PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS POR LAS QUE SE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA EL DISEÑO, PRODUCCIÓN, MONTAJE, DESMONTAJE, ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DE LA ACCIÓN DENOMINADA "AVENIDA DEL SABOR", A CELEBRAR EN SEVILLA DEL 19 AL 23 DE SEPTIEMBRE DE 2019.

EXPT CONTR 2019 95219

1. OBJETO DEL PLIEGO

El presente pliego tiene por objeto la contratación, por parte de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (en adelante Agencia), de la prestación de servicios para el diseño, producción, montaje, desmontaje, organización y desarrollo, supervisión y mantenimiento de todos los espacios y medios necesarios de la acción denominada "Avenida del Sabor", acción de promoción de los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad, a través de la gastronomía y la participación de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible (en adelante Consejería) en esta.

1.1. Ficha técnica

- Público objetivo: público en general.
- Localización:
  - Sevilla, Muelle de la Sal (espacio reservado por la Agencia a través del Ayuntamiento de Sevilla) – Anexo I.
- Duración de la acción:
  - Viernes 20 de septiembre, de 20:00 a 24:00 horas (horario estimado).
  - Sábado 21 de septiembre, de 20:00 a 24:00 horas (horario estimado).
  - Domingo 22 de septiembre, de 12:00 a 17:00 horas (horario estimado).

  El montaje y desmontaje se realizaría los días 19 y 23 de septiembre respectivamente.

  El evento contaría con 5 espacios diferenciados:

  - Pórtico de entrada: señalización de la acción de promoción.
  - Zona de cocina y gastronomía, conformada por diferentes destinos gastronómicos en los que se podrán degustar, de la mano de restaurantes/gastrobares, escuelas de hostelería, etc., los platos y productos más representativos de cada una de las provincias andaluzas. La oferta culinaria estará complementada con vinos de las diferentes figuras de calidad diferenciada acreditadas en Andalucía y cervezas andaluzas a modo de maridaje. Además, se incluirá un espacio dedicado a la promoción de Almería como Capital Española de la Gastronomía 2019.
  - Zona de actividades, destinada al desarrollo de catas, muestras de cocina en vivo,

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 1 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

presentación de productos, actuaciones musicales, etc.

- Zona de información y venta de tickets de degustación, destinada a facilitar información sobre las actividades a desarrollar en la "zona de actividades" y a la venta de tickets de degustación. Además, se facilitará información de la VII edición del Congreso Gastronómico Andalucía Sabor.
- Zona de aseos.

El objetivo principal que se pretende alcanzar con la organización y desarrollo de la acción de promoción "Avenida del Sabor" se concreta como sigue:

- Apoyo a la consolidación, impulso y promoción de las producciones agroalimentarias y pesqueras de Andalucía, con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (Denominación de Origen Protegida - DOP, Indicación Geográfica Protegida - IGP, etc), producción ecológica y producción integrada.

De forma complementaria se procurará fomentar la participación en la VII edición del Congreso Gastronómico Andalucía Sabor, cuya temática se vincula igualmente a la promoción de las producciones agroalimentarias y pesqueras de calidad de Andalucía, siendo su lema "Raíces de calidad".

2. DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A DESARROLLAR

Formalizado el contrato, en un plazo no superior a 48 horas desde la firma de este, se mantendrá una primera reunión de coordinación con la adjudicataria. A esta reunión deberá aportarse por parte de la adjudicataria un Plan de Trabajo para visto bueno de la Agencia y que contendrá al menos los siguientes aspectos:

- Metodología para la realización de todos los trabajos a desarrollar, detallados en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Personal asignado a cada una de las acciones, así como a cada una de las tareas que las componen.
- Cronograma para la realización de todos los trabajos contemplados en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

La Agencia podrá realizar cuantas modificaciones considere oportunas, con el fin de asegurar el cumplimiento de todos los plazos.

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

2.1. Diseño, producción, montaje, distribución y desmontaje de los espacios de la "Avenida del Sabor".

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 2 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Las empresas licitadoras deberán presentar propuesta de diseño, producción, montaje, distribución y desmontaje de los 5 espacios que conforman "Avenida del Sabor", teniendo en cuenta la imagen del evento, según Anexo II, e imágenes relacionadas con los objetivos de la acción. Además deberá estar presente el logotipo institucional de la Consejería de acuerdo con el Manual de Identidad Corporativa de la Junta de Andalucía.

Para la elaboración de la propuesta de diseño, producción, montaje, distribución y desmontaje de los 5 espacios se deberá atender a las siguientes especificaciones:

- *Pórtico de entrada*: señalización de la acción de promoción.
- *Zona de cocina y gastronomía*: 16 stands/kioskos/casetas o similar de tamaño 3mx2m. La distribución será la siguiente:
    - 12 stands/kioskos/casetas destinados a la degustación gastronómica. Cada uno deberá estar rotulado con el nombre del establecimiento y su provincia:
        - 5 stands/kioskos/casetas o similar correspondientes a restaurantes/gastrobares, escuelas de hostelería, etc. de Sevilla.
        - 7 stands/kioskos/casetas o similar, uno por cada provincia restante andaluza.
    - 4 stands/kioskos/casetas o similar destinados a la degustación de vinos y cervezas de Andalucía. Cada uno deberá estar rotulado como "Vinos de Andalucía" y "Cervezas de Andalucía" según corresponda.
    - 1 espacio de promoción, tipo mostrador de 1,5m x 1 m aproximadamente, destinado a la promoción de Almería como Capital Española de la Gastronomía 2019. Deberá estar tematizado según la imagen aportada en Anexo III.
- *Zona de información - venta de tickets de degustación.* 2 stands/kioskos/casetas o similar de tamaño 2mx2m. Deberán estar rotulados como "Información y venta de tickets".
- *Zona de actividades*:
    - Escenario o similar de tamaño 5mx4m con una tarima de 40-60 cm de alto. Se trata de una zona de usos múltiples para realizar actividades de promoción tales como presentaciones de productos, muestras de cocina en vivo, catas o degustaciones.
    - Zona office/almacén de tamaño 4mx3m.
    - Zona de espectadores, donde el público asistente podrá disfrutar de la programación que se desarrolle en el escenario.
    - Soporte informativo para dar publicidad a la programación de actividades en esta zona.
- *Zona de Aseos.* Deberá contar con un mínimo de 6 aseos químicos, siendo dos de ellos destinados para uso por personas de movilidad reducida. Deberá garantizarse la adecuada

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 3 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ocultación de esta zona.

Las empresas licitadoras deberán plantear solución técnica para procurar protección del sol en la jornada del domingo. Así mismo deberán aportar solución técnica para que, en caso de lluvia en cualquiera de las jornadas la acción se pueda desarrollar a satisfacción.

Las empresas licitadoras deberán distribuir cada una de las zonas anteriormente citadas según los requerimientos que establezca el Ayuntamiento de Sevilla. Además, la propuesta deberá cumplir con lo establecido en las Ordenanzas Reguladoras de la Ocupación de los espacios públicos del Conjunto Histórico con actividades y eventos efímeros.

Todos los elementos de la propuesta a los que tenga acceso el público deberán cumplir la normativa vigente (CTE).

2.2. Equipamiento de cada una de las zonas de la "Avenida del Sabor".

Cada una de las zonas deberán contar con el siguiente equipamiento:

- *Zona de cocina y gastronomía*. Cada stand/kiosko/caseta contará con el siguiente equipamiento:
  - Stands/kioskos/casetas destinados a la degustación gastronómica:
    - Pizarra o similar, donde aparecerán las tapas a degustar, con su correspondiente maridaje. La empresa adjudicataria será la responsable de personalizar cada una de ellas, según el contenido aportado por los establecimientos participantes.
    - Mostrador de cara al público.
    - Frigorífico con capacidad mínima de 125 litros (85 x 55 x 58 cm aproximadamente), con interior compuesto por baldas y dotado de iluminación interior. En perfecto estado para uso sanitario.
    - Plancha o microondas o módulo de inducción de un solo fuego según necesidades.
    - Mesa de trabajo.
    - Tomas de agua y desagüe, con pileta de agua. Deberán quedar completamente ocultas de cara al público.
    - Extintor en número y características requeridos por la normativa vigente para este tipo de espacios.
    - Depósito de basura que permita la recogida selectiva de residuos.
    - Iluminación adecuada en los espacios que compongan el stand/kiosko/caseta. Como mínimo, se deberá incluir una iluminación interior de este mediante luz LED.
    - Tomas de corriente y alumbrado: regleta de luz y cuadro de enchufes serán los necesarios para el equipamiento solicitado en el stand. Deberán quedar completamente ocultas de

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 4 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

cara al público.

    - En el exterior: 3 mesas altas de apoyo y papelera que permita la recogida selectiva de residuos.

  - Stands/kioskos/casetas destinados a la degustación de vinos y cervezas de Andalucía.
    - Mostrador de cara al público.
    - Botellero, para mantener la temperatura de los vinos, con capacidad para un mínimo de 50 botellas, en el caso de los vinos.
    - Mesa de trabajo.
    - Baldas o similar para la exposición de productos.
    - Tomas de agua y desagüe, con pileta de agua. Deberán quedar completamente ocultas de cara al público.
    - Extintor en número y características requeridos por la normativa vigente para este tipo de espacios.
    - Papelera que permita la recogida selectiva de residuos.
    - Iluminación adecuada en los espacios que compongan el stand/kiosko/caseta. Como mínimo, se deberá incluir una iluminación interior de este mediante luz LED.
    - Tomas de corriente y alumbrado: regleta de luz y cuadro de enchufes serán los necesarios para el equipamiento solicitado en el stand. Deberán quedar completamente ocultas de cara al público.
    - En el exterior: 2 mesas altas de apoyo y papelera que permita la recogida selectiva de residuos.
    - Deberá incluir elemento dónde puedan mostrarse las referencias de los vinos – cervezas que se darán a degustar.

  - Espacio de promoción Almería Capital Española de la Gastronomía 2019:
    - 2 taburetes con respaldo, adaptado a la altura del mostrador.
    - Totem, enara o similar (de tamaño adecuado al espacio de promoción) tematizado según la imagen aportada en Anexo III.

- *Zona de información - venta de tickets de degustación*. Cada stand/kiosko/caseta o similar deberá incluir lo siguiente:
    - Mostrador de cara al público.
    - 2 taburetes con respaldo, adaptado a la altura del mostrador.
    - Cajón portamonedas o caja fuerte.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 5 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- TPV para la compra de tickets con tarjeta de crédito.
- 3 carteles en foam tamaño A2. El diseño será aportado por la Agencia.
- Extintor en número y características requeridos por la normativa vigente para este tipo de espacios.
- Iluminación adecuada en los espacios que compongan el stand/kiosko/caseta. Como mínimo, se deberá incluir una iluminación interior de este mediante luz fría.
- Tomas de corriente y alumbrado: regleta de luz y cuadro de enchufes necesarios necesarios para el equipamiento solicitado en el stand. Deberán quedar completamente ocultas de cara al público.
- Sistema de cierre del stand/kiosko/caseta o similar, que posibilite la seguridad de todo el equipamiento.

- *Zona de Aseos.* Deberá incluir lo siguiente:
  - Mínimo de 6 aseos químicos siendo dos de ellos destinados para uso por personas de movilidad reducida.
  - Dispondrán de punto de luz y todas las instalaciones que sean necesarias para su buen funcionamiento.
  - Deberá estar perfectamente señalizada.
  - Se dispondrá de paredes de ocultación forradas con material acorde con la estética propuesta para el evento.
  - Iluminación interior y exterior suficiente y adecuada a este espacio.
- *Zona de* actividades
  - Escenario:
    - Mesa presidencial, adecuada para el desarrollo de las actividades programadas. Deberá estar rotulada con la imagen del evento y en línea con el diseño de los espacios.
    - 2 sillas o taburetes, según las características de la mesa presidencial.
    - 1 mesa de apoyo 1mx1m.
    - Iluminación.
      - 2 trípodes con una altura de 4 m. Dispondrán de 6 recortes de 1 Kw, 1 dimmer y una mesa de control.
      - Según el espacio seleccionado, se añadirán 2 trípodes y 4 fresnel de 1 Kw, para garantizar la iluminación general.
    - Sistema de vídeo.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 6 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Pantalla LED para exterior, resolución máxima de 4mm SMD, tamaño 5mx3m, sonido.
- Electrónica para switchear imágenes de primeras marcas.
- Portátil con las prestaciones y sistema operativo adecuado a los trabajos solicitados.
- Realización con 2 cámaras y sus correspondientes operadores. La grabación se realizará en full HD. La empresa adjudicataria deberá entregar a la Agencia un disco duro con todo el material en formato PRO RES.

▪ Sistema de audio.

- 6 altavoces de 500 W de primeras marcas con subetapa de potencia.
- 1 mezclador digital de primeras marcas.
- 1 RAC de prensa con 20 salidas.
- 2 micrófonos de diadema de primeras marcas.
- 2 micrófonos de mano de primeras marcas.
- Amplificador de señal.
- Caja de inyección para sonido del portátil.
- Tomas de corriente y alumbrado: regleta de luz y cuadro de enchufes necesarios para el equipamiento solicitado en el escenario.
- Extintor en número y características requeridos por la normativa vigente para este tipo de espacios.

◦ Zona para espectadores:

▪ Asientos movibles tipo bancos con pintura o vinilos, con imágenes relacionadas con los objetivos de la acción, que puedan ser lavables para aforo de 50/60 personas. Antes de su producción, el vinilado deberá contar con el visto bueno de la Agencia.

▪ Papeleras que permitan la recogida selectiva de residuos.

◦ La zona office/almacén contará con el siguiente equipamiento:

▪ Estanterías de almacenaje resistentes a la carga.

▪ Perchero.

▪ Papelera.

▪ Cubo de basura y kit de limpieza completo.

▪ Iluminación adecuada.

▪ Tomas de agua y desagüe, con lavavajillas.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 7 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 3 frigoríficos industriales, con un tamaño de 177 x 54 x 55 cm cada uno, aproximadamente. Cada restaurante participante deberá disponer al menos de 3 baldas. En perfecto estado para uso sanitario.
- 1 arcón congelador, con capacidad de al menos 352 litros. En perfecto estado para uso sanitario
- Sistema de cierre que posibilite la seguridad de todo el equipamiento.

- *Potencia eléctrica.*

  La potencia eléctrica contratada será la adecuada para la correcta realización de todas las actividades: cocina en stands/Kioskos/casetas, programa a desarrollar en escenario, iluminación de cada espacio, etc.

  Caso de ser necesario, la empresa adjudicataria deberá disponer de grupos electrógenos para garantizar el suministro eléctrico a todas y cada una de las zonas del evento. Estos deberán estar insonorizados según normativa y contar con proyecto y legalización de la instalación y su correspondiente documentación de seguros. Se deberá de aportar también el combustible necesario y suficiente para los días de evento acorde con el horario que finalmente se determine. Deberá estar dotado de extintores en número y características necesarios para este tipo de equipos.

- Menaje desechable de calidad y biodegradable, que contenga al menos lo siguiente:
  - Copas de vino (tinto o blanco): mínimo 2.500 unidades. En este caso serán copas de cristal.
  - Vasos de 200 ml: mínimo 6.500 unidades.
  - Bowl, plato pequeño o similar para la degustación de tapas: 9600 unidades.
  - Set de cubiertos de calidad (tenedor, cuchillo, cuchara según necesidades), resistentes y con tamaños adecuados a las tapas a servir: 9.600 unidades.
  - Servilletas de papel: 11.000 unidades.

2.3. Diseño del programa.

Una vez formalizado el contrato y en el plazo máximo de 7 días laborables, la empresa adjudicataria deberá presentar el programa de la "Avenida del Sabor" a desarrollar, debiendo cumplir las siguientes especificaciones:

- Listado de establecimientos/entidades a participar en las zonas de cocina y gastronomía. Deberán cumplir los siguientes requisitos:
  - Perfil de establecimientos/entidades participantes:
    - Restaurantes/gastrobares, con especial atención a los establecimientos de tipología "Bib

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 8 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Gourmand", representativos de las 8 provincias andaluzas, que deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Uso de productos agroalimentarios andaluces con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (D.O.P, I.G.P, etc), producción ecológica y producción integrada.
- Contar en su carta de vinos con referencias amparadas bajo alguna de las diferentes figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (D.O.P, I.G.P, etc) reconocidas en Andalucía.
- Caracterizarse por una cocina tradicional andaluza o la fusión de tradición e innovación en ésta, con el empleo de productos de temporada.

▪ Escuelas de Hostelería de Andalucía.

▪ Establecimientos adheridos a "RED DE SABOR" (la información será facilitada por la Agencia a la adjudicataria).

▪ Empresas andaluzas representantes de los vinos de Andalucía (distribuidoras, catering, etc.,) amparados bajo alguna de las denominaciones de calidad diferenciada ligadas al origen (D.O.P, I.G.P, etc) existentes en Andalucía.

▪ Cervezas de Andalucía.

◦ Representatividad de las provincias andaluzas durante cada jornada de la acción de promoción, siguiendo los siguientes criterios:

▪ 5 restaurantes/gastrobares/escuelas de hostelería representantes de la provincia sede de la acción (Sevilla). Los restaurantes/gastrobares/escuelas de hostelería podrán alternarse para dar mayor opciones de participación.

▪ 1 restaurante/gastrobar/escuela de hostelería representante de cada una de las provincias restantes de Andalucía. Los restaurantes/gastrobares/escuelas de hostelería podrán alternarse para dar mayor opciones de participación, según la disponibilidad de estos.

▪ 1 empresa andaluza representante de vinos de Andalucía (distribuidora, catering, etc.), y 1 empresa de cerveza andaluza. Deberá cumplir los siguientes criterios:

◦ El número de referencias de vinos no deberá ser inferior a 36, todas ellas amparadas bajo alguna denominación de calidad, según Anexo IV Todas las referencias deben ser de gama media - alta.

◦ Dentro de las 36 referencias, al menos 4 de ellas deberán además corresponder a vinos certificados como ecológicos.

◦ Tanto las referencias de vinos como la/s de cerveza, deben de estar producidas

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 9 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

en Andalucía.

- A lo largo de las 3 jornadas, los vinos de las 8 provincias deben de estar representados en cuanto a vinos de Andalucía; en el caso de las cervezas andaluzas, según disponibilidad.
- La empresa andaluza representante de vinos de Andalucía deberá proveerse de producto suficiente para atender un mínimo de 900 consumiciones/día. En el caso de la cerveza la provisión deberá realizarse como mínimo para 1.600 consumiciones/día.

La empresa adjudicataria deberán aportar una memoria descriptiva de cada uno de los establecimientos/entidades propuestos, justificando la elección de cada uno de ellos en función de los requisitos requeridos. El listado deberá tener el visto bueno de la Agencia.

- 3 propuestas de tapas a degustar cada día por cada uno de restaurantes/gastrobares/escuelas de hostelería propuestos. Las propuestas deberán seguir los siguientes criterios:
  - Las tapas deberán estar basadas en productos agroalimentarios y pesqueros de calidad andaluces y en la Dieta Mediterránea. Se prestará especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (D.O.P, I.G.P, etc), producción ecológica y producción integrada.
  - Cada tapa se deberá ser fácil de tomar, servida en un bowl, plato pequeño o similar y tener el tamaño adecuado para poder degustarse en dos o tres bocados.

La Agencia seleccionará 2 propuestas por cada restaurante/gastrobar/escuela de hostelería y día de las aportadas por la empresa adjudicataria. Se deberán elaborar 100 unidades de cada una de las tapas seleccionadas de cada restaurante/gastrobar/escuelas de hostelería, para cada una de las jornadas de la acción de promoción. En el caso de que las tapas de una jornada no se hayan consumido en su totalidad, estas se podrán ofrecer al siguiente día siempre que sea viable por cuestiones sanitarias.

- Programación de la zona de actividades. Deberá cumplir los siguientes requisitos:
  - Mínimo 3 actividades (catas, presentaciones de productos, cocina en vivo, actuaciones, etc,) por jornada, que deberán centrarse en los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad de nuestra Comunidad y en el patrimonio gastronómico de Andalucía en el ámbito del turismo.
  - Todas las provincias deben de estar representadas a lo largo del programa de actividades.
  - La programación de cada jornada deberá estar visible al público.
  - Se deberá contar con un moderador – conductor con perfil comunicador gastronómico, conocedor de la gastronomía y los vinos de nuestra Comunidad.
  - Las jornadas deberán ser amenizadas, entre actividades, con música de fondo. La adjudicataria deberá contar con las licencias correspondientes.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 10 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Para el desarrollo de la programación la empresa adjudicataria deberá facilitar y gestionar todos los materiales, medios y equipamientos necesarios.

La programación de actividades deberá tener el visto bueno de la Agencia.

2.4 Diseño y producción materiales de promoción y publicidad.

- Folleto informativo desplegable: Incluirá información general de la acción: lugar de celebración, mapa de localización, fechas y horarios, establecimientos participantes y oferta gastronómica de cada una de las jornadas, referencias de vinos y sugerencias de maridaje, programa de la zona de actividades. La elaboración y recopilación de todos los textos y contenidos que compondrán el folleto será responsabilidad de la adjudicataria, así como también la creatividad y la maquetación del mismo.

  Tras el visto bueno definitivo del arte final por parte de la Agencia, la empresa adjudicataria deberá entregar una prueba a color del folleto a producir, que deberá tener el visto bueno de la Agencia antes de enviar los trabajos a producción.

  La pieza será producida por la adjudicataria con las siguientes características: mínimo 2.000 unidades impresas a 4/4 tintas (cuatricromía) sobre papel estucado brillo de 120 grs., hendidos. Tríptico formato abierto 630 x 210 mm, plegado envolvente, formato cerrado 210x210 mm. Encajado.

  La distribución del folleto será responsabilidad de la adjudicataria conforme a las siguientes especificaciones:

  - 1.000 unidades serán distribuidas a través de la zona de información y venta de tickets.
  - 1.000 unidades serán distribuidas mediante reparto a pie de calle realizado por 1 azafato/a debidamente uniformado, en zona céntrica de Sevilla al menos 48 horas antes del inicio de la primera jornada.

- Delantales: 400 unidades de delantal de algodón (180 gr/m2) de color negro y medidas aproximadas 65x90 cm, con estampación de diseño y logotipos a todo color. Máxima resolución y calidad. Con carácter previo a la producción, la empresa adjudicataria deberá presentar una muestra del artículo. La creatividad y logotipos serán facilitados por la Agencia. Tras la entrega del arte final por parte de ésta, la empresa adjudicataria deberá entregar una prueba a color, que deberá tener el visto bueno de la Agencia antes de enviar a producción.

2.5. Personal de servicio.

Se requerirá el siguiente personal de servicio para cada jornada de "Avenida del Sabor":

- 3 azafatos/as, con conocimientos de inglés, para atención de zona de información y de

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 11 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

actividades que deberán ir correctamente uniformados/as según indicaciones de la Agencia. Los horarios estimados serán los siguientes:

- Viernes, de 19:30 a 24:00 horas; horario estimado
- Sábado, de 19:30 a 24:00 horas; horario estimado
- Domingo, de 11:30 a 17:00 horas; horario estimado

- 1 Sumiller experto/a en vinos Blancos y Tintos andaluces y, particularmente, en vinos Vinos Nobles, Generosos, Licorosos y Dulces Especiales andaluces.

2.6. Otros servicios técnicos

La empresa adjudicataria será responsable, además, de los siguientes trabajos:

- Servicio de asesoramiento para la gestión y atención de los espacios destinados a la degustación de vinos andaluces, a través del sumiller. El sumiller deberá asesorar los maridajes para cada una de las propuestas gastronómicas y podrá formar parte del programa de actividades . El asesoramiento para el maridaje de las tapas a degustar deberá realizarse con la antelación suficiente para que los establecimientos conozcan los vinos antes del inicio de la acción de promoción.
- Instalaciones auxiliares de la "Avenida del Sabor" para los restaurantes/gastrobares/escuelas de hostelería, empresas agroalimentarias que lo requieran.

  En caso necesario para el correcto desarrollo de cada una de las acciones, la empresa adjudicataria deberá facilitar unas instalaciones adecuadas en las que se presten los siguientes servicios, destinados en especial a los restaurantes/gastrobares/escuelas de hostelería procedentes de localizaciones fuera de Sevilla:

  - Recepción de materias primas y/o tapas elaboradas.
  - Elaboración de las tapas por parte de los restaurantes/gastrobares/escuelas de hostelería y distribución de estas en la Avenida del Sabor.
  - Servicio de retén para el almacenamiento y distribución tapas a degustar que no pudieran ser almacenadas en las instalaciones de la Avenida del Sabor.
- Gestionar las necesidades de alojamiento y traslados (incluyendo los traslados a las instalaciones auxiliares de la "Avenida del Sabor") de 2 representantes por cada uno de los restaurantes/gastrobares/escuelas de hostelería/ empresas de fuera de la ciudad sede de la acción que así lo requieran. Todos los gastos que se deriven de este trabajo correrán por cuenta de la adjudicataria.
- Con antelación suficiente a la fecha de montaje, solicitar y tramitar y en su caso abonar las tasas pertinentes, ante el Ayuntamiento y/o organismos correspondientes de cuantos permisos,

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 12 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

licencias, boletines de enganche y consumos (luz y agua), seguros, informes, certificados, etc., sean necesarios para la correcta ejecución del montaje y puesta en uso de todos los espacios que componen la acción de promoción.

- El montaje se realizará con atención y respeto a las normas y horarios que imponga el Ayuntamiento y/o organismos correspondientes. Se requiere además, con carácter previo a la fecha de montaje, establecer contacto con la Policía Local de la ciudad de Sevilla para acordar acceso al lugar de montaje.
- El desmontaje se realizará con atención y respeto a las normas y horarios que imponga el Ayuntamiento y/o organismos correspondientes. Se requiere además, con carácter previo a la fecha de desmontaje, establecer contacto con la Policía Local de la ciudad de Sevilla para acordar acceso al lugar de montaje.
- Diseño, producción y venta de tickets. El Personal de la empresa adjudicataria asumirá directamente la venta diaria de tickets, en coordinación con las entidades participantes (venta de tickets y liquidación de las ventas con las citadas entidades). Tras el visto bueno del diseño por parte de la Agencia, la adjudicataria producirá 14.400 tickets de degustación como mínimo, en packs de varios tickets. No se establecerá un mínimo de tickets a adquirir. Los precios a tener en cuenta serán los siguientes:
  - Precio tapa: oscilará entre 2 y 3,5 euros como máximo.
  - Precio copa de vino: oscilará entre 1,5 y 2,5 euros como máximo.
  - Precio cerveza: 1,2 euro como máximo en el caso de cerveza convencional.

  Se deberá respetar, en todo caso, los precios máximos y mínimos establecidos.
- Servicio de limpieza que garantice el correcto mantenimiento de la limpieza de las distintas zonas contempladas en esta acción de promoción. Además, se deberán tener en cuenta las siguientes actividades, según se detalla a continuación:
  - Recogida del menaje utilizado para la degustación, así como limpieza de las mesas.
  - Limpieza de la cristalería utilizada para la degustación de vino.
  - Limpieza de los mostradores de los stands/Kioskos/casetas.

  Limpieza de la vía pública, antes y después del montaje, así como durante el desarrollo de la acción de promoción.
- Servicio de seguridad necesario para garantizar la seguridad de todos los espacios y de sus correspondientes equipamientos, en horario de 24h desde el inicio del montaje y hasta la finalización del desmontaje.
- Servicio técnico que garantice el correcto funcionamiento del equipo audiovisual, así como del equipamiento de las distintas zonas contempladas en la acción de promoción.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 13 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Ejecución encuestas de satisfacción: Los destinatarios de las encuestas serán los los establecimientos/entidades participantes en la "Avenida del Sabor" y el público asistente (se deberán realizar un número mínimo estimado de 200 encuestas durante las 3 jornadas). Durante el desarrollo de la acción de promoción la empresa adjudicataria será responsable de la toma de datos a través de modelo facilitado por la Agencia. Tras la finalización de la acción de promoción, deberá realizar el análisis de estos y la elaboración de un informe de resultados.

Todos los gastos generados por la actividad correrán por cuenta de la empresa adjudicataria.

3. MEMORIA FINAL.

Tras la finalización de las acciones previstas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas y teniendo como fecha límite el 11 de octubre de 2019, la empresa adjudicataria deberá entregar a la Agencia Memoria Explicativa de los servicios y trabajos realizados. La memoria deberá ilustrarse con no menos de 20 fotografías. Además, deberá contener al menos datos sobre el número de clientes que degustaron las tapas y bebidas ofrecidas durante cada una de las acciones, impacto de las mismas en los medios de comunicación a nivel local y regional, el grado de satisfacción de los establecimientos/entidades participantes, incidencias, conclusiones y áreas de mejora. En la memoria deberán dejarse también evidencias del cumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato.

4. RECURSOS HUMANOS

La empresa licitadora deberá contar en su estructura con un equipo técnico que deberá estar compuesto, como mínimo, por los siguientes perfiles:

NÚMERO	PERFIL	COMENTARIOS
2	Profesionales del sector de la gastronomía y la organización de eventos de comunicación y RRPP. Mínimo 3 años de experiencia en la organización de eventos gastronómicos y/o de comunicación y RRPP.	• Uno de ellos deberá ejercer la labor de director del proyecto. Será, además, el responsable de la liquidación de las ventas de tickets con cada una de los establecimientos/entidades participantes en la "Avenida del Sabor". • Coordinador de todas las acciones que engloben el desarrollo de la "Avenida del Sabor". Deberá tener dedicación exclusiva al proyecto desde la firma del contrato hasta la finalización del proyecto.
1	Periodista con conocimiento del sector gastronómico Mínimo 3 años de experiencia.	• Responsable de la elaboración y revisión de los textos del material promocional.

5. OTRAS CONSIDERACIONES

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 14 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- La empresa adjudicataria será responsable de realizar una recogida selectiva de los residuos generados durante la celebración del evento para su posterior reciclaje. Se deberá aportar justificante que certifique el trabajo realizado. La gestión no adecuada de residuos será motivo de penalización.
- 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 a la realización de las prestaciones, dando respuesta inmediata a los trabajos y servicios requeridos.
- En el precio ofertado deberán estar incluidos todos los gastos necesarios para buen desarrollo de los trabajos descritos.
- Modificaciones de las actividades del programa propuesto por la empresa que resulte adjudicataria, que por causa de fuerza mayor no pueda desarrollarse, deberá ser sustituida por otra de similares características. Modificaciones por causas directamente relacionadas con la adjudicataria, deberán ser igualmente resueltas siendo además motivo de penalización.
- Los servicios a contratar serán realizados por la empresa que resulte adjudicataria desde la firma del contrato y hasta el 15 de octubre de 2019, previa entrega de la Memoria Final.
- Una vez adjudicados los trabajos, y siempre que la Agencia lo considere necesario para el buen fin del desarrollo de estos, la Agencia podrá realizar sugerencias y propuestas de adecuación del diseño de la oferta presentada por la empresa adjudicataria antes de su ejecución, siempre y cuando estos cambios no afecten a la oferta económica presentada por ésta.
- Todos los trabajos anteriormente indicados se desarrollarán bajo la coordinación, supervisión y en su caso visto bueno, del personal técnico designado a tal efecto por la Agencia, debiéndose consensuar, entre ambas partes todas y cada una de las decisiones a adoptar.
- Propiedad de los trabajos realizados. Todos los trabajos realizados (dossieres, ponencias, folletos, carpetas, acreditaciones, etc.) serán propiedad de la Agencia, que se reserva el derecho de explotación de los mismos, incluyendo la modificación, reproducción, divulgación o comunicación pública, en todo o en parte de su contenido cuando lo estime conveniente, sin que pueda oponerse restricción de ninguna clase.
- Los trabajos descritos en esta petición deben ajustarse adecuadamente a las normas establecidas en el Manual de Identidad Corporativa de la Junta de Andalucía y a 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, libre de estereotipos sexistas.
- La adjudicataria quedará obligada a garantizar y dar cumplimiento a las obligaciones de derivadas de la normativa aplicable en materia de protección de datos de carácter personal establecidas en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 15 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos, y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

A tales efectos, las prestaciones objeto de contratación pueden requerir del acceso a los datos de carácter personal contenidos en los tratamientos de datos de los que la Agencia es responsable. En este caso, la adjudicataria asumirá las funciones y responsabilidades como encargada de tratamiento, en los términos previstos en la legislación de protección de datos y en la normativa interna del organismo, por lo que se compromete a tratar los datos en la forma y condiciones siguientes:

- Los datos del tratamiento son propiedad exclusiva de la Agencia extendiéndose esta titularidad a cuantas elaboraciones realice el adjudicatario con ocasión de la prestación de los Servicios.
- La adjudicataria queda sujeta al deber de confidencialidad y seguridad de los datos personales a los que tenga acceso conforme a lo previsto en la normativa de protección de datos personales, obligándose específicamente a lo siguiente:
    - A utilizar y aplicar los datos personales a los exclusivos fines de la prestación de los servicios contratados.
    - A adoptar las medidas de índole técnica y organizativa necesarias para garantizar un nivel de seguridad adecuado al riesgo, incluida la protección contra el tratamiento no autorizado o ilícito y contra su pérdida, destrucción o daño accidental.
    - A no comunicar o ceder los datos del fichero a otra persona, ni siquiera para su conservación, debiendo, a la finalización de la relación contractual, proceder a la devolución a la Agencia de cualesquiera datos personales y soportes que los contengan a los que haya tenido acceso para la prestación de los servicios, así como los resultados derivados de su tratamiento, destruyendo tras la devolución a la Agencia, cualquier soporte o documentos en los que conste algún dato de carácter personal.
    - A guardar secreto profesional de todos los datos de carácter personal que conozca o a los que tenga acceso en ejecución del contrato. Igualmente se obliga a custodiar e impedir el acceso a los datos de carácter personal a cualquier tercero ajeno. Las anteriores obligaciones se extienden a toda persona que pudiera intervenir en cualquier fase del tratamiento por cuenta del adjudicatario.
    - A comunicar y hacer cumplir a sus empleados las obligaciones establecidas en los apartados anteriores y, en particular, las relativas al deber de secreto y medidas de

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 16 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

seguridad.

- A comunicar a la Agencia, de forma inmediata, cualquier fallo en su sistema de tratamiento y gestión de la información que haya tenido, o pueda tener, que ponga en peligro la seguridad de los datos, así como cualquier posible vulneración de la confidencialidad como consecuencia de la puesta en conocimiento de terceros de los datos e informaciones obtenidos durante la prestación de los servicios.
- Asimismo, la adjudicataria se compromete a admitir cualquier tipo de control y auditoría que la Agencia desee realizar durante el tiempo en que obren en su poder los datos personales y/o sistemas de información que los contengan, para comprobar el cumplimiento por parte del adjudicatario de las obligaciones y compromisos asumidos en la presente cláusula.

- Partiendo de la premisa de que se aplicarán las medidas y controles de seguridad que correspondan en cada caso, la adjudicataria queda autorizada por la Agencia a llevar a cabo las acciones que a continuación se indican siempre que quede acreditado que son necesarias para la prestación de los servicios:
  - A llevar a cabo el tratamiento de los datos de carácter personal en dispositivos portátiles de tratamiento de datos únicamente por los usuarios o perfiles de usuarios asignados a la prestación de servicio objeto de este pliego.
  - A llevar a cabo el tratamiento fuera de los locales de la Agencia o del adjudicatario únicamente por los usuarios o perfiles de usuarios asignados a la prestación de servicio objeto de este pliego.
  - La entrada y salida de los soportes y documentos que contengan datos de carácter personal, incluidos los comprendidos y/o anejos a un correo electrónico, fuera de los locales bajo el control de la Agencia.
  - La ejecución de los procedimientos de recuperación de datos que el adjudicatario se vea en la obligación de ejecutar, sin perjuicio de la obligación de comunicar en todo caso, por escrito a la Agencia la realización de los procedimientos de recuperación de datos siempre que haya sido necesario ejecutarlos en un plazo no superior a 24 horas desde que se llevaron a cabo.
- En línea con lo indicado anteriormente, en la ejecución de dichas acciones la adjudicataria deberá observar, adicionalmente, las instrucciones y medidas de seguridad específicas que la Agencia haya establecido o pudiera establecer en cualquier momento durante la vigencia del contrato.
- En caso de que la adjudicataria precise subcontratar con terceros la realización del total o

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 17 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

parte de los servicios y el subcontratista deba acceder a datos de carácter personal contenidos en ficheros responsabilidad de la Agencia, la adjudicataria lo pondrá en conocimiento de la Agencia, según corresponda, así como los datos que identifiquen a la empresa subcontratista antes de proceder a la subcontratación.

- La subcontratación deberá ser autorizada por escrito por la Agencia. En todo caso para autorizar la subcontratación será requisito imprescindible que se cumplan las siguientes condiciones:
  - Que el tratamiento de datos de carácter personal por parte del subcontratista se ajuste a las instrucciones de la Agencia.
  - Que el adjudicatario y la empresa subcontratista formalicen un contrato de seguridad y confidencialidad para el acceso y/o tratamiento de datos de carácter personal en los términos previstos en la normativa aplicable de protección de datos personales.
  - Que el contrato suscrito entre el adjudicatario y la empresa subcontratista sea puesto a disposición de la Agencia a su mera solicitud para verificar su existencia y contenido.
- En caso en que se cumplan las previsiones anteriores, el subcontratista será considerado encargado del tratamiento a los efectos previstos en la legislación vigente en materia de protección de datos de carácter personal.

Las obligaciones contempladas en esta cláusula constituyen el contrato de acceso entre la Agencia y la adjudicataria, no son retribuibles y tendrán la misma duración que la prestación de servicio objeto de este pliego y su contrato, prorrogándose en su caso por períodos iguales a éste. No obstante, a la finalización del contrato, el deber de secreto continuará vigente, sin límite de tiempo, para todas las personas involucradas en la ejecución del contrato.

Para cualquier aclaración o duda respecto a los contenidos del presente Pliego de Prescripciones Técnicas pueden contactar con:

Paqui Vázquez Palmero, en el correo electrónico: paqui.vazquez.palmero@juntadeandalucia.es

LA SUBDIRECTORA TÉCNICA

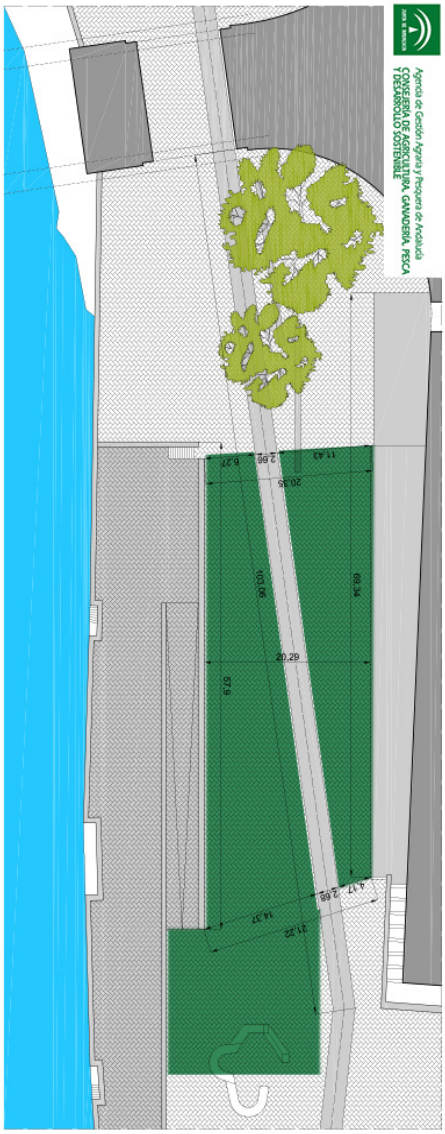
Fdo. Inmaculada Parrado Rivera

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 18 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 19 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO I

PLANO DE SITUACIÓN AVENIDA DEL SABOR



INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 20 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO II

IMAGEN DE LA AVENIDA DEL SABOR

Avenida del Sabor

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 21 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO III

IMAGEN DE ALMERÍA CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 22 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO IV

CRITERIOS DE SELECCIÓN DE VINOS

PROVINCIA	D.O.P/ V.T	TIPOLOGÍA / Núm mínimo de referencias	
Huelva	D.O.P. Condado de Huelva	Blanco	1 de Condado de Huelva o Condado de Huelva joven
		Generosos	1 Condado Pálido
			1 Condado Viejo
	D.O.P. Vino Naranja del Condado de Huelva		1 vino de naranja
Cádiz	D.O.P. Jerez-Xérès-Sherry	Generosos	1 fino
			1 amontillado
			1 palo cortado
			1 oloroso
		Generosos de licor	1 Pale cream o Medium o Cream
	D.O.P. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda	Generosos	1 Manzanilla fina
			1 manzanilla pasada
	Vino de la Tierra "Cádiz"	Tinto	2 **
Málaga	D.O.P. Málaga	Vinos de licor	2 pálido, noble o añejo
	D.O.P Sierras de Málaga	Blanco	2 seco, semi seco o semi dulce
		Tinto	1 crianza
			1 reserva
Córdoba	D.O.P. Montilla – Moriles	Blanco	1 joven o blanco con envejecimiento o blanco sin envejecimiento
		Generosos	1 fino
			1 amontillado
			1 oloroso
			1 palo cortado
		Licor dulces	1 Pedro Ximenez
	Vino de la Tierra "Córdoba"	1 blanco* de alguna de las denominaciones de V.T.	
	Vino de la Tierra "Villaviciosa de Córdoba"		
Granada	D.O.P. Granada	Tinto	1**
	Vino de la Tierra "Altiplano de Sierra Nevada"	1 blanco* de alguna de las denominaciones de V.T.	
	Vino de la Tierra "Cumbres del Guadalfeo"		
	Vino de la Tierra "Laderas del Genil"		
Sevilla	Vino de Calidad de "Lebrija"	Generoso	1
	Vino de la Tierra "Los Palacios"	Blanco	1
	Vino de la Tierra "Sierra Norte de Sevilla"	Tinto	2
Jaén	Vino de la Tierra "Bailén"	2 ref. de 2 de las denominaciones de V.T. (blanco* y rosado)	
	Vino de la Tierra "Sierra Sur de Jaén"		
	Vino de la Tierra "Torreperogil"		
Almería	Vino de la Tierra "Desierto de Almería"	2 ref. de 2 de las denominaciones de V.T. (tinto** y espumoso)	
	Vino de la Tierra "Láujar-Alpujarra"		
	Vino de la Tierra "Norte de Almería"		
	Vino de la Tierra "Ribera del Andarax"		
	Vino de la Tierra "Sierras de Las Estancias y Los Filabres"		

* En los vinos blancos, deberá haber equilibrio entre los secos, semi secos, dulces y semi dulces

**En los vinos tintos, deberá haber equilibrio entre los jóvenes y crianzas

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/04/2019	PÁGINA 23 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw0V87Ckdf31UB9t4sPtMJ2kYo7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	