

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE UN ESTUDIO DE MERCADO SOBRE CARACTERÍSTICAS, SITUACIÓN Y PERSPECTIVAS DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL AMBITO NACIONAL Y EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS, EN EL MARCO DEL PLAN DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA DEL TURISMO GASTRONOMICO DE ASTURIAS

Objeto de la contratación

El objeto del presente pliego es definir las características técnicas para la contratación de la elaboración de un estudio de mercado a nivel nacional sobre el turismo gastronómico nacional con el objetivo de conocer el perfil y las motivaciones de la demanda y así poder explotar al máximo la promoción y la comercialización turística del Principado de Asturias.

Para ello la persona natural o jurídica adjudicataria realizará un profundo estudio del mercado sobre el turismo gastronómico para conocer en detalle el perfil y las motivaciones de la demanda, las características actuales de la oferta a nivel del Principado de Asturias así como de los principales destinos competidores, detallando sus puntos fuertes, debilidades, fórmulas y canales de comunicación y comercialización, para facilitar la definición de la estrategia de promoción y comercialización turística, desde el punto de vista gastronómico principalmente, del Principado de Asturias.

Alcance y Objetivos

El estudio de mercado habrá de comprender, al menos, los siguientes contenidos:

- El turista gastronómico y sus hábitos de consumo.
- El sector del turismo gastronómico, con especial referencia al Principado de Asturias.
- El turismo gastronómico en el canal de la intermediación y comercialización turística.
- Referentes y destinos competidores de Turismo Gastronómico.

Los objetivos planteados son:

- Conocer los hábitos de consumo y las características de los consumidores de turismo gastronómico. En este sentido el Estudio deberá, al menos, reflejar:
 - o Características generales del turista gastronómico: tipología del turista gastronómico, motivaciones para la visita, actividades complementarias que demanda, etc.
 - o Estructura del gasto del turista gastronómico. Se deberá detallar el gasto medio que realiza (alojamiento, comida/ manutención, cultura, etc).
 - o Otras: estancia media de los turistas gastronómicos, forma de viajar, organización del viaje y/ o estancia, fechas prioritarias de viaje (temporada alta, periodos vacacionales a lo largo del año, etc) y aquellas otras que pueda proponer la empresa ofertante.

- Analizar la situación actual del sector del turismo gastronómico y ofertas complementarias en el Principado de Asturias con el objetivo de favorecer el análisis de situación ante los competidores a nivel nacional. En este sentido el Estudio deberá reflejar, tanto a nivel del Principado de Asturias como de manera desagregada por comarcas turísticas, al menos los siguientes contenidos:
 - o Características de la oferta gastronómica: establecimientos, tipologías, etc.
 - o Recursos turísticos complementarios: cultura, naturaleza, oferta de turismo activo sobre todo vinculada a la gastronomía (empresas productoras, comercializadoras, etc.), ocio, fiestas y eventos, etc.

- Fórmulas y canales de comercialización y comunicación (publicidad, difusión, etc) del producto turístico en el Principado de Asturias, con especial referencia al turismo gastronómico.
 - Otras: temporalidad en el sector turístico, características de los y las profesionales dedicados al turismo con especial referencia al sector del turismo gastronómico (formación, organización empresarial, etc) y aquellas que pueda proponer la empresa.
- Comparar la situación de la oferta de turismo gastronómico de destinos competidores a nivel nacional, con especial referencia a los principales mercados emisores del Principado de Asturias. El análisis se centrará, al menos, en:
- Características de la oferta gastronómica: establecimientos, tipologías, etc.
 - Recursos turísticos complementarios: cultura, naturaleza, oferta de turismo activo sobre todo vinculada a la gastronomía (empresas productoras, comercializadoras), ocio, fiestas y eventos, etc.
 - Fórmulas y canales de comercialización y comunicación (publicidad, difusión, etc) del producto turístico en estos destinos, con especial referencia al turismo gastronómico.
 - Otras: temporalidad en el sector turístico, características de los recursos humanos dedicados al turismo con especial referencia al sector del turismo gastronómico (formación, organización empresarial, etc) y aquellas otras que pueda proponer la empresa.

Ámbito geográfico

Nacional, con especial incidencia en los principales mercados emisores para el Principado de Asturias: Madrid, Castilla-León, País Vasco, Cataluña y Galicia.

Contenido de la propuesta

La propuesta deberá contener la realización de, al menos, 80 entrevistas clave de ámbito nacional, con suficiente representatividad de los principales mercados de origen del turismo asturiano, así como de los principales competidores, y también representantes políticos, técnicos y del sector empresarial de diferentes comarcas turísticas de Asturias; representantes del Gobierno del Principado de Asturias y demás entidades firmantes del Plan de Competitividad. Estructurar y desarrollar un panel de consumidores con, al menos, 1.000 personas (en su estructura se garantizará la representatividad de consumidores locales/ regionales, nacionales, etc.). Organización de, al menos, 15 mesas de trabajo en las que participaran técnicos, empresarios y expertos a nivel regional y nacional del turismo gastronómico.

La contratación del estudio de mercado sobre el turismo gastronómico nacional deberá incluir, al menos, los pasos siguientes:

- Diseño y elaboración de guiones de entrevistas y reuniones.
- Ejecución de la investigación.
- Grabación, transcripción y análisis de los resultados, tanto de paneles de consumidores, grupos de trabajo y demás.
- Relación de fuentes de información consultadas.
- Elaboración de una presentación exhaustiva y segmentada, así como de un resumen ejecutivo.
- Presentación personal de los resultados ante los miembros de la Comisión de Seguimiento del Plan de Competitividad del Turismo Gastronómico del Principado de Asturias. Para ello dispondrá, asimismo, de un mínimo de 10 copias en formato papel y en soporte informático del Estudio Final y del resumen ejecutivo.
- Elaboración de una versión del estudio para su presentación ante los medios
- Diseño y gestión de las correspondientes bases de datos de los resultados del estudio.

Estructura y Metodología

Para la obtención de los objetivos parece indicada la aplicación de técnicas tanto cuantitativas como cualitativas. Cada ofertante deberá elaborar y argumentar el enfoque metodológico que estime más adecuado para la consecución de los objetivos de la investigación. Deberá prestar especial atención a la dimensión de las muestras propuestas para garantizar la representatividad de los resultados del estudio.

La metodología específica de gestión y organización del proyecto será facilitada por la persona natural o jurídica adjudicataria. La propuesta técnica deberá contener una descripción detallada de las actividades propuestas y el alcance de cada una de las fases en que estructuren el trabajo destinado al alcance y objetivos previstos.

Deberá considerar los aspectos descritos en el alcance, y desarrollará por fases y actividades las tareas a realizar por parte del equipo propuesto, para la consecución del objeto del contrato.

Coordinación y equipo de trabajo

La persona natural o jurídica adjudicataria propondrá un equipo de trabajo formado por un responsable y un equipo técnico especializado en turismo suficiente para afrontar el proyecto en el plazo estimado en el pliego de prescripciones administrativas.

La persona natural o jurídica adjudicataria deberá asignar un equipo técnico compuesto por, al menos, dos personas, una de las cuáles deberá tener titulación universitaria en turismo. El equipo propuesto debe garantizar la consecución de los objetivos del contrato en el plazo señalado en el pliego de prescripciones administrativas.

Para el desarrollo de las labores técnicas del proyecto y la coordinación de las diferentes actuaciones se creará un grupo de trabajo formado por el equipo de Gerencia del Plan de Competitividad Turística del Turismo Gastronómico de Asturias, la persona natural o jurídica adjudicataria a través del responsable del proyecto, así como de otras personas que la entidad contratante estime oportunas.

Plan de Trabajo

La persona natural o jurídica adjudicataria presentará un plan de trabajo que defina las tareas a realizar, los responsables de su ejecución y los resultados a obtener en cada caso, de acuerdo a la metodología y equipo de trabajo presentados, aportando también la secuencia y el calendario-cronograma de actividades que se proponga seguir.

Una vez adjudicado el contrato, y en el plazo máximo de 7 días naturales, el equipo de trabajo revisará el plan propuesto y elaborará el plan de trabajo definitivo. Este plan preverá como mínimo una estructura de fases que prevea el análisis de la situación actual, la definición de las acciones previstas para el desarrollo del proyecto.

Dirección y seguimiento de las tareas

Con la frecuencia que se determine por el grupo de trabajo se establecerán reuniones para asegurar el cumplimiento de los plazos, la calidad de las tareas, contenidos de entrevistas, cuestionarios y composición de panel/ es de consumidores, así como en general velar por el correcto desarrollo de las actuaciones realizadas.

Documentación final

El estudio se enfocará hacia una entrega de resultados única, no obstante, la empresa contratada debe consensuar su trabajo en cada fase, respecto a métodos, agendas de trabajo, cuestionarios, etc.

La adjudicataria deberá elaborar regularmente un informe sobre el desarrollo del proyecto y cumplimiento del Plan de Trabajo, así como un informe final de ejecución.

En lo que se refiere a la documentación final a entregar por la persona natural o jurídica adjudicataria, esta constará al menos de:

- Una copia, que será cotejada con el original por el responsable del registro de la F.A.CC., del contenido y resultados de todos los cuestionarios relativos a las entrevistas, panel de consumidores y actas de los grupos de trabajo.
- Diez (10) ejemplares del informe final tanto en soporte papel como informático.
- Diez (10) ejemplares de un resumen ejecutivo y una versión del estudio para su presentación ante los medios de comunicación, tanto en soporte papel como informático.
- La información y datos recogidos deberán ser almacenados y tratados informáticamente de manera que sea factible cruzar la información recogida con diferentes variables que puedan considerarse de mayor interés y utilidad para el proyecto: edad, sexo, procedencia. Para ello la persona natural o jurídica adjudicataria facilitará a la Entidad contratante las bases de datos utilizadas.