



Plec de prescripcions

1. Objecte del contracte

Organització de tres concursos un per cada una de les fires Horeca que es celebraran a Mallorca, Menorca i Eivissa així com la celebració d'una final a Mallorca en els quals s'elaboraran, per part de professionals de la cuina, receptes amb peix tradicional que ha minvat el seu valor comercial i que sovint es descarta per les dificultats culinàries que suposa la seva utilització.

2. Pressupost base de licitació: import d'IVA exclòs, IVA, total

El valor estimat del contracte és de 14.500,00 € de base imposable i de 3.045,00 € en concepte d'IVA, la qual cosa suposa una despesa màxima de 17.545,00 €.

L'oferta que presentin els licitadors no podrà sobrepassar la quantia indicada, entenent-se que a l'oferta s'inclouen totes les despeses i impostos que hagi d'assumir el licitador, a fi de dur a terme el servei objecte del contracte, entre ells, l'IVA, i altres despeses de gestió d'instal·lació i adaptació del servei, despeses de personal, material, i les derivades dels serveis mèdics, de seguretat i de neteja.

3. Durada del contracte. Termini d'execució

El contracte s'iniciarà amb la signatura i el termini d'execució és fins el 31 de maig de 2023. Les activitats es realitzaran dins el marc de les fires HORECA del 6 al 8 de febrer de 2023, ambdós inclosos a Mallorca, de 8 a 10 de març a d'Eivissa, de 22 a 24 de març a Menorca i una final a Mallorca entre el 18 i 19 d'abril.

4. Pagament del preu

Es farà un únic pagament final, una vegada executat satisfactòriament el servei total i presentada una memòria final. Serà necessària la certificació prèvia per part de la direcció del contracte que els serveis s'ajusten a les prescripcions.

5. Lloc de lliurament o prestació

La prestació del treball serà a l'espai de la fira HORECA (6 a 8 de febrer de 2023) al velòdrom Illes Balears de Palma, els dies 8 a 10 de març al recinte firal FECOEV (Fires, Congressos i Esdeveniments d'Eivissa) i els dies 22 a 24 de març al recinte firal IDI de Maó. La final dels concursos es farà a Mallorca el 18-19 d'abril.

6. Responsable del contracte

La direcció del contracte s'assigna a la persona que ocupi el lloc de cap de servei d'Alimentació sostenible i serà la responsable de l'emissió de la certificació i la verificació de l'execució de les actuacions. Així mateix, li correspon la interpretació i la resolució dels dubtes que puguin sorgir durant el desenvolupament del contracte. L'entitat adjudicatària està obligada a prestar tota la col·laboració, informació o aportació de dades obtingudes en l'execució del contracte que li siguin sol·licitades, tant pel que fa als treballs, als materials com al personal que el duu a terme.

7. Requisits i característiques tècniques

L'empresa adjudicatària ha d'organitzar tres concursos i una final de cuina de peix amb les característiques següents:

- Concurs d'inscripció lliure i de franc per a professionals de cuina.
- Elaboració d'un plat per cada professional, principalment amb productes de les illes Balears i com a base un peix de baix valor comercial (espècies incloses a l'annex I).
- Les persones concursants passaran un primer filtre de classificació amb la recepta, per això han d'enviar la fitxa tècnica i fotografia de la presentació a l'adreça info@horecabaleares.com. Aquelles elaboracions que per la seva senzillesa o presentació insuficients no tinguin l'aprovació d'un jurat de professionals acreditats de la cuina no passaran a la fase final. Per a l'elecció dels finalistes es valorarà l'originalitat, les tècniques emprades, la presentació i el sabor. Es comunicarà a les 6 persones finalistes la seva participació al concurs.
- Les persones finalistes estaran obligades a elaborar la seva proposta durant la competició final que se celebrarà en el marc de les fires HORECA Balears. La presentaran en quantitat suficient, en temps i forma establerts, al jurat qualificador. Cada finalista haurà d'elaborar i presentar la seva proposta gastronòmica d'acord amb els temps establerts per l'organització, es farà càrrec de tots els ingredients i el material auxiliar necessari per elaborar el seu plat i l'haurà de custodiar i guardar-lo adequadament.
- El jurat estarà integrat per persones reconegudes expertes i professionals de la gastronomia i la restauració, així com altres personalitats de rellevància social (majoritàriament de l'àmbit balear i com a mínim el 50% han de ser dones) sumaran un nombre parell i seran designades per l'organització del concurs.
- Els components del jurat valoraran els plats entre 0 i 5 punts en cada un dels següents criteris: recepta, tècnica, presentació, degustació, aplicació de producte. I aconseguirà el premi el plat que obtengui major puntuació. Es comunicarà la persona guanyadora en finalitzar la competició del concurs, després de la deliberació del jurat i la firma de l'acta oficial amb el resultat.
- Se seleccionaran els dos participants de cada illa amb major puntuació per participar a la final a nivell balear que se celebrarà a Mallorca el 2023. En el cas de que no pogués assistir el de major puntuació, es donaria pas al següent classificat per ordre de puntuació.
- Les bases del concurs s'han de fer públiques per la seva difusió lliure, amb els requisits i les dates d'inscripció previstes.
- Al final de les actuacions s'ha de presentar una memòria que reculli les fitxes de les elaboracions seleccionades i les receptes guanyadores.
- La memòria i tota la documentació de difusió dels concursos en suport físic o digital (cartelleria, bases del concurs, receptari, etc) s'ha de difondre com a mínim en català i ha de dur el logotip de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.
- Les persones participants amb la inscripció als concursos cedeixen els drets d'imatge així com la propietat intel·lectual de les receptes a l'organització de concursos i a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

8. Condió especial d'execució

S'estableix un condició especial d'execució de tipus mediambiental que consisteix en l'obligació de recollida i abocaments selectius per part dels serveis de neteja de les restes de la cuina en contenidors separats almenys en vidre, cartró-paper, envasos, orgànic i olis. I la disponibilitat d'aquests tipus de contenidors en llocs accessibles per tots les persones participants als concursos.

9. Presentació de proposicions

- Lloc: per correu electrònic s.alimentaria@dgagric.caib.es o a la direcció general de Polítiques per a la Sobirania Alimentària, sa Granja, c/ Eusebi Estada, 145, 07009, Palma .
- Data límit: 8 de desembre de 2022

Les ofertes presentades hauran d'estar degudament signades pel representant de l'empresa i han d'incloure les dades identificatives de l'empresa i l'oferta econòmica desglossada amb IVA i sense, segons model que s'adjunta

Palma, 2 de desembre de 2022.

El cap del servei d'Alimentació Sostenible

Annex I espècies de peix de baix valor comercial

Càvec *Dipturus oxyrinchus*
Ferrassa *Dasyatis pastinaca*
Congre *conger congre*
Bessug *Pagellus acarne*
Morena *muraena helena*
Oriola *Chelidonichthys cuculus*
Bacoreta *euthynnus alletteratus*
Pop blanc *Eledone cirrhosa*
Boga *Boops boops*
Cavalla *scomber*
Polido *Argentina sphyraena*
Pota *Todarodes sagittatus*
Gató *Scyliorhinus canícula*
Alatxa *Sardinella aurita*
Sorell *Trachurus mediterraneus*