

CONSULTA PRELIMINAR DE MERCADO PARA LA LICITACIÓN DE UN ACUERDO MARCO PARA LA PARTICIPACIÓN DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y DESARROLLO RURAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA EN FERIAS Y/O EVENTOS AGROALIMENTARIOS.

1. OBJETO

La presente Consulta Preliminar de Mercado (en adelante CPM), con fundamento en el art. 40 “Consultas preliminares del mercado” de la Directiva 2014/24/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre contratación pública, traspuesta a la legislación nacional en el art. 115 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, se formula con la finalidad de preparar correctamente la licitación de referencia, recabando información actualizada y ajustada a la realidad del mercado a fin de, si no eliminar, al menos sí reducir al máximo la posible brecha que pudiera producirse entre la concepción de la prestación por parte de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (en adelante la Agencia o AGAPA) y la realidad de la práctica habitual del sector. En base a esto se incluirá, si procede, la información recabada para elaborar los pliegos del próximo Acuerdo Marco que se licite, estableciendo precios máximos de licitación adecuados a los precios del mercado.

2. OBJETIVO DE LA CONSULTA

El objetivo principal de esta consulta es recabar la información referente al sector en relación al siguiente aspecto:

- Precios estimados de los servicios demandados, atendiendo a la descripción y las características técnicas que se indican en el apartado 6, con el objetivo de tomarlos como referencia de cara a estimar los precios máximos de licitación de los servicios objeto de la consulta.

3. ÓRGANO SOLICITANTE DE LA CONSULTA

El órgano solicitante es el Departamento de Promoción Agroalimentaria y Pesquera dependiente del Servicio de Calidad y Promoción Agroalimentaria y Pesquera de AGAPA.

4. PROCEDIMIENTO DE CONSULTA

La convocatoria es abierta y se dirige a personas físicas o jurídicas que tengan intención de colaborar con el Departamento de Promoción Agroalimentaria y Pesquera de la Agencia facilitando información del mercado sobre el asunto reflejado en la consulta.

La consulta preliminar tiene un plazo de 15 días naturales contando a partir de la fecha de publicación.

El informe final sobre los resultados de la consulta se publicará a los 15 días desde la finalización del plazo de recepción de las respuestas a la consulta preliminar.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 1/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



Para cualquier consulta se puede contactar con Laura Rivas Rodríguez y Eva Bernal Vela en los correo electrónicos: laura.rivas@juntadeandalucia.es evam.bernal@juntadeandalucia.es

Las respuestas se dirigirán a esta misma dirección de correo, debiendo indicar en el asunto: **CPM CAMPAÑA 'ACUERDO MARCO DE FERIAS'**.

El documento se encuentra a libre disposición en el perfil del contratante de AGAPA.

La participación en la consulta no impide la posterior intervención en el procedimiento de contratación, ni supone por parte de la Agencia un compromiso de aceptación de las ofertas que posteriormente se presenten.

Finalizado el plazo de presentación de las propuestas, el órgano competente recopilará las presentadas, así como el resto de información recabada durante la consulta. De estimarlo oportuno, podrá solicitar a quienes hayan presentado propuestas las aclaraciones que considere necesarias en relación a las mismas. Además, se reservará el derecho de convocar individualmente a los participantes para aclarar o ampliar información sobre su propuesta.

5. DIFUSIÓN DE LA INFORMACIÓN Y APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE TRANSPARENCIA, IGUALDAD DE TRATO Y NO DISCRIMINACIÓN NI FALSEAMIENTO DE LA COMPETENCIA

AGAPA presentará las conclusiones extraídas a partir del análisis de las respuestas en un informe final de resultados de la consulta, que formará parte del expediente. En él se incluirá de forma agregada y sin indicar su procedencia la información recabada en la consulta.

Durante la participación en la CPM, los contactos mantenidos con los participantes o los intercambios de información se registrarán bajo los principios comunitarios de transparencia, igualdad de trato y no discriminación, sin que puedan tener como efecto restringir o limitar la competencia, ni otorgar ventajas o derechos exclusivos en una eventual licitación posterior.

La inobservancia de estos principios podrá ser considerada como infracción. A tal efecto, AGAPA tomará las medidas apropiadas para garantizar el mantenimiento de los citados principios, tanto en el desarrollo de esta convocatoria como en cualquier procedimiento de contratación posterior.

La participación en la CPM no otorgará derecho ni preferencia alguna respecto de la adjudicación del Acuerdo Marco que pueda celebrarse con posterioridad en el ámbito del objeto de esta convocatoria y, como consecuencia de ello, no conlleva ninguna obligación de financiación o aceptación de las propuestas presentadas.

6. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS

La presente consulta hace referencia a la prestación de los siguientes servicios para la participación de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (en adelante la Consejería) en las ferias agroalimentarias y/u otros certámenes o eventos que se pudieran organizar durante el período 2024 - 2025, en función de las necesidades surgidas en el sector, en el ámbito de competencia de la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria:

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 2/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- Diseño, producción y construcción de los distintos stands, incluyendo montaje, desmontaje, supervisión y mantenimiento de dicho stand, con los que la Consejería participará en las diferentes ferias agroalimentarias y/u otros certámenes o eventos.
- Asistencia y servicios técnicos integrales para la correcta participación de la Consejería en las distintas ferias o eventos.

El objeto de la consulta contempla 2 tipos de ferias:

- Servicios para Ferias tipo A: Con una superficie expositiva para la asistencia institucional de la Consejería **igual o inferior a 600 metros cuadrados**.
- Servicios para Ferias tipo B: Con una superficie expositiva para la asistencia institucional de la Consejería **superior a 600 metros cuadrados**.

6.1. DESCRIPCIÓN SERVICIOS FERIAS TIPO A.

Se estima una superficie expositiva en torno a 500 m² y 35 coexpositores. En concreto los trabajos a ejecutar serán los descritos a continuación:

6.1.1 - DISEÑO DEL STAND

Se deberá presentar propuesta de diseño del stand de la Consejería para la asistencia a la feria correspondiente bajo el principio de libertad creativa, que estará basada en la nueva marca de promoción agroalimentaria y pesquera de Andalucía “gusto del Sur”.

Dicha propuesta deberá incluir (con formato para impresión en A3) planos de distribución con detalle de cotas tanto en planta como en alzado, así como secciones y perspectivas generales con diferentes vistas, mediante imágenes en 3D que permitan una clara definición y comprensión del proyecto.

El stand deberá tener un diseño que capte la atención del público e invite al visitante a entrar en él. Asimismo, deberá ser funcional, con una estructura que evite la creación de zonas muertas y facilite el tránsito de los profesionales que asistan a la feria. Para ello, no debe existir ningún obstáculo que dificulte la accesibilidad a personas con discapacidad, incluidos los almacenes, en cuanto a ancho de paso y escalones debidos a la tarima. Sobre este extremo, se deberá a su vez cumplir con los requisitos establecidos al efecto para la feria por la organización ferial.

Se requiere creatividad en sus elementos, ergonomía y alta visibilidad del stand, con un diseño que potencie su visualización tanto desde el pasillo principal del pabellón como desde cualquier punto del mismo. En este sentido, se deberá incluir en la propuesta el diseño de elementos de señalización aérea o similar, que incluyan el nombre de la Comunidad Autónoma y colocados a la máxima altura permitida por el recinto ferial, para una eficaz localización del stand dentro del pabellón donde se ubique. En caso de que dichos elementos de señalización sean retroiluminados, este aspecto no podrá condicionar, en ningún caso, la óptima visibilidad del stand desde el exterior.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 3/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



Los recursos gráficos (imágenes y vectores) empleados en el diseño de las piezas proporcionadas por la empresa adjudicataria deberán estar libres de derechos de explotación y sus artes finales habrán de ser entregadas a AGAPA, la cual podrá realizar los cambios o adaptaciones que considere necesarios.

A) **DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO:**

- ZONA DE RECEPCIÓN Y PUNTO DE INFORMACIÓN INSTITUCIONAL DE LA CONSEJERÍA: Zona dedicada a la Consejería como institución anfitriona, que deberá estar situada en el frontal de una de las islas del stand en pasillo principal, con entidad, espacio y señalización suficiente para ser identificada fácilmente por el público general asistente a la feria desde la mayor parte de los puntos del espacio.

Esta zona contará con dos espacio diferenciados: uno para dar información del stand y sus empresas expositoras y otro para realizar presentaciones e intervenciones institucionales con una superficie suficiente para un aforo de 15 personas.

- ALMACÉN PARA EL MATERIAL DE LA CONSEJERÍA anexo a la zona de recepción e información.
- ESPACIO DE COMERCIALIZACIÓN DE LA MARCA “GUSTO DEL SUR”: Punto de información de la marca “gusto del Sur” y su Decreto de regulación de uso para los productos agroalimentarios y pesqueros de Andalucía.
- ZONA DE RECEPCIÓN Y PUNTO DE INFORMACIÓN INSTITUCIONAL PARA ENTIDADES AGRUPADAS: Zona de información institucional para la entidad principal (Diputación Provincial, Asociación, etc) de las empresas coexpositoras que participen en el stand de forma agrupada, que deberá servir a su vez de cabecera del área acotada para los puestos individuales de estas empresas, con visibilidad suficiente que permita al público general asistente a la feria identificar claramente a dicha agrupación dentro del conjunto del stand de la Consejería (con las gráficas personalizadas propuestas por las entidades agrupadas y aprobadas por AGAPA).
- ALMACÉN ANEXO A LA ZONA DE INFORMACIÓN INSTITUCIONAL DE CADA ENTIDAD AGRUPADA
- ESPACIO EXPOSITIVO INDIVIDUALIZADO PARA LAS ENTIDADES COEXPOSITORAS: Zona expositiva individualizada para cada una de las entidades coexpositoras, con diferentes tamaños en función de los metros solicitados por cada coexpositor. La superficie de cada uno de estos puestos estará basada en espacios de aproximadamente 6, 9 ó 15 m², pudiendo ampliarse a otras medidas en base a múltiplos de 6 (12, 18, 24 m², etc). Los metros de cada coexpositor serán comunicados a la empresa, con una antelación aproximada de un mes previo al inicio del evento.
- ALMACENES COMUNES para el material de las entidades coexpositoras distribuidos por las islas del stand. Como mínimo habrá 1 almacén por isla, incrementándose este número en caso necesario en función de la distribución final de los coexpositores y el número de éstos.
- SALA INSTITUCIONAL: Zona con privacidad para atención a visitas institucionales.
- OFFICE DE APOYO A DICHA SALA INSTITUCIONAL.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 4/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- ZONA DE SHOWCOOKING para presentaciones, catas, demostraciones de cocina en vivo, etc, con una superficie suficiente para un aforo de 25 personas.

La empresa adjudicataria será la encargada de la dinamización de esta zona, con objeto de que suponga un reclamo tanto para el público asistente como para la prensa presente en la feria. Las preparaciones que se incluyan en esta zona correrán a cargo de la empresa adjudicataria, así como la materia prima, elaboración y desarrollo de las mismas.

- OFFICE DE APOYO A LA ZONA DE SHOWCOOKING.

B) **MOBILIARIO DEL STAND:**

El diseño y presupuesto de stand presentado deberá incluir el suministro del siguiente mobiliario:

- ZONA DE RECEPCIÓN E INFORMACIÓN INSTITUCIONAL DE LA CONSEJERÍA:
 - ▲ Un mostrador de información vinilado, con baldas y puertas para cerrar con llave.
 - ▲ Decoración floral o similar (de estilo acorde con la estética del stand y aprobado por AGAPA).
 - ▲ Directorios que garanticen la correcta localización de las entidades coexpositoras del stand. Los directorios se ubicarán en la zona de información y en las parcelas del stand.
 - ▲ Dos taburetes altos.
 - ▲ Un portafolleto de pie.
 - ▲ Una pantalla de plasma (mínimo de 70") y equipo de reproducción para distintos formatos.
 - ▲ Una papelería vinilada compartimentada para recogida selectiva de residuos orgánicos y envases.
 - ▲ Un juego de banderas institucionales con mástil de apoyo, incluyendo bandera andaluza, española y europea.
 - ▲ 2 mesas redondas con 3 sillas cada una.
 - ▲ Photocall.
 - ▲ Pequeña tarima.
 - ▲ Atril móvil.
 - ▲ Megafonía adecuada y preparada para intervenciones de autoridades.
 - ▲ Maleta para medios con 6 a 8 tomas para prensa. (RAC de prensa)
- ALMACÉN PARA LA CONSEJERÍA ANEXO A LA ZONA DE INFORMACIÓN INSTITUCIONAL:
 - ▲ Estanterías de almacenaje resistentes a la carga.
 - ▲ Un perchero.
 - ▲ Un cubo de basura para recogida selectiva de residuos (orgánicos, envases y vidrio).
 - ▲ Una mesa para manipulación de material promocional.
- ESPACIO DE COMERCIALIZACIÓN DE LA MARCA "GUSTO DEL SUR":
 - ▲ Un mostrador de información vinilado, con baldas y puertas para cerrar con llave.
 - ▲ Decoración floral o similar (de estilo acorde con la estética del stand y aprobado por AGAPA).
 - ▲ Dos taburetes altos.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 5/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- ⤴ Un portafolleto de pie.
 - ⤴ Una pantalla de plasma (mínimo de 70") y equipo de reproducción para distintos formatos.
 - ⤴ Una papelera.
 - ⤴ 1 mesa redonda con 3 sillas.
 - ⤴ Ordenador portátil configurado, preparado y conectado a Internet.
- ZONA DE RECEPCIÓN Y PUNTO DE INFORMACIÓN INSTITUCIONAL DE CADA ENTIDAD AGRUPADA:
 - ⤴ Corpóreo nominativo de la entidad agrupada.
 - ⤴ Gráficas con imágenes de la entidad.
 - ⤴ Un mostrador de información vinilado, con baldas y puertas para cerrar con llave.
 - ⤴ Decoración floral o similar (de estilo acorde con la estética del stand y aprobado por AGAPA).
 - ⤴ Directorios que garanticen la correcta localización de las empresas coexpositoras que participen en la zona acotada para la participación agrupada correspondiente (el diseño será proporcionado por la empresa adjudicataria y aprobado por AGAPA).
 - ⤴ Dos taburetes altos.
 - ⤴ Un portafolletos de pie.
 - ⤴ Una pantalla de plasma (mínimo de 70") y equipo de reproducción para distintos formatos.
 - ⤴ Una papelera vinilada compartimentada para recogida selectiva de residuos (orgánicos y envases).
 - ⤴ 1 mesas redonda con 3 sillas.
 - ALMACÉN ANEXO A LA ZONA DE INFORMACIÓN INSTITUCIONAL DE ENTIDADES AGRUPADAS:
 - ⤴ Estanterías de almacenaje resistentes a la carga.
 - ⤴ Un perchero.
 - ⤴ Un cubo de basura para recogida selectiva de residuos (orgánicos, envases y vidrio).
 - ESPACIO EXPOSITIVO INDIVIDUALIZADO SOLICITADO POR LAS ENTIDADES COEXPOSITORAS:

El equipamiento y dotación de estos espacios será acorde a los metros solicitados, de manera que para superficies de 6 a 9 m² el equipamiento será el básico, para superficies de 12 a 15 m² será el doble y para el resto de superficies, se multiplicará por el múltiplo de 6 correspondiente. El equipamiento y dotación básico de esta zona para una superficie de 6 a 9 m² será el siguiente:

 - ⤴ Mostrador-vitrina expositiva vinilado o, en su caso, góndola frigorífica o congeladora para las entidades que lo requieran (por motivo de espacio no podrán coexistir mostrador y góndola, por lo que ésta deberá hacer las veces de mostrador, estando decorada o forrada de manera que constituya un conjunto uniforme con los espacios de los demás coexpositores y con el diseño del stand). Este mostrador deberá tener espacio suficiente donde las empresas coexpositoras pueden dar a degustar sus productos.
 - ⤴ Mueble pequeño o similar con llave.
 - ⤴ Mesa redonda con cuatro sillas o mesa alta con taburetes (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño), a elección del coexpositor.
 - ⤴ Árbol jamonero para las entidades que lo requieran.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 6/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- ⤴ Mobiliario ligero, tipo balda, para la exposición de los productos y/o el material promocional de los coexpositores.
 - ⤴ Papelera vinilada compartimentada para recogida selectiva de residuos (orgánicos y envases).
 - ⤴ Gráficas en retroiluminado con material textil o similar de productos genéricos andaluces que identifiquen al coexpositor. Dichas gráficas deberán ser proporcionadas por los coexpositores. En el caso del que los coexpositores no las aporten, se deberá proporcionar las gráficas de producto genérico andaluz que identifique al coexpositor. Estas gráficas podrán ser sustituidas por gráficas viniladas a petición de los coexpositores con un espacio mínimo de 24 m² y previa autorización de AGAPA.
 - ⤴ Deberá incluirse nombre y logotipo de cada empresa para su fácil identificación, logotipos del Consejo Regulador o de otras entidades cuando correspondan.
- ALMACENES COMUNES PARA ENTIDADES COEXPOSITORAS:
 - ⤴ Estanterías de almacenaje resistente a la carga.
 - ⤴ Un fregadero en los casos que se requiera.
 - ⤴ Pequeña zona de trabajo (mesa de corte, para manipulado, etc)
 - ⤴ Dos frigoríficos con congeladores en los casos que se requiera.
 - ⤴ Un dispensador de agua, corriendo a cargo de la empresa adjudicataria su llenado y reposición.
 - ⤴ Un cubo de basura para recogida selectiva de residuos (orgánicos, envases y vidrio).
 - ⤴ Contenedor para recogida de aceite (la empresa adjudicataria deberá gestionar el reciclado de dicho aceite).
 - ⤴ Zona separada para freidora o plancha en los casos que se requiera. No se incluyen pequeños electrodomésticos.
 - ⤴ Las entidades coexpositoras asumirán el consumo eléctrico que exceda del coste standard contratado por la adjudicataria para esta zona.
 - SALA INSTITUCIONAL:
 - ⤴ Una mesa de reunión con un mínimo de 8 sillas (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño).
 - ⤴ Una mesa baja.
 - ⤴ Un sofá de dos plazas.
 - ⤴ Dos sillones.
 - ⤴ Decoración floral o similar (de diseño acorde con el resto del stand y aprobado por AGAPA).
 - ⤴ Puntos de luz necesarios para la idónea iluminación del conjunto y tomas de corriente suficientes.
 - ⤴ Un perchero.
 - ⤴ Un pequeño armario con llave.
 - ⤴ Gráficas de imágenes o productos agroalimentarios y pesqueros andaluces en vinilos o cuadros y marcas de la Junta de Andalucía y 'gusto del Sur' para decoración de la sala.
 - ⤴ Papelera vinilada compartimentada para recogida selectiva de residuos (orgánicos y envases).
 - ⤴ 400 manteles individuales desechables con imagen de la Consejería (el diseño será proporcionado por la empresa adjudicataria y aprobado por AGAPA).
 - ⤴ Un juego de banderas institucionales con mástil de apoyo, incluyendo bandera andaluza, española y europea.
 - ⤴ Pequeña mesa de trabajo con dos sillas.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 7/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- ⤴ Servicio de telefonía: ordenador configurado, preparado y conectado a Internet e impresora a color con funcionalidad de escaneo y copia, tanto en blanco y negro como en color.

- OFFICE DE APOYO A LA SALA INSTITUCIONAL:
 - ⤴ Equipamiento mínimo: fregadero, mesa de corte, frigorífico con congelador, freidora, botellero, microondas, cafetera, plancha para cocinar, robot de cocina y lavavajillas.
 - ⤴ Estanterías de almacenaje.
 - ⤴ Un perchero.
 - ⤴ Jamonero y cuchillo.
 - ⤴ Utensilios de cocina y servicio para las degustaciones que se ofrezcan en la sala institucional.
 - ⤴ Menaje a utilizar: será de calidad y no desechable, debiendo serigrafarse con las marcas Junta de Andalucía y 'gusto del Sur'.
 - ⤴ Cubo de basura para recogida selectiva de residuos (orgánicos, envases y vidrio).
 - ⤴ Kit de limpieza completo.
 - ⤴ Botiquín de primeros auxilios.

- ZONA DE SHOWCOOKING:
 - ⤴ Pantalla LED para interiores tecnología SMD entre 3,9 y 2,6 mm, adaptada a la zona de show-cooking en trasera de escenario de hasta 4 metros de ancho, con resolución mínima de 164x164TIL incluyendo electrónica y escaladores para visionado CCTV, presentaciones de los ponentes y reproducción de vídeos corporativos e institucionales.
 - ⤴ Tarima elevada.
 - ⤴ Mueble de showcooking vinilado (en consonancia con la estética de la zona en cuanto a color y diseño) de al menos 3 metros de anchura e integrando como mínimo: un fregadero, una placa vitrocerámica de al menos dos zonas, una plancha de cocina, un robot de cocina, un microondas, enchufes para pequeños electrodomésticos y espacio suficiente para trabajo (corte, emplatado, etc).
 - ⤴ Un cubo de basura para recogida selectiva de residuos (orgánicos, envases y vidrio) con pedal, integrado en el mostrador.
 - ⤴ Extracción: la extracción debe cumplir la normativa ferial sin interrumpir la vista del escenario y su trasera.
 - ⤴ Dos mesas de apoyo viniladas (en consonancia con la estética de la zona en cuanto a color y diseño).
 - ⤴ Utensilios de cocina y servicio para las actividades que se realicen en esta zona.
 - ⤴ Un atril vinilado con micrófono y ordenador portátil para las presentaciones de los ponentes caso de ser necesario. Toma de corriente y conexiones para la duplicación de pantalla del ordenador portátil (HDMI y DISPLAY PORT) con llegada a la realización. Deberá de haber un ordenador portátil a disposición de los ponentes.
 - ⤴ Mesas y sillas altas para un aforo mínimo de 24 personas (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño). La distribución de este mobiliario debe asegurar una correcta visibilidad del escenario para todos los espectadores.
 - ⤴ Papeleras viniladas compartimentada para recogida selectiva de residuos (orgánicos y envases).
 - ⤴ Equipo de megafonía necesario para garantizar la correcta audición de las actividades.
 - ⤴ Equipo de audiovisuales para el perfecto seguimiento de la actividad en vivo compuesto por un equipo mínimo de:

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 8/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- ✓ Pantalla LED (mencionada anteriormente).
- ✓ Megafonía para correcta acústica del espacio a cubrir, con 5 líneas para medios de comunicación.
- ✓ Equipo técnico de sonido con capacidad de hasta 5 micrófonos simultáneos, con micrófonos de mano y diadema.
- ✓ Equipo de cámara trasera fija.
- ✓ Equipo de cámara móvil para el escenario
- ✓ Equipo de cámara cenital o lateral para cubrir la actividad sobre mostrador de show-cooking preferentemente motorizada y con zoom, controlada desde realización.
- ✓ Equipo de realización de vídeo con capacidad de visionado CCTV, presentaciones de los ponentes y reproducción de vídeos corporativos e institucionales.
- ✓ Separador para acotar el espacio de trabajo del equipo y personal de audiovisuales.

• OFFICE DE APOYO A LA ZONA DE SHOWCOOKING:

- Una mesa de corte.
- Mesa para emplatar
- Un fregadero.
- Un lavavajillas.
- Un frigorífico con congelador.
- Estanterías para menaje y utensilios.
- Utensilios de cocina y servicio para las actividades que se realicen en la zona de show-cooking.
- Menaje desechable de calidad procedente de materiales naturales (madera, fibra vegetales, bambú), y en todo caso compostable tras su uso (para las degustaciones ofrecidas al público). El menaje deberá ser suficiente para el correcto desarrollo de cada actividad prevista según aforo y un mínimo de 6 actividades diarias.
- Servicio de copas RIEDEL para catas de vino según necesidades de actividades propuestas.
- Menaje no desechable y serigrafiado con las marcas Junta de Andalucía y 'gusto del Sur' para la presentación de productos, elaboración y emplatado.
- Servilletas de cóctel (para las degustaciones ofrecidas al público).
- Cubo de basura para recogida selectiva de residuos (orgánicos, envases y vidrio)
- Kit de limpieza completo.

6.1.2.- DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL STAND

Pavimento: Tarima madera vista

Deberá cumplir las siguientes características:

- △ Durabilidad y estabilidad de los materiales suficiente para el elevado tráfico de personas que se produce en una feria.
- △ Fácilmente limpiable por procedimientos domésticos.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 9/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- ⤴ El acabado será antideslizante.
- ⤴ Los cantos de cambio de nivel deberán quedar suficientemente protegidos.
- ⤴ Los materiales serán expresamente ignífugos, observando en todo momento las especificaciones de seguridad contra incendios que marque la normativa ferial.
- ⤴ Bajo el pavimento, cualquiera que sea su configuración, se instalarán las conducciones eléctricas y de fontanería necesarias y, si fuese preciso, se instalarán cajas o arquetas no visibles o integradas en el diseño.

Construcción

Los elementos usados en la construcción tendrán las siguientes características:

- ⤴ Las terminaciones serán en materiales de calidad y duraderos.
- ⤴ Los elementos serán homologados en resistencia, hidrófugos e ignífugos.
- ⤴ Todos los elementos deberán guardar el mismo estilo en cuanto al diseño del stand. Si se diera el caso, se forrarían pilares.

Electricidad e iluminación

- ⤴ El cableado, conexiones y otros elementos de iluminación deberán ir integrados o lo más oculto posible.
- ⤴ Los elementos serán los necesarios para la perfecta y total iluminación de toda la zona del stand y sus elementos creativos.
- ⤴ Con el fin de evitar el calor de los focos, deberá situarse luz fría, obligatoriamente, en todo el stand y en su mobiliario.
- ⤴ Las tomas de corriente se efectuarán desde los puntos que señale la organización ferial. De no existir cuadros generales el adjudicatario será responsable de su suministro e instalación.
- ⤴ En cada acometida deberá disponerse de un cuadro en armario metálico para alumbrado y otro para fuerza, con las protecciones magnetotérmicas adecuadas a la potencia que resulte apropiada a los consumos que vayan a efectuarse.
- ⤴ Toda la red de distribución se efectuará con cable manguera, con las secciones necesaria para las cargas a soportar. No se admitirán empalmes que no sean por medio de bornes con protección adecuada.
- ⤴ Independientemente de los cuadros generales y secundarios, el stand dispondrá de un interruptor con enchufe en cada módulo expositivo de las entidades coexpositoras así como en los almacenes de los coexpositores.
- ⤴ Cuando alguna zona del stand o módulo expositivo requiera la instalación de frigoríficos o góndolas frigoríficas, deberán disponer de línea de alimentación permanente las 24 horas.
- ⤴ En caso de que la organización ferial obligue a que se utilicen los servicios de sus propios instaladores, éstos serán a cargo de la empresa contratista.

Pintura

- ⤴ La imprimación y terminación deberá ser en pintura plástica mate y/o lacada.
- ⤴ Las pinturas serán libres de cloro.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 10/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



Fontanería

- ⤴ Instalación de fregaderos y conexión a la acometida de la feria en los almacenes para las entidades coexpositoras, office de sala institucional, zona de showcooking y office de apoyo a dicha zona.

6.1.3.- ASISTENCIA Y SERVICIOS TÉCNICOS INTEGRALES

- Gestión técnica: Contacto permanente con AGAPA y con la organización ferial para atender las necesidades previas a la feria y coordinación con la empresa organizadora del evento para la gestión de los servicios feriales requeridos para la correcta participación de la Consejería en el mismo:
 - ⤴ Autorización para construcción de stand.
 - ⤴ Autorización para instalaciones eléctricas, de iluminación y cocinas en el stand.
 - ⤴ Autorización para instalaciones de señalización aérea (por ejemplo colocar truss o elementos aéreos, así como la contratación de los servicios necesarios para ello).
 - ⤴ Gestión de suministro eléctrico y agua para el stand, incluidos consumos. Respecto al consumo eléctrico, los coexpositores que lo requieran podrán solicitar a la empresa adjudicataria la contratación de una mayor potencia eléctrica para sus zonas, corriendo este gasto por cuenta del coexpositor que lo solicite.
 - ⤴ Gestión de servicio de telefonía: un ordenador configurado, preparado y conectado a Internet e impresora a color con funcionalidad de escaneo y copia, tanto en blanco y negro como en color, ubicados en la sala institucional.
 - ⤴ Gestión para habilitar de conexión wifi a la zona expositiva de las entidades coexpositoras.
 - ⤴ Gestión para la conexión de permanencia eléctrica para frigoríficos y góndolas.
 - ⤴ Coordinación de los trabajos previos a la fecha del evento. En caso de que AGAPA lo considere necesario, la empresa deberá asistir al menos a una reunión antes de la feria en los Servicios Centrales de AGAPA. También podrán planificarse reuniones periódicas de seguimiento de los trabajos realizados.
 - ⤴ Atención a consultas y requerimientos formulados por las entidades coexpositoras para su idónea participación (mobiliario, equipamiento, servicios adicionales, etc) si las hubiera.
- La empresa deberá abonar todos los cánones y/o cuotas que imponga el recinto ferial derivados de la realización de determinadas actividades.
- Servicios externos de coordinación de seguridad y salud durante el montaje del stand de la Consejería como promotora, incluyendo emisión de Acta de Finalización e Informe Final de Obra.
- Se incluirán los gastos (consumos, cuotas, etc) que generen la gestión y realización de todos los servicios feriales; exceptuando aquellos consumos generados por los coexpositores que soliciten la contratación de una mayor potencia eléctrica, que correrán a cargo de los coexpositores solicitantes.
- Recogida, almacenaje, transporte de ida, carga, descarga del material promocional de la Consejería y colocación en los almacenes construidos en el stand para tal efecto; así como retorno de dicho material promocional a sus almacenes sitios en Sevilla tras la feria que, en algunos casos, requerirá transporte frigorífico, a doble temperatura.
- La gestión de residuos tanto del montaje y desmontaje, como de la mercancía de la Consejería y los coexpositores (incluido el coste que implique el suministro de contenedores por parte de la feria en su caso para dichos residuos).
- Póliza de seguro contra accidente, robo, incendio e inundación para el transporte del material de la Consejería.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 11/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- Póliza de seguro de responsabilidad civil por daños a terceros obligatorio (a personas y/o bienes materiales) del stand de la Consejería como expositor, para todos los servicios objeto del contrato.
- Montaje y desmontaje del stand, incluyendo el pavimento, y necesidades de iluminación, electricidad y fontanería.
- Servicio técnico de mantenimiento durante la feria para dar cobertura a todo el stand.
- Cumplimiento de normativa de seguridad vigente en el recinto ferial. La oferta de las empresas licitadoras deberán respetar la normativa de seguridad vigente en dicho recinto ferial.
- Asistencia técnica con acompañamiento presencial durante el montaje, desmontaje y durante los días de celebración de la feria al servicio del técnico/a responsable de AGAPA para coordinar el montaje del stand, así como cualquier imprevisto o incidencia que pudiera acontecer durante el desarrollo de la feria. Se requerirá un mínimo de 3 personas.
- Dinamización de las actividades del stand de la Consejería en la zona de showcooking: será necesaria una atención especializada en comunicación agroalimentaria para el diseño, ejecución y coordinación de un programa de actividades relacionado con la temática de la feria, con objeto de lograr una imagen de calidad del sector agroalimentario y pesquero andaluz y de su gastronomía. Se deberá realizar una propuesta de programación de actividades que deberá enviarse a AGAPA con una antelación mínima de dos semanas antes del comienzo de la feria para que la Agencia dé su aprobación.
- Para la elaboración del programa de actividades de la zona de showcooking, se deberá tener en cuenta los siguientes requisitos:
 - ▲ Las actividades propuestas deberán estar estrechamente relacionadas con la temática de la feria, ser atractivas, variadas en cuanto al formato, didácticas, participativas y que garanticen la máxima representación de productos del sector agroalimentario y pesquero andaluz y de las empresas andaluzas presentes en el Stand.
 - ▲ Con respecto a la programación, se requiere la realización de un mínimo de 6 actividades diarias durante todos los días del evento, repartidas de tal forma que se cubra el siguiente tramo horario:
De mañana inicio 11:00 horas y fin 15:00 horas. De tarde inicio 17:00 y fin 19:00 horas.
 - ▲ Tareas complementarias para suscitar el interés previo de las actividades que se celebren (difusión y publicidad en soportes gratuitos de la propia feria, convocatoria de medios, elaboración y difusión de notas de prensa, clipping de prensa diario, convocatoria y confirmación de asistencia para las acciones programadas, así como captación de público si fuera necesario). La difusión de las actividades debe realizarse con anterioridad a la feria y durante el desarrollo de la misma. Se deberá facilitar a AGAPA el programa definitivo diez días antes del inicio de la feria.
- Limpieza preinaugural y diaria, que asegure una correcta imagen del stand de la Consejería, incluyendo servicio de limpieza permanente de la zona de showcooking tras cada actividad.
- La empresa deberá hacerse cargo de la gestión y los gastos del transporte y alojamiento en régimen AD, de tres técnicos/as de AGAPA desde dos días antes al inicio del certamen hasta la finalización del mismo. El transporte deberá ser en AVE/avión, clase turista, y el alojamiento en hotel de categoría no inferior a tres estrellas, ubicado en la ciudad más cercana al recinto ferial. Se incluirá igualmente el transporte durante el evento y días previos desde el hotel hasta el recinto ferial. La empresa deberá hacerse cargo de los gastos derivados de posibles cambios en la reserva que haya que realizar por causas no imputables a AGAPA.
- Diseño y producción de 2 enaras.
- Diseño y producción de soporte vinilado para dar publicidad a las actividades a realizar en la zona de showcooking.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 12/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- Diseño y maquetación de las diapositivas que se secuenciarán para la presentación de cada una de las actividades del showcooking.
- Diseño, maquetación e impresión de 400 manteles individuales de uso único para la sala institucional.
- Diseño, maquetación e impresión de encuestas a las entidades coexpositoras que participan en el stand de Andalucía si las hubiera.
- Realización de encuestas in situ a las entidades coexpositoras el último día de feria. Estas encuestas serán de obligado cumplimiento y tendrán que ser incluidas en la memoria final, así como en el informe de análisis de las mismas.
- Acciones de comunicación:
 - Se elaborará propuesta de nota de prensa diaria sobre las actividades y presentaciones que se realicen en el stand, así como una nota previa que se será enviada a AGAPA al menos tres días antes del comienzo de la feria.
 - Se deberán realizar los siguientes vídeos:
 - ✓ Vídeo previo de 1 minuto de duración sobre la participación de Andalucía en la feria para su difusión en redes sociales. Este video deberá ser entregado por la adjudicataria con dos días de antelación al comienzo de la Feria.
 - ✓ Vídeo resumen de 1 minuto de la inauguración oficial de la feria. Este video deberá ser entregado por la adjudicataria el mismo día de la inauguración.
 - ✓ Grabación íntegra de las intervenciones de la Consejera y/o Presidente de la Junta de Andalucía (vídeo y audio para uso del Gabinete de la Consejería). Este video deberá ser entregado por la adjudicataria tras las intervenciones.
 - ✓ Vídeos resúmenes de 1 minuto aproximado de duración de todas las actividades, acciones, y presentaciones que se desarrollen diariamente en el stand. Estos videos deberán ser entregados por la adjudicataria diariamente.
 - ✓ Vídeo resumen final de la participación de Andalucía en la feria de 2 minutos aproximados de duración. Este video deberá ser entregado por la adjudicataria el día posterior a la finalización de la Feria.
 - △ Se deberá prestar cobertura fotográfica de todas las actividades, acciones, y presentaciones que se desarrollen diariamente en el stand (máximo 3-4 fotos por acto). Además, se deberá reforzar su cobertura fotográfica el/los día/s que asista al recinto ferial la autoridad andaluza competente.
 - △ Todo el material audiovisual (fotografías, vídeos...) se entregará en los siguientes 15-20 minutos tras su realización para poder subirlo con inmediatez en los canales de redes sociales.
 - △ El material final entregado a AGAPA deberá ser en alta calidad.
- Catering para ofrecer degustaciones en la sala institucional durante todos los días de la feria. Este catering deberá incluir:
 - Variedad de tapas elaboradas frías y calientes representativas de Andalucía con productos agroalimentarios y pesqueros andaluces para 15/20 personas diarias.
 - 300 botellas pequeñas de agua andaluza.
 - 50 latas de cerveza sin alcohol.
 - 50 latas de refrescos.
 - 1 grifo de cerveza.
 - 1 barril de cerveza andaluza.
 - 8 botellas de vino fino y manzanilla, con D.O. de Andalucía.
 - 4 botellas de vino oloroso, con D.O. de Andalucía.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 13/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- 4 botellas de vino amontillado, con D.O. de Andalucía.
- 4 botellas de vino palo cortado, con D.O. de Andalucía.
- 4 botellas de vino PX, con D.O. de Andalucía.
- 4 botellas de tintos andaluces con D.O. de Andalucía.
- 2 jamones ibéricos de las distintas Denominaciones de Origen de Andalucía.
- 2 piezas de caña de lomo ibérico de Andalucía.
- 2 piezas de queso curado de Andalucía.
- 2 botes grandes de espárragos de Andalucía.
- 2 botes grandes de alcachofas de Andalucía.
- 2 botes grandes de aceitunas de Andalucía.
- 2 botes grandes de pimientos rojos de Andalucía.
- 3 piezas pequeñas de mojama con Indicación Geográfica Protegida “Mojama de Isla Cristina”.
- 3 piezas pequeñas de mojama con Indicación Geográfica Protegida “Mojama de Barbate”.
- 2 latas de 1 kilo de melva, con Indicación Geográfica Protegida Melva de Andalucía.
- 2 latas de 1 kilo de caballa, con Indicación Geográfica Protegida Caballa de Andalucía.
- 2 botes grandes de mayonesa de Andalucía.
- 1 tarro grande de almendras de Andalucía.
- 6 kilos de tomates con Denominación de Origen de Andalucía.
- 2 bolsas grandes de patatas fritas de Andalucía.
- 4 bolsas grandes de picos de pan de Andalucía.
- 5 litros de Aceite de Oliva Virgen Extra de Denominación de Origen de Andalucía.
- Pan diario.
- Variedad de postres elaborados y dulces andaluces. Se presentará la propuesta de postres y dulces con anterioridad a la feria, la cual deberá ser aprobada por AGAPA.
- Hielo.
- Café y leche de Andalucía, azúcar e infusiones.
- Servilletas de cóctel.

6.1.4.- PERSONAL DE SERVICIO EN LA FERIA

- Servicio de azafatas/os con idiomas requeridos de español e inglés.
- Servicio de un/a cocinero/a, conocedor/a de los productos y gastronomía andaluza.
- Servicio de camarero/a experto/a cortador/a de jamón.
- Servicio de camarero/a.
- Servicio de experto/a en gastronomía andaluza con habilidades comunicativas.
- Servicio de catador/a de aceites.
- Servicio de sumiller.
- Servicio de intérprete simultáneo en lengua de signos.
- Servicio de técnico/a de audiovisuales.
- Servicio de carretillero/a.

El alojamiento, transporte caso de ser necesario y la manutención, incluyendo las dietas de todo este personal correrá a cargo de la empresa adjudicataria.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 14/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



Todo el personal de servicio de la empresa adjudicataria deberá estar correctamente uniformado, con la imagen corporativa de la Consejería y las marcas Junta de Andalucía y 'gusto del Sur', con la conformidad de AGAPA. La empresa adjudicataria será la responsable de la entrega de cada uno de estos uniformes.

Cada trabajador de la empresa al servicio de AGAPA durante la feria realizará exclusivamente las funciones que se le hayan encomendado y para las que se le haya contratado, no pudiendo realizar funciones distintas, ni estar al servicio de cualquier otra institución o empresa.

6.2. DESCRIPCIÓN SERVICIOS FERIAS TIPO B.

Se estima una superficie expositiva en torno a 2.000 m² y 190 coexpositores.

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

6.2.1.- DISEÑO DEL STAND

Los trabajos a ejecutar en relación al diseño del stand serán los mismos que los descritos para las ferias de tipo A en el apartado 6.1.1 con las siguientes prestaciones adicionales:

A) DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO:

- **SALA DE REUNIÓN DE ENTIDAD AGRUPADA CERCANA A LA ZONA DE INFORMACIÓN:** Zona con privacidad para recepción de visitas y reuniones de las entidades agrupadas que previamente lo hayan solicitado.
- **ZONA INTERPRETATIVA DE DENOMINACIONES DE CALIDAD DE ANDALUCÍA:** Zona interpretativa de unos 120 m² para que el visitante pueda conocer y apreciar la variedad y riqueza de las denominaciones de calidad andaluzas. El diseño de esta zona requiere un proyecto interpretativo en base a las Denominaciones de Calidad andaluzas que permita, al menos, una clara localización de las mismas y de su zona de producción dentro del territorio andaluz, así como una identificación de las características diferenciales de sus productos y elaboración, u otras peculiaridades. Para ello, dicho diseño estará basado en gráficas explicativas de las diferentes denominaciones de calidad de Andalucía y su aplicación en soportes de gran formato (tótems, paneles, soportes retroiluminados...) y en displays interactivos o soportes digitales si se considera conveniente.

Esta zona tendrá visibilidad suficiente que permita al público general asistente a la feria identificar claramente a dichas Denominaciones dentro del conjunto del stand de la Consejería. Este espacio incluirá a su vez las siguientes zonas:

- ⤴ **Zona de recepción e información institucional de las Denominaciones de Calidad de Andalucía:** Zona de información institucional para las Denominaciones de Calidad de Andalucía que participan en el stand, que deberá servir a su vez de cabecera del área acotada para las Denominaciones.
- ⤴ **Espacio expositivo comunes:** este espacio, además de la zona meramente expositiva, incluirá una zona de trabajo con mesas altas y otra para el proyecto interpretativo propuesto en base a las Denominaciones de Calidad andaluzas.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 15/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- ^ Almacén común para las Denominaciones presentes.
- ^ Zona de showcooking propia para las Denominaciones de Calidad de Andalucía para presentaciones, catas, demostraciones de cocina en vivo, etc, con una superficie suficiente para un aforo de 20 personas.
Las preparaciones que se incluyan en esta zona serán todas en frío, corriendo la materia prima, elaboración y desarrollo de las actividades a cargo de las Denominaciones de Calidad.
- ^ Office de apoyo a dicha zona.
- ^ Espacios expositivos anexos a la zona de interpretación de las Denominaciones de Origen para la participación como coexpositores individuales de los Consejos Reguladores de Andalucía que así lo soliciten. Estos espacios tendrán las mismas características y equipamiento que el resto de coexpositores que participen de forma individual conforme se recoge en el presente pliego.

Todas estas zonas estarán diseñadas sin perder creativamente su concepción como un único espacio dedicado a las Denominaciones de Calidad.

B) **MOBILIARIO DEL STAND:**

SALA REUNIÓN DE ENTIDAD AGRUPADA :

- Una mesa de reunión con un mínimo de 6 sillas (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño).
- Un perchero.
- Un pequeño armario con llave.
- Gráficas de imágenes o productos representativos de la entidad agrupada.
- Papelera vinilada.
- Puntos de luz para conexión de portátiles.
- Pequeño frigorífico.

ZONA INTERPRETATIVA DE DENOMINACIONES DE CALIDAD DE ANDALUCÍA:

- ^ Zona de recepción e información institucional de las Denominaciones de Calidad:
 - Un mostrador de información vinilado, con baldas y puertas para cerrar con llave.
 - Un taburete alto.
 - Decoración floral o similar (de estilo acorde con la estética del stand).
 - Un portafolleto de pie.
 - Una pantalla de plasma (mínimo de 70") y equipo de reproducción para distintos formatos.
 - Una papelera vinilada compartimentada para recogida selectiva de residuos orgánicos y envases.
- ^ Espacio expositivo comunes:
 - Vitrinas o elementos expositivo para productos genéricos de las Denominaciones de Calidad.
 - A petición de AGAPA y siempre que el diseño del stand de la Consejería en general, y de esta zona en particular lo admita, se preparará un bodegón físico con los productos aportados por las Denominaciones de Calidad de Andalucía. La composición de dicho bodegón deberá aportar los elementos de decoración necesarios acorde a los productos expuestos consiguiendo una imagen moderna y atractiva al visitante.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 16/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- Soportes, displays y demás elementos del proyecto interpretativo de las Denominaciones de Calidad andaluzas
- Cuatro mesas altas con 4 taburetes cada una. Estas mesas han de tener puntos de luz y conexión a internet para poderse usar también como puestos de trabajo.
- Papelera vinilada compartimentada para recogida selectiva de residuos orgánicos y envases.

▲ Almacén común para las Denominaciones presentes:

- Estanterías de almacenaje resistentes a la carga diferenciadas para cada Denominación.
- Un cubo de basura para recogida selectiva de residuos (orgánicos, envases y vidrio).
- Dos percheros.

▲ Zona de showcooking de la zona interpretativa de Denominaciones de Calidad:

- Escenario compuesto de:
 - ✓ Pantalla LED de 70" o superior conectada a ordenador portátil para: vídeos, presentaciones, diapositivas, etc, el cual podrá estar conectado en el mueble del showcooking.
 - ✓ Tarima elevada.
 - ✓ Mueble de showcooking vinilado (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño) para la elaboración de platos fríos. Dicho mueble incluirá los electrodomésticos necesarios para las elaboraciones a realizar. El mueble debe tener espacio suficiente para que puedan realizarse estos trabajos de manera cómoda (corte, emplata-do, etc.)
 - ✓ Un cubo de basura para recogida selectiva de residuos (orgánicos, envases y vidrio) con pedal, integrado en el mostrador.
 - ✓ Un atril vinilado con micrófono y ordenador portátil para las presentaciones de los ponentes caso de ser necesario. Deberá de haber un ordenador portátil a disposición de los ponentes.
- Utensilios de cocina y servicio para las actividades que se realicen en esta zona.
- Mesas y sillas de catas para un aforo de 20 personas (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño).
- Papeleras selectivas de residuos viniladas (mínimo 2 papeleras por cada fila de asientos).
- Equipo de megafonía necesario para la correcta acústica del espacio a cubrir, con un mínimo de 6 líneas para medios de comunicación.
- Equipo técnico de sonido con capacidad de hasta 5 micrófonos simultáneos, con micrófonos de mano y diadema.
- Equipo de cámara trasera fija.
- Equipo de cámara móvil para el escenario.
- Equipo de realización de vídeo con capacidad de visionado CCTV, presentaciones de los ponentes y reproducción de vídeos corporativos e institucionales.
- Separador para acotar el espacio de trabajo del equipo y personal de audiovisuales.

▲ Office de apoyo a dicha zona de showcooking:

- Equipamiento de apoyo necesario según tipo/s de producto/s promocionado/s.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 17/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- Una mesa de corte.
- Mesa para emplatar o de apoyo
- Un fregadero.
- Un lavavajillas.
- Un frigorífico con congelador.
- Estanterías para menaje y utensilios.
- Utensilios de cocina y servicio para las actividades que se realicen en la zona de show-cooking.
- Menaje desechable de calidad procedente de materiales naturales (madera, fibra vegetales, bambú), y en todo caso compostable tras su uso (para las degustaciones ofrecidas al público). El menaje deberá ser suficiente para el correcto desarrollo de cada actividad prevista según aforo. Se estiman unas 6 actividades diarias.
- Servicio de copas RIEDEL para catas de vino. Se estiman necesarias 200 unidades/día.
- Menaje no desechable (para presentación de productos, elaboración y emplatado).
- Servilletas de cóctel (para las degustaciones ofrecidas al público).
- Cubo de basura para recogida selectiva de residuos (orgánicos, envases y vidrio)
- Kit de limpieza completo.

6.2.2.- DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL STAND

Los trabajos a ejecutar en relación a las características del stand serán los mismos que los descritos para las ferias de tipo A en el apartado 6.1.2 con la siguiente prestación adicional:

- Fontanería: Instalación de fregaderos y conexión a la acometida de la feria en el office de la zona interpretativa de las Denominaciones de Calidad.

6.2.3.- ASISTENCIA Y SERVICIOS TÉCNICOS INTEGRALES

Los trabajos a ejecutar en relación a la asistencia y servicios técnicos integrales serán los mismos que los descritos para las ferias de tipo A en el apartado 6.1.3.

6.2.4.- PERSONAL DE SERVICIO EN LA FERIA

El personal de servicio en la feria será el mismo que el descrito para las ferias de tipo A en el apartado 6.1.4.

6.3. OTROS SERVICIOS FERIALES ADICIONALES

Adicionalmente a los trabajos descritos anteriormente se podrán solicitar las siguientes prestaciones:

- Pack de 100 copas RIEDEL o similares.
- Servicio de transfer colectivo para 10 pax desde punto de salida fijado (distancia máxima de 50 kilómetros a la feria) a recinto ferial, ida y vuelta.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 18/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- Reserva de pantalla led de pared gran formato (mínimo 3 x 1,5 m2) instalación incluida.
- Cobertura fotográfica y audiovisual de actividades adicionales fuera del stand.
- Otros servicios feriales.

7. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR PARA LA CONSULTA

Las empresas que participen en esta CPM deberán aportar la siguiente documentación:

- Formulario incluido en el ANEXO I de este documento debidamente cumplimentado

LA SUBDIRECTORA DE PROMOCIÓN,
CONSULTORÍA Y ACTUACIONES SIG

Inmaculada Encarnación Parrado Rivera
(Fdo. electrónicamente)

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 19/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



ANEXO I

CONSULTA PRELIMINAR AL MERCADO

Este formulario se encuentra a disposición de los interesados en el perfil del contratante de la Junta de Andalucía, en el apartado “Consultas Preliminares” para el Acuerdo Marco de la *participación de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en ferias y/o eventos agroalimentarios*.

1º Identificación y consentimiento (cumplimentar información):

Empresa:	
Actividad empresarial:	
Cargo:	
Nombre y apellidos:	
Teléfono:	
Correo electrónico:	

2º Información solicitada (cumplimentar información):

Con el objetivo de tener una referencia actualizada de los precios habituales de mercado para poder determinar los precios unitarios máximos de licitación del próximo Acuerdo Marco de participación de la Consejería en ferias y/o eventos agroalimentarios, por favor, rellene los siguientes cuadros:

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 20/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



TARIFAS FERIAS TIPO A (superficie expositiva igual o inferior a 600 metros cuadrados)

FERIAS TIPO A	PRECIO OFERTADO SIN IVA	PRECIO OFERTADO CON IVA	UNIDAD
Diseño, montaje, desmontaje y asistencia integral			
A una altura			€/ m2
A doble altura (cumpliendo con las normas de seguridad de las Ferias)			€/m2
PERSONAL DE SERVICIO EN LA FERIA			
Camareros/as			€/ persona / día
Camarero/a, experto/a cortador/a de jamón			€/ persona / día
Cocinero/a			€/ persona / día
Sumiller			€/ persona / día
Catador/a aceite experto/a			€/ persona / día
Azafata/o con español e inglés			€/ persona / día
Comunicador gastronómico			€/ persona / día
Intérprete lenguaje signos			€/ persona / día
Técnico/a de audiovisuales			€/ persona / día
Carretilero			€/ persona / día

* Los precios presentados relativos al personal de servicio en la feria deben ser imputados únicamente a los días de celebración de la feria, no contemplándose los días previos al comienzo del evento.

TARIFAS FERIAS TIPO B (superficie expositiva superior a 600 metros cuadrados)

FERIAS TIPO B	PRECIO OFERTADO SIN IVA	PRECIO OFERTADO CON IVA	UNIDAD
Diseño, montaje, desmontaje y asistencia integral			
A una altura			€/ m2
A doble altura (cumpliendo con las normas de seguridad de las Ferias)			€/m2
PERSONAL DE SERVICIO EN LA FERIA			
Camareros/as			€/ persona / día
Camarero/a, experto/a cortador/a de jamón			€/ persona / día
Cocinero/a			€/ persona / día
Sumiller			€/ persona / día
Catador/a aceite experto/a			€/ persona / día
Azafata/o con español e inglés			€/ persona / día
Comunicador gastronómico			€/ persona / día
Intérprete lenguaje signos			€/ persona / día
Técnico/a de audiovisuales			€/ persona / día
Carretilero			€/ persona / día

* Los precios presentados relativos al personal de servicio en la feria deben ser imputados únicamente a los días de celebración de la feria, no contemplándose los días previos al comienzo del evento.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 21/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



OTROS SERVICIOS FERIALES ADICIONALES

SERVICIOS ADICIONALES	PRECIO UNITARIO SIN IVA	PRECIO UNITARIO CON IVA	UNIDAD
Pack de 100 copas RIEDEL			€/ pack
Servicio de transfer colectivo para 10 pax desde punto de salida fijado (distancia máxima de 50 kilómetros a la feria) a recinto ferial, ida y vuelta.			€/ servicio/ día
Reserva de pantalla led de pared gran formato (mínimo 3 x 1,5 m2) instalación incluida.			€/ pantalla/ día
Cobertura fotográfica y audiovisual de actividades adicionales fuera del stand			€/ día
	PORCENTAJE COMISIÓN OFERTADO POR SERVICIO		
Otros servicios feriales			

COMENTARIOS Y RECOMENDACIONES

La participación en la presente Consulta Preliminar al Mercado implica la autorización por parte de la entidad participante, a AGAPA, para el uso de la información suministrada, su análisis y presentación de conclusiones en un informe final, en el que se incluirán de forma agregada y sin indicar su procedencia los precios y porcentajes medios de las respuestas recibidas.

El uso de los datos personales aportados en el presente formulario se limitará a la gestión de la presente Consulta Preliminar al Mercado. En cumplimiento de lo dispuesto en el Reglamento General de Protección de Datos (RGPD), la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía le informa que:

- El Responsable del Tratamiento de sus datos personales es la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía cuya dirección es c/ Bergantín N° 39 de Sevilla, Código Postal 41012.
- Podrá contactar con el Delegado de Protección de Datos de la Agencia en la dirección dpd.agapa@juntadeandalucia.es.
- La base legal para el tratamiento de sus datos es:

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 22/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- Art 6.1e) del RGPD: el tratamiento es necesario para el cumplimiento de una misión realizada en interés público o en el ejercicio de poderes públicos conferidos al responsable del tratamiento.
 - Artículo 7, apartados a), b) y e), apartados a), b) y e) del capítulo II de los estatutos de la Agencia que le atribuye las competencias para gestionar este tipo de proyectos.
- d) Usted puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad de sus datos, y de limitación u oposición a su tratamiento como se explica en la información adicional, que puede encontrar, junto con el formulario para la reclamación y/o ejercicio de esos derechos, en la siguiente dirección electrónica: <http://www.juntadeandalucia.es/protecciondedatos>.

FIRMADO POR	INMACULADA ENCARNACION PARRADO RIVERA	24/04/2023	PÁGINA 23/23
VERIFICACIÓN	Pk2jm5VNTW6BMD5RTSFMTRUCVWUSER	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	