PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS POR LAS QUE SE HA DE REGIR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA EL DISEÑO, PRODUCCIÓN, MONTAJE, DESMONTAJE, SUPERVISIÓN Y MANTENIMIENTO DEL STAND Y ASISTENCIA TÉCNICA INTEGRAL PARA LA PARTICIPACIÓN DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA EN LA FERIA INTERNACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS DE CALIDAD "SALÓN GOURMETS 2019", A CELEBRAR EN MADRID DEL 8 AL 11 DE ABRIL DE 2019. CONTR 2018 76694

1.- OBJETO DEL PLIEGO

El presente pliego tiene por objeto la contratación de la prestación de los siguientes servicios para la participación de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (en adelante CAPDER) en la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad "SALÓN GOURMETS 2019":

- Diseño, producción y construcción del stand, incluyendo montaje y desmontaje, supervisión y mantenimiento de dicho stand.
- Asistencia y servicios técnicos integrales para la correcta participación en dicha feria.

1.1.- FICHA TÉCNICA DE LA FERIA

Nombre: XXXIII Edición de la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad "SALÓN GOURMETS 2019"
Lugar de celebración: Recinto Ferial Juan Carlos I, IFEMA (Madrid)
Sector: Multisectorial. Alimentación y Bebidas de Calidad
Fecha: del 8 al 11 de abril de 2019
Periodicidad: anual
Página web: www.gourmets.net/salon/
Superficie prevista: 1.500 m²
Parcela prevista: ver Anexo I
Ubicación prevista: Pabellón 10
Nº estimado de entidades coexpositoras: 180

2.- DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS

La prestación de servicios consistirá en la ejecución de los trabajos descritos a continuación:

2.1.- DISEÑO DEL STAND

Las empresas licitadoras deberán presentar propuesta de diseño de stand de la CAPDER para la asistencia a la citada feria bajo el principio de libertad creativa, teniendo como idea fundamental resaltar la identificación de la marca Andalucía y de sus productos agroalimentarios de calidad.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		14/11/2018	PÁGINA 1 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw1612KZS1898hg0iMa1W7UZd0E	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Dicha propuesta deberá incluir (con formato mínimo A3) planos de distribución con detalle de cotas tanto en planta como en alzado, así como secciones y perspectivas generales con diferentes vistas, mediante imágenes en 3D que permitan una clara definición y comprensión del proyecto.

El stand deberá tener un diseño que capte la atención del público e invite al visitante a entrar en él. Asimismo, deberá ser funcional, con una estructura que evite la creación de zonas muertas y facilite el tránsito de los profesionales que asistan a la feria.

Para asegurar la viabilidad de las ofertas, las empresas licitadoras deberán contactar con el recinto ferial para conocer los requisitos y limitaciones en la construcción del stand, y aplicarlos en sus propuestas.

Se requiere creatividad en sus elementos, ergonomía y alta visibilidad del stand, con un diseño que potencie su visualización tanto desde el pasillo principal del pabellón como desde cualquier punto del mismo. En este sentido, las empresas licitadoras deberán incluir en su oferta el diseño de elementos de señalización aérea o similar, colocados a la máxima altura permitida por el recinto ferial, para una eficaz localización del stand dentro del pabellón donde se ubique. En caso de propuesta de dichos elementos retroiluminados, este aspecto no podrá condicionar, en ningún caso, la óptima visibilidad del stand desde el exterior. Estos elementos deberán presentarse en la propuesta con imágenes en 3D/fotomontaje, donde se vea el efecto de dicha señalización aérea desde la planta del stand.

El stand deberá estar identificado con la marca Andalucía y logotipos institucionales de la Junta de Andalucía y de la CAPDER, de acuerdo con su imagen corporativa, y decorado con gráficas proporcionadas por el adjudicatario de productos agroalimentarios andaluces en retroiluminados con material textil. Además, será necesaria la inclusión del logotipo de ANDALUCÍA recortado en la moqueta ferial de los pasillos ubicados entre las parcelas que corresponden a Andalucía. El logotipo deberá ser de diferente color a la moqueta ferial y de tamaño suficiente para garantizar la visibilidad.

Los recursos gráficos (imágenes y vectores) empleados en el diseño de las piezas proporcionadas por el adjudicatario deberán estar libres de derechos de explotación y sus artes finales habrán de ser entregadas a la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (en adelante AGAPA), la cual podrá realizar los cambios o adaptaciones que considere necesarios.

2.1.1.- DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO

El diseño y presupuesto de stand presentado deberá incluir las siguientes zonas:

- Dos zonas de información institucional situadas en los frontales de dos de las parcelas del stand, con señalización suficiente para que pueda ser fácilmente identificada por el público general asistente a la feria, desde todos los puntos del espacio. Las empresas licitadoras deberán contactar con AGAPA para conocer la ubicación de la parcela asignada a la CAPDER y con el recinto ferial para confirmar el pasillo principal del pabellón.
- Dos almacenes para el material de la CAPDER, (un almacén anexo a cada zona de información).

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		14/11/2018	PÁGINA 2 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw1612KZS1898hg0iMa1W7UZd0E	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Espacio expositivo individualizado para cada una de las entidades coexpositoras que podrá ser de 6, 9 ó 15 m^2, en función de los metros solicitados por cada coexpositor. El mobiliario de estos espacios será acorde a los metros cuadrados solicitados. Los metros de cada coexpositor serán comunicados a la empresa adjudicataria, con una antelación mínima de 1 mes previo al inicio del evento.
- Almacén individual para el material de cada una de las entidades coexpositoras anexo a su espacio expositivo.
- Zona para cata de vinos no guiada con una superficie aproximada de 20 m^2, donde se degustarán 7 variedades diferentes de vinos andaluces.
- Zona para cata de aceites de oliva virgen extra no guiada con una superficie aproximada de 20 m^2, donde se degustarán diferentes variedades de aoves andaluces.
- Office común de apoyo a ambas zonas de catas.
- Sala institucional con privacidad.
- Office de apoyo a dicha sala institucional.
- Zona de showcooking para presentaciones, catas, demostraciones de cocina en vivo, etc, con una superficie suficiente para un aforo de 35-40 personas.
- Office de apoyo a la zona de showcooking.

2.1.2.- MOBILIARIO DEL STAND

Suministro del siguiente mobiliario:

ZONA DE INFORMACIÓN INSTITUCIONAL (en cada una de ellas):

- Un mostrador de información vinilado, con baldas y puertas para cerrar con llave.
- Decoración floral o similar (de estilo acorde con la estética del stand y aprobado por AGAPA).
- Directorios que garanticen la correcta localización de las entidades coexpositoras del stand, así como del resto de entidades andaluzas ubicadas en la zona/pabellón de Andalucía (el diseño será proporcionado por la empresa adjudicataria y aprobado por AGAPA). Los directorios se ubicarán en las zonas de información y en las parcelas del stand.
- Dos taburetes altos.
- Un portafolleto de pie.
- Una pantalla de plasma (mínimo de 60") y equipo de reproducción para distintos formatos.
- Un juego de banderas institucionales con mástil de apoyo, incluyendo bandera andaluza, española y europea.
- Una papelera selectiva de residuos vinilada.

ALMACENES PARA CAPDER ANEXOS A CADA ZONA DE INFORMACIÓN INSTITUCIONAL (en cada uno de ellos):

- Estanterías de almacenaje resistentes a la carga.
- Un perchero.
- Un cubo de basura para recogida selectiva de residuos.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		14/11/2018	PÁGINA 3 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw1612KZS1898hg0iMa1W7UZd0E	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ESPACIO EXPOSITIVO DE 6 Ó 9 M2 SOLICITADO POR LAS ENTIDADES COEXPOSITORAS:

- Un mostrador-vitrina expositiva vinilado o, en su caso, góndola frigorífica o congeladora para las entidades que lo requieran (por motivo de espacio no podrán coexistir mostrador y góndola, por lo que ésta deberá hacer las veces de mostrador, estando decorada o forrada de manera que constituya un conjunto uniforme con los espacios de los demás coexpositores y con el diseño del stand).
- Un mueble pequeño o similar con llave.
- Una mesa redonda con cuatro sillas o mesa alta con taburetes (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño), a elección del coexpositor.
- Árbol jamonero para las entidades que lo requieran
- Mobiliario ligero, tipo balda (2), para la exposición de los productos y/o el material promocional de los coexpositores.
- Una papelera selectiva de residuos.
- Deberán incluirse nombre, logotipo de cada empresa para su fácil identificación, logotipos de Calidad Certificada (en adelante CC) y/o Consejo Regulador o de otras entidades cuando correspondan, así como gráficas en retroiluminado con material textil o similar de productos genéricos andaluces que identifiquen al coexpositor. Dichas gráficas deberán ser proporcionadas por el adjudicatario y aprobadas por AGAPA.

ESPACIO EXPOSITIVO DE 15 M2 SOLICITADO POR LAS ENTIDADES COEXPOSITORAS:

- Dos mostradores-vitrinas expositivas vinilados o, en su caso, góndolas frigorífica o congeladoras para las entidades que lo requieran (por motivo de espacio no podrán coexistir mostrador y góndola, por lo que éstas deberás hacer las veces de mostrador, estando decoradas o forradas de manera que constituya un conjunto uniforme con los espacios de los demás coexpositores y con el diseño del stand).
- Dos muebles pequeños o similar con llave.
- Dos mesas redondas con cuatro sillas cada una o mesas altas con taburetes (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño), a elección del coexpositor.
- Árbol jamonero para las entidades que lo requieran
- Mobiliario ligero, tipo balda (4), para la exposición de los productos y/o el material promocional de los coexpositores.
- Una papelera selectiva de residuos.
- Deberán incluirse nombre, logotipo de cada empresa para su fácil identificación, logotipos de Calidad Certificada (en adelante CC) y/o Consejo Regulador o de otras entidades cuando correspondan, así como dos gráficas en retroiluminado con material textil o similar de productos genéricos andaluces que identifiquen al coexpositor. Dichas gráficas deberán ser proporcionadas por el adjudicatario y aprobadas por AGAPA. Cuando los coexpositores sean Consejos Reguladores o entidades, el espacio se personalizará con vinilos de corte para su identificación.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		14/11/2018	PÁGINA 4 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw1612KZS1898hg0iMa1W7UZd0E	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ALMACÉN INDIVIDUAL ANEXO PARA CADA ENTIDAD COEXPOSITORA (en cada uno de ellos):

- 1 estantería de almacenaje resistente a la carga.
- Un fregadero en los casos que se requiera
- Un frigorífico con congelador en los casos que se requiera
- Un cubo de basura para recogida selectiva de residuos.

ZONA PARA CATA DE VINOS NO GUIADA:

- Soporte/s retroiluminados para exponer.
- Display tamaño A4 o formato similar para ficha técnica de cada variedad de vino.
- Barra a doble cara para degustación de vinos que incluya zona central retroiluminada para la colocación de los displays.
- Un pequeño mostrador de información vinilado.
- Dos taburetes altos.
- Copas de cata profesional/degustación: catavinos inao, copa sponze y/o copa ideal para las siguientes variedades de vinos andaluces:
  - Amontillado
  - Palo cortado
  - Manzanilla en rama
  - Vino tinto
  - Pedro Ximénez
  - Naturalmente dulce
  - Vino de naranja
- Ocho champaneras.
- Hielo
- Sacacorchos de 2 tiempos.
- Escupideras.
- Servilletas de cóctel.
- Dos papeleras selectivas de residuos viniladas

ZONA PARA CATA DE AOVES NO GUIADA:

- Soporte/s retroiluminados para exponer.
- Display tamaño A4 o formato similar para ficha técnica de cada variedad de aove.
- Barra a doble cara para degustación de AOVES que incluya zona central retroiluminada para la colocación de los displays.
- Un pequeño mostrador de información vinilado.
- Dos taburetes altos.
- Kits de cata de aceite para 25 referencias estimadas
- Servilletas de cóctel.
- Pan diario apto para celiacos
- Dos papeleras selectivas de residuos viniladas

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		14/11/2018	PÁGINA 5 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw1612KZS1898hg0iMa1W7UZd0E	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

OFFICE COMÚN DE APOYO A LAS ZONAS DE CATAS NO GUIADAS:

- Dos mesas de apoyo.
- Estanterías de almacenaje resistentes a la carga para almacenar vino, aceite así como el equipamiento solicitado.
- Un perchero.
- Cubo de basura para recogida selectiva de residuos.
- Contenedor para recogida de aceite (la empresa adjudicataria deberá gestionar el reciclado de dicho aceite)
- Un fregadero.
- Un botellero refrigerado/vinoteca con control de temperatura para un mínimo de 15 botellas de vino.
- Un frigorífico
- Kit de limpieza específico para limpieza de copas de vino.
- Kit de limpieza general

SALA INSTITUCIONAL:

- Dos mesas de reunión con un mínimo de ocho sillas cada una (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño).
- Dos mesas bajas.
- Dos sofás de dos plazas.
- Cuatro sillones.
- Decoración floral o similar (de diseño acorde con el resto del stand y aprobado por AGAPA).
- Puntos de luz necesarios para la idónea iluminación del conjunto.
- Dos percheros.
- Dos pequeños armarios con llave.
- Gráficas de imágenes o productos agroalimentarios andaluces en vinilos o cuadros y logotipos "Andalucía" para decoración de la sala.
- Dos papelera selectiva de residuos vinilada.
- 400 manteles individuales desechables con imagen de la CAPDER (el diseño será proporcionado por la empresa adjudicataria y aprobado por AGAPA).
- Un juego de banderas institucionales con mástil de apoyo, incluyendo bandera andaluza, española y europea.
- Pequeña mesa de trabajo con dos sillas.
- Servicio de telefonía: ordenador configurado, preparado y conectado a Internet e impresora a color.

OFFICE DE APOYO A LA SALA INSTITUCIONAL:

- Equipamiento mínimo: fregadero, mesa de corte, frigorífico, freidora, botellero, microondas, cafetera, plancha para cocinar, robot de cocina y lavavajillas.
- Estanterías de almacenaje.
- Jamonero y cuchillo.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		14/11/2018	PÁGINA 6 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw1612KZS1898hg0iMa1W7UZd0E	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Utensilios de cocina y servicio para las degustaciones que se ofrezcan en la sala institucional.
- Menaje a utilizar: será de calidad y no desechable, debiendo serigrafiarse con la marca "Andalucía".
- Cubo de basura para recogida selectiva de residuos
- Kit de limpieza completo.
- Botiquín de primeros auxilios.

ZONA DE SHOWCOOKING:

- Escenario compuesto de:
  - Pantalla LED modular (multipantalla) adaptada a la zona de show-cooking en trasera de escenario de, al menos, 3 metros de ancho por 2,50 metros de alto con distancia entre píxeles entre 3,9 y 2,6 mm (mayor resolución posible) para seguimiento en vivo de las actividades, presentaciones de los ponentes y reproducción de videos corporativos e institucionales.
  - Tarima elevada.
  - Mueble de Showcooking vinilado (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño) de al menos 3 metros de anchura e integrando como mínimo: 1 fregadero, 1 placa vitrocerámica de al menos dos zonas, 1 plancha de cocina, 1 robot de cocina, 1 microondas, enchufes para pequeños electrodomésticos y espacio suficiente para trabajo (corte, emplatado,...).
  - Extracción: la extracción debe cumplir la normativa ferial sin interrumpir la vista del escenario y su trasera.
  - Una mesa de apoyo vinilada (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño).
  - Un atril vinilado con ordenador portátil para las presentaciones de los ponentes caso de ser necesario. Toma de corriente y conexiones para la duplicación de pantalla del ordenador portátil (HDMI y DISPLAY PORT) con llegada a la realización. Deberá de haber un ordenador portátil a disposición de los ponentes.
- Utensilios de cocina y servicio para las actividades que se realicen en esta zona.
- Equipo de megafonía necesario para garantizar la correcta audición de las actividades.
- Equipo de audiovisuales para el perfecto seguimiento de la actividad en vivo compuesto por un equipo mínimo de:
  - Pantalla LED (mencionada anteriormente).
  - Técnico/a de sonido con equipo técnico con capacidad de hasta 4 micrófonos simultáneos, con micrófonos de mano y diadema.
  - Megafonía para correcta acústica del espacio a cubrir, con 5 lineas para medios de comunicación.
  - Operador de cámara para cámara móvil.
  - Cámara trasera fija.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		14/11/2018	PÁGINA 7 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw1612KZS1898hg0iMa1W7UZd0E	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Cámara cenital para cubrir la actividad sobre mostrador de show cooking preferentemente motorizada y con zoom.
- Equipo de realización de video con capacidad de visualizar simultáneamente presentaciones y videos lanzados con directo en multipantalla.
- Una vez finalizada la feria, la empresa adjudicataria deberá entregar a AGAPA el bruto de cámara del material realizado.

- Soporte informativo vinilado para dar publicidad a la programación de actividades en esta zona (el diseño será proporcionado por la empresa adjudicataria y aprobado por AGAPA).
- Asientos movibles individuales tipo puff que puedan ser lavables para un aforo de 35-40 personas (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño).
- Papeleras selectivas de residuos viniladas. (mínimo 2 papeleras por cada fila de asientos móviles).

Las empresas licitadoras deberá incluir en sus ofertas croquis, alzados y 3D de la solución a la colocación de la cámara cenital compatible con el sistema de extracción para show cooking, el cual debe estar también determinado. Del mismo modo croquis de colocación de mesas de realización.

OFFICE DE APOYO A LA ZONA DE SHOWCOOKING:

- Una mesa de corte.
- Mesa para emplatar
- Un fregadero.
- Un lavavajillas.
- Un frigorífico con congelador.
- Estanterías para menaje y utensilios.
- Utensilios de cocina y servicio para las actividades que se realicen en la zona de showcooking.
- Menaje desechable de alta calidad (para las degustaciones ofrecidas al público).
- Menaje no desechable (para presentación de productos, elaboración y emplatado).
- Servilletas de cóctel (para las degustaciones ofrecidas al público).
- Cubo de basura para recogida selectiva de residuos
- Kit de limpieza completo.

El menaje deberá ser suficiente para el correcto desarrollo de cada actividad prevista según aforo. Se estima un mínimo de 6 actividades diarias.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		14/11/2018	PÁGINA 8 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw1612KZS1898hg0iMa1W7UZd0E	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

2.1.3.- DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL STAND

2.1.3.1.- Pavimento: Tarima madera vista

Deberá cumplir las siguientes características:

- Durabilidad y estabilidad de los materiales suficiente para el elevado tráfico de personas que se produce en una feria.
- Fácilmente limpiable por procedimientos domésticos.
- El acabado será antideslizante.
- Los cantos de cambio de nivel deberán quedar suficientemente protegidos.
- Los materiales serán expresamente ignífugos, observando en todo momento las especificaciones de seguridad contra incendios que marque la normativa ferial.
- Bajo el pavimento, cualquiera que sea su configuración, se instalarán las conducciones eléctricas y de fontanería necesarias y, si fuese preciso, se instalarán cajas o arquetas no visibles o integradas en el diseño.

2.1.3.2.- Construcción

Los elementos usados en la construcción tendrán las siguientes características:

- Las terminaciones serán en materiales de calidad y duraderos.
- Los elementos serán homologados en resistencia, hidrófugos e ignífugos.
- Todos los elementos deberán guardar el mismo estilo en cuanto al diseño del stand. Si se diera el caso, se forrarían pilares.

2.1.3.3.- Iluminación

- El cableado, conexiones y otros elementos de iluminación deberán ir integrados o lo más ocultos posible.
- Los elementos serán los necesarios para la perfecta y total iluminación de toda la zona del stand y sus elementos creativos.
- Con el fin de evitar el calor de los focos, deberá situarse luz fría, obligatoriamente, en todos aquellos lugares en los que por los productos expuestos o por la concentración de personas (espacio expositivo del coexpositor, sala institucional...), se considere oportuno según instrucciones de AGAPA.
- Las tomas de corriente se efectuarán desde los puntos que señale la organización ferial. De no existir cuadros generales el adjudicatario será responsable de su suministro e instalación.
- En cada acometida deberá disponerse de un cuadro en armario metálico para alumbrado y otro para fuerza, con las protecciones magnetotérmicas adecuadas a la potencia que resulte apropiada a los consumos que vayan a efectuarse.
- Toda la red de distribución se efectuará con cable manguera, con las secciones necesaria para las cargas a soportar. No se admitirán empalmes que no sean por medio de bornes con protección adecuada.
- Independientemente de los cuadros generales y secundarios, el stand dispondrá de un interruptor con enchufe en cada módulo expositivo de las entidades coexpositoras.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		14/11/2018	PÁGINA 9 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw1612KZS1898hg0iMa1W7UZd0E	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Cuando algún módulo expositivo o la zona institucional requiera la instalación de frigoríficos o góndolas frigoríficas, deberán disponer de línea de alimentación permanente las 24 horas.
- En caso de que la organización ferial obligue a que se utilicen los servicios de sus propios instaladores, éstos serán a cargo de la empresa contratista.
- Toda la instalación deberá cumplir las normas dictadas al respecto por la organización ferial, teniendo que presentar el contratista cuanta documentación se le requiera a este fin.

2.1.3.4.- Pintura

- La imprimación y terminación deberá ser en pintura plástica mate y/o lacada.
- Las pinturas serán libres de cloro

2.1.3.5.- Fontanería

- Instalación de fregaderos y conexión a la acometida de la feria en los almacenes para los coexpositores, office de sala institucional, office de zona de catas. zona de showcooking y office de apoyo a dicha zona.

2.2.- ASISTENCIA Y SERVICIOS TÉCNICOS INTEGRALES

- Gestión técnica: Contacto permanente con AGAPA y con la organización ferial para atender las necesidades previas a la feria y coordinación con la empresa organizadora del evento para la gestión de los servicios feriales requeridos para la correcta participación de la CAPDER en el mismo:
  - Autorización para construcción de stand.
  - Autorización para instalaciones eléctricas, de iluminación y cocinas en el stand.
  - Autorización para instalaciones de señalización aérea (por ejemplo colocar truss o elementos aéreos, así como la contratación de los servicios necesarios para ello).
  - Gestión de suministro eléctrico y agua para el stand, incluidos consumos.
  - Gestión de servicio de telefonía: un ordenador configurado, preparado y conectado a Internet. e impresora a color, ubicados en la sala institucional.
  - Gestión para habilitar de conexión wifi a la zona expositiva de las entidades coexpositoras.
  - Gestión para la conexión de permanencia eléctrica para frigoríficos y góndolas.
  - Coordinación de los trabajos previos a la fecha del evento. En caso de que AGAPA lo considere necesario, la empresa adjudicataria deberá asistir al menos a una reunión antes de la feria en los Servicios Centrales de AGAPA. También podrán planificarse reuniones periódicas de seguimiento de los trabajos realizados y de facturación de los mismos.
  - Atención a consultas y requerimientos formulados por las entidades coexpositoras para su idónea participación (mobiliario, equipamiento, servicios adicionales, ...).
- La empresa adjudicataria deberá abonar todos los cánones y/o cuotas que imponga el recinto ferial derivados de la realización de determinadas actividades.
- Los gastos (consumos, cuotas, etc...) que generen la gestión y realización de todos los servicios feriales descritos en este pliego, deberán estar incluidos en las ofertas de las empresas licitadoras.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		14/11/2018	PÁGINA 10 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw1612KZS1898hg0iMa1W7UZd0E	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Recogida, almacenaje, transporte de ida, carga, descarga del material promocional de la CAPDER y colocación en el almacén construido en el stand para tal efecto; así como retorno de dicho material promocional a sus almacenes sitos en Sevilla tras la feria que, en algunos casos, requerirá transporte frigorífico, a doble temperatura.
- Póliza de seguro contra robo, incendio e inundación para el transporte del material de la CAPDER.
- Póliza de seguro de responsabilidad civil por daños a terceros obligatorio (a personas y/o bienes materiales) del stand de la CAPDER como expositor, para todos los servicios objeto del contrato.
- Montaje y desmontaje del stand, incluyendo el pavimento, y necesidades de iluminación, electricidad y fontanería.
- Servicio técnico de mantenimiento durante la feria para dar cobertura a todo el stand.
- Cumplimiento de normativa de seguridad vigente en el recinto ferial. La oferta de las empresas licitadoras deberán respetar la normativa de seguridad vigente en dicho recinto ferial.
- Asistencia técnica con acompañamiento durante el montaje, desmontaje y durante los días de celebración de la feria al servicio del técnico/a responsable de AGAPA para coordinar el montaje del stand, así como cualquier imprevisto o incidencia que pudiera acontecer durante el desarrollo de la feria.
- Servicio de asistencia técnica de la zona de showcooking, responsable de la gestión técnica integral de dicha zona y coordinación de las entidades participantes en la misma. Este trabajo se desarrollará previo a la feria para concreción del programa, actividades, ponentes, y necesidades de dichas actividades. El programa debe estar cerrado con 2 semanas de antelación al evento y durante el mismo se requerirá asistencia presencial para el correcto desarrollo de las actividades programadas.
- Servicio de comunicación y dinamización de las actividades del stand de la CAPDER, especialmente de la zona de showcooking: será necesaria la atención especializada en comunicación agroalimentaria, para suscitar el interés previo sobre las acciones que se celebren en el stand (difusión y publicidad en soportes gratuitos de la propia feria, convocatoria de medios, elaboración y difusión de notas de prensa, comunicación en redes sociales, clipping de prensa diario, convocatoria y confirmación de asistencia para las acciones programadas, así como captación de público si fuera necesario). La actividad de comunicación de las actividades debe realizarse de manera anticipada, durante su programación previa y su realización y su difusión debe ser previamente aprobada por AGAPA.
- Limpieza preinaugural y diaria, que asegure una correcta imagen del stand de la CAPDER, incluyendo servicio de limpieza permanente de la zona de showcooking tras cada actividad.
- La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de la gestión del transporte y alojamiento de tres técnicos/as de AGAPA desde dos días antes al inicio del certamen hasta la finalización del mismo. El transporte deberá ser en AVE, clase turista, y el alojamiento en hotel de categoría no inferior a tres estrellas, localizado a una distancia no superior a 5 Km. del recinto ferial y de fácil comunicación al mismo.

  La empresa adjudicataria deberá enviar propuesta de la reserva al técnico/a responsable de AGAPA para su visto bueno antes de proceder a la reserva del transporte y alojamiento. Asimismo, la empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de los gastos derivados de posibles cambios en la reserva que haya que realizar por causas no imputables a AGAPA.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		14/11/2018	PÁGINA 11 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw1612KZS1898hg0iMa1W7UZd0E	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Diseño, y producción de 2 enaras.
  El diseño presentado deberá ser aprobado por AGAPA.
  Las artes finales deberán ser enviadas a AGAPA.
- Diseño y producción de soporte vinilado para dar publicidad a las actividades a realizar en la zona de showcooking.
  El diseño presentado deberá ser aprobado por AGAPA.
  Las artes finales deberán ser enviadas a AGAPA.
- Diseño y maquetación de las diapositivas que se secuenciarán para la presentación de cada una de las actividades del showcooking.
  El contenido será proporcionado por las entidades coexpositoras.
  El diseño presentado deberá ser aprobado por AGAPA.
  Las artes finales deberán ser enviadas a AGAPA.
- Diseño, maquetación e impresión de una ficha para cada variedad de vino.
  El contenido será proporcionado por AGAPA.
  El diseño presentado deberá ser aprobado por AGAPA.
  Las artes finales deberán ser enviadas a AGAPA.
- Diseño, maquetación e impresión de una ficha para cada variedad de AOVE.
  El contenido será proporcionado por AGAPA.
  El diseño presentado deberá ser aprobado por AGAPA.
  Las artes finales deberán ser enviadas a AGAPA.
- Diseño, maquetación e impresión de 400 manteles individuales de uso único para la sala institucional.
  El diseño presentado deberá ser aprobado por AGAPA.
  Las artes finales deberán ser enviadas a AGAPA.
- Diseño, maquetación e impresión de encuestas a las entidades coexpositoras.
  El contenido será proporcionado por AGAPA quien deberá aprobar el diseño presentado.
  Las artes finales deberán ser enviadas a AGAPA.
- Realización de encuestas in situ a las entidades coexpositoras el último día de feria. Estas encuestas serán de obligado cumplimiento y tendrán que ser incluidas en la Memoria Final, así como Informe de análisis de las mismas.
- Catering para ofrecer degustaciones en la sala institucional durante todos los días de la feria. Este catering deberá incluir:
  - Variedad de tapas representativas de Andalucía con productos agroalimentarios y pesqueros andaluces para 20/30 personas diarias. La empresa adjudicataria presentará la propuesta de tapas con anterioridad a la feria, la cual deberá ser aprobada por AGAPA
  - 300 botellas pequeñas de agua con CC.
  - 50 latas de cerveza sin alcohol.
  - 50 latas de refrescos.
  - 1 grifo de cerveza.
  - 2 barriles de cervezas andaluzas.
  - 10 botellas de vino blanco o generoso, con Denominación de Origen de Andalucía.
  - 10 botellas de vino tinto andaluz.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		14/11/2018	PÁGINA 12 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw1612KZS1898hg0iMa1W7UZd0E	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 3 jamones ibéricos, con Denominación de Origen de Andalucía y CC, de las distintas Denominaciones de Origen de Andalucía.
- 2 piezas de caña de lomo ibérico de Andalucía con CC.
- 2 piezas de queso curado de Andalucía con CC.
- 4 botes grandes de espárragos con CC.
- 4 botes grandes de alcachofas con CC.
- 4 botes grandes de aceitunas con CC.
- 4 botes grandes de pimientos rojos con CC.
- 5 piezas pequeñas de mojama con Indicación Geográfica Protegida Mojama de Isla Cristina.
- 5 piezas pequeñas de mojama con Indicación Geográfica Protegida Mojama de Barbate.
- 2 latas de 1 Kg. de melva, con Indicación Geográfica Protegida Melva de Andalucía y CC.
- 2 latas de 1 Kg. de caballa, con Indicación Geográfica Protegida Caballa de Andalucía y CC.
- 3 botes grandes de mayonesa.
- 1 tarro grande de almendras con CC.
- 6 kilos de tomates con Denominación de Origen de Andalucía.
- 2 bolsas grandes de patatas fritas con CC.
- 4 bolsas grandes de picos de pan con CC.
- 5 litros de Aceite de Oliva Virgen Extra de Denominación de Origen de Andalucía.
- Pan diario
- Variedad de postres elaborados y dulces andaluces con CC. La empresa adjudicataria presentará la propuesta de postres y dulces con anterioridad a la feria, la cual deberá ser aprobada por AGAPA
- Hielo.
- Café, azúcar, leche e infusiones.

3.- PERSONAL DE SERVICIO EN LA FERIA

- Servicio de un/a cocinero/a, conocedor/a de los productos y gastronomía andaluza para dar servicio a la sala institucional.
- Servicio de dos camareros/as expertos/as cortadores/as de jamón para dar servicio a la sala institucional.
- Servicio de cuatro azafatas/os con idiomas requeridos de español e inglés para dar servicio a las zonas de información. Antes del inicio del evento, la empresa adjudicataria aportará información a todas/as las/os azafatas/os sobre Andalucía, sus productos con indicativo de calidad y las entidades coexpositoras. AGAPA facilitará esta información a la empresa adjudicataria para que, previo al evento, pueda trasladar la información a este personal. Esta información se facilitará a todas/as las/os azafatas/os del stand, independientemente de la zona donde se encuentren.
- Servicio de dos camareros/as para dar servicio a la zona de showcooking.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		14/11/2018	PÁGINA 13 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw1612KZS1898hg0iMa1W7UZd0E	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Servicio de un/a sumillier experto/a en vinos de Andalucía y experiencia en eventos similares para dar servicio a la zona de catas no guiada de vino.
- Servicio de un/a azafata/o con idiomas requeridos de español e inglés para dar servicio a la zona de catas no guiada de vino.
- Servicio de un/a experto/a catador/a de aceites de oliva virgen extra de Andalucía y experiencia en eventos similares para dar servicio a la zona de catas no guiada de aove.
- Servicio de un/a azafata/o con idiomas requeridos de español e inglés para dar servicio a la zona de catas no guiada de aove.
- Servicio de dos técnicos/as de audiovisuales.

El alojamiento, transporte caso de ser necesario y la manutención, incluyendo las dietas de todo este personal correrá a cargo de la empresa adjudicataria.

Todo el personal de servicio de la empresa adjudicataria deberá estar correctamente uniformado, con la imagen corporativa de la CAPDER y con la conformidad de AGAPA. El/la sumiller y el/la catador/a además deberán llevar placas identificativas. La empresa adjudicataria será la responsable de la entrega de cada uno de estos uniformes e identificaciones.

Cada trabajador de la empresa adjudicataria al servicio de AGAPA durante la feria realizará exclusivamente las funciones que se le hayan encomendado y para las que se le haya contratado, no pudiendo realizar funciones distintas, ni estar al servicio de cualquier otra institución o empresa.

Nota: AGAPA podrá exigir el cambio inmediato de cualquier personal de servicio contratado para la feria, en caso de no cumplir con los requisitos profesionales exigidos por AGAPA, o si el comportamiento de tal persona no fuere adecuado a lo que es exigible profesionalmente por parte de AGAPA.

4.- MEMORIA FINAL

La empresa adjudicataria deberá entregar a AGAPA, en un plazo máximo de 30 días a partir de la fecha de finalización del evento, memoria explicativa de los servicios y trabajos realizados, así como el informe de las encuestas realizadas a las entidades coexpositoras.
A esta memoria se anexará un dossier fotográfico en formato “raw” y “jpg” de un mínimo de 30 fotos que incluya imágenes del stand, inauguración de la Feria y actividades realizadas durante la misma (diferentes zonas del stand, coexpositores, sesiones de showcooking...).

Una vez presentada dicha memoria, ésta será revisada por AGAPA. Si la misma cumple con todos los requisitos exigidos, se dará el contrato por finalizado y se procederá por parte de la Agencia a la firma del acta de recepción del contrato. Una vez firmada dicha acta, empezará el plazo de garantía

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		14/11/2018	PÁGINA 14 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw1612KZS1898hg0iMa1W7UZd0E	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

5.- RECURSOS HUMANOS

La empresa **licitadora** deberá contar como mínimo en su estructura con un equipo técnico compuesto por profesionales de los siguientes perfiles, presentando al efecto declaración responsable conforme al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares:

Nº	Perfil	Años de experiencia mínimos en el perfil
1	Director/a Creativo/a	Mínimo 3
1	Coordinador/a de Evento/Asistencia y Gestión Técnica	Mínimo 3
1	Técnico/a de Evento/Asistencia y Gestión Técnica	Mínimo 3
1	Jefe/a Logística y Almacén	Mínimo 3

La empresa adjudicataria, en los trabajos a llevar a cabo objeto del contrato, deberá ofrecer garantías de disponibilidad del personal que conforme el equipo destinado exclusivamente a la realización de las prestaciones, dando respuesta inmediata a los trabajos y servicios requeridos.

AGAPA podrá exigir de la empresa adjudicataria la sustitución de cualquier técnico o persona que no desarrolle los trabajos conforme las exigencias de la Entidad contratante, sin que el ejercicio o no de esta facultad exima a la empresa contratista de ejecutar el objeto del contrato a satisfacción.

La empresa adjudicataria deberá reemplazar a cualquiera de sus trabajadores, que AGAPA considere oportuno o cause baja, en un plazo no superior a 48 horas desde que AGAPA notifique la decisión o la baja se hubiera producido.

6.- OTRAS CONSIDERACIONES

Una vez adjudicados los trabajos, y siempre que AGAPA lo considere necesario para el buen fin de la participación de la CAPDER en la feria, la Agencia podrá realizar cuantas sugerencias y propuestas de adecuación del diseño presentado por la empresa adjudicataria estime oportunas antes de su ejecución, siempre y cuando estos cambios no afecten a la oferta económica presentada por la empresa adjudicataria.

En el proyecto del stand se incluirá memoria descriptiva de los materiales y elementos decorativos a emplear, así como cuantas precisiones de carácter técnico resulten necesarias a fin de obtener la aprobación de los Servicios Técnicos y de Seguridad de la organización ferial.

AGAPA estará facultada para inspeccionar y controlar, cuantas veces resulte conveniente, la calidad de los acabados y el proceso de fabricación de los materiales que vayan a ser empleados en el montaje del stand. La empresa adjudicataria estará obligada a acatar todas aquellas directrices que, como consecuencia de tales inspecciones, establezca AGAPA.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		14/11/2018	PÁGINA 15 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw1612KZS1898hg0iMa1W7UZd0E	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Los equipos de frío, microondas, cafetera y electrodomésticos similares que se pongan a disposición del personal del stand, deberán ir provistos obligatoriamente del marcado CE de conformidad a las normas europeas de seguridad que les resulten de aplicación.

La empresa adjudicataria deberá respetar las normas y horarios de montaje y desmontaje que imponga el recinto ferial.

La empresa adjudicataria se comprometerá a tener finalizado el montaje del stand, incluyendo mobiliario, equipamiento, rotulación y decoración, a las 20 horas del día anterior a la inauguración de la feria. Por cada hora de retraso en la entrega del stand por causas imputables a la empresa adjudicataria, se aplicará una penalización del 2% sobre el total de la factura final de los trabajos realizados.

En la ejecución de los trabajos objeto del presente contrato, habrá de tenerse en cuenta lo estipulado en el artículo 58 de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, con respecto a la utilización de un uso no sexista del lenguaje y la transmisión de una imagen de igualdad entre hombres y mujeres.

Todos los trabajos requeridos en el presente pliego contemplarán las condiciones de accesibilidad universal y de diseño para todos/as.

Las empresas licitadoras deben tener en cuenta el total cumplimiento de los convenios colectivos sectoriales o territoriales aplicables a fin de la presentación de las ofertas.

Para cualquier aclaración o duda respecto a los contenidos del presente Pliego de Prescripciones Técnicas pueden contactar con:
Eva Mª Bernal Vela, en el correo electrónico: **evam.bernal@juntadeandalucia.es**

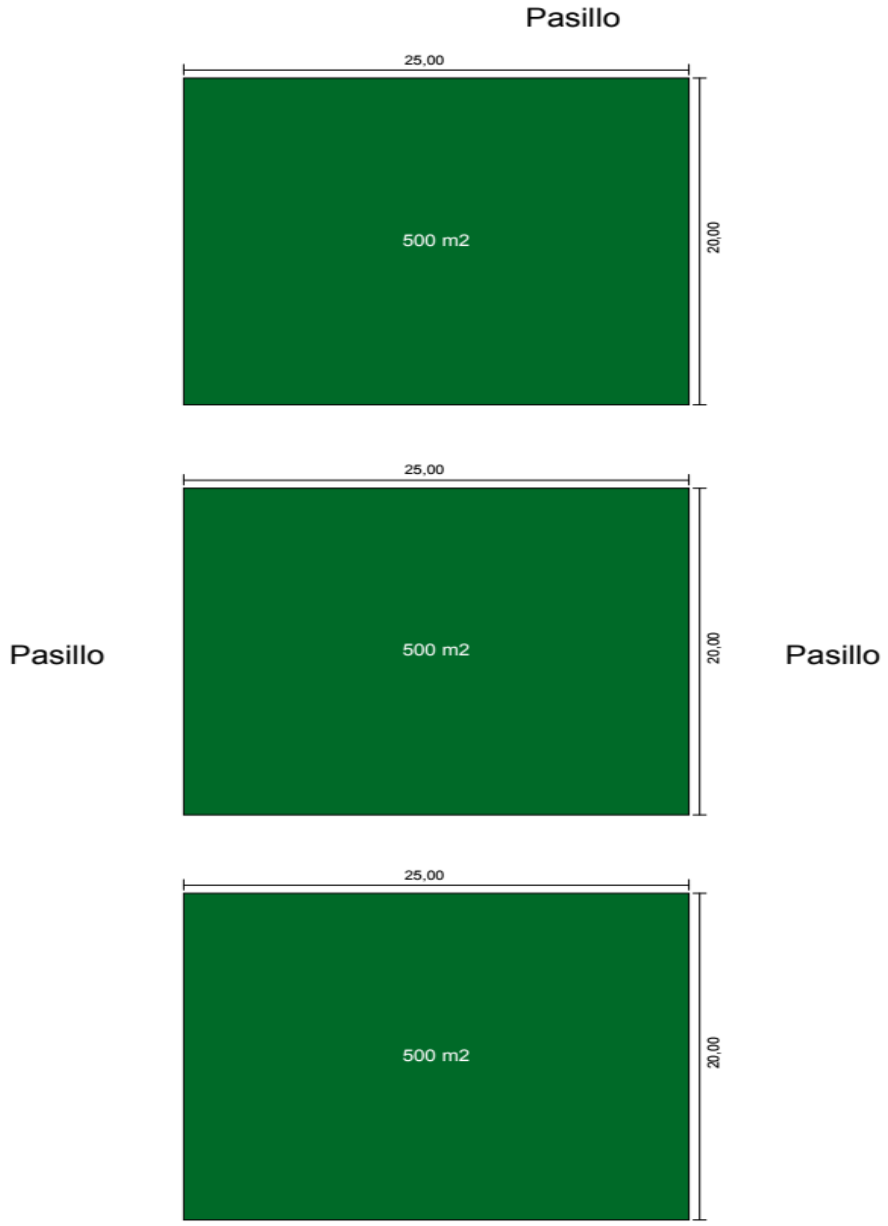
LA SUBDIRECTORA TÉCNICA

Fdo.: Inmaculada Parrado Rivera

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		14/11/2018	PÁGINA 16 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw1612KZS1898hg0iMa1W7UZd0E	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO I

PARCELA PREVISTA EN PABELLÓN 10. FERIA INTERNACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS DE CALIDAD "SALÓN GOURMETS 2019"



le 17