

DFG - Gastronomía 4.0 2018

Fecha Apertura	Fecha Presentación
26/07/2018	28/09/2018 13:00

Programa

Gastronomía 4.0

Órgano / Entidad emisor/a

Dpto. Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial

Objeto

Impulsar la transformación de la empresa guipuzcoana perteneciente a la cadena de valor de la gastronomía, potenciando el uso de las nuevas tecnologías y la innovación integral (producto, servicios, gestión, procesos, industrialización, etc.) en sus empresas, anticipando su impacto y definiendo nuevos modelos de negocio y de gestión, e impulsando el relevo generacional en el sector y su liderazgo a nivel internacional.

El impulso de la industrialización y la transformación digital del sector de la gastronomía en Gipuzkoa pretende provocar cambios en la industria de componentes y del hogar, así como evolucionar los modelos de negocio existentes en la restauración y servicios complementarios e identificar otros nuevos desde el aprovechamiento de las posibilidades que la tecnología ofrece.

Tipo de proyecto

Innovación

Beneficiarios

- a. **Empresas** que desarrollan su actividad, dentro del «Ecosistema Gastronómico» de Gipuzkoa, tanto en la actividad de restauración, en particular en la alta cocina, como en otros agentes a lo largo de la cadena de valor que comienza en los productores, la industria alimentaria transformadora de los productos, la industria de equipos profesionales para el sector, la industria de componentes, así como otras actividades conexas al mismo, como la formación o los servicios especializados.

En el caso de **proyectos en colaboración**, del conjunto de empresas que participen en el proyecto únicamente serán objeto de subvención la parte correspondiente a las empresas que desarrollen su actividad en Gipuzkoa.

- b. **Entidades sin ánimo de lucro** con implantación en la CAPV y que lideren actuaciones susceptibles de contribuir a los fines de este programa.

DFG - Gastronomía 4.0 2018

A estas subvenciones podrán presentarse proyectos impulsados por empresas de manera individual o por un conjunto de entidades, en cuyo caso una ejercerá de líder de todas ellas y será la responsable de la solicitud.

Modalidad de participación

En cooperación

Modalidad de ayuda

Subvención

Presupuesto de la convocatoria

360.000 €

Gastos subvencionables

Los costes subvencionables del **personal interno** de las empresas, salvo en el apartado relativo al desarrollo de nuevos productos, no podrán superar el 25 % del total del proyecto. Las **entidades sin ánimo de lucro** que participen en el programa **no tendrán esta limitación.**

Gastos del personal: si se trata de **personal interno** se valorará al coste real para la empresa, considerándose elegibles hasta un valor máximo de 40 euros/hora.

Subcontrataciones: no tendrá la consideración de gasto elegible el IVA repercutido en factura.

No se tendrán en consideración los gastos correspondientes a entidades vinculadas con la solicitante, salvo que:

- Se trate de la Unidad de I+D empresarial vinculada a la empresa; o
- Se realice de acuerdo con las condiciones normales de mercado; y
- Se obtenga la previa autorización del departamento.

Financiación

- **Empresas:** las subvenciones máximas a aplicar serán del 30 % en el caso de gastos internos de personal y del 50 % en los gastos externos y subcontrataciones. En el caso de pymes estos porcentajes serán un 10 % superior.

DFG - Gastronomía 4.0 2018

- **Entidades sin ánimo de lucro:** la subvención será del 80 % de los costes. Si la puntuación obtenida supera los 70 puntos, será del 100 % de los costes.

Subvención máxima por **proyecto** y **año** será de **40.000 €**; en el caso de **proyectos en colaboración** el máximo aplicable podrá ascender a **50.000 €**.

Duración de los proyectos

Inicio: a partir del 01/01/2018.

Fin: antes del 30/09/2019. El proyecto deberá ser justificado antes del 30/09/2019.

Información adicional

Actuaciones objeto de subvención

Los proyectos deberán estar directamente relacionados con la innovación, la generación de nueva actividad económica, la diversificación de productos y/o servicios y las necesidades de transformación empresarial para incorporar las tecnologías digitales al sector. Podrán incluirse como proyectos subvencionables los relacionados con:

- Potenciar la transformación digital de los negocios de restauración y servicios complementarios.
- Desarrollar el conocimiento en torno a la gastronomía digital y a nuevos modelos de gestión.
- Asegurar la socialización de dicho conocimiento en el sector.
- Sensibilizar y coadyuvar en el proceso de evolución.
- Potenciar la identificación de nuevas demandas de los usuarios profesionales y la evolución de las soluciones de la industria en manipulación, elaboración y conservación de los alimentos.
- Promover nuevas soluciones y negocios relacionados con la gastronomía desde la aplicación de la tecnología.
- Generación de empleo.
- Diversificación y/o desarrollo de nuevos catálogos de producto y/o servicios de las empresas.
- Ayudas al emprendimiento y creación de nuevas empresas y/o al desarrollo de nuevos modelos de negocio en el ámbito de la gastronomía digital e industrial.
- Incorporación de tecnologías digitales con objeto de promover la sostenibilidad del sector de la gastronomía.
- Organización de actividades de dinamización en el ámbito de la gastronomía digital e industrial.
- Proyectos piloto y de demostración, incorporando procesos de cocreación que involucren a personas usuarias y clientela como agentes activos de la empresas, y que contribuyan a mejorar el conocimiento de las tecnologías implicadas en la Gastronomía y facilitar su difusión.

DFG - Gastronomía 4.0 2018

- Formación específica en torno a las tecnologías relacionadas con la gastronomía, desarrollo de acciones tales como jornadas de networking, eventos, talleres, etc., que supongan una mayor concienciación y sensibilización en este ámbito.
- Prospección internacional para mejorar el conocimiento del sector, acciones de acercamiento, directas e inversas, a entidades de referencia.
- Cualesquiera otros que contribuyan a un acercamiento efectivo de la empresa guipuzcoana a este sector de actividad.

En el caso de las **entidades sin ánimo de lucro** en su participación en el programa, la entidad deberá jugar un **papel de coordinador o facilitador en el proyecto**.

A tener en cuenta

- No se tendrán en cuenta aquellos proyectos que presenten carencias relevantes en su definición (claridad de la exposición) o en los que se detecte falsedad en alguno de los datos aportados con intención de obtener una puntuación que de otra forma no le correspondería, sin perjuicio de las actuaciones de responsabilidad que pudieran determinarse por ello.
- Los proyectos no serán discriminatorios por razón de sexo y deberán procurar la eliminación de roles y estereotipos en función del sexo.
- En el caso de desarrollo de nuevos productos, para que puedan ser subvencionables las entidades solicitantes adoptarán el compromiso de que el proyecto, a la fecha de su total justificación, se encuentre en una fase avanzada de desarrollo verificable.
- Estas subvenciones están **sujetas al Reglamento** (UE) n.º 1407/2013 de la comisión, de 18 de diciembre de 2013, relativo a la aplicación de los artículos 107 y 108 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea a las ayudas de **minimis** (DOUE, L n.º 352, de 24/12/2013).

Según lo establecido por la Unión Europea, **la ayuda total de minimis concedida a una única empresa no deberá exceder de 200.000 euros en el ejercicio fiscal correspondiente y durante los dos ejercicios fiscales anteriores**.

Criterios de evaluación

Perfil de las entidades solicitantes: hasta 30 puntos. Se tomará en consideración las características objetivas de la entidad, tales como:

- Tamaño: 10 puntos, puntuándose de forma decreciente de menor tamaño a mayor.
- Actividad: 10 puntos, siendo la actividad de gastronomía la mejor valorada, seguida de las empresas pertenecientes a su cadena de valor.
- Perfil innovador: 5 puntos.
- Integración de la perspectiva de género dentro de la organización: 5 puntos, para lo que se tomará en consideración el porcentaje de mujeres en puestos de responsabilidad.

Características del proyecto: hasta 40 puntos. Se tendrán en consideración:

- La calidad técnica de la propuesta: 10 puntos.

DFG - Gastronomía 4.0 2018

- Alcance y presupuesto: 10 puntos.
- número de entidades implicadas: 3 puntos.
- Situación de mercado del posible nuevo producto, la oportunidad y perspectivas del lanzamiento comercial del mismo: 5 puntos.
- Características tecnológicas u otras que diferencien al proyecto: 5 puntos.
- Coherencia del equipo de trabajo y de las tareas a desarrollar: 5 puntos.
- Integración de la perspectiva de género dentro del proyecto: 2 puntos.

Capacidad tractora del proyecto: hasta 20 puntos. Se tendrán en consideración, siempre que estén debidamente justificadas y sean coherentes con la propia trayectoria de la entidad:

- Las expectativas en términos de generación de rentabilidad, valor añadido y creación de empleo: 15 puntos.
- El nivel de colaboración con agentes y empresas del ecosistema de innovación de Gipuzkoa: 5 puntos.

Otras: hasta 10 puntos. Se tendrán en consideración:

- La claridad, concreción, nivel de detalle y veracidad de la información aportada: 5 puntos.
- La integración en la estrategia de empresa de medidas que favorezcan la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres y la utilización del euskera, lo que habrá de acreditarse mediante certificados emitidos por entidad competente o mediante el documento del Plan correspondiente y de evidencias de su implantación: 5 puntos.

No se concederán ayudas a los proyectos que obtengan una puntuación inferior al 50 % de la puntuación máxima total.

Compatibilidad

Estas subvenciones serán incompatibles con otras obtenidas de la Diputación Foral de Gipuzkoa para la misma finalidad; y compatibles con otras subvenciones, ayudas, ingresos o recursos para la misma finalidad, procedentes de cualesquiera otras administraciones o entes públicos o privados, estatales, de la Unión Europea o de organismos internacionales, siempre que no se rebase el coste de la actuación subvencionada y sin perjuicio de lo que al respecto pudiera establecer la normativa reguladora de las otras subvenciones concurrentes.

Documentación a presentar

A través del «Portal de subvenciones» se accederá a la solicitud, que además de los datos identificativos de la entidad solicitante, incluye la declaración responsable.

A la solicitud deberá adjuntarse:

- Cuestionario para la valoración del proyecto.** En el mismo, se requerirá diversa información sobre el proyecto, desde un punto de vista técnico y de mercado, así como

DFG - Gastronomía 4.0 2018

de la propia empresa, evolución reciente y prevista, que permitirá evaluar el potencial de tracción del proyecto empresarial.

- b. **Cronograma de las actividades del proyecto** para el que se solicita la subvención: con indicación de las fechas establecidas para cada una de ellas, y sus costes.
- c. **Presupuesto desglosado** según formato estándar.
- d. **Descripción ampliada del proyecto de un máximo de 10 páginas.** Su presentación es opcional y en el formato que la empresa considere oportuno.
- e. En su caso, **extracto del documento de gestión, plan estratégico, diagnóstico de competitividad o análisis** en el que se incluya la recomendación de acometer el proyecto presentado.
- f. En su caso, **certificaciones de calidad que posea la entidad solicitante.**
- g. En su caso, **certificados** emitidos por entidades competentes en **materia de igualdad de género y/o euskera, o planes correspondientes junto con evidencias de su implantación.**
- h. **Certificados de estar al corriente con Hacienda y con la Seguridad Social.** No es necesario adjuntarlos si en la solicitud se ha dado consentimiento para que el departamento gestor de la subvención recabe directamente los referidos datos de las administraciones competentes para emitirlos.

En el caso de proyectos impulsados por un conjunto de entidades, la que actúe de líder de todas ellas será la responsable de la solicitud, en la que deberá hacerse constar los compromisos económicos y de ejecución que asume cada participante en el proyecto.