

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DESTINADOS AL DISEÑO Y DEFINICIÓN DE ITINERARIOS GASTRONÓMICOS TURÍSTICOS, 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 los servicios destinados al diseño y definición de al menos un itinerario gastronómico turístico por cada una de las 15 comarcas turísticas en las que se organiza el Principado de Asturias (se adjunta Anexo I con el listado de las mismas), así como un itinerario gastronómico regional integrador con aptitudes para su comercialización internacional.

El itinerario se define como una integración bajo un mismo concepto temático de los recursos y servicios de interés para el turista de una determinada zona, planteados desde la autenticidad y la vocación vivencial con el fin de construir un producto desde la identidad propia de la zona, de facilitar la comercialización conjunta de todos los elementos integrantes del itinerario y de garantizar el nivel de satisfacción de la demanda, impulsando así el desarrollo económico- social integral de las comarcas.

La gastronomía y su base, los productos agroalimentarios asturianos, constituyen el eje temático de este producto- itinerario y el turista debe percibirlo durante todas las etapas de su viaje y en cualquier componente de la misma.

El objetivo es integrar los recursos turísticos de las diferentes comarcas turísticas a través de, al menos, un producto o elemento gastronómico de referencia en las mismas.

Los itinerarios gastronómicos turísticos propuestos para las diferentes comarcas turísticas deben de buscar la complementariedad entre ellos, evitar el solapamiento, favorecer la transversalidad e integración tanto interna (recursos turísticos, culturales, naturales, empresariales, etc.) como externa (con otras comarcas y sus recursos) y, en su diseño, propiciar la sostenibilidad y la desestacionalización de la actividad turística como vía para incrementar la actividad en este sector con su esperado impacto positivo en el empleo.

### Alcance y Objetivos

El diseño de los itinerarios gastronómicos habrá de comprender, al menos, los siguientes contenidos:

- Inventario y selección de recursos gastronómicos.
- Diseño de los itinerarios gastronómicos turísticos en colaboración con los

representantes comarcales.

- Incorporación en el diseño del itinerario de los recursos turísticos, naturales y culturales y las infraestructuras turísticas que completen el atractivo de los itinerarios.

Los objetivos planteados son:

- Conocer, analizar y seleccionar los recursos gastronómicos existentes en cada comarca turística para la identificación de, al menos, un itinerario gastronómico turístico por cada una de ellas, además de un itinerario gastronómico regional integrador con base para su comercialización internacional.
- Participar con los representantes comarcales en el diseño, definición y contenidos de los itinerarios, buscando la integración de recursos gastronómicos y de la oferta turística natural y cultural existente.
- Integrar en el itinerario gastronómico no sólo el producto final en sí mismo, sino todo el proceso desde la producción, cultivo/ recolección, transformación/ comercialización etc. y con todos los sectores y actividades implicadas; atendiendo en cualquier caso a criterios homogéneos en los recursos que van a formar parte del itinerario gastronómico turístico de las diferentes comarcas, así como en el general.

El objetivo final es crear un producto de calidad que englobe una amplia oferta de servicio con el objetivo de ofrecer al turista una experiencia vivencial. Para ello se considera que se deberán incluir, entre otras actividades y recursos como:

- Visitas a empresas productoras y elaboradoras.
- Visitas a museos.
- Potenciación de los recursos culturales y naturales ligados a los itinerarios.
- Degustaciones y catas.
- Adquisición de productos.
- Oferta gastronómica.
- Oferta de alojamiento.
- Oferta de otro tipo de actividades.

La gastronomía se considera por lo tanto un producto transversal que no sólo afecta a otros sectores de actividad económica, como pueden ser el comercio o la agricultura, sino que además necesita identificar e incorporar otros recursos que no son los puramente turísticos.

### **Ámbito geográfico**

Se adjunta Anexo I con el listado de las quince comarcas turísticas en las que está estructurado el Principado de Asturias.

### **Contenido de la propuesta**

La contratación de la prestación de servicios para el diseño y definición de los itinerarios gastronómicos turísticos deberá incluir, al menos, los pasos siguientes:

- Diseño y elaboración de guiones de entrevistas y reuniones. Las entrevistas y mesas de trabajo deberán ser originales y, al menos, el 60% de las entrevistas deberán ser en persona.
- Ejecución del trabajo de campo: entrevistas, mesas de trabajo, etc.
- Análisis de los resultados.
- Relación de fuentes de información consultadas. La empresa adjudicataria deberá facilitar, asimismo, original de las entrevistas realizadas con datos de contacto de personas entrevistadas, actas de las mesas de trabajo con relación de personas asistentes y datos de contacto e informe de las Jornadas de Presentación de Itinerarios que contendrá, al menos, programa de las mismas, relación de personas asistentes y valoración de la presentación del itinerario gastronómico turístico y su contenido por las personas asistentes.
- Elaboración del Informe Final, después de las Jornadas a realizar, con la propuesta final de cada uno de los itinerarios gastronómicos turísticos, así como de un Resumen Ejecutivo.
- Presentación personal de los resultados ante los miembros de la Comisión de Seguimiento del Plan de Competitividad de Turismo Gastronómico del Principado de Asturias. Para ello facilitará, asimismo, un mínimo de 16 copias en formato papel y en soporte informático del Informe Final y del Resumen Ejecutivo.
- Elaboración de una versión del trabajo para su presentación ante los medios.
- Diseño y gestión de las correspondientes bases de datos de los resultados del trabajo.

La propuesta deberá contener, al menos, la realización de:

- 225 entrevistas personalizadas con representantes políticos, técnicos y del sector

empresarial de las diferentes comarcas turísticas de Asturias, representantes de las entidades firmantes del Plan de Competitividad Turística de Turismo Gastronómico del Principado de Asturias, así como entrevistas a empresas productoras, comercializadoras, transformadoras y cualesquiera otras que estén dispuestas a integrarse inicialmente en el itinerario gastronómico turístico. En la definición y estructuración de las entrevistas se deberá de asegurar la correcta y equilibrada representación de todos los sectores y entidades implicadas en las diferentes comarcas turísticas y entre las propias comarcas.

- Organización de 60 Mesas de Trabajo con representantes de empresas productoras, comercializadoras, transformadoras, empresarios del sector turístico y representantes políticos y técnicos; así como otras personas que se estimen de interés en la definición tanto del itinerario de cada comarca turística como en el itinerario gastronómico regional integrador base de comercialización internacional. En la definición y estructuración de las Mesas de Trabajo se deberá de asegurar la correcta y equilibrada representación de todos los sectores y entidades implicadas en las diferentes comarcas turísticas y entre las propias comarcas.
- Elaboración de una matriz DAFO por cada itinerario turístico gastronómico de las comarcas turísticas mas el itinerario gastronómico regional integrador base de comercialización internacional (16).
- Organización y realización de 16 Jornadas, una por comarca más una general, en donde, después de informada la entidad contratante y el grupo de trabajo que se constituirá al efecto, se realice una presentación de la propuesta de itinerario gastronómico turístico ante todos aquellos que hayan participado en la fase de definición, bien a través de entrevistas o de mesas de trabajo, en cada comarca turística. En la Jornada General se presentarán los itinerarios gastronómicos turísticos de todas las comarcas, así como el itinerario integrado regional base de comercialización internacional.

## Estructura y Metodología

Para la obtención de los objetivos parece indicada la aplicación de técnicas tanto cuantitativas como cualitativas, además de las señaladas. 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 en cada comarca turística para garantizar la representatividad de los resultados del trabajo.

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.

El desarrollo de los trabajos tendrá en cuenta como base las fichas de productos ya realizadas por las comarcas turísticas, el Estudio de Mercado de Turismo Gastronómico Nacional, el documento de proyecto del Plan de Competitividad Turística del Turismo Gastronómico en el Principado de Asturias y el inventario de recursos turísticos del Principado de Asturias. Todo ello será puesto a disposición del adjudicatario una vez realizada la adjudicación.

### **Coordinación y equipo de trabajo**

La persona natural o jurídica adjudicataria deberá designar al menos un responsable de proyecto con licenciatura o diplomatura universitaria y experiencia profesional en la creación de productos turísticos. Deberá garantizar la consecución de los objetivos del contrato en el plazo señalado en el pliego de prescripciones administrativas.

### **Grupo de trabajo de seguimiento y control**

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 otras personas que se estimen 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, con entregables en cada una de ellas, que prevea el análisis de la situación actual y 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, configuración de los itinerarios, organización de las Jornadas, así como en general velar por el correcto desarrollo de las actuaciones realizadas.

### **Documentación final**

El trabajo 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, informes de avance, etc.

La adjudicataria deberá elaborar regularmente un informe sobre el desarrollo del proyecto y avances en los itinerarios, 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:

- Originales del contenido y resultados de todos los cuestionarios relativos a las entrevistas, actas de los grupos de trabajo e informe de las Jornadas de presentación de los itinerarios. Deberán de incluir, asimismo, el compromiso de las empresas interesadas inicialmente en integrarse en los itinerarios propuestos.
- Dieciséis (16) ejemplares del Informe Final tanto en soporte papel como informático.
- Dieciséis (16) ejemplares del Resumen Ejecutivo y una versión del trabajo 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 consultar la información recogida; así como facilitar datos de contacto de las personas entrevistadas y participantes en las Mesas de Trabajo y Jornadas de Presentación. Para ello la persona natural o jurídica adjudicataria facilitará a la Entidad contratante las bases de datos utilizadas.

## Anexo I

Las Comarcas Turísticas del Principado de Asturias son:

COMARCAS	CONCEJOS
<b>Bajo Nalón</b>	Muros del Nalón, Pravia y Soto del Barco
<b>Cabo de Peñas</b>	Carreño y Gozón
<b>Camín Real de la Mesa</b>	Belmonte de Miranda, Candamo, Grado, Las Regueras, Proaza, Quirós, Santo Adriano, Somiedo, Teverga y Yernes y Tameza
<b>Comarca Avilés</b>	Avilés, Castrillón, Corvera e Illas
<b>Comarca de la Sidra</b>	Bimenes, Cabranes, Colunga, Nava, Sariego y Villaviciosa
<b>Fuentes del Narcea</b>	Cangas del Narcea, Degaña e Ibias
<b>Gijón</b>	Gijón
<b>Montaña Central</b>	Aller, Lena, Mieres, Morcín, Ribera de Arriba y Riosa
<b>Oscos- Eo</b>	Castropol, San Martín de Oscos, San Tirso de Abres, Santa Eulalia de Oscos, Taramundi, Vegadeo y Villanueva de Oscos
<b>Oviedo</b>	Oviedo
<b>Parque Histórico del Navia</b>	Boal, Coaña, El Franco, Grandas de Salime, Illano, Navia, Pesoz, Tapia de Casariego y Villayón
<b>Oriente de Asturias</b>	Amieva, Cabrales, Cangas de Onís, Caravia, Llanes Onís, Parres, Peñamellera Alta, Peñamellera Baja, Piloña, Ponga, Ribadedeva y Ribadesella
<b>Comarca del Nora</b>	Llanera, Noreña y Siero
<b>Valle del Nalón</b>	Caso, Langreo, Laviana, San Martín del Rey Aurelio y Sobrescobio
<b>Comarca Vaqueira</b>	Allande, Cudillero, Salas, Tineo y Valdés