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, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA EN LA FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS "FRUIT ATTRACTION 2019", A CELEBRAR EN MADRID DEL 22 AL 24 DE OCTUBRE DE 2019. EXPTE.: CONTR 2019 159339

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, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía (en adelante la Consejería) en la Feria Internacional de Frutas y Hortalizas "FRUIT ATTRACTION 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: XI Edición de la Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas "FRUIT ATTRACTION 2019"
Lugar de celebración: IFEMA, Feria de Madrid
Sector: Monográfico del sector hortofrutícola
Fecha: del 22 al 24 de octubre de 2019
Periodicidad: Anual
Página web: http://fruitattraction.com/es/inicio/
Superficie prevista: 128 m^2
Parcela prevista: ver Anexo I
Ubicación parcela: Pabellón 9 (ver Anexo II)

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 del stand de la Consejería 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, en este caso, los relacionados con la temática de la feria, monográfica del sector hortofrutícola.

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

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		29/05/2019	PÁGINA 1 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGw7YfbljT5ukwu823dCisk2R5Cd	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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 tendrán que contactar obligatoriamente 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 Consejería, de acuerdo con su imagen corporativa, y decorado con gráficas proporcionadas por el adjudicatario de productos hortofrutícolas 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 del stand presentado deberá incluir las siguientes zonas:

- Zona de información institucional 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 Consejería y con el recinto ferial para confirmar el pasillo principal del pabellón.
- Almacén individual para el material de la Consejería, con una superficie aproximada de 4 m^2.
- 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 20-25 personas, situada ocupando todo el frontal de la parcela orientado a pasillo principal. Las empresas licitadoras deberán contactar con el recinto ferial para confirmar que sea en pasillo principal del pabellón. La empresa adjudicataria será la encargada de la dinamización de esta zona, con objeto de que suponga un reclamo tanto para el

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		29/05/2019	PÁGINA 2 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGw7YfbljT5ukwu823dCisk2R5Cd	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

público asistente como para la prensa nacional e internacional presente en la feria.

- Office de apoyo a la zona de showcooking.

2.1.2.- MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO DEL STAND

Suministro del siguiente mobiliario y equipamiento:

ZONA DE INFORMACIÓN INSTITUCIONAL:

- Un mostrador de información vinilado, con baldas y puertas para cerrar con llave.
- Dos taburetes altos.
- Decoración floral o similar (de estilo acorde con la estética del stand y aprobado por AGAPA).
- Un portafolletos de pie.
- Una papelera selectiva de residuos vinilada.
- Un juego de banderas institucionales con mástil de apoyo, incluyendo bandera andaluza, española y europea.

ALMACÉN INDIVIDUAL DE LA CONSEJERÍA:

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

SALA INSTITUCIONAL:

- Una mesa de reunión con un mínimo de ocho sillas (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño).
- Una mesa baja.
- Un sofá de dos plazas.
- Decoración floral o similar (de estilo acorde con la estética del stand y aprobado por AGAPA).
- Puntos de luz necesarios para la idónea iluminación del conjunto.
- Un pequeño armario con llave.
- Un perchero.
- Una papelera selectiva de residuos vinilada.
- Gráficas de paisajes y/o productos genéricos relacionados con el sector hortofrutícola andaluz en vinilos o cuadros, logotipo de la marca “Andalucía” y logotipos de la Consejería para decoración de la sala.
- 200 manteles individuales desechables con imagen de la Consejería (el diseño será proporcionado por la empresa adjudicataria y aprobado por AGAPA).
- Pequeña mesa de trabajo con dos sillas.
- Servicio de telefonía: ordenador configurado, preparado y conectado a Internet e impresora a color.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		29/05/2019	PÁGINA 3 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGw7YfbljT5ukwu823dCisk2R5Cd	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Un juego de banderas institucionales con mástil de apoyo, incluyendo bandera andaluza, española y europea.

OFFICE DE APOYO A LA SALA INSTITUCIONAL:

- Equipamiento mínimo: fregadero, mesa de corte, frigorífico, freidora, botellero, microondas, cafetera de cápsulas individuales, plancha para cocinar y lavavajillas.
- Estanterías de almacenaje.
- Jamonero y cuchillo.
- Utensilios de cocina y servicio necesarios 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 de tamaño suficiente para su correcta visualización desde el espacio destinado al público asistente (mínimo 70"), 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).

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		29/05/2019	PÁGINA 4 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGw7YfbljT5ukwu823dCisk2R5Cd	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 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.
- 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 20-25 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.

<u>OFFICE DE APOYO A LA ZONA DE SHOWCOOKING</u>:

- Una mesa de corte.
- Una mesa para emplatar
- Un fregadero.
- Un lavavajillas.
- Un frigorífico con congelador.
- Estanterías para menaje y utensilios.
- Utensilios de cocina y servicio necesarios para las actividades que se realicen en la zona de showcooking.
- 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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		29/05/2019	PÁGINA 5 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGw7YfbljT5ukwu823dCisk2R5Cd	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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

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 y electricidad deberán ir integrados o lo más ocultos posible.
- Los elementos serán los necesarios para la perfecta y total iluminación y cobertura eléctrica 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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		29/05/2019	PÁGINA 6 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGw7YfbljT5ukwu823dCisk2R5Cd	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Independientemente de los cuadros generales y secundarios, el stand dispondrá de interruptores con enchufe en cada zona del stand.
- Cuando alguna zona del stand requiera la instalación de frigoríficos, 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 office de sala institucional, la zona de showcooking y el 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 Consejería 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 la conexión de permanencia eléctrica para frigoríficos.
    - 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.
- La empresa adjudicataria deberá abonar todos los cánones y/o cuotas que imponga el recinto ferial derivados de la realización de determinadas actividades.
- Servicios externos de coordinación de seguridad y salud durante el montaje del stand de la Consejería como promotora, incluyendo emisión de Acta de Finalización e Informe Final de Obra.
- Los gastos (consumos, cuotas, etc.) que generen la gestión y realización de todos los servicios

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		29/05/2019	PÁGINA 7 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGw7YfbljT5ukwu823dCisk2R5Cd	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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 Consejería 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 Consejería.
- Póliza de seguro de responsabilidad civil por daños a terceros obligatorio (a personas y/o bienes materiales) del stand de la Consejería 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 deberá respetar la normativa de seguridad vigente en dicho recinto ferial.
- Asistencia técnica de acompañamiento durante el montaje, desmontaje y durante los días de celebración de la feria: un/a técnico/a de la empresa adjudicataria deberá estar 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. La persona designada por la empresa adjudicataria para la asistencia técnica no podrá desarrollar otras labores dentro de la feria, ni tampoco para otras instituciones o empresas, sino de manera exclusiva en la realización de estas funciones para AGAPA.
- Dinamización de las actividades del stand de la Consejería: será necesaria una atención especializada en comunicación agroalimentaria para el diseño, ejecución y coordinación de un programa de actividades relacionado con la temática de la feria, con objeto de lograr una imagen de calidad del sector hortofrutícola andaluz y de su gastronomía. Para la elaboración del programa de actividades de la zona de showcooking en el que basarán su oferta, las empresas licitadoras deberán tener en cuenta los siguientes requisitos:
  - Las actividades propuestas deberán estar estrechamente relacionadas con la temática de la feria, ser atractivas, variadas en cuanto al formato, didácticas, participativas y que garanticen la máxima representación de productos del sector hortofrutícola andaluz.
  - Con respecto a la programación, se requiere la realización de un mínimo de 6 actividades diarias en los dos primeros días del evento, repartidas de tal forma que se cubra todo el tramo horario, de mañana (de 10:30 a 14:00 horas) y de tarde (de 16:00 a 18:30 horas). En la última jornada de la feria, se realizarán al menos 3 actividades cuya duración ocupe toda la franja horaria de la mañana (de 10:30 a 14:00 horas).
  - Con objeto de lograr la máxima difusión de las actividades, será necesaria la realización de otras tareas complementarias tales como: convocatoria de medios, elaboración y difusión de notas de prensa, clipping de prensa, convocatoria y confirmación de asistencia para las acciones programadas, etc.
  - Una vez adjudicados los trabajos, AGAPA podrá solicitar que se realicen cambios en este programa de actividades propuesto, siempre y cuando los mismos no afecten a la oferta económica. La empresa adjudicataria deberá facilitar a AGAPA el programa definitivo diez días antes del inicio de la feria.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		29/05/2019	PÁGINA 8 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGw7YfbljT5ukwu823dCisk2R5Cd	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Asimismo, cualquier modificación en dicha programación debido a causas extraordinarias y/o ajenas a la empresa adjudicataria, deberá ser comunicada previamente y con la mayor brevedad a esta Agencia para la aprobación de la propuesta alternativa presentada por la empresa adjudicataria.
- Si durante el desarrollo de las actividades y por causas extraordinarias, ajenas a la empresa adjudicataria, hubiera de realizarse una modificación que afecte al desarrollo de los trabajos, ésta será valorada por AGAPA, que comunicará a la empresa adjudicataria la propuesta alternativa para su cumplimiento, siempre y cuando la misma no afecte a la oferta económica.

- Limpieza preinaugural y diaria, que asegure una correcta imagen del stand de la Consejería, 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 dos 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.

- Diseño y producción de una enara.
  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 la empresa adjudicataria.
  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.

- Acciones de Comunicación:
  - La empresa adjudicataria elaborará Propuesta de Nota de Prensa diaria sobre las actividades y presentaciones que se realicen en el stand.
  - La empresa adjudicataria deberá realizar los siguientes vídeos:
    - Vídeo resumen de 1 minuto de la inauguración oficial de la Feria.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		29/05/2019	PÁGINA 9 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGw7YfbljT5ukwu823dCisk2R5Cd	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Grabación integra de las intervenciones de la Consejera y/o Presidente de la Junta de Andalucía (video y audio para uso del Gabinete de la Consejería)
- Vídeos resúmenes de 1 minuto aproximado de duración de todas las actividades, acciones, y presentaciones que se desarrollen diariamente en el stand.

  - Asimismo, la empresa adjudicataria deberá prestar cobertura fotográfica de todas las actividades, acciones, y presentaciones que se desarrollen diariamente en el stand (máximo 3-4 fotos por acto), con especial dedicación al acto inaugural. Estas imágenes serán de alta calidad y se entregarán en formato jpg y raw.
  - Todo el material audiovisual (fotografías, vídeos...) se entregará en los siguientes 15-20 minutos tras su realización para poder subirlo con inmediatez a las redes sociales.

- 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 10/15 personas diarias. 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 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 y CC”.
  - 1 lata de 1 Kg. de caballa, con Indicación Geográfica Protegida “Caballa de Andalucía y CC”.
  - 2 botes grandes de mayonesa.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		29/05/2019	PÁGINA 10 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGw7YfbljT5ukwu823dCisk2R5Cd	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 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.
- Servilletas de cóctel.
- Café, azúcar, leche e infusiones.

- Bolsa de los productos necesarios para el correcto desarrollo de las actividades programadas en la zona de showcooking durante todos los días de la feria (ver apartado 2.2). Esta bolsa de alimentos deberá incluir:
  - Kit básico: Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen de Andalucía, Vinagre con Denominación de Origen de Andalucía y Sal.
  - Alimentos necesarios para la ejecución de todas las actividades y degustaciones que se realicen en la zona de showcooking, según el programa de actividades previsto y el aforo estimado. Dichos productos deberán ser obligatoriamente andaluces.

3.- PERSONAL DE SERVICIO EN LA FERIA

- Servicio de dos azafatas/os para dar servicio a la zona de información. Los idiomas requeridos de estas/os azafatas/os son español e inglés. Antes del inicio del evento, la empresa adjudicataria aportará información a las/os dos azafatas/os sobre Andalucía, sus productos con indicativo de calidad y las asociaciones hortofrutícolas participantes en la "Zona de Andalucía". AGAPA facilitará esta información a la empresa adjudicataria para que, previo al evento, pueda trasladar la información a este personal.
- 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 un/a chef andaluz/a, especializado/a en productos hortofrutícolas y gastronomía andaluza, con habilidades comunicativas para dar cobertura a la zona de showcooking, donde interactuará con el público asistente y además de realizar sus propias demostraciones, presentará las actividades realizadas por otras entidades en dicha zona.
- Servicio de dos camareros/as, para dar servicio a la zona de showcooking.
- Servicio de dos técnicos/as de audiovisuales.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		29/05/2019	PÁGINA 11 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGw7YfbljT5ukwu823dCisk2R5Cd	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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 Consejería y con la conformidad de AGAPA. La empresa adjudicataria será la responsable de la entrega de cada uno de estos uniformes.

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.

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 de Andalucía, 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

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

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		29/05/2019	PÁGINA 12 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGw7YfbljT5ukwu823dCisk2R5Cd	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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 Consejería 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 de presente contrato, habrá de tenerse en cuenta lo estipulado según la legislación vigente, 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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		29/05/2019	PÁGINA 13 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGw7YfbljT5ukwu823dCisk2R5Cd	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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

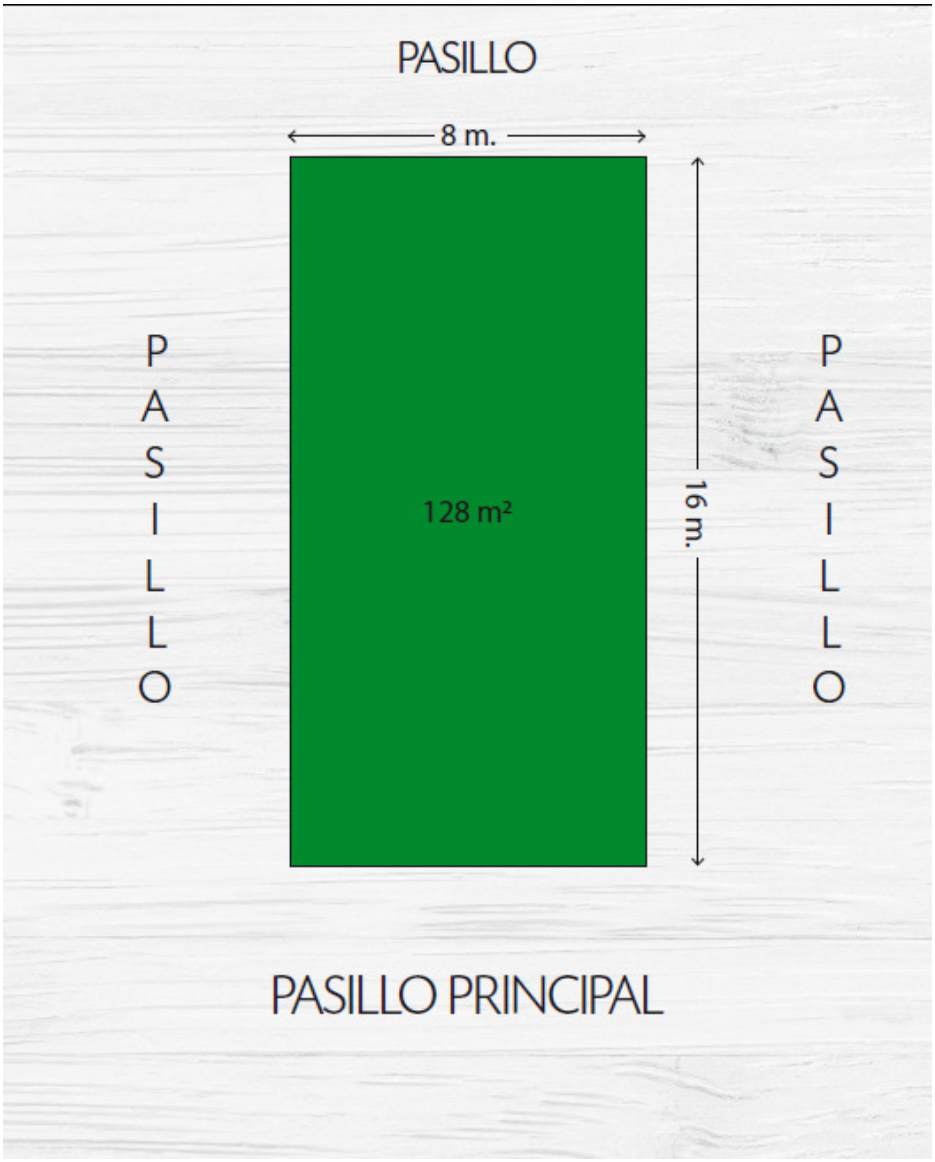
LA SUBDIRECTORA TÉCNICA

Fdo.: Inmaculada Parrado Rivera

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		29/05/2019	PÁGINA 14 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGw7YfbljT5ukwu823dCisk2R5Cd	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO I

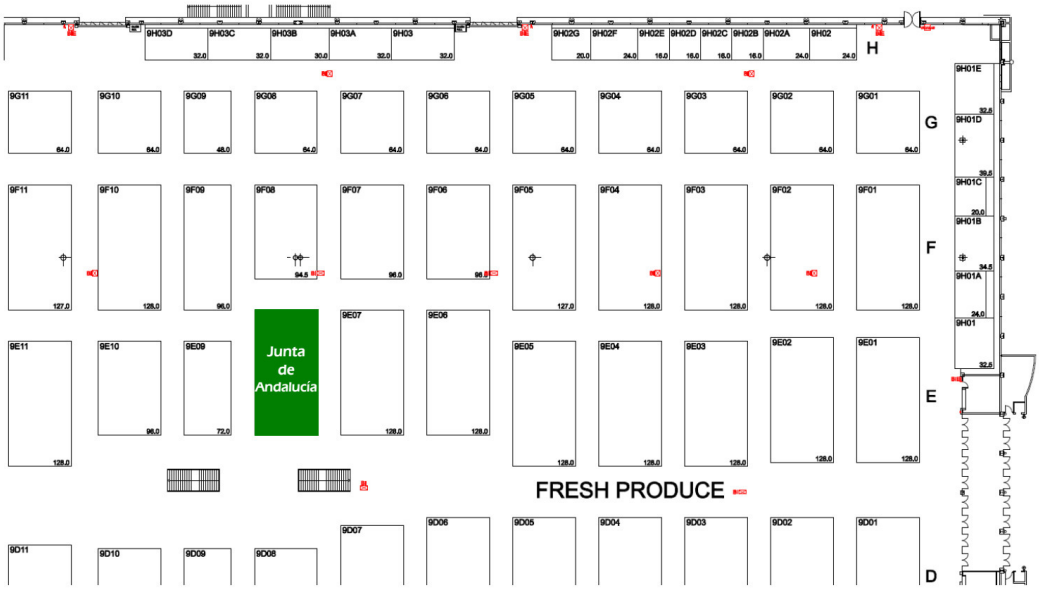
PARCELA PREVISTA. "FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS "FRUIT ATTRACTION 2018":



INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		29/05/2019	PÁGINA 15 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGw7YfbljT5ukwu823dCisk2R5Cd	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO II

UBICACIÓN EN PABELLÓN 9. "FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS "FRUIT ATTRACTION 2019":



INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		29/05/2019	PÁGINA 16 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGw7YfbljT5ukwu823dCisk2R5Cd	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	