

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS POR LAS QUE SE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL PATROCINIO INSTITUCIONAL POR PARTE DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y DESARROLLO RURAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA DE LA XXIII EDICIÓN DE MADRID FUSIÓN – ALIMENTOS DE ESPAÑA, “REVOLUCIONARIOS”, A CELEBRAR EN MADRID, DEL 27 AL 29 DE ENERO DE 2025.

Expediente GEXAP CONTR 2024 1172506

1.- OBJETO DEL PLIEGO

El objeto del presente pliego es describir las prescripciones técnicas por las que habrá de regirse la contratación del Patrocinio Institucional por parte de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (en adelante la Consejería), al amparo del art. 22 de la Ley 34/1988 de 11 de noviembre General de Publicidad, de la XXIII edición del Congreso que se celebrará en Madrid del 27 al 29 de enero de 2025, bajo el título *Madrid Fusión – Alimentos de España, “Revolucionarios”*.

2. FICHA TÉCNICA Y DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Nombre	MADRID FUSIÓN – ALIMENTOS DE ESPAÑA
Organiza	Organizado en exclusiva por FORO DE DEBATE, SL con CIF B82054792
Carácter	Profesional internacional
Periodicidad	Anual
Edición	XXIII
Modalidad	Formato híbrido Presencial y On line
Lugar	IFEMA (Institución Ferial de Madrid). Pabellones 14.0 – 14.1
Fecha	27 al 29 de enero de 2025
Horario	Lunes y martes (10h-20h) y miércoles (10h-19:30h) – horarios estimados.
Sectores	Sector de la restauración en general; sector agroalimentario - pesquero: Productos alimenticios diversos; aguas, bebidas refrescantes, cervezas, mostos y sidras; conservas y semiconservas; productos cárnicos y derivados; productos lácteos y sus derivados; productos del mar, acuicultura y piscifactoría; vinos y espirituosos; productos congelados; dulces, galletas y confitería; aceite de oliva y aceites vegetales; frutas, verduras y hortalizas frescas; productos ecológicos; y todo para el foodservice y la alimentación fuera del hogar: panadería, pastelería, heladería, postres y chocolates, logística y distribución, canal intermediario, cocina de ensamblaje, vending, equipamiento, alimentos de IV y V gama, franquicias de restauración, productos de un solo uso, soluciones informáticas y ambientación,..
Perfil del visitante	Profesionales del sector de la hostelería (cocineros, jefes de sala, sumilleres, etc), empresarios agroalimentarios, responsables de compras de hostelería y grandes superficies, distribuidores, importadores, exportadores prensa generalista y especializada de ámbito nacional e internacional y críticos gastronómicos.....

CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA		09/01/2025	PÁGINA 1 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cS1Q3DVTqIUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		21/01/2025	PÁGINA 1 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



Madrid Fusión se posiciona en la actualidad como el Congreso de Alta Gastronomía más prestigioso y de mayor notoriedad del panorama internacional, un escenario inmejorable para dar a conocer, a nivel internacional, los valores saludables y sostenibles de las producciones agroalimentarias y pesqueras de Andalucía más emblemáticas, como es el caso de los Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVES) y los vinos andaluces reconocidos dentro de alguna de las diferentes figuras de calidad diferenciada existentes en Andalucía, aprovechando la gastronomía como vehículo de promoción.

A todo lo anterior, se suma el hecho de la diferenciación que este evento tiene con respecto a otros eventos promocionales de ámbito agroalimentario, y que radica en la participación de profesionales de la alta cocina a nivel mundial, no sólo como ponentes de sus diferentes actividades, sino también como público profesional congresista, que busca actualizarse y reciclarse profesionalmente, así como conocer las nuevas oportunidades y tendencias en todo lo referido a la gestión de sus negocios. Especialmente en todo aquello que tiene que ver con el acceso al suministro de materias primas de alta calidad, como sin duda son los AOVES y los vinos de Andalucía. Productos que destacan por su vinculación al territorio y por sus técnicas de producción sostenible.

Madrid Fusión también se distingue con respecto a otros certámenes de promoción ligados a la gastronomía por valorizar el Aceite de Oliva Virgen Extra, mediante la categoría de Producto Oficial, creada en 2021 y con la que se refuerza la presencia e imagen de este producto, de manera transversal, en todos los espacios y actividades del Congreso. Una excelente forma de hacer patente la simbiosis del AOVE con la alta gastronomía, más allá de su uso como mero ingrediente y una magnífica oportunidad para fortalecer la presencia de este alimento en la cesta de la compra de los países que visitan la muestra.

También resulta fundamental la promoción en general de las distintas figuras de calidad agroalimentarias, tales como las denominaciones de origen protegidas (DOP), indicaciones geográficas protegidas (IGP) o las especialidades tradicionales garantizadas (ETG), la producción Ecológica e Integrada y de aquellos productos que cuentan ya con la marca de calidad "Gusto del Sur". Así como también otros valores diferenciales de nuestras producciones que contribuyen a incrementar el grado de internacionalización de las pymes andaluzas, ayudándolas a superar las barreras a las que se enfrentan para comercializar en el exterior, fortaleciendo de esta forma la posición de los productos andaluces en el mundo, a fin de incrementar las exportaciones y la cuota de negocio internacional.

Por todo lo expuesto, la Consejería busca apoyar a las empresas andaluzas para difundir sus productos en el Congreso Madrid Fusión, a fin de fortalecer sus relaciones comerciales con potenciales clientes extranjeros y aumentar su volumen de negocio en el ámbito internacional. Particularmente con clientes de los países participantes en esta edición, lo cual permitirá incrementar el grado de internacionalización de las Pymes andaluzas, generar empleo de calidad y fortalecer la posición de los productos andaluces en el mercado exterior. En esa línea, plantea su participación en Madrid Fusión – Alimentos de España 2025 a través de la fórmula del Patrocinio Institucional, que implica:

CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA		09/01/2025	PÁGINA 2 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cS1Q3DVTqIUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		21/01/2025	PÁGINA 2 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- Patrocinio de una ponencia en el *Auditorio principal* del Congreso.
- Patrocinio exclusivo del *Espacio Gastronómico Madrid Fusión – “Gusto del Sur”* dentro de la zona expositiva del Congreso, centrado en poner en valor el producto agroalimentario y pesquero andaluz a través de su programación diaria de experiencias gastronómicas.
- Patrocinio exclusivo de la Programación de las Actividades del Espacio Gastronómico Madrid Fusión – “Gusto del Sur”, abiertas al público. Se llevarían a cabo un mínimo de 8 actividades diarias (24 actividades en total):
 - 1 Actividad diaria de desayuno (3 en total).
 - 1 Showcooking diario (3 en total).
 - 1 presentación de tapas (3 en total).
 - 5 actividades gastronómicas de libre configuración diarias (15 en total), basadas en los productos agroalimentarios y pesqueros con calidad diferenciada de Andalucía y/o adheridos a la marca “Gusto del Sur”.
- Patrocinio de una demostración fundamentada en los productos amparados por figuras de calidad diferenciada ligadas al origen reconocidas en Andalucía, a desarrollar en *Sala Polivalente* de zona expositiva.
- Patrocinio de una cata de vinos andaluces amparados por alguna de las figuras de calidad diferenciada existentes en Andalucía, en el espacio *Madrid Fusión The Wine Edition*.
- Patrocinio *categoría producto oficial “Aceite de Oliva Oficial Madrid Fusión 2025”*.

Todo ello según las especificaciones que se desarrollan a continuación:

3. DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A DESARROLLAR

3.1.- Patrocinio de una ponencia en el Auditorio principal del Congreso.

- Patrocinio de una (1) ponencia a desarrollar en el marco del Programa de Ponencias del Auditorio Principal del Congreso Gastronómico *Madrid Fusión – Alimentos de España 2025*.
- La temática, tipología, ponente a seleccionar de entre los cocineros andaluces participantes en la programación del Congreso, se consensuarán, a tenor de los objetivos de participación expuestos en el apartado segundo del presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT), con la organización de Madrid Fusión y la Agencia. La organización deberá proporcionar los medios y equipos que sean necesarios para la correcta ejecución de la ponencia finalmente seleccionada.
- Los gastos generados por desplazamientos y alojamiento correrán a cargo de la organización.

3.2.- Patrocinio exclusivo del Espacio Gastronómico Madrid Fusión – “Gusto del Sur”

- Patrocinio exclusivo de un *espacio gastronómico* ubicado en la zona expositiva del *Congreso (Pabellón 14.0 IFEMA)* que contará con una superficie no inferior a 300m², para el adecuado desarrollo de las actividades previstas en el mismo.

CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA		09/01/2025	PÁGINA 3 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cS1Q3DVTqIUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		21/01/2025	PÁGINA 3 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- La organización presentará a la Agencia un máximo de 3 propuestas de diseño para el espacio, bajo el principio de libertad creativa, que estarán basadas en la nueva marca de calidad agroalimentaria y pesquera de Andalucía “Gusto del Sur”, y en los valores que representa: calidad, sabor, sostenibilidad. Cada 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. Se garantizará un diseño innovador que capte la atención del público. Asimismo, deberá ser funcional, con una estructura que evite la creación de zonas muertas, no debiendo existir ningún obstáculo que dificulte la accesibilidad a personas con discapacidad. Se requiere creatividad e innovación en sus elementos, ergonomía y alta visibilidad, con un diseño que potencie su visualización y localización en el pabellón. Debiéndose incluir en la propuesta el diseño de elementos de señalización aérea o similar, colocados a la máxima altura permitida por el recinto ferial, para una eficaz localización.

El espacio deberá incluir la marca ‘Gusto del Sur’, marca genérica de la Junta de Andalucía en tantas ubicaciones como sean necesarias para asegurar su visibilidad en el mismo, de acuerdo con las indicaciones del Manual de Identidad Corporativa de la Junta de Andalucía y del Decreto 153/2023, de 27 de junio, por el que se regula la marca «Gusto del Sur» para productos agroalimentarios y pesqueros, y se crea el sistema de información del uso de la marca, y de su Manual de Estilo de Comunicación.

Igualmente, deberá estar decorado con gráficas (vinilos, cuadros, etc.), que serán proporcionadas por la organización, relacionadas con el sector agroalimentario y pesquero andaluz, su vinculación al territorio y a la gastronomía andaluza tradicional y de vanguardia, incluyendo además elementos innovadores – tecnológicos y elementos que permitan la exposición de productos. 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 la Agencia, la cual podrá realizar los cambios o adaptaciones que considere necesarios.

Además, el diseño deberá integrar tanto en el exterior, como en el interior, una pared que pueda servir como photocall donde aparezcan la marca y logos de la Junta de Andalucía y “Gusto del Sur”.

La distribución del espacio deberá incluir, como mínimo, las siguientes zonas:

Zona de recepción/información de la marca “Gusto del Sur” situada en el acceso principal; zona institucional para atención de visitas y reuniones de trabajo, que deberá guardar cierta privacidad con respecto a las restantes zonas; zona de actividades - “Tabanco” (aforo máximo 25 – 30 pax) destinado a la realización de catas, demostraciones de cocina en vivo, maridajes, presentaciones de productos, etc., de libre acceso al público.

- El Diseño presentado deberá incluir, para cada una de las zonas mencionadas, el suministro de, al menos, el siguiente mobiliario/equipamiento:

CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA		09/01/2025	PÁGINA 4 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cS1Q3DVTqIUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		21/01/2025	PÁGINA 4 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- Zona de recepción/información de la marca “Gusto del Sur”: mostrador de información vinilado, con baldas y puertas para cerrar con llave. Dos taburetes altos. Una papelería vinilada compartimentada para recogida selectiva de residuos y un portafolletos.
- Zona institucional: una mesa baja, un sofá de dos plazas, un sillón, un perchero, un pequeño armario o mueble auxiliar con baldas y puertas para cerrar con llave, mesa de trabajo y un mínimo de 4 sillas. Puntos de luz necesarios para la idónea iluminación del conjunto y tomas de corriente suficientes. Decoración floral o similar (de diseño acorde con el resto del stand y aprobado por la Agencia). Una papelería vinilada compartimentada para recogida selectiva de residuos.
- Zona de actividades - “Tabanco” (aforo estimado 25 – 30 pax). Mesas y sillas para un aforo estimado de 25 – 30 personas. Mueble de Showcooking para la elaboración de platos. Dicho mueble incluirá fregadero y los electrodomésticos necesarios para las elaboraciones incluyendo capacidad de almacenamiento frigorífico suficiente. El mueble tendrá espacio suficiente para que puedan realizarse estos trabajos de manera cómoda (corte, emplatado, etc.). Papelerías viniladas compartimentadas para recogida selectiva de residuos. Decoración floral o similar (de diseño acorde con el resto del stand y aprobado por la Agencia).

Adicionalmente al espacio destinado a la realización de actividades, la zona deberá incluir trasera institucional con tarima elevada. Un atril móvil vinilado con micrófono. Un juego de banderas institucionales con mástil de apoyo, incluyendo bandera andaluza, española y europea.

Igualmente se deberán incluir mesas y taburetes para la realización de contactos profesionales y de Networking. El número deberá ser aquel que permita el espacio una vez planteadas las diferentes zonas. Este espacio deberá incluir una zona de barra que permita servicio de bebidas y aperitivos fríos. Debiendo contar con capacidad de almacenamiento frigorífico y mesa de apoyo al corte y emplatado.

Equipo de audiovisuales para el perfecto seguimiento de la actividad en vivo compuesto por un equipo mínimo de: Pantallas LED (mínimo 3 - 70”); Megafonía para correcta acústica del espacio a cubrir, con 5 líneas para medios de comunicación; Equipo técnico de sonido con capacidad de hasta 4 micrófonos simultáneos, con micrófonos de mano y diadema. Equipo de realización de vídeo con capacidad de visionado de presentaciones y reproducción de vídeos corporativos e institucionales.

Puntos de luz necesarios para la idónea iluminación del conjunto, que permita además una adecuada toma de fotografías e imágenes de vídeo, y tomas de corriente suficientes.

Nota: En lo que a mobiliario y equipamiento de los espacios anexos al espacio gastronómico se refiere, la organización garantizará su adecuada dotación y equipamiento en función de las actividades finalmente programadas, debiéndose facilitar adicionalmente lo siguiente:

	CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA	09/01/2025	PÁGINA 5 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cS1Q3DVTqIUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

	JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN	21/01/2025	PÁGINA 5 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- Zona cocina/office: cafetera y menaje de alta calidad (tazas, platos, cucharas, etc.) no desechable para el servicio de café diario en zona institucional; cristalería para servicio de agua diario en zona institucional; dos jamoneros y cuchillos de corte profesionales; capacidad de almacenamiento frigorífico para productos, vinos y bebidas; Papelera compartimentada para recogida selectiva de residuos.
- Zona de almacén: con capacidad para albergar todo el equipamiento audiovisual y su producción, además de una mesa de reunión con un mínimo de 4 sillas. Una mesa para manipulación de merchandising. Armario con baldas y puertas con llave. Un perchero. Estanterías para el adecuado almacenamiento de merchandising y productos agroalimentarios para exposición resistentes a la carga y debidamente fijadas para evitar desprendimiento. Papelera compartimentada para recogida selectiva de residuos. Iluminación y tomas de corriente suficientes. Puerta de acceso con llave. Accesibilidad a ser posible desde el mismo espacio gastronómico. Capacidad de almacenamiento frigorífico suficiente.
 - La organización asumirá todos los costes del diseño, montaje/desmontaje y mantenimiento del espacio gastronómico en su totalidad, así como los de suministro y consumo eléctrico y toda la producción de la gráfica del espacio. El espacio deberá estar en perfecto estado de utilización, a más tardar, a las 16 horas del día anterior al de inauguración del Congreso.
 - El servicio de mantenimiento incluirá, como mínimo, para todos los días del Congreso:
 - Disponer de un equipo de mantenimiento para la reparación y/o sustitución de posibles averías en el espacio gastronómico y dependencias anexas.
 - Servicio de limpieza y retirada de residuos preinaugural y diario para la atención de la programación diaria de actividades en las diferentes zonas (al final de cada jornada, después de cada actividad y siempre que sea necesario), en horario de 10:00 a 19:00 horas. Garantizándose el suministro en cantidad suficiente de material de limpieza, geles desinfectantes de manos, bolsas de basura, etc.
 - Suministro en cantidad suficiente de servilletas tipo cóctel, café – infusiones, azúcar y leche de origen andaluz y agua de origen andaluz, refrescos de cola y bebidas isotónicas, para atención diaria zona institucional del espacio gastronómico.
 - 1 Servicio de recogida y entrega del material promocional y para degustación (bolsas, folletos, productos agroalimentarios, etc.) que la Agencia disponga, y su devolución una vez celebrado el Congreso. El punto de recogida y devolución será indicado por la Agencia, no obstante, será en el territorio de la Comunidad de Andalucía.
- La organización pondrá al servicio del espacio gastronómico y zonas anexas el personal de servicio que, como mínimo, se indica a continuación:
 - Servicio de 2 azafatos/as, al menos uno bilingüe español/inglés, para dar servicio a la zona de recepción/información de la marca “Gusto del Sur” e institucional. Antes del inicio del

CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA		09/01/2025	PÁGINA 6 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cS1Q3DVTqIUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		21/01/2025	PÁGINA 6 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



evento, la organización aportará información a todas/as las/os azafatas/os sobre las actividades a desarrollar en el espacio, así como al respecto de la acreditación de invitados en aquellas actividades que lo precisen.

- Servicio de 1 cortador/a, profesional de jamón con experiencia demostrada y conocimiento de las DO de Jamón andaluzas. Será el encargado de realizar corte y emplatado de este producto en las actividades de cata - maridaje.
- Servicio de 1 camarero/a experto/a para dar servicio a la zona institucional. Será el responsable del equipo de camareros/as profesionales que realizarán el servicio de sala en cada una de las actividades propuestas en la *zona de actividades - "Tabanco"*.
- Servicio de 1 experto/a en gastronomía andaluza y los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad que forman parte de ella, con habilidades comunicativas, con idiomas requeridos de español e inglés. Será responsable de la creación del concepto y estrategia de las actividades gastronómicas a desarrollar en la *Zona de actividades - "Tabanco"* según los criterios y objetivos marcados por Consejería – Agencia y dará cobertura a la presentación, conducción y maridaje de las mismas.
- Servicio de 3 cocineros profesionales de reconocido prestigio (1 por cada jornada), conocedor de la gastronomía andaluza y de los productos agroalimentarios y pesqueros que forman parte de ella, que serán seleccionados de manera consensuada entre la organización y la Consejería – Agencia, para la ejecución de las actividades patrocinadas a desarrollar en la *zona de actividades "Tabanco"*.
- Servicio de camareros/as profesionales para dar servicio a la zona "Tabanco" y de networking incluida en ésta. El número de camareros será estimado en base al total de participantes previstos en la programación de actividades diarias.
- Servicio de técnicos/as de audiovisuales para el espacio.
- Servicio de 1 mozo de almacén para la gestión de mercancías, desde el domingo 26 de enero al miércoles 29 de enero, en jornada completa.
- **Notas:**

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

Todo el personal de servicio de sala deberá estar correctamente uniformado, incluyendo en los casos que sea requerido, la imagen corporativa de las marcas Junta de Andalucía y 'Gusto del Sur', con la conformidad de la Agencia (ver apartado 4.2 contraprestaciones espacio gastronómico). La organización será la responsable de la entrega de cada uno de estos uniformes.

Cada trabajador de la empresa adjudicataria al servicio del espacio gastronómico durante el Congreso realizará exclusivamente las funciones que se le hayan encomendado y para las

CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA		09/01/2025	PÁGINA 7 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cS1Q3DVTqIUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		21/01/2025	PÁGINA 7 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



que se le haya contratado, no pudiendo realizar funciones distintas, ni estar al servicio de cualquier otra institución o empresa.

La Agencia podrá exigir el cambio inmediato de cualquier personal de servicio, en caso de no cumplir con los requisitos profesionales exigidos en el presente pliego de prescripciones técnicas, o si el comportamiento de tal persona no fuere adecuado a lo que es exigible profesionalmente por parte de la Agencia.

3.3.- Patrocinio exclusivo de la Programación de las Actividades del Espacio Gastronómico Madrid Fusión – “Gusto del Sur”:

Conforme a los objetivos de participación de la Consejería (ver apartado 2 del PPT), la actividad del Espacio Gastronómico estará centrada en poner en valor los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad de Andalucía, con especial atención a aquellos productos reconocidos con sellos de calidad diferenciada, a través de una oferta diaria de experiencias gastronómicas y de actividades de cata, degustaciones, demostraciones de cocina en vivo, maridajes, presentaciones de productos, etc., fundamentada en estas producciones. Además, el mencionado Espacio, podrá ser utilizado por la Consejería/Agencia en términos de atención institucional y de promoción.

El patrocinio exclusivo del programa de actividades de la zona “Tabanco” deberá contar con las siguientes especificaciones:

- Actividad de cata – maridaje diaria (3 actividades en total) Para un aforo de 25 – 30 pax. Se sugiere en su temática desarrollar un desayuno andaluz tradicional donde se dé protagonismo a diferentes productos agroalimentarios y pesqueros: pan, aceite, aceitunas, jamón, melva, caballa, tortas tradicionales, productos hortofrutícolas, etc., dando a si juego a diferentes empresas/sectores, todo ello bajo el título genérico “*Desayuna Andalucía*”.
- Showcooking diario (3 showcooking en total), bajo la denominación *Cocinando Andalucía by “Gusto del Sur”*. Para un aforo de 25 – 30 pax. Se sugiere en su temática, recorrer Andalucía del interior a la costa poniendo en valor nuestra gastronomía verde, del mar, de la dehesa, etc., siempre con cocina en directo y posibilidad de una mínima degustación y un acompañamiento directo a través de conductor que interactúe con la selección de chef que deberá ser consensuada entre Consejería/Agencia y Organización. Se puede plantear interacción de cocineros andaluces con otros procedentes de otros países, reforzando así la internacionalización de nuestras empresas. La oferta gastronómica podrá maridarse con vinos de las diferentes empresas y/o Consejos Reguladores que tengan previsto colaborar en estas actividades.
- Actividad de degustación – maridaje diario (3 actividades en total). Se plantea un gesto al concepto “tapa” tan íntimamente ligado a nuestro territorio, cultura, y forma de entender la gastronomía. Se realizaría una degustación de producto y su maridaje en una actividad en la que se podría contar con la colaboración de empresas y entidades interesadas. Una actividad para dar protagonismo a nuestros productos agroalimentarios y pesqueros y todo con la mejor combinación posible: los vinos andaluces. Se desarrollaría bajo el título genérico “*De tapas by “Gusto del Sur”*”.

CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA		09/01/2025	PÁGINA 8 / 19
VERIFICACIÓN	N.JyGw2Y0cS1Q3DVTqIUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		21/01/2025	PÁGINA 8 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- Para completar la programación diaria, se ofrecerá a las empresas e instituciones participantes, un espacio de 45 minutos máximo/empresa - entidad (incluidos los tiempos de limpieza y preparación entre actividades) para el desarrollo de actividades de libre configuración. Se podrán realizar hasta un máximo de 5 actividades diarias (15 actividades en total).

Notas generales a la programación del Espacio Gastronómico:

- La empresa adjudicataria será responsable del diseño de un máximo de 24 cartelas y de la programación que se visualizará en las pantallas.
- Para el correcto desarrollo y producción de las actividades patrocinadas en Zona de Actividades - "Tabanco" se contará, además de con el mobiliario, medios y personal de servicio anteriormente mencionados, con menaje de alta calidad y acorde con las necesidades de la actividad a desarrollar, pudiendo ser desechable. No obstante, para los maridajes, se empleará cristalería no desechable en todos los casos.
- Para todas las actividades patrocinadas, la organización se hará cargo de la producción, montaje, ejecución y desmontaje, así como de cualquier necesidad logística (mobiliario, equipamiento audiovisual, materias primas, equipos de cocina, menaje – que deberá ser de alta calidad-, personal de servicio – camareros profesionales, ayudantes de cocina, etc.) que pudieran ser necesarios, incluidos si son necesarios, los gastos de traslado, alojamiento y manutención de los chefs y conductores que participen en la programación.
- En el caso de las actividades de libre configuración que complementen a las anteriores, la organización se hará cargo de la producción, montaje, ejecución y desmontaje, así como de cualquier necesidad logística (mobiliario, equipamiento audiovisual, equipos de cocina, menaje – que deberá ser de alta calidad-, personal de servicio – camareros profesionales, chef, en caso de ser necesario, etc.), incluidos si son necesarios, los gastos de traslado, alojamiento y manutención del chef y conductor que participen en la programación.
- Los productos agroalimentarios y pesqueros que conformen, bien como ingrediente, bien como elemento principal, las diferentes actividades gastronómicas, de cata y degustación deberán ser de origen andaluz, de temporada, y preferentemente seleccionados de entre aquellos que cuentan con sellos calidad diferenciada. Se sugiere que estos productos sean seleccionados a través de la colaboración con empresas adheridas a "Gusto del Sur", LANDALUZ, Consejos Reguladores, etc., y, si se estima oportuno, esta colaboración se podría hacer extensiva a las empresas andaluzas que participen de manera independiente en Madrid Fusión.
- La programación y contenidos definitivos de las actividades patrocinadas deberá ser informada con, al menos, una semana de antelación a la fecha de inicio del evento.

CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA		09/01/2025	PÁGINA 9 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cS1Q3DVTqIUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		21/01/2025	PÁGINA 9 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



3.4.- Patrocinio de una demostración fundamentada en los productos amparados por figuras de calidad diferenciada ligadas al origen reconocidas en Andalucía, a desarrollar en Sala Polivalente de zona expositiva.

- Patrocinio de una (1) demostración, de 45 minutos de duración, dirigido al público visitante, a desarrollar en el marco del Programa de Actividades de la Sala Polivalente ubicada en la zona expositiva de Madrid Fusión. La temática girará entorno al empleo de los productos agroalimentarios y pesqueros andaluces como fundamento de las cocinas del mundo. Como ponente se contará, como mínimo, con 1 chef andaluz de reconocido prestigio participante en la programación del Congreso. Esta selección del ponente, así como la definición de fecha y horario definitivos, se hará de manera consensuada entre la organización de Madrid Fusión y la Consejería / Agencia.

3.5.- Patrocinio de una cata de vinos andaluces amparados por alguna de las figuras de calidad diferenciada existentes en Andalucía, en el espacio Madrid Fusión The Wine Edition.

- Patrocinio de una (1) cata de vinos andaluces seleccionados previamente, de forma consensuada entre la organización de Madrid Fusión y la Agencia, entre aquellos reconocidos por alguna de las figuras de calidad diferenciada existentes en Andalucía. La cata se llevará a cabo en el espacio Madrid Fusión The Wine Edition, para un máximo de 45 catadores, y será conducida por un maestro de cata que será seleccionados previamente de forma consensuada entre la organización de Madrid Fusión y la Consejería/Agencia. Para el correcto desarrollo y producción de la actividad, se deberá contar, con mesas individualizadas, equipo audiovisual con auriculares aislantes de ruido ambiente así como con el menaje, servicio de sala y logística que pudiera ser necesaria. Duración de la actividad: 50 minutos; fecha y horarios de la actividad se consensuarán entre la organización de Madrid Fusión y la Agencia.

3.6.- Patrocinio categoría producto oficial “Aceite de Oliva Oficial Madrid Fusión 2025”.

- Uso transversal y presencia de los AOVES de Andalucía en los escenarios principales de Madrid Fusión (Auditorio Principal, Espacio Polivalente, Espacio Gastronómico y zona Expositiva) además de en cocinas de back office de estos espacios y en la zona de talleres del Congreso.

Las contraprestaciones del patrocinio implican la presencia en los diferentes espacios y soportes tanto presenciales como virtuales con los que cuenta el evento, asegurando la correcta difusión de los mensajes publicitarios a lanzar.

4. DESCRIPCIÓN DE LAS CONTRAPRESTACIONES DEL PATROCINIO INSTITUCIONAL

Para alcanzar los objetivos previstos con la participación de la Consejería en este congreso, a través de la marca “Gusto del Sur” (en adelante la marca), las contraprestaciones del Patrocinio de la XXIII edición de Madrid Fusión – Alimentos de España son las que se detallan a continuación:

CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA		09/01/2025	PÁGINA 10 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cS1Q3DVTqIUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		21/01/2025	PÁGINA 10 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



4.1. Contraprestaciones relacionadas con el patrocinio de una ponencia en el Auditorio principal del Congreso.

- Con carácter general, presencia de la marca con cartelería e imágenes en el escenario del Auditorio Principal en su calidad de patrocinador del evento.
- En la ponencia patrocinada:
 - Emisión de spot publicitario (30" máximo) antes y después de la ponencia y mención por parte del conductor. No podrán emitirse spots publicitarios de otros patrocinadores del Congreso.
 - Además, presencia de la marca en pantalla durante el desarrollo de la ponencia y en el vídeo que se pudiera editar de ésta. No podrán tener presencia en pantalla marcas publicitarias de otros patrocinadores del Congreso.
 - Mención a la marca Gusto del Sur, en los posts/contenidos colgados en la web del evento que hagan referencia a la ponencia patrocinada. Para ello, se tendrá en cuenta la información e indicaciones remitidas desde la Agencia.
 - Publicación de contenidos sobre la ponencia patrocinada en las redes sociales de Madrid Fusión, antes, durante o después del desarrollo de la actividad, con mención a la marca, a través de los hashtags que determine la Consejería/Agencia. Así como mención a la Consejería y a la Agencia a través de sus respectivos usuarios.
 - Vinculación de la marca a la ponencia patrocinada y mención de la misma, en todos los soportes del evento, principalmente la revista oficial (programa) del evento.

Nota: la Agencia facilitará a la organización los artes finales de la marca, spot y mensajes a difundir. Corriendo la organización con la producción, montaje y desmontaje y cualquier necesidad logística (materias primas, equipos de cocina, menaje, personal de servicio, etc.) que pudieran ser necesarios incluidos, si son necesarios, los gastos de traslado, alojamiento y manutención de los ponentes.

4.2. Contraprestaciones relacionadas con el Patrocinio exclusivo del Espacio Gastronómico Madrid Fusión - "Gusto del Sur"

- Con carácter general al tratarse de un patrocinio en exclusiva, todo el espacio deberá estar personalizado según las especificaciones recogidas en el punto 3, apartado 3.2 del presente PPT, no pudiendo coexistir otra cartelería e imágenes de otros patrocinadores del Congreso.
- Mención a la marca, Gusto del Sur, en los posts/contenidos colgados en la web del evento que hagan referencia al mismo. Para ello, se tendrá en cuenta la información e indicaciones remitidas desde la Agencia.
- Publicación de contenidos sobre el espacio gastronómico patrocinado en las redes sociales de Madrid Fusión, con mención a la marca, a través de los hashtags que determinen la Consejería/Agencia. Así como mención a la Consejería y a la Agencia a través de sus respectivos usuarios.

CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA		09/01/2025	PÁGINA 11 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cS1Q3DVTqIUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		21/01/2025	PÁGINA 11 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- Vinculación de la marca al espacio gastronómico patrocinado y mención de la misma, en todos los soportes del evento, principalmente la revista oficial (programa) del evento.

Nota: la Agencia facilitará a la organización los artes finales de la marca, y mensajes a difundir. Corriendo la organización con la producción, montaje y desmontaje y cualquier necesidad logística que pudieran ser necesarios.

4.3.- Contraprestaciones relacionadas con el patrocinio exclusivo de la Programación de las Actividades del Espacio Gastronómico Madrid Fusión – “Gusto del Sur”:

- Con carácter general
 - Emisión de spot publicitario de la marca (20”) antes y después de cada una de las actividades patrocinadas en las diferentes zonas del Espacio Gastronómico.
 - Presencia de la marca en las chaquetillas/delantal de cada uno de los chefs que participen en la programación de actividades.
 - Presencia de la marca en los delantales del personal de sala que apoyen el desarrollo de las actividades.
 - Mención a la marca, Gusto del Sur de este patrocinio, en los posts/contenidos colgados en la web del evento que hagan referencia a las actividades diarias del Espacio Gastronómico. Para ello, se tendrá en cuenta la información e indicaciones remitidas desde la Agencia.
 - Publicación de contenidos sobre las actividades diarias del espacio gastronómico en las redes sociales de Madrid Fusión, antes, durante o después del desarrollo de las mismas, con mención a la marca Gusto del Sur, a través de los hashtags que determinen la Consejería/Agencia. Así como mención a la Consejería y a la Agencia a través de sus respectivos usuarios.
 - Vinculación de la marca al espacio gastronómico patrocinado y mención de la misma, en todos los soportes del evento, principalmente la revista oficial (programa) del evento.

4.4.- Contraprestaciones relacionadas con el patrocinio de una demostración fundamentada en los productos amparados por figuras de calidad diferenciada ligadas al origen reconocidas en Andalucía, a desarrollar en Sala Polivalente de zona expositiva.

- Con carácter general, presencia de la marca con cartelería e imágenes en el escenario de la Sala Polivalente en su calidad de patrocinador del evento.
- En la demostración patrocinada:
 - Emisión de spot publicitario (30” máximo) antes y después de la demostración y mención por parte del conductor.
 - Además, presencia de la marca en pantalla durante el desarrollo de la demostración y en el vídeo que se pudiera editar de esta.
 - Mención a la marca, Gusto del Sur en los posts/contenidos colgados en la web del evento que hagan referencia a la demostración patrocinada. Para ello, se tendrá en cuenta la información e

	CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA	09/01/2025	PÁGINA 12 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cS1Q3DVTqIUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

	JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN	21/01/2025	PÁGINA 12 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



indicaciones remitidas desde la Agencia.

- Publicación de contenidos sobre la demostración patrocinada en las redes sociales de Madrid Fusión, antes y durante el desarrollo de la actividad, con mención a la marca, a través de los hashtags que determinen Consejería/Agencia. Así como mención a la Consejería y a la Agencia a través de sus respectivos usuarios.
- Vinculación de la marca a la demostración patrocinada y mención de la misma, en todos los soportes del evento, principalmente la revista oficial (programa) del evento.

Nota: La Agencia facilitará a la organización los artes finales de la marca, spot y mensajes a difundir. Corriendo la organización con la producción, montaje y desmontaje y cualquier necesidad logística (materias primas, equipos de cocina, menaje, personal de servicio, etc.,) que pudieran ser necesarios incluidos, si son necesarios, los gastos de traslado, alojamiento y manutención del chef responsable de desarrollar la actividad.

4.5.- Contraprestaciones relacionadas con el Patrocinio de una cata de vinos andaluces amparados por alguna de las figuras de calidad diferenciada existentes en Andalucía, en el espacio Madrid Fusión The Wine Edition.

- Con carácter general, presencia de la marca con cartelería e imágenes en el escenario del espacio Madrid Fusión The Wine Edition, en su condición de Patrocinador del evento.
- En la cata patrocinada:
 - Emisión de spot publicitario (30" máximo) antes y después de la cata patrocinada y mención por parte del conductor y el ponente.
 - Además, presencia de la marca en pantalla durante el desarrollo de la cata y en el vídeo que se pudiera editar de esta.
 - Mención a la marca en los posts/contenidos colgados en la web del evento que hagan referencia a la cata patrocinada. Para ello, se tendrá en cuenta la información e indicaciones remitidas desde la Agencia.
 - Publicación de contenidos sobre la cata patrocinada en las redes sociales de Madrid Fusión, antes, durante o después del desarrollo de la actividad, con mención a la marca Gusto del Sur, a través de los hashtags que determinen Consejería/Agencia. Así como mención a la Consejería y a la Agencia a través de sus respectivos usuarios.
 - Vinculación de la marca a la cata patrocinada y mención de la misma, en todos los soportes del evento, principalmente la revista oficial (programa) del evento.

Nota: La Agencia facilitará a la organización los artes finales de la marca, spot y mensajes a difundir. Corriendo la organización con la producción, montaje y desmontaje y cualquier necesidad logística (mobiliario, equipo audiovisual, materias primas, equipos de cocina, menaje, personal de servicio, etc.) que pudieran ser necesarios incluidos, si son necesarios, los gastos de traslado, alojamiento y manutención del / los ponentes responsable/s de desarrollar la actividad.

CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA		09/01/2025	PÁGINA 13 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cS1Q3DVTqIUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		21/01/2025	PÁGINA 13 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



4.6. Contraprestaciones relacionadas con el Patrocinio categoría producto oficial “Aceite de Oliva Oficial Madrid Fusión 2025”.

- Como contraprestaciones particulares de este patrocinio se tendrán las siguientes:
 - Presencia de la marca con mención expresa del patrocinio: **“ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE ANDALUCÍA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN – ACEITE OFICIAL MADRID FUSIÓN 2025”** en todos los soportes del evento principalmente la revista oficial (programa) del evento.
 - Uso transversal y presencia de los AOVES de Andalucía en los escenarios principales de Madrid Fusión (Auditorio Principal, Espacio Gastronómico, Espacio Polivalente) además de en las cocinas de back office de estos espacios y en la zona de talleres del Congreso.
 - Mención a la categoría de producto oficial patrocinado, **“ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE ANDALUCÍA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN – ACEITE OFICIAL MADRID FUSIÓN 2025”**, en los posts/contenidos colgados en la web del evento que hagan referencia a dicho patrocinio. Para ello, se tendrá en cuenta la información e indicaciones remitidas desde la Agencia.
 - Publicación de contenidos sobre de este patrocinio en las redes sociales de Madrid Fusión, antes y durante todos los días de celebración del Congreso, con mención a la categoría patrocinada; Gusto del Sur, a través de los hashtags que determinen Consejería /Agencia. Así como mención a la Consejería y a la Agencia a través de sus respectivos usuarios.
 - Presencia de los AOVES andaluces en el welcome pack de una selección previa de prensa acreditada. Podrá acompañarse de una carta de presentación por parte de la Consejería.

Nota: La Agencia deberá proveer a la organización de los AOVES a exponer en los escenarios, cocinas y escenografía exclusiva, así como el producto necesario para welcome pack de prensa. Para ello la organización deberá facilitar previamente una estimación de necesidades y formatos. La logística de recogida y envío de estos productos será por cuenta de la organización.

4.7.- Contraprestaciones generales

- Imagen y presencia de marca
 - Proyección de spot promocional (30” máximo) dos veces al día en los escenarios del Auditorio Principal y Sala Polivalente. Esta proyección será adicional a la que se realice en las actividades patrocinadas en cada uno de los espacios citados.
 - Página a color en el libro del congreso editado (2.000 ejemplares).
 - Figurar como Patrocinador Institucional con presencia de marca, en todos los soportes y publicaciones físicos y digitales (programa, web www.madridfusion.net, etc.) editados con motivo de Madrid Fusión 2025.
 - Presencia de la marca en soportes adicionales de gran visibilidad y ubicación estratégica en el espacio expositivo:
 - Cartelería de entrada al pabellón.

CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA		09/01/2025	PÁGINA 14 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cs1Q3DVTqIUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		21/01/2025	PÁGINA 14 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- Puertas giratorias de entrada principal (8 unidades).
 - **Notas:**
 - Creatividad y artes finales serán por cuenta de Consejería/AGAPA, a través de las indicaciones que se trasladen desde la organización de Madrid Fusión.
 - La producción de las piezas correrá por cuenta de la adjudicataria.
 - Figurar como Patrocinador Institucional en el programa de mano, página web madridfusion.net y libro editado con motivo de Madrid Fusión 2025.
 - Promoción en Redes de las marcas que designe la Agencia.
 - Enlaces en la página web www.madridfusion.net a las URL que designe la Agencia y en todos aquellos lugares donde figure la marca, tanto con su logotipo como con su nombre.
 - Presencia y/o mención de la marca en notas de prensa de inicio y/o balance de participación a la finalización del evento.
 - Contraprestaciones adicionales relacionadas con la comunicación y difusión de las actividades patrocinadas:
 - Grabación, edición y producción de un vídeo resumen de la presencia institucional de la Consejería en Madrid Fusión (máximo 50 segundos de duración). El vídeo deberá ser entregado por la organización antes de las 11 de la mañana del día siguiente.
 - Grabación, producción, edición de vídeo resumen final de la participación de la Consejería en la XXIII Edición de Madrid Fusión – Alimentos de España 2025 (máximo 50 segundos de duración). En su contenido se deberá dejar constancia de todas las actividades patrocinadas, acciones y presentaciones que se desarrollen diariamente en los diferentes espacios del congreso. Deberá ser entregado a lo largo de la semana siguiente a la clausura, antes de las 15 horas.
 - Producción de 400 folletos informativos de la marca conforme a las especificaciones aportadas por la Consejería /Agencia.
- Nota:** La Agencia facilitará a la organización los artes finales de la marca. Corriendo la organización con la producción, montaje y desmontaje que pudieran ser necesarios. En la edición de los vídeos se habrán de tener en cuenta lo recogido en el Manual de Identidad Corporativa de la Junta de Andalucía y en el Decreto 153/2023, de 27 de junio, por el que se regula la marca «Gusto del Sur» para productos agroalimentarios y pesqueros, y se crea el sistema de información del uso de la marca, y su Manual de Estilo de Comunicación.
- Acreditaciones/Invitaciones actos institucionales:
 - Como mínimo la organización facilitará:
 - Presencia de representantes Institucionales de la Junta de Andalucía (mínimo 4 invitaciones) en los eventos oficiales del Congreso.

CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA		09/01/2025	PÁGINA 15 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cS1Q3DVTqIUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		21/01/2025	PÁGINA 15 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- 15 pases de Congresista (pase para los 3 días al Auditorio y zona de exposición).
- 6 pases vip diarios, con palco reservado en Auditorio Principal.
- 4 invitaciones Gala Madrid Fusión.
- 10 pases de expositor (para los 3 días para seguimiento de todas las acciones patrocinadas).
- 100 pases de visitante con entrada de mañana y tarde para zona de exposición.

5. MEMORIA FINAL

Tras la finalización del evento y teniendo como fecha límite el 3 de marzo de 2025, la empresa adjudicataria deberá entregar a la Agencia Memoria Final o dossier informativo de los trabajos objeto de contrato, así como su repercusión en medios, plataformas digitales y Webs, así como en RRSS, no sólo del evento patrocinado, sino de toda las actividades patrocinadas por la Consejería en esta edición. Esta memoria servirá de base y respaldo del cumplimiento de las prescripciones técnicas del patrocinio en los términos que se han expuesto en los apartados anteriores. Es por ello por lo que se considera de especial interés que la memoria – dossier informativo incluya, entre otros, información como la que se relaciona a continuación:

- En relación a la programación desarrollada, con carácter general, en los diferentes espacios del evento y, en particular, en cuanto a las actividades patrocinadas por la Consejería:
 - *Número de ponentes (H/M)*
 - *Número de estrellas Michelin*
 - *Número de ponentes nacionales*
 - *Número de ponentes andaluces*
 - *Número de estrellas Michelin andaluzas*
 - *Número de países participantes*
- Estadísticas de asistencia, tanto generales, como las referidas específicamente a las actividades y espacios patrocinados:
 - *Presencial*
 - *Número de visitantes presenciales (H/M)*
 - *Número de congresistas acreditados (indicar diferenciando pago/invitación)*
 - *Virtual*
 - *Número de personas inscritas(H/M)*
 - *Total de visitas*
 - *País de procedencia (en caso de ser español, la provincia).*
 - *País de procedencia (en caso de ser español provincia).*
 - *Nombre de la entidad(en caso empresa).*
 - *Sector (en caso empresa)*
 - *Nombre de la entidad o empresa.*
 - *Sector (en caso de empresa)*
- Estadísticas generales zona Expositiva:
 - *Metros cuadrados totales*
 - *Número total de expositores*
 - *Número de expositores nacionales*
 - *Número de expositores internacionales*
 - *Número de países expositores*
 - *Número de empresas/instituciones andaluzas participantes (expositores y co-expositores).*
 - *Listado de empresas/instituciones andaluzas participantes y provincia. Metros cuadrados ocupados por cada una de las empresas/instituciones.*
- Prensa acreditada:
 - *Número de periodistas acreditados*
 - *Medio de procedencia*
 - *Sector*
 - *Provincia*

CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA		09/01/2025	PÁGINA 16 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cS1Q3DVTqIUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		21/01/2025	PÁGINA 16 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- País
- En cuanto a repercusión en medios de comunicación (prensa, radio, televisión)
 - Dossier donde se recoja el impacto del evento en diferentes medios de comunicación (prensa diaria y especializada, radio y televisión). Con indicación del número y/o porcentaje de medios escritos y digitales, nacionales, internacionales y cifras de tirada o visualizaciones, para medios impresos y digitales, respectivamente. Debería, además de recoger el dato del número de noticias publicadas sobre nuestra participación en este evento, indicando el tipo de medio y su área geográfica (nacionales (regionales, provinciales) e internacionales)
 - Datos relativos a la difusión de revistas y suplemento del evento:
 - número de ejemplares finalmente repartidos
 - público destinatario
- Repercusión global en RRSS del evento:
 - Analíticas generales de todos los contenidos relacionados con este Congreso, divulgados en redes sociales (obtenidas mediante herramientas tipo HOOTSUITE.). Este análisis debe darse por cada Red Social, incluyendo los siguientes datos:
 - Número de publicaciones (en el caso de Instagram, distinguir entre POST y STORIES), alcance, impresiones, número de clics, interacciones (“me gusta”, comentarios y reacciones), número de veces compartida (o Retweets, en el caso de Twitter)
 - Ranking de publicaciones por cada RRSS (atendiendo a su alcance, número de impresiones, interacciones con la publicación (me gusta, comentarios, reacciones)

Nota: es importante totalizar los datos de alcance e iteración por cada uno de los perfiles de RRSS; seguidores, impactos, interacciones etc. en cada una de las RRSS no sería suficiente la inclusión del listado de publicaciones o pantallazo de estas, por lo que resulta necesaria monitorización.

- Impacto en RRSS de la participación de la Consejería en el evento con cifras totales de repercusión en cada una de las redes de los contenidos relacionados con la Consejería. Al igual que en el caso del análisis sobre la repercusión en RRSS de los contenidos generados por este evento, la analítica del impacto en RRSS de los contenidos relacionados con la participación de la Consejería en el evento debería recoger los siguientes datos:
 - Número de publicaciones (en el caso de Instagram, distinguir entre POST y STORIES), *alcance, impresiones, número de clics, interacciones* (“me gusta”, comentarios y reacciones), número de veces compartida (o Retweets, en el caso de Twitter)
 - Ranking de publicaciones por cada RRSS (atendiendo a su alcance, número de impresiones, interacciones con la publicación (me gusta, comentarios, reacciones)

Nota: Es importante totalizar los datos de seguidores, impactos, interacciones etc en cada una de las RRSS no sería suficiente la inclusión del listado de publicaciones o pantallazo de las mismas, por lo que resulta necesaria monitorización.

CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA		09/01/2025	PÁGINA 17 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cS1Q3DVTqIUVA2Mj6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		21/01/2025	PÁGINA 17 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- El documento deberá ilustrarse con no menos de 20 fotografías.
- En la Memoria deberán dejarse también evidencias del cumplimiento de la condición especial de ejecución del contrato.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN Y PRÓRROGA

- El plazo de ejecución se extenderá desde la fecha de formalización del contrato hasta el próximo 3 de marzo de 2025, no existiendo posibilidad de prórroga.

Plazos parciales:

- Prestaciones objeto de contrato: desde la firma del contrato hasta la finalización del evento, el 29 de enero de 2025, y ejecutados los trabajos de conformidad.
- Presentación de la memoria final: desde la finalización del evento hasta el 3 de marzo de 2025.

7. OTRAS CONSIDERACIONES

- La organización entregará a la Agencia, un dossier en el que se incluya el personal responsable de la gestión de las actividades patrocinadas. A su vez, la Agencia, a efectos de coordinarse con la organización en todo lo relativo a la divulgación de su participación a través de RRSS, facilitará a la persona que designe la organización la planificación de los contenidos relacionados con su patrocinio, a fin de que puedan ser compartidos por las redes de Madrid Fusión, con independencia de las publicaciones contempladas en las contraprestaciones de este patrocinio. Igualmente, se proporcionará la programación de todas las actividades que de manera alternativa pueda desarrollar la Consejería durante los tres días del Congreso.
- Toda la organización, producción y montaje/desmontaje del evento y de las acciones patrocinadas, en los términos expuestos, correrá por cuenta de la patrocinada, siendo a su cargo los medios materiales y personales precisos para el perfecto desarrollo del mismo.
- La organización se responsabilizará de que el evento disponga de las pólizas de seguros que exija la normativa vigente en este tipo de actividades, así como de cuantos permisos o autorizaciones administrativas sean preceptivos. En todo caso y de forma expresa, la organización mantendrá indemne a la Agencia de toda responsabilidad frente a terceros, participantes o espectadores que pudiera derivarse de la celebración del evento.
- 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. 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.

CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA		09/01/2025	PÁGINA 18 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cS1Q3DVTqIUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		21/01/2025	PÁGINA 18 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



- Todos los trabajos requeridos en el presente pliego contemplarán las condiciones de accesibilidad universal y de diseño para todos.
- Los trabajos descritos deben ajustarse adecuadamente a las normas establecidas en el Manual de Identidad Corporativa de la Junta de Andalucía, de la marca “gusto del Sur” 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.
- Siempre que se lleve a cabo la inserción de la marca en cuales quiera de los soportes indicados en el presente pliego, ésta deberá ser aprobada previamente por la Agencia.
- Cualquier cambio o modificación en la organización o desarrollo del evento, habrá de ser previamente comunicado a la Agencia, quien se reserva el derecho a proceder a la resolución del contrato y retirar su patrocinio del evento.

8. FINANCIACIÓN

Financiación Autónoma es del 100%.

Ejerc Efec Caja	Posición Presupuestaria	Importe (€)
2025	1239012000.G/71X/22616/00	300.000,00€

Para cualquier aclaración o duda respecto a los contenidos del presente Pliego de Prescripciones Técnicas pueden contactar con: Beatriz Ruiz Calderón, Departamento de Calidad Agroalimentaria Gastronomía y Producción Sostenible, beatriz.ruiz.calderon@juntadeandalucia.es

En Sevilla, a fecha de firma electrónica.

EL SUBDIRECTOR DE PROMOCIÓN, CONSULTORÍA Y ACTUACIONES SIG

Fdo: Leopoldo Gómez de Lara Caro

CARO LEOPOLDO GOMEZ DE LARA		09/01/2025	PÁGINA 19 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2Y0cS1Q3DVTqUVA2MJ6Act5K	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

JOSE CARLOS ALVAREZ MARTIN		21/01/2025	PÁGINA 19 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGw2pMU18K35NRq87HXwa39k3P41	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	