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 SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS "FRUIT ATTRACTION 2018", A CELEBRAR EN MADRID DEL 23 AL 25 DE OCTUBRE DE 2018. EXPTE.: CONTR 2018 42219

1.- OBJETO DEL PLIEGO

El presente pliego tiene por objeto la contratación de la prestación de los siguientes servicios para la participación de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (en adelante CAPDER) en la feria "FRUIT ATTRACTION":

- 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: X Edición de la Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas "FRUIT ATTRACTION 2018"
Lugar de celebración: IFEMA, Feria de Madrid
Sector: Monográfico del sector hortofrutícola
Fecha: del 23 al 25 de octubre de 2018
Periodicidad: Anual
Página web: http://fruitattraction.com/es/inicio/
Superficie prevista: 128 m²
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 CAPDER para la asistencia a la citada feria bajo el principio de libertad creativa, teniendo como idea fundamental resaltar la identificación de la marca Andalucía y de sus productos agroalimentarios de calidad, 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 imágenes en 3D que permitan una clara definición y comprensión del proyecto.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/07/2018	PÁGINA 1 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGw7DrQa1avPT4Kn9w26uc5fPf3m	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

El stand deberá ser atractivo, moderno y elegante, con 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.

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 hortofrutícolas andaluces en 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.

Por requisito del recinto ferial, las fachadas frontal y trasera del stand no podrán cerrarse en más de un 50% de la longitud de la mismas.

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.
- Almacén individual para el material de la CAPDER, con una superficie aproximada de 4 m^2.
- Sala institucional con privacidad, con una superficie aproximada de 20 m^2.
- Office de apoyo a dicha sala institucional.
- Zona de showcooking situada ocupando todo el frontal de la parcela orientado a pasillo principal, para un aforo de 20-25 personas. Las empresas licitadoras deberán contactar con el recinto ferial para confirmar que sea en pasillo principal del pabellón. Se trata de una zona de usos múltiples para realizar actividades de promoción tales como presentaciones de productos, catas, demostraciones de cocina en vivo, talleres, etc. La empresa adjudicataria será la encargada de la dinamización de esta zona, con objeto de que suponga un reclamo tanto para el público asistente como para la prensa nacional e internacional presente en la feria.
- Office de apoyo a la zona de showcooking.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/07/2018	PÁGINA 2 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGw7DrQa1avPT4Kn9w26uc5fPf3m	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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

ALMACÉN INDIVIDUAL CAPDER:

- Estanterías de almacenaje resistentes a la carga.
- Un perchero.
- Una papelera 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.
- Dos sillones.
- 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.
- Pequeña mesa de trabajo con silla para soporte del servicio de telefonía.
- Servicio de telefonía: ordenador configurado, preparado y conectado a Internet e impresora a color.
- Un perchero.
- Una papelera selectiva de residuos.
- 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 CAPDER para decoración de la sala.
- 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.

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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/07/2018	PÁGINA 3 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGw7DrQa1avPT4Kn9w26uc5fPf3m	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 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.
- Cubo de basura (para recogida selectiva de residuos) y kit de limpieza completo.
- Botiquín de primeros auxilios.

ZONA DE SHOWCOOKING:

- Escenario.
- Un atril vinilado.
- Mueble de showcooking decorado o forrado (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño) e integrando como mínimo por: 1 fregadero, 1 placa vitrocerámica, 1 plancha de cocina y 1 microondas.
- Una mesa de apoyo (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño).
- Utensilios de cocina y servicio necesarios para las actividades y degustaciones que se realicen en esta zona, según el programa de actividades previsto (ver apartado 2.2).
- Equipo de sonido de potencia suficiente para el correcto desarrollo de las actividades y, al menos, un micrófono de diadema, un micrófono de pie y uno inalámbrico.
- Equipo de audiovisuales para circuito de televisión cerrado, con un equipamiento mínimo de:
  - Una pantalla de tamaño suficiente para su correcta visualización desde el espacio destinado al público asistente (mínimo de 60") y equipo de reproducción para distintos formatos durante el showcooking. (presentaciones, imagen de la actividad en directo, etc.).
  - Una cámara cenital y otra móvil para grabar todas las actividades que se desarrollen en esta zona, así como para su visualización en vivo en la pantalla.
  - Una vez finalizada la feria, la empresa adjudicataria deberá entregar a AGAPA el bruto de cámara del material realizado.
- Soporte informativo 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 (mínimo 2 papeleras por cada fila de asientos móviles).

OFFICE DE APOYO A LA ZONA DE SHOWCOOKING:

- Una mesa de corte.
- Un fregadero.
- Un lavavajillas.
- Un frigorífico grande (con congelador).
- Estanterías para menaje y utensilios.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/07/2018	PÁGINA 4 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGw7DrQa1avPT4Kn9w26uc5fPf3m	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Utensilios de cocina y servicio necesarios para las actividades y degustaciones que se realicen en la zona de showcooking, según el programa de actividades previsto (ver apartado 2.2).
- Menaje desechable de alta calidad (para las degustaciones ofrecidas al público).
- Menaje no desechable (para presentaciones de productos, elaboraciones y emplatados).
- Servilletas de cóctel (para las degustaciones ofrecidas al público).
- Contenedor de basura (para recogida selectiva de residuos).
- Kit de limpieza completo.

Todo el equipamiento necesario deberá ser suficiente para el correcto desarrollo de las actividades previstas en cada zona, según aforo.

2.1.3.- DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL STAND

2.1.3.1.- Pavimento: Tarima

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.- Iluminación y electricidad

- 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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/07/2018	PÁGINA 5 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGw7DrQa1avPT4Kn9w26uc5fPf3m	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Con el fin de evitar el calor de los focos, deberá situarse luz fría, obligatoriamente, en todos aquellos lugares en los que por los productos expuestos o por la concentración de personas (sala institucional, zona de showcooking...), se considere oportuno según instrucciones de AGAPA.
- Las tomas de corriente se efectuarán desde los puntos que señale la organización ferial. De no existir cuadros generales el adjudicatario será responsable de su suministro e instalación.
- En cada acometida deberá disponerse de un cuadro en armario metálico para alumbrado y otro para fuerza, con las protecciones magnetotérmicas adecuadas a la potencia que resulte apropiada a los consumos que vayan a efectuarse.
- Toda la red de distribución se efectuará con cable manguera, con las secciones 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 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 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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/07/2018	PÁGINA 6 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGw7DrQa1avPT4Kn9w26uc5fPf3m	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 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.
- 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 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.
- Montaje y desmontaje del stand, incluyendo el pavimento y necesidades de iluminación, electricidad, fontanería y cocina.
- 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.
- Cumplimiento de normativa para la realización de showcooking/degustaciones en el stand. La oferta de las empresas licitadoras deberá respetar la normativa para la instalación de cocinas en los stands y las características de las campanas extractoras, en su caso.
- 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.
- Dinaminación de las actividades del stand de la CAPDER: 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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/07/2018	PÁGINA 7 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGw7DrQa1avPT4Kn9w26uc5fPf3m	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 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.
- 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 CAPDER, incluyendo la limpieza de la zona de showcooking tras cada actividad.
- Servicio técnico de mantenimiento, para dar cobertura a todo el stand.
- La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de la gestión del transporte y alojamiento de dos técnicos/as de AGAPA desde el día anterior 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 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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/07/2018	PÁGINA 8 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGw7DrQa1avPT4Kn9w26uc5fPf3m	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 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.
- Catering para ofrecer degustaciones en la sala institucional durante todos los días de la feria. Este catering deberá incluir:
  - Guiso diario de platos representativos andaluces para 10/15 personas diarias.
  - 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.
  - 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 del día.
  - Variedad de dulces andaluces con CC.
  - Hielo.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/07/2018	PÁGINA 9 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGw7DrQa1avPT4Kn9w26uc5fPf3m	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Servilletas de cóctel.
- Para la cafetera: café, azúcar, leche.

- 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 un/a cocinero/a, conocedor/a de los productos y gastronomía andaluza para dar cobertura a la sala institucional.
- Servicio de un/a chef andaluz, especializado/a en productos hortofrutícolas y gastronomía andaluza, con habilidades comunicativas para dar cobertura a la zona de showcooking.
- Servicio de dos camareros/as, uno de ellos/as experto/a cortador/a de jamón.
- Servicio de dos azafatas/os que deberán ir correctamente uniformadas/os, según indicaciones de AGAPA. 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 dos técnicos/as de audiovisuales.

El alojamiento 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. 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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/07/2018	PÁGINA 10 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGw7DrQa1avPT4Kn9w26uc5fPf3m	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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 en la que se incluirá un reportaje fotográfico de un mínimo de 15 fotos.

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, comenzará 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, que dedicarán durante el desarrollo de los trabajos, el 100% del tiempo al proyecto, 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	Jefe/a Logística y Almacén	Mínimo 3

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

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

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

6.- OTRAS CONSIDERACIONES

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

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/07/2018	PÁGINA 11 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGw7DrQa1avPT4Kn9w26uc5fPf3m	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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.

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

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:

Paqui Guerrero Contretas, en el correo electrónico: **francisca.guerrero.c@juntadeandalucia.es**

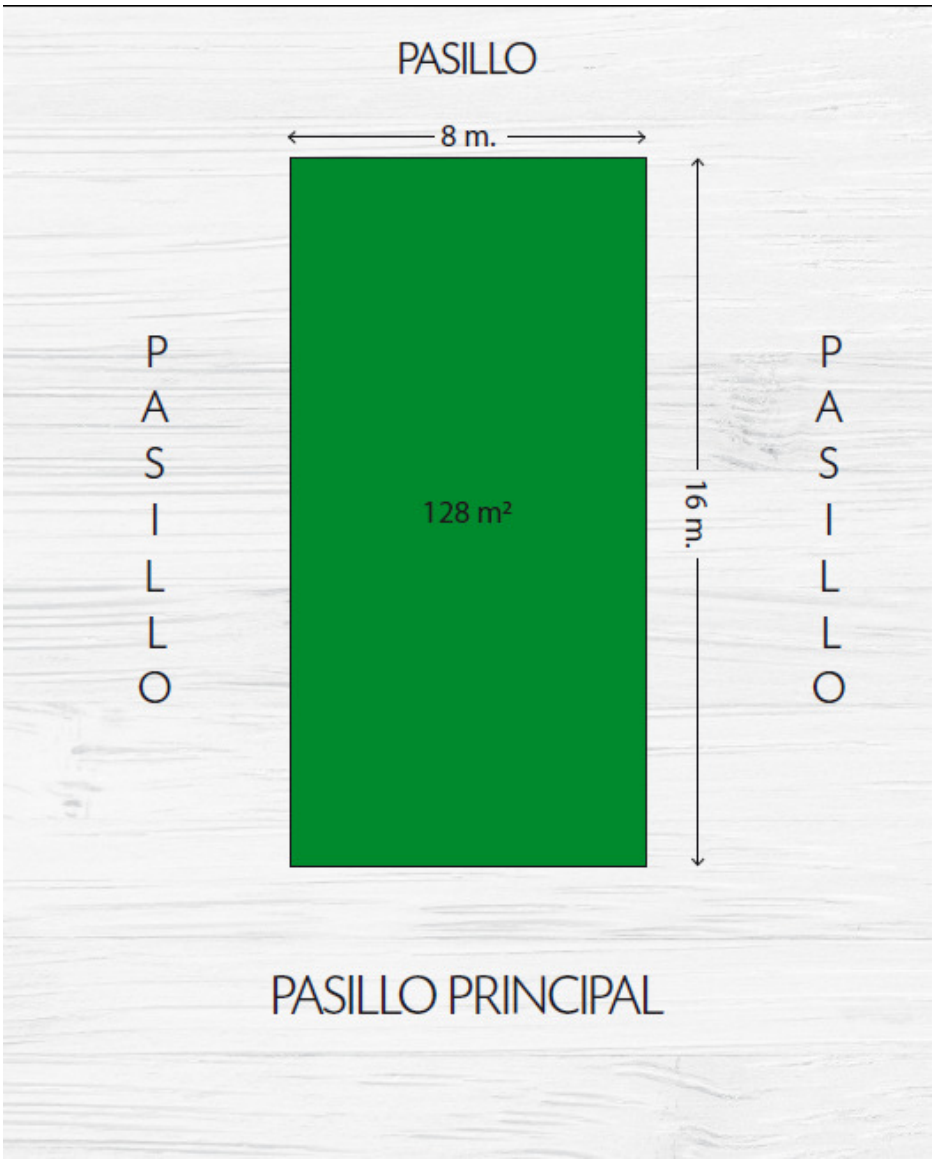
LA SUBDIRECTORA TÉCNICA

Fdo.: Inmaculada Parrado Rivera

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/07/2018	PÁGINA 12 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGw7DrQa1avPT4Kn9w26uc5fPf3m	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO I

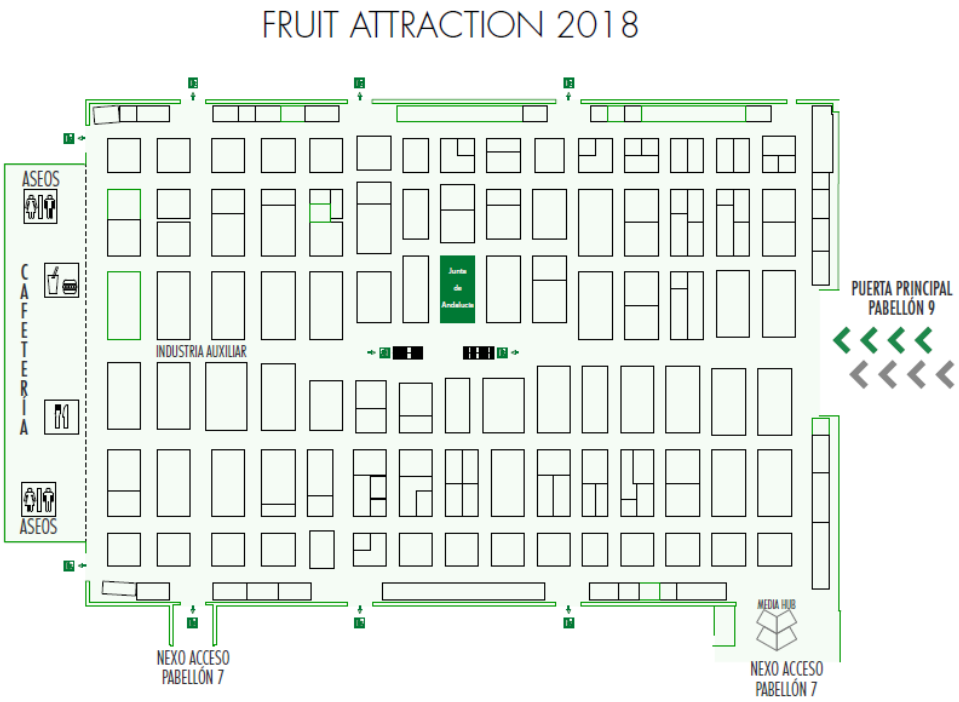
PARCELA PREVISTA. "FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS "FRUIT ATTRACTION 2018":



INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/07/2018	PÁGINA 13 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGw7DrQa1avPT4Kn9w26uc5fPf3m	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO II

UBICACIÓN EN PABELLÓN 9. "FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS "FRUIT ATTRACTION 2018":



INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		05/07/2018	PÁGINA 14 / 14
VERIFICACIÓN	NJyGw7DrQa1avPT4Kn9w26uc5fPf3m	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	