

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ LA LICITACIÓN DEL CONTRATO DEL SERVICIO “ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA ORGANIZACIÓN DEL LIVING-LAB DEL PROYECTO MYCOTOUR (DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE TERUEL) EN MORA DE RUBIELOS Y SARRIÓN”.**

**1.- INTRODUCCIÓN.**

La Diputación de Teruel ha recibido una ayuda de 196.654 € para la ejecución de las acciones previstas en el proyecto ETE-010000-2021-184 MYCOTOUR Vertebración, excelencia e internacionalización del micoturismo en el medio rural, presentado a iniciativa del European Mycological Institute a la convocatoria dispuesta en la Orden ICT/1524/2021, de 30 de diciembre, por la que se establecen las bases reguladoras de las ayudas para el Programa «Experiencias Turismo España, el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de España.

El proyecto está cofinanciado por la convocatoria “Experiencias de Turismo España”, orden ICT/1524/2021, de 30 de diciembre, por la que se establecen las bases reguladoras de las ayudas para el Programa «Experiencias Turismo España» y se aprueba su convocatoria para el ejercicio 2021, en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia. Esta convocatoria es un programa del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo que se sustenta sobre la base de la Estrategia de Creación, Innovación y Fortalecimiento de Experiencias Turismo España, con la que se quiere aumentar y mejorar las experiencias turísticas en España, que pongan en valor el patrimonio material e inmaterial relacionado con la autenticidad de los territorios y sus poblaciones para su promoción internacional.

MYCOTOUR es un proyecto que contribuye a vertebrar, mejorar e internacionalizar la experiencia micoturística en el medio rural de forma ordenada, sostenible, inteligente e inclusiva. Trabaja por la promoción de una gestión voluntaria, solidaria y transparente que aglutine los intereses de propietarios y gestores forestales, recolectores locales, hosteleros, científicos y otros usuarios del monte, para rentabilizar el valor generado por el recurso



micológico en las zonas rurales de producción y garantizar su supervivencia y adaptación al cambio.

El proyecto se desarrolla en Castilla y León, Aragón, Cataluña y País Vasco, territorios de alto potencial micológico y/o alta tradición micológica. El consorcio incluye asociaciones relacionadas con la micología, fundaciones de innovación, ayuntamientos y diputaciones con interés en promocionar y explotar el potencial que ofrece la micología y una empresa especializada en turismo gastronómico. Los socios del proyecto son: Fundación de Innovación y Transferencia Agroalimentaria de Aragón (FITA)., Diputación provincial de Teruel (DPT)., Asociación MicoAragón., Centro Tecnológico en Gastronomía, Basque Culinary Centre (BCC Inn)., E- SPAIN, Organisme Autònom De Fires I Mercats de Vic (OFIM)., Diputación provincial de Ávila (DPA)., Ayuntamiento de Soria (AS). El proyecto cuenta con la coordinación de la Fundación de Innovación y Transferencia Agroalimentaria FITA, con la asesoría científica del CITA y del European Mycological Institute y la financiación del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, el Plan de recuperación Transformación y Resiliencia y fondos Next Generation EU.

En el marco de dicho proyecto Mycotour, está previsto la organización de un evento relacionado con la mejora y la internacionalización del trufiturismo en la provincia de Teruel, con formato Living-Lab, los días 4, 5 y 6 de diciembre de 2024, para lo que resulta necesaria la contratación de los servicios de apoyo a la organización logística del evento.

## 2.- OBJETO

Asistencia técnica para la organización del Living-Lab del Proyecto Mycotour de la Diputación Provincial de Teruel en Mora de Rubielos y Sarrión, con el siguiente programa:

### **Miércoles 4 diciembre de 2024 Moral de Rubielos (Teruel)**

15,00h Salida de Bus organización de la estación del AVE de Valencia.  
16,30h Llegada de participantes. Registro en Hotel 4\*. Mora de Rubielos.

#### SESIÓN 1.

Lugar: Salón de Actos de la Comarca Gúdar Javalambre, Mora de Rubielos (Teruel, España). Servicio de traducción Inglés-Francés-Español.  
Abierto a invitados y público hasta completar aforo (100 personas).





- 17,00h Café de bienvenida
- 17.30 h. Inauguración y presentación del Parque de la Trufa de Teruel.
- 18.00h. Mesa1: Papel de los productores en la creación de la oferta trufiturística.
- 19.00h. Mesa 2: Papel de las ferias, mercados y territorios de la trufa en la atraktividad trufiturística.
- 20:00h. Mesa 3: Construyendo el relato trufiturístico: el orgullo de un sector singular.
- 21.00 h. Traslado en bus y cena en restaurante local especializado en trufa (sólo para invitados 50pax).
- 23,00 h. Traslado en bus y pernoctación en hotel 4\* Mora de Rubielos.

#### **Jueves 5 diciembre: Sarrión, Teruel (España).**

Visita técnica demostrativa de recursos trufiturísticos (sólo para invitados 50pax).

Servicio de traducción Inglés-Francés-Español. Bus organización.

- 9,00h Visita guiada en Bus al Parque de la Trufa de Teruel.
- 11,30 Pausa café *in itinere* (50 pax). Opción baño.
- 12.30 h. Visita y explicación al Centro de Interpretación de la trufa en Sarrión. Tuber Universum.
- 13.00 h. Presentación a medios de la Cofradía de la Trufa Negra de Teruel.
- 14,00h Aperitivo - degustación de Trufa Negra de Teruel y otras especializadas en Tuber Universum.
- 15,30h Traslado en Bus a Mora de Rubielos.

#### **SESIÓN 2**

Lugar: Salón de Actos de la Comarca Gúdar Javalambre, Mora de Rubielos (Teruel, España). Servicio de traducción Inglés-Francés-Español.

- 16.30 h. Mesa 4. Retos de la gastronomía de la trufa: formación en la calidad e innovación.
- 17.30h Mesa 5. Comunicación y comercialización de la experiencia trufiturística e internacionalización.
- 18:30h Pausa café.
- 19:00h Debate y conclusiones.
- 20:00h Visita turística a Mora de Rubielos.



21.00 h. Traslado en bus y cena en restaurante local especializado en trufa (sólo para invitados 50pax).

23,00h traslado en bus y pernoctación en hotel 4\* Mora de Rubielos.

## **Viernes 6 diciembre Sarrión, Teruel.**

10,00h Visita Feria de la Trufa de Sarrión. Fitruf.

12:00h Fin de programa.

13.15h Llegada en Bus a Estación Ave Valencia/Parada Aeropuerto.

## **2.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

### 2.1.- Organización del trabajo pre-congreso

- Reservas y compra de los billetes de avión , Tren , bus, taxi y Kilometraje de los ponentes ( ida y vuelta). Clase turista, vuelos,horarios compatibles con el programa
  - Vuelo: Nueva York-Madrid-Valencia: 1 pasaje
  - Vuelo: Burdeos- Valencia: 3 pasajes
  - Vuelo : Milan-Valencia: 2 pasajes
  - Vuelo: Ginebra-Valencia: 1 pasaje
  - Vuelo: Gotenburgo-Valencia:1 pasaje
  - Kilometraje ponentes: 7.500 km.
  - Taxi: Sarrión-Valencia : 4 viajes
- Contratación de Bus de la organización. Se facilitará el itinerario.( 50 plazas , 2 días)
- Reserva y abono de hotel 4\* en Mora de Rubielos. Habitaciones doble uso individual con desayuno incluido (2 noches). 25 habitaciones
- Contratación de servicio de interpretes en Inglés-Francés y Español.
- Contratación y montaje de la sala de conferencias
- Material a entregar a los asistentes( Libretas , bolígrafo etc.)
- Contratación del catering especificado en el programa (50 pax).
- Contratación empresa de realización y grabación del evento y montaje de vídeos en 3 idiomas con carátula con logos del evento.
- Contratación de seguro de responsabilidad civil para la organización del evento



## 2.2.- Organización del trabajo Logística durante el evento:

- Atención permanente a los invitados según programa.
- Entrega de documentación a invitados.
- Montaje y desmontaje de la sala.
- Coordinación permanente con las empresas contratadas para la logística del evento, la DPT y ATRUTER.
- Coordinación con la web mycotour para la publicación del del programa y vídeos del evento.

## 2.3.- Organización del trabajo Post Evento:

- Gestión de los pagos a los invitados y empresas contratadas.
- Redacción de los certificados de asistencia.
- Desmontaje del material y residuos al punto limpio.

## 3.- SEGUIMIENTO

Los servicios, objeto de esta contratación, estarán sometidos, de modo permanente, a la inspección y vigilancia de los servicios técnicos de la Diputación Provincial de Teruel. La inspección tendrá acceso a cuanta información precise y le serán facilitados por la empresa adjudicataria, los datos y documentos necesarios, relacionados con los trabajos que integran el servicio, pudiendo realizar cuantos controles consideré necesarios para el correcto funcionamiento del mismo.

El jefe de los Servicios Agropecuarios actuará como responsable del Contrato y asumirá entre otras las funciones siguientes:

- a) Coordinación y evaluación de las actividades, reservándose la facultad de modificarlas, si las necesidades de trabajo así lo aconsejan técnicamente.
- b) Interpretación y cumplimiento de este pliego de prescripciones técnicas.
- c) Hacer cumplir los procedimientos y requisitos de trabajo que figuren en la oferta técnica.

## 4.-PLAZO DE EJECUCIÓN O DE DURACIÓN DEL CONTRATO



El periodo de ejecución del contrato comprende hasta el 31 de diciembre de 2024. La Diputación Provincial de Teruel podrá rescindir el contrato a la empresa adjudicataria en caso de no cumplir con el objeto del contrato.

## **5.-PRESUPUESTO Y FINANCIACIÓN**

La dotación prevista para esta licitación es de 57.638,35 € (IVA incluido) para incluida en la Aplicación Presupuestaria 4190-22699 “Proyecto Mycotour” del Presupuesto General de la Diputación Provincial de Teruel.

Esta actuación está financiada en un 100% por el Proyecto MYCOTOUR en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia según Expediente ETE-010000-2021-184 del Programa “Experiencias Turismo España”.

Estas líneas de ayudas se enmarcan en el Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, componente nº 14 del Plan de Recuperación, denominado «Plan de modernización y competitividad del sector turístico», en la inversión 4, «Actuaciones especiales en el ámbito de la competitividad, proyecto 1, «Desarrollo de producto turístico y modernización del ecosistema turístico». El objetivo de este componente es transformar y modernizar el sector turístico en España aumentando su competitividad y resiliencia.

Se cumplirán las obligaciones inherentes al fondo de financiación, en concreto las referentes a la ejecución del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, y a la "Orden HFP/1030/2021, de 29 de septiembre, por la que se configura el sistema de gestión del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, que establece la adaptación de los procedimientos de gestión y el modelo de control, conforme al marco establecido en el Reglamento (UE) 2021/241 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de febrero de 2021, por el que se establece el Mecanismo de Recuperación y Resiliencia" y demás legislación aplicable.

## **6.- OBLIGACIONES DERIVADAS DE LA FINANCIACIÓN MRR. APLICACIÓN DE LA ORDEN ICT/1524/2021:**

La Orden ICT/1524/2021, de 30 de diciembre, por la que se establecen las bases reguladoras de las ayudas para el Programa «Experiencias Turismo España», convocatoria para el ejercicio 2021, en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, establece la adaptación de los procedimientos de gestión y el modelo de control, conforme al marco establecido en el Reglamento



(UE) 2021/241 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de febrero de 2021, por el que se establece el Mecanismo de Recuperación y Resiliencia.

Para dar cumplimiento a las obligaciones previstas en la orden ICT/1524/2021, Capítulo II, Bases reguladoras, Artículo 6 Subcontratación en lo referente a tratamiento de datos de carácter personal y para cumplir con el principio de «no causar un perjuicio significativo al medio ambiente» se da conocimiento a los licitadores de que los adjudicatarios del presente contrato estarán obligados a:

- Mantener un registro y conservar los documentos justificativos, los datos estadísticos y demás documentación concerniente a la financiación, así como los registros y documentos en formato electrónico, durante un período de cinco años a partir del pago del saldo o, a falta de dicho pago, de la operación. Este período será de tres años si la financiación es de un importe inferior o igual a 60.000 €.
- Los registros y documentos relativos a auditorías, recursos, litigios, la tramitación de reclamaciones relativas a compromisos jurídicos o relativos a investigaciones de la OLAF se conservarán hasta que dichas auditorías, recursos, litigios, tramitación de reclamaciones o investigaciones hayan concluido. En el caso de los registros y documentos relativos a investigaciones de la OLAF, la obligación de conservar los registros y documentos se aplicará una vez que dichas investigaciones hayan sido notificadas al perceptor.
- Los registros y documentos se conservarán, bien en forma de originales, bien en forma de copias compulsadas de originales, bien en soportes de datos comúnmente aceptados, entre ellos versiones electrónicas de documentos originales o documentos existentes únicamente en versión electrónica. Cuando existan versiones electrónicas, no serán necesarios originales si dichos documentos cumplen los requisitos legales aplicables para que puedan ser considerados equivalentes a originales y fiables a efectos de auditoría.

Se incorporan, a las obligaciones que deben observar todos los intervinientes en el procedimiento, las siguientes premisas:

- Obligación del cumplimiento de la DACI por parte de todo el personal que participa en el procedimiento.
- Obligación de las entidades licitadoras que resulten adjudicatarias del presente contrato de aportar a esta Fundación la siguiente información relativa a la identificación de los contratistas y subcontratistas que, en su caso, vayan a participar en la ejecución del contrato:





- NIF del contratista o subcontratistas.
- Nombre o razón social.
- Domicilio fiscal del contratista y, en su caso, subcontratistas.
- Aceptación de la cesión de datos para dar cumplimiento a lo previsto en la normativa europea que es de aplicación y de conformidad con la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. “Anexo III. Declaración y cesión y tratamientos de datos en relación con la ejecución de actuaciones del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR)”
- Declaración responsable relativa al compromiso de cumplimiento de los principios transversales establecidos en el PRTR y que pudieran afectar al ámbito objeto de gestión. “Anexo IV. Declaración responsable relativa al compromiso de cumplimiento de los principios transversales establecidos en el PRTR.”
- Se publicita la posibilidad de utilización de los canales de denuncia de sospechas de fraude e irregularidades que, en relación con el presente contrato, pudieran ser detectadas:
  - o Inspección General de Servicios del Departamento de Hacienda y Administración Pública, a través del correo electrónico [denunciasfraudengeu@aragon.es](mailto:denunciasfraudengeu@aragon.es).
  - o Servicio Nacional de Coordinación Antifraude (SNCA), a través de la  página  web <http://www.igae.pap.hacienda.gob.es/sitios/igae/esES/snca/Paginas/ComunicacionSNCA.aspx>.
  - o Oficina Europea de Lucha contra el Fraude (OLAF) a través de los siguientes canales:
  - o Por carta a: Comisión Europea, Oficina Europea de Lucha contra el Fraude (OLAF), Investigaciones y Operaciones B-1049 Bruselas, Bélgica
  - o Por correo electrónico a: [OLAF-COURRIER@ec.europa.eu](mailto:OLAF-COURRIER@ec.europa.eu)
  - o Por medio de las líneas de teléfono gratuito: <http://ec.europa.eu/anti-fraud>.





## 7.- EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO

La empresa adjudicataria entregará una propuesta y documentación requerida según los Pliegos de Clausulas Administrativas Particulares que rigen el presente contrato y nombrará un coordinador de la prestación del servicio, que estará disponible para ofrecer información a los Servicios Agropecuarios.

- La Diputación Provincial, solicitará a la empresa con 15 días de antelación, relación, informe, equipo técnico a atender evento y plan de gestión del mismo a fin de coordinar y dar Vº Bº del mismo para su posterior realización.

## 8.- CRONOGRAMA DE TRABAJO

La empresa adjudicataria finalizará su trabajo (realización de las actuaciones objeto del concurso: organización, desarrollo, justificación económica, memoria), en el plazo de 15 días posteriores a la terminación del correspondiente evento y lo entregará a Diputación de Teruel oportunamente. Al final del evento se presentará factura y relación de datos relacionados con la actividad y el oportuno informe final en donde se hará un balance del evento, otros resultados e incidencias si las hubiere.

## 9.- PROPIEDAD INTELECTUAL

El adjudicatario aceptará expresamente que la propiedad intelectual de todos los documentos y resultados de los trabajos realizados quedará en poder de la Diputación Provincial de Teruel, que podrá reproducirlos o divulgarlos total o parcialmente, sin que esto conlleve compensación económica alguna para el adjudicatario. El dossier de la documentación que haga entrega la empresa adjudicataria quedará en propiedad de la Diputación Provincial de Teruel, que dispondrá de él en diferentes formatos electrónicos manipulables para futuras previsiones y ediciones. Toda la documentación quedará en propiedad de Turismo Diputación sin que el contratista pueda conservarla.

## 10.-SEGURIDAD Y CONFIDENCIALIDAD

El adjudicatario estará obligado a mantener la más absoluta confidencialidad y reserva de todos aquellos datos y documentos que maneja. A estos tendrán acceso, exclusivamente, aquellas personas estrictamente imprescindibles para el desarrollo de las tareas inherentes a este contrato. Todas ellas serán advertidas del carácter confidencial y reservado de la información. Todos los ficheros que se

pongan a disposición del personal de la empresa, para la ejecución de los servicios contratados son propiedad de la Diputación Provincial de Teruel y están registrados y sometidos a la salvaguarda que establece la legislación vigente, en especial la relativa a la protección de datos personales. Toda utilización con propósito distinto del contratado y, en especial, toda cesión de información a terceros será perseguida ante los tribunales.

## 10.-CONCLUSIÓN

El presente pliego cumple con el contenido establecido en los artículos 123 y ss. de la Ley 9/2017, de de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 De febrero de 2014 y en el artículo 68 del Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, y en consecuencia define las características técnicas mínimas y el precio que ha de reunir el citado contrato de servicios.

**DILIGENCIA.-** Para hacer constar que el expediente, incluyendo los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas, ha sido aprobado por Decreto de Presidencia 3599/2024 de 3 de octubre de 2024, obrando el informe favorable n.º 84/2024 del Sr. Secretario General Acctal., de 18 de septiembre de 2024, y de Fiscalización previa de la Intervención General 0283/2024, de 3 de octubre de 2024.

## DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE