PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS POR LAS QUE SE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN POR LOTES DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA INTEGRAL, PARA LA ORGANIZACIÓN DE LA VII EDICIÓN DEL CONGRESO GASTRONÓMICO DE ANDALUCÍA SABOR INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION – 2019, GESTIÓN DE REDES SOCIALES Y APOYO Y ASISTENCIA TÉCNICA AL GABINETE DE PRENSA, ASÍ COMO LA ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DE ACCIONES DE PROMOCIÓN DEL CONGRESO DURANTE EL AÑO 2018.

SRE Nº: **18/1207**
EXPTE GEXAP**: CONTR. 2018 30009**

INDICE

1.- OBJETO DEL PLIEGO.

2.- FICHA TÉCNICA Y DESCRIPCIÓN DEL CONGRESO

3.- LOTE 1. ASISTENCIA TÉCNICA INTEGRAL PARA LA ORGANIZACIÓN DEL VII CONGRESO GASTRONÓMICO DE ANDALUCÍA SABOR.

3.1. DESCRIPCIÓN DE LOS TABAJOS A DESARROLLAR EN CADA ANUALIDAD.

3.1.1 DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A DESARROLLAR EN 2018.

3.1.1.1 Plan de Trabajo

3.1.1.2 Comité Técnico y Coordinador Gastronómico del Congreso

3.1.1.3 Programa del Congreso

3.1.1.3.1 Programa de Ponencias

3.1.1.3.2 Programa de Talleres: Aula Gastronómica

3.1.1.4 Zona Encuentros con el chef: diseño y definición.

3.1.1.5 Comercialización de acreditaciones al Congreso.

3.1.1.6 Gestión administrativa de las acreditaciones al Congreso. Secretaría Técnica.

3.1.2 DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A DESARROLLAR EN 2019

3.1.2.1 Comité Técnico y Coordinador Gastronómico del Congreso: descripción de los trabajos a desarrollar en esta anualidad.

3.1.2.2 Presentación institucional del Congreso.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 1 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

3.1.2.2.1 Presentación institucional a nivel nacional

3.1.2.2.2 Presentación institucional a nivel regional

3.1.2.3 Comercialización de acreditaciones al Congreso.

3.1.2.4 Gestión administrativa de las acreditaciones al Congreso. Secretaría Técnica.

3.1.2.5 Material promocional del Congreso

3.1.2.5.1 Programa impreso del Congreso.

3.1.2.5.2 Libro de Ponencias

3.1.2.5.3 Chaquetillas de ponentes

3.1.2.6 Programa del Congreso:

3.1.2.6.1 Programa de Ponencias

3.1.2.6.2 Programa de Talleres: Aula Gastronómica

3.1.2.6.3 Agenda de Ponentes

3.1.2.7 Encuentros con el Chef: descripción de los trabajos a desarrollar.

3.1.2.8 Gestión, reserva y coordinación de alojamientos y desplazamientos.

3.1.2.9 Chef ejecutivo.

3.1.2.10 Sala Club.

3.1.2.11 Coordinación del montaje del Congreso.

3.1.2.12 Coordinación durante el desarrollo del Congreso.

3.1.2.13 Acciones de atención a ponentes.

3.1.2.14 Memoria Final

3.2. RECURSOS HUMANOS LOTE 1.

3.3. OTRAS CONSIDERACIONES LOTE 1.

4.- LOTE 2. GESTIÓN DE REDES SOCIALES. APOYO Y ASISTENCIA TÉCNICA AL GABINETE DE PRENSA DE ANDALUCÍA SABOR INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION 2019.

4.1. DESCRIPCIÓN DE LOS TABAJOS A DESARROLLAR EN CADA ANUALIDAD.

4.1.1 DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A DESARROLLAR EN 2018.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 2 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

4.1.1.1 Plan de Trabajo

4.1.1.2 Análisis y diagnóstico.

4.1.1.3 Plan de Acción

4.1.2 DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A DESARROLLAR EN 2019.

4.1.2.1 Análisis y diagnóstico

4.1.2.2 Plan de Acción.

4.1.2.3 Apoyo al Gabinete de Prensa de Andalucía Sabor

4.1.2.4 Memoria Final.

4.2. RECURSOS HUMANOS LOTE 2

4.3 OTRAS CONSIDERACIONES LOTE 2

5.- LOTE 3. ASISTENCIA TÉCNICA INTEGRAL PARA LA ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DE ACCIONES DE PROMOCIÓN, DURANTE EL AÑO 2018, DE LA VII EDICIÓN DEL CONGRESO GASTRONÓMICO DE ANDALUCÍA SABOR INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION - 2019.

5.1. DESCRIPCIÓN DE LOS TABAJOS A DESARROLLAR.

5.1.1- ACCIÓN DE PROMOCIÓN EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN DE ANDALUCÍA. RED DE RESTAURANTES OFICIALES DEL CONGRESO. "RED DE SABOR".

5.1.1.1 Diseño de la Red.

5.1.1.1.1 Propuesta de nuevos restaurantes / gastrobares de la Red.

5.1.1.1.2 Confirmación de restaurantes / gastrobares adeheridos a la Red en 2017.

5.1.1.2 Producción material promocional.

5.1.1.3 Seguimiento: Encuesta de Satisfacción.

51.1.4 Otros trabajos.

5.1.2.- ACCIÓN DE PROMOCIÓN DIRIGIDA AL PÚBLICO EN GENERAL. "AVENIDA DEL SABOR".

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

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

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 3 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

5.1.2.3 Instalaciones auxiliares de la "Avenida del Sabor" para los restaurantes/gastrobares/escuelas de hostelería, empresas agroalimentarias que lo requieran.

5.1.2.4 Personal de Servicio.

5.1.2.5 Diseño de Programa.

5.1.2.6 Producción materiales de promoción y publicidad.

5.1.2.7 Seguimiento: Encuesta de satisfacción.

5.1.2.8 Otros trabajos

5.1.3.- PLAN DE TRABAJO.

5.1.4- MEMORIA FINAL.

5.2.- RECURSOS HUMANOS LOTE 3.

5.3.- OTRAS CONSIDERACIONES LOTE 3.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 4 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

1.- OBJETO DEL PLIEGO

El presente pliego tiene por objeto la contratación por lotes, por parte de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (en adelante AGAPA), de la prestación de servicios de asistencia técnica integral para la organización y participación de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (en adelante CAPDER) en la VII Edición del Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor International Fine Food Exhibition (en adelante Congreso), la gestión de redes sociales y apoyo y asistencia técnica al Gabinete de Prensa, así como organización y desarrollo de acciones de promoción, durante el año 2018, del Congreso y la participación de la CAPDER en las mismas, tal como se describe a continuación:

- **Lote 1.** Asistencia técnica integral para la organización del VII Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor.
- **Lote 2.** Gestión de Redes Sociales. Apoyo y asistencia técnica al Gabinete de Prensa de Andalucía Sabor.
- **Lote 3.** Asistencia técnica integral para la organización y desarrollo de acciones de promoción, durante el año 2018, de la VII edición del Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor

2.- FICHA TÉCNICA Y DESCRIPCIÓN DEL CONGRESO

Ficha técnica

Nombre	**Andalucía Sabor International Fine Food Exhibition**
Edición	VII
Organiza	Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía
Sector	Agroalimentario y Pesquero
Ámbito	Internacional
Periodicidad	Bienal
Fecha	del 23 al 25 de septiembre de 2019
Lugar	Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (FIBES I) Avd. Alcalde Luis Uruñuela, 1
Horario	De 10:00 a 19:00 horas (Horario estimado)

Nombre	**Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor**
Edición	VII
Organiza	Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 5 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Sector	Agroalimentario y Pesquero
Ámbito	Internacional
Periodicidad	Bienal
Fecha	del 23 al 25 de septiembre de 2019
Lugar	Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (FIBES I) Avd. Alcalde Luis Uruñuela, 1
Horario	De 10:00 a 19:00 horas (Horario estimado)
Perfil del público	• Hosteleros • Distribuidores • Centrales de compras • Productores • Chefs • Certificadores Industriales • Consejos Reguladores • Instituciones públicas • Asociaciones empresariales y profesionales • Entidades y Profesionales del sector del turismo enogastronómico • Prensa profesional • Estudiantes de hostelería • Público en general interesado por la cultura gastronómica

Andalucía Sabor se ha convertido, gracias al aval de sus anteriores ediciones, en una importante feria internacional que agrupa a todo el sector agroalimentario y que incluye, tanto una parte expositiva como una parte dedicada al estudio gastronómico, a través de su **Congreso.**

En la presente edición, el Congreso tendrá como objetivo principal el **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 (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada.**

Unas de las grandes riquezas en las que se basa la gastronomía andaluza son nuestros productos agroalimentarios y pesqueros de calidad, en los que las figuras de calidad diferenciada, los productos ecológicos o los provinientes de producción integrada juegan un papel fundamental. Para vincular la riqueza gastronómica andaluza con las producciones agroalimentarias y pesqueras y, en particular, con figuras de calidad diferenciada ligadas al origen, la producción ecológica y producción integrada, la temática del Congreso se definirá en torno a este objetivo.

En su desarrollo el Congreso prestará especial atención a los cocineros andaluces, particularmente a aquellos que vinculan su actividad profesional a establecimientos de tipología "Bib Gourmand",

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 6 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

considerados actualmente el valor real de la gastronomía andaluza, caracterizandose por ofrecer una cocina de excelente calidad a precios realmente asequibles.

Serán también objetivos de la acción:

- Potenciar la notoriedad y presencia en redes sociales de Andalucía Sabor, tanto de la Feria como del Congreso.
- Prestar apoyo al Gabinete de Prensa de la CAPDER.
- Promocionar el Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor, como principal foro de la cocina andaluza en la defensa de los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad de nuestra Comunidad.
- 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 (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada.

El Congreso se dividirá en dos zonas principales:

- Auditorio: celebración de ponencias.
- Aula Gastronómica: celebración de talleres.

Además, el Congreso contará con espacios paralelos para el desarrollo de actividades:

- Zona "Encuentros con el chef".
- Zona expositiva.

El acceso a las zonas del Congreso estará restringido a los congresistas acreditados, salvo la zona expositiva, que será de libre acceso para los acreditados a la feria.

3.- LOTE 1. ASISTENCIA TÉCNICA INTEGRAL PARA LA ORGANIZACIÓN DEL VII CONGRESO GASTRONÓMICO DE ANDALUCÍA SABOR.

3.1. DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A DESARROLLAR EN CADA ANUALIDAD

3.1.1. DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A DESARROLLAR EN 2018

Durante esta anualidad se desarrollarán los trabajos necesarios para el diseño del Congreso, así como el comienzo de su comercialización y promoción a través de redes sociales.

3.1.1.1 Plan de Trabajo

Una vez adjudicado el contrato, en un plazo máximo de 5 días laborables, la empresa adjudicataria aportará un Plan de Trabajo para 2018, para el visto bueno de AGAPA, que podrá hacer cuantas

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 7 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

modificaciones considere oportunas sobre el mismo, con el fin de asegurar el cumplimiento de todos los plazos. El Plan de Trabajo deberá incluir al menos los siguientes aspectos:

- Metodología/métodos operativos a seguir para la realización de todas las prestaciones, acciones y tareas que se detallarán a continuación en el presente pliego de prescripciones técnicas.
- Personal asignado a cada uno de los trabajos a realizar y su coordinación con AGAPA.
- Cronograma para la realización de todos los trabajos contemplados en el presente pliego de prescripciones técnicas para la anualidad 2018.

El Plan de Trabajo correspondiente a la anualidad 2019, deberá ser entregado en los 15 primeros días del mes de enero de 2019.

3.1.1.2 Comité Técnico y Coordinador Gastronómico del Congreso

El Congreso contará, en su VII edición, con un Comité Organizador, cuyos integrantes serán determinados por la CAPDER y la AGAPA, y un Comité Técnico. Para el correcto diseño del Congreso, en especial el diseño del programa de ponencias y Aula Gastronómica, las empresas licitadoras deberán incluir en su oferta una propuesta de integrantes para el Comité Técnico y un Coordinador Gastronómico para el Congreso, los cuales deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Comité Técnico del Congreso. Deberá estar formado por un máximo de 6 personas (sin contar con el Coordinador Gastronómico del Congreso), con los siguientes perfiles:
  - Chef de reconocido prestigio a nivel nacional.
  - Representante de asociaciones profesionales de la hostelería.
  - Representante de asociaciones vinculadas a la investigación, divulgación, promoción y protección de las cocinas y actividades gastronómicas propias de las distintas provincias y pueblos de Andalucía.
  - Representante del Sector Agroalimentario
  - Representante de la investigación en torno a los productos agroalimentarios y pesqueros andaluces.
  - Representante de un Centro de Formación en Hostelería y Turismo en Andalucía reconocido a nivel europeo.
- Coordinador Gastronómico. Deberá ser un chef de reconocido prestigio a nivel nacional, procedente de restaurante distinguido con 2 o 3 estrellas Michelín.

Tanto el Comité Técnico como el Coordinador Gastronómico deberán estar a disposición del proyecto y de la organización desde la firma del contrato con la adjudicataria hasta la finalización de los trabajos en la anualidad 2019.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 8 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Sus funciones y responsabilidades serán las siguientes:

- Comité Técnico del Congreso:
  - Asesoramiento para la definición de la temática o lema del Congreso, que deberá estar directamente relacionado con el objetivo principal de esta edición.
  - Asesoramiento para el diseño del programa de ponencias (estructura, contenidos, etc). Facilitador de contactos con ponentes, sumillers y moderadores.
  - El chef deberá participar como ponente en el programa del ponencias del Congreso.
  - Asesoramiento para el diseño del programa del Aula Gastronómica (estructura, contenidos, organización, etc). Facilitador de contactos con ponentes.
  - Asesoramiento para la elección del chef ejecutivo del Congreso.
  - Asesoramiento y participación en las acciones de presentación, ruedas de prensa y/o acciones de promoción del Congreso.
- Coordinador Gastronómico:
  - Coordinador del Comité Técnico.
  - Participación como ponente en el programa de ponencias del Congreso.
  - Participación en las acciones de presentación, ruedas de prensa y/o acciones de promoción del Congreso.

3.1.1.3 Programa del Congreso

La empresa adjudicataria deberá presentar 3 propuestas de título de la presente edición del Congreso, el cual deberá estar en total consonancia con el objetivo principal de esta edición. De estas propuestas, AGAPA seleccionará una de ellas.

Todas las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen, así como la producción ecológica y la producción integrada, deberán de estar presentes en el programa del Congreso, es decir, deberán estar reflejadas en el conjunto de ponencias y talleres (Aula Gastronómica) del programa. El programa definitivo del Congreso deberá tener el visto bueno de AGAPA en el plazo de 30 días naturales a contar desde la firma del contrato. Además, la empresa adjudicataria deberá aportar en el plazo de 30 días naturales a contar desde la firma del contrato, como máximo, los pre acuerdos alcanzados para la participación de cada uno de los ponentes, sumillers, moderadores, catador de aceite y chef ejecutivo en el Congreso.

En el caso de que la propuesta de ponentes sufriera alguna modificación por fuerza mayor, la empresa adjudicataria deberá sustituir al ponente en cuestión por otro de idéntica o superior categoría profesional.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 9 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

3.1.1.3.1 Programa de Ponencias

El programa de ponencias del Congreso deberá ajustarse al objetivo y temática de esta edición.

El programa de ponencias deberá contener lo siguiente:

- Propuesta de un mínimo de 22 ponencias. Las ponencias se desarrollarán durante las fechas y horario señalados en el apartado 2 del presente Pliego de Prescripciones Técnicas (Fechas 23 a 25 de septiembre de 2019; Horario estimado: De 10:00 a 19:00 horas), incorporando en cada jornada el tiempo necesario para descansos a media mañana y medio día.
- El Congreso deberá contar con un amplio abanico de ponentes:
  - Al menos 17 ponentes nacionales procedentes de restaurantes estrella Michelín: como mínimo, 1 de ellos debe de estar distinguido con 3 estrellas Michelín y, como mínimo, 2 de ellos con 2 estrellas Michelín. Al menos uno de los ponentes debe de desarrollar su labor profesional en sala. En el caso de ponentes procedentes de restaurantes andaluces, se procurará la presencia equitativa de todas las provincias.
  - Al menos 2 ponentes procedentes de restaurantes ubicados fuera de España. Cada uno de ellos deberá cumplir alguno de los siguientes requisitos:
    - Ponente procedente de restaurante distinguido con estrella Michelín.
    - Ponente ganador o finalista, en el período 2016-2017, de un premio internacional en el ámbito de la gastronomía.
    - Ponente de reconocido prestigio demostrable por su trayectoria profesional y que actualmente se encuentre en activo. Su prestigio se podrá demostrar por premios y galardones internacionales recibidos, carrera profesional en restaurantes de prestigio, etc.
  - Al menos 5 de las nuevas promesas de la cocina andaluza y/o de fuera de Andalucía, que deberán destacar por su trayectoria profesional al frente de establecimientos de tipología "Bib Gourmand". En el caso de ponentes procedentes de restaurantes andaluces, se procurará la presencia equitativa de todas las provincias.
  - Al menos 4 pequeños productores artesanos/profesionales de la industria agroalimentaria o profesionales de la ciencia e investigación que, de la mano de los cocineros ponentes, trasladen las bondades culinarias, saludables, nutricionales etc., de sus productos más emblemáticos.
- Los ponentes deben realizar una única ponencia durante el Congreso.
- Las ponencias serán moderadas por 5 moderadores, a razón de media jornada por moderador, aproximadamente. Los moderadores deberán tener un perfil periodístico y/o comunicador

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 10 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

gastronómico, conocedor de la gastronomía andaluza, con experiencia en programas de difusión nacional dedicado a la gastronomía y que actualmente se encuentre profesionalmente activo.

- Se contará con al menos 3 sumilleres que realicen los maridajes, uno por cada jornada del Congreso. Cada sumiller debe de acreditar su conocimiento de las diferentes figuras de calidad de los vinos andaluces. Durante la celebración del Congreso, deberán explicar las cualidades organolépiticas y sensoriales por las cuales seleccionan cada uno de los vinos a modo de maridaje de los platos elaborados durante las ponencias. Será responsabilidad de la empresa adjudicataria velar por este requisito.
- Se contará con un catador de AOVE para aquellas ponencias cuyo ingrediente principal sea el AOVE. En cualquier caso, el chef ponente deberá ofrecer una breve presentación del aceite utilizado y las características organolépticas por las cuales es el más adecuado para la elaboración de la receta en cuestión. Será responsabilidad de la empresa adjudicataria velar por este requisito.
- El Programa deberá ofrecer variedad en el formato de las ponencias:
    - El programa debe incluir al menos una ponencia por jornada que no tenga formato de show cooking, pero que cuente con una puesta en escena acorde con la temática a tratar y cuyo contenido tenga aplicabilidad directa para el congresista.
    - El Congreso debe contar al menos con una ponencia – show cooking por jornada que ofrezca una degustación de los platos preparados a todos los asistentes de la sala.
    - Como norma general, en el caso de ponencias – show cooking, no se descartan ponencias en las que intervengan más de un de cocinero. En el caso de proponer este formato, el número de ponencias de esta tipología no podrá exceder de dos (2) por jornada del Congreso.
    - Como norma general, en el caso de ponencias–show cooking, el producto agroalimentario o pesquero principal de las recetas a elaborar deberá de ser de origen andaluz, a ser posible, amparado bajo una de las figuras de calidad ligadas al origen, producción ecológica o producción integrada. A lo largo del programa de ponencias deben de estar representadas todas las provincias andaluzas, de forma equitativa. Además, se deberá tener en consideración los siguientes requisitos:
        - Todas las denominaciones de origen de vinos andaluces deben de aparecer a lo largo del programa de ponencias, en forma de maridaje con las elaboraciones preparadas durante la ponencia.
        - Las denominaciones de origen de aceites andaluces deben de tener una importante representación en el programa de ponencias, en forma de maridaje o como ingrediente principal en las distintas elaboraciones preparadas durante la ponencia.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 11 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- El contenido de las ponencias debe ajustarse estrictamente a la temática del Congreso y al título de la ponencia que se indique en el programa. En el caso de ponencias show cooking, el ponente deberá elaborar la receta que aparecerá en el libro de ponencias, independientemente de que pudiera elaborar alguna receta adicional en su tiempo de ponencia. Será responsabilidad de la empresa adjudicataria velar por este requisito.

3.1.1.3.2 Programa de Talleres: Aula Gastronómica.

El Congreso contará con un Aula Gastronómica, en la que se deben desarrollar, como mínimo, diez talleres. Los talleres del Congreso deberán contar, al menos, con los siguientes tipos de talleres:

- Talleres de cocina en vivo, basados en productos agroalimentarios y pesqueros de origen andaluz, con especial atención a aquellos amparados bajo una de las figuras de calidad ligadas al origen, producción ecológica o producción integrada. En la selección de ponentes para este tipo de talleres, se prestará especial atención a los establecimientos de tipología "Bib Gourmand".
- Talleres de cata de productos andaluces.
- Micro ponencias (presentación de técnicas / productos innovadores, presentación de resultados de investigación en el ámbito de la gastronomía / hostelería, etc).
- Talleres teórico prácticos centrados en temáticas del ámbito de la gastronomía, los productos agroalimentarios y pesqueros directamente relacionados con el objetivo principal de esta edición del Congreso y la gestión en restauración, entre otros.

La programación de talleres deberá tener presencia de todas las provincias andaluzas.

El número de posibles asistentes de cada taller vendrá determinado por el número de plazas a cubrir (ver apartado 3.1.1.5 Comercialización de acreditaciones al Congreso, la naturaleza del taller y la sala de celebración (a determinar con la empresa adjudicataria).

3.1.1.4 Zona Encuentros con el chef: diseño y definición.

Durante la celebración del Congreso se dedicará una zona, cercana al Auditorio, a la realización de la actividad "Encuentros con el chef". La actividad consistirá en la celebración de pequeñas reuniones entre los congresistas acreditados que así lo soliciten (especialmente dirigidos a los alumnos de escuelas de hostelería) y los ponentes del Congreso. La capacidad prevista para esta actividad (para cada una de las reuniones) será de unas 25 personas aproximadamente.

La actividad deberá contar con las siguientes características:

- La duración de la actividad se extenderá a lo largo de los 3 días de celebración del Congreso, dentro de los horarios establecidos.
- En la actividad participarán, al menos, todos los chefs ponentes del Congreso distinguidos con

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 12 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

estrella Michelín. Cada uno de ellos dedicará 1 hora de la jornada correspondiente a la realización de su ponencia, a la participación en esta actividad.

- Las empresas licitadoras deberán presentar una metodología para la solicitud de reunión por parte de los congresistas acreditados, con especial atención a las escuelas de hostelería, y la confección de agendas. El espacio contará con una pantalla de plasma o de similares características, facilitada por AGAPA, donde aparecerán los cuadrantes de cada uno de los ponentes participantes de la jornada, con los horarios de reuniones cerradas y disponibles.

Para el correcto desarrollo de la actividad, la empresa adjudicataria deberá:

- Programar cada una de las jornadas de Encuentros con el chef: coordinación de la agenda de los ponentes y establecimiento de horarios de la actividad en función del programa de ponencias y de talleres.
- Coordinar la recepción de solicitudes de reunión por parte de los congresistas. Para ello, la empresa adjudicataria deberá designar los medios humanos y materiales necesarios, para gestionar estas solicitudes y trasladarlas a la pantalla, así como para recoger las tarjetas de visita de los congresistas participantes, que deberán ser incluidos en una base de datos.

3.1.1.5 Comercialización de acreditaciones al Congreso.

La empresa adjudicataria deberá realizar la comercialización del Congreso, poniendo a disposición de dichos servicios los medios humanos y materiales suficientes para garantizar un correcto desarrollo de los trabajos, y así lograr el máximo aforo posible. Para ello, la empresa adjudicataria realizará una propuesta de comercialización a AGAPA, en la que deberán quedar recogidas las acciones que realizará para atraer la presencia de profesionales y público en general al Congreso (utilización de plataforma online de inscripción y pago, información a remitir, realización de mailings, bases de datos a utilizar, etc) en un plazo máximo de 30 días naturales tras la formalización del contrato. En las acciones de comercialización del Congreso se deberá ofrecer, en todo caso, información acerca del programa del Congreso (ponencias y talleres) y el funcionamiento e inscripción a los Encuentros con el chef.

La acreditación al Congreso se realizará según las siguientes tarifas:

- Congresista general (dará acceso al programa de ponencias y Encuentros con el chef, así como a la solicitud de 1 plaza en los talleres ofertados en el Aula Gastronómica): 40,00 €, IVA incluido.
- Escuela de Hostelería (acreditación para 25 alumnos). Dará acceso al programa de ponencias y Encuentros con el chef, así como a la solicitud de un total de 5 plazas en los talleres ofertados en el Aula Gastronómica): 150,00 €, IVA incluido.

Si los congresistas (ya sean en tarifa general o tarifa de Escuela de Hostelería) desearan solicitar más plazas para participar en los talleres (hasta completar aforo), el precio a abonar será de 10,00 €, IVA

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 13 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

incluido, por cada una de las plazas.

La empresa adjudicataria tendrá a su disposición, para su comercialización, un número de acreditaciones estimadas según la distribución de aforo que se cita a continuación:

- Aforo del auditorio
  - Plazas disponibles: 1.029

De ellas, se realizaría la siguiente distribución:

  - 60% de las plazas serán destinadas a la comercialización por parte de la empresa adjudicataria.
  - 40% de las plazas serán de libre disposición para AGAPA, cuyos destinatarios serán los expositores de la Feria y el Congreso, los establecimientos participantes en acciones de promoción del Congreso, otros agentes del sector y medios de comunicación.

- Aforo del Aula Gastronómica

  Plazas disponibles: a determinar con la empresa adjudicataria en función del programa del Aula Gastronómica que finalmente se determine. De ellas, se realizaría la siguiente distribución:

  - 90% de las plazas serán destinadas a la comercialización por parte de la empresa adjudicataria.
  - 10% de las plazas serán de libre disposición para AGAPA, cuyos destinatarios serán los medios de comunicación y otros agentes del sector.

3.1.1.6 Gestión administrativa de las acreditaciones al Congreso. Secretaría Técnica.

La empresa adjudicataria será responsable de los siguientes trabajos:

- La elaboración y gestión de una base de datos conforme a los requisitos que marque AGAPA de los participantes en el Congreso, para la gestión y seguimiento de las acreditaciones. Lo que implica: altas, bajas, modificación, identificaciones de los asistentes, llevanza de un registro de inscritos y asistentes al Congreso, así como relación alfabética y numérica separada por asistentes y ponentes. En su elaboración y gestión se atenderá al cumplimiento del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europero y del Consejo de 27 de abril de 2016 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 por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos). Para ello, y en aplicación de la disposición adicional vigésima quinta de la Ley 9/2017, la persona contratista tendrá la consideración de encargado del tratamiento. Asimismo la persona contratista deberá cumplir, en cuanto no se oponga al Reglamento citado, la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, en virtud de la cual tendrá la

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 14 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

obligación de guardar sigilo respecto de los datos de carácter personal a los que tenga acceso en el marco del contrato, unicamente los tratará conforme a las instrucciones de AGAPA, y no los aplicará o utilizará con un fin distinto al estipulado, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas. Además, deberá cumplir las medidas técnicas y organizativas estipuladas en el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal. En el caso de que la empresa, o cualquiera de sus miembros, destine los datos a otra finalidad, los comunique o los utilice incumpliendo las estipulaciones del contrato, será responsable de las infracciones cometidas. Una vez finalizada la relación contractual, los datos de carácter personal tratados por la adjudicataria, así como el resultado del tratamiento obtenido, deberán ser destruidos o devueltos a AGAPA en el momento en que ésta lo solicite.

3.1.2. DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A DESARROLLAR EN 2019

Durante esta anualidad se llevarán a cabo los trabajos necesarios para la puesta en marcha y desarrollo del Congreso, así como la continuación de algunos de los trabajos comenzados en la anualidad de 2018:

3.1.2.1 Comité Técnico y Coordinador Gastronómico del Congreso: descripción de los trabajos a desarrollar en esta anualidad.

El Comité Técnico se encargará de los siguientes trabajos:

- Asesoramiento para el diseño del programa de ponencias (estructura, contenidos, organización, etc). Facilitador de contactos y relaciones con ponentes, sumillers y moderadores.
- El chef deberá participar como ponente en el programa del ponencias del Congreso.
- Asesoramiento para el diseño del programa del Aula gastronómica (estructura, contenidos, organización, etc). Facilitador de contactos y relaciones con ponentes.
- Asesoramiento y colaboración en la organización de los trabajos a desempeñar por el chef ejecutivo.
- Asesoramiento y colaboración en el diseño de las actividades de atención a ponentes.
- Asesoramiento y participación en las acciones de presentación, ruedas de prensa y/o acciones de promoción del Congreso.
- Propuesta de temática para la VIII edición del Congreso.

Por su parte, las funciones del Coordinador Gastronómico serán las siguientes:

- Coordinación del Comité Técnico.
- Participación como ponente en el programa de ponencias del Congreso.
- Participación en las acciones de presentación, ruedas de prensa y/o acciones de promoción del Congreso.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 15 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

3.1.2.2 Presentación Institucional del Congreso.

Durante el año 2019, el Congreso deberá presentarse tanto a nivel nacional como regional. Las empresas licitadoras deberán presentar una propuesta para los siguientes eventos, siguiendo las especificaciones indicadas para cada uno de ellos:

3.1.2.2.1 Presentación Institucional a nivel nacional

- Público objetivo: representantes institucionales a nivel nacional y regional, representantes institucionales de entidades del ámbito de la gastronomía a nivel nacional y medios de comunicación, entre otros.
- Objetivo: presentación, a nivel nacional, de la VII edición del Congreso, así como la promoción de la gastronomía andaluza y su productos agroalimentarios y pesqueros de calidad.
- Localización: ciudad española no ubicada en Andalucía.
- Fecha de celebración: marzo de 2019.
- Número de asistentes: a proponer por las empresas licitadoras, en función a la localización.

En el diseño se deberá incluir, al menos, la participación e intervención del Coordinador Gastronómico en el acto de presentación oficial. La empresa adjudicataria se encargará del diseño, puesta en marcha, convocatoria del público asistente (la realización de la convocatoria contará con el apoyo de la CAPDER y AGAPA en lo que a representantes institucionales de la Administración se refiere) y desarrollo. Todos los gastos derivados de esta acción correrán por cuenta de la adjudicataria.

3.1.2.2.2 Presentación Institucional a nivel regional

- Público objetivo: representantes institucionales a nivel nacional, regional y local, representantes institucionales de escuelas de hostelería y entidades del sector (asociaciones, cofradías enogastronómicas, etc), representantes de entidades participantes de las acciones de promoción del Congreso y medios de comunicación.
- Objetivo: presentación, a nivel regional, de la VII edición del Congreso, así como la promoción de la gastronomía andaluza y su productos agroalimentarios y pesqueros de calidad.
- Localización: Sevilla
- Fecha de celebración: junio de 2019.
- Número de asistentes: 100 personas aproximadamente.

En el diseño se deberá incluir, al menos, la participación e intervención del Coordinador Gastronómico en el acto de presentación oficial y una degustación para los asistentes, basada en la temática del Congreso. La empresa adjudicataria se encargará del diseño, puesta en marcha y convocatoria del público asistente

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 16 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

(la realización de la convocatoria contará con el apoyo de la CAPDER y AGAPA). Todos los gastos derivados de esta acción correrán por cuenta de la adjudicataria.

3.1.2.3 Comercialización de acreditaciones al Congreso.

En la anualidad 2019, la empresa adjudicataria deberá realizar la comercialización del Congreso siguiendo las mismas indicaciones recogidas en el apartado 3.1.1.5. correspondiente a la anualidad 2018.

3.1.2.4 Gestión administrativa de las acreditaciones al Congreso. Secretaría Técnica.

La empresa adjudicataria será responsable de los siguientes trabajos:

- La elaboración y gestión de una base de datos de los participantes en el Congreso, conforme a los requisitos que marque AGAPA de los participantes en el Congreso, para la gestión y seguimiento de las acreditaciones. Lo que implica: altas, bajas, modificación, identificaciones de los asistentes, llevanza de un registro de inscritos y asistentes al Congreso, así como relación alfabética y numérica separada por asistentes y ponentes. En su elaboración y gestión se atenderá al cumplimiento del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europero y del Consejo de 27 de abril de 2016 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 por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos). Para ello, y en aplicación de la disposición adicional vigésima quinta de la Ley 9/2017, la persona contratista tendrá la consideración de encargado del tratamiento. Asimismo la persona contratista deberá cumplir, en cuanto no se oponga al Reglamento citado, la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, en virtud de la cual tendrá la obligación de guardar sigilo respecto de los datos de carácter personal a los que tenga acceso en el marco del contrato, unicamente los tratará conforme a las instrucciones de AGAPA, y no los aplicará o utilizará con un fin distinto al estipulado, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas. Además, deberá cumplir las medidas técnicas y organizativas estipuladas en el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal. En el caso de que la empresa, o cualquiera de sus miembros, destine los datos a otra finalidad, los comunique o los utilice incumpliendo las estipulaciones del contrato, será responsable de las infracciones cometidas. Una vez finalizada la relación contractual, los datos de carácter personal tratados por la adjudicataria, así como el resultado del tratamiento obtenido, deberán ser destruidos o devueltos a AGAPA en el momento en que ésta lo solicite.
- Distribución de acreditaciones: Las acreditaciones serán diseñadas y producidas por AGAPA, siendo la empresa que resulte adjudicataria la responsable de su correcta nominación y distribución en el momento de la acreditación en FIBES.
- Control de la zona de acreditación-recepción de asistentes.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 17 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

3.1.2.5 Material Promocional del Congreso.

La empresa adjudicataria será la responsable del diseño, en su caso, y la producción de los siguientes elementos:

3.1.2.5.1 Programa impreso del Congreso.

El Congreso contará con un programa impreso, que deberá contar al menos con la siguiente información:

- Introducción sobre la temática del Congreso a realizar por experto de relevancia en el sector del turismo y/o gastronomía.
- Programa de ponencias.
- Programa de talleres.
- Información sobre Encuentros con el chef.
- Información sobre la zona expositiva del Congreso. Será aportada por AGAPA.
- Información sobre la red de restaurantes oficiales del Congreso. Será aportada por AGAPA.

La creatividad y la maquetación del programa correrá a cargo de AGAPA. Será responsabilidad de la empresa adjudicataria los trabajos que se indican a continuación:

- Elaboración y recopilación de todos los textos y contenidos que compondrán el programa.
- Facilitar un programa cerrado y definitivo antes del 30 de mayo de 2019. Caso de que el programa no sea facilitado en la fecha indicada, será responsabilidad de la adjudicataria la maquetación de la pieza conforme a la imagen que haya sido propuesta por AGAPA.
- Producción del programa. La empresa adjudicataria deberá tener en consideración que la pieza se producirá entre los meses de julio y agosto. Tras la entrega del arte final por parte de AGAPA, la empresa adjudicataria deberá entregar una prueba a color, que deberá tener el visto bueno de AGAPA antes de enviar a producción. La pieza será producida con las siguientes características: 6.000 unidades impresas a 4/4 tintas (cuatricromía) sobre papel ciclus offset o print plastificado de 250 grs., hendidos. Cuatríptico formato abierto 840x210 mm., plegado envolvente, formato cerrado 210x210 mm. Encajado.
- Distribución del programa al menos en 3 puntos diferentes dentro de la ciudad de Sevilla.

3.1.2.5.2 Libro de Ponencias.

El Congreso contará con un libro de las ponencias desarrolladas en el mismo, que contará al menos con la siguiente información:

- Introducción sobre la temática del Congreso a realizar por experto de relevancia en el sector del

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 18 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

turismo y/o gastronomía.

- Texto de bienvenida de la CAPDER.
- Currículum y fotografía actual de cada uno de los ponentes participantes en el programa de ponencias, así como las recetas elaboradas durante las ponencias, en su caso.
- Fotografías de las recetas.
- Currículum y fotografía actual de los moderadores.
- Currículum y fotografía actual de los sumilleres.
- Curriculum y fotografía actual del Coordinador Gastronómico y los miembros del Comité Técnico.
- Currículum y fotografía actual del chef ejecutivo.

La creatividad y la maquetación del libro de ponencias correrá a cargo de AGAPA. Será responsabilidad de la empresa adjudicataria los trabajos que se indican a continuación:

- Recopilación de todos los textos que compondrán el libro de ponencias, salvo el texto de bienvenida de la CAPDER que será facilitado por AGAPA.
- Revisión de los textos, desde un punto de vista gramatical y de estilo. Tanto los curriculums como las recetas deben guardar un estilo de redacción y presentación homogéneos, el cual será fijado en colaboración con AGAPA.
- Recopilación de imágenes para el libro de ponencias así como la adaptación de las mismas a las medidas que requiera AGAPA. Todas las imágenes deberán de ser aportadas en alta resolución (mínimo 300 pp).
- Facilitar todos los contenidos definitivos antes del 30 de mayo de 2019. Caso de que estos contenidos no sean falicitados en la fecha indicada, será responsabilidad de la adjudicataria la maquetación de la pieza conforme a la imagen que haya sido propuesta por AGAPA. Así mismo, en este supuesto, será también responsabilidad de la adjudicataria el tratamiento gráfico que pueda ser necesario.
- Producción del libro de ponencias. La empresa adjudicataria deberá tener en consideración que la pieza se producirá entre los meses de julio y agosto. Tras la entrega del arte final por parte de AGAPA, la empresa adjudicataria deberá entregar una prueba a color, que deberá tener el visto bueno de AGAPA antes de enviar a producción. La pieza será producida con las siguientes características: 1.200 unidades compuestas por 104 páginas interiores (250x240mm) impresas a 4 tintas (cuatricromía) más barniz de sobreimpresión sobre papel estucado brillo de 150 grs., cubiertas formato abierto 1275mmx240mm, cerrado 250x240mm con un lomo de 20mm., con 4 palas en desarrollo plegadas y hendidas que se despliegan desde la contraportada (se adjunta

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 19 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

desarrollo en Anexo 1). impresas a 4/4 tintas y barniz UV sobre cartulina estucada mate de 300 grs con plastificado en ambas caras. Encuadernación con guairo o espiral. Troquel en portada. Encajado.

- Distribución del libro de ponencias al menos en 3 puntos diferentes dentro de la ciudad de Sevilla.

3.1.2.5.3 Chaquetillas de ponentes

La empresa adjudicataria deberá llevar a cabo el diseño y producción de las chaquetillas para todos los chefs ponentes que formen parte del programa de ponencias y de talleres. Deberán de ser de algodón/poliéster de gama media e incluir los logotipos serigrafiados a color, que serán facilitados por AGAPA, y el nombre del ponente bordado. Antes de producir las chaquetas, la empresa adjudicataria deberá aportar a AGAPA una muestra del producto y realizar la correspondiente prueba a color. Sólo se producirán las chaquetillas tras el visto bueno por parte de AGAPA.

3.1.2.6 Programa del Congreso.

La empresa adjudicataria será la responsable de los siguientes trabajos:

3.1.2.6.1 Programa de Ponencias

La empresa adjudicataria será la responsable de coordinar los contenidos y necesidades de cada una de las ponencias con los ponentes, sumillers y moderadores, con el objeto de preparar la puesta en escena de las ponencias a desarrollar. De igual forma, la adjudicataria deberá reportar periódicamente esta información a AGAPA, disponiendo ésta de la información final a más tardar el 23 de agosto de 2019, es decir, un mes antes del inicio del Congreso.

Durante el programa de ponencias del Congreso se contará con un servicio de interpretación de lengua de signos, que deberá estar formado por dos intérpretes por jornada.

Además, para el correcto seguimiento de las 2 ponencias internacionales, será necesario la prestación de servicios de traducción simultánea idioma/s extranjero – español - idioma/s extranjero, en función del origen de los ponentes. La empresa adjudicataria tendrá a su disposición el siguiente equipamiento:

- Cabinas de interpretación.
- 9 pupitres interpretes marca EGSON modelo (mtr – 02) analógicos, con 1 micro empotrado para dos interpretes, selector de canal,control de volumen, minijack empotrado y boton de preferencia (selección canal 10).
- 9 amplificadores marca EGSON (EP-30).
- 1029 selectores de canal empotrados en sillones de sala de 10 canales marca EGSON modelo (PS-10).

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 20 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 1029 auriculares marca NORU para sala.
- Sistema de traducción inalámbrica Sony en escenario.

Se recomienda a las empresas licitadoras contactar con el departamento de infraestructuras de FIBES al objeto de adecuar sus propuestas a las instalaciones y medios existentes.

Todos los gastos derivados de esta prestación correrán por cuenta de la adjudicataria incluidos los gastos de transporte, alojamiento y manutención.

3.1.2.6.2 Programa de Talleres: Aula Gastronómica

La empresa adjudicataria será la responsable de coordinar los contenidos y necesidades de cada una de los ponencias con sus respectivos ponentes, con el objeto de preparar la puesta en escena de los talleres a desarrollar. De igual forma, la adjudicataria deberá reportar periódicamente esta información a AGAPA, disponiendo esta de la información final a más tardar el 23 de agosto de 2019, es decir, un mes antes del inicio del Congreso.

Además, la empresa adjudicataria será la responsable del correcto desarrollo de los talleres contemplados en el programa. Para su desarrollo, deberá facilitar y gestionar los materiales y equipamiento necesarios:

- Talleres de cocina en vivo:
  - Las materias primas necesarias para el desarrollo del taller.
  - El menaje, material y equipamiento adecuado y necesario para el correcto desarrollo del taller. Las copas deberán de ser de cristal y adecuadas a cada uno de los vinos que finalmente se seleccionen para la cata.
  - Producción de manteles de papel. El diseño será aportado por AGAPA debiendo la empresa adjudicataria producirlos en cuatricomía, en número suficiente para el correcto desarrollo del taller y en tamaño 215×315 mm.
- Talleres de cata:
  - Las materias primas necesarias para el desarrollo del taller.
  - El menaje, material y equipamiento necesario para el correcto desarrollo del taller. En el caso de cata de aceite, las copas y los vidrios reloj deberán de ser profesionales. En el caso de catas de vino o cerveza, las copas/vasos para la cata deberán ser de cristal, transparentes, con paredes lisas, sin relieve ni decoración añadida.
  - Producción de manteles de papel. El diseño será aportado por AGAPA, debiendo la empresa adjudicataria producirlos en cuatricomía, en número suficiente para el correcto desarrollo del taller y en tamaño 215×315 mm.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 21 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Micro ponencias:
    - Los medios técnicos solicitados por el ponente para el desarrollo de la micro ponencia.
- Talleres teórico prácticos:
    - Los medios técnicos solicitados por el ponente para el desarrollo del taller.
- Resto de talleres contemplados en el programa:
    - La empresa adjudicataria deberá aportar las materias primas necesarias para el desarrollo del resto de talleres contemplados en el programa finalmente aprobado, así como el menaje, material y equipamiento adecuado y necesario.

Se recomienda a las empresas licitadoras contactar con el departamento de infraestructuras de FIBES al objeto de adecuar sus propuestas a las instalaciones y medios existentes.

3.1.2.6.3 Agenda de ponentes.

La empresa adjudicataria será la responsable de elaborar y coordinar la agenda de los ponentes del Congreso. En estos trabajos se incluyen, entre otros, los siguientes:

- Recepción de ponentes.
- Coordinación de su participación en las actividades del Congreso: ponencia o taller y encuentros con el chef.
- Coordinación de su participación en las actividades de atención a ponentes.
- Enlace entre ponentes y sus representantes y los medios de comunicación, para la realización de entrevistas.
- Coordinación de la visita, por parte de los ponentes, a los stands de la zona expositiva del Congreso y de la Feria, con especial atención a los stands institucionales relacionados con las figuras de calidad diferenciada.
- La agenda deberá ser facilitada a AGAPA a primera hora de cada día de celebración del Congreso.

3.1.2.7 Encuentros con el Chef: descripción de los trabajos a desarrollar.

Siguiendo las indicaciones y características ya indicadas en el apartado 3.1.1.4, y siguiendo la metodología de trabajo aprobada en la anualidad 1 (2018), la empresa adjudicataria deberá continuar con los trabajos de organización de la actividad:

- Programar cada una de las jornadas de Encuentros con el chef: coordinación de la agenda de los ponentes y establecimiento de horarios de la actividad en función del programa de ponencias y de talleres.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 22 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Coordinar la recepción de solicitudes de reunión por parte de los congresistas. Para ello, la empresa adjudicataria deberá designar los recursos humanos y materiales necesarios para gestionar estas solicitudes y trasladarlas a la pantalla, así como para recoger las tarjetas de visita de los congresistas participantes, que deberán ser incluidos en una base de datos.

3.1.2.8 Gestión, reserva y coordinación de alojamientos y desplazamientos.

La empresa adjudicataria será la responsable de la organización, coordinación, logística y gestión de todas las solicitudes de alojamiento y transporte de los siguientes participantes del Congreso:

- Los ponentes del programa de ponencias y un único acompañante por cada ponente.
- Los moderadores, sumilleres, catador de aceite y ponentes de talleres.

La empresa adjudicataria se pondrá en contacto con todos ellos para atender sus necesidades específicas de alojamiento y transporte. Todos los gastos derivados de esta actividad correrán por cuenta de la empresa adjudicataria. Sólo serán abonados los servicios que hayan sido autorizados por AGAPA.

Los servicios de alojamiento y transporte deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Alojamiento:
  - Categoría 4*.
  - Habitaciones DUI en régimen de alojamiento y desayuno.
  - Proximidad a la Estación de trenes de Santa Justa y vía de acceso al Aeropuerto de Sevilla.
  - Buena conexión con el centro histórico de la ciudad.

  Todos los participantes del Congreso mencionados con anterioridad deberán alojarse en el mismo hotel. Cada uno de ellos podrá disponer de alojamiento para un máximo de 3 noches, correspondientes al día su intervención en el Congreso, a la noche anterior y a la noche siguiente a la misma, de modo que puedan permanecer en Sevilla durante los 3 días de celebración del Congreso.

  La empresa adjudicataria deberá presentar una propuesta de 3 hoteles que reúnan estos requisitos, seleccionando AGAPA uno de ellos. No están incluidos en el presente contrato los gastos extras de hotel.
- Transporte, que deberá establecerse para los siguientes recorridos:
  - Viaje de ida y vuelta desde sus ciudades de origen al lugar de celebración del Congreso / hotel, mediante avión clase turista, tren o vehículo particular (se abonaría el kilometraje) de forma que se garantice el traslado de la forma más cómoda y económica posible. Los que viajen por medios propios recibirán el reembolso según el kilometraje de ida y vuelta desde

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 23 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

sus domicilios a la sede del Congreso, calculando el reembolso a 0,19 euros/Km. Asimismo, la empresa adjudicataria deberá disponer de los medios para cubrir cualquier eventualidad que surgiere a lo largo del desarrollo de los viajes contratados.

- Transfer ida y vuelta desde el hotel a la sede del Congreso, debiéndose proponer diversas salidas (ida - vuelta) de manera que se cubran los horarios del Congreso.
- Traslado de ida y vuelta a las actividades de atención a ponentes.
- Transfer ida y vuelta desde un punto del centro de la ciudad de Sevilla a la sede del Congreso, debiéndose proponer diversas salidas (ida – vuelta) de manera que se cubran los horarios del Congreso. Este servicio se pondrá a disposición exclusiva del público acreditado como congresista a fin de facilitar el acceso al lugar de celebración del Congreso.

3.1.2.9 Chef Ejecutivo

Para el correcto desarrollo del programa de ponencias, los talleres que así lo requieran, así como la correcta gestión de la Sala Club, la empresa adjudicataria deberá contratar a un jefe/a de cocina (Chef Ejecutivo), que deberá contar con un equipo de apoyo en cocina que garantice tanto el correcto desarrollo del programa de ponencias como la atención de la Sala Club.

El Chef Ejecutivo, que estará en contacto con el chef asesor, se encargará de los siguientes trabajos:

- Coordinación con el Coordinador Gastronómico.
- Asesoramiento y supervisión de las necesidades y entregas de materias primas y suministros, de las necesidades técnicas para el desarrollo de las ponencias y talleres programadas, así como de las particulares de cada uno de los ponentes para el correcto desarrollo de las demostraciones.
- Coordinación de necesidades de cocina durante los días de celebración del Congreso.
- Coordinación de todo el personal de cocina (cocineros, ayudantes, camareros y servicio de limpieza de las cocinas de elaboración en vivo y staff paralelo, así como del Aula Gastronómica y Sala Club) necesario para el buen desarrollo del Congreso.
- Gestión del personal subalterno de cocina (ayudantes de cocina y alumnos de sala) a través de la colaboración con Escuelas de Hostelería, las cuales serán facilitadas por AGAPA.

El chef ejecutivo estará a disposición de la organización del Congreso desde el 1 de junio de 2019 hasta el 25 de septiembre de 2019. Esta disponibilidad será con carácter exclusivo durante los días de celebración del Congreso.

3.1.2.10 Sala Club

Para la atención a los ponentes del Congreso y medios de comunicación, entre otros, se dispondrá de una sala cercana al Auditorio (ver localización en Anexo 2). En esta sala se deberá prestar, como mínimo, el

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 24 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

siguiente servicio:

- En horario de 9-11h: servicio de desayuno. El número de comensales máximo para este servicio será de 50 personas aproximadamente, para los días 23, 24 y 25 de septiembre.
- En horario de 14-16h: servicio de comida tipo cóctel. El número de comensales máximo para este servicio será de 50 personas aproximadamente, para los días 23, 24 y 25 de septiembre.
- En horario de 16-18h: servicio de café. El número de comensales máximo para este servicio será de 50 personas aproximadamente, para los días 23, 24 y 25 de septiembre.

Para el servicio se empleará cristalería, pudiendo ser la vajilla y la cubertería desechable de alta calidad.

Los trabajos a desarrollar serán los siguientes:

- Prestar el servicio solicitado para esta zona, para lo que podrá disponer del mobiliario y equipamiento que ofrece FIBES para esta sala. Todo el personal, menaje y las materias primas necesarias para la elaboración de los menús y realización del servicio correrán por cuenta de la empresa adjudicataria.
- Donar los excedentes diarios del servicio de catering a entidad/es benéfica/s que distribuyan alimentos entre las personas sin recursos.
- Producir dos banners publicitarios, compuestos por expositor/soporte y lona con ollados, con la imagen del Congreso. El modelo de banner deberá tener el visto bueno de AGAPA. Tras la entrega del arte final por parte de AGAPA, la empresa adjudicataria deberá entregar una prueba a color, que deberá tener el visto bueno de AGAPA antes de enviar a producción. La pieza será producida con las siguientes características: lona de tamaño 2x1 m y soporte acorde con las citadas medidas.

Las empresas lictadoras deberán incluir en su oferta 5 propuestas para un servicio completo (desayuno, comida y café) basados en productos andaluces, de acuerdo con la temática del Congreso, y en la Dieta Mediterránea. Además, los menús propuestos deberán incluir tanto elaboraciones en frío como en caliente, así como un maridaje basado en vinos y cervezas de Andalucía. Una vez adjudicado el contrato, AGAPA seleccionará 3 propuestas.

Se recomienda a las empresas licitadoras contactar con el departamento de infraestructuras de FIBES al objeto de adecuar sus propuestas a las instalaciones existentes (mobiliario y equipamiento).

3.1.2.11 Coordinación del montaje del Congreso.

La empresa adjudicataria será responsable de los siguientes trabajos:

- Coordinación del montaje de la zona de ponencias del Congreso, incluida la coordinación del montaje de cocina/staff paralela en sala para preparar ponencias y recetas en directo.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 25 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Coordinación del montaje de la zona de talleres del Aula Gastronómica.
- Coordinación del montaje de la zona de Encuentros con el chef.
- Coordinación del montaje de la Sala Club.
- Montaje de la bolsa del congresista, que será aportada por AGAPA. En ella sólo se incluirá elementos facilitados por AGAPA.

3.1.2.12 Coordinación durante el desarrollo del Congreso.

La empresa adjudicataria será responsable de los siguientes trabajos:

- Coordinación de todas las actividades del Congreso propuestas en el programa que finalmente sea aprobado por AGAPA (ponencias, actividades, talleres, Encuentros con el chef, etc.). La empresa adjudicataria deberá asignar a un coordinador para cada una de las zonas del Congreso. Un coordinador no podrá encargarse de más de una zona.
- Confeccionar las agendas de ponentes: los ponentes participantes en el Congreso deberán tener incluido en sus agendas, además de la ponencia y/o talleres que impartan, el tiempo dedicado a la zona de Encuentros con el chef y tiempo destinado a la atención de los medios de comunicación. La empresa adjudicataria deberá facilitar las agendas a AGAPA con un mes de antelación a la celebración del Congreso. Los cambios sufridos en las agendas deberán ser ser debidamente trasladados en tiempo y forma a AGAPA.
- Coordinación de todo el personal necesario para la correcta ejecución de los trabajos (personal de mantenimiento, limpieza, azafatos/as, personal de cocina, etc.).
- Coordinación del control de acceso a las diferentes áreas del Congreso, sólo reservado a los congresistas acreditados, medios de comunicación y personal de AGAPA y de la CAPDER.

3.1.2.13 Acciones de atención a ponentes.

La empresa adjudicataria deberán incluir en su oferta dos actividades gastronómico - culturales acompañadas de una cena / cóctel para las noches del 23 y 24 de septiembre. Las cenas / cócteles deberá ser ofertada por un chef de reconocido prestigio en el sector, con restaurante ubicado en Sevilla. Tanto las actividades como las cenas / cócteles están destinados a ponentes, acompañantes y autoridades. Todos los gastos derivados de estas acciones correrán por cuenta de la adjudicataria.

La empresa adjudicataria deberá presentar, antes de la finalización del segundo trimestre de 2019, la siguiente información:

- Descripción y localización de la actividad actividad gastronómico - cultural a desarrollar en cada jornada.
- Localización de la cena / cóctel y al menos 4 propuestas de menú tipo cóctel basados en

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 26 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

productos andaluces directamente relacionados con la temática del Congreso y en la Dieta Mediterránea. Los menús propuestos deberán incluir tanto elaboraciones en frío como en caliente, así como un maridaje basado en vinos y cervezas de Andalucía. AGAPA seleccionará 2 propuestas , una para cada cena / cóctel.

Las dos acciones se dimensionarán para un máximo de 120 personas a repartir entre ambas jornadas. Las empresas licitadoras deberán tener en consideración que a la actividad y cóctel del día 26 acudirán también los finalistas del XIII Concurso de Cocina Mediterránea, sus acompañantes y miembros del jurado, que estarán incluidos en el cómputo global antes indicado.

3.1.2.14 Memoria final.

Tras la finalización del evento y teniendo como fecha límite el 15 de octubre de 2019, la empresa adjudicataria deberá entregar a AGAPA Memoria Explicativa de los servicios y trabajos realizados. La memoria deberá ilustrarse con no menos de 30 fotografías y deberá incluir la base de datos de congresistas, asistentes a los Encuentros con el chef, así como de la prensa especializada, prensa generalista y blogueros acreditados al Congreso. Deberá recoger también en su contenido evidencias del cumplimiento de las condiciones de especial ejecución del contrato.

3.2. RECURSOS HUMANOS LOTE 1.

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

NÚMERO	PERFIL	COMENTARIOS
5	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 comuniciación y RRPP;	• Uno de ellos deberá ejercer la labor de director del proyecto. • Durante la celebración del Congreso, tres de ellos deberán ser los coordinadores de las distintas zonas del Congreso: ○ 1 coordinador para zona Auditorio/cocina. ○ 1 coordinador para zona Encuentros con el Chef. ○ 1 coordinador para Aula Gastronómica. • Durante la anualidad de 2019 y la celebración del Congreso, uno de los profesionales será el responsable de la agenda de ponentes.
		• Al menos tres de los integrantes de dicho equipo deberán tener dedicación exclusiva al proyecto desde la firma del contrato hasta la finalización del proyecto. • Al menos uno de los integrantes del equipo

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 27 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

		deberá dominar el/los idiomas originarios de los ponentes internacionales o, en su defecto, el inglés.
1	Periodista con conocimiento del sector gastronómico. Mínimo 3 años de experiencia trabajando en comunicación del sector gastronómico.	Responsable de la elaboración y revisión de los textos del material promocional del Congreso (apartado 3.1.2.5)

3.3. OTRAS CONSIDERACIONES LOTE 1.

- Los honorarios de los integrantes del Comité Técnico, Coordinador Gastronómico, chef ejecutivo, ponentes, moderadores, sumilleres y catador de aceite incluidos en el programa de ponencias y talleres correrán por cuenta de la empresa adjudicataria.
- En el precio ofertado deberán estar incluidos todos los gastos necesarios para buen desarrollo de los trabajos descritos.
- Modificación del chef que ocupará el puesto de Coordinador Gastronómico del Congreso, deberá ser resuelta, siendo además motivo de penalización.
- Modificaciones del programa de ponencias y de talleres, así como en las presentaciones institucionales, por causas directamente relacionadas con la adjudicataria, deberán ser igualmente resueltas siendo además 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.
- Los servicios a contratar serán realizados por la empresa que resulte adjudicataria desde la firma del contrato y hasta el 31 de octubre de 2019. La entrega de la Memoria Final, balance y evaluación de los trabajos realizados se realizará como máximo el 15 de octubre de 2019.
- Además de la metodología y el diseño para el desarrollo de la acción, se deberá presentar detalle de los medios humanos, materiales y tecnológicos para el desarrollo de la misma.
- Una vez adjudicados los trabajos, y siempre que AGAPA lo considere necesario para el buen fin del desarrollo de los trabajos, AGAPA 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 AGAPA, debiéndose

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 28 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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 AGAPA, 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.
- Tratamiento de datos de carácter personal. La empresa adjudicataria, deberá cumplir el REGLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 27 de abril de 2016 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 por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos). Para ello, y en aplicación de la disposición adicional vigésima quinta de la Ley 9/2017, la persona contratista tendrá la consideración de encargado del tratamiento. Asimismo la persona contratista deberá cumplir, en cuanto no se oponga al Reglamento citado, la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, en virtud de la cual tendrá la obligación de guardar sigilo respecto de los datos de carácter personal a los que tenga acceso en el marco del presente contrato, unicamente los tratará conforme a las instrucciones de AGAPA, y no los aplicará o utilizará con un fin distinto al estipulado, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas. Además, deberá cumplir las medidas técnicas y organizativas estipuladas en el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal. En el caso de que la empresa, o cualquiera de sus miembros, destine los datos a otra finalidad, los comunique o los utilice incumpliendo las estipulaciones del contrato, será responsable de las infracciones cometidas. Una vez finalizada la relación contractual, los datos de carácter personal tratados por la adjudicataria, así como el resultado del tratamiento obtenido, deberán ser destruidos o devueltos a AGAPA en el momento en que ésta lo solicite.
- 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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 29 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

4.- LOTE 2. GESTIÓN DE REDES SOCIALES DE ANDALUCÍA SABOR. APOYO Y ASISTENCIA TÉCNICA AL GABINETE DE PRENSA DE ANDALUCÍA SABOR INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION 2019.

4.1. DESCRIPCIÓN DE LOS TABAJOS A DESARROLLAR EN CADA ANUALIDAD.

Se solicita el diseño y ejecución del plan estratégico de comunicación en redes sociales para Andalucía Sabor 2019, tanto para la feria como para el Congreso Gastronómico que se celebra de forma paralela a la misma.

Para ello, se deberá tener en cuenta los siguiente **objetivos**:

- Potenciar la notoriedad de Andalucía Sabor
- Atraer más visitantes a la feria y asistentes al Congreso.
- Fidelización de seguidores captados con anterioridad: reforzar lazos potenciando la participación, implicación e interacción de los usuarios.
- Captación de nuevos seguidores en los diferentes canales que permitan aumentar la comunidad de usuarios en torno a nuestro evento.
- Dar cobertura y difusión a Andalucía Sabor creando contenidos sobre la feria y el Congreso, así como sobre acciones paralelas.
- Mantenimiento y captación de influencers y prescriptores que sean portavoces de nuestros mensajes y multipliquen su difusión.
- Incrementar el tráfico a la web de Andalucía Sabor.

Andalucía Sabor está presente actualmente en los siguientes **canales**:

- Facebook
- Twitter
- Flickr
- Instagram
- Vimeo
- Youtube

4.1.1 DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A DESARROLLAR EN 2018.

4.1.1.1 Plan de Trabajo

Una vez adjudicado el contrato, en un plazo máximo de 5 días laborables, la empresa adjudicataria aportará un Plan de Trabajo, para el visto bueno de AGAPA, que podrá hacer cuantas modificaciones considere oportunas a este plan de trabajo, con el fin de asegurar el cumplimiento de todos los plazos. El Plan de Trabajo deberá incluir al menos los siguientes aspectos:

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 30 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Metodología/métodos operativos a seguir para la realización de todas las prestaciones, acciones y tareas que se ha detallado en el presente pliego de prescripciones técnicas.
- Personal asignado a cada uno de los trabajos a realizar y su coordinación con AGAPA.
- Cronograma para la realización de todos los trabajos contemplados en el presente pliego de prescripciones técnicas.

4.1.1.2 Análisis y diagnóstico

Análisis de la situación a través de una auditoría del estado de los canales descritos anteriormente hasta el momento y las acciones llevadas a cabo, detectando oportunidades y amenazas, con evaluaciones de reputación corporativa y análisis de la comunidad existente cuantitativa y cualitativa. Al finalizar esta fase, se elaborarán las conclusiones necesarias para plantear la estrategia sobre la que se construya el plan de acción.

4.1.1.3 Plan de Acción

- Definición de la estrategia de acción para garantizar la optimización de la comunicación y el cumplimiento de los objetivos planteados. Debe incluir una planificación de contenidos semanales en las diferentes redes sociales.
- Elaboración de un plan de acciones preventivas ante situaciones de crisis con el objetivo de interceptar malos comentarios y mejorar la reputación online.
- Creación de contenidos textuales, gráficos y audiovisuales, conversaciones diarias y búsqueda personalizada de nuestro público objetivo e influencers en internet.
- Dentro de horario comercial el compromiso de respuesta debe ser de un máximo de 180 minutos, intentando que sea el menor posible, a menos que se necesite información adicional por parte de AGAPA. Para interacciones que se produzcan de 21 horas a 8 del día siguiente el tiempo máximo de respuesta será de ocho horas a excepción de casos urgentes o crisis de reputación detectadas.
- Rastrear internet diariamente para saber qué se dice de nosotros, así como detectar oportunidades y amenazas (foros, blogs, diarios online, redes sociales....).
- Relación con blogs y otros sitios web que hablen sobre eventos y productos relacionados con el nuestro
- Monitorización de cada canal y análisis de visitas periódico para ir modificando la estrategia en función de los visitantes.
- Realización de Informes mensuales de los trabajos desarrollados a través de indicadores que midan la gestión de las redes y la comunidad, así como el alcance y la interacción. Análisis de desviaciones y propuesta de mejoras.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 31 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Realización de un informe final de la presente anualidad (2018) que incluirá la descripción de todas las tareas desarrolladas y resultados obtenidos a través de indicadores que midan la gestión de las redes y la comunidad, así como el alcance y la interacción. El informe deberá estar disponible a más tardar el 28 de diciembre de 2018.

4.1.2 DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A DESARROLLAR EN 2019.

4.1.2.1 Análisis y diagnóstico

Actualizar, si es necesario (en función de los resultados aportados en el informe final de la anualidad 2018) la auditoría del estado de los canales realizada en 2018.

4.1.2.2 Plan de Acción

- En función del resultado del análisis anterior, actualizar la estrategia de acción realizada en 2018 para garantizar la optimización de la comunicación y el cumplimiento de los objetivos planteados. Debe incluir una planificación de contenidos semanales en las diferentes redes sociales.
- Actualizar, si es necesario, el plan de acciones preventivas ante situaciones de crisis, realizado en 2018, con el objetivo de interceptar malos comentarios y mejorar la reputación online.
- Creación de contenidos textuales, gráficos y audiovisuales, conversaciones diarias y búsqueda personalizada de nuestro público objetivo e influencers en internet.
- Dentro de horario comercial el compromiso de respuesta debe ser de un máximo de 180 minutos, intentando que sea el menor posible, a menos que se necesite información adicional por parte de AGAPA. Para interacciones que se produzcan de 21 horas a 8 del día siguiente el tiempo máximo de respuesta será de ocho horas a excepción de casos urgentes o crisis de reputación detectadas.
- Creación de promociones como elemento generador de fidelización y engagement con la comunidad para incremento de la visibilidad del evento y promover la viralidad.
- Rastrear internet diariamente para saber qué se dice de nosotros, así como detectar oportunidades y amenazas (foros, blogs, diarios online, redes sociales....).
- Relación con blogs y otros sitios web que hablen sobre eventos y productos relacionados con el nuestro
- Monitorización de cada canal y análisis de visitas periódico para ir modificando la estrategia en función de los visitantes.
- Realización de Informes mensuales de los trabajos desarrollados a través de indicadores que midan la gestión de las redes y la comunidad, así como el alcance y la interacción. Análisis de desviaciones y propuesta de mejoras.
- El Plan de Acción, una vez finalizado el evento, se prolongará hasta el 01 de octubre de 2019.

Durante la anualidad de 2019 se desarrollarán una serie de presentaciones institucionales del Congreso, así como ruedas de prensa de la feria y el Congreso, en los que la empresa adjudicataria deberá de estar

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 32 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

presente para el desarrollo de los trabajos descritos en el presente pliego de prescripciones técnicas:

- Presentación institucional del Congreso a nivel nacional:
  - Localización: ciudad española no ubicada en Andalucía.
  - Fecha de celebración: marzo de 2019.
- Presentación institucional del Congreso a nivel regional:
  - Localización: Sevilla
  - Fecha de celebración: junio de 2019.
- Ruedas de prensa para presentación de la Feria a nivel nacional:
  - Localización: por determinar
  - Fecha: por determinar

Los gastos de desplazamiento y manutención correrán por cuenta de la empresa adjudicataria.

4.1.2.3 Apoyo al Gabinete de Prensa de Andalucía Sabor

La empresa adjudicataria deberá prestar apoyo al Gabinete de Prensa de Andalucía Sabor, el cual consistirá en lo siguiente:

- Apoyo en la organización de cuantas presentaciones y ruedas de prensa puedan desarrollarse antes y durante el desarrollo del Congreso.
- Acreditación de prensa y blogueros para el seguimiento del Congreso.
- Seguimiento de solicitudes de entrevistas, con comunicación permanente con el Gabinete de Prensa.
- Facilitar listado de prensa especializada, prensa generalista y blogueros acreditados al Congreso.

4.1.2.4 Memoria final.

Tras la finalización del evento y teniendo como fecha límite el 10 de noviembre de 2019, la empresa adjudicataria deberá entregar a AGAPA Memoria Explicativa de los servicios y trabajos realizados en cada una de las anualidades y en el cómputo general de la duración de la prestación de servicios: descripción de todas las tareas desarrolladas y resultados obtenidos a través de indicadores que midan la gestión de las redes y la comunidad, así como el alcance y la interacción. La memoria deberá ilustrarse con no menos de 30 fotografías. Así mismo, deberá recoger en su contenido evidencias del cumplimiento de las condiciones de especial ejecución del contrato.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 33 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

4.2. RECURSOS HUMANOS LOTE 2

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

NÚMERO	PERFIL	COMENTARIOS
3	3 profesionales de la comunicación con al menos 3 años de experiencia demostrable como community manager en el sector agoralimentario, pesquero y gastronómico. Nivel medio de inglés.	• En la anualidad de 2018, se contaría con 2 de estos profesionales. • En la anualidad de 2019, se contaría con los 3 profesionales: ○ Al menos uno de ellos deberá de estar presente en las presentaciones institucionales del Congreso y demás actos promocionales de la Feria y del Congreso (ejemplo: ruedas de prensa). ○ Los 3 profesionales deberán estar presentes durante el desarrollo de la Feria y el Congreso para el correcto desarrollo de los trabajos encomendados.
1	1 periodista con al menos 3 años de experiencia demostrable trabajando en comunicación del sector agoralimentario, pesquero y gastronómico. Nivel medio de inglés.	• Los trabajos serán desempeñados en la anualidad de 2019.

4.3 OTRAS CONSIDERACIONES LOTE 2

- En el precio ofertado deberán estar incluidos todos los gastos necesarios para buen desarrollo de los trabajos descritos.
- 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.
- Los servicios a contratar serán realizados por la empresa que resulte adjudicataria desde la firma del contrato y hasta el 15 de noviembre de 2019. La entrega de la Memoria Final, balance y evaluación de los trabajos realizados se realizará como máximo el 10 de noviembre de 2019.
- Además de la metodología y el diseño para el desarrollo de la acción, se deberá presentar detalle de los medios humanos, materiales y tecnológicos para el desarrollo de la misma.
- Una vez adjudicados los trabajos, y siempre que AGAPA lo considere necesario para el buen fin

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 34 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

del desarrollo de los trabajos, AGAPA 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 AGAPA, debiéndose consensuar, entre ambas partes todas y cada una de las decisiones a adoptar.
- Propiedad de los trabajos realizados. Todos los trabajos realizados serán propiedad de AGAPA, 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.
- Tratamiento de datos de carácter personal. La empresa adjudicataria, deberá cumplir el REGLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 27 de abril de 2016 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 por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos). Para ello, y en aplicación de la disposición adicional vigésima quinta de la Ley 9/2017, la persona contratista tendrá la consideración de encargado del tratamiento. Asimismo la persona contratista deberá cumplir, en cuanto no se oponga al Reglamento citado, la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, en virtud de la cual tendrá la obligación de guardar sigilo respecto de los datos de carácter personal a los que tenga acceso en el marco del presente contrato, unicamente los tratará conforme a las instrucciones de AGAPA, y no los aplicará o utilizará con un fin distinto al estipulado, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas. Además, deberá cumplir las medidas técnicas y organizativas estipuladas en el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal. En el caso de que la empresa, o cualquiera de sus miembros, destine los datos a otra finalidad, los comunique o los utilice incumpliendo las estipulaciones del contrato, será responsable de las infracciones cometidas. Una vez finalizada la relación contractual, los datos de carácter personal tratados por la adjudicataria, así como el resultado del tratamiento obtenido, deberán ser destruidos o devueltos a AGAPA en el momento en que ésta lo solicite.
- 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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 35 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 36 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

5.- LOTE 3. ASISTENCIA TÉCNICA INTEGRAL PARA LA ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DE ACCIONES DE PROMOCIÓN, DURANTE EL AÑO 2018, DE LA VII EDICIÓN DEL CONGRESO GASTRONÓMICO DE ANDALUCÍA SABOR INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION - 2019.

5.1. DESCRIPCIÓN DE LOS TABAJOS A DESARROLLAR.

Los objetivos que se pretenden alcanzar con la organización y desarrollo de las acciones de promoción se concretan en los siguientes:

- Promocionar el Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor, como principal foro de la cocina andaluza en la defensa de los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad de nuestra Comunidad.
- 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 (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada.

Para alcanzar los objetivos planteados, se realizarán dos acciones de promoción a lo largo del último trimestre de 2018:

- Acción de promoción en el Sector de la Restauración de Andalucía. Red de Restaurantes Oficiales del Congreso. "RED DE SABOR".
- Acción de promción dirigida al público en general. "AVENIDA DEL SABOR"

5.1.1- ACCIÓN DE PROMOCIÓN EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN DE ANDALUCÍA. RED DE RESTAURANTES OFICIALES DEL CONGRESO. "RED DE SABOR".

- Públicos objetivo de la acción: el sector de la restauración y el público en general.
- Objetivos de la acción: Coincidiendo con la última edición del Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor, el pasado año 2017, se puso en marcha una red de restaurantes oficiales del Congreso, "RED DE SABOR", una atractiva iniciativa para la promoción del evento, así como también para dar a conocer la variedad y calidad de los productos agroalimentarios y pesqueros andaluces a través de nuestra gastronomía. Más de 40 establecimientos andaluces (Anexo 3) se adhirienron entoces a este proyecto elaborando una propuesta gastronómica especial basada en la excelencia de nuestros productos. Una pincelada de las elaboraciones propuestas por cada restaurante conformo el primer Recetario Red de Sabor. Con motivo de la próxima edición del Congreso Gastronómico Andalucía Sabor International Fine Food Exhibition, que tendrá lugar en septiembre de 2019, se considera de especial interés consolidar la Red manteniendo los establecimientos adheridos en 2017 y generando nuevas adhesiones. En la selección de nuevos

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 37 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

restaurantes se prestará especial atención a los establecimientos de tipología "Bib Gourmand", considerados actualmente el valor real de la gastronomía andaluza, caracterizandose por ofrecer una cocina de excelente calidad a precios realmente asequibles.

- Duración de la acción: La acción de promoción se desarrollará durante el último trimestre de 2018.
- Las acciones de promoción en cada uno de los establecimientos adheridos a la Red consistirán en lo siguiente:
  - Recetario "Red de Sabor". La Red contará con un nuevo recetario que reunirá un plato principal o, en su caso, tapa estrella de cada uno de los establecimientos participantes. Cada establecimiento contará con un máximo de 10 unidades que serán ofrecidas, a modo de obsequio, a la clientela del establecimiento. El Recetario estará también accesible al público en general a través del espacio dedicado al Congreso en la Web de Andalucía Sabor.
  - Díptico informativo. La Red contará con un máximo de 5.000 dípticos que, conteniendo información del Congreso, deberán ser entregados de forma equitativa a cada establecimiento adherido. Los establecimientos adheridos los pondrá a disposición de los clientes.
  - Delantales "Red de Sabor". La Red dispondrá de 300 delantales serigrafiados, que deberán ser entregados de forma equitativa a cada establecimiento adherido para su uso por parte de los camareros durante el desarrollo de la acción.

"Red de Sabor" estará presente en el espacio dedicado al Congreso en la Web de Andalucía Sabor y aparecerá en el programa del Congreso, así como en otros elementos o acciones promocionales antes o durante la celebración de éste. Por su participación en la acción cada uno de los establecimientos dispondrá de manera gratuita de dos acreditaciones para su asistencia al programa de ponencias del Congreso.

Los trabajos que forman parte de esta acción de promoción son los siguientes:

5.1.1.1 Diseño de la Red.

5.1.1.1.1 Propuesta de nuevos restaurantes/ gastrobares de la Red.

Listado de cinco (5) restaurantes/gastrobares emblemáticos de cada una de las provincias andaluzas. En la elaboración de la propuesta, las empresas licitadoras prestarán especial atención a los establecimientos de tipología "Bib Gourmand", considerados actualmente el valor real de la gastronomía andaluza, caracterizandose por ofrecer una cocina de excelente calidad a precios realmente asequibles.

Los establecimientos propuestos por las empresas licitadoras deberán cumplir los siguientes requisitos:

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 38 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Uso de productos agroalimentarios y pesqueros andaluces, con especial atención a con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada.
- Contar en su carta de vinos con referencias amparadas bajo alguna de las diferentes figuras de calidad diferenciada 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.

Las empresas licitadoras deberán incluir en su oferta una memoria descriptiva de cada uno de los establecimientos propuestos, justificando la elección de cada uno de ellos. La memoria deberá incluir la ubicación del establecimiento y carta de éste, incluyendo la carta de vinos.

5.1.1.1.2 Confirmación de restaurantes/gastrobares adheridos a la Red en 2017

La empresa que resulte adjudicataria, durante los siete (7) días naturales siguientes a la firma del contrato, como máximo, deberá contactar con cada uno de los establecimientos adheridos a "Red de Sabor" en 2017 (consultar Anexo 3) a fin de confirmar su deseo de seguir formando parte de la Red. La relación de restaurantes confirmados deberá ser facilitada a AGAPA.

5.1.1.2. Producción material promocional.

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria la elaboración de los contenidos del recetario y díptico informativo, la revisión de los contenidos (homogeneización de estilo de redacción y revisión ortográfica) y su producción. Los trabajos se realizarán según las siguientes especificaciones:

- Recetario de la Red. El recetario deberá contar con una introducción del Congreso, la presentación de la Red, una breve introducción de cada restaurante adherido, plato principal o tapa estrella seleccionada, según el caso que deberá incluir, como ingredientes, productos agroalimentarios y pesqueros andaluces, con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada (se incluiría una fotografía en alta resolución, mínimo 300 pp, del plato/tapa e información de interés de éste: descripción de su origen o zona de producción de ingredientes principales en su caso, valor culinario o datos históricos/curiosidades, etc.), sugerencias del chef sobre los vinos andaluces a maridar con el plato o tapa seleccionado y breve explicación de la selección. Se deberá hacer mención expresa del producto/os reconocido/os bajo distintivo de calidad. La pieza será producida con las siguientes características: 800 unidades compuestas por 200 páginas interiores impresas a 4 tintas (cuatricromía) más barniz de sobreimpresión sobre papel estucado mate de 150 grs., cubiertas impresas a 4/4 tintas (cuatricromía) sobre plástico rígido de 350 gr. mínimo. Encuadernación con guairo o espiral. Formato 215x215 mm. Encajado.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 39 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Las creatividades y maquetación de todos los elementos citados anteriormente correrán por cuenta de AGAPA, a la que la adjudicataria deberá facilitar todos los contenidos antes citados a más tardar el próximo 19 de noviembre de 2018. Caso de que estos contenidos no sean facilitados en la fecha indicada, será responsabilidad de la adjudicataria la maquetación de la pieza conforme a la imagen que haya sido propuesta por AGAPA. Así mismo, en este supuesto, será también responsabilidad de la adjudicataria el tratamiento gráfico que pueda ser necesario.

Tras la entrega de los artes finales por parte de AGAPA, la empresa adjudicataria deberá entregar una prueba a color de cada una de las piezas anteriores, que deberá tener el visto bueno de AGAPA antes de enviar los trabajos a producción.

- Díptico informativo. El díptico informativo contará con información general del Congreso: lugar de celebración, fechas, introducción sobre la temática del Congreso, etc. Además ofrecerá información sobre el proceso de inscripción como congresista y tarifas. Información sobre las acciones de promoción del Congreso. Código QR para actualizaciones del programa (ponencias y talleres) en la web. La elaboración y recopilación de todos los textos y contenidos que compondrán el díptico además de la creatividad y la maquetación correrán a cargo de AGAPA. Será responsabilidad de la empresa adjudicataria los trabajos que se indican a continuación:
    - Producción del díptico. Tras la entrega del arte final por parte de AGAPA, la empresa adjudicataria deberá entregar una prueba a color, que deberá tener el visto bueno de AGAPA antes de enviar a producción. La pieza será producida con las siguientes características: 5.000 unidades impresas a 4/4 tintas (cuatricromía) sobre papel estucado brillo de 120 grs., hendidos. Formato A4 abierto, 21x148 mm cerrado. Encajado. (Consultar desarrollo en documento Anexo 4)
- Delantales "Red de Sabor". Será responsabilidad de la empresa adjudicataria los trabajos que se indican a continuación:
    - Producción de 300 unidades de delantal de algodón (180 gr/m^2) 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 AGAPA. Tras la entrega del arte final por parte de AGAPA, la empresa adjudicataria deberá entregar una prueba a color, que deberá tener el visto bueno de AGAPA antes de enviar a producción.

La empresa adjudicataria se encargará de distribuir a toda la Red los elementos a producir citados con anterioridad, antes y durante el desarrollo de la acción de promoción.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 40 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

5.1.1.3. Seguimiento: Encuesta de satisfacción.

Tras la adjudicación del contrato y en un plazo de 15 días, la empresa adjudicataria deberá presentar el diseño de una encuesta de satisfacción, que deberá tener el visto bueno de AGAPA. Los destinatarios de la encuesta serán los establecimientos adheridos a la Red. Tras la finalización de la acción de promoción, la empresa adjudicataria realizará la toma de datos, el posterior análisis de estos y la elaboración de un informe de resultados.

5.1.1.4. Otros trabajos

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

- Tras la adjudicación del contrato y en un plazo máximo de 7 días laborables, la empresa adjudicataria deberá facilitar a AGAPA los datos de contacto, página web y los logotipos en alta resolución o trazados de los restaurantes/gastrobares finalmente adheridos a la Red.
- Interlocución con los establecimientos adheridos, así como de trasladarles información lo más completa posible tanto del Congreso como de la acción de promoción con el apoyo de la siguiente documentación:
  - Dossier elaborado por la adjudicataria, que deberá ser entregado a AGAPA en un plazo máximo de 15 días tras la adjudicación del contrato. El dossier deberá tener el visto bueno de AGAPA.

5.1.2.- ACCIÓN DE PROMOCIÓN DIRIGIDA AL PÚBLICO EN GENERAL. "AVENIDA DEL SABOR".

- Público objetivo de la acción: público en general.
- Objetivo de la acción: promocionar la celebración del próximo Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor así como la gastronomía andaluza, su producción agroalimentaria y pesquera de calidad, con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada.
- Localización:
  - Almería.
  - El Puerto de Santa María (Cádiz).
  - Málaga.
- Duración de la acción: La acción se desarrollará en el último trimestre de 2018. A lo largo de 3 fines de semana y conforme a los siguientes horarios (estimados):

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 41 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Viernes, de 20:00 a 24:00 horas;
- Sábado, de 12:00 a 17:00 horas y de 20:00 a 24:00 horas;
- Domingo, de 12:00 a 17:00 horas;

El evento, en cada una de las localizaciones anteriormente citadas, contaría con 6 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.
- Zona de productores, conformada por diferentes destinos en los que, de la mano de empresas agroalimentarias andaluzas, Asociaciones Empresariales Agroalimentarias, Consejos Reguladores, etc., se podrán adquirir y degustar productos agroalimentarios y pesqueros andaluces, con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada.
- Zona de información y venta de tickets de degustación. Destinada a facilitar información sobre el programa y actividades del Congreso, sobre las actividades a desarrollar en la "Zona de Promoción" y a la venta de tickets de degustación.
- Zona de promoción del Congreso, destinada al desarrollo de actividades (catas, presentación de productos, actuaciones musicales, etc.).
- Zona de aseos.

Los trabajos que forman parte de esta acción de promoción son los siguientes:

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

Las empresas licitadoras deberán presentar propuesta tipo de diseño, producción, montaje, desmontaje y distribución de los 6 espacios que conforman "Avenida del Sabor". La propuesta tipo se desarrollará para la acción que tendrá como localización la Avenida de Bajamar, en la ciudad del Puerto de Santa María (Cádiz), concretamente en el espacio comprendido entre el Muelle del Vapor y aparcamientos aledaños. (Espacio reservado por CAPDER a través de Autoridad Portuaria de la Bahía de Cádiz y el Ayuntamiento del Puerto de Santa María).

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 42 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Para la elaboración de la propuesta tipo de diseño, producción, montaje, desmontaje y distribución de los 6 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:
        - 5 stands/kioskos/casetas o similar correspondientes a la provincia sede de la acción (Almería, Málaga o Cádiz).
        - 7 stands/kioskos/casetas o similar, uno por cada provincia andaluza, salvo la provincia sede de la acción.
    - 4 stands/kioskos/casetas o similar destinados a la degustación de vinos y cervezas de Andalucía.
- *Zona de productores:* 4 stands/kioskos/casetas o similar de tamaño 3mx2m, destinados a la exposición, venta y desgustación de productos agroalimentarios y pesqueros andaluces. Se prestará especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada.
- *Zona de información - venta de tickets de degustación.* 2 stands/kioskos/casetas o similar de tamaño 2mx2m.
- *Zona de promoción del Congreso*:
    - 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, 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.
- *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 ocultación de esta zona.

Las empresas licitadoras deberán distribuir cada una de las zonas anteriormente citadas según los requerimientos que establezcan tanto la Autoridad Portuaria de la Bahía de Cádiz, como el propio Ayuntamiento del Puerto de Santa María (Cádiz). Además, la propuesta deberá cumplir con lo establecido

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 43 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

en las Ordenanzas Reguladoras de la Ocupación de los espacios públicos del Conjunto Histórico declarado en cada una de las ciudades con actividades y eventos efímeros.

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

Todas las zonas deben de estar tematizadas con imágenes relacionadas con la temática del Congreso de Andalucía Sabor (Los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada). Además deberá estar presente el logotipo institucional de la CAPDER de acuerdo con el Manual de Identidad Corporativa de la Junta de Andalucía.

Las empresas licitadoras en su propuesta deberán plantear solución técnica para que, en caso de inclemencias climatológicas en alguna o en todas las acciones a desarrollar, ésta/s pueda/an desarrollarse a satisfacción.

La empresa que resulte adjudicaria, en caso de ser necesario, deberá adaptar su propuesta tipo de diseño, producción, montaje, desmontaje y distribución de los 6 espacios indicados, según los requerimientos que establezca Vía Pública del Ayuntamiento de cada una de las 2 ciudades restantes en las que finalmente se desarrolle la actividad.

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

El equipamiento, en cada una de las acciones, deberá cumplir las siguientes especificaciones:

- *Zona de cocina y gastronomía*. Cada stand/kiosko/caseta contará con el siguiente equipamiento:
  - Stands/kioskos/casetas destinados a la degustación gastronómica:
    - Mostrador de cara al público. Deberá estar rotulado con con imágenes relacionadas con la temática del Congreso de Andalucía Sabor (Los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada) y con el nombre de la provincia correspondiente y establecimiento participante. La rotulación se llevará a cabo tras el visto bueno de AGAPA.
    - 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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 44 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 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.
- En el exterior: 2 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. Deberá estar rotulado con imágenes relacionadas con la temática del Congreso de Andalucía Sabor (Los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada). y señalización que haga referencia al servicio de bebidas. La rotulación se llevará a cabo tras el visto bueno de AGAPA.
- Botellero 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.
- 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.
- 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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 45 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- *Zona de productores.* Cada stand/kiosko/caseta o similar contará con el siguiente equipamiento:
    - Mostrador de cara al público. Deberá estar rotulado con la imagen con con imágenes relacionadas con la temática del Congreso de Andalucía Sabor (Los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada). y señalización de la/s empresa/a La rotulación se llevará a cabo tras el visto bueno de AGAPA.
    - 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. (Según necesidades, no superando el número de stands/kioskos/casetas o similar previstos en esta zona)
    - Mesa de trabajo.
    - Baldas o similar para la exposición de productos.
    - Tomas de agua y desagüe, con pileta de agua.
    - 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.
    - 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 productos.
- *Zona de información - venta de tickets de degustación*. Cada stand/kiosko/caseta o similar deberá incluir lo siguiente:
    - Mostrador de cara al público. Deberá estar rotulado con imágenes relacionadas con la temática del Congreso de Andalucía Sabor (Los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada) y una señalización del servicio que se prestará en este espacio (Información y venta de tickets). La rotulación se llevará a cabo tras el visto bueno de AGAPA.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 46 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 2 taburetes con respaldo, adaptado a la altura del mostrador.
- Cajón portamonedas o caja fuerte.
- Ordenador con acceso a Internet.
- 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.
- 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. Deberá garantizarse la adecuada ocultación de esta zona.
  - 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 promoción del Congreso*.
  - Escenario:
    - Mesa presidencial, adecuada para el desarrollo de las actividades programadas. Deberá estar rotulada con imágenes relacionadas con la temática del Congreso de Andalucía Sabor (Los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada).
    - 2 sillas o taburetes, según las características de la mesa presidencial.
    - 1 mesa de apoyo 1mx1m.
    - Iluminación.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 47 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 2 trípodes con una altura de 4 m. Dispondrán de 6 recortes de 1 Kw, 1 dimer 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.

- Pantalla LED para exterior, resolución máxima de 4mm SMD, tamaño 5mx3m, sonido.
- Electrónica para switchear imágenes de primeras marcas (Analogway o Barco).
- Portátil MAC.
- Realización con 2 cámaras y sus correspondientes operadores. La grabación se realizará en full HD. La empresa adjudicataria deberá entregar a AGAPA un disco duro con todo el material en formato PRORES.

▪ Sistema de audio.

- 6 altavoces de 500 W de primeras marcas (Nexo o Meyer), con subetapa de potencia.
- 1 mezclador digital de primeras marcas (Yamaha o Diggico).
- 1 RAC de prensa con 20 salidas.
- 2 micrófonos de diadema de primeras marcas (Sennheiser o Sheure)
- 2 micrófonos de mano de primeras marcas (Sennheiser o Sheure).
- 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 la temática del Congreso de Andalucía Sabor (Los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc), producción ecológica y producción integrada), que puedan ser lavables para aforo de 50/60 personas. Antes de su producción, el vinilado deberá contar con el

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 48 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

visto bueno de AGAPA.

- Papeleras que permitan la recogida selectiva de residuos.
- Propuesta de soporte informativo para dar publicidad a la programación de actividades en esta zona.

- 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.
  - 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 adjudicataría 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 carácteristicas necesarios para este tipo de equipos.

- *Menaje.*

  Menaje desachable de calidad, que contenga al menos lo siguiente:

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 49 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 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 (tenedor, cuchillo, cuchara según necesidades): 9600 unidades.
- Servilletas de papel: 11.000 unidades.

5.1.2.3 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 cada una de las provincias que serán sede de la "Avenida del Sabor":

1. Recepción de materias primas y/o tapas elaboradas.
2. Elaboración de las tapas por parte de los restaurantes/gastrobares/escuelas de hostelería y distribución de estas en la Avenida del Sabor.
3. Servicio de retén para el almacenamiento y distribución tapas a degustar que no pudieran ser almacenadas en las instalaciones de la Avenida del Sabor.

5.1.2.4. Personal de servicio.

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

- Venta de tickets. 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). Además, será la responsable de la impresión de los tickets de degustación necesarios para dar cobertura a la acción de promoción, según diseño aportado por AGAPA: 14.400 tickets de degustación como mínimo, en packs de varios tickets. Los precios a tener en cuenta serán los siguientes:
  - Ticket degustación tapa: 2 euros como máximo.
  - Ticket degustación copa de vino: 1,5 euros como máximo.
  - Ticket degustación cerveza: 1,2 euro como máximo.
- 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

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 50 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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.

- 3 azafatos/as para atención de zona de información y de promoción que deberán ir correctamente uniformados/as según indicaciones de AGAPA. Los horarios estimados serán los siguientes:
  - Viernes, de 20:00 a 24:00 horas;
  - Sábado, de 12:00 a 17:00 horas y de 20:00 a 24:00 horas;
  - Domingo, de 12:00 a 17:00 horas;
- 1 Sumiller experto/a en vinos Blancos y Tintos andaluces y, particularmente, en vinos Vinos Nobles, Generosos, Licorosos y Dulces Especiales andaluces que prestará asesoramiento para la gestión y atención de los espacios destinados a la degustación de vinos andaluces. Estará presente en cada una de las jornadas en las que se desarrolle la acción, asesorando los maridajes para cada una de las porpuestas gastronómicas y podrá formar parte del programa de actividades de la zona de promoción.
- Personal de seguridad necesario para garantizar la seguridad de todos los espacios y de sus correspondientes equipamientos, en horario de 24h.
- Servicio técnico que garantice el correcto funcionamiento del equipo audiovisual, así como del equipamiento de las distintas zonas contempladas en la acción de promoción.

5.1.2.5. Diseño del programa.

Una vez formalizado el contrato y en el plazo máximo de 5 días laborables, la empresa adjudicataria deberá presentar el programa de la "Avenida del Sabor" a desarrollar en cada una de las tres (3) provincias en las que se llevará a cabo la acción, y que deberá cumplir las siguientes especificaciones:

- Listado de establecimientos/entidades a participar en las zonas de cocina y gastronomía y zona de productores. Deberán cumplir los siguientes requisitos:
  - Perfil de establecimientos/entidades participantes:
    - Restaurantes/gastrobares, con especial atención a los establecimientos de tipología "Bib Gourmand", representativos de las 8 provincias andaluzas, que deberán cumplir los siguientes requisitos:

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 51 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Uso de productos agroalimentarios andaluces con especial atención a las figuras de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, 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 (DOP, IGP, 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".

▪ Empresas andaluzas representantes de los vinos de Andalucía (Bodegas, distribuidoras, catering, etc.,) amparados bajo alguna de las denominaciones de calidad diferenciada ligadas al origen (DOP, IGP, etc) existentes en Andalucía.

▪ Consejos Reguladores / Asociaciones Empresariales del sector agroalimentario y pesquero Andaluz/ Empresas Agroalimentarias y pesqueras andaluzas.

▪ 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. 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.

▪ 4 empresas andaluzas representantes de vinos de Andalucía y 1 empresa de cerveza andaluza (Bodegas, distribuidoras, catering, etc.,). Las empresas podrán alternarse para dar mayor opciones de participación, según la disponibilidad de estas. Deberán cumplirse los siguientes criterios:

- El número de referencias de vinos no deberá ser inferior a 30.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 52 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- En cada jornada deberán de estar representados, al menos, los vinos tintos y generosos.
- 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.
- Las empresas andaluzas representantes de vinos de Andalucía deberán 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.

▪ 4 representantes de Consejos Reguladores / Asociaciones Empresariales del sector agroalimentario y pesquero Andaluz/ Empresas Agroalimentarias y pesqueras andaluzas.

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

- 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 (DOP, IGP, 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.

AGAPA 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. La jornada del sábado, al tener servicio de almuerzo y cena, deberá doblar el número de unidades de cada una de las tapas seleccionadas.

- 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.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 53 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 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.
- Para el desarrollo de la programación la empresa adjudicataría deberá facilitar y gestionar todos los materiales y equipamiento necesarios

La programación de actividades deberá tener el visto bueno de AGAPA.

5.1.2.6 Producción materiales de promoción y publicidad.

- Folleto informativo desplegable de cada una de las 3 acciones previstas: 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, de cada una de las 3 acciones 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 a los artes finales por parte de AGAPA, la empresa adjudicataria deberá entregar una prueba a color de cada uno de los folletos a producir, que deberá tener el visto bueno de AGAPA antes de enviar los trabajos a producción.

  La pieza será producida por la adjudicataria con las siguientes características: mínimo 6.000 unidades (2.000 unidades mínimo por cada una de las 3 acciones previstas) impresas a 4/4 tintas (cuatricromía) sobre papel estucado brillo de 120 grs., hendidos. Formato A3 abierto, 29,7x105 mm cerrado. Encajado. (Consultar desarrollo de la pieza en documento Anexo 4)

  La distribución del folleto será responsabilidad de la adjudicataria, y se realizará en cada una de las acciones previstas 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 centrica de la ciudad en la que se desarrolle la acción al menos 48 horas antes del inicio de la primera jornada.

5.1.2.7. Seguimiento: Encuesta de satisfacción.

Tras la adjudicación del contrato y en un plazo máximo de 10 días desde la firma del contrato, la empresa adjudicataria deberá presentar el diseño de una encuesta de satisfacción, que deberá tener el visto bueno de AGAPA. Los destinatarios de la encuesta serán los los establecimientos/entidades participantes en la

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 54 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

"Avenida del Sabor". Tras la finalización de la acción de promoción, la empresa adjudicataria realizará la toma de datos, el posterior análisis de estos y la elaboración de un informe de resultados.

5.1.2.8. Otros trabajos.

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

- Gestionar las necesidades de alojamiento y traslados para cada una de las ciudades en las que se realice la acción (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, 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 sede de la acción 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 sede de la acción para acordar acceso al lugar de montaje.

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

5.1.3. PLAN DE TRABAJO.

Formalizado el contrato, en un plazo no superior a 48 horas desde la firma del mismo, 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 AGAPA y que contendrá al menos los siguientes aspectos:

- Metodología/ métodos operativos a seguir para la realización de todas las prestaciones, acciones y tareas que se han detalldo para el Lote 3 en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 55 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 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 para el Lote 3 en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

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

5.1.4. MEMORIA FINAL.

Tras la finalización de las acciones previstas y teniendo como fecha límite el 22 de diciembre de 2018, la empresa adjudicataria deberá entregar a AGAPA Memoria Explicativa de los servicios y trabajos realizados. La memoria deberá ilustrarse con no menos de 20 fotografías de cada una de las acciones. En el caso de la acción de promoción dirigida al público en general, "Avenida del Sabor", 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.

5.2.- RECURSOS HUMANOS LOTE 3.

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
3	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 comuniciación 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 "Avenidad del Sabor". Por lo que se requerirá su asistencia a cada una de las tres provincias en las que se celebrará esta acción. • Los dos restantes deberán serán los coordinadores de las acciones previstas: ○ "Red de Sabor". ○ "Avenida del Sabor". • Al menos uno de los coordinadores deberá tener dedicación exclusiva al proyecto desde la firma del contrato hasta la finalización del

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 56 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

		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 (Apartados 3.1.2 y 3.2.7)

5.3.- OTRAS CONSIDERACIONES LOTE 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 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 del programa propuesto por la empresa que resulte adjudicataria, en cada una de las acciones, que por causa de fuerza mayor no pueda desarrollarse, deberá ser sustituida por otra de similares carácteristicas. 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 28 de diciembre de 2018. La entrega de la Memoria Final, balance y evaluación de los trabajos realizados se realizará como máximo el 26 de diciembre de 2018.
- Una vez adjudicados los trabajos, y siempre que AGAPA lo considere necesario para el buen fin del desarrollo de los trabajos, AGAPA 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 AGAPA, 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 AGAPA, 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.
- Tratamiento de datos de carácter personal. La empresa adjudicataria, deberá cumplir el REGLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 27 de abril de 2016 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 por el que se deroga la Directiva 95/46/CE

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 57 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

(Reglamento general de protección de datos). Para ello, y en aplicación de la disposición adicional vigésima quinta de la Ley 9/2017, la persona contratista tendrá la consideración de encargado del tratamiento. Asimismo la persona contratista deberá cumplir, en cuanto no se oponga al Reglamento citado, la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, en virtud de la cual tendrá la obligación de guardar sigilo respecto de los datos de carácter personal a los que tenga acceso en el marco del presente contrato, unicamente los tratará conforme a las instrucciones de AGAPA, y no los aplicará o utilizará con un fin distinto al estipulado, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas. Además, deberá cumplir las medidas técnicas y organizativas estipuladas en el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal. En el caso de que la empresa, o cualquiera de sus miembros, destine los datos a otra finalidad, los comunique o los utilice incumpliendo las estipulaciones del contrato, será responsable de las infracciones cometidas. Una vez finalizada la relación contractual, los datos de carácter personal tratados por la adjudicataria, así como el resultado del tratamiento obtenido, deberán ser destruidos o devueltos a AGAPA en el momento en que ésta lo solicite.

- 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.

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

Leopoldo Gómez de Lara Caro, en el correo electrónico: leopoldo.gomezlara@juntadeandalucia.es

Sevilla, a 06 de agosto de 2018

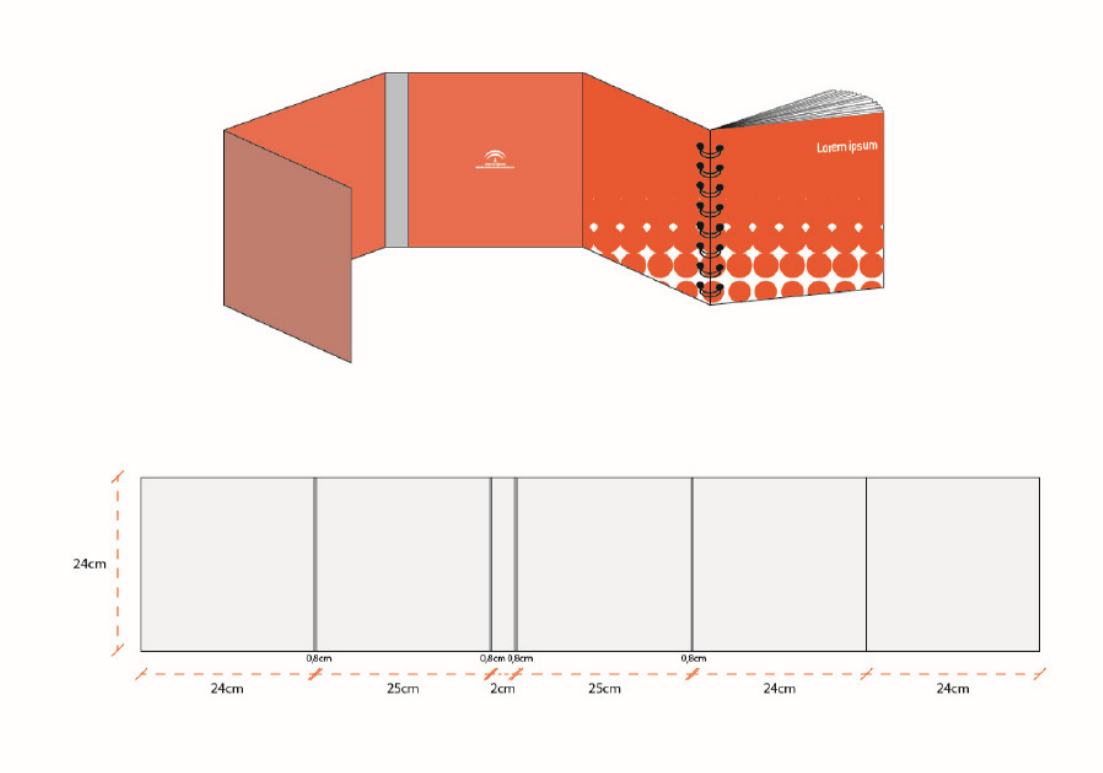
LA SUBDIRECTORA TÉCNICA

Fdo. Inmaculada Parrado Rivera

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 58 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO 1

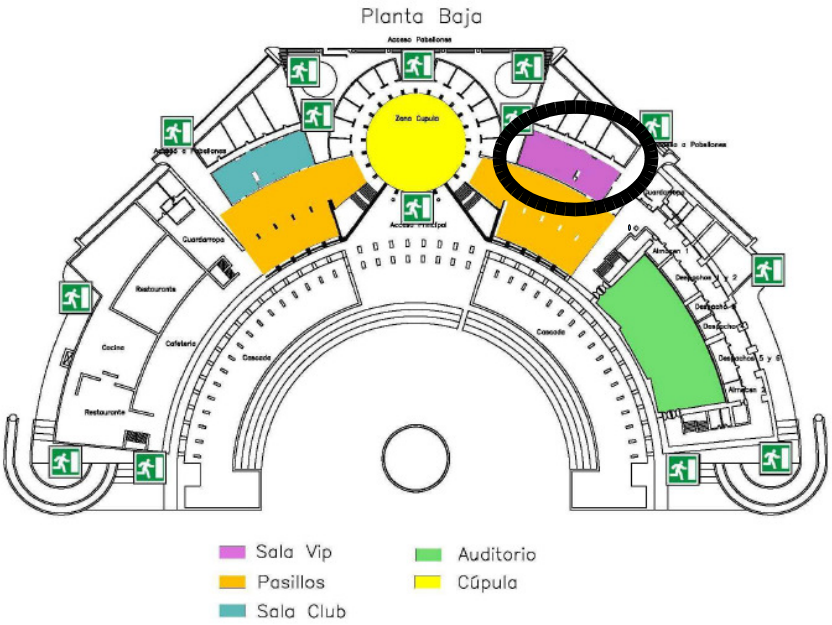
DESARROLLO PARA LA PRODUCCIÓN DEL LIBRO DE PONENCIAS

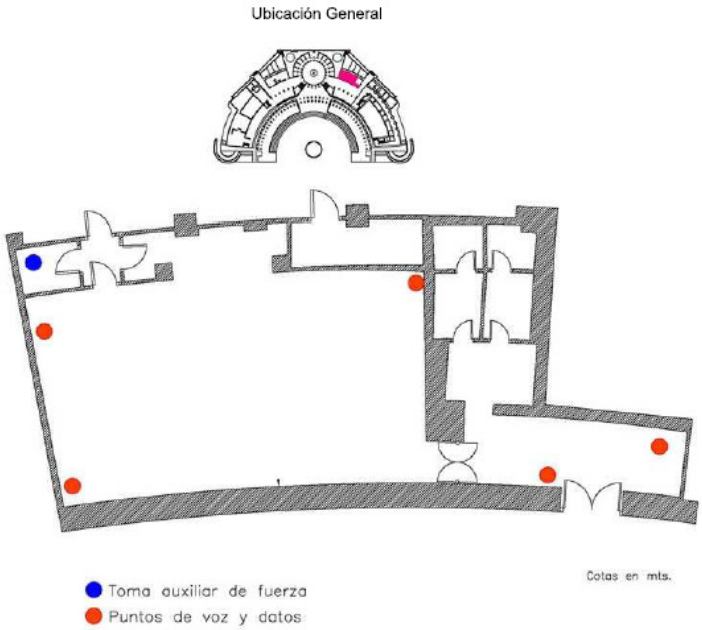


INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 59 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO 2

PLANO LOCALIZACIÓN SALA CLUB





INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 60 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO 3

ESTABLECIMIENTOS ADHERIDOS "RED DE SABOR" 2017

RED DE SABOR

ALMERÍA	Restaurante Alejandro * (Roquetas de Mar), Gula Almerimar (Almerimar), Taberna Restaurante La Encina, Terraza Carmona (Vera).
CÁDIZ	El Faro de Cádiz, La Curiosidad de Mauro Barreiro, Sopranis, Ventorrillo El Chato (San Fernando).
CÓRDOBA	Casa Pepe de La Judería, Gourmet Ibérico - Patio Romano, Marídame – restaurante&vinoteca, Taberna Bolero (Montilla).
GRANADA	Aráis (Salobreña), Claustro Restaurante by JAM, La Era (Güejar Sierra), Tendido 1.
HUELVA	D´Altura Gastrobar, El Cerrojo Tapas (Alosno), Noviembr3, Pura Vida Punta Lounge Beach (Punta Umbría).
JAÉN	Cantina La Estación (Úbeda), Restaurante Casa Antonio, Taberna y Restaurante Canela en Rama (Linares), Zeitum (Úbeda).
MÁLAGA	Aire gastrobar&eventos, Arte de Cozina (Antequera), El Fogón Bistro-Bar, Le Diner.
SEVILLA	12 Tapas (Castilleja de la Cuesta), Antigua Abacería de San Lorenzo, Arco Tapas, Besana Tapas (Utrera), La Azotea, Lalola Taberna Gourmet, Maquila Bar, Ovejas Negras Tapas, Restaurante Manolo Mayo (Los Palacios y Villafranca), Restaurante Oriza, Restaurante Tragaldabas, Taberna del Alabardero, Tradevo.

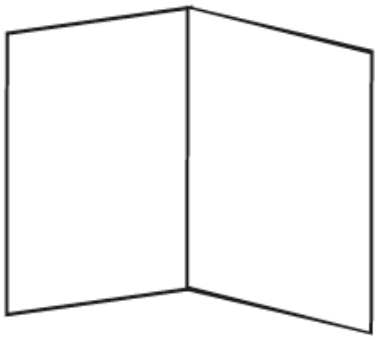
INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 61 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO 4

DESARROLLO PIEZAS A PRODUCIR

Apartado 5.1.1.2. Producción material promocional..

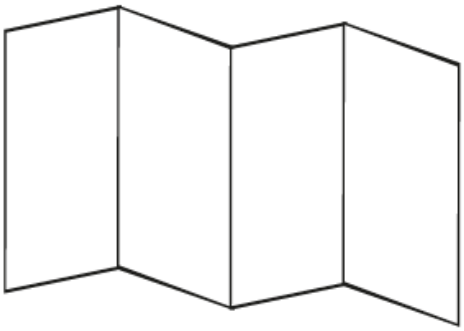
- **<u>Díptico informativo.</u>**



A4 abierto, 21x148 mm cerrado.
Papel estucado brillo 120g.

Apartado 5.1.2.6 Producción materiales de promoción y publicidad.

- **<u>Folleto informativo desplegable</u>**



A3 abierto, 29,7x105 mm
Papel estucado brillo 120g.

INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA		10/08/2018	PÁGINA 62 / 62
VERIFICACIÓN	NJyGw2TO1zaRHLR3UZLoZv4kL4P41n	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	