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 DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES, EXPOLIVA 2019, A CELEBRAR EN JAÉN DEL 15 AL 18 DE MAYO DE 2019. CONTR 2018 83989

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 XIX Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, EXPOLIVA 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: XIX Edición de la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, EXPOLIVA 2019
Lugar de celebración: Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén, IFEJA
Sector: Monográfico del aceite de oliva e industrias afines
Fecha: del 15 al 18 de mayo de 2019
Periodicidad: bienal
Página web: www.expoliva.info
Superficie prevista: 144 m^2
Parcela prevista: 1 parcela de 12 x 12 metros a dos calles (ver Anexo I)
Ubicación: Pabellón interior
Nº estimado de Consejos Reguladores coexpositoras: 6

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 su sector oleícola.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		22/11/2018	PÁGINA 1 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwr7ug9557CaGKI22U2xEXzgP75	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.

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:

- Zona de información institucional situada en frontal 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.
- Espacio expositivo individualizado de 6 m^2 para cada uno de los Consejos Reguladores coexpositores participantes.
- Espacio expositivo común para Consejos reguladores no participantes en el stand institucional (no coexpositores).

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		22/11/2018	PÁGINA 2 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwr7ug9557CaGKI22U2xEXzgP75	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Almacén común para el material de la CAPDER y de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Protegidas de Aceite de Andalucía participantes en el stand institucional.
- Sala institucional con privacidad.
- Zona polivalente/showcooking, concebida como un espacio diáfano dentro del stand institucional que sirva tanto de lugar de trabajo como de área para la realización de actos institucionales, presentaciones y sesiones de showcooking.
- Office de apoyo a la sala institucional y a la zona polivalente.

2.1.2.- MOBILIARIO DEL STAND

Suministro del siguiente mobiliario:

ZONA DE INFORMACIÓN INSTITUCIONAL:

- 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).
- 1 directorio que garanticen la correcta localización de las entidades coexpositoras del stand, (el diseño será proporcionado por la empresa adjudicataria y aprobado por AGAPA).
- Dos taburetes altos.
- Un portafolleto de pie.
- Un juego de banderas institucionales con mástil de apoyo, incluyendo bandera andaluza, española y europea.
- Una papelera selectiva de residuos vinilada.

ESPACIO EXPOSITIVO DE CADA CONSEJO REGULADOR COEXPOSITOR:

- Un mostrador/vitrina expositiva vinilado
- Un mueble pequeño o similar con llave.
- Una mesa redonda con tres sillas o mesa alta con taburetes (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño)
- 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 y logotipo de cada Consejo Regulador para su fácil identificación, así como gráficas en retroiluminado con material textil relacionadas, prioritariamente, con el aceite de oliva virgen extra y que identifiquen a cada coexpositor. Dichas gráficas deberán ser proporcionadas por el adjudicatario y aprobadas por AGAPA.

ESPACIO EXPOSITIVO COMÚN PARA CONSEJOS REGULADORES NO COEXPOSITORES:

- Soporte expositivo retroiluminado para los productos genéricos de los Consejos Reguladores no coexpositores (para 25 productos estimados).
- Deberán incluirse nombre y logotipo de cada Consejo Regulador para su fácil identificación.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		22/11/2018	PÁGINA 3 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwr7ug9557CaGKI22U2xEXzgP75	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ALMACÉN COMÚN PARA CAPDER Y COEXPOSITORES:

- Estanterías de almacenaje resistentes a la carga.
- Un perchero.
- Un fregadero.
- Una papelera selectiva de residuos.
- Contenedor para recogida de aceite (la empresa adjudicataria deberá gestionar el reciclado de dicho aceite)

SALA INSTITUCIONAL:

- Una mesa de reunión con un mínimo de ocho sillas cada una (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño).
- Una mesa baja.
- Un sofá de dos plazas.
- Dos 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.
- Un perchero.
- Un pequeño armario con llave.
- Gráficas de imágenes del sector oleícola andaluz, en vinilos o cuadros y logotipos "Andalucía" para decoración de la sala.
- Una papelera selectiva de residuos vinilada.
- 200 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 Y A LA ZONA POLIVALENTE/SHOWCOOKING:

- Equipamiento mínimo: fregadero, mesa de corte, mesa de emplatar, frigorífico con congelador, freidora, botellero, microondas, cafetera, plancha para cocinar y lavavajillas.
- Estanterías para menaje y utensilios.
- Jamonero y cuchillo.
- Utensilios de cocina y servicio para las degustaciones que se ofrezcan en la sala institucional.
- Utensilios de cocina y servicio para las actividades que se realicen en la zona de showcooking.
- Menaje a utilizar en la sala institucional: será de calidad y no desechable, debiendo serigrafiarse con la marca "Andalucía".
- Menaje a utilizar en la zona polivalente/showcooking para la presentación de productos, elaboración y emplatado: será de calidad y no desechable.
- Menaje a utilizar en la zona polivalente/showcooking para las degustaciones ofrecidas al público: será desechable de alta calidad. El menaje deberá ser suficiente para el correcto

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		22/11/2018	PÁGINA 4 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwr7ug9557CaGKI22U2xEXzgP75	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

desarrollo de cada actividad prevista según aforo. Se estima una media de 5 actividades diarias durante los tres primeros días de feria.

- Servilletas de cóctel para la degustaciones ofrecidas al público.
- Cubo de basura para recogida selectiva de residuos.
- Kit de limpieza completo.
- Botiquín de primeros auxilios.

ZONA POLIVALENTE/SHOWCOOKING:

- Escenario compuesto de:
  - ✔ Pantalla LED de 65" o superior conectada a ordenador portartil para: videos, presentaciones, diapositivas, etc, el cual podrá estar conectado en el mueble del Showcooking.
  - ✔ Tarima elevada.
  - ✔ Mueble de Showcooking vinilado (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño) para la elaboración de platos fríos. Dicho mueble incluirá los electrodomésticos necesarios para las elaboraciones a realizar en la propuesta de actividades de la empresa adjudicataria. El mueble debe tener espacio suficiente para que puedan realizarse estos trabajos de manera cómoda (corte, emplatado, etc.)
  - ✔ Un atril vinilado.
- 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.
- Técnico/a de sonido/audiovisual para control de los equipos.
- Asientos movibles individuales tipo puff que puedan ser lavables para un aforo de 15-20 personas (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño).
- La empresa Adjudicataria presentará propuesta de actividades para esta Zona con las siguientes características:
  - ✔ Se desarrollarán durante los días 15, 16 y 17 de mayo, en sesiones de 1 hora.
  - ✔ Diariamente se realizarán como mínimo tres sesiones de Showcooking,: 2 matinales y 1 por la tarde.
  - ✔ Incluirá demostraciones de cocina en vivo con degustaciones para un aforo de 15/20 personas en cada sesión.
  - ✔ Las preparaciones que se incluyan deberán ser todas en frío, dado que la organización ferial no permite el empleo de fuentes de calor en la zona donde se desarrollarán los showcooking. En la sesión de tarde se elaborará un postre.
  - ✔ La empresa Adjudicataria proporcionará la materia prima necesaria para el desarrollo de las actividades
  - ✔ La propuesta de actividades deberá ser aprobada por AGAPA.
- Papeleras selectivas de residuos viniladas (mínimo 2 papeleras por cada fila de asientos móviles).

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		22/11/2018	PÁGINA 5 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwr7ug9557CaGKI22U2xEXzgP75	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, conforme al 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.- Electricidad e 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 todo el Stand.
- 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 necesarias 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		22/11/2018	PÁGINA 6 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwr7ug9557CaGKI22U2xEXzgP75	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 el almacén y office. La empresa adjudicataria deberá contactar con la feria para indicarle dónde deben instalar los fregaderos, según diseño del stand.

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/escaner 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.
- Recogida, almacenaje, transporte de ida, carga, descarga del material promocional de la

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		22/11/2018	PÁGINA 7 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwr7ug9557CaGKI22U2xEXzgP75	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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. Dicho programa incluirá los requisitos que se detallan en el apartado 2.1.2 del presente pliego.
- 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, difusión 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 polivalente/showcooking tras cada actividad.
- La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo del alojamiento de dos técnicos/as de AGAPA desde el día anterior al inicio del certamen hasta la finalización del mismo. El alojamiento deberá ser 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 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		22/11/2018	PÁGINA 8 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwr7ug9557CaGKI22U2xEXzgP75	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Diseño, y producción de una enara.
  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 de la zona polivalente/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 300 dípticos informativos de los Consejos Reguladores de Aceite de Andalucía.
  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 200 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.
- 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, teniendo como protagonistas a los AOVES andaluces. La empresa adjudicataria presentará la propuesta de tapas con anterioridad a la feria, la cual deberá ser aprobada por AGAPA
  - 200 botellas pequeñas de agua con Calidad Certificada (en adelante CC).
  - 30 latas de cerveza sin alcohol.
  - 30 latas de refrescos.
  - 1 grifo de cerveza.
  - 1 barril de cerveza andaluza.
  - 6 botellas de vino blanco o generoso, con Denominación de Origen de Andalucía.
  - 6 botellas de vino tinto andaluz.
  - 2 jamones ibéricos, con Denominación de Origen de Andalucía y CC, perteneciendo cada uno a una Denominación de Origen de Andalucía.
  - 1 pieza de caña de lomo ibérico de Andalucía con CC.
  - 1 pieza de queso curado de Andalucía con CC.
  - 2 botes grandes de espárragos con CC.
  - 2 botes grandes de alcachofas con CC.
  - 2 botes grandes de aceitunas con CC.
  - 2 botes grandes de pimientos rojos con CC.
  - 3 piezas pequeñas de mojama con Indicación Geográfica Protegida “Mojama de Isla Cristina”.
  - 3 piezas pequeñas de mojama con Indicación Geográfica Protegida “Mojama de Barbate”.
  - 1 lata de 1 Kg. de melva, con Indicación Geográfica Protegida “Melva de Andalucía”
  - 1 lata de 1 Kg. de caballa, con Indicación Geográfica Protegida “Caballa de Andalucía”.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		22/11/2018	PÁGINA 9 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwr7ug9557CaGKI22U2xEXzgP75	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 2 botes grandes de mayonesa.
- 1 tarro grande de almendras con CC.
- 4 kilos de tomates con Denominación de Origen de Andalucía.
- 2 bolsas grandes de patatas fritas con CC.
- 2 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 un camarero/a experto/a cortador/a de jamón para dar servicio a la sala institucional.
- Servicio de dos azafatas/os con idiomas requeridos de español e inglés para dar servicio a las zonas de información e institucional. 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 un/a chef experto/a en AOVES andaluces para para dar servicio a la zona polivalente/showcooking.
- Servicio de un camarero/a para dar servicio a la zona polivalente/showcooking.
- Servicio de un técnico/a de sonido/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 chef experto/a en AOVES andaluces de la zona polivalente/showcooking deberá estar correctamente uniformado/a con chaquetilla proporcionada por la empresa adjudicataria con el logotipo de Andalucía. 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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		22/11/2018	PÁGINA 10 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwr7ug9557CaGKI22U2xEXzgP75	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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.
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

5.- RECURSOS HUMANOS

a 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	Mínimo 3
1	Coordinador/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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		22/11/2018	PÁGINA 11 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwr7ug9557CaGKI22U2xEXzgP75	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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.

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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		22/11/2018	PÁGINA 12 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwr7ug9557CaGKI22U2xEXzgP75	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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**

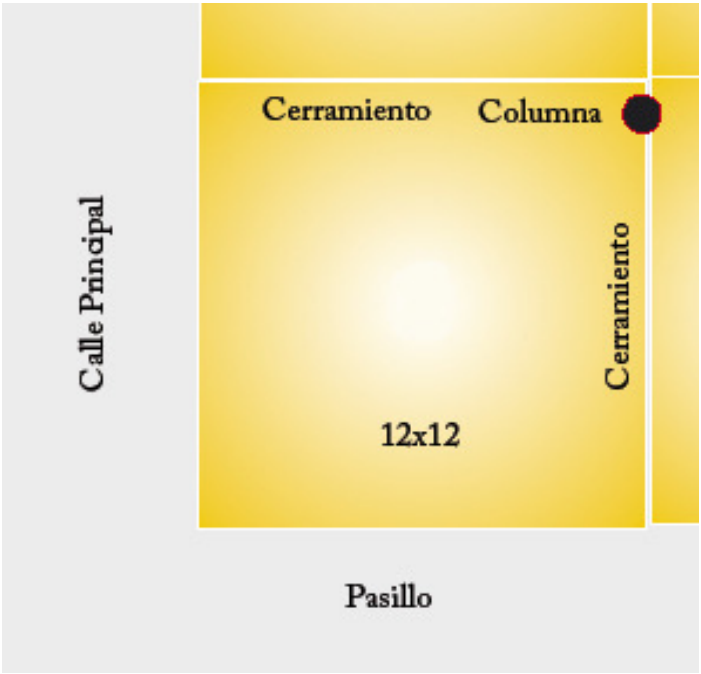
LA SUBDIRECTORA TÉCNICA

Fdo.: Inmaculada Parrado Rivera

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		22/11/2018	PÁGINA 13 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwr7ug9557CaGKI22U2xEXzgP75	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO I

PARCELA PREVISTA. FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES, EXPOLIVA 2019



INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		22/11/2018	PÁGINA 14 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGwr7ug9557CaGKI22U2xEXzgP75	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	