER a través del programa Fronteras Exteriores UE-Marruecos, y un 25% Proyecto Melilla, S.A. ) y si es posible por el tamaño, el logo del POCTEFEX, y en un lugar visible de las instalaciones físicas debe colocarse una placa que informe de lo mismo

En Melilla a 9 de julio de 2013

José María López Bueno



Presidente del Consejo de Administración  
PROYECTO MELILLA, S.A.