



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO “ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE LOS CONCURSOS INSULARES DE QUESO, VINO, MIEL, ACEITE Y PAPAS DE GRAN CANARIA”

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO “ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE LOS CONCURSOS INSULARES DE QUESO, VINO, MIEL, ACEITE Y PAPAS DE GRAN CANARIA” 1

1. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN DEL CONTRATO 4

2. OBJETO DEL PLIEGO 4

3. LOTES..... 4

4. TAREAS A DESARROLLAR POR EL CONTRATISTA ADJUDICATARIO 5

5. OBLIGACIONES RELATIVAS AL LOTE 1: CONCURSO INSULAR DE QUESOS 6

5.1. Taller de Formación 6

5.2. Cata insular de quesos 7

5.3. Cata comentada..... 8

5.4. Servicios generales relacionados con los eventos..... 9

5. 4. 1. Suministro y preparación de obsequios..... 9

5. 4. 2. Suministro de trofeos 9

5. 4. 3. Plan de marketing y comunicación 9

5. 4. 4. Realización de un video 10

5. 4. 5. Suministro de material gráfico para divulgación..... 10

5. 4. 6. Adquisición de productos premiados..... 11

5. 4. 7. Suministro de etiquetas de calidad..... 11

5. 4. 8. Inscripción World Cheese Awards 11

6. OBLIGACIONES RELATIVAS AL LOTE 2: CONCURSO INSULAR DE VINO 12

6.1. Precata 12

6.2. Cata insular de vinos..... 13

6.3. Acto de entrega de premios..... 14

6.4. Servicios Generales relacionados con los eventos..... 16

6.4.1. Suministro y preparación de obsequios..... 16

6.4.2. Suministro de trofeos 16

6.4.3. Plan de marketing y comunicación 16

Código Seguro De Verificación	QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw=	Página	1/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	1/47	



6.4.4.	Realización de un video	17
6.4.5.	Suministro de material gráfico	17
6.4.6.	Adquisición de productos premiados.....	17
6.4.7.	Suministro de etiquetas de calidad.....	18
7.	OBLIGACIONES RELATIVAS LOTE 3: CONCURSO INSULAR DE MIEL.....	19
7.1.	Taller de Formación:	19
7.2.	Realización de análisis	20
7.3.	cata insular de miel.....	20
7.4.	Cata Comentada:.....	21
7.5.	Acto de entrega de premios	22
7.6.	Servicios Generales relacionados con los eventos:	23
7.4.1.	Suministro y preparación de obsequios.....	23
7.4.2.	Suministro de trofeos	23
7.4.3.	Plan de marketing y comunicación	23
7.4.4.	Suministro de material gráfico para divulgación	24
7.4.5.	Adquisición de productos premiados.....	24
7.4.6.	Suministro de etiquetas de calidad.....	24
8.	OBLIGACIONES RELATIVAS AL LOTE 4: CONCURSO INSULAR DEL ACEITE	25
8.1.	Envío de las muestras de aceite a laboratorio	25
8.2.	Taller de Formación:	25
8.3.	Cata insular de Aceite	26
8.4.	Acto de entrega de premios	28
8.5.	Servicios Generales relacionados con los eventos.....	28
8.5.1.	Suministro y preparación de obsequios.....	28
8.5.2.	Suministro de trofeos	29
8.5.3.	Plan de marketing y comunicación	29
8.5.4.	Suministro de material gráfico para la divulgación.....	29
8.5.5.	Adquisición de productos premiados.....	30
8.5.6.	Suministro de etiquetas de calidad.....	30
9.	OBLIGACIONES RELATIVAS AL LOTE 5: CONCURSO INSULAR DE PAPAS Y	
	FERIA DE LA PAPA.....	31
9.1.	Taller de formación.....	31
9.2.	Cata Insular de Papas	32

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTEdL+TaHw==	Fecha	02/03/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTEdL+TaHw= =	Página	2/47



Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	2/47





9.3.	Feria Insular de la papa.....	35
9.5.	Servicios Generales relacionados con los eventos:	39
9.5.1.	Suministro y preparación de obsequios en cajas.....	39
9.5.2.	Suministro de trofeos	40
9.5.3.	Suministro de material gráfico	40
9.5.4.	Plan de marketing y comunicación	41
9.5.5.	Entrega del material proporcionado por el Servicio de Extensión Agraria 41	
10.	OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD ADJUDICATARIA.....	42
11.	RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DESIGNADO POR LA EMPRESA CONTRATANTE	43
12.	ANEXO I.....	45
	LOTE 1 CONCURSO INSULAR DEL QUESO.....	45
	LOTE 2 CONCURSO INSULAR DE VINO.....	45
	LOTE 3 CONCURSO INSULAR DEL MIEL	46
	LOTE 4 CONCURSO INSULAR DEL ACEITE.....	46
	LOTE 5 CONCURSO INSULAR DE PAPAS Y FERIA DE LA PAPA	47

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria María Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw=	Página	3/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	3/47	



1. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN DEL CONTRATO

Dentro de los objetivos de la Consejería de Área de Sector Primario y Soberanía Alimentaria para el ejercicio presupuestario, se encuentra, en el marco del **Plan Estratégico del Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria**, en su Objetivo 5, *Puesta en valor de los productos locales y adaptación a las tendencias del mercado*, la Estrategia I, cuyo propósito es **“Sensibilizar y difundir el valor añadido de las producciones locales”**.

Atendiendo a ello, el Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Agropecuario y Pesquero del Cabildo de Gran Canaria (en adelante Servicio de Extensión Agraria) viene desarrollando diversas actividades para la valorización de los productos agrícolas, ganaderos y pesqueros de la isla, en el marco de sus competencias y con el fin de desarrollar una política de fomento del consumo de producto local y la mejora de las producciones agropecuarias.

En esta línea, se vienen impulsando por parte de este Servicio, con carácter anual, los Concursos Insulares del Queso, Vino, Miel, Aceite y Papas, cuyo acto principal es la cata de los diferentes productos que se presentan a dichos Concursos. Para ello, el Servicio de Extensión Agraria seleccionará previamente un **panel de expertos/tas de cata (en adelante, panel de experto de cata)**, esto es, un conjunto de personas entrenadas y con conocimientos acreditados para percibir y cuantificar de manera objetiva sus impresiones sensoriales al evaluar los productos participantes. Una vez realizada la cata, se premiará a los productos considerados de mayor calidad con la finalidad de dotarlos de valor añadido, promocionarlos ante el público consumidor, y servir de acicate en la mejora de los procesos de producción por parte de los/las productores/ras. Todo ello resulta trascendental para dar a conocer la calidad y diversidad de la producción primaria de origen local.

Por todo ello, se considera fundamental dar continuidad a estos eventos, siendo el objeto de este Pliego definir las características técnicas que debe cumplir el contrato del servicio denominado **“ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE LOS CONCURSOS INSULARES DE QUESO, VINO, MIEL, ACEITE Y PAPAS DE GRAN CANARIA”**, de manera que se haga de la forma más eficiente, con la mejor relación calidad-precio y adecuada a los objetivos perseguidos.

2. OBJETO DEL PLIEGO

El presente pliego tiene por objeto regular y definir las obligaciones, condiciones y actividades específicas que deben ser asumidas y desarrolladas por la adjudicataria del contrato del servicio **“ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE LOS CONCURSOS INSULARES DE QUESO, VINO, MIEL, ACEITE Y PAPAS DE GRAN CANARIA”**.

La prestación se efectuará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en este pliego, así como en el correspondiente pliego de cláusulas administrativas y cuadro de características relativos a esta contratación, de los que se derivarán los derechos y obligaciones de las partes contratantes.

3. LOTES

El contrato se divide en **cinco lotes**:

- **Lote 1: Concurso Insular del Queso.** El acto principal del concurso lo constituye la cata oficial de quesos de Gran Canaria por parte de un panel de

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	4/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	4/47	



experto de catas, si bien, este lote, recoge actuaciones complementarias que deberá llevar a cabo la empresa adjudicataria, tales como, la organización de un taller de formación para el panel experto de cata, la organización de una cata comentada, la inscripción en el World Cheese Awards y otras actuaciones conexas.

- **Lote 2: Concurso Insular del Vino.** El acto principal del concurso lo constituye la cata oficial de los vinos de Gran Canaria así como la evaluación en imagen del producto, por parte de un panel experto. Este lote incluye actuaciones complementarias como el transporte de los vinos al lugar de la celebración del evento, la organización de un acto de entrega de premios para los galardonados y otras actuaciones conexas.
- **Lote 3: Concurso Insular de la Miel.** El acto principal del concurso lo constituye la cata oficial de mieles de Gran Canaria para su valoración sensorial por parte de un panel experto de cata. Además, este lote recoge actuaciones complementarias tales como, la contratación de un docente para un taller de formación de los catadores, la organización de un acto de entrega de premios y otras actuaciones conexas.
- **Lote 4: Concurso Insular del Aceite.** El acto principal del concurso lo constituye la cata oficial de aceites de Gran Canaria para su valoración sensorial por parte de un panel experto de cata. Además, este lote recoge actuaciones complementarias tales como la contratación de un docente para un taller de formación que realizarán las personas catadoras, la organización de un acto de entrega de premios para los galardonados del Concurso de Aceite y otras actuaciones conexas.
- **Lote 5: Concurso Insular de Papas y Feria de la Papa.** El acto principal del concurso lo constituye la cata oficial de papas mediante el análisis sensorial de diferentes variedades de papas cultivadas en Gran Canaria por parte de un panel experto de cata. Este lote recoge, además, la organización de La Feria de la Papa con una duración de tres días, cuyo objetivo es poner en valor las características organolépticas de la papa de Gran Canaria. La empresa adjudicataria tendrá que prestar servicios tales como la organización de un acto de entrega de premios para los galardonados del Concurso de platos a base de papa, la puesta en marcha de un *showcooking* con la papa como producto principal, etc.

4. TAREAS A DESARROLLAR POR EL CONTRATISTA ADJUDICATARIO

La empresa adjudicataria deberá mantener las reuniones necesarias con la persona responsable del contrato designada por la Consejería de Área de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria (en adelante, persona **responsable del contrato**), así como con cualesquiera otros agentes implicados en el evento.

Todas las tareas se llevarán a cabo con personal de la empresa adjudicataria en coordinación con la persona responsable del contrato. La empresa adjudicataria asumirá y abonará todos los gastos que ocasionen las tareas encomendadas que se detallan en el anexo I (Memoria Económica) de este pliego. En él se detallan los importes máximos de cada servicio debiendo el contratista adjudicatario ajustarse, en la ejecución del contrato, a las limitaciones presupuestarias señaladas en el Anexo. Estos importes máximos, en el caso de que el importe de adjudicación fuese inferior al presupuesto base de licitación, se reducirán igualmente en la misma proporción. No obstante, la

928 21 96 27 · Ext.19644
 Fax 928 601 219
 servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
 Cardones
 35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGojmTjVvLTEDL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGojmTjVvLTEDL+TaHw= =	Página	5/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	5/47	



empresa adjudicataria podrá, con el visto bueno de la persona responsable del contrato, superar estas cantidades en algunos epígrafes siempre que se reduzcan otros, no pudiendo sobrepasar nunca el precio del contrato.

5. OBLIGACIONES RELATIVAS AL LOTE 1: CONCURSO INSULAR DE QUESOS

El Cata Insular de Quesos se llevará a cabo preferentemente en los meses de abril o mayo, no coincidiendo con el periodo vacacional de Semana Santa. Previamente al evento de la cata insular se llevará a cabo un taller de formación. La cata de quesos propiamente dicha tendrá una duración de dos días (como máximo), momento en el que se desarrollará de manera paralela una cata comentada para el público.

En caso de producirse la suspensión de la cata y/o taller de formación por alguna causa sobrevenida o imprevista no imputable al contratista (por causa de lluvia o cualquiera inclemencia meteorológica, causas fortuitas y/o de fuerza mayor, declaradas por las Autoridad competente), se acordará por el órgano de contratación la suspensión de los trabajos, previa acta de suspensión suscrita por el responsable del contrato y el contratista. En este caso, el Cabildo abonará los conceptos previstos en el artículo 208 de la LCSP y aquellos gastos que se hayan realizado por la empresa adjudicataria siempre que se acredite fehacientemente su realidad, efectividad e importe, y además conste que los mismos no pudieron ser empleados para otros fines distintos de la ejecución del contrato suspendido. En este caso de suspensión de la cata y/o taller de formación, podrá acordarse la celebración de la cata y/o taller de formación suspendida en una fecha posterior.

Las tareas a desarrollar por la adjudicataria son las que se detallan a continuación:

5.1. TALLER DE FORMACIÓN

Podrá realizarse con una antelación a la Cata Insular de Quesos de hasta dos meses. Tiene la finalidad de homogeneizar los criterios de cata y está dirigido al panel experto de cata compuesto por un máximo de 20 personas. Se llevará a cabo en una dependencia facilitada por el Servicio de Extensión Agraria que estará situada en Las Palmas de Gran Canaria o municipios limítrofes. Tendrá una duración total de 8 horas, en dos días consecutivos. El horario de impartición se fijará previamente por la persona responsable del contrato.

Las tareas a desarrollar por parte de la empresa adjudicataria comprenden:

- Contratación de un/a docente especialista aprobado por la persona responsable del contrato. Este podrá proceder de otra isla dentro de la Comunidad Autónoma de Canarias, siendo necesario, en este caso, contratar el pasaje, alojamiento y manutención en régimen de media pensión en un hotel de 4 estrellas en las Palmas de Gran Canaria (máximo 2 noches), así como, contratar aquellos desplazamientos que sean necesarios para impartir la formación. Dichos gastos se entienden incluidos en el precio del taller de formación.
- Preparación de la sala para el taller de formación que requerirá el montaje de hasta veinte puestos de cata, que comprenderá: mesa individual, silla y papelería aportados por el Servicio de Extensión Agraria.

928 21 96 27 · Ext.19644
 Fax 928 601 219
 servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
 Cardones
 35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	6/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	6/47	



- Suministro de productos y menaje: Cada puesto de cata deberá contar con un mantel individual desechable, un plato, varias servilletas de papel, un vaso de cristal, 150 gr de pan bizcochado (sin sal-sin azúcar), 2 manzanas *Granny Smith*, un litro de agua y medio kg de queso que será especificado por la persona responsable del contrato. Los productos y el menaje deberán colocarse por el servicio de camareros (ver epígrafe 5.2 relativo al servicio de camareros).
- Finalizada la formación, se deberá desmontar los puestos de cata dejando las instalaciones limpias en perfecto estado de uso.

5.2. CATA INSULAR DE QUESOS

Esta actividad consiste en la valoración por el procedimiento de cata a ciegas de las muestras de queso presentadas al Concurso, por el panel de expertos catadores y catadoras, que estará compuesto por un máximo de 20 personas. Dicho panel procederá a evaluar las muestras presentadas en dos jornadas, como máximo, en el horario que establezca la persona responsable del contrato. De forma inmediatamente posterior a la segunda jornada de valoración del panel de cata, se procederá a elegir el Mejor Queso de Gran Canaria por parte de un panel lego, conformado por un máximo de 40 personas.

El Servicio de Extensión Agraria se encargará de la recogida, mantenimiento y gestión de los quesos que se presenten al concurso hasta el día de la cata.

Se realizará en dos jornadas (como máximo) de 4 horas cada una, en el horario que establezca la persona responsable del contrato.

Las tareas a desarrollar por parte de la empresa adjudicataria son:

- Alquiler de una sala y mobiliario apropiado para el desarrollo de la cata, que será propuesta por la persona responsable del contrato. El alquiler de la sala y mobiliario (mesas, sillas etc.) será de hasta tres días consecutivos como máximo.
- Montaje de hasta 60 puestos de cata el día anterior a la cata en el orden que establezca la persona responsable del contrato. Estos puestos serán los que se utilicen, tanto por las 20 personas que conforman el panel de expertos catadores y catadoras, como las 40 personas integrantes del panel lego de cata.
- Suministro de productos y menaje: Cada puesto de cata deberá contar con un mantel individual desechable, un plato, varias servilletas de papel, un vaso de cristal, 150 gr de pan bizcochado (sin sal-sin azúcar), 2 manzanas *Granny Smith*, un litro de agua.
- Servicio de Camareros: Se deberá contratar a dos camareros/as para que asistan sirviendo a los/las catadores/as los cuales recibirán una formación específica una hora antes del evento impartida por un técnico de la Consejería. Este personal es el encargado de preparar los puestos de cata descritos. La titulación exigida a este personal será una de las incluidas dentro de la formación profesional de grado medio de la familia de Hostelería y Turismo indicadas en el siguiente enlace: <https://todofp.es/que-estudiar/oe/hosteleria-turismo.html>.

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw=	Página	7/47



Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	7/47





- Servicio de Catering para cuarenta y cinco personas (personas catadoras y organización): Durante las jornadas de cata (máximo dos días) se servirá un aperitivo compuesto por: mini sándwiches y mini bocadillos variados, pastas, zumos naturales, té, leche, café y agua.
- Servicio de catering para cincuenta personas (participantes): Durante una de las jornadas de cata se servirá un aperitivo compuesto por: papas arrugadas, croquetas u otro tentempié acordado, agua y refrescos variados. Además, se servirá queso y vino de Gran Canaria que serán proporcionados por el Servicio de Extensión Agraria.
- Contratación de un servicio de jefatura de panel, esto es, de una persona con amplia experiencia y prestigio en la materia, encargada de coordinar y dirigir el desarrollo de la fase de cata, previa aprobación de la persona responsable del contrato.
- Contratar el pasaje, alojamiento, manutención y desplazamientos de las personas catadoras no residentes en Gran Canaria durante su estancia en la isla. El alojamiento será de un máximo de dos noches en un hotel de 4 estrellas en Las Palmas de Gran Canaria, en régimen de media pensión. El máximo de personas catadoras/as procedentes de la Comunidad Autónoma de Canarias será de 2. Dichos gastos se entienden incluidos en el precio de la cata de quesos.
- Organizar y contratar un almuerzo para las personas catadoras no residentes en Gran Canaria (un máximo de dos) y un/a técnico/a del Cabildo en un restaurante próximo al evento, deberá ser aprobado por la persona responsable del contrato. Dicho gasto se entiende incluido en el precio de la cata de quesos.
- Desmontaje, recogida y limpieza de puestos de cata al finalizar el evento.

En los productos utilizados en la elaboración del catering, siempre y cuando exista producción de origen local (entendida como la que ha sido cultivada, producida y/o elaborada en Gran Canaria), ésta será de utilización obligatoria. En caso de no existir la misma, se recurrirá en segunda instancia a la producción de origen regional (entendida como la que ha sido cultivada, producida y/o elaborada en Canarias). En caso contrario, de no existir producto local o regional, se admitirá la utilización de producción de origen nacional. Cuando no sea posible el cumplimiento de lo anterior, se precisará de autorización de la persona responsable del contrato.

5.3. CATA COMENTADA

De manera paralela, el día de la cata se desarrollará una charla abierta al público, con una duración aproximada de dos horas y media para dar a conocer las características organolépticas de los quesos de Gran Canaria. Se desarrollará en el mismo local de la cata y tendrá un aforo máximo de sesenta personas. El horario será fijado por la persona responsable del contrato.

Las tareas a desarrollar por parte de la empresa adjudicataria son:

- Contratación de una persona docente experta en el análisis sensorial de quesos, que deberá ser aprobada por la persona responsable del contrato.
- Suministro de:

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	8/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	8/47	



- o 2 kg de queso de vaca, 2 kg de queso de cabra y 2 kg de queso de oveja, todos ellos de origen de Gran Canaria, que deberá ser aprobado por la persona responsable del contrato.
- o Cinco bandejas de cartón con blondas.
- o Medio kg de pan bizcochado (sin sal-sin azúcar)

5.4. SERVICIOS GENERALES RELACIONADOS CON LOS EVENTOS

5.4.1. Suministro y preparación de obsequios

Se prepararán obsequios en cajas para entregar a los integrantes del panel experto de cata que consistirá en un pequeño lote de productos de Gran Canaria compuesto por:

- Una botella de vino tinto o blanco de 750 ml con denominación de origen de Gran Canaria.
- Una botella de aceite de oliva virgen extra de primera prensión en frío de 250 ml.
- Un bote de miel multifloral o monofloral de 500 gr.
- Una cuña de queso curado de 400 gr.

El total de obsequios asciende a 20. En la medida de lo posible, serán productos que hayan sido premiados en los Concursos Insulares, aprobados por la persona responsable del contrato.

5.4.2. Suministro de trofeos

La adjudicataria suministrará 31 trofeos, para las categorías premiadas, al responsable del contrato, para su posterior entrega en el acto de entrega, dicho acto tendrá lugar junto con la entrega de premios del Lote 2 de Vinos. El modelo de trofeos y categorías será propuesto por la persona responsable del contrato y consistirá en una placa con grabado de cobre repujado cuyas dimensiones serán aproximadamente de 20x20 cm. El plazo máximo de entrega de los trofeos será de un mes después de la finalización del evento de la cata.

5.4.3. Plan de marketing y comunicación

La empresa adjudicataria debe realizar un trabajo de marketing y comunicación con el objetivo de anunciar los eventos, generar interés e informar al público. Este trabajo de comunicación debe realizarse antes, durante y después del evento.

Las tareas a realizar por parte de la empresa adjudicataria comprenden:

- Elaboración de hasta cuatro publicaciones para anunciar y difundir el Concurso Insular en la web corporativa.
- Elaboración de hasta cuatro notas de prensa.
- Creación de hasta cuatro "post" de los eventos para su publicación en redes sociales (RRSS en adelante): facebook, twitter e instagram.
- Servicio de reportaje gráfico completo (fotografía) profesional, que supone la entrega de un mínimo de 200 fotografías digitales dentro de los tres días posteriores a la finalización del evento.

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	9/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	9/47	



Todas estas tareas serán supervisadas, a través de la persona responsable del contrato, por la empresa del contrato en vigor de SERVICIOS DE COMUNICACIÓN, DISEÑO Y EDICIÓN DE MATERIALES DE DIVULGACIÓN DE LA CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA, y concretamente por la adjudicataria del Lote 1, SERVICIO DE ELABORACIÓN DE CONTENIDOS DIVULGATIVOS Y PROMOCIONALES Y GESTIÓN DE CONTENIDOS EN REDES SOCIALES.

Dicha empresa será la que lleve a cabo la divulgación en RRSS y otros medios para lo cual se le deberá hacer llegar el material elaborado no más tarde de 1 semana antes de su publicación o exhibición. A su vez, dicha empresa proporcionará las plantillas necesarias para la elaboración del material a publicar en aras de mantener un criterio homogéneo en las publicaciones que se llevan a cabo por parte de esta Consejería.

En todos los casos el Servicio de Extensión Agraria proporcionará la información técnica necesaria para la elaboración de los contenidos que la adjudicataria elaborará en función del medio de difusión.

La persona responsable del contrato informará, en el plazo de un mes después de la formalización del contrato, del número de publicaciones, notas de prensa y post de los eventos que se realizarán al inicio, durante y después del evento, así como señalará los actos sobre los que se elaborará el contenido.

5. 4. 4. Realización de un video

Servicio de grabación, guionización, locución, producción, realización de video y desarrollo para su publicación de alrededor de 3 minutos de duración acerca de la celebración del Certamen bajo las indicaciones y supervisión de la persona responsable del contrato. El Servicio de Extensión Agraria proporcionará la información técnica necesaria para la elaboración del guion. El video se entregará en formato de archivo MPEG-4 y mediante enlace a plataforma.

5. 4. 5. Suministro de material gráfico para divulgación

La empresa adjudicataria llevará a cabo el diseño y producción del cartel anunciador de la cata e invitaciones. Para ello, la empresa responsable de la ejecución del Lote 1 (SERVICIO DE ELABORACIÓN DE CONTENIDOS DIVULGATIVOS Y PROMOCIONALES Y GESTIÓN DE CONTENIDOS EN REDES SOCIALES (Community Manager) del contrato en vigor de SERVICIOS DE COMUNICACIÓN, DISEÑO Y EDICIÓN DE MATERIALES DE DIVULGACIÓN DE LA CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA proporcionará las plantillas necesarias.

Dicho cartel anunciador de la cata, debe ser aprobado y supervisado por la empresa citada que a su vez llevará a cabo la divulgación en RRSS y otros medios para lo cual se le deberá hacer llegar no más tarde de 1 semana antes de su publicación o exhibición.

Se llevará a cabo la impresión de 10 carteles de tamaño A1 (59,4 x 84, 1 cm) en formato vertical. Serán entregados a la persona responsable del contrato, como mínimo, quince días antes de la realización del evento:

- Los ejemplares en formato físico se entregarán en el Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Agropecuario del Cabildo de Gran Canaria (Carretera General del Norte, Km 7.2, Cardones, Arucas, Las Palmas).

928 21 96 27 - Ext.19644
 Fax 928 601 219
 servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
 Cardones
 35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	10/47



Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	10/47





- En formato digital se entregará mediante correo electrónico a la persona responsable del contrato.

5. 4. 6. Adquisición de productos premiados

La empresa adjudicataria, a propuesta de la persona responsable del contrato, comprará producto a los premiados en el Concurso, dentro de los límites económicos señalados en el Anexo I, con la finalidad de ser utilizados en eventos de la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria.

5. 4. 7. Suministro de etiquetas de calidad

La empresa adjudicataria llevará a cabo la impresión de etiquetas identificativas de calidad para las categorías premiadas, suministrando trescientas etiqueta por categoría (un total de seis mil seiscientas) que serán pegatinas circulares en papel cuché impresas a cuatricromía. El Servicio de Extensión Agraria proporcionará el diseño de los veintidós tipos de etiquetas requeridos.

5. 4. 8. Inscripción World Cheese Awards

La adjudicataria inscribirá a todos los quesos ganadores del Concurso Insular en la World Cheese Awards, concurso de quesos a nivel mundial. Una vez inscritos, procederá a enviar dichas piezas de queso mediante paquetería al punto de consolidación nacional designado por el certamen. La persona responsable del contrato facilitará las piezas de queso inscritas y deberá comprobar que todas hayan sido inscritas en el Certamen mediante solicitud o documento acreditativo de inscripción.

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw=	Página	11/47



Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	11/47





6. OBLIGACIONES RELATIVAS AL LOTE 2: CONCURSO INSULAR DE VINO

El Concurso Insular de vinos de Gran Canaria se llevará a cabo preferentemente en los meses de junio o julio en Las Palmas de Gran Canaria o municipio limítrofe. El evento principal es la cata de los vinos presentados al certamen, para lo cual se llevará a cabo el día anterior una “precata” con la finalidad de homogeneizar los criterios de cata y realizar la selección de los vinos que pasan a la fase de cata propiamente dicha.

La fase de cata consiste en llevar a cabo una evaluación organoléptica de los vinos por parte de un panel experto siguiendo las especificaciones técnicas de la persona responsable del contrato y se seguirá el procedimiento de cata a ciegas. Las muestras se valorarán en sus fases visual, olfativa y gustativa, y el panel experto, compuesto por un máximo de 20 personas, utilizará para la calificación la Ficha Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y sus normas de aplicación.

Estas dos fases –precata y cata- tendrán una duración de dos días, que serán determinados por la persona responsable del contrato, con horario de 16:00 a 20:00 (primer día) y de 15:00 a 21:00 (segundo día). Paralelamente a la cata se llevará a cabo la exposición del producto para la evaluación en imagen de los vinos presentados. El Servicio de Extensión Agraria se encargará de la recogida, mantenimiento y gestión de los vinos que se presenten al concurso hasta el día de la cata.

En caso de producirse la suspensión de la cata, precata y/o entrega de premios por alguna causa sobrevenida o imprevista no imputable al contratista (por causa de lluvia o cualquiera inclemencia meteorológica, causas fortuitas y/o de fuerza mayor, declaradas por las Autoridad competente), se acordará por el órgano de contratación la suspensión de los trabajos, previa acta de suspensión suscrita por el responsable del contrato y el contratista. En este caso, el Cabildo abonará los conceptos previstos en el artículo 208 de la LCSP y aquellos gastos que se hayan realizado por la empresa adjudicataria siempre que se acredite fehacientemente su realidad, efectividad e importe, y además conste que los mismos no pudieron ser empleados para otros fines distintos de la ejecución del contrato suspendido. En este caso de suspensión de la cata, precata y/o entrega de premios, podrá acordarse la celebración de la cata, precata y/o entrega de premios suspendida en una fecha posterior.

Las tareas a desarrollar por la adjudicataria comprenden:

6.1. PRECATA


Las tareas para la celebración de esta actividad por parte de la adjudicataria comprenden:

- Alquiler de una sala y mobiliario apropiado para el desarrollo de las fases de precata y cata, que será propuesta por la persona responsable del contrato y que cumplirá con las características técnicas necesarias para su desarrollo. El alquiler de la sala y mobiliario (mesas, sillas, etc.) será de hasta dos días consecutivos.
- Alquiler de una sala para la exposición de vinos presentados al certamen y mobiliario apropiado para un máximo de 60 botellas para su evaluación en imagen, de hasta dos días consecutivos. Esta sala debe estar situada en el mismo recinto donde se celebre la cata.


928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	12/47



Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	12/47





- Traslado, carga y descarga de vinos: El día antes del evento de la precata, se deberán trasladar los vinos participantes en el concurso, desde la Granja Agrícola Experimental (Aruca) hasta el lugar donde se realicen la precata, cata y exposición de los vinos.
- Alquiler de 2 mantenedores (neveras) y su transporte con capacidad para 150 botellas mínimo.
- Diseño, montaje y desmontaje de la "Sala Exposición de Vinos" para la evaluación de diseño de producto y rueda de prensa.
- Preparación de la Sala para la precata:
 - o Montaje de hasta veinte puestos para la precata que comprenderán, como mínimo, una mesa individual, una silla, una papelera y las copas oficiales catavinos que serán aportados por el Servicio de Extensión Agraria.
 - o Suministro de productos y menaje: Cada puesto deberá contar con un mantel individual desechable, un plato, varias servilletas de papel, un vaso de cristal, 150gr de pan bizcochado sin sal y sin azúcar, y un litro y medio de agua. Los productos y el menaje deberán colocarse por el servicio de camareros (ver epígrafe 6.2 relativo al servicio de camareros).
- Suministro de Merchandising, con la imagen del Concurso, para los evaluadores, que consistirá, básicamente, en 30 carpetas y 30 bolígrafos.
- Desmontaje de la sala: finalizada la precata, se deberá desmontar los puestos de cata dejando las instalaciones limpias y en perfecto estado de uso.

6.2. CATA INSULAR DE VINOS


Las tareas a desarrollar por la adjudicataria son las que se describen a continuación:

- Montaje y desmontaje de la sala de cata que consistirá en la preparación de un máximo de veinte puestos de cata que comprenderán, como mínimo, una mesa individual, una silla y una papelera.
- Suministro de menaje para el montaje de veinte puestos de cata:
 - o Cien copas oficiales catavinos, con los requerimientos técnicos exigidos por la persona responsable del contrato.
 - o Veinte copas para agua.
 - o Mantelería, con los requerimientos técnicos exigidos por la persona responsable del contrato.
 - o Veinte cestas para pan.
- Suministro de productos alimentarios: por cada puesto de cata, 150gr de pan bizcochado sin sal y sin azúcar, y un litro y medio de agua.
- Servicio de camareros: se deberá contratar a dos camareros/as para que asistan sirviendo al público en las fases de precata y cata los cuales recibirán una formación específica una hora antes del evento que será impartida por un técnico de la Consejería. Este personal deberá preparar cada puesto de cata y al finalizar el evento, llevarán a cabo la limpieza del menaje. La titulación exigida a este


928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	13/47



Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	13/47





personal será una de las incluidas dentro de la formación profesional de grado medio de la familia de Hostelería y Turismo indicadas en el siguiente enlace: <https://todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo.html>.

- **Servicio de catering:** Durante la jornada de cata se servirá un aperitivo para veinticinco personas (personas catadoras y organización) compuesto, entre otros, por: mini sándwiches y mini bocadillos variados, pastas, zumos naturales, té, leche, café y agua.
- **Contratar el pasaje, alojamiento, manutención y desplazamientos de las personas catadoras no residentes en Gran Canaria** durante su estancia en la isla. El máximo de personas catadoras foráneas puede ser de hasta 4, hasta dos de ellas podrán requerir desplazarse desde la península para el evento y hasta dos podrán ser de las otras islas dentro de la Comunidad Autónoma de Canarias. El alojamiento será de hasta tres noches en un hotel de 4 estrellas en Las Palmas de Gran Canaria o municipio limítrofe, en régimen de media pensión. Dichos gastos se entienden incluidos en el precio de la cata de vinos.
- **Organizar y contratar una cena** para un máximo de veinticinco personas (panel experto de cata y organización) en un restaurante próximo al evento, debe ser aprobado por la persona responsable del contrato. Dicho gasto se entiende incluido en el precio de la cata de vinos.

En los productos utilizados en la elaboración del catering, siempre y cuando exista producción de origen local (entendida como la que ha sido cultivada, producida y/o elaborada en Gran Canaria), ésta será de utilización obligatoria. En caso de no existir la misma, se recurrirá en segunda instancia a la producción de origen regional (entendida como la que ha sido cultivada, producida y/o elaborada en Canarias). En caso contrario, de no existir producto local o regional, se admitirá la utilización de producción de origen nacional. Cuando no sea posible el cumplimiento de lo anterior, se precisará de autorización de la persona responsable del contrato.

6.3. ACTO DE ENTREGA DE PREMIOS

Se organizará un **acto de entrega de premios** el cual será un evento conjunto para los galardonados en los Concursos Insulares de Vino y de Queso (Lote 2 y Lote 1, respectivamente). Este acto tendrá lugar dentro del siguiente semestre a la realización de la cata de vinos, en una fecha a concretar por la persona responsable del contrato y se emplazará en Las Palmas de Gran Canaria o municipios limítrofes.

El acto tendrá una duración aproximada de **dos horas** y comprenderá una **actuación musical**, la **proyección de material audiovisual** y una **presentación con entrega de premios** a los galardonados en los concursos.

Las tareas a llevar a cabo por la empresa adjudicataria consisten en:

- **Alquiler de espacio e instalaciones para el Desarrollo del Acto Promocional "Entrega de Premios".**
- **Servicio de decoración del local:** diseño de los elementos decorativos de la sala en la que se celebre el evento, incluyendo suministro, montaje y desmontaje de los mismos. Los elementos decorativos serán flores y otros elementos de temática agraria. Este diseño deberá ser aprobado por la persona responsable del contrato con una antelación no inferior a dos semanas antes del acto.

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw=	Página	14/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	14/47	



- Transporte, carga y descarga de elementos decorativos: se necesita un vehículo para trasladar barricas, carpas, mesas, y otros elementos aportados por la Consejería de Sector Primario necesarios para decorar el lugar del evento desde almacenes en diferentes lugares de la isla hasta el lugar de celebración del evento.
- Transporte, carga y descarga de los productos a degustar: se necesita transportar producto (quesos y vinos) desde la Granja Experimental (Aruacas) al lugar de la celebración del evento (Las Palmas de Gran Canaria). La cantidad de vino a transportar es de aproximadamente 10 cajas y de 10 kg de queso.
- Servicio de sonido e iluminación, megafonía y proyección audiovisual: se dispondrá de un sistema de sonido que permita dar cobertura al acto de entrega de premios con música ambiente. Este servicio debe contar con una empresa especializada en sonido e iluminación que aportará el personal y material necesario para el correcto desarrollo del evento. Se contará durante el evento con, al menos, lo siguiente:
 - o Material:
 - 2 Columnas auto amplificadas de monitores
 - 2 cajas de inyección
 - 2 focos led 64 con tripodi luz blanca
 - Cables de señal y de corriente
 - 2 pantallas led
 - 4 micros sobre mesa
 - 1 micro de ATRL
 - 1 mesa de sonido
 - o Personal:
 - Un técnico de sonido para montaje y colocación de equipamiento para cubrir las necesidades técnicas.
 - Un operario para colocación de equipamiento.
 - Un técnico de proyección.
- Contratación de actuación musical que debe ser aprobada por la persona responsable del contrato, con una duración aproximada de 30 minutos.
- Servicio de presentación del acto: se requiere para la presentación del acto de una persona presentadora que será aprobada por la persona responsable del contrato.
- Servicio de catering: durante el acto se servirá un aperitivo para un máximo de 100 personas, que incluirá agua, refrescos variados, aperitivos fríos variados (al menos cuatro). Este menú deberá ser aprobado por la persona responsable del contrato. Así mismo, se debe contar con vino tinto y blanco Denominación de Origen Gran Canaria y con queso de Gran Canaria que serán proporcionados por el Servicio de Extensión Agraria.

En los productos utilizados en la elaboración del catering, siempre y cuando exista producción de origen local (entendida como la que ha sido cultivada, producida y/o elaborada en Gran Canaria), ésta será de utilización obligatoria. En caso de no existir la misma, se recurrirá en segunda instancia a la producción de origen regional (entendida como la que ha sido cultivada, producida y/o elaborada en Canarias). En caso contrario, de no existir producto local o regional, se admitirá la utilización de producción de origen nacional. Cuando no sea posible el cumplimiento de lo anterior, se precisará de autorización de la persona responsable del contrato.

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGojmTjVvLTEDL+TaHw==	Fecha	02/03/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGojmTjVvLTEDL+TaHw=	Página	15/47



Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	15/47





6.4. SERVICIOS GENERALES RELACIONADOS CON LOS EVENTOS

6.4.1. Suministro y preparación de obsequios

Se prepararán obsequios en cajas para entregar a los integrantes del panel experto de cata que consistirán en un pequeño lote de productos de Gran Canaria compuesto por:

- Una botella de vino tinto o blanco de 750 ml con Denominación de Origen de Gran Canaria.
- Una botella de aceite de oliva virgen extra de primera prensión en frío de 250 ml.
- Un bote de miel multifloral o monofloral de 500 gr.
- Una cuña de queso curado de 400 gr.

El total de obsequios asciende a 20. En la medida de lo posible, serán productos que hayan sido premiados en los Concursos Insulares, aprobados por la persona responsable del contrato.

6.4.2. Suministro de trofeos

La adjudicataria deberá suministrar 10 trofeos para los productos premiados. El modelo de trofeos y categorías será propuesto por la persona responsable del contrato y consistirá en una base de piedra con figura en acero troquelado de 18x15 cm y placa grabada en aluminio de 1mm.

6.4.3. Plan de marketing y comunicación

La empresa adjudicataria debe realizar un trabajo de marketing y comunicación con el objetivo de anunciar los eventos, generar interés e informar al público. Este trabajo de comunicación debe realizarse antes, durante y después del evento.

Las tareas a realizar por parte de la empresa adjudicataria comprenden:

- Elaboración de hasta cuatro publicaciones para anunciar y difundir el Concurso Insular en la web corporativa.
- Elaboración de hasta cuatro notas de prensa.
- Creación de hasta cuatro “post” de los eventos para su publicación en redes sociales: facebook, twitter e instagram.
- Servicio de reportaje gráfico completo (fotografía) profesional, que supone la entrega de un mínimo de 200 fotografías (en total) digitales dentro de los tres días posteriores a la finalización de los eventos.

Todas estas tareas serán supervisadas, a través de la persona responsable del contrato, por la empresa del contrato en vigor con esta Consejería denominado SERVICIOS DE COMUNICACIÓN, DISEÑO Y EDICIÓN DE MATERIALES DE DIVULGACIÓN DE LA CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA, y concretamente por la adjudicataria del Lote 1, SERVICIO DE ELABORACIÓN DE CONTENIDOS DIVULGATIVOS Y PROMOCIONALES Y GESTIÓN DE CONTENIDOS EN REDES SOCIALES.

Dicha empresa será la que lleve a cabo la divulgación en RRSS y otros medios para lo cual se le deberá hacer llegar el material elaborado como mínimo 1 semana antes de su publicación o exhibición. A su vez, dicha empresa proporcionará las plantillas

928 21 96 27 · Ext.19644
 Fax 928 601 219
 servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
 Cardones
 35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	16/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	16/47	



necesarias para la elaboración del material a publicar en aras de mantener un criterio homogéneo en las publicaciones que se llevan a cabo por parte de esta Consejería.

En todos los casos el Servicio de Extensión Agraria proporcionará la información técnica necesaria para la elaboración de los contenidos que la adjudicataria elaborará en función del medio de difusión.

La persona responsable del contrato informará, en el plazo de un mes después de la formalización del contrato, del número de publicaciones, notas de prensa y post de los eventos que se realizarán al inicio, durante y después del evento, así como, señalará los actos sobre los que se elaborará el contenido.

6.4.4. Realización de un video

Servicio de grabación, guionización, locución, producción, realización de video y desarrollo para su publicación de alrededor de 3 minutos de duración acerca de la celebración del Certamen bajo las indicaciones y supervisión de la persona responsable del contrato. El Servicio de Extensión Agraria proporcionará la información técnica necesaria para la elaboración del guion. El video se entregará en formato de archivo MPEG-4 y mediante enlace a plataforma.

6.4.5. Suministro de material gráfico

La empresa adjudicataria llevará a cabo el diseño y producción del cartel anunciador de la cata e invitaciones. Para ello, la empresa responsable de la ejecución del Lote 1 (SERVICIO DE ELABORACIÓN DE CONTENIDOS DIVULGATIVOS Y PROMOCIONALES Y GESTIÓN DE CONTENIDOS EN REDES SOCIALES) del contrato en vigor de SERVICIOS DE COMUNICACIÓN, DISEÑO Y EDICIÓN DE MATERIALES DE DIVULGACIÓN DE LA CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA proporcionará las plantillas necesarias.

Dicho cartel anunciador de la cata, debe ser aprobado y supervisado por la empresa citada que a su vez llevará a cabo la divulgación en RRSS y otros medios para lo cual se le deberá hacer llegar no más tarde de 1 semana antes de su publicación o exhibición.

La adjudicataria realizará la impresión de 10 carteles de tamaño A1 (59,4 x 84, 1 cm) en formato vertical. Serán entregados a la persona responsable del contrato, como mínimo, quince días antes de la realización del evento:

- Los ejemplares en formato físico se entregarán en el Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Agropecuario del Cabildo de Gran Canaria (Carretera General del Norte, Km 7.2, Cardones, Arucas, Las Palmas).
- En formato digital se entregará mediante correo electrónico a la persona responsable del contrato.

6.4.6. Adquisición de productos premiados

La empresa adjudicataria, a propuesta de la persona responsable del contrato, comprará distintos productos a cualquiera de los premiados en el Concurso, dentro de los límites económicos señalados en el Anexo I, con la finalidad de ser utilizados en eventos de la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria.

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	17/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	17/47	



6.4.7. Suministro de etiquetas de calidad

La adjudicataria suministrará contraetiquetas identificativas de calidad para las categorías premiadas para lo que el Servicio de Extensión Agraria proporcionará el diseño de diez tipos de etiquetas diferentes. La adjudicataria suministrará diez mil etiquetas (mil por tipo de etiqueta) que adoptarán la forma de pegatinas circulares en papel cuché impresas a cuatricromía.

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw=	Página	18/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	18/47	



7. OBLIGACIONES RELATIVAS LOTE 3: CONCURSO INSULAR DE MIEL

El acto principal del concurso es la cata de mieles de Gran Canaria que tendrá una duración máxima de dos días, preferentemente en los meses de noviembre o diciembre, no coincidiendo con el periodo navideño. De manera paralela, el día de la cata se desarrollará una charla abierta al público para dar a conocer las características organolépticas de las mieles de Gran Canaria. Previamente a estos eventos se realizará un taller de formación dirigido al panel experto de cata con el fin de homogeneizar los criterios de cata.

En caso de producirse la suspensión de la cata, taller de formación y/o entrega de premios por alguna causa sobrevenida o imprevista no imputable al contratista (por causa de lluvia o cualquiera inclemencia meteorológica, causas fortuitas y/o de fuerza mayor, declaradas por las Autoridad competente), se acordará por el órgano de contratación la suspensión de los trabajos, previa acta de suspensión suscrita por el responsable del contrato y el contratista. En este caso, el Cabildo abonará los conceptos previstos en el artículo 208 de la LCSP y aquellos gastos que se hayan realizado por la empresa adjudicataria siempre que se acredite fehacientemente su realidad, efectividad e importe, y además conste que los mismos no pudieron ser empleados para otros fines distintos de la ejecución del contrato suspendido. En este caso de suspensión de la cata, taller de formación y/o entrega de premios, podrá acordarse la celebración de la cata, taller de formación y/o entrega de premios suspendida en una fecha posterior.

Las tareas a desarrollar por la adjudicataria comprenden:

7.1. TALLER DE FORMACIÓN:

Esta formación, para un máximo de 20 personas, se llevará a cabo en una dependencia facilitada por el Servicio de Extensión Agraria que estará situada en Las Palmas de Gran Canaria o municipios limítrofes. Tendrá una duración total de ocho horas que se repartirán en dos días consecutivos. Los días y el horario se fijarán previamente por la persona responsable del contrato, pudiendo realizarse con una antelación al evento de cata de hasta dos meses.

Las tareas a desarrollar por parte de la empresa adjudicataria comprenden:

- Contratación de un/a docente especialista, que será aprobado/a por la persona responsable del contrato. El docente podrá proceder de otra isla dentro de la Comunidad Autónoma de Canarias, siendo necesario, en este caso, contratar el pasaje, alojamiento y manutención en régimen de media pensión en un hotel de 4 estrellas en las Palmas de Gran Canaria (máximo 2 noches), así como, contratar aquellos desplazamientos que sean necesarios para impartir la formación. Dichos gastos se entienden incluidos dentro del precio del taller de formación.
- Preparación de la sala para el taller de formación que requerirá el montaje de hasta veinte puestos de cata, que comprenderán una mesa individual, una silla y una papelería, que serán aportados por el Servicio de Extensión Agraria, así como los productos y menaje que se detallan en el siguiente punto.
- Suministro de productos y menaje: cada puesto de cata deberá contar con un mantel individual desechable, un plato, varias servilletas de papel, un vaso

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	19/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	19/47	



de cristal, 150 gr de pan bizcochado (sin sal-sin azúcar), 2 manzanas *Granny Smith*, un litro de agua y medio kg de queso especificado por la persona responsable del contrato. Los productos y el menaje deberán colocarse por el servicio de camareros (ver epígrafe 7.2 relativo al servicio de camareros).

- Finalizada la formación, se deberá desmontar los puestos de cata dejando las instalaciones limpias en perfecto estado de uso.

7.2. REALIZACIÓN DE ANÁLISIS

Se llevará a cabo el análisis melisopolinológicos cualitativo de tipo básico a un máximo de 80 mieles facilitadas por la organización. Las mieles serán entregadas a la licitadora en envases individualizados de plástico de 100 ml de capacidad. El análisis deberá cumplir las siguientes condiciones:

- Basado en un método oficial (Louveaux, Maurizio y Vorwohl, 1978).
- Análisis para los tres primeros tipos polínicos y sus correspondientes frecuencias de aparición.
- Contabilizando de 200 a 300 granos de polen en cada muestra de miel.

7.3. CATA INSULAR DE MIEL

El panel expertos catadores y catadoras estará compuesto por un máximo de 20 personas. Dicho panel procederá a evaluar las muestras presentadas en dos jornadas, como máximo, en el horario que establezca la persona responsable del contrato. De forma inmediatamente posterior a la segunda jornada de valoración del panel de cata, se procederá a elegir la Mejor Miel de Gran Canaria por parte de un panel lego, conformado por un máximo de 40 personas. El Servicio de Extensión Agraria se encargará de la recogida, mantenimiento y gestión de las mieles que se presenten al concurso hasta el día de la cata.

Las tareas a desarrollar por parte de la empresa adjudicataria comprenden:

- Alquiler de una sala y mobiliario apropiado para el desarrollo de la cata, que será propuesta por la persona responsable del contrato y que cumplirá con las características técnicas necesarias para el desarrollo del evento. El alquiler de la sala y mobiliario (mesas, sillas, etc.) será de hasta tres días consecutivos como máximo.
- Montaje de hasta 60 puestos de cata el día anterior a la cata en el orden que establezca la persona responsable del contrato. Estos puestos serán los que se utilicen, tanto por las 20 personas que conforman el panel de expertos catadores y catadoras, como las 40 personas integrantes del panel lego de cata.
- Suministro de productos y menaje: cada puesto de cata deberá contar con un mantel individual desechable, un plato, varias servilletas de papel, un vaso de cristal, 150 gr de pan bizcochado (sin sal-sin azúcar), 2 manzanas *Granny Smith* y un litro de agua.
- Servicio de camareros: contrato de dos camareros/as para que asistan sirviendo al panel de experto de catas que recibirán una formación específica una hora antes del evento impartida por un técnico de la Consejería. Este personal deberá preparar cada puesto de cata con los productos y menaje

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	20/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	20/47	



señalados en el punto anterior, así como, realizar un servicio de lavado de copas de cata, anterior y posterior a la cata, de un total de cuatrocientas copas de cristal. La titulación exigida a este personal será una de las incluidas dentro de la formación profesional de grado medio de la familia de Hostelería y Turismo indicadas en el siguiente enlace: <https://todofp.es/que-estudiar/oe/hosteleria-turismo.html>.

- Servicio de catering para las personas catadoras y organización (cuarenta y cinco personas): durante las dos jornadas de cata, se servirá un aperitivo compuesto, entre otros, por mini sándwiches y mini bocadillos variados, pastas, zumos naturales, té, leche, café y agua.
- Servicio de catering para los participantes en el concurso (cincuenta personas): durante la/s jornada/s de cata se servirá un aperitivo compuesto por papas arrugadas, croquetas, agua y refresco. Además, se servirá queso y vino de Gran Canaria que serán proporcionados por el Servicio de Extensión Agraria.
- Contratación de un servicio de jefatura de panel: se trata de una persona con experiencia y prestigio en la materia para coordinar y dirigir el desarrollo de la fase de cata que será aprobada por la persona responsable del contrato.
- Contratar el pasaje, alojamiento, manutención y desplazamientos de las personas catadoras no residentes en Gran Canaria durante su estancia en la isla. El alojamiento será de dos noches en un hotel de 4 estrellas en Las Palmas de Gran Canaria, en régimen de media pensión. Esto será para un máximo de dos personas catadoras/as que podrían proceder de otras islas dentro de la Comunidad Autónoma. Dichos gastos se entienden incluidos dentro del precio de la cata de miel.
- Organizar y contratar un almuerzo o cena para las personas catadoras no residentes en Gran Canaria (un máximo de dos) y un/a técnico/a del Cabildo en un restaurante próximo al evento, que deberá ser aprobado la persona responsable del contrato. Dicho gasto se entiende incluido dentro del precio de la cata de miel.
- Desmontaje y recogida de puestos de cata al finalizar el evento

En los productos utilizados en la elaboración del catering, siempre y cuando exista producción de origen local (entendida como la que ha sido cultivada, producida y/o elaborada en Gran Canaria), ésta será de utilización obligatoria. En caso de no existir la misma, se recurrirá en segunda instancia a la producción de origen regional (entendida como la que ha sido cultivada, producida y/o elaborada en Canarias). En caso contrario, de no existir producto local o regional, se admitirá la utilización de producción de origen nacional. Cuando no sea posible el cumplimiento de lo anterior, se precisará de autorización de la persona responsable del contrato.

7.4. CATA COMENTADA:

La cata comentada será la misma jornada que el evento principal de cata descrito, tendrá una duración aproximada de dos horas y media y se desarrollará en el mismo local de la cata, con un aforo máximo de sesenta personas.

Las tareas a desarrollar por parte de la empresa adjudicataria son:

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTEDL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTEDL+TaHw=	Página	21/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	21/47	



- Contratación de una persona docente experta en el análisis sensorial de mieles que será previamente aprobada por la persona responsable del contrato con un tiempo de duración de dos horas y media.
- Suministro de:
 - Un kg de cada una de las tres mieles monoflorales que serán propuestas por el Servicio de Extensión Agraria, es decir, tres kg de miel.
 - Cinco bandejas de cartón con blondas.
 - Medio kg de pan bizcochado (sin sal-sin azúcar).
 - Doscientos vasos de chupito (33-60 ml) y doscientas cucharillas que no podrán ser de plástico.

7.5. ACTO DE ENTREGA DE PREMIOS

La sala destinada al acto de entrega de premios será facilitada por el Servicio de Extensión Agraria y tendrá unas dimensiones aproximadas de 200 m². El acto durará alrededor de dos horas y media, y se realizará en una fecha propuesta por la persona responsable del contrato, que no podrá exceder los tres meses posteriores al evento de la cata.

Las tareas a desarrollar por la empresa adjudicataria comprenden:

- Servicio de sonido e iluminación, megafonía y proyección audiovisual: se dispondrá de un sistema de sonido que permita dar cobertura al acto y se contará con una empresa especializada en sonido e iluminación que aportará tanto el personal especializado como el material necesario para la correcta prestación del servicio. Asimismo, se aportará durante el evento, al menos, lo siguiente:

Material:

- 2 columnas auto amplificadas de monitores
- 2 cajas de inyección
- 2 focos led 64 con tripodi luz blanca
- Cables de señal y de corriente
- 2 pantallas led
- 4 micros sobre mesa
- 1 micro de ATRL
- 1 mesa de sonido

Personal:

- Un técnico de sonido para montaje y colocación del equipamiento para cubrir las necesidades técnicas.
- Un operario para la colocación del equipamiento.
- Un técnico de proyección.
- Servicio de presentación del acto: para lo que se requiere una persona presentadora que será aprobada por la persona responsable del contrato.

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGojmTjVvLTfEdL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGojmTjVvLTfEdL+TaHw=	Página	22/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	22/47	



7.6. SERVICIOS GENERALES RELACIONADOS CON LOS EVENTOS:

7.4.1. Suministro y preparación de obsequios

Se prepararán obsequios en cajas para entregar a los integrantes del panel experto de cata que consistirán en un pequeño lote de productos de Gran Canaria compuesto por:

- Una botella de vino tinto o blanco de 750 ml con Denominación de Origen de Gran Canaria.
- Una botella de aceite de oliva virgen extra de primera prensión en frío de 250 ml.
- Un bote de miel multifloral o monofloral de 500 gr.
- Una cuña de queso curado de 400 gr.

El total de obsequios asciende a 20. En la medida de lo posible, serán productos que hayan sido premiados en los Concursos Insulares, aprobados por la persona responsable del contrato.

7.4.2. Suministro de trofeos

La adjudicataria suministrará 25 trofeos para los productos premiados. El modelo de trofeo con sus categorías será propuesto por la persona responsable del contrato y consistirán en una placa con grabado de cobre repujado cuyas dimensiones son aproximadamente de 20x20cm.

7.4.3. Plan de marketing y comunicación

La empresa adjudicataria debe realizar un trabajo de marketing y comunicación con el objetivo de anunciar los eventos, generar interés e informar al público. Este trabajo de comunicación debe realizarse antes, durante y después del evento.

Las tareas a realizar por parte de la empresa adjudicataria comprenden:

- Elaboración de hasta cuatro publicaciones para anunciar y difundir el Concurso Insular en la web corporativa.
- Elaboración de hasta cuatro notas de prensa.
- Creación de hasta cuatro "post" de los eventos para su publicación en redes sociales: facebook, twitter e instagram.
- Servicio de reportaje gráfico completo (fotografía) profesional, que supone la entrega de un mínimo de 200 fotografías (en total) digitales dentro de los tres días posteriores a la finalización de los eventos.

Todas estas tareas serán supervisadas, a través de la persona responsable del contrato, por la empresa del contrato en vigor de SERVICIOS DE COMUNICACIÓN, DISEÑO Y EDICIÓN DE MATERIALES DE DIVULGACIÓN DE LA CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA, y concretamente por la adjudicataria del Lote 1, SERVICIO DE ELABORACIÓN DE CONTENIDOS DIVULGATIVOS Y PROMOCIONALES Y GESTIÓN DE CONTENIDOS EN REDES SOCIALES.

Dicha empresa será la que lleve a cabo la divulgación en RRSS y otros medios para lo cual se le deberá hacer llegar el material elaborado no más tarde de 1 semana antes de su publicación o exhibición. A su vez, dicha empresa proporcionará las plantillas necesarias para la elaboración del material a publicar en aras de mantener un criterio homogéneo en las publicaciones que se llevan a cabo por parte de esta Consejería.

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTEDL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTEDL+TaHw= =	Página	23/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	23/47	



En todos los casos el Servicio de Extensión Agraria proporcionará la información técnica necesaria para la elaboración de los contenidos que la adjudicataria elaborará en función del medio de difusión.

La persona responsable del contrato informará, en el plazo de un mes después de la formalización del contrato, del número de publicaciones, notas de prensa y post de los eventos que se realizarán al inicio, durante y después de los eventos, así como señalará los actos sobre los que se elaborará el contenido.

7.4.4. Suministro de material gráfico para divulgación

La empresa adjudicataria llevará a cabo el diseño y producción del cartel anunciador de la cata e invitaciones. Para ello, la empresa responsable de la ejecución del Lote 1 (SERVICIO DE ELABORACIÓN DE CONTENIDOS DIVULGATIVOS Y PROMOCIONALES Y GESTIÓN DE CONTENIDOS EN REDES SOCIALES (Community Manager) del contrato en vigor de SERVICIOS DE COMUNICACIÓN, DISEÑO Y EDICIÓN DE MATERIALES DE DIVULGACIÓN DE LA CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA proporcionará las plantillas necesarias.

Dicho cartel anunciador de la cata, debe ser aprobado y supervisado por la empresa citada que a su vez llevará a cabo la divulgación en RRSS y otros medios para lo cual se le deberá hacer llegar no más tarde de 1 semana antes de su publicación o exhibición.

Se llevará a cabo la impresión de 10 carteles de tamaño A1 (59,4 x 84, 1 cm) en formato vertical. Serán entregados a la persona responsable del contrato, como mínimo, quince días antes de la realización del evento:

- Los ejemplares en formato físico se entregarán en el Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Agropecuario del Cabildo de Gran Canaria (Carretera General del Norte, Km 7.2, Cardones, Arucas, Las Palmas).
- En formato digital, se entregará mediante correo electrónico a la persona responsable del contrato.

7.4.5. Adquisición de productos premiados

La empresa adjudicataria, a propuesta de la persona responsable del contrato, comprará producto de los premiados en el Concurso, dentro de los límites económicos señalados en el Anexo I, con la finalidad de ser utilizados en eventos de la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria.

7.4.6. Suministro de etiquetas de calidad

La adjudicataria suministrará contraetiquetas identificativas de calidad para las categorías premiadas para lo que el Servicio de Extensión Agraria proporcionará el diseño de quince tipos de etiquetas diferentes. La empresa adjudicataria suministrará cuatro mil quinientas etiquetas (trescientas por tipo de etiqueta) que adoptaran la forma de pegatinas circulares en papel cuché impresas a cuatricromía.

928 21 96 27 - Ext.19644
 Fax 928 601 219
 servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
 Cardones
 35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTEdL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTEdL+TaHw= =	Página	24/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	24/47	



8. OBLIGACIONES RELATIVAS AL LOTE 4: CONCURSO INSULAR DEL ACEITE

El evento principal del concurso lo constituye la cata de aceites presentadas al concurso que se llevará a cabo preferentemente en el mes de enero o diciembre. Previamente a dicho evento se llevará a cabo el envío de muestras a laboratorio y un taller de formación al panel experto de cata con el fin de homogeneizar los criterios de cata. Posteriormente se organizará un acto de entrega de premios para homenajear a las mieles galardonadas.

En caso de producirse la suspensión de la cata, taller de formación y/o entrega de premios por alguna causa sobrevenida o imprevista no imputable al contratista (por causa de lluvia o cualquiera inclemencia meteorológica, causas fortuitas y/o de fuerza mayor, declaradas por las Autoridad competente), se acordará por el órgano de contratación la suspensión de los trabajos, previa acta de suspensión suscrita por el responsable del contrato y el contratista. En este caso, el Cabildo abonará los conceptos previstos en el artículo 208 de la LCSP y aquellos gastos que se hayan realizado por la empresa adjudicataria siempre que se acredite fehacientemente su realidad, efectividad e importe, y además conste que los mismos no pudieron ser empleados para otros fines distintos de la ejecución del contrato suspendido. En este caso de suspensión de la cata, taller de formación y/o entrega de premios, podrá acordarse la celebración de la cata, taller de formación y/o entrega de premios suspendida en una fecha posterior.

Las actividades que deberá llevar a cabo la adjudicataria son las que siguen:

8.1. ENVÍO DE LAS MUESTRAS DE ACEITE A LABORATORIO

La empresa adjudicataria enviará las muestras de aceite presentadas a concurso a laboratorio acreditado para la comprobación de que cumplen con lo establecido en el Reglamento (CEE) nº. 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis y sus posteriores modificaciones y para el análisis de residuos de productos fitosanitarios.

El Servicio de Extensión Agraria se encargará de la recogida, mantenimiento y gestión de los aceites que serán recogidos por la empresa adjudicataria en la dependencia del Cabildo que el responsable del contrato disponga, como máximo quince días antes de la realización del evento.

Las muestras deberán ser custodiadas y tratadas por la empresa de manera que se mantenga su integridad y se protejan de la luz y del calor para preservar su calidad.

El laboratorio acreditado al que se envíen las muestras será aprobado por el Servicio de Extensión Agraria.

Deberán ser enviadas al laboratorio, como máximo, un día después de su recogida.

Los resultados de los análisis serán entregados desde su recepción al Servicio de Extensión Agraria.

8.2. TALLER DE FORMACIÓN:

Se realizará un taller de formación al panel experto de cata, dirigido a un máximo de 20 personas catadoras con el fin de homogeneizar los criterios de la cata.

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw=	Página	25/47



Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	25/47





Esta formación se llevará a cabo en una dependencia facilitada por el Servicio de Extensión Agraria. Tendrá una duración total de 4 horas, llevándose a cabo como máximo dos días antes de la cata. El horario de impartición se fijará previamente por la persona responsable del contrato.

Las tareas para la celebración de este taller de formación por parte de la empresa adjudicataria comprenden:

- Preparación de la sala que requerirá el montaje de hasta veinte puestos de cata, que comprenderán, una mesa individual, una silla y una papelería, que serán aportados por el Servicio de Extensión Agraria, así como los productos y menaje que se detallan en el siguiente punto.
- Suministro de productos y menaje: Cada puesto de cata deberá contar con un mantel individual desechable, un plato, varias servilletas de papel, un vaso de cristal, 150 gr de pan bizcochado (sin sal-sin azúcar), 2 manzanas *Granny Smith*, un litro de agua. Los productos y el menaje deberán colocarse por el servicio de camareros (ver epígrafe 8.3. relativo al servicio de camareros).
- Suministro de 10 muestras de aceite de un litro cada una, a determinar por la persona responsable del contrato.
- Finalizada la formación, se deberá desmontar los puestos de cata y llevar a cabo la limpieza del menaje, dejando las instalaciones limpias y en perfecto estado de uso.

8.3. CATA INSULAR DE ACEITE

Este es el evento principal del concurso y consiste en la valoración de las muestras de aceite presentadas al certamen por parte del panel experto de cata, que estará compuesta por un máximo de 15 personas catadoras especialistas en la materia, llevando a cabo un procedimiento de cata a ciegas en la que se tendrán en cuenta criterios tales como la textura, el olor, el sabor, etc. Se llevará a cabo preferentemente en el mes de diciembre, sin coincidir con el periodo vacacional de Navidad, y se desarrollará en dos jornadas (como máximo) de 4 horas cada una, en el horario que establezca la persona responsable del contrato.

El Servicio de Extensión Agraria se encargará de la recogida, mantenimiento y gestión de los aceites que se presenten al concurso hasta el día de la cata.

Las tareas a desarrollar por parte de la empresa adjudicataria son:

- Alquiler de una sala y mobiliario apropiado para el desarrollo de la cata, que serán propuestos por la persona responsable del contrato y que cumplirán con las características técnicas necesarias para el desarrollo del evento. El alquiler de la sala y mobiliario (mesas, sillas, etc.) será de hasta tres días consecutivos.
- Servicio de decoración del local: Se requiere el diseño de los elementos decorativos de la sala en la que se celebre el evento, incluyendo suministro, montaje y desmontaje de los mismos. Los elementos decorativos son flores y otros pequeños elementos decorativos de naturaleza agraria. El diseño de los elementos decorativos, deberá aprobarse por la persona responsable del contrato, no más tarde de dos semanas antes del acto de entrega de premios.
- Transporte, carga y descarga de elementos decorativos. Se necesita un vehículo para trasladar las carpas, mesas, etc. que sean necesarios para decorar el lugar

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGojmTjVvLTEDL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGojmTjVvLTEDL+TaHw= =	Página	26/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	26/47	



del evento, desde almacenes en diferentes lugares de la isla hasta el lugar de celebración del evento. Este material podrá ser aportado por la Consejería, pero la carga, descarga y colocación de los mismos le corresponderá a la empresa adjudicataria, según las indicaciones de la persona responsable del contrato.

- Suministro de productos para los quince puestos de cata, cada uno de los cuales tendrá: una manzana *Granny Smith*, 150 gr de pan bizcochado (sin sal-sin azúcar) y un litro de agua.
- Suministro de menaje y material necesario para el montaje de un máximo de quince puestos de cata:
 - o Cien copas oficiales homologadas para la cata de aceite
 - o Quince copas de cristal para agua
 - o Quince manteles de tela
 - o Quince cuchillos
 - o Platos
 - o Servilletas de papel
 - o Un baño calentador de seis copas por puesto de cata, que será proporcionado por el Servicio de Extensión Agraria.
- Servicio de camareros: Se deberá contratar a dos camareros/as para que asistan sirviendo al panel experto de cata que recibirán una formación específica una hora antes del evento que será impartida por un técnico de la Consejería. Este personal deberá preparar cada puesto de cata con los productos y menaje señalados en el punto anterior. La titulación exigida a este personal será una de las incluidas dentro de la formación profesional de grado medio de la familia de Hostelería y Turismo indicadas en el siguiente enlace: <https://todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo.html>.
- Servicio de catering para veinticinco personas (personas catadoras y organización): durante las dos jornadas de cata, se servirá un aperitivo compuesto por: mini sándwiches y mini bocadillos variados, pastas, zumos naturales, té, leche, café y agua.
- Contratación de un servicio de jefatura de panel, esto es, una persona con amplia experiencia y prestigio en la materia, encargada de coordinar y dirigir el desarrollo de la fase de cata y de impartir el taller de formación. Esta persona será previamente aprobada por la persona responsable del contrato y podrá proceder de la Península Ibérica (España). La adjudicataria deberá contratar el pasaje, alojamiento, manutención y desplazamientos de dicha persona jefa de panel durante su estancia en la isla. El alojamiento será de un de máximo seis noches en un hotel de 4 estrellas en Las Palmas de Gran Canaria, en régimen de media pensión. Dicho gasto se entiende incluido dentro del precio de la cata del aceite.
- Organizar y contratar un almuerzo o cena para un máximo de veinticinco personas (personas catadoras y organización) y un/a técnico/a del Cabildo en un restaurante próximo al evento, aprobado por la persona responsable del contrato. Dicho gasto se entiende incluido dentro del precio de la cata del aceite.
- Desmontaje y recogida de puestos de cata al finalizar el evento.

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw=	Página	27/47



Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	27/47





En los productos utilizados en la elaboración del catering, siempre y cuando exista producción de origen local (entendida como la que ha sido cultivada, producida y/o elaborada en Gran Canaria), ésta será de utilización obligatoria. En caso de no existir la misma, se recurrirá en segunda instancia a la producción de origen regional (entendida como la que ha sido cultivada, producida y/o elaborada en Canarias). En caso contrario, de no existir producto local o regional, se admitirá la utilización de producción de origen nacional. Si por motivos justificados no sea posible su cumplimiento, se precisará de autorización de la persona responsable del contrato.

8.4. ACTO DE ENTREGA DE PREMIOS

La sala destinada a ello será facilitada por el Servicio de Extensión Agraria y tendrá unas dimensiones aproximadas de 200 m². Tendrá una duración aproximada de dos horas y media, realizándose en la fecha que fije la persona responsable del contrato, que no podrá exceder de los seis meses posteriores al evento.

Las tareas a desarrollar por la empresa adjudicataria comprenden:

- Servicio de decoración del local: Se requiere el diseño de los elementos decorativos de la sala en la que se celebre el evento, incluyendo, suministro, montaje y desmontaje de los mismos. Dichos elementos serán flores y otros pequeños elementos decorativos de naturaleza agraria. El diseño de los elementos deberá aprobarse por la persona responsable del contrato dos semanas antes del acto de entrega de premios.
- Transporte, carga y descarga de elementos decorativos. Se necesita un vehículo para trasladar las carpas, mesas, etc. que sean necesarios para decorar el lugar del evento, desde almacenes en diferentes lugares de la isla hasta el lugar de celebración del evento. Este material podrá ser aportado por la Consejería, pero la carga, descarga y colocación de los mismos le corresponderá a la empresa adjudicataria, según las indicaciones de la persona responsable del contrato. Dichos gastos se entienden incluidos dentro del precio del acto de entrega de premios.

8.5. SERVICIOS GENERALES RELACIONADOS CON LOS EVENTOS

8.5.1. Suministro y preparación de obsequios

Se prepararán obsequios en cajas para entregar a los integrantes del panel experto de cata que consistirán en un pequeño lote de productos de Gran Canaria compuesto por:

- Una botella de vino tinto o blanco de 750 ml con Denominación de Origen de Gran Canaria.
- Una botella de aceite de oliva virgen extra de primera prensión en frío de 250 ml.
- Un bote de miel multifloral o monofloral de 500 gr.
- Una cuña de queso curado de 400 gr.

El total de obsequios asciende a 15. En la medida de lo posible, serán productos que hayan sido premiados en los Concursos Insulares, aprobados por la persona responsable del contrato.

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTEDL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTEDL+TaHw= =	Página	28/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	28/47	



8.5.2. Suministro de trofeos

La adjudicataria deberá suministrar 4 trofeos para los productos premiados. El modelo de trofeos y categorías será propuesto por la persona responsable del contrato y consistirán en una placa con grabado de cobre repujado cuyas dimensiones son aproximadamente de 20x20cm.

8.5.3. Plan de marketing y comunicación

La empresa adjudicataria debe realizar un trabajo de marketing y comunicación con el objetivo de anunciar los eventos, generar interés e informar al público. Este trabajo de comunicación debe realizarse antes, durante y después del evento.

Las tareas a realizar por parte de la empresa adjudicataria comprenden:

- Elaboración de hasta cuatro publicaciones para anunciar y difundir el Concurso Insular en la web corporativa.
- Elaboración de hasta cuatro notas de prensa.
- Creación de hasta cuatro "post" de los eventos para su publicación en redes sociales: facebook, twitter e instagram.
- Servicio de reportaje gráfico completo (fotografía) profesional, que supone la entrega de un mínimo de 200 fotografías digitales (en total) dentro de los tres días posteriores a la finalización de los eventos.

Todas estas tareas serán supervisadas, a través de la persona responsable del contrato, por la empresa del contrato en vigor de SERVICIOS DE COMUNICACIÓN, DISEÑO Y EDICIÓN DE MATERIALES DE DIVULGACIÓN DE LA CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA, y concretamente por la adjudicataria del Lote 1, SERVICIO DE ELABORACIÓN DE CONTENIDOS DIVULGATIVOS Y PROMOCIONALES Y GESTIÓN DE CONTENIDOS EN REDES SOCIALES.

Dicha empresa será la que lleve a cabo la divulgación en RRSS y otros medios para lo cual se le deberá hacer llegar el material elaborado no más tarde de 1 semana antes de su publicación o exhibición. A su vez, dicha empresa proporcionará las plantillas necesarias para la elaboración del material a publicar en aras de mantener un criterio homogéneo en las publicaciones que se llevan a cabo por parte de esta Consejería.

En todos los casos el Servicio de Extensión Agraria proporcionará la información técnica necesaria para la elaboración de los contenidos que la adjudicataria elaborará en función del medio de difusión.

La persona responsable del contrato informará, en el plazo de un mes después de la formalización del contrato, del número de publicaciones, notas de prensa y post de los eventos que se realizarán al inicio, durante y después del evento, así como señalará los actos sobre los que se elaborará el contenido.

8.5.4. Suministro de material gráfico para la divulgación

La empresa adjudicataria llevará a cabo el diseño y producción del cartel anunciador de la cata e invitaciones. Para ello, la empresa responsable de la ejecución del Lote 1 (SERVICIO DE ELABORACIÓN DE CONTENIDOS DIVULGATIVOS Y PROMOCIONALES Y GESTIÓN DE CONTENIDOS EN REDES SOCIALES) del contrato en vigor de SERVICIOS DE COMUNICACIÓN, DISEÑO Y EDICIÓN DE

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGojmTjVvLTEDL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGojmTjVvLTEDL+TaHw= =	Página	29/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	29/47	



MATERIALES DE DIVULGACIÓN DE LA CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA proporcionará las plantillas necesarias.

Dicho cartel anunciador de la cata, debe ser aprobado y supervisado por la empresa citada que a su vez llevará a cabo la divulgación en RRSS y otros medios para lo cual se le deberá hacer llegar no más tarde de 1 semana antes de su publicación o exhibición.

Se realizará la impresión de 10 carteles de tamaño A1 (59,4 x 84, 1 cm) en formato vertical. Serán entregados a la persona responsable del contrato, como mínimo, quince días antes de la realización del evento:

- Los ejemplares en formato físico se entregarán en el Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Agropecuario del Cabildo de Gran Canaria (Carretera General del Norte, Km 7.2, Cardones, Arucas, Las Palmas).
- En formato digital se entregará mediante correo electrónico a la persona responsable del contrato.

Además, la empresa adjudicataria deberá realizar sobre un catálogo ya elaborado y diseñado (tamaño A5 y de 52 páginas) una serie de modificaciones de texto recogiendo información actualizada sobre las características de los principales productos de Gran Canaria (sector primario y transformados), así como, la actualización de los galardones en las diferentes categorías de los Concursos Oficiales de Queso, Vino, Miel, Aceite y Papa. Este trabajo debe finalizarse como máximo un mes después de la finalización de la cata de miel debiéndose entregar en formato digital y en formato papel (quinientas unidades).

8.5.5. Adquisición de productos premiados

La empresa adjudicataria, a propuesta de la persona responsable del contrato, comprará distintos productos a cualquiera de los premiados en el Concurso, dentro de los límites económicos señalados en el Anexo I, con la finalidad de ser utilizados en eventos de la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria.

8.5.6. Suministro de etiquetas de calidad

La adjudicataria suministrará contraetiquetas identificativas de calidad para las categorías premiadas para lo que el Servicio de Extensión Agraria proporcionará el diseño de cuatro tipos de etiquetas diferentes. La empresa adjudicataria suministrará cuatro mil etiquetas de cuatro tipos de etiquetas (mil por tipo de etiqueta) que adoptarán la forma de pegatinas circulares en papel cuché impresas a cuatricromía.

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTfEdL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGojmTjVvLTfEdL+TaHw=	Página	30/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	30/47	



9. OBLIGACIONES RELATIVAS AL LOTE 5: CONCURSO INSULAR DE PAPAS Y FERIA DE LA PAPA

La Cata Insular de Papas se llevará a cabo preferentemente en los meses de julio, agosto o septiembre en una fecha que será especificada la persona responsable del contrato con una duración máxima de dos días. Previamente se llevará a cabo un taller de formación dirigido al panel experto de cata con el fin de homogenizar los criterios de cata.

La Feria de la Papa se llevará a cabo preferentemente en el mes de septiembre y tendrá una duración de dos a tres días consecutivos, de viernes a domingo, según determine la persona responsable del contrato. Esta fecha podría verse sujeta a cambio si existieran motivos justificados.

La Cata Insular de Papas se realizará en las Instalaciones de la Granja Agrícola Experimental, municipio de Arucas y la Feria Insular de la Papa, se realizará preferentemente en el municipio de Teror, en el marco de las Fiestas del Pino, si bien el emplazamiento en este municipio podrá ser objeto de modificación. En cualquiera de los casos, las dependencias serán facilitadas por el Cabildo Insular de Gran Canaria.

En caso de producirse la suspensión de la Cata Insular de Papas, Feria de la Papa y/o los talleres de formación por alguna causa sobrevenida o imprevista no imputable al contratista (por causa de lluvia o cualquiera inclemencia meteorológica, causas fortuitas y/o de fuerza mayor, declaradas por las Autoridad competente), se acordará por el órgano de contratación la suspensión de los trabajos, previa acta de suspensión suscrita por el responsable del contrato y el contratista. En este caso, el Cabildo abonará los conceptos previstos en el artículo 208 de la LCSP y aquellos gastos que se hayan realizado por la empresa adjudicataria siempre que se acredite fehacientemente su realidad, efectividad e importe, y además conste que los mismos no pudieron ser empleados para otros fines distintos de la ejecución del contrato suspendido. En este caso de suspensión de la Cata Insular de Papas, Feria de la Papa y/o los talleres de formación, podrá acordarse la celebración de la Cata Insular de Papas, Feria de la Papa y/o los talleres de formación suspendidos en una fecha posterior.

Las actividades que debe llevar a cabo la adjudicataria son las siguientes:

9.1. TALLER DE FORMACIÓN

Se realizará un taller de formación al panel experto de cata, dirigido a un máximo de 20 personas catadoras, cuyo objetivo es homogenizar los criterios de cata. Esta formación se llevará a cabo en una dependencia facilitada por el Servicio de Extensión Agraria que estará situada en Las Palmas de Gran Canaria o municipios limítrofes. Tendrá una duración total de 8 horas, en dos días consecutivos. El horario de impartición se fijará previamente por la persona responsable del contrato, pudiendo realizarse con una antelación al evento de hasta dos meses.

Las tareas para la celebración de este taller de formación por parte de la empresa adjudicataria comprenden:

- Contratación de un/a docente especialista, que será aprobado/a por la persona responsable del contrato. El docente podrá proceder de otra isla dentro de la Comunidad Autónoma de Canarias, siendo necesario, en este caso, contratar el pasaje, alojamiento y manutención en régimen de media pensión en un hotel de

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	31/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	31/47	



4 estrellas en las Palmas de Gran Canaria o municipio limítrofe (máximo 2 noches), así como, contratar aquellos desplazamientos que sean necesarios para impartir la formación. Dichos gastos se entienden incluidos dentro del precio del taller de formación.

- Preparación de la sala para el taller lo que requerirá del montaje de hasta veinte puestos de cata, que comprenderán, una mesa individual, una silla y una papelera, que serán aportados por el Servicio de Extensión Agraria
- Suministro de productos y menaje: Cada puesto de cata deberá contar con un mantel individual desechable, un plato, varias servilletas de papel, un vaso de cristal, 80 gr de pan bizcochado (sin sal-sin azúcar), 2 manzanas Granny Smith, un litro de agua y medio kg de queso que será especificado por la persona responsable del contrato. Los productos y el menaje deberán colocarse por el servicio de camareros.
- Desmontaje de los puestos de cata dejando las instalaciones limpias en perfecto estado de uso una vez finalizada la formación.
- Servicio de limpieza de las dependencias antes, durante y tras la realización del taller, consistente en la limpieza de un baño y tres salas que tienen aproximadamente, las siguientes dimensiones:
 - Sala-patio de cata de 100 m².
 - Sala de catering de 100 m².
 - Sala de cocina auxiliar de 25 m².
 - Baño 4 m².

9.2. CATA INSULAR DE PAPAS

Esta actividad consiste en valorar un máximo de treinta muestras de papas preparadas de tres formas diferentes, (fritas, sancochadas y arrugadas), por el panel de experto de cata, seleccionado por la persona responsable del contrato, compuesto por un máximo de 16 personas catadoras, llevando a cabo un procedimiento de cata a ciegas. Se realizará en una única jornada con una duración aproximada de 5 horas, en el horario que establezca la persona responsable del contrato. Para ello, el Servicio de Extensión Agraria se encargará de proporcionar las variedades de papa a catar.


Las tareas a desarrollar por parte de la empresa adjudicataria son:

- Contratación de servicio informático: Se necesita la contratación del servicio de un/a informático/a, que lleve a cabo la actualización anual de las tablets aportadas por el Servicio de Extensión Agraria para llevar a cabo la valoración por parte del panel experto de las papas participantes en el concurso. Las tareas a desarrollar son el ajuste de la aplicación al efecto y la asistencia en la jornada de cata para su dirección técnica, informando y apoyando a la organización.
- Servicio de limpieza de las dependencias antes, durante y tras la realización del evento, consistente en la limpieza de dos baños y tres salas que tienen aproximadamente, las siguientes dimensiones:
 - o Sala-patio de cata de 100 m².
 - o Sala de catering de 100 m².
 - o Sala de cocina auxiliar de 25 m².


928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	32/47



Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	32/47





- Preparación de la sala de cata: El día anterior a la cata, la empresa adjudicataria deberá montar hasta dieciséis puestos de cata ubicados en el orden que establezca la persona responsable del contrato. Las tareas a realizar engloban:
 - o Montaje de dieciséis mesas plegables de 100x100 cm y colocación de sillas (material aportado por el Servicio de Extensión Agrario) y mantelería.
 - o Montaje de mantelería y menaje (platos, cubiertos, vasos) para las mesas, tanto de tela blanca como de mantelería de papel desechable, que será proporcionado por la empresa adjudicataria.
 - o Montaje de la cocina que consiste en la colocación de dos mesas de acero inoxidable, diez fogones (aportadas por el Servicio de Extensión Agraria) y once bombonas en la sala habilitada para ello. La empresa adjudicataria debe hacerse cargo de la carga de dichas bombonas (2kg cada una).
 - o Limpieza del menaje, esto es, calderos, sartenes, platos y cubiertos necesarios para cocinar las papas el día de la cata, así como su protección en papel film antes y después del evento.
- Preparación de las variedades a catar: Dos días antes de la celebración de la cata, el/la cocinero/a y un/a auxiliar de cocina lavarán las variedades de papas a catar (diez variedades para arrugar, diez para sancochar y diez para freír) siguiendo las instrucciones de la persona responsable del contrato. El día anterior a la celebración de la cata se pelará y picará una cantidad de 2 kg por cada una de estas variedades y cada tipo de elaboración, sumando un total de treinta preparaciones.

La empresa adjudicataria, deberá suministrar para realizar las preparaciones el agua, el aceite y la sal, así como los conservantes necesarios para las papas, una vez que hayan sido preparadas, tales como limón o ácido cítrico. Además, ésta deberá suministrar el material de un solo uso necesario para la limpieza tales como, desinfectantes, jabón lavavajillas, estropajos, bayetas, cepillos, palas, fregonas, rollos de servilletas de papel, así como otros utensilios de cocina para la correcta elaboración y cata.
- Suministro de productos para los dieciséis puestos de cata, cada uno de los cuales tendrá: 80 gr de pan bizcochado (sin sal-sin azúcar), 2 manzanas Granny Smith y un litro de agua sin gas.
- Suministro de menaje para el montaje de un máximo de dieciséis puestos de cata:
 - o Mantelería
 - o Copas de Cristal
 - o Platos
 - o Tenedores
 - o Cuchillos
- Servicio de camareros: Se deberá contratar a dos camareros/as para que asistan sirviendo al panel de experto de cata, los cuales recibirán una formación específica el día antes del evento que será impartida por un técnico de la Consejería. Este personal deberá preparar cada puesto de cata con los

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw=	Página	33/47



Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	33/47





productos y menaje señalados en el punto anterior. La titulación exigida a este personal será una de las incluidas dentro de la formación profesional de grado medio de la familia de Hostelería y Turismo indicadas en el siguiente enlace: <https://todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo.html>.

- Servicio de cocinero/a: Se deberá contratar a una persona cocinera para que cocine las muestras en las formas descritas con anterioridad: fritas, sancochadas y arrugadas. Esta persona contará con el apoyo de dos auxiliares de cocina que realizarán labores de apoyo en cocina y de limpieza de menaje. Este personal recibirá una formación específica el día antes del evento que será impartida por un técnico de la Consejería. La titulación exigida para la persona cocinera es la Formación Profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía (grado medio) o Formación Profesional en Dirección en Cocina (grado superior) y para los auxiliares de cocina el Título Básico Profesional en Cocina y Restauración (grado básico).
- Suministro de vestuario consistente en:
 - o 10 polos con logotipo proporcionado por el Servicio de Extensión Agraria, destinado organizadores del evento.
 - o 20 chaquetas de cocinero de manga corta de color negro con el logotipo en blanco de la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria e imagen de la edición de la Feria de la Papa, destinadas al panel experto de cata.
 - o 10 delantales negros de lona con logotipo proporcionado por el Servicio de Extensión Agraria.
- Servicio de Catering para treinta personas (personas catadoras y organización): Durante la jornada de cata, se servirá un aperitivo compuesto por: mini sándwiches y mini bocadillos variados, pastas, zumos naturales, té, leche, café y agua.
- Servicio de Catering para treinta personas (personas catadoras y organización): Al término de la jornada de cata se servirá un menú compuesto por un entrante, primer plato, segundo plato, postre, bebida y café, que será aprobado previamente por la persona responsable del contrato. Dicho servicio podrá ser sustituido por un almuerzo en las mismas condiciones, en restaurante de la zona, debiendo ser aprobado previamente por la persona responsable del contrato.
- Contratar el pasaje, alojamiento, manutención y desplazamientos de las personas catadoras no residentes en Gran Canaria durante su estancia en la isla. El alojamiento será de una noche en un hotel de 4 estrellas o alojamiento similar (casa rural, vivienda vacacional, etc.) en Arucas o municipio limítrofe, en régimen de media pensión. El máximo de personas catadoras foráneas puede ser de hasta 3 con un máximo de 1 persona catadora procedente de la Península, y las otras dos de una isla de la Comunidad Autónoma de Canarias. Dichos gastos se entienden incluidos dentro del precio de la cata.
- Organizar y contratar una cena para las personas catadoras no residentes en Gran Canaria (un máximo de tres) y un/a técnico/a del Cabildo en un restaurante próximo al evento, aprobado por la persona responsable del contrato. Dicho gasto se entiende incluido dentro del precio de la cata.
- Desmontaje, recogida y limpieza de puestos de cata al finalizar el evento.

928 21 96 27 · Ext.19644
 Fax 928 601 219
 servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
 Cardones
 35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTEDL+TaHw==	Fecha	02/03/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTEDL+TaHw=	Página	34/47



Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	34/47





En los productos utilizados en la elaboración del catering, siempre y cuando exista producción de origen local (entendida como la que ha sido cultivada, producida y/o elaborada en Gran Canaria), ésta será de utilización obligatoria. En caso de no existir la misma, se recurrirá en segunda instancia a la producción de origen regional (entendida como la que ha sido cultivada, producida y/o elaborada en Canarias). En caso contrario, de no existir producto local o regional, se admitirá la utilización de producción de origen nacional. Cuando no sea posible el cumplimiento de lo anterior, se precisará de autorización de la persona responsable del contrato.

9.3. FERIA INSULAR DE LA PAPA

El objeto de esta Feria es la puesta en valor de las variedades de papa cultivadas en Gran Canaria con el doble objetivo de contribuir a la profesionalización del sector y a aumentar la valoración por parte de los consumidores buscando una repercusión en el mercado local. Para ello, este evento se vale de una serie de actividades técnicas y otras promocionales. El objetivo de la parte técnica es la divulgación de información específica actualizada para el sector e interesados, y consiste en la realización de unas Jornadas Técnicas de la papa, la exposición gráfica de los resultados de los ensayos de papa convencional y ecológica del Servicio de Extensión Agraria, así como, los resultados de la Cata Insular de Papas y la exhibición de una muestra de las variedades de papas más relevantes cultivadas en Gran Canaria. Acompañan a estas actividades otra serie de actos promocionales como son el acto de inauguración, los concursos gastronómico, de papa de mayor peso y fotográfico, un showcooking y el acto de entrega de premios, todo ello dentro del contexto de la Feria.

La Feria de la Papa se realizará en tres días consecutivos, a lo largo de un fin de semana de septiembre a especificar. Las salas de exposición estarán abiertas viernes y sábado en horario de 10:00 a 15:00 y de 17:00 a 20:00 y el domingo solo en horario de mañana de 10:00 a 15:00. El horario de los eventos que tendrán lugar a lo largo de la Feria será el siguiente:

- Viernes:
 - o Jornadas técnicas de 9:00 a 14:00h.
 - o Acto de inauguración y entrega de premios a las 19:30.
- Sábado: showcooking en la franja horaria de 10:00 a 15:00 y de 17:0 a 20:00.
- Domingo Concurso gastronómico en la franja horaria de 10:00 a 15:00.

Las tareas a desarrollar por la empresa adjudicataria en la Feria de la Papa comprenden:

Tareas de apoyo en las Jornadas Técnicas

Estas jornadas, que versan sobre diferentes aspectos técnicos del cultivo de la papa, serán organizadas por el Servicio de Extensión Agraria en unas instalaciones que proporcionará dicho Servicio, siendo las tareas que debe asumir la adjudicataria las siguientes:

- Contratar el pasaje, alojamiento, manutención y desplazamientos de las personas docentes no residentes en Gran Canaria durante su estancia en la isla. El máximo de personas catadoras foráneas puede ser de hasta 2, con un máximo de 1 persona catadora procedente de la Península y 1 procedente de una isla de la Comunidad Autónoma de Canarias. El alojamiento será como máximo de una

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	35/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	35/47	



noche en un hotel de 4 estrellas o alojamiento similar (casa rural, vivienda vacacional, etc.) en Arucas o municipio limítrofe, en régimen de pensión completa para un docente. Estos gastos se entienden incluidos en el precio de la Feria de la Papa.

- Contratar los servicios de docencia específicos para dichas jornadas los cuales deben ser aprobado por la persona responsable del contrato de manera que se cumpla con las exigencias en cuanto a formación y experiencia que la acción formativa requiere. Todo ello dentro de los límites económicos recogidos en el Anexo I.
- La colocación de atril y mesa presidencial para el evento en caso de que fuera necesario.

Organización de los Concursos Gastronómico, Papas de Mayor Peso y Fotográfico.

Las Bases y desarrollo de los concursos serán definidos y organizados por el Servicio de Extensión Agraria, correspondiéndole a la adjudicataria las diferentes tareas de apoyo que se detallan a continuación.

El acto denominado **Concurso Gastronómico: La Papa en Gran Canaria, Calidad y Frescura** se llevará a cabo en las instalaciones de la Granja Agrícola Experimental, correspondiéndole a la adjudicataria las siguientes tareas:

- Montaje de hasta diez puestos de cata que estarán conformados por un mantel de tela, un plato, un vaso, un cuchillo, un tenedor y una, 80 gr de pan bizcochado, 1 manzana Granny Smith, un litro de agua. Los platos, cuchillos, tenedores y cucharas serán cambiados entre plato y plato a catar. Implicará la distribución y servicio de un máximo de 20 muestras de los platos presentados al concurso.
- Suministro de los productos alimentarios descritos en el punto anterior.
- Suministro de menaje descrito en el punto anterior (servilletas, platos, cubiertos, copas y manteles).
- Servicio de camareros: Se deberá contratar a dos camareros/as para que asistan sirviendo en el concurso citado. La titulación exigida a este personal será una de las incluidas dentro de la formación profesional de grado medio de la familia de Hostelería y Turismo indicadas en el siguiente enlace: <https://todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo.html>.

En el acto denominado **Concurso Fotográfico: La Papa en Gran Canaria** el tema principal será "la papa en Gran Canaria" en todos sus ámbitos: cultivo, tubérculos, gastronomía, paisajes, etc. Las tareas que corresponden a la adjudicataria son:

- Montaje y desmontaje de dos mesas o del material necesario para la correcta exposición de las fotografías a concurso y posteriormente las fotografías premiadas con el photocall de fondo para que el jurado pueda deliberar y para la obtención de material gráfico (fotos y video).

En el acto denominado **Concurso: La Papa de Mayor Peso en Gran Canaria** se premiarán las tres papas más pesadas y los tres grupos de cinco papas más pesadas, de cualquier variedad cultivada en la isla de Gran Canaria, tanto en sistema convencional cómo ecológico, correspondiendo a la adjudicataria:

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTEDL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTEDL+TaHw=	Página	36/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	36/47	



- Montaje y desmontaje de dos mesas o del material necesario para la correcta exposición de las papas premiadas con el photocall de fondo para que el jurado pueda deliberar y para la obtención de material gráfico (fotos y video).

Servicio de limpieza de las dependencias: antes, durante y tras la realización del evento, consistente en la limpieza de dos baños y tres salas que tienen aproximadamente, las siguientes dimensiones:

- Sala de 75 m².
- Sala de 225 m².
- Sala 200 m².
- Baños: 8 m².

Montaje y desmontaje de las salas para la Feria de la Papa.

Las salas para el desarrollo de la Feria se montarán según las especificaciones de la persona responsable del contrato, en los tres días previos a la Feria, y el montaje consistirá en:

- La colocación de los expositores, mesas o paneles necesarios para la correcta exposición de un máximo de 35 variedades de papas en la sala destinada a ello. Dicho material para la exposición será proporcionado por la empresa adjudicataria, inclusive manteles si fuese necesario, y deberá ser aprobado por la persona responsable del contrato.
- La colocación de atril, mesa presidencial del evento y sillas (un máximo de 50 sillas) para el acto de inauguración y el acto de entrega de premios del concurso de platos a base de papas.
- Elaboración de pequeños carteles en cartón pluma o similar con los nombres de las variedades a exponer y breve descripción de las mismas (35). La información será proporcionada por la persona responsable del contrato.
- Preparación de la exposición de las variedades de papa colocando las variedades de papas a exponer y su correspondiente cartel según indicaciones de la persona responsable del contrato.
- Colocación de 15 mesas plegables de madera de aproximadamente 130x100 cm con su correspondiente mantel de tela que serán proporcionadas por la empresa adjudicataria, más dos butacas por mesa, que servirán como apoyo tanto para el cóctel del acto de inauguración como para el acto de "showcooking" o cocina en vivo.
- Colocación de aproximadamente veinte plantas de interior para la decoración de las diferentes salas que serán proporcionadas por el Servicio de Extensión Agraria.
- Colocación de material divulgativo y carteles de la Feria: la empresa adjudicataria tendrá que suministrar el material de oficina necesario para la colocación del material divulgativo de la sala de exposiciones con la información técnica de los ensayos y cata tales como cinta de doble cara, cinta adhesiva, pegamento, tanza, cuelga fácil, etc.
- Desmontaje de las salas al finalizar la Feria.

Elaboración de video promocional de la Feria de la Papa: Servicio de grabación, guionización, locución, producción, realización de video y desarrollo para su publicación de alrededor de 2 minutos de duración que recoja el siguiente contenido: ensayo del

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	37/47



Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	37/47





cultivo de papas en sistema convencional y ecológico, paisajes de papas de Gran Canaria, la Cata Insular de papas del año en curso, Jornadas Técnicas, agricultores y empresas homenajeadas, acto de inauguración y entrega de premios y showcooking o cocina en vivo. Este servicio estará bajo las indicaciones y supervisión de la persona responsable del contrato. El Servicio de Extensión Agraria proporcionará la información técnica necesaria para la elaboración del guion. La empresa especializada en grabación y producción del video aportará el personal especializado y material necesario para la correcta prestación del servicio. Asimismo, aportará e incorporará un locutor para grabación de la voz en off de dicho video. El video se entregará en formato de archivo MPEG-4 y mediante enlace a plataforma.

Contratación de un presentador – locutor: Para la presentación del acto de inauguración y entrega de premios de la feria de la papa, la empresa adjudicataria, tendrá que contratar el servicio de una persona presentadora de dichos eventos que deberá contar con la experiencia suficiente para el correcto desarrollo de los mismos y que tendrá que ser aprobada por el responsable del contrato.

Adquisición de merchandising promocional de la Feria de la Papa: La empresa adjudicataria adquirirá al menos 300 unidades de dos elementos de merchandising distintos (un total de 600 unidades) de promoción de la Feria de la Papa para entregar a los asistentes en el acto de inauguración y entrega de premios, que tendrá que ser aprobado por el responsable del contrato. El coste de dichos elementos estará dentro de los límites económicos fijados en el Anexo.

Servicio de sonido, iluminación, megafonía y proyección audiovisual: se dispondrá de un sistema de sonido que permita dar cobertura a los actos de inauguración, entrega de premios y jornadas. Se requiere del servicio de una empresa especializada en sonido e iluminación que aportará el personal especializado y el material necesario para la correcta prestación del mismo. Al menos, se aportarán durante el evento, lo siguiente:

- **Material:**
 - 2 Columnas auto amplificadas de monitores.
 - 2 cajas de inyección.
 - 2 focos led 64 con tripodi luz blanca.
 - Cables de señal y de corriente.
 - 2 pantallas led.
 - 4 micros sobre mesa.
 - 1 micro de atril.
 - 1 mesa de sonido.
- **Personal:**
 - 1 técnico de sonido para montaje y colocación de equipamiento para cubrir las necesidades técnicas.
 - 1 operario para colocación de equipamiento.
 - 1 técnico de proyección.

En el acto de inauguración y entrega de premios: Se requiere un servicio de catering para doscientas personas (público asistente) en el que se servirá un cóctel compuesto por cinco aperitivos diseñados por la persona cocinera (punto siguiente) que tendrá la papa como producto principal, además de una tabla de quesos de Gran Canaria, debiendo ser todo ello aprobado previamente por la persona responsable del contrato. La elaboración de los menús se realizará por el servicio de catering, con las indicaciones

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	38/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	38/47	



de la persona cocinera. Las bebidas serán vino tinto y blanco de Gran Canaria, refrescos y agua.

En los productos utilizados en la elaboración del catering, siempre y cuando exista producción de origen local (entendida como la que ha sido cultivada, producida y/o elaborada en Gran Canaria), ésta será de utilización obligatoria. En caso de no existir la misma, se recurrirá en segunda instancia a la producción de origen regional (entendida como la que ha sido cultivada, producida y/o elaborada en Canarias). En caso contrario, de no existir producto local o regional, se admitirá la utilización de producción de origen nacional. Cuando no sea posible el cumplimiento de lo anterior, se precisará de autorización de la persona responsable del contrato.

En el acto denominado “Showcooking”: se exhibirá el proceso de elaboración del producto a un grupo de 80 personas en cuatro sesiones de media hora (20 personas por sesión). Para ello, es necesario:

- Servicio de cocinero y auxiliar de cocina: Se deberá contratar a un cocinero/a de reconocido prestigio, previa aprobación de la persona responsable del contrato, para que exponga sus conocimientos elaborando diversos platos (un máximo de 5) que tengan como ingrediente protagonista la papa. Esta persona contará con el apoyo de una persona auxiliar de cocina que realizará labores de apoyo en cocina y de limpieza de menaje.
- Servicio de camareros: Se deberá contratar a dos camareros/as para que asistan en el “Showcooking”. Este personal deberá servir los aperitivos entre el público asistente. La titulación exigida a este personal será una de las incluidas dentro de la formación profesional de grado medio de la familia de Hostelería y Turismo indicadas en el siguiente enlace: <https://todofp.es/que-estudiar/oe/hosteleria-turismo.html>.
- Suministro de menaje: material suficiente para la degustación del público de los platos anteriores y que consistirá en servilletas, platos y cubiertos de un solo uso y copas y manteles.
- Suministro de productos alimentarios necesarios para la elaboración de los cinco platos. Dada la imposibilidad de determinar en el pliego dichos productos, pues la determinación de los mismos depende de la creatividad del cocinero/a, se remite al límite económico recogido dentro del concepto del “showcooking” del Anexo I del presente pliego.
- Desmontaje y recogida de la sala de manera que quede preparada para poder seguir con el desarrollo de la Feria.

9.5. SERVICIOS GENERALES RELACIONADOS CON LOS EVENTOS:

9.5.1. Suministro y preparación de obsequios en cajas

Se prepararán obsequios en cajas para entregar a los integrantes del panel experto de cata que consistirá en un pequeño lote de productos de Gran Canaria compuesto por:

- Una botella de vino tinto o blanco de 750 ml con Denominación de Origen de Gran Canaria.
- Una botella de aceite de oliva virgen extra de primera prensión en frío de 250 ml.

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw=	Página	39/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	39/47	



- Un bote de miel multifloral o monofloral de 500 gr.
- Una cuña de queso curado de 400 gr.

El total de obsequios asciende a 20. En la medida de lo posible, serán productos que hayan sido premiados en los Concursos Insulares, aprobados por la persona responsable del contrato.

9.5.2. Suministro de trofeos

La empresa adjudicataria suministrará **13 trofeos** para los productos premiados. El modelo de trofeos y categorías será propuesto por la persona responsable del contrato y consistirán en una placa con grabado de cobre repujado cuyas dimensiones son aproximadamente de 20x20cm.

9.5.3. Suministro de material gráfico

La empresa adjudicataria llevará a cabo el diseño y producción de diferentes carteles anunciadores (Cata, Feria, concursos, Jornadas Técnicas) así como las invitaciones y el resto de material divulgativo especificado en este epígrafe. Para ello, la empresa responsable de la ejecución del Lote 1 (SERVICIO DE ELABORACIÓN DE CONTENIDOS DIVULGATIVOS Y PROMOCIONALES Y GESTIÓN DE CONTENIDOS EN REDES SOCIALES (Community Manager) del contrato en vigor de SERVICIOS DE COMUNICACIÓN, DISEÑO Y EDICIÓN DE MATERIALES DE DIVULGACIÓN DE LA CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA proporcionará las plantillas necesarias.

Todo el material divulgativo debe ser aprobado y supervisado por la empresa citada que a su vez llevará a cabo la divulgación en RRSS y otros medios para lo cual se le deberá hacer llegar no más tarde de 1 semana antes de su publicación o exhibición.

- Se suministrarán 50 carteles impresos en calidad suficiente de la Feria de la Papa de tamaño A3 (29,7 x 42 cm) en formato vertical. Deben ser aprobados por la persona responsable del contrato y entregados, como mínimo, quince días antes de la realización de dicha Feria.
- Se suministrarán cinco lonas impresas con el diseño del cartel de la Feria de la papa de la siguiente forma:
 - o Cuatro lonas de 6x2m, de las cuales dos serán impresas en formato horizontal y dos en formato vertical.
 - o Una lona de 4x2m en formato horizontal que servirá como photocall para la Feria de la Papa.

Todas ellas serán entregadas a la persona responsable del contrato, como mínimo, quince días antes de la realización de la Feria de la Papa.

- Se diseñará e imprimirá un roll-up con los datos de los resultados del Ensayos de variedades de papa del Servicio de Extensión Agraria, así como de los resultados de la Cata Insular, ambos del año en curso. La información técnica necesaria será aportada por la persona responsable del contrato.
- Se contratará los servicios de alquiler de una valla publicitaria (3x8m) en Las Palmas de Gran Canaria con el diseño del cartel anunciador de la Feria de la Papa, para la promoción de dicho evento.

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw=	Página	40/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	40/47	



Los ejemplares en formato físico se entregarán en el Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Agropecuario del Cabildo de Gran Canaria (Carretera General del Norte, Km 7.2, Cardones, Arucas, Las Palmas). En formato digital se entregará mediante correo electrónico a la persona responsable del contrato.

9.5.4. Plan de marketing y comunicación

La empresa adjudicataria debe realizar un trabajo de marketing y comunicación con el objetivo de anunciar los eventos, generar interés e informar al público. Este trabajo de comunicación debe realizarse antes, durante y después del evento.

Las tareas a realizar por parte de la empresa adjudicataria comprenden:

- Elaboración de hasta cuatro publicaciones para anunciar y difundir los eventos en la web corporativa.
- Elaboración de hasta cuatro notas de prensa.
- Creación de hasta cuatro "post" de los eventos para su publicación en redes sociales: facebook, twitter e instgram.
- Servicio de reportaje gráfico completo (fotografía) profesional, que supone la entrega de un mínimo de 200 fotografías digitales dentro de los tres días posteriores a la finalización de los eventos.

Todas estas tareas serán supervisadas, a través de la persona responsable del contrato, por la empresa del contrato en vigor de SERVICIOS DE COMUNICACIÓN, DISEÑO Y EDICIÓN DE MATERIALES DE DIVULGACIÓN DE LA CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA, y concretamente por la adjudicataria del Lote 1, SERVICIO DE ELABORACIÓN DE CONTENIDOS DIVULGATIVOS Y PROMOCIONALES Y GESTIÓN DE CONTENIDOS EN REDES SOCIALES.

Dicha empresa será la que lleve a cabo la divulgación en RRSS y otros medios para lo cual se le deberá hacer llegar el material elaborado no más tarde de 1 semana antes de su publicación o exhibición. A su vez, dicha empresa proporcionará las plantillas necesarias para la elaboración del material a publicar en aras de mantener un criterio homogéneo en las publicaciones que se llevan a cabo por parte de esta Consejería.

En todos los casos el Servicio de Extensión Agraria proporcionará la información técnica necesaria para la elaboración de los contenidos que la adjudicataria elaborará en función del medio de difusión.

La persona responsable del contrato informará, en el plazo de un mes después de la formalización del contrato, del número de publicaciones, notas de prensa y post de los eventos que se realizarán al inicio, durante y después los eventos, así como, señalará los actos sobre los que se elaborará el contenido.

9.5.5. Entrega del material proporcionado por el Servicio de Extensión Agraria

El material físico aportado por el Servicio de Extensión Agraria, será retirado en las instalaciones de la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria (Granja Agrícola Experimental), Carretera General del Norte, Km 7.2, Cardones, Arucas, Las Palmas. Cuando finalice el evento, la empresa adjudicataria deberá devolver el material físico en las mismas condiciones de uso en las que se retiró, siendo por cuenta y riesgo de la empresa adjudicataria el transporte, uso, custodia y devolución del mismo.

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	41/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	41/47	



10. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD ADJUDICATARIA

La entidad adjudicataria deberá contar con, o contratar, los medios personales y materiales suficientes para supervisar, coordinar, organizar y desarrollar la celebración de las tareas descritas.

En relación con las obligaciones de la entidad contratada:

- Corresponde exclusivamente a la entidad contratada la selección del personal que, reuniendo, en su caso, los requisitos de titulación y experiencia exigidos, formará parte del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato, sin perjuicio de la verificación por parte de la entidad contratante del cumplimiento de aquellos requisitos.
- La empresa contratada asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo, sobre el personal encargado de la ejecución del contrato, el poder de dirección inherente a todo empresario. En particular, asumirá la negociación y pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, la sustituciones de los trabajadores en casos de baja o ausencia, las obligaciones legales en materia de Seguridad Social, incluido el abono de cotizaciones y el pago de prestaciones cuando proceda, las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales, el ejercicio de la potestad disciplinaria, así como cuantos derechos y obligaciones se deriven de la relación contractual entre empleado y empleador.
- La entidad contratada velará especialmente porque los trabajadores adscritos a la ejecución del contrato desarrollen su actividad sin extralimitarse en las funciones desempeñadas respecto de la actividad delimitada en los pliegos como objeto del contrato.
- En el caso de que la entidad contratada incumpla las obligaciones asumidas en relación con su personal, dando lugar a que el órgano o ente contratante resulte sancionado o condenado, la entidad contratada deberá indemnizar a ésta de todos los daños y perjuicios que se deriven de tal incumplimiento y de las actuaciones de su personal, mediante el eventual ejercicio de las acciones legales oportunas.

Obligaciones adicionales de la entidad contratada son las siguientes:

- La entidad adjudicataria será responsable de que las empresas encargadas de los servicios de catering y/o restauración, cumplan con la correspondiente autorización sanitaria en materia de higiene de los alimentos, así como, verificar que las mismas cuenten con los seguros de responsabilidad civil pertinentes. En particular en materia de higiene deberá cumplirse lo establecido en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- La entidad adjudicataria deberá desarrollar sus funciones siguiendo el necesario respeto al entorno y requerimientos de la dirección del lugar donde se celebren los eventos y actividades, cumpliéndose en todo caso con la legislación de ruidos y residuos aplicables a la zona y Artículo 17 del Decreto 86/2013, de 1 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de actividades clasificadas y espectáculos públicos, así como por el Decreto 67/2015, de 30 de abril, por el que se aprueba el Reglamento de Autoprotección exigible a

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTEDL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTEDL+TaHw=	Página	42/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	42/47	



determinadas actividades, centros o establecimientos que puedan dar origen a situaciones de emergencia en la Comunidad Autónoma de Canarias.

- c. La entidad adjudicataria deberá asumir la responsabilidad patrimonial que se derive de los daños o perjuicios que en ejecución del servicio pudiera causar a personas o bienes, y que sea imputable al mismo o al personal que de ella dependa. A tal fin deberá suscribir, y mantener vigente, una Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil con las especificaciones que se indican en el apartado N) del cuadro de características del PCAP.
- d. La entidad adjudicataria no podrá hacer uso de plástico para todos los materiales y menajes utilizados en todos los eventos que se desarrollen, salvo las excepciones justificadas por razones técnicas y con previa indicación del responsable del contrato, en coherencia con la Estrategia Europea del Plástico y la Resolución de 13 de agosto de 2018, por la que se dispone la publicación del Acuerdo por el que se fijan directrices y recomendaciones urgentes para la reducción y reciclaje de residuos de plásticos de un solo uso en la Comunidad Autónoma de Canarias. Se excluyen de esta obligación a los catering, cuyas especificidades se encuentran recogidas en el apartado L y M del cuadro de características del PCAP.

11. RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DESIGNADO POR LA EMPRESA CONTRATANTE.

La empresa contratada deberá designar al menos un coordinador o responsable de la ejecución del contrato, integrado en su propia plantilla, que tendrá entre sus obligaciones las siguientes:

- a) Actuar como interlocutor de la empresa contratada frente a la entidad contratante, canalizando la comunicación entre la empresa contratada y el personal integrante del equipo de trabajo adscrito al contrato y la entidad contratante, en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato.
- b) Distribuir el trabajo entre el personal encargado de la ejecución del contrato e impartir a dichos trabajadores las órdenes e instrucciones de trabajo que sean necesarias en relación con la prestación del servicio contratado.
- c) Supervisar el correcto desempeño por parte del personal integrante del equipo los trabajos de las funciones que tienen encomendadas, así como controlar la asistencia de dicho personal.
- d) Organizar el régimen de vacaciones, licencias y permisos del personal adscrito a la ejecución del contrato, de forma que no se altere la correcta ejecución del servicio.
- e) Informar a la entidad contratante sobre las variaciones, ocasionales o permanentes, en la composición del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato.

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGo jmTjVvLTEDL+TaHw==	Fecha	02/03/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGo jmTjVvLTEDL+TaHw=	Página	43/47



Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	43/47





En Arucas, a fecha indicada en el pie de firma.

**Ingeniera Agrónoma del Servicio de
Extensión Agraria y Desarrollo
Agropecuario y Pesquero**

M^a Nayra Oliva Pérez

VºBº
**Jefe del Servicio de Extensión Agraria y
Desarrollo Agropecuario y Pesquero**

Rafael Navarro Guerra del Río

**Consejero de Sector Primario
y Soberanía Alimentaria**

Miguel Hidalgo Sánchez

(Documento firmado digitalmente al pie)

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw=	Página	44/47



Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	44/47





12. ANEXO I

LOTE 1 CONCURSO INSULAR DEL QUESO

ACTUACIONES	PRECIO MÁXIMO (€)	IGIC (€)	TOTAL (€)
Taller de Formación	1.795,20	125,66	1.920,86
Cata de Quesos (incluida la cata comentada)	11.424,60	799,72	12.224,32
Suministro y preparación de obsequios	1.430,00	100,10	1.530,10
Suministro de trofeos	1.188,00	83,16	1.271,16
Plan de marketing, comunicación y video	1.980,00	138,60	2.118,60
Suministro material gráfico para la divulgación	726,00	50,82	776,82
Adquisición de productos premiados	1.320,00	92,40	1.412,40
Suministro de etiquetas de calidad	660,00	46,20	706,20
Inscripción World Cheese Awards	3.762,00	263,34	4.025,34
TOTAL	24.285,80	1.700,01	25.985,81

LOTE 2 CONCURSO INSULAR DE VINO

ACTUACIONES	PRECIO MÁXIMO (€)	IGIC (€)	TOTAL (€)
Precata	3.300,00	231,00	3.531,00
Fase de cata	11.391,60	797,41	12.189,01
Acto de entrega de premios	9.614,88	673,04	10.287,92
Suministro y preparación de obsequios	1.056,00	73,92	1.129,92
Suministro de trofeos	660,00	46,20	706,20
Plan de marketing, comunicación y video	1.980,00	138,60	2.118,60
Suministro material gráfico para la divulgación	726,00	50,82	776,82
Adquisición productos premiados	2.640,00	184,80	2.824,80
Suministro de etiquetas de calidad	660,00	46,20	706,20
TOTAL	32.028,48	2.241,99	34.270,47

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw= =	Página	45/47	

Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica			
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig= =	Página	45/47	



LOTE 3 CONCURSO INSULAR DEL MIEL

ACTUACIONES	PRECIO MÁXIMO (€)	IGIC (€)	TOTAL (€)
Taller Formación	1.749,00	122,43	1.871,43
Cata (incluye cata comentada y realización análisis)	14.942,40	1.045,97	15.988,37
Acto de entrega de premios	2.970,00	207,90	3.177,90
Suministro y preparación de obsequios	1.056,00	73,92	1.129,92
Suministro de trofeos	1.082,40	75,77	1.158,17
Plan de marketing y comunicación	1.320,00	92,40	1.412,40
Suministro material gráfico para la divulgación	726,00	50,82	776,82
Adquisición productos premiados	264,00	18,48	282,48
Suministro de etiquetas de calidad	660,00	46,20	706,20
TOTAL	24.769,80	1.733,89	26.503,69

LOTE 4 CONCURSO INSULAR DEL ACEITE

ACTUACIONES	PRECIO MÁXIMO (€)	IGIC (€)	TOTAL (€)
Envío de muestras a laboratorio	5.808,00	406,56	6.214,56
Taller Formación	1.227,60	85,93	1.313,53
Cata de aceite	10.573,20	740,12	11.313,30
Actos de entrega de premios	1.386,00	97,02	1.483,02
Suministro y preparación de obsequios	792,00	55,44	847,44
Suministro de trofeos	264,00	18,48	282,48
Plan de marketing y comunicación	1.320,00	92,40	1.412,40
Suministro material gráfico para la divulgación	1.716,00	120,12	1.836,12
Adquisición productos premiados	396,00	27,72	423,72
Suministro de etiquetas de calidad	660,00	46,20	706,20
TOTAL	24.142,80	1.690,00	25.832,80

928 21 96 27 - Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw=	Página	46/47



Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberanía Alimentaria y Seguridad Hidrica		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	46/47





LOTE 5 CONCURSO INSULAR DE PAPAS Y FERIA DE LA PAPA

ACTUACIONES	PRECIO MÁXIMO (€)	IGIC (€)	TOTAL (€)
Taller de formación	1.632,00 €	114,24 €	1.746,24 €
Programación tablets para catadores	1.950,00 €	136,50 €	2.086,50 €
Cata	8.009,10 €	560,64 €	8.569,74 €
Feria de la papa (varios)	5.504,40 €	385,31 €	5.889,71 €
Concurso a base de papas	1.229,80 €	86,09 €	1.315,89 €
Showcooking	5.600,00 €	392,00 €	5.992,00 €
Merchandising	2.800,00 €	196,00 €	2.996,00 €
Video promocional de Feria	2.000,00 €	140,00 €	2.140,00 €
Suministro y preparación de Obsequios	1.166,00 €	81,62 €	1.247,62 €
Suministro de Trofeos	594,00 €	41,58 €	635,58 €
Suministro de material gráfico para divulgación	1.333,20 €	93,32 €	1.426,52 €
Plan de marketing y comunicación	2.954,00 €	206,78 €	3.160,78 €
TOTAL	34.772,50 €	2.434,08 €	37.206,58 €

928 21 96 27 · Ext.19644
Fax 928 601 219
servicioextensionagraria@grancanaria.com

Ctra. Gral. del Norte Km. 7.2
Cardones
35415 Arucas

Código Seguro De Verificación	QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw==	Fecha	02/03/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberania Alimentaria Rafael Navarro Guerra del Rio - Jefe/a Serv. Extension Agraria Maria Naira Oliva Perez		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/QuyMGojmTjVvLTedL+TaHw=	Página	47/47



Código Seguro De Verificación	cE+b3li44wAJ04z7I4ulig==	Fecha	25/07/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Miguel Antonio Hidalgo Sanchez - Consejero/a de Area de Sector Primario y Soberania Alimentaria y Seguridad Hidrica		
Url De Verificación	https://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/cE+b3li44wAJ04z7I4ulig=	Página	47/47

